



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„Nahrungsmittelkonsum und Ernährung in
Österreich 1945-1965“

Verfasserin

Kerstin Maria Gruber

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag. phil.)

Wien, im April 2008

Studienkennzahl lt. Studienblatt:

A 190 313

Studienrichtung lt. Studienblatt:

UF Geschichte, Sozialkunde und Politische Bildung

Betreuer:

Ao. Univ.-Prof. Dr. Franz X. Eder

**Ich erkläre hiermit, dass ich die vorliegende Diplomarbeit selbständig verfasst,
andere als die angegebenen Quellen und Hilfsmittel nicht benutzt und mich
auch sonst keiner unerlaubten Hilfe bedient habe.**

**Weiters versichere ich, dass ich dieses Diplomarbeitsthema bisher weder im In-
noch im Ausland (einer Beurteilerin/einem Beurteiler zur Begutachtung) in
irgendeiner Form als Prüfungsarbeit vorgelegt habe.**

Wien, im April 2008

DANKSAGUNG

Ich möchte hiermit allen Personen danken, die mich beim Verfassen dieser Arbeit tatkräftig unterstützt haben. Dazu gehören:

Mein Betreuer Ao. Univ.-Prof. Franz X. Eder, der mir stets mit Rat und Tat zur Seite stand, mir bei der Literaturrecherche und in wissenschaftlichen Fragen eine große Hilfe war, und mir den nötigen Ansporn zur Fertigstellung meiner Diplomarbeit gab.

Mein Freund Markus, der mir nicht nur psychischen Beistand während des Studiums und der Schreibphase leistete, sondern auch geduldig bei der Literaturrecherche in den Bibliotheken der Universität Wien beteiligt war. Hinzu kommt, dass sich ohne seinen Laptop und die oftmalige Inanspruchnahme seines – im Gegensatz zu meinem stets funktionierenden – Internetanschlusses die Erstellung dieser Arbeit noch weiter verzögert hätte.

Natürlich meine Familie, vor allem meine Mutter Christine, die mich schon während meines Studiums immer unterstützte, sei es nun psychisch oder finanziell gewesen. In schwierigen Phasen machte sie mir stets Mut und schob meine Selbstzweifel beiseite – ohne sie wäre ich jetzt nicht am Ende meines Studiums. Meiner Mutter gilt der größte Dank von allen, denn sie hat immer an mich geglaubt. Diese Diplomarbeit soll ihr gewidmet sein.

INHALTSVERZEICHNIS

1. EINLEITUNG	1
2. DIE ERNÄHRUNGSLAGE IN ÖSTERREICH 1945 – 1965	4
2.1 Österreich in den Nachkriegsjahren	4
2.1.1 Die Ausgangslage nach Kriegsende	4
2.1.2 Die Einführung von Lebensmittelkarten und Tageskaloriensätzen	6
2.1.3 Ausländische Hilfsprojekte	10
2.1.4 Zusätzliche Beschaffungsmöglichkeiten von Lebensmitteln	14
2.1.5 Die Rolle der Frau in der Nachkriegszeit	20
2.2 Auf dem Weg zum Massenkonsum: die fünfziger Jahre	22
2.2.1 Die Entwicklung der Ernährungslage und des Nahrungsmittelkonsums	22
2.2.2 Der Einzug von fremden Nahrungsmitteln und Speisen in die österreichische Küche	28
2.2.3 Von Köchinnen und Ernähern – geschlechtsspezifische Unterschiede in den Fünfzigern	31
2.2.4 Der Einfluss der Elektrifizierung auf Kochen und Essen	33
2.3 Wohlstand in den sechziger Jahren	36
2.3.1 Der Nahrungsmittelkonsum während des neuen Wohlstands	36
2.3.2 Neue Einflussfaktoren auf Ernährung und Kochen	38
2.3.3 Ausblick in eine wohlschmeckende Zukunft?	41
3. DIE ÖSTERREICHISCHE ESS- UND TRINKKULTUR 1945–1965	43
3.1 Nationalspeisen – wie isst man „österreichisch“?	43
3.1.1 Fremdes und Eigenes	43
3.1.2 Echt „österreichisch“?	44
3.2 Essensrituale und deren Inszenierung	49
3.3 Wandel der Ess- und Kochkultur?	53
4. KOCHBUCHANALYSE: MATERIAL UND METHODEN	56
4.1 Zur Auswahl des Materials	56
4.2 Zur Auswahl der Analysemethoden	58
4.2.1 Inhalts- und Rezeptanalyse	58
4.2.2 Historische Diskursanalyse	59

4.2.3	Bild- und Textanalyse	60
5.	ERGEBNISSE DER ANALYSE	62
5.1	Gestaltung der Kochbücher.....	62
5.1.1	Titel	62
5.1.2	Zum Inhalt der Kochbücher.....	64
5.1.3	Die Rezepte im Überblick	68
5.1.4	Feinanalyse ausgewählter Rezepte	72
5.2	Ergebnisse der Kontextanalyse	77
5.2.1	Die Autor/innen und ihre Zielgruppen	78
5.2.2	Die Institutionen hinter den Autor/innen.....	82
5.3	Zur Makrostruktur der Texte.....	86
5.3.1	Zum Thema der Texte	86
5.3.2	Die Textur der Texte	88
5.3.3	Darstellungsprinzipien.....	89
5.3.4	Haltung der Autor/innen.....	91
5.3.5	Informationen, die nicht im Text stehen.....	93
5.3.6	Erkennbare Kernpunkte des Diskurses.....	94
5.4	Zur Mikrostruktur der Texte.....	96
5.4.1	Argumentationsarten	97
5.4.2	Verwendung bestimmter Wortarten	98
5.4.3	Emotionale Bedeutung der Wörter	99
5.4.4	Synonyme und Substitutionen.....	100
5.4.5	Häufige Wortfamilien und Wortfelder	101
5.4.6	Verwendung von Fremdwörtern, Neologismen, Fachbegriffen und Dialekten	102
5.5	Bild- und Textanalyse	103
5.6	Eigenschaften des Diskurses.....	109
5.7	Kochbücher als Repräsentanten der österreichischen Ess- und Kochkultur?	113
6.	ZUSAMMENFASSUNG	115
	ABSTRACT	117
	TABELLENVERZEICHNIS	119

ABBILDUNGSVERZEICHNIS	120
LITERATURVERZEICHNIS.....	121
INTERNETRESSOURCEN	126
KOCHBÜCHER	127
LEBENS LAUF	129
ANHANG.....	131

1. EINLEITUNG

Die Nachkriegsjahrzehnte bilden ein Forschungsgebiet, das bisher recht ausführlich untersucht wurde – sei es nun in politischer, wirtschaftlicher oder sozialer Hinsicht. Auch die Konsumgeschichte kann sich mittlerweile auf interessante Ergebnisse stützen und wurde schon in einigen Hochschulschriften behandelt. Dennoch war es mir ein Anliegen, genau in diesem Bereich der österreichischen Geschichte mein Diplomarbeitsthema anzusiedeln, da mich die Alltags- und Konsumgeschichte – und hier speziell die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg – mit großem Interesse erfüllt. Schon während meines Studiums begann ich mich zunehmend mit der Ernährungsgeschichte in Österreich zu beschäftigen, sodass ich beschloss, diese Thematik im Zeitraum von 1945, also dem Kriegsende, bis 1965 genauer zu behandeln. Auf der Suche nach passenden Primärquellen stieß ich schließlich zufällig auf das alte Schulkochbuch meiner Mutter – ein Buch, das noch heute in unserer Küche Verwendung findet und aus welchem auch ich schon einige Speisen nachgekocht habe. Als mir dann auch noch meine Großmutter ein in unserem Familienbesitz befindliches Kochbuch aus dem Jahre 1953 zeigte, war mir klar, dass ich diese Art Medium unbedingt in meine Diplomarbeit mit einbeziehen möchte. Deshalb entschloss ich mich zu einer Kochbuchanalyse und legte fest, dass sich meine Arbeit in zwei Abschnitte teilen soll, in einen theoretischen Informationsteil, welcher das Hintergrundwissen über die Zeit zwischen 1945 und 1965 liefert, und einen analytischen Abschnitt, welcher die Ergebnisse meiner Kochbuchanalyse präsentieren und mit dem ersten Teil der Arbeit verknüpfen soll.

Der theoretische Abschnitt besteht aus den ersten beiden Kapiteln dieser Arbeit und basiert auf der Sekundärliteratur zum vorgegebenen Zeitraum. Folgende Forschungsfragen sollen hier beantwortet werden:

- Wie war die Ernährungslage in Österreich nach dem Zweiten Weltkrieg und gab es von 1945 bis 1965 Veränderungen?
- Welche Ernährungsgewohnheiten lassen sich in diesem Zeitraum bei den Österreicher/innen feststellen und gab es auch hier Veränderungen?

- Inwiefern wurden diese Gewohnheiten durch äußere Einflüsse wie etwa den stationierten Besatzungsmächten geprägt oder verändert? Lassen sich Unterschiede zwischen den Besatzungszonen festmachen?
- Kann man bei den Ernährungsgewohnheiten auch Unterschiede in Bezug auf Region, Geschlecht oder soziale Schicht erkennen?
- Wer war in diesem Zeitraum für die Lebensmittelbeschaffung und Nahrungszubereitung verantwortlich? Gab es auch hier Veränderungen?

Der analytische Teil dieser Arbeit gliedert sich ebenfalls in zwei Kapitel, in welchen zunächst die Auswahl des Materials und der Methoden genauer besprochen und schließlich die Ergebnisse meiner Analyse präsentiert und diskutiert werden. Zur Kochbuchanalyse wählte ich folgende Methoden: zuerst eine Analyse des Kochbuchinhaltes und der darin enthaltenen Rezepte, dann die so genannte historische Diskursanalyse, bei der ich nach Achim Landwehrs vorgeschlagenen Analyseschritten voringing und das Vorwort der Kochbücher genauer untersuchte, andererseits eine Bild- und Textanalyse, bei welcher ich mich an mehreren verschiedenen Autor/innen, nämlich Martin Stegu, Barbara Sandig und Hartmut Stöckl orientierte und Bilder aus den Kochbüchern analysierte. Um diesen Vorgang abzurunden, fügte ich noch meine eigenen Ideen und Analyseschritte hinzu. Damit sollen folgende Forschungsfragen beantwortet werden:

- Wie spiegeln sich die damaligen Ernährungsgewohnheiten sowie deren (möglichen) Veränderungen in zeitgenössischen Kochbüchern wider?
- Wurde bei den Rezepten Rücksicht auf die damalige Versorgungslage genommen?
- Wie wurde damals die „österreichische Koch- und Esskultur“ kreiert? Entsprach sie der damaligen Realität?
- Gibt es in den Kochbüchern Hinweise auf äußere Einflüsse?
- Lassen sich in den Büchern regionale oder soziale Unterschiede feststellen?

- An wen richten sich die Kochbücher und wie wurde das Zielpublikum dargestellt? Gab es hier Veränderungen?
- Wer waren die Autor/innen?

Die Ergebnisse und Erkenntnisse, welche ich durch diese Analyse gewonnen habe, sollen schließlich am Ende dieser Arbeit erläutert werden.

2. DIE ERNÄHRUNGSLAGE IN ÖSTERREICH 1945 – 1965

2.1 Österreich in den Nachkriegsjahren

2.1.1 *Die Ausgangslage nach Kriegsende*

Das Ende des Zweiten Weltkrieges 1945 bedeutete zwar einerseits Erleichterung und Aufatmen für die österreichische Bevölkerung, doch andererseits war diese auch mit schwerwiegenden Problemen konfrontiert. Vor allem die heimische Wirtschaft war von den Kriegshandlungen schwer getroffen worden, denn die Schäden an den Industriebauten waren enorm und ein großer Arbeitskräfte-, Material- und Rohstoffmangel verschlimmerten die Lage noch zusätzlich. Hinzu kam, dass auch das für eine intakte Wirtschaft unerlässliche Transportwesen nicht mehr ausreichend funktionierte. Probleme, die in erster Linie in den Industriegebieten im östlichen Österreich am stärksten bemerkbar waren.¹

Die wirtschaftlichen Probleme nach Kriegsende gingen einher mit drastischen Versorgungsengpässen bei den Nahrungsmitteln. Bereits zu Kriegszeiten wurde von den Nationalsozialisten ein Lebensmittelkartensystem zur Verteilung der verschiedenen Nahrungsmittel eingeführt, welches die Bevölkerung mit den notwendigsten Mitteln versorgen sollte. Dennoch funktionierte dieses System bereits vor Kriegsende nicht mehr einwandfrei, da es zu wenig Lebensmittel gab und die auf den Karten vorgesehenen Rationen nicht mehr ausgegeben werden konnten.²

Folglich kam es zu ständigen Kürzungen der Rationen, denn „[w]urden 1937 in Österreich durchschnittlich 3 200 Kalorien pro Kopf und Tag verbraucht, so ging der Nährwert der zugeteilten Rationen bis 1944 auf 2 000 Kalorien zurück und machte 1945 nur mehr 800 Kalorien aus“.³ Vor allem in den Städten war die Lage äußerst schwierig, da hier die Bevölkerung im Gegensatz zu den Bewohner/innen ländlicher Gebieten kaum auf Produkte aus eigener Erzeugung zurückgreifen konnte und somit

¹ Vgl. Göritzer, Sabine, Ernährungslage in Österreich von Mai 1945 bis Juni/Juli 1947, Diplomarbeit, Univ. Graz 1989, 1.

² Vgl. Bandhauer-Schöffmann, Irene/Hornung, Ela, Von der Trümmerfrau auf der Erbse. Ernährungssicherung und Überlebensarbeit in der unmittelbaren Nachkriegszeit in Wien, in: L'Homme 2 (1991), H. 1, 79.

³ Sandgruber, Roman, Ökonomie und Politik. Österreichische Wirtschaftsgeschichte vom Mittelalter bis zur Gegenwart, Wien 1995, 46.

vollkommen auf die Ausgabe der Lebensmittel durch die Behörden angewiesen war. Dabei war besonders Wien von einer großen Hungersnot und Lebensmittelknappheit betroffen, da auch die Transportmöglichkeiten meist nicht ausreichend funktionierten bzw. überhaupt nicht vorhanden waren.⁴ Noch dazu wurden bestehende Vorräte häufig geplündert: Waren es zunächst die abziehenden Truppen der Deutschen Wehrmacht, die Teile der noch verbliebenen Vorräte für sich beanspruchten, so beschlagnahmten nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges schließlich die sowjetischen Truppen die in Wien noch vorhandenen Lebensmitteldepots.⁵ Doch zu Einverleibungen und Plünderungen solcher Vorräte kam es auch durch die anderen Besatzungsmächte in den restlichen Teilen Österreichs⁶ sowie durch die österreichische Bevölkerung selbst.⁷

Dennoch konnten die in den einzelnen Wiener Bezirken von Freiwilligen eingerichteten Bezirksernährungsämter die noch in den Lagern verbliebenen letzten Restbestände an Lebensmitteln beschlagnahmen und zur Verteilung an die Bürger/innen weitergeben. So wurde zum Beispiel das gefundene Mehl an Bäcker überreicht, die daraus Brot backten, welches wiederum an die Bevölkerung verteilt wurde.⁸ Doch wurde die Ernährungslage immer ernster und schwieriger, sodass im Mai 1945 Stalin um Hilfe bei der Nahrungsmittelversorgung gebeten wurde. Diese Lebensmittelspende der Roten Armee sollte als sogenannte „Maispende“ fest in den Köpfen der Menschen verankert bleiben, denn neben einer einmaligen Zuweisung von 5 dag Speiseöl, 15 dag Fleisch und 12,5 dag Zucker wurden auch jeweils 20 dag Bohnen und Erbsen pro Person zur Verfügung gestellt. Diese als „Erbsenspende“

⁴ Vgl. Göritzer, Ernährungslage, 49.

⁵ Vgl. Eder, Franz X., Privater Konsum und Haushaltseinkommen im 20. Jahrhundert, in: Eder, Franz X./Eigner, Peter/Resch, Andreas, u. a., Hg., Wien im 20. Jahrhundert. Wirtschaft, Bevölkerung, Konsum, Innsbruck/Wien/München 2003, 212.

⁶ Vgl. Eisterer, Klaus, Hunger und Ernährungsprobleme in Tirol aus der Sicht der französischen Besatzungsmacht 1945/46, in: Pelinka, Anton/Steininger, Rolf, Hg., Österreich und die Sieger. 40 Jahre Zweite Republik – 30 Jahre Staatsvertrag. Vorträge gehalten an der Universität Innsbruck im Mai bzw. Juni 1985, Wien 1986, 190. Der Autor beschreibt hier, dass es zum Beispiel in Tirol auch von Seiten der US-Truppen zu Plünderungen diverser Lebensmitteldepots gekommen sein soll.

⁷ Vgl. unter anderem Bandhauer-Schöffmann, Trümmerfrau, 78; Berger, Franz/Holler, Christian, Trümmerfrauen. Alltag zwischen Hamstern und Hoffen, Wien 1994, 23 ff., 34 f und 41 ff., sowie Bandhauer-Schöffmann, Irene/Hornung, Ela, Von der Erbswurst zum Hawaiiischnitzel. Geschlechtsspezifische Auswirkungen von Hungerkrise und „Freßwelle“, in: Albrich, Thomas/Eisterer, Klaus/u.a., Hg., Österreich in den Fünfzigern, Innsbruck/Wien 1995, 17 ff. Die Autor/innen berichten hier von Diebstahl und Plünderungen seitens der österreichischen Bevölkerung und lassen teilweise auch diese selbst zu Wort kommen und von dieser Ausnahmesituation berichten.

⁸ Vgl. Bandhauer-Schöffmann, Trümmerfrau, 83.

bezeichnete Lieferung von Nahrungsmitteln brachte den Wiener/innen jedoch nicht nur Sättigung und Stärkung:

Heute habe ich drei Stunden am Morgen damit verbracht aus fast jeder Erbse, ca. 40 dkg, den Wurm herauszuholen... Trotzdem dieser Arbeit schmecken die Erbsen noch nicht gut, sie können nicht völlig gereinigt werden. In öffentlichen Küchen, auch Gasthäusern, bleiben die Würmer drinnen, liegen am Boden der Teller.⁹

Eine andere Zeitzeugin berichtet ebenfalls von den wurmigen Erbsen und beschreibt auch, wie man aus den wenigen Zutaten Speisen herstellen konnte:

Brot war Mangelware in diesen Tagen [...]. Die Bäcker hatten wenig oder gar kein Mehl, um die hungernde Bevölkerung zu versorgen. Aus den wenigen Lebensmitteln, die wir noch im Hause hatten und die meine Mutter wie einen Schatz hütete, kochte sie Einbrennsuppe ohne Fett, Haferflockenlaibchen und solche aus Erbsen (letztere als milde Gabe der Russen), die wir allerdings am Abend zuvor in Wasser einweichen mußten, um am folgenden Tag die Käferchen aus den einzelnen Kügelchen leichter entfernen zu können, die sich darin eingeknistet hatten.¹⁰

Der Ekel vor den Hülsenfrüchten war so groß, dass sogar der Text der neuen Bundeshymne, verfasst von Paula von Preradović und 1947 in einem Wettbewerb als Siegertext hervorgegangen, in „Land der Erbsen, Land der Bohnen, Land der vier Besetzungszonen. Wir verkaufen dich im Schleich, vielgeliebtes Österreich!“ umgedichtet wurde.¹¹ Weder vorher noch nach dieser Zeit wurden je wieder so viele Erbsen von den Wiener/innen verzehrt, im Jahr 1946 erhielten sie sogar fast dreimal soviel davon wie 1937 von den Normalverbrauchern konsumiert worden waren. Die „wurmigen Erbsen der Russen“ wurden zwar in Produkte wie Erbsenmehl oder Erbswurst verarbeitet, doch blieben sie der Bevölkerung als „miserables Geschenk“ in Erinnerung.¹²

2.1.2 Die Einführung von Lebensmittelkarten und Tageskaloriensätzen

Obwohl man bereits im Mai 1945 wieder Lebensmittelkarten eingeführt hatte, kam es erst ab Juni 1945 zu einer geregelten Verteilung von Nahrungsmitteln, welche zunächst von den sowjetischen Truppen vorgenommen wurde. „Aber die vorgesehenen Rationen, die für Normalverbraucher 833 Kalorien betragen sollten,

⁹ Ebd. 92 f.

¹⁰ Eder, Privater Konsum, 213.

¹¹ Vgl. Berger, Trümmerfrauen, 30.

¹² Vgl. Bandhauer-Schöffmann, Erbswurst, 16 f.

wurden meist nicht vollständig an die Verbraucher ausgegeben.“¹³ Dieser Tageskaloriensatz wurde im September des gleichen Jahres auf 1 550 Kalorien hinaufgesetzt, „doch diese immer noch weit unter dem physiologischen Existenzminimum liegenden Zuteilungen mußten im März 1946 um 10 Prozent, im Mai um 17 Prozent gekürzt werden“.¹⁴

Die folgende Tabelle zeigt einen Vergleich der Kalorienwerte der vorgesehenen Tagesrationssätze in den einzelnen Bundesländern:

Tabelle 1: Vergleich der Kalorienwerte der vorgesehenen Tagesrationssätze in den einzelnen Bundesländern Österreichs, Stand Oktober 1945

Länder	Normal-verbraucher	Angestellte	Arbeiter	Schwer-arbeiter	Kinder*	Kranken-häuser	werdende und stillende Mütter
Wien	1 549	1 735	2 234	2 979	1 190	1 549	2 069
NÖ	804	804	1 054	1 207	936	936	1 069
Bgld.	804	804	1 054	1 207	936	936	1 069
OÖ-N.	1 436	1 436	1 436	1 807	1 453	1 800	1 688
OÖ-Süd	1 497	1 497	2 019	2 762	1 447	2 018	1 749
Sbg.	1 459	1 459	1 786	2 288	1 436	1 459	2 071
Kärnten	1 299	1 299	1 881	2 267	1 346	1 299	1 299
Stmk.	1 219	1 219	1 801	2 209	1 248	1 219	1 459
Vbg.	1 242	1 242	1 420	1 598	1 485	1 242	1 703
Tirol	1 080	1 080	1 648	2 046	1 175	1 080	1 080

Quelle: Vgl. WIFO-Monatsberichte, XVIII. Jahrgang, Heft 1/2 (Wien 1945), 22.

*In der Quelle wird hier in drei Sub-Kategorien (Kleinst-, Klein- und ältere Kinder) unterteilt. Einfacher halber werden hier die Daten für Kleinkinder angegeben.

Anhand der Tabelle kann man die verschiedenen Kategorien erkennen, in welche die österreichische Bevölkerung eingeteilt wurde. In der Quelle wird unter anderem darauf hingewiesen, dass in Oberösterreich, Salzburg, Kärnten, Tirol und Vorarlberg, also überwiegend in den westlichen Bundesländern, die Gruppen „Arbeiter“ als

¹³ Ebd. 19 f. Die Autorinnen beschreiben hier auch die Situation rund um die unzureichende Nahrungsmittelausgabe, nämlich zunehmendes Betteln, weinende Frauen und Geschäfte mit der Aufschrift „Keine Ware“.

¹⁴ Ebd. 20.

„Schwerarbeiter“ und „Schwerarbeiter“ als „Schwerstarbeiter“ bezeichnet wurden. „Angestellte“ galten wiederum als „Normalverbraucher“. „Schwerstarbeiter waren etwa Hochofenarbeiter, Bergarbeiter, Gießer, Pflasterer etc., Schwerarbeiter waren [hingegen] etwa Tischler, Schlosser, Straßenbahner etc.“¹⁵

Auffällig ist, dass Niederösterreich und Burgenland über die niedrigsten Tagessätze verfügten, während sich Wien in den meisten Kategorien unter den Bundesländern mit den höchsten Rationen befindet. Dies hängt damit zusammen, dass Wien zunehmend Unterstützung und Hilfslieferungen aus dem Um- und Ausland erhielt, während Niederösterreich und das Burgenland häufig auch noch Teile ihrer ohnehin knappen Ernte an die Wiener Bevölkerung abgeben mussten.¹⁶ Jedoch, wie bereits erwähnt, wurden die vollständigen Rationen nicht regelmäßig ausgegeben, sodass die Tagessätze vor allem in Wien nicht unbedingt der Realität entsprochen haben dürften. In den westlichen Bundesländern waren die Kriegsschäden aber nicht so beträchtlich wie im Osten Österreichs, sodass die Ernährungslage allgemein als besser bezeichnet werden könnte. Dennoch wurde in den westlichen Bundesländern häufig beklagt, dass sich die Besatzungstruppen immer wieder an den Lebensmittelbeständen im Westen zu schaffen machten, und auch die Versorgung der zahlreichen Flüchtlinge aus anderen europäischen Ländern, aber auch aus den östlichen Bundesländern inklusive Wien eine erhebliche Belastung darstellte.¹⁷

Was hier noch hervorsteicht, ist, dass lediglich werdende oder stillende Mütter aufgelistet wurden, während andere Frauen, welche vor allem in den zerbombten Städten, aber auch in der Landwirtschaft bedeutende Wiederaufbauarbeit geleistet haben, bei dieser Einteilung in Kategorien nicht berücksichtigt wurden.¹⁸ Dies hatte zur Folge, dass „Frauen, die nicht in einem Lohnarbeitsverhältnis standen, [...] ungeachtet der Anstrengung, die die Überlebensarbeit ihnen abverlangte, automatisch in die Normalverbraucherkategorie – das ist jene mit den niedrigsten Kaloriensätzen – eingestuft [wurden]“.¹⁹ Arbeit war bei der Lebensmittelvergabe der

¹⁵ Fuchs, Ulli/Slapansky, Wolfgang, Trümmer und Träume. Alltag in Favoriten 1945 – 1955. Dokumentation zum Gesprächskreis an der VHS-Favoriten, Wien 1991, 49.

¹⁶ Vgl. WIFO-Monatsberichte, XVIII. Jahrgang, Heft 1/2 (Wien 1945), 19 ff.

¹⁷ Vgl. ebd. 22.

¹⁸ Eine Tatsache, welcher in einem eigenen Unterkapitel dieser Arbeit noch mehr Aufmerksamkeit gewidmet werden soll. Siehe dazu Kapitel 2.1.5.

¹⁹ Baumgartner, Marianne, Jo, des waren halt schlechte Zeiten... Das Kriegsende und die unmittelbare Nachkriegszeit in den lebensgeschichtlichen Erzählungen von Frauen aus dem Mostviertel, Frankfurt am Main/Wien u.a. 1994, 156.

ausschlaggebende Faktor, an dem sich die Rationen richteten und der auch das Leben der Bevölkerung bestimmte:

Arbeit war unbedingt notwendig, um das Überleben in dieser kritischen Zeit zu sichern. Arbeit gehörte so zu den wesentlichen Pflichten. Nur wer arbeitete, einer geregelten Beschäftigung nachging, hatte Anrecht auf Lebensmittelzuweisungen. Wer keiner geregelten Arbeit nachgehen konnte, also etwa Kinder, Alte und Invalide, hatten dennoch Anspruch auf die Zuteilung von Grundmarken.²⁰

Auch wenn diese Gruppen, die keiner geregelten Beschäftigung nachgingen, eine gewisse Menge an Lebensmitteln erhielten, war es dennoch Ziel, eine Arbeit zu finden, damit man mehr Waren erhielt, wie ein Zeitgenosse hier berichtet:

Es hat ja noch die Lebensmittelmarken gegeben, und die waren unterschiedlich, zum Beispiel Schwerarbeiter. Und das war auch Anreiz, daß man wieder zu Arbeit kommt. Weil der, der gearbeitet hat, der hat auch Marken bekommen. Und wenn er Marken gehabt hat, konnte er wieder mehr essen... Die Männer, die zurückgekommen sind, haben entweder in der österreichischen Wirtschaft gearbeitet, da gab es dann Zusatzmarken, da konnte man mehr kaufen, Schwerarbeiter oder Schwerstarbeiter, die haben noch mehr bekommen.²¹

Nachdem sich die vier Besatzungsmächte Frankreich, USA, Großbritannien und die Sowjetunion im August 1945 darauf geeinigt hatten, Österreich in Besatzungszonen einzuteilen, wurde die Versorgung der Bevölkerung in den jeweiligen Gebieten von den dort stationierten Truppen übernommen. Doch gab es bei der Aushändigung der Nahrungsmittel zwischen den einzelnen Zonen deutliche Unterschiede an Quantität und Qualität der Waren.

Die Geographie der Nachkriegsjahre gliederte das Land für die kochenden Frauen und für die hungrigen Mäuler in nahrhafte und hungrige Gegenden – entsprechend der Frage, wo es überhaupt etwas zu essen geben konnte und wenn, wie schmackhaft oder fettreich die Nahrung wohl wäre. [...] Zu Anfang steht das West-Ost-Gefälle, was einerseits mit den Besatzungszonen, andererseits mit der Agrarstruktur zusammenhängt. Der „reiche Westen“ mit amerikanischer Besatzung schien ein kleines Schlaraffenland gegenüber dem Osten mit vornehmlich sowjetischer Besatzung. [...] ²²

Vor allem in Wien, das ebenfalls unter allen vier Mächten aufgeteilt worden war, wurden diese Abweichungen besonders deutlich wahrgenommen. „Empfanden manche Wiener und Wienerinnen schon die sowjetische ‘Erbsengabe’ als Danaergeschenk, so sprach man nun offen vom ‘Unglück, in der Russenzone zu

²⁰ Fuchs, Trümmer und Träume, 48 f.

²¹ Ebd. 49.

²² Berger, Trümmerfrauen, 59.

wohnen' und beneidete jene, die amerikanische Lebensmittel bekamen.²³ Ob Coca-Cola, Kaugummi oder Zigaretten – die amerikanischen Güter waren in erster Linie bei der Jugend heiß begehrt und sollten später ihren Beitrag zu einem bedeutenden kulturellen Umschwung in den fünfziger Jahren leisten.²⁴ Fleischzuteilungen erfolgten überhaupt nur in der englischen Zone, bis man bei der Lebensmittelausgabe schließlich auch hier so wie in den übrigen Zonen auf Fleischersatz in Form von Mehl, Grieß und Hülsenfrüchte umsteigen musste.²⁵

Dennoch mangelte es weiterhin an allem, es waren weder ausreichend Lebensmittel noch Rohstoffe zum Heizen vorhanden, sodass es im Winter des gleichen Jahres erneut zu ernststen Engpässen bei der Versorgung der Wiener/innen kam. Die berühmte Rede von Bundeskanzler Leopold Figl zeugt von dieser schweren Zeit: „Ich kann euch nichts geben, kein Stück Brot, keine Kohle zum Heizen, kein Glas zum Einschneiden.“²⁶ Aber auch in den folgenden Jahren stellte die Versorgung der österreichischen Bevölkerung ein großes Problem dar, sodass organisierte Hilfe aus dem Ausland unbedingt erforderlich geworden war.

2.1.3 Ausländische Hilfsprojekte

Die einzelnen Besatzungszonen Österreichs unterlagen nun den Truppen der jeweiligen Siegermacht, welche die Nahrungsversorgung und den Wiederaufbau bzw. die Schaffung von Wirtschaftsstrukturen als ihre Aufgaben ansahen.²⁷ Dennoch blieb die Lage in Österreich kritisch, sodass sich die UNRA (United Nations Relief And Rehabilitation Administration) zu grundlegenden Maßnahmen gezwungen sah:

Um die marode Wirtschaft zu etablieren, zu stabilisieren und in weiterer Folge ihren Aufbau und Aufschwung zu fördern, richteten die Vereinten Nationen ein Hilfsprogramm ein, das materielle Unterstützung für die durch den Krieg schwer in Mitleidenschaft gezogenen Länder Europas vorsah. Dieses Programm [...] wurde im April 1946 mit Österreich vereinbart und umfaßte vor allem Sachlieferungen und

²³ Eder, Privater Konsum, 214.

²⁴ Vgl. ebd. 214.

²⁵ Vgl. WIFO-Monatsberichte, XVIII. Jahrgang, Heft 1/2 (Wien 1945), 19.

²⁶ Sandgruber, Ökonomie und Politik, zitiert nach Eder, Privater Konsum, 215.

²⁷ Vgl. Fuchs, Trümmer und Träume, 67 f.

Kredite. Dieses Soforthilfeprogramm, das etwa ein Jahr währte, hatte einen Umfang von 137 Millionen Dollar.²⁸

Da es in erster Linie darum ging, die Bevölkerung mit „billige[n] Nahrungsmittel[n] mit [möglichst] hohem Kalorienwert“ zu versorgen, wurden „primär Getreideprodukte und Hülsenfrüchte“ verteilt. Die österreichische Wirtschaft hatte nach wie vor noch Probleme damit, die Nahrungsmittel für die Bevölkerung selbst aufzubringen, sodass Wien von Juli 1946 bis Juni 1947 zu ca. 80 Prozent von Hilfe aus dem Ausland abhängig war.²⁹ Man hatte zwar versucht durch das Zurückhalten von Gütern einen Vorrat an Lebensmitteln zu schaffen, doch bewirkten verringerte Einfuhrmengen aufgrund von Problemen in den Lieferungsändern selbst, dass man dennoch auf diese Vorräte zurückgreifen bzw. diese aufbrauchen musste.³⁰

Doch auch andere Länder boten ihre Hilfe bei der Lebensmittelversorgung an. So wurde zum Beispiel mit der Schweiz ein Warenaustausch- und Zahlungsverkehrsabkommen abgeschlossen, welches „neben Einfuhren von Zuchtvieh und Bedarfsgegenständen der Milchindustrie [...] auch Lieferungen von Käse und sonstigen Milchprodukten“ vorsah.³¹ Außerdem wurden „Vorarlberger Schulkinder [...] tageweise zum Sattessen in die Schweiz eingeladen“ und durften sogar Lebensmittel nach Österreich importieren.³²

Die skandinavischen Länder Dänemark und Schweden waren ebenfalls besonders bei der Versorgung der österreichischen Kinder mit Nahrungsmitteln engagiert tätig und beteiligten sich an der von den Besatzungsmächten bzw. dem WÖK (Wiener öffentlichen Küchen) durchgeführten Kindergarten- und Schulausspeisungen in Wien.³³ Da die österreichischen Kinder besonders in Wien und Niederösterreich stark unterernährt waren und gesundheitliche Schäden befürchtet wurden, gingen die freiwilligen Helfer/innen dazu über, in den Kellern der Schulgebäude, Kindergärten oder auch in Gasthäusern Ausspeisungsstätten einzurichten. Hier mussten die Kinder keine Lebensmittelmarken abgeben und erhielten etwa Eintopf oder - so war es bei der Ausspeisung des schwedischen Hilfswerks im Jahr 1948 der Fall – Grießkoch,

²⁸ Ebd. 71.

²⁹ Vgl. Eder, Privater Konsum, 216.

³⁰ Vgl. WIFO-Monatsberichte, XIX. Jahrgang, Heft 7/9 (Wien 1946), 139 f.

³¹ Ebd. 140.

³² Berger, Trümmerfrauen, 84.

³³ Vgl. Weigl, Andreas, Zwischen Ausspeisung und Fast Food. Zum Wandel der Ernährungsgewohnheiten Wiener Schulkinder nach 1945, in: Historische Sozialkunde. Geschichte – Fachdidaktik – Politische Bildung (2004), Heft 2, 15; sowie Berger, Trümmerfrauen, 82.

eine Schale Kakao und ein Stück Schokolade.³⁴ Lediglich mit einem Geschirr und Besteck von zu Hause ausgestattet, kamen die Kinder auch in den Genuss von Mehlspeisen, welche die Alliierten gespendet hatten. Manchmal mussten die Mütter einen geringen Betrag für diese Schulausspeisungen bezahlen, doch hatten die Kinder so Zugang zu einem geheizten Raum und wurden mit warmen Essen versorgt.³⁵ Sogar während der Ferien wurde das Programm aufrecht erhalten, da nicht alle Kinder zur Stärkung aufs Land fahren konnten.³⁶

Die folgende Tabelle enthält Informationen über die ausgegebenen Portionen der Ausspeisungen in den Jahren 1945 bis 1953.

Tabelle 2: Ausspeisungen an Wiener Schulen und Kindergärten 1945-1953*

Jahr	Schulausspeisung	Kindertagesstätten-ausspeisung	Schwedenauspeisung	Dänenauspeisung	Ausgegebene Portionen
1945**					8.014.216
1946	27.084.138	813.859	6.482.911		34.380.908
1947	24.283.417	885.573	7.653.000	5.348.000	38.169.990
1948	23.954.978	1.720.932	6.057.438	3.157.428	34.890.776
1949	13.583.542	1.924.534	1.089.059		16.597.135
1950	11.193.912	2.320.991			13.514.903
1951	7.256.707	2.281.571			9.538.278
1952	1.470.133	2.386.330			3.856.463
1953	476.779	2.440.007			2.916.786

Quelle: Vgl. Weigl, Andreas, Zwischen Ausspeisung und Fast Food. Zum Wandel der Ernährungsgewohnheiten Wiener Schulkinder nach 1945, in: Historische Sozialkunde. Geschichte – Fachdidaktik – Politische Bildung (2004), Heft 2, 15.

* In der Quelle werden die Daten bis zum Jahr 1956 angegeben.

** WÖK-Ausspeisung für Kinder

Die Tabelle zeigt, dass es speziell in den ersten Nachkriegsjahren zu Ausspeisungen gekommen ist, wobei die meisten Portionen in Schulen ausgegeben wurden. Die Speisenvergabe durch Schweden und Dänemark erfolgte hier nur in den ersten Nachkriegsjahren, dann wurde diese Hilfsaktion vom städtischen Jugendamt bis zur

³⁴ Vgl. ebd. 83 f.

³⁵ Vgl. ebd. 88.

³⁶ Vgl. Göritzer, Ernährungslage, 76 f.

Mitte der Fünfziger Jahre weitergeführt.³⁷ Da sich ab Anfang der fünfziger Jahre allmählich eine Verbesserung der Lage abzeichnete, ging auch die Zahl der ausgegebenen Portionen stetig zurück.

Bei der Bevölkerung besonders begehrt waren schließlich auch die sogenannten CARE-Pakete (Cooperative for American Remittances for Europe), welche in ganz Österreich an bedürftige Familien oder auch zu besonderen Anlässen verteilt wurden:

Ich habe im März 1948 ein CARE-Paket bekommen, als meine erste Tochter auf die Welt gekommen ist. [...] Danach bin ich sehr schwer krank geworden und habe Penicillin gebraucht. Es wurde dann ein Aufruf im Radio gemacht, daß eine kranke Wöchnerin Penicillin braucht. Mein Schwager hat daraufhin von den Amerikanern das Medikament holen können, und sie haben ihm auch ein CARE-Paket für mich mitgegeben.³⁸

Zu all den Speisenvergaben und Lieferungen von Medikamenten und Kleidung kam noch die gegenseitige Hilfe der österreichischen Bürger/innen selbst:

[...] [S]ogar innerhalb Österreichs wurde für die Kinder in den schlimmsten Hungergebieten gesammelt. Kirchliche und private Organisationen, politische Parteien und Gewerkschaften riefen zu Sammelaktionen auf. Selbst die ausgehungerten Wiener spendeten für Wiener Neustadts Kinder, deren Elend am größten war.³⁹

Von großer Bedeutung sollte schließlich der sogenannte „Marshallplan“ sein, welcher auch unter dem Namen „European Recovery Program“ (ERP) bekannt war, und dem Österreich im Jahr 1947 beitrug. Das Hauptziel dieses Programms war nicht mehr die Spende von Nahrungsmitteln und Kleidung, sondern vor allem die „Wiederherstellung einer geregelten Wirtschaft“.⁴⁰ Um den Wiederaufbau finanzieren zu können, wurden an Österreich Kredite im Ausmaß von mehreren Hundertmillionen Dollar vergeben. Die erzielten Erträge mussten dann wiederum an die ERP zurückgeführt werden. Obwohl die Ziele und Absichten der USA hinter dem Abkommen oftmals kritisch beäugt und hinterfragt wurden, setzte aufgrund dieses

³⁷ Vgl. Weigl, Ausspeisung, 16.

³⁸ Berger, Trümmerfrauen, 84.

³⁹ Ebd. 82.

⁴⁰ Fuchs, Trümmer und Träume, 72 und vgl. Tweraser, Kurt K., Marshallplan, Sozialpartnerschaft und Produktivität in Österreich, in: Albrich, Thomas/Eisterer, Klaus/Gehler, Michael u.a., Hg., Österreich in den Fünfzigern, Innsbruck/Wien 1995, 211 ff.

Programms erstmals seit Kriegsende wieder ein Wirtschaftswachstum ein⁴¹, was auch das folgende Zitat unterstreicht:

So erwies sich der Marshall-Plan einerseits als absolut notwendige Hilfestellung für die (Re-) Etablierung der österreichischen Wirtschaft, andererseits jedoch auch als ideologische Stärkung des Mythos des freien Unternehmertums und der Privatinitiative.⁴²

2.1.4 Zusätzliche Beschaffungsmöglichkeiten von Lebensmitteln

Da es vor allem in den ersten Nachkriegsjahren nicht genügend Nahrungsmittel und Rohstoffe für die österreichische Bevölkerung gab und auch die ausgeteilten Rationen meist unzureichend waren, mussten die Österreicher/innen ihre Waren zunehmend von anderen Quellen beziehen bzw. auf oft illegale Weise beschaffen. Dazu gehörte auch der Schwarzmarkt, wobei der berühmteste davon im Resselpark in Wien angesiedelt war.⁴³ Aber auch in Cafés, einigen offiziellen Läden oder am Südbahnhof wurde Tauschhandel betrieben.⁴⁴ Eine Zeitzeugin berichtet sogar vom Schwarzhandel in einer Ordination:

Natürlich, ich hab auch schwarzgehandelt, natürlich. Ich habe z.B. einen Patienten gehabt, der hat Nägel gehabt, und das spielt sich aber in der Ordination ab. Und der hat Nägel gehabt und hat gesagt was er dafür will. Strümpfe, oder, ich kann Ihnen nicht mehr sagen was. Aber ich hab jedenfalls die Nägel genommen und hab sie dem gegeben, von dem ich gewußt [sic!] hab, der will sie. Der hat mir wieder das gebracht, was ich gebraucht hab, oder dafür bezahlt [...].⁴⁵

Man konnte beim Tausch gegen Geld, Zigaretten oder auch Schmuck Lebensmittel erhalten, doch waren die Preise stark überhöht. In Wien, wo die Not auch am größten war, übertrafen die Schwarzmarktpreise jene aus den anderen Bundesländern bei weitem. „Im August 1945 waren Nahrungsmittel am Schwarzmarkt in Wien gegenüber den offiziellen Preisen 264-mal überhöht, bei Genußmitteln betrug die Überhöhung der Schwarzmarktpreise 124.“⁴⁶ Eine andere Quelle beschreibt wiederum, dass die Preise für Mehl 188-mal teurer waren, Zucker das 390fache und

⁴¹ Vgl. Eder, Privater Konsum, 217 sowie Fuchs, Trümmer und Träume, 72 ff.

⁴² Ebd. 76.

⁴³ Vgl. Berger, Trümmerfrauen, 30 sowie Bandhauer-Schöffmann, Trümmerfrau, 101.

⁴⁴ Vgl. ebd. 31; sowie Fuchs, Trümmer und Träume 58.

⁴⁵ Bandhauer-Schöffmann, Trümmerfrau, 101.

⁴⁶ Ebd. 102; vgl. auch Berger, Trümmerfrauen 31.

Schmalz sogar das 463fache vom Normalpreis kosteten.⁴⁷ Andere Waren wie zum Beispiel ein Paar Schuhe kosteten im gleichen Jahr 1 200 Reichsmark anstelle eines Normalpreises von 35 Reichsmark. „Für einen Pelzmantel bekam man 1 kg Schmalz, für zwei Kleider bekam man 5 kg Erdäpfel.“⁴⁸ Die Waren für den Schwarzmarkt konnten deshalb aufgetrieben werden, weil sowohl bei der industriellen Produktion als auch in der Landwirtschaft nicht alle Produkte und Erträge abgeliefert wurden.⁴⁹ Aber auch die Besatzungstruppen selbst versorgten die österreichische Bevölkerung mit sämtlichen Waren:

Die Alliierten waren oft selber die Lieferanten für den schwarzen Markt, da die Bedarfsartikel für die Besatzungstruppen bei der Einfuhr weder vom österreichischen Zoll noch von der Gendarmerie kontrolliert werden durften. Diese Artikel verschwanden sehr häufig, um dann auf dem Schwarzmarkt wieder aufzutauchen.⁵⁰

Dennoch blieb die Polizei aufmerksam und führte an den einschlägigen Schwarzmarktplätzen immer wieder Razzien durch, sodass solche Orte als gefährlich galten und Frauen meist ihre Männer hinschickten.⁵¹

Manche Frauen nutzten allerdings ihre guten – häufig auch sexuellen - Kontakte zu den Soldaten der Besatzungsmächte um an zusätzliche Waren zu kommen. Obwohl sich dies noch im legalen Rahmen abspielte, wurde diesen sogenannten „Chocolate-Girls“ Unmoral und Verrat an den österreichischen Männern vorgeworfen.⁵² Doch auf diesem Wege erhielten sie Konsumgüter wie Strümpfe oder Schokolade, und hatten Zugang zu den Unterhaltungslokalen, in denen sich die Soldaten aufhielten. Hinzu kommt, dass sie in diesen Lokalen die Möglichkeit erhielten sich satt zu essen – eine Option, welche die anderen Frauen zu dieser Zeit kaum hatten.⁵³ Dies blieb den österreichischen Behörden nicht verborgen, sodass die Polizei vermehrt Razzien in den von den Besatzungsmächten frequentierten Kaffeehäusern und Clubs

⁴⁷ Vgl. ebd. 31.

⁴⁸ Fuchs, Trümmer und Träume, 56. Der Autor bringt hier noch einige Beispiele von Tauschmitteln, wie zum Beispiel Schokolade gegen Zigaretten, Schnaps gegen Konserven oder Schmalz gegen Uhren.

⁴⁹ Vgl. Bandhauer-Schöffmann, Trümmerfrau, 101. Die Autorin gibt an, dass die Menge der nicht abgelieferten Waren bei der industriellen Produktion rund 70 % geschätzt wurden, in der Landwirtschaft dürften es 15-25 % gewesen sein.

⁵⁰ Fuchs, Trümmer und Träume, 58.

⁵¹ Vgl. Bandhauer-Schöffmann, Trümmerfrau, 101.

⁵² Vgl. Bandhauer-Schöffmann, Irene, Unter der Bröselkruste. Eine geschlechtsspezifische Analyse der Wiener Küche in der Zweiten Republik, in: Kaller-Dietrich, Martina, Hg., Frauen kochen. Kulturhistorisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen, Innsbruck/Wien u.a. 2001, 123; sowie Bandhauer-Schöffmann, Trümmerfrau, 103.

⁵³ Vgl. ebd. 103.

durchführte um diese Kontakte zu unterbinden.⁵⁴ Auch wenn das Verhalten dieser Frauen immer wieder aufs heftigste kritisiert wurde, muss hinzugefügt werden, dass es zwischen ihnen und den Soldaten auch zu richtigen Beziehungen kam und nicht immer der zusätzliche Erhalt von Waren im Vordergrund stand.⁵⁵

Eine andere weitaus positiver bewertete Beschaffungsmöglichkeit von Lebensmitteln und Gebrauchsgütern war das Hamstern, bei dem die Bewohner/innen der Städte auf das Land hinausfuhren um bei den Bauern zum Beispiel ihre Wertgegenstände gegen Nahrung und sonstige Waren zu tauschen oder diese zu erbetteln.⁵⁶ Während der Schwarzmarkt in erster Linie eine Männerdomäne war, gingen hauptsächlich Frauen – bepackt mit Rucksack und Taschen – hamstern. Ob in Autobussen, Zügen, mit Pferdewägen oder zu Fuß, Ziel war stets das Land, wo man sich von den Bauern die lebensnotwendigen Nahrungsmittel erhoffte. Da es im näheren Umfeld von Wien oft nicht ausreichend zu holen gab, mussten die Frauen weiter aufs Land hinaus, sodass sie oft tagelang unterwegs waren. Solche Hamsterfahrten waren äußerst anstrengend, zumal viele Frauen zu Fuß unterwegs waren. Noch dazu konnte es dann passieren, dass ihnen das erbettelte bzw. getauschte Hab und Gut bei Polizei- oder Militärkontrollen wieder weggenommen wurde, denn „[das Hamstern] wurde von den Russen verboten, es wurde von der Regierung verboten, österreichischerseits. Die Gendarmerie oder Polizei war überall angewiesen, die Rucksäcke zu kontrollieren und wegzunehmen. Ja, die haben’s weggenommen. Was sie damit gemacht haben...?“⁵⁷ Die Bevölkerung konnte nicht verstehen, warum so streng kontrolliert wurde, doch ging es den Behörden vor allem darum, dass hier nicht abgelieferte Erträge und Ernten auf illegalem Wege gegen andere Waren und Wertgegenstände getauscht wurden.

[...] Warum hat man damals Kontrollen gemacht? Warum ist der Gendarm oder der Polizist auf der Straßen g’standen oder am Bahnhof, und hat jeden den Rucksack aufmachen lassen? Na ganz einfach. Die damalige Regierung war ja interessiert, Lebensmittel aufzubringen von den Bauern und sie der allgemeinen Verteilung zuzuführen. Das, was die Hamsterer eineg’schleppt haben, hat zwar der jeweiligen

⁵⁴ Vgl. Bandhauer-Schöffmann, Irene, Weibliche Wiederaufbauszenarien, in: Kos, Wolfgang, Hg., Inventur 45/55. Österreich im ersten Jahrzehnt der Zweiten Republik, Wien 1996, 223; sowie Bandhauer-Schöffmann, Bröselkruste, 124.

⁵⁵ Vgl. Hornung, Ela/Sturm, Margit, Stadtleben. Alltag in Wien 1945 bis 1955, in: Sieder, Reinhard, Hg., Österreich 1945-1955. Gesellschaft, Politik, Kultur, Wien 1995, 62.

⁵⁶ Vgl. Bandhauer-Schöffmann, Trümmerfrau, 98.

⁵⁷ Fuchs, Trümmer und Träume, 54 und vgl. Bandhauer-Schöffmann, Trümmerfrau, 98 f.

Familie geholfen, aber für die Allgemeinheit ist das entzogen worden. Das war der eigentliche Grund.⁵⁸

Wenn die Frauen es mit den Waren trotzdem zurück bis nach Hause schafften, war die Freude bei den Angehörigen groß, denn schließlich gab es dann nicht nur Obst und Gemüse, sondern auch hin und wieder Fleisch und tierische Produkte wie Eier oder Fett. Es muss allerdings auch erwähnt werden, dass das Tauschen mit den Bauern nicht immer erfreulich war und für die Stadtbevölkerung häufig als erniedrigend empfunden wurde:

Der Bauer ist imstand, der laßt Ihnen daneben verhungern... Die waren sehr reich. Die ham mit den Wein... die ham mit'n Wein ang'fangt, den um 40, 50 Schilling verkauft, ham dann Schweindeln schwarz g'füttert, und die san hoit dann die Reichsten. Mei Tante [...] hat mi zwamal zum Bauern g'schickt um an Liter Milch. I bin mit der Milchkanne eingegangen und jedesmal ham zwa verschiedene Bauern den Hund auf mi ghoit. I hab zwamoi Tetanus kriegt, weu mi die Hund bissen ham. Net amal an Liter Milch ham's hergeben.⁵⁹

Das Bild der „reichen Bauern“ war in den ersten Nachkriegsjahren weit verbreitet und das Zitat „die Bauern haben jetzt alles, nur ihre Kühe noch keine goldenen Ohringe“ drückte deutlich aus, dass die städtische Bevölkerung sich von ihnen ausgebeutet fühlte.⁶⁰ Oft hatten sie den Leuten vom Land ihre letzten Wertgegenstände gegeben um für ihre Familien wenigstens ein bisschen Nahrung mit nach Hause bringen zu können. Dennoch muss hinzugefügt werden, dass die bäuerliche Bevölkerung zwar über eine bessere Selbstversorgung verfügte als die Stadtbewohner/innen, aber „die Vorratskammern der Bäuerinnen [waren] keineswegs üppiger bestückt, wenn auch die Grundversorgung gesichert war“.⁶¹

„Gehungert haben wir nie“, klingt es fast wortwörtlich übereinstimmend in den Erinnerungen aller Frauen aus der Landwirtschaft. Aber die Kost war genauso eintönig wie die der Städter, denn alle Nahrungsmittel wie Milch, Eier, Fleisch, Fett, die im Rahmen der landwirtschaftlichen Produktion für den eigenen Haushalt zur Verfügung stehen hätten können, wurden ja, gleichgültig ob im Zuge der Abgabepflicht für die Volksernährung korrekt, oder für Schwarzmarkt und Schleichhandel illegal, verkauft oder gegen andere wichtige Bedarfsgüter eingetauscht.⁶²

Der Neid gegenüber den Bauern führte schließlich häufig dazu, dass es mitunter zu Diebstahl und Plünderungen kam. So berichtet zum Beispiel auch eine Augenzeugin

⁵⁸ Ebd. 55 f.

⁵⁹ Ebd. 55.

⁶⁰ Vgl. Berger, Trümmerfrauen, 35.

⁶¹ Ebd. 59.

⁶² Ebd. 59.

von solchen Vorfällen, deren Gründe ihr zufolge der Mangel an Tauschgegenstände waren:

[...] Und manchmal, wenn wir gar nichts mehr einzutauschen hatten, haben wir uns eben selbst bedient: Wenn die Felder nicht in Sichtweite der Bauernhöfe waren, haben wir Erdäpfel ausgegraben und unsere Rucksäcke angefüllt. Auf diese Idee sind übrigens damals viele gekommen. Manchmal waren die Felder fast leergeplündert. Erwischen durfte man sich natürlich nicht lassen, wenn ein Bauer gekommen ist, mußten wir schnell wegrennen.⁶³

Solche Diebstähle richteten in der Landwirtschaft große Schäden an und brachten die Bauern um einen Großteil ihrer Ernte. Deshalb sahen sich immer mehr von ihnen dazu gezwungen, ihre Felder tagsüber, aber auch häufig in der Nacht zu bewachen.⁶⁴

Doch Plünderungen gab es nicht nur am Land, sondern auch in den Städten selbst. Oft wurden leerstehende Fabriken und Lager ausgeräumt nur um wenigstens ein paar Lebensmittel aufzutreiben.

In der Altgasse war so eine Keksfabrik, die Rista, das haben wir dann, weil wir ja nichts zum Essen gehabt haben, da sind die Leute dann hin, und da waren dann so Kartons mit Keksen, die sind dann geplündert worden und in den Keller geschleppt; von dem hat man dann gelebt praktisch.⁶⁵

Sogar Kinder waren bei solchen Aktionen beteiligt, denn im Vordergrund stand die Beschaffung von Nahrung, ganz gleich, ob dies nun verboten war oder nicht. So war etwa ein elfjähriges Mädchen dabei, als eine Käsefabrik in Wien geplündert wurde: „Ganze Käseräder [...] versuchte man wegzurollen, während andere daneben herrannten, um ein Stück runterzuschneiden. Man ging mit Brecheisen ebenso ans Werk, wie mit anderen scharfen Gegenständen [...]“.⁶⁶ Auch wenn es damals als notwendig angesehen wurde sich Lebensmittel auf verbotene Art und Weise zu beschaffen, war es den Menschen durchaus bewusst, dass solche Aktionen illegal waren. Bei Interviews mit damals beteiligten Männern und Frauen kann man immer wieder beobachten, dass es ihnen Probleme bereitet, ihr Mitwirken an Plünderungen und Diebstählen zuzugeben. Häufig wird die Schuld entweder den

⁶³ Ebd. 37.

⁶⁴ Vgl. dazu Fuchs, Trümmer und Träume, 55. Hier wird ein Zeitzeuge zitiert, der von Bauern erzählt, die in der Nacht ihre Kartoffelfelder bewachten.

⁶⁵ Bandhauer-Schöffmann, Erbswurst, 18.

⁶⁶ Eder, Privater Konsum, 213.

Besatzungstruppen, hier vor allem den Russen, oder den Bauern bzw. den unteren sozialen Schichten zugeschoben.⁶⁷

Der Hunger und die Not waren somit so groß, dass sich die Bevölkerung vor allem in der Anfangszeit nach dem Krieg dazu gezwungen sah, Nahrungsmittel noch auf anderem Weg als über die Lebensmittelkarten zu bekommen. Allerdings gab es auch legale Möglichkeiten um noch an zusätzliche Nahrung zu gelangen. Dazu gehörte zum Beispiel die Bewirtschaftung eines kleinen Schrebergartens, in dem häufig auch Kleinvieh gehalten wurde. Der Anbau von Gemüse und die Kleintierhaltung wurden von der Stadtverwaltung sogar gefördert.⁶⁸ Da dies am ehesten am Stadtrand möglich war, mussten die Männer und Frauen auch oft so manche Strecke auf sich nehmen:

Meine Mutter is damals da rausg'fahren. Sie war in Breitenfurt evakuiert, da hast können wenigstens Erdäpfel anbauen, oder sag' ma Erdäpfel haun. Und du hast kennan a Hendel und a paar Eier ham, du hast kennan a Gaaß hoidn, weu die hat ja am Straßenrand g'fressn, net, und du hast a Milch g'habt. Also, i kamma gar net vorstellen,... von Breitenfurt nach Wien...⁶⁹

Doch waren auch die Besitzer solcher Schrebergärten und kleinen Felder mit Plünderungen und Diebstahl konfrontiert, sodass sie häufig nur einen kleinen Teil des eigentlichen Ertrages für sich selbst nutzen konnten, was in diesem Zitat einer Zeitzeugin beschrieben wird:

[...] Meine Schwiegermutter hatte [...] Hühner, aber die sind alle gestohlen worden, in der Nacht sind die Diebe aus dem Wald in den Garten gekommen. Und dann hatte sie ein „Grabeland“, dort hatte sie Erdäpfel angebaut. Und als sie ernten wollte, waren keine Erdäpfel mehr da. Die Diebe hatten die Knollen geholt und die grünen Stauden wieder ins Feld gesteckt.⁷⁰

Jedoch fügt diese Frau auch hinzu, dass dies mehr oder weniger toleriert wurde, da es sich um einen besonderen Ausnahmefall handelte:

Es war sogar so, daß wir ganz genau wußten, wer sich hier bedient hatte, aber wir haben nichts gesagt. Es war eine Familie aus der Nachbarschaft, eine alleinstehende Frau mit fünf Kindern. Ihr Mann hat sich erhängt, und sie wußte nicht, wie sie ihre Kinder durchbringen sollte. Also aus Jux hat die sicher nicht gestohlen. Und wir haben damals getan, als wäre nichts geschehen, wir grüßen uns bis heute.⁷¹

Dieses Beispiel zeigt, dass die Nachkriegsjahre und die damals herrschende Not eine außergewöhnliche Situation für die österreichische Bevölkerung darstellten. Die

⁶⁷ Vgl. Bandhauer-Schöffmann, Erbswurst, 18 f; sowie Baumgartner, Schlechte Zeiten, 164 ff.

⁶⁸ Vgl. Bandhauer-Schöffmann, Bröselkruste, 121.

⁶⁹ Fuchs, Trümmer und Träume, 54.

⁷⁰ Berger, Trümmerfrauen, 43.

⁷¹ Ebd. 43.

Menschen wollten um jeden Preis überleben und versuchten mehr oder minder erfolgreich, ob auf legalem oder verbotenen Weg an Lebensmittel und wichtige Rohstoffe zu gelangen. Die Beschaffung dieser Mittel war meist mühevoll und mit großer Arbeit verbunden, welche den Alltag der Österreicher – in erster Linie aber der Österreicherinnen – bestimmte.

2.1.5 Die Rolle der Frau in der Nachkriegszeit

Bei einer Beschreibung der Lage unmittelbar nach dem Krieg ist es notwendig, auch die damalige Rolle der österreichischen Frau mit ein zu beziehen. Da der Großteil der Männer ja in den Krieg gezogen war und erst im Laufe der Jahre nach Kriegsende in die Heimat zurückkehrten, eröffneten sich für die Frauen nicht nur andere berufliche Möglichkeiten, sondern ergaben sich auch viele zusätzliche Pflichten. Sie mussten nun alleine für die Familie sorgen, für die Frauen am Land kam die beschwerliche Arbeit am Hof dazu.

[...] Sie sind anstelle der zu Soldaten gewordenen Männer in deren Arbeitsplätze eingegrückt: Sie haben die Leitung der bäuerlichen Wirtschaft übernommen, als Schulleiterin oder Gemeindegemeindeführerin bisher Männern vorbehaltenen Stellen im öffentlichen Dienst besetzt, und sogar die Feuerwehr – der männlichste aller Vereine – kommt nicht ohne „Feuerwehr-Helferinnen“ aus. Darüber hinaus übernehmen sie die politische Vertretung der Familie – traditionell eine Sache der Männer – gegenüber den Behörden [...].⁷²

Damit wird klar, dass die Österreicherinnen nach dem Zweiten Weltkrieg in völlig neue Bereiche eingetaucht waren und Funktionen übernommen hatten, die vorher hauptsächlich von ihren Männern ausgeführt worden waren. Die oberste Aufgabe war allerdings die Beschaffung von Nahrungsmitteln, was wohl in diesen Notzeiten das Schwierigste gewesen sein dürfte. Sowohl der legale Weg zu Lebensmittel, sprich über die Einlösung der Karten bei eigens eingerichteten Ausgabestellen, als auch die verbotenen Alternativen wie Hamstern oder der Tauschhandel am Schwarzmarkt waren eine beschwerliche Tätigkeit für die Frauen.

Schon der Weg zu den jeweiligen Ausgabestellen konnte sehr weit sein, denn viele Geschäfte waren ja noch leer und geschlossen. An Ort und Stelle mußte man auf

⁷² Langthaler, Ernst, Umbruch im Dorf? Ländliche Lebenswelten von 1945 bis 1950, in: Sieder, Reinhard, Hg., Österreich 1945-1955. Gesellschaft, Politik, Kultur, Wien 1995, 42 f.

stundenlanges Schlangestehen gefaßt sein. Diese Strapazen mußten selbstverständlich bei jedem Wetter, eben auch in den bitterkalten Wintern der ersten beiden Nachkriegsjahre ausgestanden werden, in mangelhaftem Schuhwerk und oft fadenscheiniger, zu dünner Bekleidung. Dazu kam noch das Risiko, daß die vorrätigen Mengen in den Geschäften nicht reichten und somit jene, die besonders lange in der Schlange gestanden waren, auch noch leer ausgingen. [...] ⁷³

Die Beschaffung von Lebensmittel wurde oft zu einem abenteuerlichen Unterfangen, vor allem, wenn man als Stadtbewohnerin dazu aufs Land hinausfahren musste um bei den Bauern Tauschhandel zu betreiben. Die Frauen waren oft tagelang unterwegs, hatten nicht immer die Möglichkeit Verkehrsmittel wie Zug oder Bus zu benutzen, und mussten die ergatterten Waren oft auf weitem Weg wieder nach Hause zurückschleppen. ⁷⁴ „Niemand konnte allein von den auf Lebensmittelkarten erhältlichen Rationen leben, [...] Kreativität und Überlebenswillen waren gefordert.“ ⁷⁵ Einfallsreichtum war auch beim Kochen erforderlich, da es kaum Abwechslung bei den Zutaten gab und die Küchen oft nur spärlich ausgestattet waren. Die Zubereitung von Speisen erfolgte ausschließlich händisch, und da viele Küchen im Krieg zerstört worden waren, wurden Kochstellen notdürftig zusammengebaut, wo die Frauen dann Kochgemeinschaften bildeten und gemeinsam kochten. ⁷⁶

Hinzu kam noch die harte Wiederaufbauarbeit, die in den besonders stark zerbombten Städten äußerst anstrengend war und ebenfalls von den Frauen ausgeführt werden musste. Die noch intakten Wohnungen waren knapp bemessen und auch die Fabriken sollten wieder aufgebaut werden, damit eine Wiederaufnahme der Produktion ermöglicht werden konnte.

[...] Ab September 1945 [wurde] die Räumung des Schutts im Rahmen der sogenannten „Schuttaktionen“ in Angriff genommen. In weiterer Folge sollten Wohnhäuser und Fabriken mit dem aus dem Schutt gewonnenen und aussortierten Baumaterial möglichst rasch wiederhergestellt werden. [...] Organisiert wurde diese Aktion durch das jeweilige Magistratische Bezirksamt. Geleitet wurde sie vom sogenannten Organisationskomitee, dem Vertreter der provisorischen Bezirksvertretung sowie der jeweiligen Besatzungsmacht [...]. ⁷⁷

Mit äußerst bescheidenen Mitteln ausgestattet gingen die Frauen also dazu über, die Schuttberge abzutragen und brauchbares Material auszusortieren. Doch trotz dieser

⁷³ Berger, Trümmerfrauen, 39.

⁷⁴ Vgl. ebd. 34.

⁷⁵ Bandhauer-Schöffmann, Bröselkruste, 121.

⁷⁶ Vgl. Bandhauer-Schöffmann, Trümmerfrau, 81.

⁷⁷ Fuchs, Trümmer und Träume, 49, 51.

anstrengenden Tätigkeit wurden sie bei der Lebensmittelvergabe nur unter „Normalverbraucher“ eingestuft und erhielten den niedrigsten Tageskaloriensatz.⁷⁸ Auch wenn sie einerseits neue Macht und Zugang zu vormaligen Männerdomänen erhalten hatten, waren sie andererseits den Männern gegenüber immer noch benachteiligt.

Die Frauenarbeit der Nachkriegszeit, die faktisch die geschlechtsspezifisch gezogenen Grenzen sprengte, wurde als eine vorübergehende Notmaßnahme begriffen und blieb daher in Hinblick auf tiefgreifende Veränderungen im Geschlechterverhältnis ohne Konsequenzen. [...] [Auch wenn die Frauen demographisch betrachtet den Männern überlegen waren], konnten [sie] keine gesellschaftliche Machtbasis aufbauen. [...] [Sie] stellten wegen der gefallenen und in Kriegsgefangenschaft befindlichen Männer weit mehr als die Hälfte der Bevölkerung, doch die Überzahl wurde zum Überschuss und nicht zur Machtposition.⁷⁹

Die österreichischen Frauen konnten also die Gunst der Stunde nicht für längerfristige Veränderungen im Gesellschaftssystem nutzen, sodass sie bei der Heimkehr ihrer Männer aus der Kriegsgefangenschaft die neu erworbene Unabhängigkeit wieder aufgaben. Eine Rückkehr zu traditionellen Rollenmustern sollte schließlich die Folge sein.

2.2 Auf dem Weg zum Massenkonsum: die fünfziger Jahre

2.2.1 Die Entwicklung der Ernährungslage und des Nahrungsmittelkonsums

In den fünfziger Jahren begannen sich in Österreich bedeutende Veränderungen in der Ernährungslage einzustellen. Die Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmittel funktionierte nun einigermaßen, sodass zum Beispiel der Schwarzmarkt mehr und mehr überflüssig geworden war und 1950 überhaupt ein Ende fand. Dennoch kam es zwischen 1951 und 1952 bei Fetten, Ölen und Fleisch wieder zu Engpässen, sodass „zwei „fleischlose“ Tage pro Woche eingeführt werden“ mussten.⁸⁰ Man versuchte

⁷⁸ Vgl. Bandhauer-Schöffmann, Bröselkruste, 122; sowie Baumgartner, Schlechte Zeiten, 270 f.

⁷⁹ Bandhauer-Schöffmann, Wiederaufbauszenarien, 203, 205 f.

⁸⁰ Vgl. Eder, Privater Konsum, 219 f; sowie Sandgruber, Roman, Vom Hunger zum Massenkonsum, in: Jagschitz, Gerhard/Mulley, Klaus-Dieter, Hg., Die „wilden“ fünfziger Jahre. Gesellschaft, Formen und Gefühle eines Jahrzehnts in Österreich, St. Pölten/Wien 1985, 112.

dieses Problem, verursacht durch die Koreakrise und einer verfehlten Preispolitik, unter anderem mit einer Fleischkonservenausgabe sowie einem Fleischimport aus anderen europäischen Ländern zu lösen, doch waren diese Mengen immer noch zu wenig.⁸¹

[...] [Problematisch war, dass viele österreichische] Produzenten, die mit den Stoppreisen von 1950 nicht mehr das Auslangen fanden, mit den Lieferungen zurückhielten oder zu illegal überhöhten Preisen außerhalb der Märkte verkauften. Aber auch die Versorgung mit Brotgetreide, Milch und Milchprodukten war im Jahre 1951 schwierig, da es die Produzenten wegen der ungünstigen Preisstruktur und der ständigen Geldentwertung vielfach vorzogen, die Produkte zu verfüttern oder zurückzuhalten, statt sie auf den Markt zu bringen.⁸²

Die Lage sollte sich bereits 1952 wieder einigermaßen entspannen, denn am Ende des Jahres wurden „nur noch Importschmalz und subventionierte Pflanzenfette bewirtschaftet“.⁸³ Der Nahrungsmittelkonsum der österreichischen Bevölkerung begann nun kontinuierlich zu steigen, auch wenn der Vorkriegsstand aus dem Jahr 1937 zunächst noch nicht erreicht werden konnte. Somit stieg 1952 der Verbrauch sämtlicher Nahrungsmittel an, „[a]m stärksten nahm der Zuckerkonsum zu (+ 12 %), da infolge sinkender Preise mehr frei verkauft wurde und außerdem die Nachfrage nach Süßwaren weiter stieg.“⁸⁴ Aber auch bei anderen Nahrungsmitteln wie Butter, Obst, Eier oder auch Fleisch nahm der Verbrauch zwar noch relativ gering, aber stetig zu.

Die auf der nächsten Seite befindliche Tabelle beinhaltet die Daten zum Verbrauch wichtiger Nahrungsmittel der Jahre 1937, 1949, 1950 1951 und 1952 im Vergleich.

⁸¹ Vgl. WIFO-Monatsberichte, XXIV. Jahrgang, Heft 8 (Wien 1951), 402 ff.

⁸² WIFO-Monatsberichte, XXVI. Jahrgang, Heft 2, (Wien 1953), 40.

⁸³ Ebd. 40; vgl. auch Sandgruber, Hunger, 112.

⁸⁴ Ebd. 40.

Tabelle 3: Verbrauch wichtiger Nahrungsmittel 1937-1952 (in 1 000 t)*

Nahrungsmittel	1937	1949	1950	1951	1952
Mehl	783,9	923,4	830,0	820,0	820,0
Fleisch	308,7	175,3	223,2	231,0	239,2
Fett	120,0	105,4	106,9	97,6	102,4
Zucker	157,4	163,0	167,0	169,0	189,4
Milch	1.055,0	765,3	923,1	927,7	944,5
Eier	799,6	517,4	530,3	713,4	741,6
Kartoffeln	570,0	632,9	602,4	599,5	616,6
Gemüse	360,0	370,0	365,0	360,0	361,0
Obst, einschl. Südfrüchte	400,0	416,0	444,0	445,0	478,0

Quelle: WIFO-Monatsberichte, XXVI. Jahrgang, Heft 2, (Wien 1953), 41.

*In der Quelle werden zusätzlich noch die Daten zu Inlandsproduktion und Einfuhrüberschuss der Lebensmittel angegeben. Zu den einzelnen Nahrungsmitteln: beim Mehl wurden Weizen und Roggen umgerechnet, beim Fleisch handelt es sich um Rind-, Kalb-, Schweine- und Schafffleisch, beim Zucker wurde auch der für verarbeitende Industrien und Gewerbe Zucker eingerechnet, bei der Milch wurde nur Trinkmilch berücksichtigt und bei den Eiern wurde auch Trockenei auf Frischeier umgerechnet.

Aus der Tabelle kann man herauslesen, dass es 1952 nur bei den tierischen Produkten zu einer geringeren Verbrauchsmenge als vor dem Krieg kam, während zum Beispiel Mehl, Zucker, Kartoffeln, aber auch Obst einen Zuwachs verbuchen konnten. Die Mengen für Gemüse blieben nahezu gleich. Ab 1950 zeigt sich, dass sich der Verbrauch zu verschieben begann, denn die in den ersten Nachkriegsjahren vorherrschenden Lebensmittel Mehl und Kartoffeln verloren langsam an Bedeutung, während die Österreicher/innen nun vermehrt Zucker, Obst und tierische Produkte konsumierten. Nachdem die Fleischkrise der Jahre 1951 bis 1952, welche in dieser Tabelle nur beim Fett zu erkennen ist, überwunden war, sollte dies von der Angebotsseite auch endlich möglich werden.

1953 hatte sich die Versorgung mit Lebensmitteln weitgehend stabilisiert, sodass die Bewirtschaftung bzw. das Kartensystem endgültig eingestellt werden konnten.⁸⁵

Doch zeigte sich immer noch, dass die Österreicher/innen die billigeren

⁸⁵ Vgl. Eder, Privater Konsum, 220; sowie Sandgruber, Hunger, 114.

Pflanzenprodukte den relativ teuren tierischen Produkten vorzogen. Erst Mitte der fünfziger Jahre sollte in bezug auf den Eiweiß- und Fettgehalt wieder das Vorkriegsniveau erreicht werden und der Konsum von Brotgetreideerzeugnissen und Kartoffeln weiter zurückgehen.⁸⁶ Der Hunger auf Fleisch und all jene Sachen, die es während bzw. unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg nicht gab, war nun groß. „Mit steigendem Einkommen erhöhte sich der Konsum von Fleisch (am stärksten von Kalbfleisch und von Geflügel, weniger von Schweinefleisch), von Eiern, Butter und Käse“, also jenen tierischen Produkten, die zuvor Mangelware gewesen waren. Das enorme Wirtschaftswachstum, welches Mitte der fünfziger Jahre einsetzte, sowie die Erhöhung der Einkommen ermöglichten nun den Konsum von qualitativ hochwertigeren Nahrungsmitteln.⁸⁷ Es wurde nicht mehr in erster Linie an die Kalorienzufuhr und Sättigung gedacht, sondern vor allem auch an den Genuss.⁸⁸ Dennoch gab es in den Fünfzigern in Österreich deutliche regionale Unterschiede beim Nahrungsmittelkonsum:

In Wien hieß Fleischkonsum vor allem Schweinefleischkonsum. Die WienerInnen aßen gemäß der Konsumerhebung 1954/55 um 50 % mehr Schweinefleisch als BewohnerInnen anderer österreichischer Städte, aber 13 % weniger Rindfleisch. Und sie aßen pro Kopf auch mehr Konditoreiwaren und tranken mehr Wein, in Summe erfüllten sie die Wienklischees bestens.⁸⁹

Generell muss bemerkt werden, dass es nicht nur regionale, sondern auch soziale Unterschiede beim Konsum von Nahrungsmitteln gab. „Die Lebensverhältnisse blieben länger für breite Bevölkerungsschichten karg und ärmlich, als die Bilder vom Wirtschaftswunder und den unterschiedlichen Konsumwellen, die angeblich nach der zweiten Währungsreform eingesetzt hätten, suggerieren [...]. In Wien speiste zwar die „inländische und alliierte Schickeria“ Fleisch in den exotischsten Variationen, doch blieb für den Großteil der österreichischen Bevölkerung sogar „das Wiener Schnitzel [...] während der gesamten fünfziger Jahre ein Luxus“.⁹⁰ Im Gegensatz dazu war der Zuckerkonsum in ländlichen Haushalten, aber auch bei der Arbeiterschaft höher als in Angestellten- und Beamtenhaushalten. Aber auch beim

⁸⁶ Vgl. ebd. 114.

⁸⁷ Vgl. Eder, Privater Konsum, 220, 224; sowie WIFO-Monatsberichte, XXIX. Jahrgang, Heft 2, (Wien 1956), 74.

⁸⁸ Vgl. Bandhauer-Schöffmann, Bröselkruste, 128; sowie Eder, Franz X., Vom Mangel zum Wohlstand. Konsumieren in Wien 1945-1980, in: Breuss, Susanne, Hg., Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 30.

⁸⁹ Bandhauer-Schöffmann, Bröselkruste, 129.

⁹⁰ Bandhauer-Schöffmann, Erbswurst, 23 f.

Alkoholkonsum gab es klare Unterschiede zwischen den sozialen Schichten: „Beamte und Angestellte konsumierten [Mitte der Fünfziger] um fast ein Drittel, Rentner und Pensionisten sogar um 40 % weniger Bier als Arbeiter.“⁹¹

Auch die Konsumerhebung von 1954/55 gibt interessante Aufschlüsse über die Konsumunterschiede zwischen den einzelnen sozialen Schichten in Österreich. Obwohl es sich hierbei um eine Stichprobenerhebung von ca. 7 000 Haushalten aus 40 österreichischen Städten handelt und die ländliche Bevölkerung komplett unbeachtet bleibt, zeigen die Ergebnisse, dass Arbeiterhaushalte durchschnittlich mehr finanzielle Mittel (52 %) für die Ernährung aufbrachten als alle anderen sozialen Schichten (hier: Angestellte und Beamte, Pensionisten und Rentner sowie Selbständige). Am wenigsten (45 %) wurde in den Angestelltenhaushalten in die Ernährung investiert, doch gaben sie gleichzeitig mehr für Bekleidung, Körperpflege, Unterricht, Bildung, Unterhaltung und Erholung aus.⁹² An dieser Stelle muss auf das sogenannte Engelsche Gesetz (nach Ernst Engel) hingewiesen werden:

Der kontinuierliche Rückgang des Anteils der Nahrungsmittel an den Gesamtausgaben der Haushalte (Engelsches Gesetz) gilt als signifikantes Zeichen für steigenden Wohlstand, weil je weniger für die direkte Aufrechterhaltung der körperlichen Reproduktion, also für Nahrung ausgegeben werden muss, desto mehr finanzielle Ressourcen können von einem Haushalt – Mann, Frau und Kindern – für weitergehende Konsumbedürfnisse, seien es unterhaltende und/oder kulturelle etc., eingesetzt werden.⁹³

Wie die Ergebnisse der Konsumerhebung von 1954/55 zeigen, waren zu diesem Zeitpunkt nicht alle sozialen Schichten an dieser Entwicklung gleich beteiligt, denn der neue Wohlstand sollte sich erst in den folgenden Jahren auf die gesamte österreichische Bevölkerung ausbreiten.

Die auf der gegenüberliegenden Seite befindliche Tabelle vergleicht den Verbrauch von neun wichtigen Nahrungsmitteln im Vorkriegsjahr 1937 mit den Jahren 1955, 1956 und 1957:

⁹¹ Vgl. Sandgruber, Hunger, 116.

⁹² Vgl. WIFO-Monatsberichte, Der Konsum verschiedener sozialer Gruppen in Österreich, XXXIII. Jahrgang, Beilage Nr. 65 (Wien 1960), 3 ff.

⁹³ Ellmeier, Andrea, Konsum, Politik und Geschlecht. Österreich in den 1950er und 1960er Jahren. Diss. Univ. Wien 2005, 88 f.

Tabelle 4: Verbrauch wichtiger Nahrungsmittel 1937-1957 (in 1 000 t)*

Nahrungsmittel	1937	1955	1956	1957
Mehl	783,9	750,0	745,0	745,0
Fleisch	308,7	294,4	306,9	316,0
Fett	120,0	121,2	127,3	127,7
Zucker	157,4	202,7	235,5	239,3
Milch	1.055,0	1.155,8	1.146,3	1.120,4
Eier, Mill. Stück	799,6	952,3	976,7	1.018,9
Kartoffeln	570,0	603,0	602,0	604,0
Gemüse	360,0	390,5	370,0	380,0
Obst, einschl. Südfrüchte	400,0	501,0	530,0	550,0

Quelle: WIFO-Monatsberichte, XXXI. Jahrgang, Heft 2, (Wien 1958), 87.

*In der Quelle werden zusätzlich noch die Daten zu Inlandsproduktion und Verbrauch je Kopf angegeben. Zu den einzelnen Nahrungsmitteln: beim Mehl wurden Weizen und Roggen umgerechnet, beim Fleisch handelt es sich um Rind-, Kalb-, Schweine- und Schafffleisch, beim Zucker wurde auch der für verarbeitende Industrien und Gewerbe Zucker eingerechnet und bei der Milch wurde nur Trinkmilch berücksichtigt.

Aus der Tabelle wird ersichtlich, dass es auch in der zweiten Hälfte der fünfziger Jahre einen allgemeinen Zuwachs beim Nahrungsmittelverbrauch gab, nur beim Mehl wurde die Verbrauchsmenge wieder weniger. Somit setzte sich der Trend in Richtung hochwertiger tierischer (Eier, Fleisch) und vitaminreicher pflanzlicher Produkte (Obst, Gemüse) weiter fort. Dies hing unter anderem mit dem höheren Einkommen der Österreicher/innen zusammen, da sie sich nun qualitativ bessere Lebensmittel leisten konnten. Allerdings machte sich in den späten 1950er Jahren bereits ein neues Gesundheitsbewusstsein breit, welches die Bevölkerung zum Konsum gesünderer Nahrung motivierte.⁹⁴ Nichtsdestotrotz blieb der Zucker weiterhin äußerst beliebt, vor allem in Form von Süßwaren. Auch der steigende Konsum von Fleisch – neues Gesundheitsbewusstsein hin oder her – blieb weiterhin ein bedeutendes Merkmal in der Ernährung der Österreicher/innen. Deshalb wurden die 1950er Jahre stets mit der sogenannten „Fett- oder Fresswelle“ in Verbindung gebracht, die es allerdings kritisch zu betrachten gilt. Die Verbrauchsmengen der

⁹⁴ Vgl. WIFO-Monatsberichte, XXX. Jahrgang, Heft 2, (Wien 1956), 80; sowie WIFO-Monatsberichte, XXXI. Jahrgang, Heft 2, (Wien 1958), 88.

Nahrungsmittel stiegen in den fünfziger Jahren zwar stetig an, doch muss die Verschiebung von tierischen hin zu pflanzlichen Fetten, aber auch der Zuwachs des Konsums von Gemüse und Obst berücksichtigt werden, bevor man ein Urteil über den Nahrungsmittelverbrauch dieser Zeit fällt.⁹⁵

2.2.2 Der Einzug von fremden Nahrungsmitteln und Speisen in die österreichische Küche

Schon in den unmittelbaren Nachkriegsjahren machten die Österreicher/innen häufig Erfahrungen mit fremden Nahrungsmitteln, vor allem aufgrund der Lieferungen aus dem Ausland bzw. der Proviantaushändigung der Besatzungsmächte.

Mit den Hilfslieferungen, die die Alliierten zur Ernährung beitrugen, kamen auf die Hausfrauen [...] auch Lebensmittelarten und -sorten zu, die sie weder aus der Vorkriegszeit noch aus den Ersatzstoffen der Nazi-Wirtschaft kannten: Sojabohnen, -mehl und -reis, Trockenfleisch, sogenannte Nährkostmischungen, Hefeflocken, Salzfisch und Trockenfisch. Zeitgenössische Kochbücher [...] zeigen auch, daß es im Umgang mit den neuen Konserventypen, vor allem den Fleisch-Gemüse-Dosen, sogar Corned beef, das von vielen für Hundefutter gehalten wurde, etliche Probleme gab. [...]⁹⁶

Die Österreicherinnen waren somit oft mit den neuen Produkten überfordert und wussten nicht, wie sie diese zubereiten sollten. Die Hilfslieferungen wurden zwar bei Besserung der Versorgungslage eingestellt, doch der Einfluss der Besatzungsmächte in Form von fremden Lebens- und Genussmittel sollte auch in den fünfziger Jahren bestehen bleiben. Vor allem die Waren der amerikanischen Soldaten erlangten große Bedeutung und waren speziell bei der österreichischen Jugend äußerst beliebt. Ob amerikanische Zigaretten, Kaugummi oder Coca-Cola – diese Konsumgüter wurden automatisch mit dem „American way of life“ in Verbindung gebracht und betonten noch zusätzlich den Drang der Jugend nach Freiheit. „Amerika stand für Reichtum, Massenwohlstand, Freiheit, Modernität, Konsumkultur, friedliches Leben [... und lag für die jungen Österreicher/innen] irgendwo zwischen dem Paradies und dem Schlaraffenland.“⁹⁷

⁹⁵ Vgl. Eder, Privater Konsum, 230 f.

⁹⁶ Berger, Trümmerfrauen, 29.

⁹⁷ Wagnleitner, Reinhold, Die Kinder von Schmal(t)z und Coca-Cola. Der kulturelle Einfluß der USA im Österreich der fünfziger Jahre, in: Jagschitz, Gerhard/Mulley, Klaus, Hg., Die „wilden“ fünfziger

Speziell Coca-Cola setzte in den fünfziger Jahren seinen Siegeszug in Österreich an, obwohl es zunächst noch kritisch beäugt wurde. Ursprünglich sollten die Flaschen mit dem Getränk nur den in Österreich stationierten GIs nachgeschickt werden, in den 1940er Jahren wurde für die amerikanischen Soldaten dann eine eigene Abfüllanlage in Lambach in Oberösterreich aufgestellt. 1953 wurde die Produktion von der Paul König OHG übernommen, und noch im selben Jahr wurde Coca-Cola offiziell an Zivilpersonen verkauft. Immerhin drei Jahre später konnte man von einer flächendeckenden Versorgung in Österreich sprechen, „denn inzwischen waren in Salzburg, Innsbruck, Graz und Wien Abfüllfabriken gegründet worden“.⁹⁸ Während Coca-Cola für die Österreicher/innen zuvor hauptsächlich am Schwarzmarkt erhältlich gewesen war, konnte es nun vollkommen legal erworben werden. Dennoch hatte das braune Getränk zu Beginn mit großen Vorurteilen von Seiten der älteren Generation zu kämpfen:

Coca-Cola war ja ungefähr so wie Rock ‘n’ Roll – alles hat sich darauf gestürzt und die anderen haben gesagt, das ist das Verderben aus dem Ausland! Meine Mutter war auch so, die hat sofort das Fleisch ins Cola geworfen und hat gesagt, schau dir an, was in zwei Stunden daraus wird – so siehts in deinem Bauch dann aus, in deinen Därmen! [...] Es war trotzdem mehr dieses ganze Markenzeichen, das war toll, das Design der Flasche war toll, der Cola-Stand – das war die große Welt. Alles andere war vom Styling her so zickig, dann kam diese tolle Flasche, das wuchtige rote Schild – eben die große Welt!⁹⁹

Man war der Meinung, dass Coca-Cola gesundheitsschädlich sei und der Verkauf unterbunden werden müsste. Es wurde sogar eine Untersuchung des Getränks durch die Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchungen vorgenommen, die klären sollte, ob der Konsum von Cola tatsächlich negative Auswirkungen auf die Gesundheit hat. Das Ergebnis war für die Cola-Gegner niederschmetternd, da keinerlei Gefahren oder Schäden durch Cola nachgewiesen werden konnten.¹⁰⁰ Die heimischen Getränkehersteller reagierten auf den Erfolg von Coca-Cola mit der Einführung eigener Kola-Kreationen und Kracherln, doch da diese im Gegensatz zu Coca-Cola anfangs noch nicht über eine gleichbleibende Qualität verfügten – eine Ausnahme

Jahre. Gesellschaft, Formen und Gefühle eines Jahrzehnts in Österreich, St. Pölten/Wien 1985, 146. Der ganze Artikel bietet einen guten Überblick über den Einfluss der USA auf die österreichische Jugend und beinhaltet einzelne Beispiele zu den verschiedenen Konsumgütern.

⁹⁸ Bandhauer-Schöffmann, Irene, Die Amerikanisierung des Geschmacks: Coca-Cola in Österreich, in: *Historicum* (Herbst 1994), 23. Vgl. dazu auch Fehringer, Andrea/Reischl, Gerald 75 Jahre Coca-Cola in Österreich, Wien 2004. In diesem Buch wird die Geschichte von Coca-Cola in Österreich recht ausführlich behandelt.

⁹⁹ Kraus, Peter, zitiert in; Petzl, Peter, Coca-Cola war wie Rock ‘n’ Roll. Die “wilden” Fünfziger Jahre, Wien 2001, 65.

¹⁰⁰ Vgl. Bandhauer-Schöffmann, Amerikanisierung, 24.

sollte die Kräuterlimonade *Almdudler* werden - konnten sie dessen Erfolg nicht bremsen.¹⁰¹

Einerseits versuchte man in den fünfziger Jahren zur guten alten Hausmannskost zurückzukehren und all jenes zu konsumieren, was im und unmittelbar nach dem Krieg nicht erhältlich war, andererseits öffneten sich aber auch Schritt für Schritt die Horizonte für fremde, exotische Lebensmittel und Speisen.

Zu Beginn der fünfziger Jahre trugen die Rezepte in den Frauenzeitschriften zunehmend Beinamen wie „Italienisch“, „Französisch“ bzw. „Mailänder Art“, aber die Kochanweisungen, die sich unter diesen Bezeichnungen finden, haben nichts mit der authentischen Küche der bezeichneten Regionen oder Länder zu tun, sondern sind Zeichen für die Öffnung des Horizontes, Zeichen dafür, daß in die Rhetorik des Essens Internationalität eingedrungen war.¹⁰²

Doch Anfang der fünfziger Jahre konnten nur die wenigsten Österreicherinnen exotische Speisen zubereiten, weil sie die dazu erforderlichen Zutaten noch nicht zur Verfügung hatten. Dies wurde erst im Laufe bzw. gegen Ende der Fünfziger möglich – zu einer Zeit, wo die Amerikanisierung auch allmählich bei den Speisen begann. Zutaten wie Ketchup, Ananas oder Bananen fanden mehr und mehr Verwendung in der österreichischen Küche, und auch Speisen wie der „Toast Hawaii“ oder das „Hawaii-Schnitzel“ erlangten einen größeren Bekanntheitsgrad. Die Ananas wurde zum „Inbegriff der exotischen Frucht“ und wurde in Kombination mit allen möglichen anderen Zutaten zubereitet. Das Attribut „Amerikanisch“ sollte allerdings erst in den Sechzigern Eingang in die Rezepte finden und wurde mit „einem bestimmten Lebensstil [verbunden], der sich u. a. durch „gesunde Ernährung“, „leichte Kost“ und eine neue Verbindung von Süßem und Saurem auszeichnete“.¹⁰³

¹⁰¹ Vgl. ebd. 24 ff.

¹⁰² Bandhauer-Schöffmann, Erbswurst, 26.

¹⁰³ Vgl. Bandhauer-Schöffmann, Amerikanisierung 27; sowie auch Bandhauer-Schöffmann, Erbswurst, 27 f.

2.2.3 Von Köchinnen und Ernährern – geschlechtsspezifische Unterschiede in den Fünfzigern

In den Nachkriegsjahren waren die Frauen nicht nur für die Beschaffung und Zubereitung von Nahrung verantwortlich, sondern mussten auch außerhalb des Haushaltes schwere Arbeit verrichten. Doch als die Männer aus der Kriegsgefangenschaft zurückkamen und ihre alten Arbeitsplätze wieder einnahmen, machten die Frauen diese Plätze wie selbstverständlich frei und konzentrierten sich von nun an wieder vermehrt auf die Hausarbeit.¹⁰⁴ Die alten Rollen der Männer als „Ernährer“ der Familie, welcher das Geld zum Leben und zum Wiederaufbau verdiente, und der Frauen als Hausfrau und Mutter, die sich zu Hause um die Kinder und den Haushalt kümmerte, wurden somit rasch wieder aufgenommen, die vormalige Unabhängigkeit und Selbständigkeit der Frauen im und unmittelbar nach dem Krieg wurden gleichzeitig aufgegeben.

Wie nach dem Ersten Weltkrieg wurde auch nach dem Zweiten Weltkrieg über die Politik der staatlichen Arbeitsmarktverwaltung eine Verdrängung der Frauen oder eine Abdrängung in schlechterentlohnte Bereiche vorgenommen. [...] Tatsächlich ging die Erwerbsbeteiligung von Frauen zu Beginn der 50er Jahre verglichen mit der Zeit vor dem Krieg zurück. Noch wichtiger als dieser Rückgang ist allerdings die Verdrängung von Frauen aus besser bezahlten Berufen, die konsequent mit Hilfe der staatlichen Arbeitsmarktpolitik betrieben wurde. [...] ¹⁰⁵

Diese Rollenverteilung bei den Geschlechtern spiegelte sich schließlich auch in der Ernährung wider. Der „starke“ Mann brauchte nun wieder „starke“ Nahrung, damit er seine Leistung bei der Arbeit erbringen konnte.

Für den als Verlierer aus dem Krieg heimkehrenden Mann war die Wiederherstellung traditioneller Geschlechter- und Familienverhältnisse und die Wiedergewinnung seiner Männlichkeit auch daran erfahrbar, daß er wieder regelmäßig ein großes – und natürlich das größte – Stück Fleisch am Teller hatte. Re-Normalisierung war auch eine Re-Normalisierung des Speiseplans und der Speisenverteilung am familiären Eß Tisch.¹⁰⁶

¹⁰⁴ Vgl. Rastl, Roberta, Küche und Kochen. Zur geschlechtsspezifischen Aneignung eines Alltagsortes in Wien seit den 1950er Jahren, Diss. Univ. Wien 2001, 36 f.

¹⁰⁵ Bandhauer-Schöffmann, Wiederaufbauszenarien, 219 f.

¹⁰⁶ Bandhauer-Schöffmann, Bröselkruste, 130. Vgl. dazu auch Sandgruber, Roman, Das Essen der Arbeiterfrauen. Geschlechtsspezifische Konsumunterschiede in Arbeiterhaushalten, in: L’Homme 2 (1991), H. 1, 45-56. Der Autor beschreibt hier die Lage in Arbeiterfamilien, wo es auch vor den beiden Weltkriegen eine genaue Geschlechterteilung beim Essen gab.

„[...] Die Aufteilung der Nahrung [war] vor allem eine Frage der innerfamiliären Machtverhältnisse“.¹⁰⁷ Die Frauen waren zwar für die Beschaffung und Zubereitung der Lebensmittel verantwortlich, doch lag es letztendlich beim Mann, das dafür notwendige Geld zu verdienen. „Dem Mann als dem „Erhalter“ der Familie und dem Repräsentanten nach außen gestand man nicht nur mehr, sondern auch andere Speisen zu als der Frau.“¹⁰⁸ Während Männer mehr tierische Produkte wie Fleisch und Wurst konsumierten, nahmen Frauen und Kinder mehr pflanzliche Nahrungsmittel wie Brot, Kartoffeln, Gemüse, aber auch Mehlspeisen und Süßwaren zu sich.¹⁰⁹ Die Frauen hatten sich nach den Wünschen der Männer zu richten und sollten die Speisen laut zeitgenössischen Ratgebern und Zeitschriften „mit Liebe und Sorgfalt“ zubereiten, denn man war der Ansicht, dass Ehe und Familie vor allem durch gutes Essen und einen perfekt geführten Haushalt zusammengehalten werden können. So geschah es, dass Frauen, die selbst einer Erwerbsarbeit außer Haus nachgingen, mit einer enormen Doppelbelastung zu kämpfen hatten, da sie trotzdem auch für Haushalt und Familie zuständig waren.¹¹⁰

Der Mann hatte zwar bei schwerwiegenden Entscheidungen nach wie vor das Sagen, da er auch rechtlich gesehen „das Haupt der Familie“ war, doch sollte die Frau in den fünfziger Jahren mehr „Macht beim Einkaufen“ erlangen.¹¹¹ Darauf wurden auch Wirtschaft und Politik aufmerksam, denn aufgrund ihrer aktiven Beteiligung am Konsum bzw. an der Auswahl der verschiedenen Konsumgüter wurde die Hausfrau für beide äußerst attraktiv.

Hier wurden die einkaufenden Frauen umworben und der „Konsumentin“ eine ganz spezifisch „weiblich“ konnotierte politische Macht zugesprochen, die nur sie und nicht etwa ihr Ehemann ausüben könnte. Sie sei das Gegenüber des Unternehmers, der „mit den Erzeugnissen Gnade vor den Augen der Verbraucher“ [...] finden müsse. Diese politische Interpretation, die auch von Sozialisten und Sozialistinnen [...] verwendet wurde, nahm Frauen als Wählerinnen politisch (d.h. öffentlich) über ihre Konsumentinnenposition und nicht über ihre [etwaige] Erwerbstätigkeit wahr,

¹⁰⁷ Sandgruber, Roman, Das Geschlecht der Esser, in: Walter, Rolf, Hg., Geschichte des Konsums. Erträge der 20. Arbeitstagung der Gesellschaft für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, 23.-26. April 2003 in Greifenwald, Stuttgart 2004, 383.

¹⁰⁸ Ebd. 386; sowie Sandgruber, Roman, Frauensachen, Männerdinge. Eine „sächliche“ Geschichte der zwei Geschlechter, Wien 2006, 25 ff.

¹⁰⁹ Vgl. ebd. 386 ff; vgl. dazu auch Sorgo, Gabriele, Koche nur mit Liebe. Die Multifunktionshausfrau, in: Breuss, Sinalco-Epoche, 77.

¹¹⁰ Vgl. ebd. 77 f.

¹¹¹ Vgl. Ellmeier, Konsum, 141 ff; sowie Ellmeier, Andrea, Mrs. Consumer and Mr. Keynes im Nachkriegsösterreich. Der vergessene Sozialpartner „KonsumentIn“, in: Breuss, Susanne/Eder, Franz X., Hg., Konsumieren in Österreich im 19. und 20. Jahrhundert, Innsbruck/Wien/Bozen 2006, 234, 238.

schrieb sie auf diese Weise in das mediale Gedächtnis ein und erklärte ihre Konsumarbeit zu ihrer bedeutendsten Staatsbürgerinnenaufgabe [...].¹¹²

Allerdings wurde die Hausfrau in ihrer neuen Rolle als Konsumentin nicht immer als aktiv und mächtig empfunden, sondern oft auch als „von der Wirtschaft abhängig und wenig selbständig, als ein „passiver und übervorteilter Partner“, der vom zunehmenden Angebot an Konsumgütern bzw. von der Werbung regelrecht überrollt wurde. Deshalb begannen bereits in den fünfziger Jahren die Bestrebungen der Sozialdemokratinnen um einen verstärkten Konsumentenschutz und -information zu erreichen. Die Umsetzung dieses Plans erfolgte allerdings erst Anfang der sechziger Jahre mit der Gründung des „Vereins für Konsumenteninformation“ (VKI).¹¹³

2.2.4 Der Einfluss der Elektrifizierung auf Kochen und Essen

Mit dem steigendem Einkommen der Österreicher/innen in den fünfziger Jahren wurden allmählich auch größere Anschaffungen leistbar, auch wenn die ärmeren Bevölkerungsschichten erst in den 1960ern genügend finanzielle Mittel zum Kauf von elektrischen Geräten für den Haushalt zur Verfügung hatten. 1954-1957 wurde vom Verband der E-Werke in Zusammenarbeit mit der Elektroindustrie eine Elektrogeräte-Aktion durchgeführt, bei welcher breitere Bevölkerungsschichten mit Hilfe von Teilzahlung und günstigen Krediten Elektrogeräte erwerben konnten. „Um die Rahmenbedingungen für die Ausstattung der privaten Haushalte mit Elektrogeräten zu verbessern, senkten die Energieversorgungsunternehmen unter anderem die Anschlussgebühren.“¹¹⁴ Die beliebtesten und am schnellsten verbreiteten Geräte waren Elektroherde, gefolgt von Kühlschränken.

Ende des Jahres 1957 kochten immerhin 13,4 % der österreichischen Haushalte ganz oder teilweise elektrisch [...]. 7,1 % der österreichischen Haushalte hatten einen Kühlschrank, Wien lag gleich nach Vorarlberg mit 9,8 % an zweiter Stelle bei der Versorgung der Haushalte. International war Österreich Ende der fünfziger Jahre noch Nachzügler, die Ausstattung mit Kühlschränken und E-Herden war etwa in

¹¹² Ellmeier, Mrs. Consumer, 239.

¹¹³ Vgl. ebd. 239, 241.

¹¹⁴ Breuss, Susanne, „Jede Frau kann zaubern“. Technik, Tempo und Fortschritt in der Küche, in: Breuss, Sinalco-Epoche, 135 f.

Deutschland doppelt so hoch und in den USA waren 1956 schon 90 % der Haushalte im Besitz eines Kühlschranks [...].¹¹⁵

Die folgende Tabelle gibt Aufschluss über die Anzahl der Elektroherde in Österreich und Deutschland von 1935 bis 1970.

Tabelle 5: Elektroherde in Österreich und Deutschland (in 1 000 Stück)

Jahr	Österreich	Deutschland
1935	10,0	370,0
1947	54,0	
1950	73,9	2.100,0
1955	202,3	4.000,0
1960	428,2	6.600,0
1965	695,2	9.600,0
1970	1.023,3	

Quelle: Sandgruber, Roman, Strom der Zeit. Das Jahrhundert der Elektrizität, 1. Auflage, Linz 1992, 112.

Aus der Tabelle wird ersichtlich, dass sich nach dem Krieg zunächst nur wenige Österreicher/innen einen Elektroherd leisten konnten. Erst in den fünfziger Jahren begann die Anzahl deutlich zu wachsen, ein Trend, der sich in den sechziger und siebziger Jahren schließlich auch fortsetzte. Beim Vergleich mit Deutschland fällt auf, dass auch hier in den fünfziger Jahren der Vorkriegsstand rasch vervielfacht wurde und es zu einem deutlichen Wachstum in den darauffolgenden Jahrzehnten kam. Durch den Zweiten Weltkrieg war es somit zu einer Verzögerung bei der Ausstattung der österreichischen Haushalte mit Elektrogeräten gekommen, doch da hier dem amerikanischen Vorbild nachgeeifert wurde, war es in den fünfziger Jahren für die Österreicher/innen der dringlichste Wunsch solche Geräte zu erwerben.¹¹⁶

¹¹⁵ Bandhauer-Schöffmann, Bröselkruste, 135 f.

¹¹⁶ Vgl. Kuhn, Bärbel, Haus, Frauen, Arbeit 1915 – 1965. Erinnerungen aus fünfzig Jahren Haushaltsgeschichte, St. Ingbert 1994, 91.

Die zunehmende Elektrifizierung ging einher mit bedeutenden Veränderungen bei den Koch- und Essabläufen, auch die Nahrungsmittellagerung hatte sich maßgeblich gewandelt. Im Kühlschrank konnten zum Beispiel leicht verderbliche Nahrungsmittel Fleisch, Obst, Gemüse und Milchprodukte erstmals längerfristig aufbewahrt werden, ohne dabei gleich die Frische zu verlieren. Zuvor hatte man sich mit nassen Tüchern oder Zeitungspapier bzw. mit Eis gefüllten Schränken begnügen müssen, wobei diese Alternativen oft nur wenig zufriedenstellend waren.¹¹⁷ Die Frauen mussten nicht mehr so oft einkaufen gehen, da die Lebensmittel nun länger gelagert werden konnten, und auch bei der Küchenarbeit selbst versprach der Kühlschrank Hygiene, abwechslungsreichere Ernährung sowie eine generelle Arbeitserleichterung für die Hausfrauen. Kühle Getränke und Speisen wurden in den fünfziger Jahren immer beliebter, denn „Kaltschalen und kalte Suppen aller Art, Kalte Platten, Aspik, Salate, kalte Kleinigkeiten als Vorspeisen, Nachspeisen aus Milchprodukten, Eis, Mixgetränke und Bowlen zählten [von nun an] zum Standard.“¹¹⁸

Aber auch der Elektroherd führte zu zahlreichen Veränderungen und Erleichterungen in der Küche. Vor allem beim Backen kam es zu deutlichen Verbesserungen:

Als Mutter ein paarmal bei der Tante ihren Sonntagskuchen einstellen durfte und der Biskuit-Teig gleichmäßig, ohne daß die Kuchenform – wie im Kohleofen notwendig – ständig gedreht werden mußte, hochgezogen wurde, war sie hellauf begeistert. Man mußte zwar noch Ober- und Unterhitze einstellen, aber es war eine großartige Sache, dieser elektrische Backofen.¹¹⁹

Neben ihm kamen noch zahlreiche andere, kleinere Elektrogeräte für die Küche auf den Markt, welche das Kochen erleichtern sollten – Rationalität war zum großen Ziel geworden. „Küchenmaschinen, Mixer, diverse Schneide- und Zerkleinerungsgeräte boten sich als schnelle Helfer für die Vorbereitungsarbeiten beim Kochen an.“¹²⁰

Aber auch das Kochen selbst sollte beschleunigt werden, so zum Beispiel mit Hilfe von Grillgeräten. „Gegrillte Speisen waren wegen der schnellen Zubereitung beliebt, außerdem galten sie als gesund und schmackhaft, und sie brachten modischen Schick auf den Tisch.“¹²¹

¹¹⁷ Vgl. Breuss, Susanne, Eiskaltes Schlaraffenland. Kühltechnik, Ernährung und Konsum in der „Wirtschaftswunder“-Zeit, in: Breuss, Sinalco-Epoche, 98 ff.

¹¹⁸ Ebd. 107.

¹¹⁹ Kuhn, Erinnerungen, 91.

¹²⁰ Breuss, Technik, 113.

¹²¹ Ebd. 113.

Durch den Einsatz der neuen Elektrogeräte wurde die Zubereitung der Speisen wesentlich erleichtert, sodass die Hausfrauen nun mehr Zeit für die Betreuung der Familie und der Gäste hatte. Wenn Frauen noch dazu berufstätig waren, sollten die neuen „Helfer“ eine noch größere Rolle spielen, da sie die Bewältigung von Arbeit, Haushalt und Familie besser ermöglichten. Der Erwerb von elektrischen Haushaltsgeräten konnte wiederum oft nur finanziert werden, wenn beide Partner einer beruflichen Tätigkeit nachgingen.

Haushaltstechnik wurde somit zu einem Legitimationsfaktor für die weibliche Erwerbstätigkeit. Darüber hinaus galt die Haushaltstechnisierung als Prestigeangelegenheit und Wertmesser sozialer Stellung. Haushaltsgeräte dienten nicht nur der Arbeitserleichterung, sie demonstrierten auch Wohlstand, Modernität und Fortschrittlichkeit, sie verkörperten den Traum von einem besseren Leben auf augenfällige Weise.¹²²

Dieser Wohlstand sollte für die finanziell schwachen Bevölkerungsschichten in Österreich schließlich erst in den sechziger Jahren erreicht werden.

2.3 Wohlstand in den sechziger Jahren

2.3.1 Der Nahrungsmittelkonsum während des neuen Wohlstands

In den fünfziger Jahren war es in Österreich zu bedeutenden Veränderungen gekommen, angefangen bei der Erhöhung der Einkommen und somit des verfügbaren Budgets, einer größeren Bandbreite der erhältlichen Güter, dem ansteigenden Lebensmittelverbrauch und einem verbesserten Lebensstandard. Diese Entwicklungen setzten sich in den 1960er Jahren fort und ergriffen nun auch die unteren Gesellschaftsschichten. Die Massenproduktion von Konsumgütern und neue Verkaufsformen wie etwa die Einführung der Selbstbedienungsläden in den Fünfzigern bestärkten den Trend in Richtung Massenkonsum noch zusätzlich. Der Massenkonsum nach amerikanischen Vorbild setzt sich aus sechs einzelnen Elementen zusammen: Massenproduktion, Marketing, wachsende Konsumnachfrage, Entstehung eines modernen Verbraucherhaushaltes, Veränderungen in der sozialen

¹²² Ebd. 113.

Schichtung sowie eine verwirklichte Demokratie.¹²³ In Österreich konnte der Massenkonsum somit dann Einzug halten, als diese Punkte in den späten fünfziger und den sechziger Jahren umgesetzt wurden. Es kam zu einer Massenproduktion, wo standardisierte Produkte in großen Mengen hergestellt wurden. Weiters wurden nun gezielt Marktforschung und Werbung betrieben, denn das Zielpublikum sollte vom jeweiligen Produkt überzeugt und zu dessen Kauf angeregt werden. Aber auch die Nachfrage nach den Konsumgütern von Seiten der Österreicher/innen hatte sich geändert, denn man konnte sich nun etwas leisten, wollte selbst auf ehemalige Luxusgüter nicht mehr verzichten. Die Beschaffung von Nahrungsmitteln verschob sich weiterhin in den Hintergrund, langlebige Konsumgüter wie etwa Elektrogeräte oder ein Auto sollten mehr Bedeutung erlangen. Sogar die ehemals vorherrschenden Konsumdifferenzen zwischen den sozialen Schichten begannen sich auszugleichen, da die unteren Gesellschaftsschichten erstmals die Mittel dazu hatten, die Konsumgewohnheiten der höheren Schichten nachzuahmen oder teilweise zu übernehmen. Somit konnten in den sechziger Jahren endlich alle Österreicher/innen als Konsument/innen am Markt auftreten und ihre eigene Wahl treffen.¹²⁴ Dies betraf weitgehend alle Bereiche, vor allem aber auch jenen der Ernährung.

Der Nahrungsmittelkonsum stieg mengenmäßig nicht mehr so drastisch an wie in den fünfziger Jahren, doch kam es immer noch zu Verschiebungen zwischen den einzelnen Lebensmitteln. So setzte sich zum Beispiel der Trend fort, dass vermehrt Obst und Gemüse konsumiert wurden, Kartoffeln hingegen verloren weiter an Bedeutung. Beim Fleisch- und Fettkonsum kam es zu einem geringen Anstieg, doch verschoben sich die Anteile zugunsten des Kalb- und Schweinefleisches bzw. zugunsten der Butter anstelle von Schmalz.¹²⁵

Die auf der nächsten Seite befindliche Tabelle zeigt die Entwicklung der Ausgaben von Wiener Arbeiter/innenhaushalten für einzelne, ausgewählte Lebensmittel.

¹²³ Vgl. de Grazia, Viktoria, Amerikanisierung und wechselnde Leitbilder der Konsum-Moderne (consumer-modernity) in Europa, in: Siegrist, Hannes/Kaelble, Hartmut/Kocka, Jürgen, Hg., Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18. Bis 20. Jahrhundert), Frankfurt a. M./New York 1997, 115 ff.

¹²⁴ Vgl. ebd. 115 ff; vgl. dazu auch den Artikel von Kaelble, Hartmut, Europäische Besonderheiten des Massenkonsums 1950-1990, in: Siegrist, Konsumgeschichte, 169-204.

¹²⁵ Vgl. WIFO-Monatsberichte, XXXVII. Jahrgang, Heft 3, (Wien 1964), 112-114..

**Tabelle 6: Ausgaben für Lebensmittel in Wiener Arbeiter/innenhaushalten
(Angabe in Prozent)***

Nahrungsmittel	1950	1955	1960	1965
Getreide	15,6	15,9	13,9	13,1
Milch, Käse, Eier	13,6	18,4	16,2	16,2
Fett	11,8	7,1	5,1	4,2
Fleisch, Wurst, Fisch	26,1	24,4	25,0	24,7
Zucker, Kaffee	9,5	11,4	12,1	11,3
Gemüse, Obst	10,9	11,5	15,3	16,1
Alkohol	5,0	3,9	4,3	5,0
Andere	15,6	7,4	0,9	1,2

Quelle: Sandgruber, Roman, Nutrition in Austria in the industrial age, in: Teuteberg, Hans J., Hg., European food history. A research review, 1. Auflage, Leicester 1992, 157.

*In der Quelle werden auch die Daten für die Jahre davor (1920er, 30er und 40er) und danach (1970er und 80er) angegeben; diese wurden aber hier nicht berücksichtigt. Weiters wurde die ursprünglich in Englisch verfasste Tabelle ins Deutsche übersetzt.

Die Tabelle spiegelt die eben erwähnten Entwicklungen wider, denn auch hier zeigt sich, dass für Gemüse und Obst im Laufe der fünfziger und sechziger Jahre mehr ausgegeben wurde als es zum Beispiel beim Fleisch der Fall war, wo sich der Prozentsatz im gleichen Zeitraum kaum veränderte bzw. sogar ein wenig zurückging. Aber auch die Ausgaben für die anderen Nahrungsmittelgruppen stagnierten, was als Indiz dafür genommen werden kann, dass der Bedarf an (den immer günstiger werdenden) Lebensmitteln gedeckt gewesen sein dürfte, sodass man sich nun auf den Kauf anderer Güter konzentrierte, angefangen bei Elektrogeräten wie Kühlschrank, Elektroherd oder auch Fernseher bis hin zum neuen Wohlstandssymbol - dem Auto.

2.3.2 Neue Einflussfaktoren auf Ernährung und Kochen

Während es schon in den fünfziger Jahren zu bedeutenden Veränderungen des Lebensstandards der österreichischen Bevölkerung gekommen war, setzten sich diese Entwicklungen in den 1960er Jahren noch weiter fort. So war bereits 1959 die wöchentliche Arbeitszeit von 48 auf 45 Stunden gesenkt worden, 1965 wurde

schließlich eine dritte Urlaubswoche eingeführt.¹²⁶ „In den 60er-Jahren trug die Arbeitszeitverkürzung zu einem verstärkten Arbeitskräftebedarf und zum Erreichen der Vollbeschäftigung bei.“¹²⁷ Der Urlaub erlangte nun mehr Bedeutung und wurde von den breiteren Schichten in Österreich, von wohlhabenderen Bürger/innen bereits im Ausland, vor allem in Italien oder dem damaligen Jugoslawien, verbracht. „[Aber] mit steigendem Einkommen und verlängertem Urlaubsanspruch [...] leisteten sich immer größere Bevölkerungsgruppen eine Auslandsreise.“¹²⁸ Im Laufe der sechziger Jahre wurden die Urlaubsgebiete schließlich bis nach Spanien und Griechenland ausgedehnt. Dies hatte auch Auswirkungen auf die Ernährung bzw. den Nahrungsmittelkonsum der Österreicher/innen. Einerseits erlangten aufgrund der wachsenden Beliebtheit des Campingurlaubes Fertiggerichte und Konserven größere Bedeutung, andererseits lernten die Urlauber im Ausland neue Speisen kennen und lieben.

Die Mobilität eröffnete den Reisenden den Blick auf andere Kulturen, so auch auf die des Essens. Die große Kaufkraft machte den Restaurantbesuch im Süden zudem sensationell billig. Viele der Reisenden erlebten die Gastländer in erster Linie am Strand und im Restaurant. Auf diese Weise entstanden die ersten Kontakte mit fremden Mahlzeitsystemen, mit Pizza, Spaghetti, Paella und Gyros.¹²⁹

Obwohl schon in den Fünfzigern erste exotische Lebensmittel und Gerichte in die österreichische Küche eingezogen waren, wurden Speisen aus den damals typischen Urlaubsländern erst in den 1960ern zusehends beliebter. Man wollte sich den Geschmack des Urlaubs nach Hause holen und so den Alltag „versüßen“, auch dann, wenn man in manchen Ländern noch gar nicht gewesen war und von einem Besuch nur träumen konnte:

Von exotischen Fernreisen mit Destinationen in der Südsee oder in der Karibik [konnte] die Bevölkerung vorerst nur träumen. Aber das t[a]t der Romantik keinerlei Abbruch: Die Schlagertexte vermittel[t]en das richtige Feeling, eine Bambuslampe verbreitet[e] die dazu nötige Stimmung, und der Genuß importierter Köstlichkeiten – Ananas in der Dose – vervollständigen den Traum. In den Delikateß- und Feinkostgeschäften f[a]nden wir sozusagen die Welt *in Dosen* im Regal: Da [gab] es mexikanischen Hochlandhonig, Rotwein aus Frankreich, Wodka aus Rußland, Krabben und Thunfisch aus Japan, Juices für den Frühstückstisch aus Florida,

¹²⁶ Vgl. dazu Stammhammer, Jutta, Mehlsuppe und Hummercocktail: vom Arme-Leut‘-Essen zur Haute Cuisine. Ein historischer Rückblick in authentischen Rezepten, Wien 1996, 136; sowie Eder, Privater Konsum, 227 f.

¹²⁷ Ebd. 228.

¹²⁸ Ebd. 241.

¹²⁹ Hine, Thomas, Vom Hunger zur „Fresswelle“ und zurück. 1945-2000, in: Hirschfelder, Gunther, Hg., Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt a. M. u. a. 2001, 247.

Ananas aus Hawaii, Orangen, Pfirsiche, Birnen, Grapefruits aus Kalifornien, Ravioli aus Italien und vieles mehr.¹³⁰

Die neuen Kühltechniken machten eine Lagerung von vielen Lebensmitteln wie zum Beispiel Fisch überhaupt erst möglich, die Verbreitung der Supermärkte mit einem riesigen Warensortiment eröffneten für die Österreicher/innen zudem zusätzliche Konsummöglichkeiten.

Allerdings sollte in den 1960er Jahren noch ein anderes technisches Gerät zunehmend an Bedeutung und Einfluss auf das Koch- und Essverhalten der österreichischen Bevölkerung haben: der Fernseher. Im Jahr 1955 war das österreichische Fernsehen in Betrieb gegangen, aber zunächst war das Fernsehgerät für die breiten Bevölkerungsmassen noch unerschwinglich. Der richtige Fernsehboom setzte schließlich in den sechziger Jahren ein. „Bereits 100.000 österreichische Haushalte [besaßen] Anfang der sechziger Jahre ein Fernsehgerät. Wer noch keinen Apparat hat[te], [ging] zum *gemeinsamen Fernsehen* ins Kaffee- oder Gasthaus.“¹³¹ Es war auch zu dieser Zeit, als die „Fernsehküche“ äußerst beliebt wurde, eine Kochsendung, bei der drei österreichische Köche praktische Tipps und Ratschläge rund ums Thema Kochen gaben und im Studio verschiedene Gerichte zubereiteten. Die drei Fernsehköche Ernst Faseth, Helmuth Misak und Hans Hofer, die bei dieser Sendung ihren berühmten Vorgänger Franz Ruhm abgelöst hatten, wurden dadurch äußerst beliebt.¹³² Gekocht wurde eine große Vielfalt an verschiedenen Speisen, Altbekanntes und auch Neues.

Betrachtet man das Speisenprogramm der „Fernsehküche“ im Laufe der Jahre, so fällt auf, dass es hier keine klare einheitliche Linie gab. Vom Ernährungsstandpunkt aus war man auf Abwechslung in der Abfolge von Gemüse-, Fleisch- oder Fischgerichten bedacht. Aus kulturhistorischer Sicht standen Gerichte der so genannten „Einfachen Küche“ und traditionell bodenständigen (Wiener) Küche neben Speisen der „Feinen Küche“ und immer beliebter werdenden modischen Kreationen wie Tournedos „Rossini“ oder Salat à la „Hollywood“.¹³³

Man war also darauf bedacht, den Zusehern eine breite Palette an Gerichten zu präsentieren – auch wenn sich noch nicht alle Österreicher/innen die erforderlichen Zutaten leisten und die Speisen nachkochen konnten. Doch sprachen die drei Köche in ihrer Sendung stets die verschiedenen sozialen Schichten an. Während sich Ernst

¹³⁰ Stammhammer, Mehlsuppe, 143.

¹³¹ Ebd. 138. Vgl. dazu auch Eder, Privater Konsum, 238.

¹³² Vgl. Wögenstein, Lisa, Das Triumvirat der „Fernsehküche“. Kochschule und soziale Distinktion, in: Breuss, Sinalco-Epoche, 90-95.

¹³³ Ebd. 92.

Faseth eher an das wohlhabende Bürgertum richtete, sprach Helmuth Misak die breite Masse der Österreicher/innen an. Hans Hofer konnte somit als Bindeglied dazwischen verstanden werden, denn er präsentierte häufig Gerichte aus der Regionalküche bzw. aus bäuerlich-ländlicher Tradition.¹³⁴ Dabei achteten alle drei Fernsehköche zwischendurch aber immer darauf, dem Publikum auch wichtige Tipps zur gesunden Ernährung zu geben, denn in den späten fünfziger und den sechziger Jahren wurde eine gesundheitsbewusste Ernährung für die Österreicher/innen zunehmend wichtiger.¹³⁵

Interessant ist hier der geschlechtliche Aspekt, denn während die männlichen Köche im Fernsehen als Experten und „Lehrer“ auftraten, waren es daheim immer noch die Frauen, die das Essen für die Familie zubereiteten und die sich die Tipps der Profis aneigneten. Kochende Frauen waren im Fernsehen zu dieser Zeit unterrepräsentiert, und als „Chefkoch“ bezeichneten sich damals ohnehin nur die männlichen Köche. Sogar die berühmten Vertreter der in den sechziger Jahren von Frankreich aus aufstrebenden „Nouvelle Cuisine“ waren alle männlich, angefangen bei Paul Bocuse bis hin zu Jean und Pierre Troisgros.¹³⁶ Es war zwar zu bedeutenden technischen Neuerungen im Alltag der Menschen gekommen, doch die Rollenbilder hatten sich noch kaum verändert.

2.3.3 Ausblick in eine wohlschmeckende Zukunft?

Die sechziger Jahre sollten also das Jahrzehnt des Wohlstandes in Österreich werden – angefangen bei einem enormen Wirtschaftswachstum, Vollbeschäftigung, höheren Einkommen bis hin zu einer größeren Warenauswahl. Für die österreichische Bevölkerung war es nun möglich geworden, sich mehr kaufen und dabei auf eine bessere Qualität bei allen Konsumgütern achten zu können. Die Verbreitung elektrischer Geräte leistete auch einen erheblichen Beitrag zu einem verbesserten Lebensstandard, beeinflusste nicht nur die Ernährung und den Lebensmittelkonsum der Österreicher/innen, sondern ihren gesamten Lebensalltag maßgeblich. Der

¹³⁴ Vgl. Stammhammer, Mehlsuppe, 92 ff.

¹³⁵ Vgl. ebd. 144.

¹³⁶ Vgl. Mennell, Stephen, Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frankfurt a. M. 1988, 216.

Grundstein für die österreichische Wohlstandsgesellschaft war gelegt worden, doch sollte die Zukunft erneut viele Veränderungen mit sich bringen. Nicht immer sollte die österreichische Bevölkerung im Überfluss leben können, und nicht immer konnte der Mann allein das nötige Einkommen verdienen, Frauen mussten zusätzlich zu Haushalt und Familie arbeiten gehen. Schwerwiegende Krisen im Ausland sollten auch Österreich treffen und an seinem Wohlstand rütteln, eine Welle der „neuen Armut“ sollte die Folge sein.¹³⁷

Im Hinblick auf die Ernährung der österreichischen Männer und Frauen sollten auch einige Neuerungen auftreten – so zum Beispiel Fertigprodukte, Tiefkühlkost und Fast Food. Das Leben wurde schneller, die Zeit zum Kochen und Genießen kürzer. Wie schon in den Jahrzehnten davor sollte der Lebensmittelkonsum auch zukünftig ständigen Veränderungen unterliegen und von den äußeren Gegebenheiten maßgeblich beeinflusst werden.

¹³⁷ Vgl. Eder, Privater Konsum, 244 ff.

3. DIE ÖSTERREICHISCHE ESS- UND TRINKKULTUR 1945–1965

3.1 Nationalspeisen – wie isst man „österreichisch“?

3.1.1 *Fremdes und Eigenes*

[...] ‘Food is central to our sense of identity’. [...] Food crosses the border between the ‘outside’ and the ‘inside’, and this ‘principle of incorporation’ touches upon the very nature of a person. This is why eating and drinking matter greatly to all people, and why, as reported in some cases of groups of migrants, people retain some food habits when language or other cultural expressions tend to be forgotten. [...] Because people *absorb* food, they seize the opportunity to demarcate their own and the other group. People eating similar food are trustworthy, good, familiar, and safe; but people eating unusual food give rise to feelings of distrust, suspicion and even disgust.¹³⁸

Essen und Trinken tragen also zum Kreieren einer eigenen Identität bei, formen und bestimmen diese. Anhand der Nahrungsmittel kann man Fremdes von Eigenem abgrenzen, und es zeigt sich, wer zum gleichen Geschlecht, zur selben sozialen Schicht, geografischen Region oder sogar Nationalität gehört. Die Aufnahme der Nahrung ist ein Prozess, bei dem das Innere, die Person selbst, mit dem Äußeren, der Umwelt, in Berührung kommt. Die Art und Weise wie gekocht, gegessen und getrunken wird, diente schon in den Anfangszeiten der Menschheit als Distinktionsmittel, so auch im 20. Jahrhundert. „[Aber auch] die Vorstellung, daß [sic!] eine bestimmte Speise das Temperament und den Volkscharakter bestimmt, ist weit verbreitet und reicht weit in die Geschichte zurück [...].“¹³⁹

Als die Österreicher/innen unmittelbar nach Ende des Zweiten Weltkrieges nicht zu ihren gewohnten Essens- und Trinkrituale zurückkehren konnten und auf Hilfslieferungen aus dem Ausland angewiesen waren, bedeutete dies sicherlich eine Krise für die Identität der ohnehin geschwächten, traumatisierten Bevölkerung. Die „Erbsenspende“ der Roten Armee wurde mit Ekel und Abneigung entgegengenommen, einerseits, weil die Erbsen größtenteils wurmig und verdorben

¹³⁸ Scholliers, Peter, Hg., Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages, Oxford 2001, 8.

¹³⁹ Sandgruber, Roman, Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität, in: Teuteberg, Hans-Jürgen, Hg., Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, 183.

waren, andererseits, weil die Russen selbst als „fremd“ und „schlecht“ angesehen wurden. Das Bild vom „gewalttätigen, bösen Russen“ hatte sich so in den Köpfen der österreichischen Bevölkerung eingeprägt, dass auch die russische Hilfslieferung nicht als gut empfunden werden konnte.¹⁴⁰ Amerikanische Nahrungsmittel wurden hingegen positiv bewertet, sodass die Amerikaner und ihr „American way of life“ zum Vorbild für die (vor allem jugendliche) Bevölkerung wurden. Der Konsum von Coca-Cola und Kaugummi wurde mit Freiheit assoziiert – nach Zeiten des Krieges und der Not sicher eine wünschenswerte Vorstellung.

Es verwundert aber nicht, dass der erste Schritt mit zunehmender Verbesserung der Versorgungslage in Richtung traditioneller Hausmannskost erfolgte. Zu lange waren die Österreicher/innen auf „Fremdes“ angewiesen gewesen, nun wollten sie wieder zu sich selbst und dem „Eigenen“, „Vertrauten“ finden. Darauf reagierten auch die Lebensmittelproduzenten, denn ab den späten 1940er Jahren wurden gezielt österreichische Güter und Marken beworben. Häufig bedienten sie sich dabei dem „Wieder da“-Muster, das die jeweilige Marke als traditionell und altbewährt – also etwas, das schon vorm Krieg beliebt war – auswies. Ein Beispiel dafür wäre unter anderem Bohnenkaffee von Julius Meinl, welcher ab 1949 wieder erhältlich war und eine altbekannte österreichische Marke vertrat.¹⁴¹ Traditionelle und altbewährte Gerichte wurden jetzt wieder beliebt, fremde und exotische Speisen sollten hingegen erst mit zunehmendem Wohlstand und aufgrund von Einflüssen wie Urlaubsreisen ins Ausland und dem Fernsehen beliebter werden.

3.1.2 *Echt „österreichisch“?*

Interessant ist nun, wie dieses „Eigene“ der Österreicher/innen beschrieben wird, wie sich dieses typisch „Österreichische“ manifestiert. „[Denn] die Ess- und Trinkkultur zählt zu den elementaren Bestandteilen des österreichischen Selbst- und

¹⁴⁰ Vgl. dazu Kapitel 2.1.1, wo von der Erbsenspende der Russen und den Reaktionen seitens der Österreicher/innen berichtet wird. Hinweise zum negativen Bild der Russen im Nachkriegsösterreich finden sich auch in der Sekundärliteratur häufig, so zum Beispiel in Baumgartner, *Schlechte Zeiten*, 173 sowie Bandhauer-Schöffmann, *Trümmerfrau*, 93 f.

¹⁴¹ Vgl. Kühschelm, Oliver, *Markenprodukte in der Nachkriegszeit. Wahrzeichen der Konsumkultur am Übergang zur Wohlstandsgesellschaft*, in: Breuss, *Sinalco-Epoche*, 65, 69.

Fremdbildes.“¹⁴² Dabei wird immer wieder auf die „besondere Vorliebe der Österreicher und Österreicherinnen für kulinarische Genüsse“ hingewiesen, ein Klischee, das sich in allen möglichen öffentlichen Bereichen wiederfindet und auch im Tourismus gerne aufgegriffen wird – Österreich als „Genuss-Republik“.¹⁴³ Häufig wird dabei die Wiener Ess- und Trinkkultur als Synonym für jene von ganz Österreich angesehen, was auf die so genannte „Backendl-Zeit“ zurückgeht:

Im Verlauf des 19. Jahrhunderts bildet sich [...] „nicht nur die nationale Küche Wiens bzw. Österreichs zur Vollkommenheit aus“, es entstand auch jenes Flair der „seligen Backendlzeit“, „jene Gesinnung des ‘Leben und Lebenlassen’, jene unnachahmliche Wechselwirkung zwischen Kochkunst und Lebenskunst, zwischen einfacher, sättigender ‘Hausmannskost’ und raffinierter Genüsslichkeit, es entstand jener phänomenale Tagesablauf der ‘Wiener Phäaken’, wonach einer den lieben langen Tag nur in Gasthäusern, Cafés, Restaurants, beim Heurigen und am häuslichen Esstisch, ständig in Seligkeit schwelgt“.¹⁴⁴

Die Wiener bzw. österreichische Ess- und Trinkkultur wird also seit jeher mit Gemütlichkeit in Verbindung gebracht, wobei nicht nur das Essen daheim, sondern auch der Genuss in öffentlichen Lokalen eine bedeutende Rolle spielt. Der Besuch von Cafés und Heurigen bedeutet für die Österreicher/innen ein Fliehen aus dem stressigen Alltag, dort kann man zur Ruhe kommen. Was dabei auf den Tisch kommt und als echt „österreichisch“ angesehen wird, darüber sind sich Einheimische, aber auch Fremde im Großen und Ganzen einig – Fleisch spielt dabei eine bedeutende Rolle. Elizabeth Mayer-Browne zum Beispiel beginnt in ihrem englischsprachigen Kochbuch über die österreichische Küche mit *dem* österreichischen Gericht schlechthin, dem Wiener Schnitzel. Sie schreibt dazu, dass diese Speise so berühmt ist, sodass es nicht einmal eine Übersetzung dafür gibt. Außerdem sei es wichtig, das Schnitzel so wie in Wien zuzubereiten und nicht wie es in Deutschland oder in englischen Restaurants gekocht wird.¹⁴⁵ Interessanterweise präsentiert die Autorin am Ende ihres Buches noch eine Liste von „typisch österreichischen Menüs“, bei welcher wenig überraschend Fleischspeisen wie Schnitzel oder Braten eine wichtige

¹⁴² Breuss, Susanne, Zur Bedeutung des Kulinarischen für die Konstruktion österreichischer Identität, in: Stekl, Hannes/Mannová, Elena, Hg., Heroen, Mythen, Identitäten. Die Slowakei und Österreich im Vergleich, Wien 2003, 351.

¹⁴³ Vgl. Breuss, Susanne, Einverlebte Heimat. Österreichs kulinarische Gedächtnisorte, in: Brix, Emil/Bruckmüller, Ernst/Stekl, Hannes, Hg., Memoria Austriae I. Mensch, Mythen, Zeiten, Wien 2004, 301.

¹⁴⁴ Maier-Bruck, Franz, Das große Sacher Kochbuch. Die österreichische Küche, Herrsching 1975, 32, zitiert nach: Breuss, Identität, 351 bzw. Breuss, Heimat, 302.

¹⁴⁵ Mayer-Browne, Elizabeth, Austrian cooking for you, Wien 1960, 11.

Rolle spielen. Aber auch Mehlspeisen wie etwa Strudel sind wichtiger Bestandteil der Liste.¹⁴⁶

Eine andere Autorin, Ingrid Haslinger, bringt in ihrem aktuellen Artikel über die Entwicklung der Wiener Küche ebenfalls Beispiele für typische Gerichte, wobei Fleischspeisen auch hier dominieren. Neben Rindsuppe, gekochtem Rindfleisch, Wiener Schnitzel, Back- und Brathuhn, Gulasch, Rostbraten und Würstel kommen nur zwei fleischlose (Zu)speisen, nämlich Erdäpfelsalat und eingemachtes Gemüse, vor.¹⁴⁷

Auch Roman Sandgruber bietet einige Beispiele für typisch österreichische Speisen“ neben dem Wiener Schnitzel an. Dazu gehören

[...] Gulasch, Backhendl, Tafelspitz, Beuschl, Bruckfleisch oder Schweinsbraten, vor allem aber die Mehlspeisen, als Suppeneinlagen am Anfang, als Dessert zum Abschluß [sic!]: der Kaiserschmarrn, die Palatschinken, der Topfen- und der Apfelstrudel, die Marillen- und Zwetschgenknödel, die Powidldatschkerl, der Gugelhupf, die Sacher- und die Linzertorte, die Salzburger Nockerln, Kärntner Nudeln und diverse Suppen und Suppeneinlagen, ob Frittaten, Schöberl, Nockerln, Pofesen, Knödel, Nudeln, ja insgesamt die Abfolge von Suppe, Hauptspeise und warmer Mehlspeise.¹⁴⁸

Neben den Fleischgerichten sind es also vor allem auch Mehlspeisen, die die österreichische Küche auszeichnen. Österreich und in erster Linie Wien werden immer wieder als „Mehlspeishimmel“ angepriesen, Mehlspeisen – sei es nun eine Torte oder ein Strudel - dürfen beim Essen nicht fehlen.¹⁴⁹ Der bekannte Koch und Kochbuchautor Albert Kofranek meinte dazu: „Die Wiener Mehlspeisen sind nicht umsonst so berühmt, sind wirklich eine Wiener Spezialität und man findet in jedem gepflegten Wiener Haushalt, ebenso in den Wiener Gaststätten eine mit besonderer Liebe gepflegte Spezialmehlspeise, welche zu gewissen Anlässen mit Stolz auf den Tisch gebracht wird.“¹⁵⁰ Laut Kofranek gehören Mehlspeisen zu einem guten Essen dazu und werden oft auch zu besonderen Feierlichkeiten gereicht.

¹⁴⁶ Ebd. 205 ff.

¹⁴⁷ Vgl. Haslinger, Ingrid, Entwicklungsstationen einiger typischer Gerichte der Wiener Küche, in: Danielczyk, Julia/Wasner-Peter, Isabella, Hg., Heut' muss der Tisch sich völlig biege'n: Wiener Küche und ihre Kochbücher, Wien 2007, 11-48.

¹⁴⁸ Sandgruber, Nationalspeisen, 180.

¹⁴⁹ Vgl. Breuss, Heimat, 319 ff.

¹⁵⁰ Kofranek, Albert, Gute Wiener Küche, Wien 1950, 257, zitiert nach: Haslinger, Ingrid, Die Wiener Mehlspeisküche, in: Danielczyk, Tisch, 53.

Dennoch waren nicht alle diese Speisen schon immer „typisch österreichisch“. So kommt zum Beispiel *das* österreichische Nationalgericht schlechthin, das Wiener Schnitzel, ursprünglich gar nicht aus Österreich. Es gibt verschiedene Legenden darüber, dass das italienische „Costoletta milanese“ einfach nur nachgeahmt wurde, oder aber, dass die Idee zum Schnitzel aus Konstantinopel stamme.¹⁵¹ Aber auch das gern als „typisch österreichisch“ bezeichnete Gulasch wurde in Wahrheit von den Ungarn übernommen. Das ungarische „Gulyas“ war ursprünglich ein Bauerngericht, das „um 1790 vom ungarischen Adel als Zeichen der Opposition gegen Wien kreiert“ und von den Österreicher/innen schließlich mit mildem anstelle des scharfen Paprikapulvers gewürzt wurde.¹⁵² Schließlich wurden auch beliebte Mehlspeisen wie Kipferl und Apfelstrudel nicht in Österreich erfunden, auch wenn sie heute als österreichische Spezialität gelten. Beide sind Errungenschaften aus der Zeit der Türkenbelagerung: „Die Türken brachten ihre Küche zuerst 1529 und dann 1683 an die Mauern Wiens. Militärisch bissen sie sich hier die Zähne aus, aber kulinarisch hinterließen sie schmackhafte Spuren, die die Wiener nach ihrer eigenen Art [...] assimilierten und zu küchentechnischen Kunstwerken hoch stilisierten.[...]“¹⁵³

Man hatte sich also im Laufe der Geschichte verschiedene Gerichte angeeignet und auf den eigenen Geschmack abgestimmt. Was zu den Speisen schließlich nicht fehlen durfte, war der Konsum von Alkohol, der nach wie vor überwiegend in Gasthäusern und beim Heurigen erfolgt:

Wenn sich die meisten kulinarischen Gedächtnisorte Österreichs auf das Essen beziehen, so ist der Heurige neben dem Kaffeehaus jener Ort, der in erster Linie mit dem Trinken assoziiert wird. [...] Der Heurige steht für die im Selbst- wie im Fremdbild verankerten Bedeutungen des Alkohols für die österreichische Kultur: Nicht die möglichen negativen Folgen des Alkoholkonsums stehen dabei im Mittelpunkt, sondern Geselligkeit, Weinseligkeit, Gemütlichkeit und Friedfertigkeit.¹⁵⁴

Alkoholkonsum wird somit häufig verharmlost und wird gar nicht als solcher wahrgenommen, da er zum Bild des „typisch Österreichischen“ dazu gehört. Dennoch muss man hier auf die regionalen Unterschiede hinweisen, die das Land in punkto Alkoholkonsum teilt:

¹⁵¹ Vgl. Breuss, *Heimat*, 313; vgl. dazu auch Haslinger, *Entwicklungsstationen*, 38 f.

¹⁵² Vgl. Sandgruber, *Nationalspeisen*, 183; vgl. dazu auch Haslinger, *Entwicklungsstationen*, 34-38.

¹⁵³ Breuss, *Heimat*, 319; vgl. dazu auch Sandgruber, *Nationalspeisen*, 181.

¹⁵⁴ Ebd. 315.

Die auf den Alkohol bezogenen österreichischen Mythen und Klischees beziehen sich zwar meistens auf den Wein. Allerdings wird noch mehr Bier als Wein konsumiert, wobei hier deutliche regionale Unterschiede existieren und die österreichischen Bundesländer entweder als Wein- oder als Bierländer zu klassifizieren sind. Insgesamt ist Österreich vom Verbrauch her als „Bier- und Weinland“ einzustufen. [...] ¹⁵⁵

Doch auch die österreichische Esskultur lässt sich nicht so einfach verallgemeinern – immerhin gibt es in den verschiedenen Bundesländern oft ganz andere Speisen als in der Wiener Küche. Außerdem kann man selbst in den Bundesländern noch zwischen kulinarischen Regionen unterscheiden. ¹⁵⁶ Dabei rückt nicht nur die regionale Distanz, sondern auch die soziale Schicht in den Blickpunkt:

Die Vorarlberger Kässpätzle symbolisieren – ebenso wie andere regionale Spezialitäten – regionale Traditionen und regionale Identität: „Der heiß geliebte oder gehasste Bohnenstrudel im kroatischen Teil des Burgenlandes hat wenig zu tun mit dem entweder hoch geschätzten oder endlich überwundenen Riebler, dem Kukuruzsterz des Bregenzer Waldes. Beide Kindheitserinnerungen sind österreichisch und doch liegen zwischen diesen beiden Küchen, Essen und Menschen Welten.“ Die Küchen der Bundesländer werden dabei vor allem als durch ländlich-bäuerliche Traditionen geprägt beschrieben, während die Wiener Küche als bürgerlich bezeichnet wird. ¹⁵⁷

Aber gerade diese Unterschiede sind es, die die „österreichische“ Ess- und Trinkkultur eigentlich ausmachen. Für den Tourismus wird zwar gerne eine einheitliche österreichische Küche angepriesen, doch „wenn es um Identitäten geht, sind Tiroler, Kärntner und Salzburger Spezialitäten oder vorarlbergische, steirische und oberösterreichische Gerichte, die burgenländische und die Wiener Küche realitätsnaher als eine recht konstruierte österreichische Küche“. ¹⁵⁸ Außerdem ist vor allem auch die Verbindung von fremden Speisen mit traditionellen Gerichten charakteristisch für die österreichische und die Wiener Küche.

Die vielen Berührungspunkte, die Wien [und Österreich allgemein] durch Jahrhunderte hindurch mit fremden nationalen Küchen hatte[n], brachten es mit sich, daß die Wiener [bzw. österreichische] Küche ein Konglomerat aus vielerlei

¹⁵⁵ Ebd. 317; vgl. dazu auch Sandgruber, Roman, Bittersüße Genüße. Kulturgeschichte der Genußmittel, Wien/Köln/Graz 1986, 17-52. Der Autor beschreibt in diesem Kapitel über Alkohol unter anderem auch die regionalen Unterschiede beim Alkoholkonsum in Österreich. Daraus wird ersichtlich, dass zum Beispiel der Konsum von Wein in typischen Weinbaugebieten höher ist als woanders, weil Wein hier häufig als Alltagsgetränk zu sich genommen wurde. Dies trifft auch auf die anderen alkoholischen Getränke wie zum Beispiel Most oder Bier zu.

¹⁵⁶ Vgl. dazu Wirleitner, Franz, Die Bauernkost im Lande Salzburg. Eine volkskundliche Betrachtung, Salzburg 1951. Der Autor beschreibt die unterschiedlichen Mahlzeiten und Speisen in den einzelnen Gauen des Landes, wobei hier zwar große Ähnlichkeiten vorliegen, doch aber auch Unterschiede festgestellt werden können.

¹⁵⁷ Breuss, Heimat, 321 f.

¹⁵⁸ Vgl. Sandgruber, Nationalspeisen, 180 f.

nationalen Leibspeisen darstellt [...]. So manche einst fremde, heute schon längst eingebürgerte Speise wurde in Wien erst für die Welt entdeckt und akklimatisiert [...].¹⁵⁹

Gerne nimmt man Neues auf, um es dann auf den eigenen Geschmack abzustimmen und mit Altbewährtem zu verbinden. Auch wenn die österreichische Küche häufig auf die traditionellen (Wiener) Rezepte und Gerichte beschränkt wird, ist es gerade dieses Verschmelzen von Altem und Neuem sowie Wienerischem und Regionalem, was den Begriff „österreichisch“ ausmacht.

3.2 Essensrituale und deren Inszenierung

Unmittelbar nach Kriegsende war es das Wichtigste zu überleben, Nahrung wurde auf verschiedenste Weisen beschafft und zu Speisen verarbeitet. In dieser Notsituation kann man davon ausgehen, dass es kaum geregelte Essensabläufe bzw. gar Rituale gab. Die Speisenaufnahme wurde in der zweiten Hälfte der 1940er Jahre wohl kaum inszeniert, stand doch die Aufnahme von lebenswichtigen Kalorien und Nährstoffen im Vordergrund. Beim Kochen musste improvisiert werden, denn immerhin gab es selten ausreichend und dazu oft noch fremde Lebensmittel. Die Frauen verfügten über eine spärliche Küchenausstattung, meist wurde in notdürftig eingerichteten Küchen mit einfachsten Mitteln gekocht. Inszenierung und Ritualisierung des Essens war da wohl nicht von sonderlicher Bedeutung.

Interessant wird diese Thematik erst gegen Ende der vierziger bzw. in den fünfziger Jahren des 20. Jahrhunderts. Die Männer waren wieder aus der Kriegsgefangenschaft heimgekehrt und gingen ihrer Arbeit nach, während die Frauen ihre Arbeitsplätze gegen den Haushalt eingetauscht hatten. Somit waren die Österreicherinnen für die Hausarbeit, darunter auch das Kochen, verantwortlich und mussten ihre Familien versorgen. Die traditionellen Geschlechterrollen wurden allerdings nicht nur bei der Aufteilung der Zuständigkeitsbereiche in der Familie wieder hergestellt, sondern auch beim Essen. Das gemeinsame Essen wurde in den Arbeiterfamilien speziell am Wochenende zum bedeutenden Ritual, wo die Familie am Tisch beisammensaß und gemeinsam das gekochte Mahl zu sich nahm. Jedoch häufig war es so, dass die Frau

¹⁵⁹ Haslinger, Entwicklungsstationen, 21 f.

nicht mitaß. „Meist stand die Frau, ohnehin immer „auf dem Sprung“, jemanden zu bedienen; sie aß manchmal erst nach der Mahlzeit des Mannes und der Kinder.“¹⁶⁰ Unter der Woche war es dann so, dass Frau und Kinder zu Mittag alleine ein einfaches Mahl zu sich nahmen, während der Mann am Abend alleine auf seinem Stammplatz am Tisch speiste.¹⁶¹ Wurde gemeinsam gegessen, wurde die Nahrung am Esstisch stets ungleich an die Geschlechter verteilt, denn der Mann als „Ernährer“ der Familie bekam das größte Stück Fleisch zugesprochen, Frauen und Kinder weniger oder oft gar kein Fleisch.¹⁶²

Aber auch in bürgerlichen Familien wurde das gemeinsame Mahl als Ritual inszeniert, bei dem „die Mutter die Suppe aufträgt, [...] [während] die Kinder und der Ehemann erwartungsvoll da sitzen.“¹⁶³ Bei der ländlichen Bevölkerung wiederum war es nicht ungewöhnlich, dass die Familie und etwaige Knechte und Mägde am Mittagstisch aus einer Schüssel aßen. Diese alte Tradition begann sich schließlich nach dem Zweiten Weltkrieg zugunsten eigener Teller aufzulösen bzw. zu lockern.¹⁶⁴ So beschreibt zum Beispiel Franz Wirleitner in seinem Buch über „die Bauernkost im Lande Salzburg“ nicht nur die verschiedenen Nahrungsmittel und Speisen, die die Salzburger/innen Ende der vierziger/Anfang der fünfziger Jahre konsumierten, sondern auch die traditionellen Mahlzeiten, die während des Tages zu sich genommen wurden. Dabei wird deutlich, dass der Tagesablauf der Bauern und Bäuerinnen meist von fünf Mahlzeiten bestimmt wurde, wobei die Jausen am Vor- und Nachmittag häufig ausfielen. Falls am Feld gearbeitet wurde, kam es häufig vor, dass die Speisen direkt vor Ort am Arbeitsplatz verzehrt wurden.¹⁶⁵ Wenn aber am Küchentisch gespeist wurde, war es auch hier gang und gebe, dass aus einer Schüssel gegessen wurde. Außerdem war der Ablauf der Mahlzeit genau geregelt:

Auf dem Dach des Pongauer Hauses in St. Veit befindet sich der „Glockturm“ und in diesem die „Eßglocke“. Wenn das Essen fertig ist, so wird am „Glockstrick“ gezogen, zum Essen geläutet. [...] [A]lle versammeln sich in der Bauernstube. Wenn alle da sind, dann fängt der Knecht mit dem „Essen-beten“ an. Es ist eine besondere Ehre für den Knecht, daß dieser mit dem Beten und dem Essen anfängt, auch wenn

¹⁶⁰ Sandgruber, Arbeiterfrauen, 51; vgl. dazu auch Sorgo, Liebe, 77.

¹⁶¹ Vgl. ebd. 77.

¹⁶² Vgl. dazu Kapitel 2.2.3 dieser Arbeit sowie unter anderem Bandhauer-Schöffmann, Wasserspatzen, Haferschnitzel, Graupengulyas, Erbsenlaibchen. Kochen in den Kriegs- und Mangeljahren 1938-1947, in: Danielczyk Tisch, 184; auch Sandgruber, Geschlecht, 383; sowie Sorgo, Liebe, 77.

¹⁶³ Sandgruber, Frauensachen, 37.

¹⁶⁴ Vgl. Weidenholzer, Anna-Elisabeth, Die Veränderungen der Esskultur in Österreich von 1945-2004, Diplomarbeit, Univ. Wien 2004, 81 ff.

¹⁶⁵ Vgl. Wirleitner, Bauernkost, 32.

der Bauer da ist. Der Knecht reicht als erster mit dem Löffel in die gemeinsame Suppenschüssel; er schneidet auch den Brotlaib an. [...] Nach dem Tischgebet setzen sich alle um den runden Tisch. Jeder hat dort seinen bestimmten Platz. Die Dirn trägt das Essen auf, der Knecht beginnt zu essen und alle tun es ihm nach. [...] ¹⁶⁶

Hier wird also berichtet, dass der Knecht den Anfang beim Essen machte, doch war es in ländlichen Breiten eher üblich, dass der „Hausherr“, also der Bauer selbst vorbetete bzw. als Erster zum Essen begann. Was in diesem Zitat jedoch deutlich wird und bei allen sozialen Schichten gleich war, war die Tatsache, dass die Frauen für das Kochen und Servieren der Speisen zuständig waren. „Von der Gattin bekocht und bedient zu werden, galt für viele Männer als unhinterfragbares Recht, das sie täglich in gewohnter Weise in Anspruch nahmen.“ ¹⁶⁷

Im Laufe der fünfziger und sechziger Jahre wurde schließlich die Art und Weise, wie die verschiedenen Gerichte „optisch ansprechend gestaltet“ werden können, zunehmend bedeutend. Diese „Ästhetisierung der Speisen“ ¹⁶⁸ war in bürgerlichen Kreisen schon vorher Tradition gewesen, nun sollten alle Hausfrauen Fantasie beim Anrichten und Dekorieren der Speisen beweisen. Besonders wenn Gäste eingeladen waren, wurde eifrig verziert und dekoriert.

Die immer aufwendigeren [...] Kalten Platten mußten fantasievoll serviert werden: das üppige, gute Leben, das man sich nun leisten konnte, wurde so demonstrativ zur Schau gestellt. Hart gekochte Eier verwandelten sich mit Mayonnaisetupfern in „Fliegenpilze“, mit Karottenschnitzel und Kapern in „lustige Igel“, Brötchen nahmen „Schachbrettmuster“ an. Das alles konnte die Hausfrau zubereiten, bevor die Gäste kamen, „damit sie – wenn es soweit ist – unbekümmert mit der Gesellschaft fröhlich sein kann“, sich also der Arbeit als Gastgeberin widmen konnte. [...] ¹⁶⁹

War es nicht genug, dass zahlreiche neue Speisekreationen und Zutaten Einzug in die österreichischen Küchen hielten, so mussten die Frauen nun auch vermehrt auf das äußere Erscheinungsbild ihrer Gerichte achten. „‘Ästhetisierung’ von Speisen und Tischdekoration [waren] zeit- und arbeitsintensive Hausarbeit, die in erster Linie der psychischen Reproduktion und der Inszenierung eines glücklichen Familienlebens dient[e].“ ¹⁷⁰ Während die Frau für das Essen verantwortlich war, konnte der „Hausherr“ beim Mixen von Getränken auftrumpfen. ¹⁷¹ Besonders in bürgerlichen Kreisen waren Einladungen und Kinderjauseen weit verbreitet, bei denen die

¹⁶⁶ Ebd. 31 f.

¹⁶⁷ Sorgo, Liebe, 77.

¹⁶⁸ Vgl. Bandhauer-Schöffmann, Erbswurst, 29.

¹⁶⁹ Ebd. 29.

¹⁷⁰ Ebd. 29.

¹⁷¹ Breuss, Schlaraffenland, 107.

Hausfrauen ihre Koch- und Dekorationskünste unter Beweis stellen konnten, in Arbeiter- oder Bauernhaushalten jedoch blieben solche Anlässe eher begrenzt.¹⁷² Hier gab es solch inszenierte Mahlzeiten überwiegend nur zu Festlichkeiten wie etwa Hochzeiten oder kirchlichen Feiertagen.

Waren nun aber die Frauen selbst auch berufstätig, kam es für sie zu einer großen Doppelbelastung, denn trotzdem blieben sie die Hauptverantwortlichen für Küche und Haushalt. Deshalb mussten sie das Essen entweder in ihren Mittagspausen zubereiten oder aber bereits am Abend vorkochen. Das „Ritual des gemeinsamen Essens“ löste sich vor allem ab den 1960er Jahren zunehmend auf, da die arbeitenden Männer und Frauen ihr Mittagmahl meist am Arbeitsplatz zu sich nahmen.¹⁷³ Dabei wurde entweder das von zu Hause Mitgebrachte verzehrt oder aber in eigenen Werksküchen und Kantinen gespeist.¹⁷⁴ Wer es sich leisten konnte, ging ab und zu auch in ein Gasthaus essen – für die breiten Massen der Österreicher/innen sollte dies allerdings erst in den sechziger Jahren möglich sein. Schnelle Imbisse zwischendurch wurden zunehmend beliebter, aber auch zu Hause wurden am Abend nun überwiegend einfach zu kochende und zeitsparende Gerichte zubereitet. Dabei ließen sich die Frauen von den internationalen Küchen inspirieren und „übernahmen [...] von den Engländern den Grill, von den Italienern den Salat, von den Amerikanern die Konserven, und von den Franzosen die Saucen.“¹⁷⁵ Aufwendige Gerichte und Speisenfolgen, wie sie auch in der traditionellen Wiener und österreichischen Küche üblich waren, wurden somit unter der Arbeitswoche kaum mehr gekocht. Und auch das alte Ritual des gemeinsamen Beisammensitzens und Essens wurde durch die Verbreitung des Fernsehers entscheidend verändert. „Erst zögerlich, bald aber immer mehr löste das Fernsehen die Tischordnung auf und wurde gewissermaßen zum Haupt des Tisches: Auf den Fernseher richteten sich alle Blicke und er beeinflusste die Gespräche. Mit der Zeit gelang es dem Fernseher, die gewachsene Tischkultur maßgeblich zu modifizieren oder gar zu zerstören.“¹⁷⁶

¹⁷² Vgl. dazu Sorgo, Liebe, 81 f.

¹⁷³ Vgl. ebd. 78.

¹⁷⁴ Vgl. ebd. 78; sowie Mattl-Wurm, Sylvia, Vom schnellen Aufstieg des Mayonnaise-Eis und der kurzfristigen Verdrängung der Panier. Wiener Kochbücher 1947-1977, in: Danielczyk, Tisch, 214; und auch Eder, Privater Konsum, 233.

¹⁷⁵ Mattl-Wurm, Mayonnaise-Ei, 216.

¹⁷⁶ Hine, Fresswelle, 250; vgl. dazu auch Weidenholzer, Esskultur, 90 f.

3.3 Wandel der Ess- und Kochkultur?

Dass es bei der Zusammensetzung der Ernährung von 1945 bis 1965 zu merklichen Veränderungen kam, wurde ja bereits im 2. Kapitel dieser Arbeit besprochen. Nun stellt sich allerdings die Frage, ob es solche einschneidenden Änderungen auch bei der Art des Essens, Trinkens und Kochens gegeben hat bzw. ob die traditionelle Tischkultur wirklich gänzlich zerstört wurde.

Gleich vorweggenommen – die Ess- und Kochkultur hat sich nach dem Zweiten Weltkrieg tatsächlich zunehmend verändert. Wie schon im vorhergehenden Kapitel besprochen wurde, gab es hier speziell in den fünfziger und sechziger Jahren bedeutende Entwicklungen. Die perfekt inszenierte Idylle einer glücklichen Familie am Esstisch konnte dann nicht mehr geschaffen werden, wenn zum Beispiel auch die Frau einer beruflichen Tätigkeit nachging. Diesen Frauen blieb einfach nicht die Zeit, für die Familie aufwendige Menüs zu kochen. Noch dazu hatten die wenigsten von ihnen in der Mittagspause die Möglichkeit, nach Hause zu fahren um die Kinder zu versorgen. Dies führte dazu, dass die Kinder schon recht früh selbständig werden und sich die vorgekochten Speisen selbst wärmen mussten.¹⁷⁷ Wenn die berufstätige Frau dann am Abend kochen musste, wählte sie zunehmend schnelle und einfache Gerichte – für aufwendigen Schnickschnack war zu wenig Zeit vorhanden. Neue Elektrogeräte schafften hier Abhilfe und beschleunigten den Kochvorgang zunehmend. Weiters begann sich die Kochkultur zugunsten von Fertiggerichten zu verändern, die aufgrund der neuen Kühltechnik besser gelagert und bei Bedarf ohne großen Aufwand zum Kochen verwendet werden konnten. Doch diese Entwicklung wurde von vielen Österreicher/innen kritisch beäugt, denn immerhin schien dies das Ende der traditionellen österreichischen bzw. Wiener Küche mit ihren oft aufwendigen und umständlichen Gerichten zu bedeuten. Zusätzlich trug das wachsende Ernährungsbewusstsein der Österreicher/innen dazu bei, dass die altbewährten, recht nahrhaften Gerichte der Wiener Küche nicht mehr als zeitgemäß erschienen. Eine Anpassung an die neue Esskultur sollte die Folge sein.¹⁷⁸

¹⁷⁷ Vgl. Sorgo, Liebe, 78.

¹⁷⁸ Vgl. Mattl-Wurm, Mayonnaise-Ei, 219, 223.

Das geregelte und perfekt inszenierte Familienleben ohne Stress und Sorgen – so war es zumindest in Ratgebern der 1950er Jahre stets präsentiert worden – gab es mittlerweile auch nicht mehr. Die Frauen konnten am Abend nicht immer das perfekte Menü auf den Tisch zaubern und gleichzeitig gut dabei aussehen. Alle Familienmitglieder mussten tagsüber nun selbständig und alleine ihre Mahlzeiten zu sich nehmen, gerade am Abend war noch ein wenig Gemeinschaft und Gelegenheit für familiäre Gespräche gegeben. Doch die traditionelle Esskultur hatte sich hier schon bedeutend zu verändern begonnen, was dann noch verstärkt wurde, als in den sechziger Jahren der Fernseher Einzug in die österreichischen Haushalte hielt. Das Fernsehgerät diente nun der Entspannung nach dem Arbeitstag und begann in zunehmendem Maße die interfamiliären Gespräche am Esstisch zu verdrängen. Wenn der Apparat noch dazu nicht in der Nähe des Esstisches stand, kam es dazu, dass das Mahl nun vor dem Fernseher und nicht in der Gemeinschaft bei Tisch zu sich genommen wurde. Während speziell in den fünfziger und frühen sechziger Jahren gutes Benehmen bei Tisch noch hoch geschätzt wurde, begannen sich auch diese Vorgaben nun aufzulockern.¹⁷⁹ Lässt man den Blick über die Grenzen der Fünfziger und Sechziger hinweg in Richtung Zukunft schweifen, wird man feststellen, dass gute Tischmanieren auch noch in den nachfolgenden Jahrzehnten gern gesehen werden. Doch starre Regeln, wie etwa das Sitzenbleiben bei Tisch, bis alle fertig gegessen haben, sollten ihre Strenge verlieren.¹⁸⁰ Die Gemächlichkeit und Geselligkeit bei Tisch sollten durch den Einzug von neuen Essensformen wie zum Beispiel dem Fast Food zunehmend ihre Bedeutung im schnelllebigen Alltag der Österreicher/innen einbüßen.

Betrachtet man also den Zeitraum von 1945 bis 1965, lassen sich Veränderungen in der Ess- und Kochkultur deutlich feststellen. Auch die traditionelle Tischkultur passte sich an die gesellschaftlichen Entwicklungen an. Dennoch kann in diesen zwanzig Jahren nicht von einer Auflösung dieser Traditionen gesprochen werden. Meiner Meinung nach erfolgte diese auch in den darauffolgenden Jahrzehnten nicht, da eine gewisse Tisch-, Ess- und Kochkultur trotz mehrerer Änderungen immer noch vorhanden geblieben ist. Neuerungen hat es in der Geschichte der österreichischen Küche schon immer gegeben – sie sind eigentlich das, was sie und die damit

¹⁷⁹ Vgl. Weidenholzer, Esskultur, 86.

¹⁸⁰ Vgl. dazu Interviewauszüge ebd. 87, 90.

verbundene Esskultur ausmachen. Gemächlichkeit und Gemütlichkeit haben bei den Österreicher/innen immer noch ihren Platz - wenn auch in anderer Art und Weise als noch vor fünfzig Jahren. Stress und Schnellebigkeit mögen zwar den Alltag bestimmen, doch an den Wochenenden bzw. im Urlaub ist das Gefühl von 'leben und leben lassen' noch immer spürbar.

4. KOCHBUCHANALYSE: MATERIAL UND METHODEN

4.1 Zur Auswahl des Materials

Kochbücher spiegeln technische, mentale und politische Veränderungen wider. Sie sagen nicht nur etwas über die Realität aus, sondern vor allem über die Vorstellung, was typisch sei und sich als typisch verkaufen lasse. Kochbücher werden für einen Markt geschrieben und beziehen sich daher auch auf die Sozialstruktur der jeweiligen Käuferschaft.¹⁸¹

Dass sich im Zeitraum von 1945 bis 1965 bei der Ernährung der Österreicher/innen – sowohl bei der Nahrungsmittelversorgung als auch beim Konsum – vieles verändert hat, konnte bereits festgestellt werden. Interessant war für mich die Frage, ob sich diese Entwicklungen auch in zeitgenössischen Kochbüchern feststellen lassen, denn wie bereits Sandgruber erkannt hat, können Kochbücher etwaige Veränderungen widerspiegeln. Doch muss man dabei stets beachten, dass sich in diesen Büchern nicht die ganze Realität der damaligen Zeit entfaltet, sondern vielmehr das, was für die Autoren und Autorinnen damals von Bedeutung war. Dies konnten natürlich die besonderen Umstände nach dem Krieg oder die Elektrifizierungswelle zu Wohlstandszeiten sein, doch stehen hinter den Kochbüchern oft auch ganz andere Absichten. Um dies herauszufinden und weitere Merkmale dieser eigenen Gattung festzustellen, entschied ich mich schließlich zu einer Analyse von zeitgenössischen Kochbüchern aus dem Zeitraum 1945 bis 1965.

Zunächst wählte ich einen Basiskorpus von rund dreißig Büchern – teilweise aus Privatbesitz, teilweise aus der Universitätsbibliothek - aus und versuchte, so viele verschiedene Werke wie nur möglich zu erhalten. Dabei achtete ich nicht nur auf unterschiedliche Autor/innen beiderlei Geschlechts, sondern auch auf eine breite Fächerung beim Zielpublikum – sowohl in Bezug auf eine Zuordnung nach sozialer Schicht als auch nach geographischer Region. Somit hatte ich einen Korpus von Kochbüchern, der sowohl von Männern, häufig von so genannten „Küchenchefs“ verfasste Werke beinhaltete, als auch solche Bücher, die von Frauen, mitunter auch „Fachlehrerinnen“ geschrieben wurden. Die einzelnen Werke befassten sich nicht nur mit der berühmten „Wiener Küche“, sondern auch mit regionalen Gerichten, so zum Beispiel das „Kärntner Kochbüchl“. Ich fand eigene Kochbücher für den

¹⁸¹ Sandgruber, Nationalspeisen, 187.

bäuerlichen Haushalt, solche für Stadt und Land, aber auch jene, die sich zum Beispiel an alleinstehende Personen richteten oder als Lehrbuch an Schulen Einsatz fanden. Die Vielfalt war sehr beeindruckend, sodass ich begann, den Korpus nach bestimmten Kriterien einzuschränken und weniger brauchbare Bücher auszuschließen. Zu diesem Zweck schieden zuerst alle Lehrbücher aus, welche zwar interessante Aufschlüsse über den damaligen Kochunterricht liefern hätten können, welche aber für meine Arbeit nicht von besonderer Relevanz waren. Deshalb wurden auch alle anderen Kochbücher aussortiert, die sich für meine Analyse mit einem zu speziellen Gebiet befassten, so zum Beispiel ein eigenes Gemüsekochbuch oder das so genannte „Kochbuch der Venus“, welches „aphrodisierende“ Speisen beinhaltete.

Mein Hauptaugenmerk richtete sich nun auf die verbleibenden Bücher, die jetzt nach Jahrzehnt geordnet wurden. Vor allem in den fünfziger und sechziger Jahren bot sich eine gute Auswahl an Kochbüchern, sodass ich beschloss, noch genauer auf Unterschiede zu achten und die möglichst gegensätzlichsten Werke auszusuchen. Bücher, die schon in mehrfacher Ausgabe erschienen waren, wurden fast alle ausgesondert, da es bei diesen Exemplaren schwierig gewesen wäre festzustellen, welche Rezepte und Neuerungen aus dem eigentlichen Beobachtungszeitraum stammen und welche schon vorher im Buch enthalten waren. Die Abweichungen der Verfasser/innen voneinander, sei es nun in Bezug auf die Zielgruppe, des Layouts oder ihre Absicht hinter dem Kochbuch, machten schließlich den Reiz für mich aus, eine genauere Analyse durchzuführen. Somit wählte ich für eine Feinanalyse insgesamt sieben Kochbücher aus, darunter zwei aus den vierziger, drei aus den fünfziger und zwei aus den sechziger Jahren:

- 1) Wolfram, Rosa, Das Kochen mit knappen Mitteln. Eine kleine Zusammenstellung zeitgemäßer, praktischer Kochrezepte, Wien 1946.
- 2) Duch, Karl, Wiener Kochbuch. Die Praxis des modernen Kochens, Wien 1946.
- 3) Heinrich, Elisabeth, Das Kochbuch der Bäuerin, 3. Auflage, Salzburg 1951.
- 4) Hauska, Maria Dolores, Schnellkochbuch für Berufstätige und Junggesellen, Wien/St. Pölten/München 1955.

- 5) Kofranek, Albert, Das neue Donauland Kochbuch. Mit über 1500 Rezepten für die einfache und feine Küche, Schon-, Kranken- und Diätkost und vielen praktischen Hinweisen für die Hausfrau, Wien 1959.
- 6) Hofer, Hans, Feinschmecker-Spezialitäten. 300 ausgewählte Rezepte, davon 40 in der Fernsehküche gezeigt, Wien/Heidelberg 1964.
- 7) Kunerol Nahrungsmittel GmbH (Hg.), Das neue Thea-Kochbuch, Wien 1963.

4.2 Zur Auswahl der Analysemethoden

4.2.1 Inhalts- und Rezeptanalyse

Bevor ich auf die Vorschläge von Landwehr einging, untersuchte ich zunächst ganz allgemein die Unterteilung der Kochbücher, um einen ersten Eindruck von Gestaltung und Einteilung zu bekommen. Weiters analysierte ich den Titel des Buches und warf einen Blick auf die darin enthaltenen Rezepte. Um hier mögliche Veränderungen und neue Einflüsse erkennen zu können, entschied ich mich zu einer Feinanalyse von insgesamt drei Speisen, die nicht nur in der Sekundärliteratur, sondern auch in Kochbüchern selbst als „typisch österreichisch“ angepriesen werden: Grießnockerlsuppe, Rindsgulasch (man lasse hier die ungarischen Wurzeln dieser Speise außer Acht) und Kaiserschmarren. Bei diesen Gerichten konnte ich davon ausgehen, dass sie sich am ehesten in allen zur Analyse herangezogenen Kochbüchern befinden würden und so ein direkter Vergleich möglich wäre. Dabei versuchte ich nicht nur auf Veränderungen bei den Zutaten und der Zubereitungsart zu achten, sondern zum Beispiel auch darauf, ob die Speisen mit der Hand oder mithilfe von Geräten zubereitet wurden. Außerdem versuchte ich bei der Analyse stets die historischen Rahmenbedingungen im Hinterkopf zu behalten um herausfinden zu können, ob die Autor/innen in ihren Kochbüchern Rücksicht darauf genommen hatten. Erst dann ging ich zur eigentlichen historischen Diskursanalyse nach Landwehr über.

4.2.2 *Historische Diskursanalyse*

Eines der wohl schwierigsten Unterfangen im Zuge dieser Arbeit war zweifelsohne die Auswahl der Analysemethoden und deren Anpassung an meine vorbereiteten Forschungsfragen. Einerseits wollte ich textliche Untersuchungen vornehmen, andererseits war es mir aber auch wichtig, die in den Kochbüchern inkludierten Bilder in die Analyse mit einzubeziehen. Für die Analyse der Texte schien mir eine historische Diskursanalyse am gebräuchlichsten, wobei ich mich hauptsächlich auf die Vorschläge im Werk von Achim Landwehr stützte. Gleich zu Beginn hebt Landwehr hervor, dass zwischen der Sprache und der Gesellschaft eine besondere Beziehung besteht:

Es sind vier Aspekte eines sprachlichen Codes, die die Beziehungen zwischen Sprache und Gesellschaft zum Ausdruck bringen: „1. Verschiedene soziale Gruppen benutzen verschiedene Sprachvarianten. 2. Dieselben Individuen benutzen in unterschiedlichen Situationen verschiedene Sprachvarianten. 3. Die Sprache spiegelt die Gesellschaft oder Kultur wider, in der sie gebraucht wird. 4. Die Sprache formt die Gesellschaft, in der sie gebraucht wird.“¹⁸²

Interessant war für mich also, ob und wie diese Aspekte in den Kochbüchern vorzufinden sind, ob es tatsächlich Unterschiede in der Sprache gibt und inwiefern die Sprache die Gesellschaft widerspiegelt bzw. diese formt. Werden zum Beispiel Bäuerinnen in den Büchern anders angesprochen als Frauen aus bürgerlichem Haushalt? Werden Fremdwörter und Fachbegriffe verwendet und somit das Wissen der Menschen verändert bzw. weiterentwickelt? Wichtig ist es auch zu fragen, wer in den Kochbüchern als Subjekt auftritt, das Aussagen macht. In welchem institutionellen Umfeld geschieht dies, welches Verhältnis nimmt diese Person zum Diskurs ein und wie sind deren Aussagen organisiert?¹⁸³ Landwehr bietet zwar eine umfangreiche und anregende Einführung in die Diskussion rund um den Diskursbegriff, eine für mich zufriedenstellende Definition zur Methode der historischen Diskursanalyse liefert hingegen Eder:

Unter Diskursen werden [...] Praktiken verstanden, die Aussagen zu einem bestimmten Thema systematisch organisieren und regulieren und damit die Möglichkeitsbedingungen des (von einer sozialen Gruppe in einem Zeitraum) Denk- und Sagbaren bestimmen. Welche der dabei involvierten drei Ebenen – textuelle,

¹⁸² Landwehr, Achim, *Geschichte des Sagbaren. Einführung in die historische Diskursanalyse*, Tübingen 2001, 53.

¹⁸³ Vgl. ebd. 78 f.

diskursive und soziale Praktiken – in der historischen Diskursforschung fokussiert und wie sie aufeinander bezogen werden, ist von den jeweiligen Fragestellungen und theoretischen Positionen abhängig. Bei der (historischen) Diskursanalyse handelt es sich jedenfalls um keine bestimmte Methode, sondern um ein Forschungsprogramm bzw. eine Forschungsperspektive: Diskursanalyse zu betreiben, bedeutet heute, durchaus differente, wissenschaftlich ausgearbeitete und explizite Methoden und Verfahren einsetzen zu können – je abhängig davon, welche der drei Ebenen aufgrund von Frage- und Hypothesenstellungen und des vorhandenen Quellenkorpus in den Vordergrund rücken.¹⁸⁴

Somit ist die historische Diskursanalyse nicht etwas streng Vorgebenes, bereits Fixiertes, sondern orientiert sich in erster Linie am Quellenkorpus und an den Forschungsfragen. Deshalb habe ich zwar das Grundgerüst zur Diskursanalyse, das Landwehr in seinem Buch vorschlägt,¹⁸⁵ größtenteils übernommen, doch habe ich gleichzeitig Punkte, die für meine Forschungsfragen weniger relevant erschienen, gestrichen bzw. eigene Analyseschritte eingefügt. Schließlich entschied ich mich dazu, mit diesem Instrumentarium das in so gut wie jedem Kochbuch enthaltene Vorwort genauer zu analysieren. Die Entscheidung fiel deshalb auf das Vorwort, weil es meiner Meinung nach viel Auskunft über die Absichten der Autor/innen hinter dem Kochbuch gibt und häufig auch andere bedeutende Informationen zu den Gegebenheiten der jeweiligen Zeit beinhaltet. Somit führte ich zuerst eine Kontextanalyse durch und analysierte im Anschluss die im Vorwort enthaltenen Aussagen, wobei sowohl die Makro- als auch die Mikrostruktur des Textes genauer untersucht wurden. Erst diese Schritte ermöglichten schließlich, eine Diskursanalyse durchzuführen und Eigenschaften bzw. Merkmale des Diskurses festzustellen. Dazu war allerdings auch eine Bild- und Textanalyse von großem Nutzen.

4.2.3 Bild- und Textanalyse

Bei der Bild- und Textanalyse zog ich einerseits die Texte und Vorschläge von Hartmut Stöckl, Martin Stegu und Barbara Sandig heran¹⁸⁶, andererseits brachte ich

¹⁸⁴ Eder, Franz X., Historische Diskurse und ihre Analyse – eine Einleitung, in: Eder, Franz X., Hg., Historische Diskursanalysen: Genealogie, Theorie, Anwendungen, Wiesbaden 2006, 13.

¹⁸⁵ Vgl. dazu Landwehr, Diskursanalyse, 106 ff.

¹⁸⁶ Vgl. dazu Stöckl, Hartmut, (Un-)Chaining the floating image. Methodologische Überlegungen zu einem Beschreibungs- und Analysemodell für die Bild/Textverknüpfung aus linguistischer und semiotischer Perspektive, in: Kodikas/Code Ars semiotica. An international journal of semiotics 21 (1998), No. 1-2, 75-98; Stegu, Martin, Text oder Kontext: zur Rolle von Fotos in Tageszeitungen, in:

aber gerade hier die meisten meiner eigenen Ideen zur Analyse ein, und achtete ganz besonders darauf, die für mich wichtigen Informationen herausfinden zu können. Dabei ging es mir nicht nur um die Art, die Anordnung und die Funktionen des Bildes, sondern auch um die Botschaften, welche es vermittelt, wie diese Messages transportiert werden, an wen sich das Bild richtet und auch, ob sich Besonderheiten in der Text-Bildrelation feststellen lassen. Ich wählte in erster Linie solche Bilder aus, die mir besonders auffällig und für diese Analyse geeignet erschienen. Ob es sich dabei um eine Zeichnung oder ein Foto handelte, oder ob sich das Bild in Farbe oder in schwarz-weiß präsentierte, wurde zwar beachtet, spielte aber dennoch eine Nebenrolle.

An dieser Stelle muss erwähnt werden, dass ursprünglich auch der Umschlag bzw. das Cover der Kochbücher analysiert werden sollte. Da aber die meisten Werke - speziell die Bücher aus der Universitätsbibliothek - nicht mehr über die originalen Hüllen verfügten, musste dieser Analyseschritt entfallen.

5. ERGEBNISSE DER ANALYSE

5.1 Gestaltung der Kochbücher

5.1.1 *Titel*

Zu Beginn der Kochbuchanalyse tat sich gleich die Frage auf, was die Titel der einzelnen Bücher versprechen bzw. was man sich vom Werk selbst erhoffen kann. Während zum Beispiel das Buch von Rosa Wolfram aus dem Jahr 1946 Rezepte für „das Kochen mit knappen Mitteln“ verspricht, liefert Karl Duch im selben Jahr ein „Wiener Kochbuch“ mit dem Untertitel „die Praxis des modernen Kochens“. Das erste Kochbuch bezieht sich somit direkt auf die damalige Notsituation, wo die Österreicher/innen kaum Lebensmittel zur Verfügung hatten. Duchs Buch wiederum verspricht schon im ersten Nachkriegsjahr, Informationen zur modernen Küche zu liefern – was immer das auch zu dieser Zeit bedeuten mochte. Noch dazu bezieht er sich auf die „Wiener Küche“, sodass sich das Buch automatisch an ein bestimmtes Publikum richtet. Er stellt nicht Anspruch auf „österreichische Küche“, die bestenfalls auch Gerichte aus den anderen Bundesländern beinhaltet, sondern legt sein Hauptaugenmerk auf Wiener Speisen. Interessant ist, dass zu dieser Zeit die „Wiener Küche“ bereits als alte Tradition galt, zu welcher die Österreicher/innen nach Kriegsende wieder zurückkehren wollten. Dass Duch dieses „Alte“ mit Modernität verband, macht dieses Kochbuch so interessant – es scheint somit laut Titel die guten alten Traditionen der Wiener Küche mit Modernem zu verbinden. Dieses Kochbuch ist nicht wie jenes von Wolfram für Notzeiten gedacht, sondern soll Ausblick auf eine bessere Zukunft geben – eine Zukunft, in der gerade das Althergebrachte wieder „modern“ werden sollte.

Aber auch die analysierten Kochbücher aus den fünfziger Jahren versprechen mit ihren Titeln Abwechslung und unterschiedliche Zugänge zum Thema Kochen. So zum Beispiel jenes von Elisabeth Heinrich, „Das Kochbuch der Bäuerin“, das aus dem Jahr 1951 stammt. Hier legt der Titel gleich automatisch die Zielgruppe fest, welche damit erreicht werden soll, andere soziale Gruppen in Österreich werden gleichzeitig ausgegrenzt. Maria Dolores Hauska bietet 1955 wiederum ein

„Schnellkochbuch für Berufstätige und Junggesellen“. Hier wird somit eine ganz andere Gesellschaftsschicht angesprochen, nämlich jene der Arbeiter/innen bzw. alleinstehenden Personen. Man vermutet gleich, dass Hauska ein Kochbuch geschaffen hat, welches „schnelle“ Rezepte ohne großen Aufwand beinhaltet, damit Menschen mit einem knappen Zeitbudget auch etwas Vernünftiges kochen können. Ob mit den Berufstätigen und Junggesellen nur Männer, nur Frauen oder doch beide Geschlechter gemeint sind, lässt sich anhand des Titels allerdings nicht feststellen. Albert Kofranek, Autor des dritten von mir analysierten Buches aus den Fünzigern, richtet sich im Gegensatz zu seinen „Kolleginnen“ nicht an eine bestimmte Gesellschaftsschicht, sondern scheint mit seinem „Donauland Kochbuch“ eine breitere Masse anzusprechen. Zunächst könnte man vermuten, dass sich Kofranek auf eine bestimmte Region Österreichs festgelegt hat, doch tatsächlich bezieht sich das „Donauland“ auf die gleichnamige Buchgemeinschaft, unter deren Verlag das Buch erschienen ist. Der Untertitel „Mit über 1500 Rezepten für die einfache und feine Küche, Schon-, Kranken- und Diätkost und vielen praktischen Hinweisen für die Hausfrau“ verrät noch mehr über das Kochbuch. Zunächst einmal beeindruckt die große Anzahl der darin enthaltenen Rezepte, die laut Kofranek eine „einfache“ und dennoch „feine“ Küche ermöglichen – eigentlich ein Widerspruch, da feine Küche häufig mit „aufwendig“ und „teuer“ assoziiert wird. Doch das Buch von Kofranek verspricht, dass diese auch einfach sein kann. Noch dazu wird im Titel erwähnt, dass auch Kranken- und Diätkost berücksichtigt wurde – 1959 dürften somit Diät und gesundes Essen schon Thema gewesen bzw. von öffentlichen Personen wie Kofranek zu einem solchen gemacht worden sein. Zu guter Letzt verspricht der Titel dann auch noch, dass das Kochbuch „praktische Hinweise für die Hausfrau“ enthält. Somit finden sich in Kofraneks Werk eine ganze Reihe von wichtigen Informationen und nicht nur Rezepte. Dabei richtet er sich hier gleich automatisch an die Hausfrau, welche laut Autor wohl nach wie vor für die Hausarbeit inklusive dem Kochen verantwortlich waren – Männer werden im Titel jedenfalls nicht erwähnt.

„Feinschmecker-Spezialitäten“, das Kochbuch von Hans Hofer aus dem Jahr 1964, gibt mit seinem Titel keinerlei Aufschluss über Geschlecht oder soziale Schicht der Zielgruppe. Hier wird in erster Linie auf die Speisen selbst verwiesen, nämlich auf „Spezialitäten“, was auf besondere, eben „spezielle“ Gerichte hoffen lässt. Einzige Information zur Zielgruppe des Buches liefert der Begriff „Feinschmecker“. Somit

sollen Personen angesprochen werden, die gerne genießen und denen guter Geschmack und Qualität – sozusagen Spezialitäten – wichtig sind. Grete Perger, deren Kochbuch ein Jahr davor erschienen ist und welches eigentlich von der Kunerol GmbH herausgegeben wurde, hält sich beim Titel des Werkes auch eher bedeckt, was das Zielpublikum angeht. „Das neue Thea-Kochbuch“ richtet sich klarerweise überwiegend an Personen, die mit Thea kochen bzw. dieses Produkt konsumieren – zusätzliche Informationen erhält man hier nicht. Der Titel verrät nur, dass die darin enthaltenen Rezepte wohl hauptsächlich auf dieser bestimmten Zutat, der bekannten Margarine namens „Thea“, basieren.

5.1.2 Zum Inhalt der Kochbücher

Schon bei den beiden Werken aus den 1940er Jahren zeigt sich, dass Kochbücher nicht nur zur Vermittlung von Rezepten benutzt wurden, sondern auch zahlreiche andere Informationen rund um Ernährung, Kochen und Vorratshaltung lieferten. Sowohl das Buch von Rosa Wolfram als jenes von Karl Duch verfügt über eigene Nährwerttabellen, welche die Menschen über die Nährwerte der verschiedenen Lebensmitteln informieren sollten. Damit sollte den Leser/innen veranschaulicht werden, wie man die knappen Mittel so variieren kann, um so viele Nährstoffe wie nur möglich zu sich nehmen und um weniger nahrhafte Nahrung mit reichhaltigen Mitteln kombinieren zu können. Interessant ist hier, dass Duch zum Beispiel Nahrungsmittel auflistet, die 1946 gar nicht – und wenn, dann nur für privilegierte Österreicher/innen – erhältlich waren, so zum Beispiel Fleisch. Man bekommt beim Durchblättern von Duchs Kochbuch generell den Eindruck, als hätte ein Jahr nach Kriegsende niemals Not geherrscht, denn nicht nur Fleisch spielt darin eine große Rolle, sondern auch reichhaltige Mehlspeisen oder etwa feine Saucen. Wolfram wiederum verzichtet in ihrem Buch gänzlich auf Fleisch und nimmt auch sonst besondere Rücksicht auf die damalige Situation in Österreich. Sie bietet Tipps, welche Nahrungsmittel man durch andere Stoffe ersetzen kann oder auch, wie man die wenigen Speisen abwechslungsreicher gestalten kann. Einen bedeutenden Platz nehmen allerdings in beiden Büchern die Hinweise zur Vorratshaltung ein, welche einerseits sicher nützlich gewesen sein dürften – war es doch wichtig, die wenigen

Mittel so lange wie möglich genießbar zu halten. Ob es andererseits aber tatsächlich so viele Lebensmittel zum Aufbewahren gab, wo doch viele Menschen oft schon für einen Tag nicht genug zu essen hatten, ist zu bezweifeln. Auffällig ist die Tatsache, dass das Kochbuch von Wolfram kein einziges Bild enthält, während sich im Werk von Duch drei Schwarz-weiß-Fotografien befinden. Wolframs Buch spiegelt die Notsituation 1946 so gekonnt wider, denn zu dieser Zeit war man mit dem Wiederaufbau beschäftigt und ein Kochbuch war hier nur Mittel zum Zweck – Unterhaltung hatte da keinen besonderen Platz.

Vergleicht man diese beiden Kochbücher nun mit jenen aus den fünfziger Jahren, so könnte man meinen, das Buch von Karl Duch stammt ebenfalls aus dieser Zeit, denn nun wurden Bücher wie jenes von Duch detaillierter mit breitgestreutem Inhalt. Während Duch eigene Kapitel zur Praxis der Nahrungszubereitung und zu den Zubereitungsvorschriften eingefügt hatte, ging man in den Kochbüchern der Fünfziger dazu über, diese mit Schon- und Diätkost, aber auch mit Werbung und zahlreichen Bildern zu ergänzen. Das Kochbuch von Elisabeth Heinrich beinhaltet zum Beispiel einige Werbungen für Lebensmittel wie zum Beispiel Linde-Kaffee oder Maggi-Produkte. Vermutlich waren Kochbücher zu dieser Zeit und vor allem für ein ländliches Publikum ein ideales Medium, das breitere Schichten und gleich jene Personen erreichte, die auch für den Einkauf der Lebensmittel verantwortlich waren: die Frauen. Gerade zu Beginn der Fünfziger gab es kaum noch Fernseher und auf dem Land dürften damals auch andere Medien wie Radio oder Zeitungen nur einen begrenzten Einfluss gehabt haben – Kochbücher kamen den Erzeugern von Nahrungsmitteln da sehr entgegen. Ansonsten sind im Buch nur vereinzelt Abbildungen zu finden und auch eine Nährstofftabelle sucht man vergebens. Vermutlich waren die Nährstoffe der Lebensmittel auf dem Land (oder eben nur für die Autorin selbst) weniger von Bedeutung, da Heinrich stattdessen großen Wert auf die eigenhändige Erzeugung von Nahrungs- und Gebrauchsmitteln im bäuerlichen Haushalt legt und die Ernährungslehre generell im Hintergrund bleibt. Mit dem Aufbau und dem Inhalt des Kochbuches unterstreicht die Autorin nochmals, an welche Zielgruppe es sich richtet, denn in der Stadt bzw. in höheren Schichten war zum Beispiel das Wissen über die Schlachtung und das anschließende Zerlegen der Tiere nicht von solcher Bedeutung wie bei der ländlichen Bevölkerung. Noch dazu enthält das Buch zwei Geleitworte vom Präsidenten der Landwirtschaftskammer

Salzburg und dem Kammeramtsdirektor, was den bäuerlichen Kontext des Buches noch zusätzlich betont – in der Stadt bzw. in anderen Gesellschaftsschichten wird es womöglich nicht von großer Bedeutung gewesen sein, dass diese beiden „Herren höheren Amtes“ dieses Kochbuch weiterempfehlen. So bietet das Buch von Maria Dolores Hauska einen ziemlichen Gegensatz zu Heinrichs Werk, denn das „Schnellkochbuch“ hat keinen Platz für lange Geleitworte und ausgedehnte Erklärungen. Die Arbeiterschaft hatte schon wenig Zeit zum Kochen, da war man an den Erläuterungen über das eigenhändige Schlachten und Zerlegen wohl kaum interessiert. Mit dem bäuerlichen Kochbuch hat es zwar den Verzicht auf lange Nährstofftabellen und Ernährungslehrekapiteln gemein, aber sonst zeigt sich dieses Buch auf eine ganz andere Art und Weise als jenes von Heinrich. Hauskas Kochbuch beinhaltet zum Beispiel kleine Illustrationen, die die verschiedenen Rezeptkapitel einleiten, aber auch im Inhaltsverzeichnis findet man bei jedem Buchstaben ein Bild, das ein Lebensmittel etc. zeigt, welches mit eben diesem Buchstaben beginnt, zum Beispiel Pilze beim „P“. Obwohl Berufstätige sicherlich wenig Zeit zum Bestaunen hatten, legt die Autorin hier großen Wert auf eine optisch ansprechende Gestaltung. Auch im Kochbuch von Albert Kofranek spielt dies eine bedeutende Rolle, denn neben Abbildungen und schwarz-weißen Fotos sind hier auch erstmals Farbfotos enthalten. Es ist auch eines der ersten analysierten Bücher, das nicht nur Bilder der fertigen Speisen zeigt, sondern auch einzelne Arbeitsschritte beim Kochen. Wie auch schon die beiden anderen Autorinnen hält Kofranek den Teil über Ernährungslehre eher begrenzt, während sein Hauptaugenmerk auf den Rezepten selbst liegt. Die dennoch enthaltene Kalorientabelle dürfte hier erstmals dazu dienen, Informationen zu einer gesundheitsbewussten Ernährung zu liefern – immerhin beinhaltet das Buch auch Rezepte für eine Diätkost. Die Österreicher/innen (oder eben hauptsächlich der Autor selbst) dürften sich über die Folgen des Wohlstandes und der sogenannten „Fresswelle“ der 1950er Jahre wohl zunehmend bewusst geworden sein. Besonders interessant ist, dass Kofranek eine Liste angibt, welche die Namen von bestimmten Lebensmitteln und Speisen enthält – aufgeteilt in „österreichische“ und „deutsche“ Bezeichnungen! Außerdem unterscheidet er in einer weiteren Liste zwischen „einheimischen Gewürzen“ wie Knoblauch, Dill oder Wacholder und „ausländischen Gewürzen“ wie Paprika, Kapern oder Curry. Somit wollte Kofranek wohl ein Buch liefern, dessen Rezepte auch bei unseren deutschen Nachbarn verstanden und nachgekocht werden konnten. Weiters macht sich hier erstmals der ausländische

Einfluss auf die österreichische Küche bemerkbar – fremde Gewürze dürften, will man Kofranek glauben, zunehmend Verwendung gefunden haben, wobei er sogar erklärt, bei welchen Speisen man diese einsetzen kann. Wie der Autor allerdings diese Unterteilung in „einheimisch“ und „ausländisch“ vornahm, ob das ursprüngliche Anbaugebiet als Hauptkriterium diene, oder ob entscheidend war, dass sich diese Gewürze eher in fremden als in traditionell österreichischen Gerichten fanden, wird hier nicht erwähnt. Interessantes Detail des Buches ist zuletzt auch noch die enthaltene Kurzbiografie des Autors, welche vom Verlag hinzugefügt wurde. Somit erhalten die Leser/innen nicht nur Informationen zum Autor selbst, durch diese wird er auch als zum Schreiben eines Kochbuches berechtigter Experte wahrgenommen – eine Taktik, welche sich auch im Buch von Hans Hofer festmachen lässt.

Hofer bietet mit seinen „Feinschmecker-Spezialitäten“ ein recht übersichtlich gestaltetes Kochbuch, das neben dem Vorwort des Verfassers auch eines vom Verlag enthält. Dieses dient - wie auch schon bei Kofranek - dazu, den Autor näher vorzustellen und ihn als Experten auf seinem Gebiet zu loben. Auffällig neben der äußerst übersichtlichen Gestaltung sind die eingefügten Zeichnungen sowie die zahlreichen schwarz-weißen bzw. Farbfotos. Dabei werden nicht nur die fertigen Speisen abgebildet, sondern unter anderem die Zutaten sowie einzelne Zubereitungsschritte. Hofer verzichtet in seinem Kochbuch gänzlich auf ein Ernährungslehrekapitel bzw. auf Nährwerttabellen, denn offensichtlich spielt hier der Genuss eine größere Rolle als die Kalorien. Weiters bietet der Autor eine Liste mit verschiedenen Speisennamen, wobei hier die österreichische und die dazugehörige ausländische (meist deutsche) Variante angegeben sind, so zum Beispiel Karfiol und Blumenkohl. Er wollte also mit diesem Buch ein Werk schaffen, das auch bei unseren deutschen Nachbarn genutzt werden kann. Noch dazu hat er eine relativ lange Liste mit Fachausdrücken der Küche hinzugefügt – dies zeugt von seinem Wissen als gelernter Koch. Ob auch Grete Perger, die Autorin des zweiten Kochbuches aus den Sechzigern, über dieses Wissen verfügt hat, lässt sich aus dem Buch heraus nicht erschließen. Fest steht jedenfalls, dass ihr 1963 veröffentlichtes „Thea-Kochbuch“ auch Lerncharakter hat – immerhin beinhaltet es eigene Kapitel über Servierkunde und Ernährungslehre. Auch eine Kalorientabelle wird angegeben, was das zunehmende Ernährungsbewusstsein der 1960er unterstreicht und das Image

der „leichten“ und „bekömmlichen“ Thea-Margarine noch betont. Im Kochbuch findet man neben Illustrationen und Fotos auch ein Kapitel mit Kochtipps, wobei hier wichtige Fachausdrücke erklärt werden. Ins Auge sticht auch das eigene Kapitel über ausländische Gerichte, da man hier den Einfluss vom zunehmenden Fernsehkonsum und den ersten Urlaubsreisen erkennen kann.

5.1.3 Die Rezepte im Überblick

Die Analyse der Rezepte gestaltete sich als besonders interessant, da ich als leidenschaftliche Köchin viele attraktive, aber auch einige weniger ansprechende Gerichte entdecken konnte. Behält man im Hintergedanken die Tatsache, dass die Österreicher/innen unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg kaum etwas zu essen hatten, merkt man bei Rosa Wolframs Kochbuch sofort, dass die Autorin bei der Rezeptauswahl deutlich Rücksicht auf diese Notsituation genommen hat. In ihrem Buch findet sich kein einziges Fleischgericht, da es 1946 ohnehin kaum welches gab. Außerdem ist es stark auf Erbsen- und Bohnengerichte fixiert, was nach der berühmten „Erbsenspende“ der Roten Armee und dem somit verstärkten Verzehr von Hülsenfrüchten nicht verwundert. Wolfram bemühte sich generell darum, nur solche Nahrungsmittel anzugeben, die noch am ehesten über Lebensmittelkarten oder Eigenproduktion erhältlich waren. So kann man neben den obligatorischen Erbsen auch viele Speisen mit Kartoffeln vorfinden. Auffällig sind hier sogenannte „Ersatzrezepte“ von Gerichten, die als Substitution für bestimmte und kaum erhältliche Speisen dienen sollten, und welche als Antwort auf die damalige Notsituation betrachtet werden können: Schlagobersersatz, Marzipankugellersatz und falscher Reisauflauf. Von diesen Umständen ist in Karl Duchs Rezeptteil freilich nichts zu merken – er bietet von kräftigen Suppen über deftige Fleischgerichte bis hin zu herzhaften Mehlspeisen alles, was das österreichische Herz begehrt. Lebensmittelknappheit oder gar Hunger haben hier keinen Platz, und auch von Ersatzmitteln wie Trockenei oder gar Ersatzrezepten ist hier – im Gegensatz zum Kochbuch von Wolfram - nicht die Rede. Duch konzentriert sich lieber auf die gute, alte Wiener Küche mit traditionellen Rezepten, wobei er auch einige fremde Gerichte vorstellt, so zum Beispiel Ravioli, Irish-stew oder Roastbeef. Ob er sich hierbei

tatsächlich von den Besatzungsmächten beeinflussen ließ oder auf seine einschlägigen Erfahrungen als professioneller Koch zurückgriff, kann man leider nicht vollständig herausfinden. Womöglich war es ein wenig von Beidem.

Beim ersten Kochbuch der fünfziger Jahre, nämlich jenes von Elisabeth Heinrich, zeigt sich, dass auch hier der Schwerpunkt auf Fleisch- und Mehlspeiserezepten liegt. Allerdings wird speziell bei den Rezepten wieder klar, dass es sich um ein Buch fürs ländliche Publikum handelt, da man neben den herkömmlichen Speisen ebenso Anleitungen zur Herstellung von Likören, Most, Essig oder auch Seife (!) vorfindet. Die Autorin bietet vor allem traditionelle österreichische Gerichte, daneben einige fremde, wobei diese den Einfluss der Nachbarländer, aber auch jenen der Besatzungsmächte erahnen lassen: bayerisches Kücherl, italienischer Blätterteig, böhmische Dalken, Pressburger Mohnbeugel, Rumpsteak, französischer Salat oder auch Kalbskoteletten auf Pariser Art. Da die Ernährungslage 1951 noch nicht gesichert war, wird nur zu gut verständlich, warum in diesem Kochbuch auch noch „Ersatzrezepte“ zu finden sind: falsches Beuschel, falsche Rindsuppe oder auch falsche Mayonnaise. Die Autorin hat die Umstände der damaligen Zeit weitgehend berücksichtigt und zugleich fremde Einflüsse auf die österreichische Küche festgehalten – auch wenn man nicht mit Sicherheit sagen kann, dass es der bäuerlichen Bevölkerung schon so gut ging um all die vorgestellten Gerichte nachkochen zu können. Maria Dolores Hauskas Buch Kochbuch aus dem Jahre 1955 bietet sogar noch eine viel größere Bandbreite an fremden Speisen und dehnt die Rezeptausswahl über die Grenzen der Nachbarländer und jene der Besatzungsmächte hinaus. So findet man zum Beispiel die Anleitung zu schwedischem Beef, Schweizer Eiern, italienischer Fleischroulade, englischem Kohlrabi, rumänischem Gemüse, persischen Ochsenaugen oder auch griechischem Beefsteak. Traditionell österreichische Speisen finden ebenso Platz im Buch, unter anderem das berühmte Wiener Schnitzel oder auch die sogenannten Linzer Augen. „Ersatzgerichte“ sucht man in dieser Rezeptsammlung aus der Mitte der fünfziger Jahre vergebens. Stattdessen hat die Autorin „schnelle“ Gerichte wie zum Beispiel schnelle Fleischspeise oder schnelles Sauerkraut eingefügt und ihr Kochbuch somit dem Trend hin zur Berufstätigkeit angepasst. Die Ernährungssituation hatte sich zu diesem Zeitpunkt schon deutlich gebessert, sodass die Nachfrage nach solchen „falschen“ Speisen nicht mehr gegeben war. Hauskas Kochbuch lässt vermuten, dass

sich die österreichische Küche im Laufe der 1950er zunehmend für fremde und exotische Speisen zu öffnen begann. Ob die Österreicher/innen diese ausländischen Gerichte dann auch tatsächlich gekocht haben, lässt sich hier allerdings nicht feststellen. Jedenfalls setzte sich dieser Trend weiterhin fort, was man auch in Albert Kofraneks Kochbuch erkennen kann. Kofranek bietet neben Gerichten aus den österreichischen Nachbarländern auch solche aus den zunehmend beliebter werdenden Urlaubsländern sowie der ehemaligen Besatzungsmächte an. Dabei kommen zum ersten Mal amerikanische Speisen bzw. Zutaten vor, was bezeugen könnte, dass das anfängliche Misstrauen und die Kritik gegenüber der amerikanischen Kultur gegen Ende der fünfziger Jahre gesunken sein dürften. Jedenfalls bietet Kofranek Rezepte wie Americaine Sauce, Amerikanischer Fruchtsalat, Pariser Äpfel, Beefsteak Wellington, Schwedische Butter, Sauce Espagnole, „Tomaten-Catchup“, Curry-Reis, wobei dies nur eine kleine Auswahl der enthaltenen fremden Gerichte ist. Daneben findet man allerdings auch typisch österreichische Speisen, sodass sich mehr und mehr zeigt, dass es den Kochbuchautor/inn/en ab den fünfziger Jahren wohl darum ging, die traditionell österreichische Küche mit internationalen bzw. exotischen Gerichten zu verbinden. Wohlstand war eingeekehrt und der Hunger nach Neuem und Fremdem offensichtlich groß, sodass die Österreicher/innen vermutlich gerne auch ausländische Speisen ausprobierten. Kofranek hat diesen Trend jedenfalls aufgegriffen, aber ob dies auch in den österreichischen Haushalten geschah, bleibt fraglich.

Am interessantesten und unterhaltsamsten gestaltete sich die Rezeptanalyse bei Hans Hofers Kochbuch aus dem Jahr 1964. Zunächst findet sich hier der Verweis auf seine Fernsehsendung mit den beiden anderen Köchen Faseth und Misak, denn alle in der Sendung gekochten Gerichte sind mit einem Stern versehen. Somit wird hier indirekt auf die Neuerungen zu dieser Zeit hingewiesen, nämlich darauf, dass das Fernsehen nun in zunehmendem Maße an Bedeutung gewann und immer mehr österreichische Haushalte über ein Fernsehgerät verfügten. Unterhaltsam waren schließlich die fantasievollen Namen der enthaltenen Speisen, so zum Beispiel Brathuhn „Derby“, Filetsteak „Mona Lisa“ oder Grillspieß „Monako“. Hofer verwendet dabei vor allem weibliche Vornamen (Julia, Arabella oder Carmen), Namen von berühmten Persönlichkeiten (Metternich, Napoleon oder Greta Garbo), Orts- bzw. Ländernamen (Wachau, Stockholm oder Adria) oder auch Eigenschaftswörter (exklusiv,

extravagant) dazu, um die Exklusivität der Gerichte hervorzuheben. Die Betonung auf die traditionelle österreichische Küche fällt hier gänzlich weg, da der Autor um die internationale Anerkennung seiner Rezepte bemüht zu sein scheint. Dabei kann man auch äußerst ausgefallene Kreationen vorfinden, welche sich aber offenbar doch nicht durchgesetzt haben, da man heute davon nichts mehr hört. Ein Beispiel dazu soll in der Feinanalyse des Gulaschrezeptes später besprochen werden. Was im Rezeptteil von Hofers Buch ebenfalls mein Interesse weckte, war das Hinzufügen von Fotos bei einzelnen Rezepten. Zunächst sieht man darauf die benötigten Zutaten, dann einen wichtigen Zubereitungsschritt sowie häufig auch noch die fertig angerichtete, dekorierte Speise. Diese Art des anschaulichen Erklärens von Rezepten fand sich bisher in keinem der analysierten Kochbücher und zeugt von Hofers Erfahrungen aus seiner Fernsehsendung, wo diese Schritte wohl ähnlich durchgegangen wurden. Die Bilder bauen aufeinander auf und erzählen somit eine Geschichte, nämlich jene von den Ausgangszutaten über die Zubereitung hin zum fertigen Gericht – das laufende Bild des Fernsehens wird hier also in Fotos festgehalten. Aber nicht nur Hans Hofer war aus dem TV bekannt, sondern auch Grete Perger, die Autorin des zweiten analysierten Kochbuches aus den sechziger Jahren. Sie trat für Thea in der Werbung und in der sogenannten Thea-Kochberatung auf – kein Wunder also, dass sich in ihrem Buch alles um diese Margarine dreht. In fast jedem Rezept wird Thea als Zutat genannt, manchmal auch das bekannte Bona-Öl. Da die Kunerol GmbH Herausgeber des Buches ist, wird klar, dass der Schwerpunkt auf ihren Produkten liegt. Perger bietet unter anderem ein eigenes Kapitel über ausländische Spezialitäten mit Speisen aus Italien, Schweiz, Deutschland, Jugoslawien, Frankreich, Griechenland, Russland und Bulgarien. Hier finden sich also nicht nur Rezepte aus den Nachbarländern und den beliebter werdenden Urlaubsländern, sondern auch solche der ehemaligen Besatzungsmächte. Aber auch im allgemeinen Rezeptteil kann man ausländische Gerichte wie Pommes frites oder Zwiebelsuppe nach französischer Art finden. Somit kann man vermuten, dass diese Speisen schon in der österreichischen Küche eingebürgert und bekannter waren, während jene aus dem eigenen Kapitel über ausländische Küche noch fremd und exotisch gewesen sein dürften. Jedenfalls mischt Perger typisch österreichische Gerichte bewusst mit fremden Speisen, wobei speziell der Mehlspeisenteil im Kochbuch im Vergleich mit den anderen Kapiteln länger ausgefallen ist. Dies unterstreicht die Bedeutung von Thea als Zutat für die Mehlspeisküche. Interessant

ist in diesem Buch auch, dass die Autorin bei manchen Speisen tatsächlich eine Art Übersetzung für unsere deutschen Nachbarn anbietet, so etwa Mais für Kukuruz, Blaukraut für Rotkraut oder auch Randen für Rote Rüben. Der Rezeptteil von Pergers Kochbuch spiegelt also auch den vermutlichen Hunger der Österreicher/innen nach Neuem und Exotischem wider, was 1963 zu Zeiten des Wohlstands sicher nicht ungewöhnlich war. Wie sehr sich all die äußeren Umstände auf die österreichische Küche, speziell auf einzelne Rezepte ausgewirkt haben, soll der nächste Punkt aufzeigen.

5.1.4 Feinanalyse ausgewählter Rezepte

Wie bereits erwähnt, wurden für diese Analyse die Rezepte von Grießnockerlsuppe, Rindsgulasch und Kaiserschmarren ausgewählt und miteinander verglichen. Im Buch von Rosa Wolfram zum Beispiel fällt auf, dass bei den Grießnockerln – entsprechend der damaligen Notsituation – eher geringe Mengenangaben bei den Zutaten vorherrschen. Die Autorin gibt außerdem noch Maisgrieß als Alternative zum herkömmlichen Weizengrieß an, schließlich war es nicht sicher, dass man diesen zur Verfügung hatte. Typisch für diese Zeit ist auch die Zutat Trockenei, denn frische Eier waren speziell in den Städten eher rar. Beim Fett und beim Salz verzichtet Wolfram sogar auf eine Mengenangabe, da es ebenfalls unsicher war, ob die Menschen dies zum Kochen hatten. Dieses Rezept besticht durch die Einfachheit der Zutaten und der Zubereitung, wobei nicht vermerkt wurde, in welche Suppe die Grießnockerl gegeben werden – das Buch beinhaltet jedenfalls kein Rezept für eine Fleischsuppe. Dies ist bei Karl Duch freilich anders. In seinem Buch aus demselben Jahr bietet er ein Grießnockerlrezept, das ein frisches Ei erfordert – das Hinzugeben von Fett entfällt stattdessen. Duch setzte auch voraus, dass die Menschen genügend sauberes Wasser zum Kochen hatten, denn die Nockerl werden bei ihm nicht gleich in die Suppe gelegt, sondern vorher in Salzwasser gekocht. Erst bei der Rindsuppe, in welche die Nockerl dann gegeben werden,¹⁸⁷ bezieht sich Duch auf die damalige Mangellage, indem er meint: „Wir begnügen uns daher für die nächste Zeit der

¹⁸⁷ Hier verweise ich auf mein Wissen aus der Kochschule, wo vermittelt wurde, dass helle Einlagen wie zum Beispiel Grießnockerl in dunkle Rindsuppen gegeben werden und dunkle Einlagen in helle Suppen.

Abwechslung halber mit klarer Knochen- oder klaren Gemüsesuppe, die beide [...] nahezu vollwertige Fleischersatzsuppen geben.“¹⁸⁸ Dass zahlreiche Österreicher/innen vermutlich nicht einmal Knochen zur Verfügung hatten, wird hier nicht beachtet. Bei einigen Zutaten für die Suppe macht Duch schließlich auch den Vermerk „so man hat“ – damit macht er den Hinweis, dass nicht alle angegebenen Lebensmittel unbedingt erforderlich sind und notfalls auch weggelassen werden können. Der Autor empfiehlt weiters, die Knochen fünf bis sechs Stunden auszukochen, damit alle Nährstoffe herausgelöst werden. Fraglich ist allerdings, ob die Menschen 1946 das dazu nötige Heizmaterial hatten, um die Suppe so lange kochen zu können. Eine Gemeinsamkeit der Rezepte von Wolfram und Duch dürfte jedoch sein, dass hier alles mit der Hand gemacht wurde, denn es findet sich kein einziger Hinweis auf Hilfsmittel, nicht einmal der Küchenherd wird erwähnt.

Dies ändert sich in Elisabeth Heinrichs Kochbuch für bäuerliche Haushalte. In ihrem Grießnockerlrezept wird darauf verwiesen, die Nockerl in der Suppe „am Herdbrand“ ziehen zu lassen. Somit wird hier die Ausstattung der ländlichen Haushalte mit einem Küchenherd vorausgesetzt. Ansonsten fällt auf, dass hier, obwohl das Buch bereits 1951 erschienen ist, bei den Zutaten kaum gespart wurde. Speziell bei den tierischen Produkten wie Ei oder Fett kommt die Vermutung auf, dass die Autorin eine ausreichende Versorgung der ländlichen Bevölkerung mit diesen Lebensmitteln voraussetzt. Vermutlich konnten die Bauern und Bäuerinnen bei den tierischen Produkten auf die Eigenproduktion zurückgreifen, sodass auch das Fleisch für die Rindsuppe vorhanden gewesen sein dürfte. Dabei wird nicht nur Rindfleisch, sondern auch die Leber und Milz als Zutaten angegeben, und auch beim Gemüse wird hier nicht gespart – Voraussetzung dafür dürfte freilich wieder der eigene Anbau gewesen sein. Auch in Maria Dolores Hauskas Rezept wird ein Hinweis auf den Küchenherd gemacht, denn die Grießnockerlmasse soll „über dem Feuer“ verrührt werden – damit dürfte wohl ein Holzofen gemeint sein, denn ein Elektro- oder Gasherd erzeugt kein Feuer im herkömmlichen Sinn. Auffällig ist auch, dass die Grießnockerl am Schluss mit heißer Butter übergossen werden sollen – für ein Zeichen dafür, dass es daran nicht mehr mangelte. Deftiges Essen dürfte für die Autorin und vermutlich auch für die restlichen Österreicher/innen nun immer wichtiger geworden sein. Dass es sich um ein „Schnellkochbuch“ handelt, wird

¹⁸⁸ Duch, Karl, Wiener Kochbuch. Die Praxis des modernen Kochens, Wien 1946, 65.

spätestens bei der Rindsuppe erkennbar, denn hier verweist Hauska neben den herkömmlichen Suppenrezepten auf „fertige Fleischbrühen (Würfel), denn man kann naturgemäß keine Fleischsuppe kochen. [...]“¹⁸⁹ Hauska berücksichtigt also die knappe Zeit, die Berufstätige zum Kochen haben und bietet als Lösung die immer bedeutender werdenden Fertigprodukte. Diese finden wiederum bei Albert Kofranek kein Gehör, denn es scheint so, als ob er in seinem Donauland-Kochbuch gerade solch traditionelle Gerichte nicht großartig verändern möchte. Auffällig ist lediglich, dass er gleich vier verschiedene Grießnockerlrezepte anbietet und die Zubereitung ein wenig anspruchsvoller wird. Bei der Rindsuppe wird zum ersten Mal auf ein neues Hilfsmittel in den österreichischen Küchen hingewiesen – den Druckkochtopf! Mit Hilfe dieses Geschirrs konnte die Kochzeit der Rindssuppe deutlich verkürzt werden – ein Hinweis auf die Modernisierung der Küche einerseits, auf die zunehmende Bedeutung der Freizeit bzw. Berufstätigkeit andererseits. Wurde in den beiden anderen Kochbüchern wohl noch alles mit der Hand ohne weitere Hilfe gemacht, wird hier, am Ende der fünfziger Jahre, erstmals ein modernes Hilfsmittel eingesetzt.

Sehr überraschend war, dass in Hans Hofers Kochbuch aus dem Jahre 1964 kein Rezept für sowohl Grießnockerl als auch für Rindsuppe enthalten war. Hofer legt in seinem Buch offensichtlich mehr Wert auf neue, ausgefallene Kreationen als auf die Übermittlung altbewährter Rezepte. Die traditionellen Gerichte setzt er wohl schon als Grundwissen voraus, denn er bietet lediglich Rezepte von ausgefallenen „Spezialsuppen“. Bei Grete Perger findet man die herkömmliche Grießnockerlsuppe aber wieder. Hier spielt Thea eine erwartungsgemäß große Rolle, da es nicht nur als Zutat für die Masse, sondern auch dazu verwendet wird, um die fertigen Nockerl darin zu schwenken. Bei der Rindsuppe macht Perger dann schließlich Hinweise auf die Küchenausstattung: „auf kleiner Flamme kochen“ sowie „einige Minuten auf der Herdplatte anbräunen“. Dabei kann entweder ein Gas- oder Elektroherd gemeint sein, aber auch ein Holzofen wäre möglich. Ob alle anderen Kochschritte mit der Hand oder mit Geräten ausgeführt werden, wird hier jedoch nicht erwähnt.

Schon die Analyse der traditionellen Grießnockerlsuppe hat gezeigt, dass sich im Zeitraum von 1945 bis 1965 einiges verändert hat. Nicht nur die Zutaten und deren

¹⁸⁹ Hauska, Maria Dolores, Schnellkochbuch für Berufstätige und Junggesellen, Wien/München/St. Pölten 1955, 18.

Menge, sondern auch die Zubereitung wurde immer wieder an die damaligen Gegebenheiten wie eine bessere Versorgung mit Lebensmittel oder die zunehmende Beschäftigungszahl der Österreicher/innen angepasst. Ähnliche Entwicklungen können auch bei den beiden anderen Gerichten, dem Rindsgulasch und dem Kaiserschmarren, beobachtet werden. Beim Gulasch hat sich zum Beispiel gezeigt, dass Karl Duch wieder das Vorhandensein einer ganzen Reihe von Zutaten voraussetzt, während Rosa Wolfram gar kein Rezept dafür anbietet – immerhin gab es 1946 kaum Fleisch. In den fünfziger Jahren finden dann schon neue Zutaten wie etwa Zitronenschale Zugang zum traditionellen Rindsgulasch und auch verschiedene Gulaschvariationen wie Szegediner, ungarisches, Fisch- oder Gemüsegulasch werden bekannt gemacht. Hauska bietet zum Beispiel ein Rezept für das sogenannte „Schnellgulasch“, bei dem Fleisch vom Lungenbraten verwendet wird. Dieses ist schneller gar, aber auch teurer beim Kauf – was im Wohlstand der sechziger Jahre vielleicht nicht mehr als Problem angesehen wurde. Kofranek empfiehlt zum Gulaschkochen wieder den Druckkochtopf, der die Kochzeit des sonst eher viel Zeit in Anspruch nehmenden Gulaschs um einiges verkürzt. Außerdem verweist er auf das Herkunftsland des Gulaschs, nämlich Ungarn, wo laut Kofranek das Gericht vorm Servieren mit grünem Paprika bestreut wird. Hans Hofer wiederum bietet in seinem Kochbuch das Rezept für ein „Schmankerl-Gulyas“. Der Name ist vielversprechend, doch bei der Analyse zeigte sich dann, dass es sich nicht besonders vom herkömmlichen Gulasch unterscheidet. Lediglich die Dekoration der fertigen Speise fällt auf: „Das erhabene angerichtete Rindsgulasch mit zwei Paar blättrig geschnittenen Frankfurter Würsteln, Eischeiben und einem Gurkenfächer überdecken. Als Umkränzung goldbraun gebackene Pommes frites.“¹⁹⁰ Bei Hofer spielt also die Inszenierung der Gerichte eine große Rolle, das Kochen soll zur Kunst werden – hier „isst das Auge mit“. Die etwas ungewöhnliche, aber in den Sechzigern zunehmend beliebte Beilage Pommes frites dürfte sich jedenfalls nicht durchgesetzt haben, da heute eher Nockerl, Teigwaren und Semmeln dazu gereicht werden. Pergers Gulaschrezept gestaltet sich wieder unauffällig, wobei sie sehr viele verschiedene Variationen anbietet: Schweden-, Karlsbader, Szegediner, Ungarisches, Kalbs-, Rinds-, Znaimer und Schwammerlgulasch sowie eines nach Jägerart.

¹⁹⁰ Hofer, Hans, Feinschmecker-Spezialitäten. 300 ausgewählte Rezepte, davon 40 in der Fernsehküche gezeigt, Wien/Heidelberg 1964, 74.

Entsprechend der erhältlichen Vielfalt an Lebensmitteln in den sechziger Jahren sind hier also auch zahlreiche Gulaschkreationen angegeben.

Beim Kaiserschmarren wurde in Rosa Wolframs Rezept schließlich sogar ein frisches Ei verwendet, da es bei der Zubereitung getrennt werden muss. Diese Speise findet sich bei ihr im Kapitel „Süßes für Kinder“, sodass man das Gefühl bekommt, beim Kaiserschmarren handelte es sich 1946 eher um ein „Schmankerl“ für die Kinder als eine vollwertige Kost für Erwachsene. Da zu dieser Zeit frische Eier eher eine Mangelware darstellten, dürfte Kaiserschmarren wenig gekocht worden sein – eine Alternative mit Trockenei wird jedenfalls nicht angegeben. Karl Duch bietet ebenfalls ein Rezept für den Kaiserschmarren an, in welchem er eine gewisse Ausstattung der österreichischen Küchen voraussetzt, nämlich „Omelettpfannen“ und einen Ofen mit „Rohr“. Dass sich Österreich 1946 erst im Wiederaufbau befand und die Küchen meist nur notdürftig eingerichtet waren, wird hier nicht berücksichtigt. Elisabeth Heinrich fällt erneut mit relativ großen (wenn auch für zehn Personen berechnete) Mengenangaben auf, die wieder vermuten lassen, dass die bäuerliche Bevölkerung auf die Eigenproduktion bei Eiern, Milch, Fett und Mehl zurückgreifen konnte. Auch sie verweist auf die Küchenausstattung, denn die Masse soll „in einer Pfanne [...] auf dem Herd oder im Rohr“ gebacken werden. Solch ein zeitlicher Aufwand hat in Hauskas „Schnellkochbuch“ jedenfalls keinen Platz, denn sie hat darin nur Rezepte für Topfen-, Semmel- und Schnittlauchschmarren (!) eingefügt und auf den traditionellen Kaiserschmarren verzichtet. Nicht so Albert Kofranek, der 1959 wieder ein Rezept dafür anbietet. Bei den Zutaten und der Zubereitung haben sich hier nur Kleinigkeiten verändert, doch macht auch er den Hinweis auf eine „passende Pfanne“ und das Backen „im heißen Rohr“. Ansonsten wird hier, wie auch schon in den anderen Kochbüchern, kein Verweis auf weitere Hilfsmittel geliefert. Mixer oder andere Küchengeräte werden überraschenderweise noch nicht erwähnt, dies erfolgt dann erst im Kochbuch von Grete Perger, die bei ihrem Tipp zum richtigen Schneeschlagen auf Kühlschrank, elektrischen Rührquirl und Mixer hinweist. Laut Autorin kann man die Masse also entweder mit der Hand im Schneekessel oder auch mit elektrischen Hilfsmitteln verrühren – dank der immer besser werdenden Ausstattung der Haushalte mit solchen Geräten war beides möglich. Zu Hofers Kochbuch lässt sich wieder nur sagen, dass es kein Rezept zum

Kaiserschmarren gibt – offensichtlich war dieses Gericht wieder zu traditionell für sein modernes, exquisites Konzept bei der Speisenauswahl.

Generell konnte ich bei dieser Feinanalyse herausfinden, dass die meisten der Autor/innen Rücksicht auf die jeweiligen Umstände ihrer Zeit genommen haben. Wer aus dieser Reihe stets herausgestochen ist, waren Karl Duch und Hans Hofer. Beide wollten mit ihren Rezepten Modernität demonstrieren, auch wenn sie sich in einem bedeutenden Punkt voneinander unterscheiden: Duch plädiert für den Erhalt und die Pflege der guten alten Wiener Küche, während Hofer auf Internationalität und fremde Einflüsse in die österreichische Küche setzt. In einem gewissen Ausmaß dürften allerdings beide Köche mit der Auswahl ihrer Rezepte erfolgreich gewesen sein, denn die heutige österreichische Küche beinhaltet beide Sichtweisen – die traditionsreichen Gerichte einerseits sowie die neuen, meist aus dem Ausland stammenden Speisen andererseits.

5.2 Ergebnisse der Kontextanalyse

Da die in Landwehrs Konzept an dieser Stelle vorgesehene Textkorpus-Besprechung bereits bei der Auswahl des Materials näher erklärt wurde, soll nun auf die Ergebnisse der Kontextanalyse eingegangen werden. Unter diesem Punkt wurde der Kontext rund um die Kochbücher untersucht, sprich die Autor/innen, die intendierte Zielgruppe, an welche die Bücher gerichtet sind, aber auch die Institutionen, die hinter den Kochbüchern stehen. Da sich eigentlich alle Texte in Form des Mediums Kochbuch präsentieren, konnte dieser Analyseschritt entfallen. Zu erwähnen ist dazu vielleicht, dass es sich bei zwei Fällen, nämlich bei Hans Hofer und Grete Perger gleichzeitig auch um Texte handelt, die teilweise schon über das Medium Fernsehen verbreitet wurden. Weiters kann auch die Analyse des historischen Kontexts hier weggelassen werden, da dieser schon in den ersten beiden Kapiteln dieser Arbeit näher besprochen wurde.

5.2.1 Die Autor/innen und ihre Zielgruppen

Die Autorin des ersten analysierten Kochbuchs aus den vierziger Jahren ist Rosa Wolfram, wobei leider keine weiteren Informationen zu ihrer Person gegeben werden. Man erfährt nicht, aus welcher sozialen Schicht sie stammte oder auch nicht, ob sie selbst Hausfrau und Mutter war. Sie schreibt im Vorwort lediglich, dass die Rezepte schon alle „praktisch erprobt“ sind – von wem, wird hier nicht erwähnt. Im Text wendet sie sich schließlich direkt an die „kochende Hausfrau“, welcher das Kochbuch „zur Erleichterung“ des Alltages dienen soll. Dabei dürfte sich Wolfram an Frauen aus den verschiedensten sozialen Schichten gewendet haben, vor allem an jene, die nach dem Krieg besonders wenig Nahrung zur Verfügung hatten. Die Frau wird aktiv dargestellt, die mit Hilfe des Kochbuches den Alltag bewältigen soll. Wenn man an die damalige Situation der „Trümmerfrauen“ denkt, erkennt man, dass dieses Bild von Wolfram in ihrem Vorwort noch zusätzlich bestärkt wird.

Karl Duch, der Autor des zweiten Buches aus den Vierzigern, war nicht nur ein bekannter Koch, sondern auch der Direktor der Berufsschule für Gastgewerbe in Wien, Präsident des Verbandes der Köche Österreichs sowie Präsident des Weltbundes der Kochverbände. Somit war er ein Experte auf diesem Gebiet und wird auf dem Deckblatt zu seinem Buch auch als „Küchenchef“ bezeichnet. Obwohl über seine soziale Herkunft nichts vermerkt ist, dürfte er aus einem gut bürgerlichen Umfeld stammen – jedenfalls richtet er sich in seinem Kochbuch an ein eher bürgerliches Publikum. Dabei wendet er sich direkt an „die Hausfrau“, welcher das Buch helfen soll, „ihre Familien richtig zu ernähren und mit ihrer Kochkunst Freude zu bereiten“. Auch hier wird die Frau als aktive Kraft beim Kochen dargestellt, während ihre Familie sich passiv verhält und sich bekochen lässt.

Die Autorin des nächsten analysierten Kochbuches ist Elisabeth Heinrich, die gleich zu Beginn des Buches als landwirtschaftliche Haushaltungslehrerin und Leiterin der Abteilung „Hauswirtschaft“ der Salzburger Landwirtschaftskammer vorgestellt wird. Heinrich ist also eine Frau „vom Fach“ und beschreibt im Vorwort auch, dass sie auf eine „achtjährige Praxis in Haushaltungskursen und eine neunjährige Tätigkeit als Wirtschaftsberaterin“ zurückblicken kann. Damit betont sie ihre Qualifikation noch zusätzlich und verschafft sich so Autorität. Am Deckblatt ist auch vermerkt, dass

noch zwei weitere Landwirtschaftslehrerinnen, nämlich Karoline Sporn und Katharina Schmidhuber, am Kochbuch mitgearbeitet haben. Die Autorin hatte so noch zusätzlich fachliche Unterstützung, doch wird nicht bekannt gegeben, wer für welchen Teil des Buches verantwortlich war. Ob Heinrich aus der bäuerlichen Schicht kam, ist nicht bekannt. Jedenfalls verfügte sie als Lehrerin und Beamtin der Landwirtschaftskammer über das nötige Know-how und wusste, was in einem Buch für Bäuerinnen enthalten sein muss. Doch nicht nur Bäuerinnen bildeten die Zielgruppe des Kochbuches, sondern auch die „Landjugend“. Die Autorin verweist nämlich unter anderem darauf, dass das Buch auch in Haushaltungskursen und Landwirtschaftsschulen eingesetzt werden kann. In erster Linie richtet sie sich also an ein weibliches und vor allem ländliches Publikum, wobei sie selbst als Expertin und Lehrerin aktiv auftritt, aber auch die Bäuerinnen eine aktive Rolle beim Kochen einnehmen.

Über Maria Dolores Hauska, die Autorin des „Schnellkochbuches“, gibt es keinerlei zusätzlichen Informationen. Man erfährt nicht, ob sie selbst berufstätig oder ob sie als Hausfrau und Mutter zu Hause war. Da es beim Vorwort keinen direkten Verweis auf sie gibt, weiß man auch nicht mit Sicherheit, ob Hauska dieses auch selbst verfasst hat. Jedenfalls wird ihre Zielgruppe von Berufstätigen und Junggesellen gebildet, wobei sie sich sowohl an die Frauen als auch die Männer wendet. Ihr Publikum befand sich also hauptsächlich in der Arbeiterschaft, auch wenn die genannten Junggesellen genauso gut aus einer anderen Schicht kommen konnten. Dass die Frau dabei unbedingt auch berufstätig sein muss, wird von der Autorin nicht festgeschrieben, denn sie wendet sich auch an die „vielgeplagte Hausfrau und Mutter“. Ihr Hauptaugenmerk auf die Arbeiterschaft wird noch zusätzlich betont, indem sie im Vorwort kurz auf die Einnahme des Mittagessens in Gasthäusern und Betriebskantinen nimmt, was für Berufstätige zu dieser Zeit häufig die Regel war. Die Autorin stellt hier nicht nur die Frau aktiv dar, sondern versucht auch den Mann mit einzubeziehen und aktiv werden zu lassen. Darauf, dass die Hausarbeit und das Kochen trotz außerhäuslicher Arbeit dennoch häufig die Aufgaben der Frauen blieben, wird hier nicht eingegangen.

Vom dritten Buch aus den fünfziger Jahren ist Albert Kofranek, ein bekannter Koch, der Autor. Da im Kochbuch über ihn auch eine kurze Biografie vom Verlag eingefügt wurde, lässt sich herauslesen, dass er in eher bescheidenen Verhältnissen

aufwuchs und aus der Arbeiterschicht stammte. Als gelernter Konditor und Koch kam er viel in der Welt herum, was sicherlich seine Rezepte in diesem Buch beeinflusst hat. Kofranek war auch Autor für die „Gastgewerbe-Zeitung“ und veröffentlichte noch weitere Kochbücher. Bekannt wurde er außerdem durch die Gründung seiner eigenen Kochschule. Albert Kofranek war somit ein Experte auf dem Gebiet des Kochens, der sein Wissen „für Laien auf verständliche Weise“ aufzubereiten versucht. Zur Zielgruppe gehören nicht nur die Haus- und berufstätigen Frauen, sondern teilweise auch Männer, denen er zum Beispiel das Kapitel über Getränke widmet oder welche er bei der Schnellküche anspricht: „Derlei Rezepte werden auch manchem Manne willkommen sein, sei er nun Hagestolz oder Strohwitwer!“¹⁹¹ Sein Publikum dürfte hauptsächlich in der Arbeiterschaft und auch dem Bürgertum vertreten gewesen sein, denn Rezepte für Mixgetränke und Kalte Platten hatten für bäuerliche Haushalte wohl weniger Bedeutung. Dies lassen auch die enthaltenen Fotos vermuten, auf denen - wie auch schon auf jenen in Duchs Buch - kostbares Geschirr gezeigt wird, sodass ein rustikalländliches Publikum wohl weniger damit anfangen konnte. Neben dem Autoren selbst, der sich als Akteur präsentiert, tritt vor allem wieder die Frau aktiv auf. Männer werden nur in Ausnahmefällen, so zum Beispiel als Strohwitwer aktiver – sonst hält sich der „Herr Gemahl“ beim Kochen eher zurück.

Hans Hofer war ein bekannter Fernsehkoch, der mit seinen Kollegen Helmuth Misak und Ernst Faseth eine beliebte Fernsehkochsendung präsentierte, aber der einzige dieser drei Männer war, der auch ein eigenes Kochbuch herausbrachte. Auch hier liefert der Verlag in Form einer kurzen Einleitung Informationen zum Autor, woraus hervorgeht, dass schon Hofers Vater ein Koch war und dessen Berufswahl sicherlich beeinflusst haben dürfte. Er bezeichnet sich im Vorwort auch selbst als „Küchenchef“ und verweist so auf seine Position als Experte. Laut seinem Kollegen Helmuth Misak wendete er sich im Fernsehen eher an die Mittelschicht und kochte neben Gerichten aus der Regionalküche der Bundesländer auch solche aus bäuerlicher Tradition¹⁹² – interessanterweise gerade das Gegenteil von dem, was er in diesem Kochbuch präsentiert. Seine Zielgruppe bestand - und das stellt der Verlag

¹⁹¹ Kofranek, Albert, Das neue Donauland Kochbuch. Mit über 1500 Rezepten für die einfache und feine Küche, Schon-, Kranken- und Diät Kost und vielen praktische Hinweisen für die Hausfrau, Wien 1959, 388.

¹⁹² Vgl. dazu Wögenstein, Triumvirat, 93 f; vgl. dazu auch Punkt 2.3.2 dieser Arbeit.

in seiner Einleitung ganz deutlich klar - Köche und Köchinnen mit Erfahrung. Laut Verlag handle es sich bei dem Kochbuch um „kein Koch-Lehrbuch“, sondern um ein „Album für Fortgeschrittene“. Hofer wollte somit keine Laien und Kochanfänger ansprechen, sondern Menschen, die bereits über ein bestimmtes Vorwissen verfügten. Während er sich in der Fernsehsendung an die breite Mittelschicht wendete, wählte er bei seinem Buch wohl eine höhere Bevölkerungsschicht, die an solch ausgefallenen und aufwendigen Rezeptkreationen eher Interesse gehabt haben dürfte als die unter ständiger Zeitnot stehenden Arbeiter/innen bzw. Bauern und Bäuerinnen. Er selbst spricht im Vorwort beide Geschlechter an: „sehr verehrte Damen und kochfreudigen Herren“. Hofer wählte also eine recht förmliche, gehobene Ansprache, was die Vermutung auf ein ebenso gehobenes Publikum noch zusätzlich verstärkt. Auch die zu Beginn verwendeten Zitate von unter anderem Hippokrates tragen zu dieser Annahme bei. Hans Hofer vermeidet es in seinem Vorwort generell, Akteure zu präsentieren. Wenn, dann kann man jedenfalls beide Geschlechter als solche ansehen, aber auch den Autoren selbst, der sich als Experte bei der Zusammenstellung der Rezepte darstellt.

Beim letzten Buch tritt Grete Perger als Autorin auf, wobei jedoch die Kunerol GmbH als Herausgeber agiert. Grete Perger war eigentlich ein Pseudonym für die Wiener Schauspielerinnen Lizzi Holzschuh. Diese trat unter eben diesem Namen im Fernsehen auf, wo sie für Thea warb und Kochtipps gab. Dabei ermutigte sie die Frauen, ihr zu schreiben, Rezepte einzusenden und Fragen zu stellen.¹⁹³ Da dieses Konzept offensichtlich sehr erfolgreich war, verfasste Perger schließlich auch Kochbücher. Ob alle Rezepte in dem von mir analysierten Buch von ihr oder aber von anderen Frauen stammen, wird leider nicht bekannt gegeben. Perger war eine Kunstfigur, die aber sehr realitätsnah agieren wollte und offensichtlich über ein bestimmtes Kochwissen verfügen durfte. Man kann aber auch annehmen, dass ihr Experten zur Seite standen und ihr bei der Thea-Kochberatung aushalfen. Ihre Zielgruppe waren die Hausfrauen, vor allem auch jene, die über ein Fernsehgerät verfügten und die Autorin bereits aus der Werbung kannten. Dabei werden diese auch gleichzeitig als aktive Akteurinnen dargestellt, indem Perger Bezug auf die Zuschriften der Frauen nimmt, sodass diese von sich sagen können, „auch aktiv mitgearbeitet zu haben“. Weiters stellt sie die Hausfrauen als Kämpferinnen dar, die

¹⁹³ Vgl. dazu Informationen auf der Homepage von Thea: <http://www.thea.at>

sie „zum täglichen Kampf mit dem Kochlöffel“ auffordert, was doch eine eher ungewöhnliche Sichtweise in den Sechzigern darstellt. Aber vielleicht wollte Perger damit lediglich auf die ungeheure Vielfalt an Speisen und Rezepten hinweisen, sodass es schwierig war, das Beste und Richtige herauszufiltern.

Es zeigt sich also, dass die Mehrheit der Autor/innen ein weibliches Publikum für ihre Kochbücher gewählt hat. Nur wenige Ausnahmen, so etwa Hans Hofer, sprechen auch direkt Männer an. Auffällig ist auch, dass die Autor/innen, falls sie vom Fach waren oder eine öffentliche Funktion ausübten, dies in ihren Büchern auch betonten um damit Autorität und Glaubwürdigkeit herzustellen. Die restlichen Autor/innen legitimierten ihr Buch auf andere Weise, etwa, indem sie das Kochbuch als Helfer bei alltäglichen Problemen präsentierten. Häufig sollten auch die Institutionen hinter den Autor/innen und ihren Büchern dabei eine Rolle spielen.

5.2.2 Die Institutionen hinter den Autor/innen

Bei Rosa Wolframs Buch ist es schwer herauszufinden, ob es noch bestimmte Institutionen gab, die hinter den Kulissen agierten, denn immerhin erhält man auch über die Autorin selbst keine Informationen. Auch der „Hartleben-Verlag“, unter dem das Kochbuch erschienen ist, ist eher unauffällig. Die Autorin verweist auf keine Institution, sondern lediglich auf „außergewöhnlichen Zeiten“, welche als eine Art normativ wirkendes Außerhalb angesehen werden können. Dieser Ausdruck bezieht sich auf die herrschende Not, welche damals das Leben der Menschen bestimmte und „die Normen“ vorgab. All die Umstände dieser „außergewöhnlichen Zeiten“ gaben den eigentlichen Ton im Alltag an, danach mussten sich die Männer und Frauen richten.

Bei Karl Duch gestaltet sich die Frage nach beteiligten Institutionen freilich schon einfacher. Schon allein der „Mayer Verlag“, welcher sich als „Fachverlag für Kochkunst“ bezeichnet, kann als bedeutende Institution hinter Karl Duch und seinem Kochbuch angesehen werden – denn kein Kochbuch, das nicht tatsächlich „Kochkunst“ beinhaltet, würde es wohl schaffen unter diesem Verlag erscheinen zu können. Duchs persönliche Funktionen als Berufsschuldirektor lassen vermuten, dass

zum Beispiel auch schulische Institutionen ihren Einfluss auf das Buch hatten. Jedenfalls betont der Autor die Bedeutung der Wiener Küche „in aller Welt“, und dass sein Werk „das erste Buch der neu zu schaffenden österreichischen gastronomischen Fachliteratur“ ist. „Die Welt“, aber auch „die gastronomische Fachliteratur“ können hier als normativ wirkendes Außerhalb angesehen werden, denn beide scheinen Erwartungen an Duch (und an sein Publikum) zu richten und bereits eine bestimmte Qualität vorzugeben – eine Qualität, die Duch mit seinem Kochbuch erreichen wollte, auch wenn es nicht den Gegebenheiten des Jahres 1946 entsprach.

Auch bei Elisabeth Heinrich kann man beteiligte Institutionen relativ einfach erkennen. Durch ihre Funktion als Beamtin auf der Landwirtschaftskammer Salzburg, aber auch in Form der beiden Geleitworte von einerseits dem Präsidenten der Landwirtschaftskammer als auch dem Kammeramtsdirektor andererseits tritt die Landwirtschaftskammer Salzburg als bedeutende Institution hinter Heinrich und dem Kochbuch auf. So wird Autorität erzeugt und man kann annehmen, dass in diesem Buch dadurch besonders auch die Vorstellungen dieser beiden Funktionsträger vertreten werden, denn sonst würden sie es nicht weiterempfehlen. Da aber die Autorin auch noch als Lehrerin tätig war, muss man auch die Institution der Landwirtschaftsschulen berücksichtigen. Immerhin erhielt sie auch Unterstützung von zwei Landwirtschaftslehrerinnen, und da sie ihr Buch als Lernbehelf in solchen Schulen bewirbt, muss sie sich auch an die Vorgaben von Seiten dieser Institution gehalten haben. Bei Heinrichs Buch spielt also der ländlich-bäuerliche Bereich eine große Rolle, sodass sie sich an zwei bedeutende Institutionen aus eben diesem Gebiet orientiert haben dürfte.

Bei Maria Dolores Hauska gestaltet sich die Suche nach Institutionen schon wieder schwieriger, da es in ihrem Buch kaum Hinweise auf solche Einflüsse gibt. Der „Überreuter-Verlag“ ist eher unauffällig, und auch sonst findet sich lediglich der Hinweis auf das Atelier „Der Kreis“ in Wien, welcher für die Illustration des Buches verantwortlich war. Hierbei handelt es sich um eine Künstlergruppe, die sich zu einer Gemeinschaft zusammenschloss – ob sie allerdings tatsächlich Einfluss auf das Kochbuch hatte muss bezweifelt werden. Immerhin liegt die Vermutung nahe, dass der Inhalt schon feststand, bevor diese Künstler die Zeichnungen dafür anfertigten.

Albert Kofraneks Kochbuch ist mit der Institution seiner Kochschule in Verbindung zu bringen, die er nicht nur gegründet, sondern auch selbst geleitet hat. Dabei spielen aber sicherlich auch andere Schulen aus dem Bereich der Gastronomie eine Rolle, denn schließlich gaben diese auch ein gewisses Qualitätslevel und „Normen“ vor. Die Buchgemeinschaft Donauland in Wien, unter deren Verlag Kofraneks Buch erschienen ist, hat vermutlich ebenfalls als Institution Einfluss auf das Kochbuch gehabt. Durch das Konzept von Donauland, Bücher mittels Ratenzahlung günstig erstehen zu können,¹⁹⁴ hat sicherlich dazu beigetragen, dass Kofraneks Buch auf einfacherem Weg breite Massen erreichen konnte. Ob Donauland dabei auch den Inhalt des Buches maßgebend beeinflusst hat, lässt sich da schon schwerer feststellen. Der Verlag liefert zwar zu Beginn des Kochbuches die Biografie von Albert Kofranek, doch ob er auch beim restlichen Inhalt beteiligt war, kann nur vermutet werden. Ziemlich sicher haben aber Karl Baal und Leopold Herzberger einen wichtigen Beitrag zum Buch geleistet, denn sie waren für die grafische Gestaltung und die Fotos verantwortlich – ein Bereich, wo nicht nur Kofranek, sondern vielleicht auch Donauland ein Wörtchen mitzureden hatte. Der Autor stützt sich im Vorwort allerdings noch auf einen ganz anderen, bedeutenden Einfluss auf sein Buch: „die heutige moderne Zeit“. Dabei bezieht er sich automatisch auf alle äußeren Gegebenheiten von damals. Diese zeitlichen Umstände gestalten den Alltag der Menschen und schaffen – wie auch schon bei Wolfram – die Normen für die Österreicher/innen.

Da Hans Hofer eine Kochsendung im Fernsehen präsentierte, muss zuerst die Institution des österreichischen Rundfunks genannt werden. Dieser machte Hofer bei der Bevölkerung bekannt und ermöglichte überhaupt erst, dass er ein so breites Publikum erreichen konnte. Dass der österreichische Rundfunk die Inhalte der Sendungen mitbestimmte, muss angenommen werden – ob er allerdings auch beim Kochbuch ein Wörtchen mitzureden hatte, ist nicht sicher. Jedenfalls konnte Hofer seine Popularität dazu nutzen, um sein eher ausgefallenes Kochbuch breiteren Massen schmackhaft zu machen. Seine Bekanntheit wird sogar vom Verlag – dem Dipl.-Ing. Rudolf Bohmann Industrie- und Fachverlag – hervorgehoben, der in einem eigenen Vorwort nicht nur Hofers Rolle als Experte betont, sondern auch Stellung zur Funktion des Buches nimmt. Wieder ist nicht klar ersichtlich, ob der Verlag auch

¹⁹⁴ Vgl. dazu die Informationen auf der Homepage von Donauland: <http://www.donauland.at>

beim restlichen Inhalt mitbestimmen konnte. Jedenfalls dürfte sich Hofer an der Fachwelt der Gastronomie orientiert haben, denn im Vorwort des Verlages wird die „Wiener Schule“, aber auch die zahlreichen internationalen Kochausstellungen erwähnt, die Hofer geprägt haben und für seine Arbeit, sei es nun im Fernsehen oder als Autor dieses Kochbuches, die Normen und Qualitätsvorgaben geliefert haben.

Auch bei Grete Perger spielt die Institution des österreichischen Rundfunks eine bedeutende Rolle, denn die Werbung für Thea im Fernsehen ermöglichte überhaupt erst die Schaffung der Kunstfigur Grete Perger. So wurde sie bei einem breiten Publikum bekannt, auch wenn sie zuvor schon als Schauspielerin tätig gewesen und sicherlich im Kino zu sehen war. Inwiefern das österreichische Fernsehen oder aber die Kunerol Nahrungsmittel GmbH für die Schaffung der Werbefigur Perger verantwortlich war, lässt sich nicht feststellen. Als Produzent von Thea und eigentlichem „Arbeitgeber“ von Perger hatte Kunerol als Institution sicherlich einen großen Einfluss auf die Art wie Perger sich präsentierte, aber auch auf ihr Kochbuch, das von Kunerol herausgegeben wurde. Nicht nur Thea, sondern auch andere Markenprodukte wie zum Beispiel das Bona-Öl hatten Kunerol schon zuvor bekannt gemacht. Aber auch Pergers Kochbuch wurde dazu genutzt, diese Produkte noch beliebter zu machen. Dass dabei die Steyrmühl Buch- und Kunstdruckerei mit ihrer berühmten Tagblatt-Bibliothek ebenfalls von Bedeutung war, ist anzunehmen. Das Motto des Verlages und der Druckerei war „Für alle verständlich. Für jeden erschwinglich.“, wobei man den Schwerpunkt auf Bücher für das praktische Leben gesetzt hatte¹⁹⁵ – ein Konzept, das auch zu Grete Pergers Thea-Kochbuch hervorragend passte.

Beim Blick auf die Institutionen und Einflussfaktoren hinter bzw. rund um die Autor/innen und ihren Büchern kann man also erkennen, dass häufig die Fachwelt der Gastronomie, zum Beispiel in Form von Koch- und Berufsschulen, aber auch der österreichische Rundfunk eine Rolle spielt. Vereinzelt hat auch der jeweilige Verlag gewissen Einfluss auf das Kochbuch und seinen Inhalt bzw. seine Gestaltung. Interessant war zum Beispiel auch die politisch-wirtschaftliche Institution der Landwirtschaftskammer Salzburg, die ebenso eine wichtige Rolle in Bezug auf die Autorin und ihr Buch einnahm wie zum Beispiel die Kunerol GmbH. Was aber auch

¹⁹⁵ Vgl. dazu die Informationen auf der Internetseite:
http://www.wienbibliothek.at/themen/buchforschung/erste_republik/tagblatt-de.htm

erwähnt werden muss, ist die Zuhilfenahme von einem normativ wirkenden Außerhalb, ein abstrakter Gegenstand, der Normen vorgibt und die sonst fehlende Autorität mit konstruieren hilft. Hierbei wird nur allzu gerne auf „die Zeit“ bzw. „die zeitlichen Umstände“ verwiesen, die das Kochbuch legitimieren sollen.

5.3 Zur Makrostruktur der Texte

Bei diesem Teil meiner Kochbuchanalyse habe ich unter anderem einen genaueren Blick auf das Thema der Texte, welches über die Bedeutung der einzelnen Sätze hinausgeht, geworfen. Ebenso wichtig war hier der Aufbau der Texte, wie die Autor/innen sich selbst und ihr Kochbuch darstellen, oder auch, welche Haltung sie gegenüber dem Publikum einnehmen. Ein weiterer interessanter Punkt, der im Anschluss diskutiert werden soll, fragt nach Inhalten, die nicht im Text vorkommen und die möglichen Gründe dafür. Die Frage nach dem Verhältnis von Schriftlichkeit und Mündlichkeit soll allerdings nicht genauer besprochen werden, weil es sich einerseits schwer feststellen lässt, ob es die Rezepte bereits in schriftlicher Form gegeben hat (trifft wahrscheinlich bei Heinrichs Buch zu, das bereits in der dritten Auflage erschienen ist) oder ob sie die Niederschrift von mündlichem Material sind (dies ist jedenfalls bei Hans Hofer der Fall, der einige seiner Rezepte ja schon im Fernsehen gekocht hatte, bevor sie im Buch niedergeschrieben wurden).

5.3.1 Zum Thema der Texte

Generell wird das Vorwort dafür genutzt, die Notwendigkeit für das Kochbuch zu beschreiben, es zu legitimieren und den/die Autor/in als dazu qualifizierte Person darzustellen. Dennoch lassen sich zwischen den Zeilen auch ganz andere Thematiken herauslesen. Bei Wolfram kann man zum Beispiel herausfinden, dass sie sich in ihrem Vorwort vor allem auch mit dem Alltag der („Trümmer“-)Frauen 1946 beschäftigt, die Probleme dieser Zeit anspricht und diese so zum Thema des Textes macht. Dabei reicht die Liste von der schwierigen Ernährungslage bis hin zu den per Lebensmittelkarten zugeteilten Nahrungsmitteln.

Auch Karl Duch verwendet das Vorwort nicht nur, um sein Buch zu bewerben, sondern zum Beispiel auch darum, um die traditionelle Wiener Küche zu loben und die Leser/innen zu ihrer Pflege und Weiterführung aufzufordern. Seine Absicht hinter dem Kochbuch ist also nicht nur die Weitergabe von Rezepten bzw. das Vermitteln von Fachwissen, sondern vor allem der Erhalt der Wiener Küche.

Elisabeth Heinrich nutzt das Vorwort ebenfalls, um das Buch zu legitimieren und sich selbst als Expertin zu präsentieren. Dabei findet man aber auch das Thema der Alltagsprobleme der Bäuerinnen im Text. Heinrich verweist hier nämlich auf konkrete Probleme der Frauen im Haushalt, auf Unsicherheiten von jungen Bäuerinnen sowie auf Schwierigkeiten der Landjugend, und stellt ihr Kochbuch gleichzeitig als Lösung dafür vor.

Bei Maria Dolores Hauska dreht sich im Text neben dem Essen alles um die Zeit, sprich um die damaligen gesellschaftlichen Gegebenheiten wie Berufstätigkeit und Doppelbelastung. Sie beschreibt die Situation und Probleme der betroffenen Menschen und präsentiert – wie könnte es anders sein – ihr Kochbuch als Lösung und potentiellen Helfer im Alltag.

Dieses Thema der äußeren - vor allem gesellschaftlichen - Umstände im Vorwort findet sich auch bei Albert Kofranek, der ebenfalls auf die berufstätige Frau hinweist oder neue Trends wie Mix-Getränke oder belegte Brötchen erwähnt. Somit handelt sein Vorwort bei genauerer Betrachtung von der modernen Küche – sei es nun in Bezug auf bestimmte Speisen oder veränderte gesellschaftliche Gegebenheiten wie zum Beispiel die Berufstätigkeit der Frau.

Hans Hofer wiederum nutzt sein Vorwort, um - übrigens ähnlich wie Karl Duch – die Inszenierung der Speisen und die Kochkunst anzupreisen. Der feine Unterschied zu Duch besteht aber darin, dass sich dieser auf die alte Wiener Küche fixiert hatte, während Hofer die internationale Küche bevorzugte. Hofer betont im Text, was diese moderne Küche alles ausmacht und drückt diese Vorliebe für Inszenierung auch textlich aus, so zum Beispiel mit „Gaumenfreude“ oder „Augenweide“.

Grete Pergers Vorwort hat auch wie alle anderen Kochbücher ein Thema als Grundlage, welches über das Legitimieren des Buches hinausgeht – nämlich die Werbung für das Produkt Thea. In den ersten Absätzen versucht die Autorin dies

noch eher subtil zu tun, indem sie zum Beispiel auf die „Thea-Kochberatung“ hinweist. Doch einen Absatz widmet sie voll und ganz der Beschreibung von Thea-Margarine. Dabei lobt sie nicht nur ihre Inhaltsstoffe, sondern auch ihre Bedeutung fürs Kochen – eine typische Werbebotschaft.

Wie man sieht, können die Vorworte in Kochbüchern für die verschiedensten Zwecke genutzt werden, sodass Botschaften ganz unterschiedlicher Natur an die Leser/innen weitergegeben werden. Natürlich kann man nach wie vor folgende Hauptgründe für diese Texte erkennen: 1. Möglichkeit für den/die Autor/in sich vorzustellen und bestenfalls die eigenen Qualifikationen hervorheben, 2. Informationen über den Inhalt des Buches geben, sowie 3. die Notwendigkeit für dieses Buch erklären, seine möglichen Funktionen vorstellen. Aber ungeachtet dieser Punkte haben gerade die von mir ausgewählten Kochbücher gezeigt, dass schon alleine im meist relativ kurzem Vorworttext viel mehr Informationen stecken können.

5.3.2 Die Textur der Texte

Beim Aufbau der Texte lassen sich eher wenige Unterschiede feststellen, denn immerhin verfügen sie alle über eine Überschrift („Vorwort“ oder direkte Anrede wie in einem Brief: „Verehrte Hausfrau!“ „Liebe Feinschmecker!“), einen in mehrere Absätze gegliederten Textteil sowie meist über eine Jahres- bzw. Ortsangabe und dem Namen des/der Autor/in. Nur bei einem Buch, nämlich jenem von Grete Perger, hat tatsächlich die Autorin selbst unterschrieben. Bei Hauskas Buch wiederum fehlt ihr Name oder die Unterschrift gänzlich, während in den restlichen Kochbüchern zumindest der Name in Druckbuchstaben angegeben ist. Eine Ausnahme bildet auch Duchs Vorwort, das als einziges mit einem Zitat beginnt.

Interessanter ist bei diesem Analysepunkt, wie die Autor/innen im Text auftauchen, wie sie sich selbst positionieren. Rosa Wolfram zum Beispiel spricht von sich selbst in der „ich“-Form, nimmt also auf die eigene Person Bezug, oder benutzt den Sammelbegriff „wir“ um sich und die Leser/innen auf die gleiche Ebene zu stellen. Dies ist im Vorwort von Karl Duch anders, da er generell keinen direkten Bezug zur

eigenen Person herstellt und persönliche Fürwörter vermeidet. Sogar wenn er von seiner Tätigkeit als Küchenfachmann erzählt, bemüht sich Duch nicht auf die eigene Person zu verweisen. Somit tritt er deutlich hinter sein Kochbuch und die Wiener Küche zurück. Elisabeth Heinrich wiederum bemüht sich sehr um die Einbeziehung ihrer eigenen Person, indem sie ihre Erfahrungen einbringt („war mir ein Beweis“, „bei meiner achtjährigen Praxis“ oder „hatte ich genug Gelegenheit“). So auch Albert Kofranek, Hans Hofer und Grete Perger, welche sich direkt auf ihre eigene Person beziehen und mit ihren Leser/innen direkt in Kontakt treten möchten, auch wenn sie sich gleichzeitig ihre gesonderte Position als Experten (dies ist vor allem bei den Herren der Fall) bewahren möchten. Nur Maria Dolores Hauska wählt wie Duch eine eher unpersönliche Zugangsform und verwendet eine möglichst objektive Schreibweise. Dabei benutzt sie anstelle von persönlichen Fürwörtern oder Personen das neutralere „man“ bzw. Passivformen wie zum Beispiel „das Mittagessen wird meist im Betrieb eingenommen“.

Die Autor/innen versuchen also nicht automatisch, den Leser/innen auf einer persönlichen bzw. zwischenmenschlichen Ebene zu begegnen. Duch und Hauska vermeiden es regelrecht ihre eigene Person in den Text einzubringen und erkennbar werden zu lassen. Welche Haltung sie dadurch und durch andere Faktoren gegenüber ihrem Publikum einnehmen, soll bei einem späteren Punkt besprochen werden.

5.3.3 Darstellungsprinzipien

Einige Autor/innen neigen dazu, Metaphern, Sprichwörter oder auch Zitate einzubauen, während fast alle von ihnen Gegenstände – hier vor allem das Kochbuch – personifizieren, ihnen Leben einhauchen und als lebendig darstellen. Um wieder mit Rosa Wolfram zu beginnen, sollen hier ihre Metaphern „sich nach der Decke strecken“, was auf die damalige Notsituation hinweist, sowie „etwas auf den Tisch bringen“ für das Kochen erwähnt werden. Maria Dolores Hauska verwendet wiederum eine Redewendung in ihrem Vorwort, nämlich „haben nach kurzer Zeit das Gasthausessen über.“ Da ich diese Redewendung nicht kenne, kann ich ihre Bedeutung nur vermuten, nämlich, dass jemand „von etwas die Nase voll hat“ – in diesem Falle das Auswärtsessen im Gasthaus. Das Sprichwort „Liebe geht durch den

Magen“, welches in Kofraneks Text auftaucht, ist da schon bekannter und unterstreicht die Bedeutung des Essens für zwischenmenschliche Beziehungen bzw. auch das intakte Familienleben. Hans Hofer verwendet auch eine recht bilderhafte Sprache mit Metaphern wie „Gaumenfreude“ oder „Augenweide“, die auf die gewünschte Inszenierung und „zur-Schau-Stellung“ der Mahlzeiten hinweisen. Grete Perger hingegen bezeichnet das Kochen als „Kampf mit dem Kochlöffel“, was zwar auch sehr bilderhaft ausgedrückt ist, aber einen doch negativeren Beigeschmack hat. Nur Karl Duch beginnt sein Vorwort mit einem Zitat: „Das Wesen der Kochkunst liegt in der Natürlichkeit, Einfachheit und Sauberkeit.“ Hier drückt Duch also seine Ansicht über die Eigenschaften der „Kochkunst“ aus und möchte mit diesem Zitat, dessen Quelle übrigens unbekannt bleibt, einen Merksatz, wenn nicht sogar eine Regel für das Kochen schaffen. Bei Hans Hofer sind zwar auch Zitate enthalten, doch sind diese schon auf den vorherigen Seiten abgedruckt und stehen somit nicht direkt in Verbindung mit dem Vorwort.

Während Wolfram da eher eine Ausnahme bildet und auf Personifizierungen von Gegenständen weitgehend verzichtet, bieten die anderen Autor/innen eine ganze Reihe von solch „lebendigen Dingen“, vor allem aber wird das Kochbuch selbst immer wieder als Freund, Helfer und Ratgeber präsentiert. Bei Duch „versucht das Wiener Kochbuch Aufgaben zu erfüllen“, während es bei Heinrich zum „guten Ratgeber und Helfer“ wird, der „sich zahlreiche Freunde erwerben“ soll. Dieses Konzept von der Freundschaft mit dem Kochbuch wird auch bei Perger aufgegriffen, denn sie schreibt: „Sie werden bald mit ihm befreundet sein“. Hauskas Kochbuch soll unter anderem „praktische Ratschläge erteilen“, wobei ihrer Meinung nach auch der „Küchenzettel Vitamine nicht außer Acht lassen darf“. Was in Hauskas Vorwort ebenso auffällt, ist die Verwendung von „blumigen“, besonders positiven Formulierungen wie „Ihnen bietet die schnelle Küche den willkommenen Ausweg und wird Vergnügen bereiten.“ oder „...ohne dass ihre Lieben etwas entbehren müssen.“.

Eine Interpretation wird hier schwierig, da die Texte tatsächlich sehr unterschiedlich sind. Wolframs Verzicht auf blumige Ausdrücke kann jedenfalls damit erklärt werden, dass in den damaligen Notzeiten eine klare, präzise Ausdrucksweise gefragt war. Immerhin ging es ihr nicht um die Unterhaltung der Leser/innen, sondern vor allem um Informationsweitergabe. Die Personifizierung des Kochbuches kann

jedenfalls verschieden gedeutet werden. Bei Duch diente sie wohl dazu, damit sich der Autor hinter seinem Buch verstecken konnte, um nicht selbst als Person aktiv auftreten zu müssen. Heinrich wiederum dürfte ihr Kochbuch womöglich deshalb „lebendig“ dargestellt haben, um auf seine Funktion und Bedeutung als Lehrbehelf – ob daheim im Haushalt oder in der Schule – aufmerksam zu machen bzw. dies noch hervorzuheben. Dieses Phänomen des „Kochbuches als Freund und Helfer“ erinnerte mich jedenfalls an die Werbungen für Haushaltsgeräte in den fünfziger und sechziger Jahren, wo die Personifizierung der Gegenstände ein häufig verwendetes Konzept darstellte.¹⁹⁶

5.3.4 Haltung der Autor/innen

Wenn man die Haltung der Autor/innen gegenüber ihrem Publikum näher betrachtet, lassen sich drei Gruppierungen feststellen: jene, die engagierte Anteilnahme zeigen und den Leser/innen auf einer persönlichen Ebene begegnen, dann solche, die sich deutlich von ihrem Publikum distanzieren, und zu guter Letzt noch die Gruppe von Autor/innen, die sich irgendwo zwischen objektiver Darstellung und persönlichem Zugang befinden.

Karl Duch und Maria Dolores Hauska gehören eindeutig zur ersten Gruppierung. Duch streicht zum Beispiel ganz bewusst immer wieder seine höhere Position als Experte und Lehrer heraus, ohne dabei ausgleichende, annähernde Ausdrücke oder etwa persönliche Fürwörter einzusetzen. Zusätzlich erhält sein Text bei der Besprechung des Kapitels „Die Zubereitungsvorschriften“ eine vorschreibende Funktion – Duch agiert als Fachmann, der seinen Leser/innen in der Küche quasi Vorschriften macht und sich somit auf einer höheren Ebene präsentiert. Hauska vermeidet ebenfalls persönliche Fürwörter und Anredeformen und benutzt stattdessen „man“. Doch man bekommt bei ihr das Gefühl, dass sie sich ihrem Publikum eher neutral als abwertend nähert, obwohl eine gewisse Distanz deutlich spürbar ist.

¹⁹⁶ Vgl. dazu den Artikel von Breuss, Susanne, Verliebt in einen Kobold. Zur kulturellen Konstruktion haushaltstechnischer Konsumgüter – am Beispiel des Staubsaugers, in: Breuss, Konsumieren in Österreich, 124-146; sowie einen weiteren Artikel dieser Autorin zu dieser Thematik: Breuss, Technik, 110-119.

Im Gegensatz zu diesen Beiden stehen Grete Perger, Hans Hofer und Rosa Wolfram, die sich ihren Leser/innen auf einer doch persönlicheren Ebene nähern. Perger etwa spricht die Frauen als „liebe Freundin“ an, drückt Anteilnahme und Hilfsbereitschaft aus („...wenden Sie sich ruhig an mich, ich helfe Ihnen wirklich gern!“) und unterschreibt mit „Ihre Grete Perger“. Die Autorin zeigt damit, dass sie an den Problemen und Fragen der Leser/innen interessiert ist und ihnen auf einer persönlichen, wenn auch nicht ganz gleichen Ebene begegnen möchte. Sie betont auch, dass sie das Buch nicht alleine, sondern unter der Mithilfe ihrer Leser/innen zusammengestellt hat: „...dann können Sie von sich sagen: „Ich habe ebenfalls mitgearbeitet.“ – ein Hinweis auch auf ihre Tätigkeit bei der Thea-Kochberatung im Fernsehen, zu welcher die Frauen ihre Fragen senden konnten. Hans Hofer präsentiert sich nicht ganz so persönlich, aber dem Publikum gegenüber doch weitgehend geöffnet. Er spricht die Leser/innen direkt an („Liebe Feinschmecker!“, „Es freut mich, daß [sic!] Sie sich für dieses Buch entschieden haben...“, „meine sehr verehrten Damen und kochfreudigen Herren“) und erzeugt eine gewisse Nähe zu ihnen („Ihr Küchenchef Hans Hofer“). Dennoch gibt er seine besondere Stellung nicht gänzlich auf und bezeichnet sich als „Küchenchef“, sodass er immer noch als Experte und Fachmann wahrgenommen wird. Rosa Wolfram verzichtet auf die Expertenrolle und schafft stattdessen das Gefühl, als ob sie eine von vielen betroffenen Frauen und somit eine unter ihren Leser/innen wäre. Sie verwendet persönliche Fürwörter, und auch wenn sie sich sonst um eine eher neutrale Ausdrucksweise bemüht, schildert sie die damaligen Gegebenheiten so lebendig, sodass man tatsächlich das Gefühl von Anteilnahme, Verständnis und persönlichem Einsatz bekommt.

Die verbleibenden Kofranek und Heinrich kann man meiner Meinung nach nicht eindeutig zu einer der beiden genannten Gruppen zuordnen – vielmehr stehen sie zwischen ihnen. Denn einerseits zeigen sie Anteilnahme, andererseits unterstreichen sie ihre höhere Position. Heinrich erzählt zwar von ihrem persönlichen Kontakt zu den Bäuerinnen und dem Wissen um deren Probleme, doch indem sie ihre Erfahrungen und bisherigen Tätigkeiten hervorhebt, schafft sie gleichzeitig auch wieder eine „sichere“ Distanz zu ihren Leser/innen. Auch Kofranek betont seine „langjährige Praxis als Küchenchef und Leiter seiner Kochschule“ und präsentiert sich hier auf einem höheren Wissensniveau. Dies wird noch zusätzlich

hervorgehoben, indem er schreibt, dass die Rezepte in seinem Buch „auf eine auch für den Laien verständliche Weise wiedergegeben sind“. Dennoch bezieht er sich aber auch direkt auf die Leser/innen, wenn er „hofft, mit diesem Buch den Wünschen vieler entsprochen zu haben“. Er begegnet seinem Publikum zwar als „Küchenchef“, doch zeigt er sich seinem Publikum gegenüber nicht ganz so distanziert wie zum Beispiel Karl Duch.

5.3.5 Informationen, die nicht im Text stehen

Generell kann man feststellen, dass die Autor/innen eine Beschreibung der jeweiligen äußeren Gegebenheiten vermeiden. Manche von ihnen, so zum Beispiel Rosa Wolfram oder Maria Dolores Hauska, erwähnen gesellschaftliche Rahmenbedingungen zwar, doch genaue Details werden dazu nicht gegeben. So macht Wolfram einen Hinweis auf die „zuteilten Nahrungsmittel“, schreibt aber nicht konkret über die Lebensmittelvergabe per Kartensystem. Der Großteil der Autor/innen möchte sein Kochbuch als auf solche Umstände und Trends angepasst präsentieren, doch direkt angesprochen werden diese nicht. Bei Wolfram und Duch lässt sich dieses bewusste Ausblenden der damaligen Gegebenheiten möglicherweise so erklären, dass die Menschen nicht noch zusätzlich an ihre schlimme Lage erinnert werden sollten. Wolfram geht noch eher auf die schwierige Situation 1946 ein, doch Duch distanziert sich deutlich davon und möchte mit seinem Buch ein Werk für die hoffentlich bessere Zukunft liefern. Er drückt mit seinem Kochbuch den geheimen Wunsch der Österreicher/innen nach ihrer guten, traditionellen Küche aus und macht ihnen so nach dem Motto „es kommen sicher wieder bessere Zeiten auf uns zu“ Mut.

Was in den Vorwörtern auch nicht besprochen, aber stets indirekt angedeutet wird, ist die Rollenverteilung zwischen den Geschlechtern. Die meisten Kochbücher richten sich gleich direkt an die (Haus-)Frau, nur wenige - wie etwa jenes von Hans Hofer – sprechen beide Geschlechter an. In den Kochbüchern der vierziger Jahre etwa ist es selbstverständlich, dass die Frau das Essen kocht und sich um den Haushalt kümmert. Diese strikte Rollenzuteilung blieb zunächst auch noch in den fünfziger Jahren bestehen, wie man es in Elisabeth Heinrichs „Kochbuch der Bäuerin“ feststellen kann. Offensichtlich begann sich die strenge

Geschlechterhierarchie tatsächlich erst im Laufe der fünfziger Jahre zu lockern. In Albert Kofraneks Buch von 1959 „darf“ der „Herr Gemahl“ immerhin schon die Getränke zubereiten, bei Hans Hofer in den Sechzigern treten Männer bereits als „kochfreudig“ auf. Dieser Wandel wird in den Büchern niemals direkt angesprochen oder diskutiert, sondern immer eher subtil angedeutet.

Von den Autor/innen wird also ein bestimmtes Vorwissen vorausgesetzt, vor allem in Bezug auf die jeweiligen zeitlichen Umstände, die einmal eine schwierige Notlage darstellten, dann zum Wohlstand der österreichischen Bevölkerung umschwenkten, und schließlich bedeutende Neuerungen wie zum Beispiel die Elektrifizierung einleiteten. Auf der Suche nach all den Informationen, die sich nicht im Text befinden, könnte man eine immens lange Liste füllen – schließlich gab es eine ganze Reihe solcher Fakten, die bewusst oder unbewusst im Vorwort vermieden wurden. Ein für diese Arbeit relevanter Punkt muss aber noch erwähnt werden, nämlich die offen bleibende Frage nach der „österreichischen Ess- und Kochkultur“. Die Autor/innen liefern eine ganze Bandbreite an Rezepten, Menüvorschlägen und Kochtipps – doch was für sie diese Kultur ausmacht, wird nicht direkt beantwortet. Vielleicht wird dies auch deshalb bewusst vermieden, weil diese Kultur bereits damals ständigen Veränderungen unterlag und mit jedem neuen Kochbuch der Charakter der „österreichischen Küche“ neu geformt bzw. beeinflusst wurde. Die verschiedenen Bücher zeichnen jedenfalls auch so ein interessantes Bild von der damaligen „Ess- und Kochkultur“ - vielleicht gerade aus dem Grund, weil genaue Angaben dazu fehlen.

5.3.6 Erkennbare Kernpunkte des Diskurses

Schon nach der Makroanalyse der Kochbücher lassen sich erste Merkmale des Diskurses feststellen, die den Diskurs nicht nur zusammenhalten, sondern auch Kernpunkt von Auseinandersetzungen sind. Ein erster solcher Punkt ist das Spannungsverhältnis zwischen „Eigenem und Fremdem“, sprich bewährten, traditionellen Gerichten und fremden, exotischen Speisen. Während sich manche Autor/innen bewusst für die alte österreichische Hausmannskost stark machen – so zum Beispiel Karl Duch in seinem Vorwort („Die Wiener Küche kann auf neue

Phantasiegerichte bewusst verzichten.“) – erkennen andere das große Potential von ausländischen Gerichten und widmen ihnen in ihrem Buch einen bedeutenden Platz. Dieser Trend beginnt bereits in der Mitte der fünfziger Jahre und setzt sich in den Sechzigern noch ausgedehnter fort. Die Spannung bleibt aber auch dann noch bestehen, denn einerseits möchte man die traditionelle österreichische Küche erhalten, andererseits wird der Einfluss von außerhalb immer größer und die Österreicher/innen werden mit zunehmendem Wohlstand offener für Neues.

Ein weiterer Kernpunkt befasst sich mit der Geschlechterfrage, das heißt, mit der Rollenaufteilung zwischen Mann und Frau. Auf der einen Seite stehen jene Autor/innen, die die Frau am liebsten daheim am Herd sehen, während der Mann arbeiten geht und das Geld nach Hause bringt. Auf der anderen Seite befinden sich aber solche, die diese genaue Geschlechterzuordnung flexibler betrachten, Veränderungen und neue Entwicklungen eingestehen – wenn auch oft nur zaghaft. So kann man zum Beispiel feststellen, dass dieses traditionelle Frauenbild der kochenden, fürsorglichen Mutter nicht nur in den vierziger und frühen fünfziger Jahren präsentiert wird, sondern auch noch in den Sechzigern – hier im Speziellen von Grete Perger. Offensichtlich war man sich auch knapp zwanzig Jahre nach dem Krieg noch nicht darüber einig, wie sich die österreichische Gesellschaft bzw. die Geschlechter ordnen sollten.

Erwähnenswert ist auch noch die Diskrepanz zwischen den sogenannten „Expert/innen“ und den „Laien“. Falls die Autor/innen „vom Fach“ waren und den Beruf des Kochs/der Köchin gelernt bzw. sich anderweitig fachliches Wissen angeeignet hatten, wurde dies von ihnen stets betont und dazu verwendet, um sich als qualifizierte Autorität zu präsentieren, die den unwissenden „Laien“ Ratschläge gibt und beim Lösen der alltäglichen Probleme hilft. Da gab es zum Beispiel die überwiegend männlichen „Küchenchefs“ (Karl Duch, Hans Hofer, Albert Kofranek), die schon alleine mit dieser Bezeichnung Respekt einflößend wirkten. Aber auch „Fachlehrer/innen“, wobei es sich hier vor allem um Frauen handelte, nutzten ihre Position, um sich von den „Laien“ abzugrenzen (zum Beispiel Elisabeth Heinrich und ihre Co-Autorinnen). Falls die Autor/innen keine solche Funktion inne hatten oder auf eine fachliche Ausbildung in der Gastronomie verweisen konnten, vermieden sie es einfach, sich darüber zu äußern. So erfährt man zum Beispiel nichts über die Berufe von Rosa Wolfram oder Maria Dolores Hauska, welche somit nicht

mit ihrem beruflichen Status überzeugen konnten, sondern andere Taktiken – etwa auf das Verweisen der großen, persönlichen Erfahrung - dazu wählen mussten. Hätten sie sich als „Laien“ dargestellt, hätten sie automatisch an Glaubwürdigkeit eingebüßt und wären als inkompetente Autorinnen angesehen worden. Eine interessante Ausnahme ist hier wieder einmal Grete Perger. Von Beruf war sie ja eigentlich Schauspielerin, die lediglich für Thea warb und zur Leitfigur der gleichnamigen Kochberatung wurde. Überraschend ist, dass sie trotz ihres Berufes als authentisch wahrgenommen wurde und nicht etwa als Kunstfigur, die unter einem Pseudonym agiert. Um dieses Phänomen erklären zu können, muss man wohl wieder auf das Geschlecht zu sprechen kommen, denn ein Mann wäre in dieser Rolle sicherlich nicht so real erschienen wie eine Frau, der man noch eher eine gewisse Erfahrung beim Kochen zutraute. Macht und soziale Stellung spielten während des ganzen Zeitraums von 1945 bis 1965 eine bedeutende Rolle, ebenso das Geschlecht. Wer sich als fachlich kompetent ausweisen konnte, tat dies in jedem Fall – eine Tatsache, die meiner Meinung nach auch heute noch Gültigkeit hat.

5.4 Zur Mikrostruktur der Texte

Bei der Analyse der Mikrostruktur der Vorwörter untersuchte ich nicht nur die eigentliche Textebene, sondern auch die Satz-, Wort-, lexikalische und parasprachliche Ebene der Texte. Da es sich hier um einen sehr detaillierten Vorgang handelte, der ebenso detaillierte Ergebnisse zu Tage bringen würde, war ich wieder gezwungen, weniger relevante Punkte aus Landwehrs Konzept zu streichen, um mich dafür auf das Wesentliche konzentrieren zu können. Einige Analyseschritte wie zum Beispiel jene zur parasprachlichen Ebene führte ich zwar durch, doch sind die daraus hervorgegangenen Ergebnisse für meine Arbeit von geringer Relevanz, sodass ihre Diskussion hier ebenfalls entfallen kann.

5.4.1 Argumentationsarten

An und für sich gibt es verschiedene Arten, wie die Autor/innen ihre Leser/innen vom Inhalt zu überzeugen versuchen. Rosa Wolfram etwa verweist immer wieder auf die damalige Notsituation, der es sich anzupassen gilt und wobei sie mir ihrem Kochbuch behilflich sein kann („Außergewöhnlichen Zeiten erfordern ebensolche Mittel zu ihrer Überwindung und vor allem viel Anpassungsvermögen.“), da alle ihre Rezepte bereits „praktisch erprobt“ sind und nichts schiefgehen kann. Karl Duch hingegen verweist in seinem Vorwort auf die Bedeutung der Wiener Küche „in aller Welt“, und dass es wichtig ist, diese Tradition zu pflegen - sein Kochbuch soll den Frauen schließlich dabei helfen. Nachdruck verleiht er noch zusätzlich, indem er auf seine Erfahrungen als „Fachmann“ verweist. Dasselbe Konzept nutzt auch Elisabeth Heinrich, die über ihre Eindrücke als Lehrerin und Beraterin der Bäuerinnen schreibt und somit über deren „Probleme“ bescheid weiß. Heinrich gibt dieses Wissen als Argumentation für ihr Kochbuch an, das den betroffenen Frauen helfen soll. Außerdem nutzt die Autorin noch ihre Position als Lehrerin um das Buch auch als Lehrbehelf darzustellen – als „Frau vom Fach“ wird ihr so leichter Vertrauen geschenkt.

Eine ähnliche Argumentationsart wie Wolfram hat auch Maria Dolores Hauska gewählt, denn sie kann offensichtlich auch nicht auf ihr Fachwissen verweisen, sodass sie die Probleme und Veränderungen ihrer Zeit anspricht, und ihr Kochbuch als deren Lösung präsentiert. Laut Hauska beinhaltet ihr „Schnellkochbuch“ all das, was in einem von Zeitmangel gekennzeichnetem Alltag wichtig ist. Darauf verweist auch Albert Kofranek in seinem Vorwort, wobei er aber noch zusätzliche Argumente für sein Kochbuch angibt. So ist es laut dem Autor „auf eine auch für den Laien verständliche Weise“ verfasst, und der Verweis auf seine „langjährige Praxis als Küchenchef“ soll die Qualität des Buches noch zusätzlich hervorheben. Das Sprichwort „die Liebe geht durch den Magen“ wird als eine Art Leitsatz verwendet, und Kofraneks Kochbuch kann den Frauen dabei helfen, dass dies auch bei ihnen daheim funktioniert – so seine, wenn auch versteckte Argumentation.

Diese Helferfunktion wird bei Hans Hofer wiederum nicht erwähnt. Hofer argumentiert jedoch mit der Betonung auf die Mühe, die er sich bei der

Zusammenstellung der Rezepte und dem Verfassen des Buches gegeben hat. Er gibt seinen Leser/innen somit das Gefühl, dies extra nur für sie gemacht zu haben, damit es ihnen möglich ist, solch außergewöhnliche Kreationen nachkochen zu können. Hofer benutzt in seinem Text eine recht positive, oft auch bilderhafte Sprache, sodass den Leser/innen vermittelt werden soll: „Kochen macht Spaß“. Dieses Konzept ist wiederum das Gegenteil von Grete Pergers Ansicht. Die Autorin des Thea-Kochbuches bezeichnet das Kochen ja als „Kampf mit dem Kochlöffel“, den ihr Buch helfen kann zu gewinnen. Perger argumentiert nicht nur mit ihrer vermeintlichen Praxisnähe aufgrund der Thea-Kochberatung („aus der Praxis für die Praxis geschrieben“), sondern auch mit dem Produkt Thea selbst. Für sie gibt es lediglich drei Faktoren, die einen Kocherfolg versprechen, nämlich das Kochbuch, Thea-Margarine und die hausfrauliche Erfahrung.

Es zeigt sich also eine große Vielfalt an Argumentationsweisen bei den Autor/innen – vom Verweis auf die zu bewältigenden Alltagsprobleme bis hin zur Betonung der eigenen Erfahrungen kann man die unterschiedlichsten Überzeugungsmethoden feststellen. Wie zuvor schon erwähnt war es – sowohl bei den männlichen als auch den weiblichen Autor/innen - sehr beliebt, den eigenen Status bzw. etwaiges Fachwissen hervorzuheben, denn so konnten die vorgebrachten Argumente für die Notwendigkeit des jeweiligen Kochbuches noch mehr verstärkt werden.

5.4.2 Verwendung bestimmter Wortarten

Interessant war hier, dass in den Texten bestimmte Wortarten ganz bewusst häufig verwendet wurden, während man andere ebenso absichtlich vermied. So etwa persönliche bzw. besitzanzeigende Fürwörter, die von einem Teil der Autor/innen vor allem deswegen eingesetzt wurden, um eine Nähe zu den Leser/innen zu schaffen. Ein gutes Beispiel dafür ist der Text von Grete Perger, die von sich in der ersten Person Einzahl spricht („fasse ich zusammen“, „ich helfe Ihnen wirklich gern“) und sich selbst mit „Ihre Grete Perger“ unterschreibt. Auch Hans Hofer schließt sein Vorwort mit „Ihr Küchenchef Hans Hofer“ ab und stellt somit eine persönlich wirkende Verbindung zum Publikum her. Dies wird zum Beispiel bei Karl Duch tunlichst vermieden. Er verwendet keinerlei persönliche Fürwörter und

verweist auf seine Person auch nur in einer äußerst objektiven, distanzierten Form. Dafür setzt er aber gezielt Modalwörter ein, vor allem dann, wenn auf Pflichten verwiesen wird („der tägliche Tisch darf keine [...] bieten“, „musste entfallen“). Während die meisten Autor/innen Modalwörter dann verwenden, wenn sie Möglichkeiten aufzeigen wollen („kann“, „soll“, „möge“), bekommen diese bei Hauska fast schon einen vorschreibenden Beigeschmack („ein sättigendes Frühstück soll den ganzen Tag des arbeitenden Menschen einleiten“, „der Küchenzettel soll abwechslungsreich gestaltet sein“). Auffällig ist auch der gezielte Einsatz von Eigenschaftswörtern in den Texten, sodass bestimmte Aussagen noch zusätzlich verstärkt werden. Dass die Mehrheit davon positiv besetzte Wörter sind, soll noch im nächsten Punkt genauer besprochen werden.

Bei den anderen Wortarten ergaben sich weniger auffällige Ergebnisse, sodass deren Diskussion hier entfallen kann.

5.4.3 Emotionale Bedeutung der Wörter

Da das Vorwort in Kochbüchern auch als eine Art Werbung für eben dieses Werk gesehen werden kann, ist es nicht verwunderlich, dass – wie eben in der herkömmlichen Werbung – mit äußerst positiv besetzten Begriffen gearbeitet wird. Negativ konnotierte Wörter werden zum Beispiel dann verwendet, wenn auf ein Problem oder eine Schwierigkeit hingewiesen werden soll, so zum Beispiel bei Rosa Wolframs Beschreibung der Notsituation nach dem Krieg (schlecht, schwer, weniger Erfolg, Verluste, nicht vorhanden, Notstandszeiten) oder Elisabeth Heinrichs Schilderung von den Problemen der Bäuerinnen (Nöte, Fehler, Unsicherheiten, nicht passen, einwenden). Diese Herausforderungen sollen mit Hilfe des Kochbuches gemeistert werden, wobei die Autor/innen dies mit eindeutig positiv besetzten Wörtern ausdrücken und oft vor äußerst blumigen Ausdrücken nicht zurückscheuen. Hier fällt zum Beispiel Hans Hofer auf, der in seinem Text eine besonders positive Stimmung erzeugen (freut mich, verwöhnt, exklusiv, Leckerbissen, fein, geschmackvoll, kochfreudig, delikat, Köstlichkeiten, Spaß, schmackhaft, Gaumenfreude, Augenweide, gutes Gelingen) und die „Freude am Kochen“ wecken möchte. Aber auch Maria Dolores Hauska wirbt mit einer Sprache, die überwiegend

positive Gefühle bei den Leser/innen erzeugt (besser, gutes Essen, feinste Delikatessen, Hochgenuss, willkommener Ausweg, Vergnügen, Lieben, angenehm, ausspannen, schönen Spaziergang, abwechslungsreich, beliebter) und das Kochbuch somit als mögliche, angenehme Lösung der alltäglichen Probleme präsentiert.

Man kann in den Texten also ganz gut erkennen, dass die eher wenigen negativ konnotierten Wörter sogleich mit äußerst positiv besetzten Begriffen „ausgeglichen“ werden, sodass die Leser/innen ein gutes Gefühl vermittelt bekommen und so besser vom Kochbuch und seiner Qualität überzeugt werden können.

5.4.4 Synonyme und Substitutionen

Da die Vorwörter in einem Kontext rund um das Essen eingebettet sind, verwundert es nicht, dass die Autor/innen vor allem für diese Wörter Synonyme einsetzen, zum Beispiel Mahl, Gekochtes, Mahlzeit, Speise, Menü, Spezialität, Leckerbissen, Köstlichkeit, Gericht. Aber auch für den Kochvorgang finden sich in den Texten verschiedene Alternativen: zubereiten, in der Küche stehen, vorbereiten, etwas auf den Tisch bringen, etwas herstellen, Versuche machen (!), Kampf mit dem Kochlöffel, etwas Neues ausprobieren, Wiener Küche pflegen, Küche führen. Die Autor/innen bringen oft ganz ungewöhnliche Synonyme hervor, denn „Versuche machen“ oder „herstellen“ hören sich zum Beispiel weniger nach Küche als nach Werkstatt bzw. Versuchslabor an. Verwendet wurden sie von Rosa Wolfram, die so den Alltag nach Kriegsende beschreibt. Was aber auch auffällt, ist, dass das Kochen stets mit der Küche in Verbindung gebracht wird – es gibt also keinen anderen Raum, der in diesen zwanzig Jahren automatisch mit dieser Tätigkeit assoziiert wird. Vereinzelt finden sich auch Synonyme für „beraten“ bzw. „Ratschlag“, so etwa vermitteln, Anregungen geben, Vorschläge, oder auch solche für Kochbuch, nämlich Nachschlagewerk, Ratgeber, Wiener Kochbuch, Buch, Fachliteratur, Büchlein, Werk.

Einerseits zeigt sich bei den Begriffen rund ums Kochen und Essen eine recht große Vielfalt an Synonymen, was die Thematik der Kochbücher gut widerspiegelt und ihre Hauptfunktion als Übermittler von Rezepten und verschiedenen

Zubereitungsarten unterstreicht. Andererseits wird mit den Synonymen für „beraten“ und „Ratschlag“ eine weitere Funktion des Mediums Kochbuch hervorgehoben, nämlich jene des Hilfsmittels bei praktische und fachliche Fragen rund ums Kochen und der Haushaltsführung.

Nicht sinngleiche Wörter ersetzen andere Begriffe etwa dann, wenn es um die intendierte Zielgruppe der Kochbücher ging: Feinschmecker, verehrte Damen, kochfreudige Herren, Hausfrau, Freundin, Bäuerinnen, Jungbäuerin, Landjugend, Menschen, Berufstätige, Alleinstehende, Mann, Mutter, Laien, Herr Gemahl. So wird die Vielschichtigkeit des Publikums hervorgehoben und zeigt, dass nicht jedes Buch die gleiche Leser/innengruppe ins Auge fasst. Auch „das Kochbuch“ selbst wurde mit oft ausgefallenen Substitutionen ersetzt, so etwa Berater, Helfer, Ratgeber, Behelf, welche ebenfalls seine Funktion als Hilfsmittel in der Küche hervor streichen und dem Gegenstand Buch menschlich werden lassen. Das Kochbuch wird so als „Freund“ dargestellt, das den Leser/innen bei Problemen hilft und mögliche Fragen beantworten kann.

5.4.5 Häufige Wortfamilien und Wortfelder

Zu erwarten war, dass sich hier vor allem zahlreiche Wörter aus der Wortfamilie bzw. dem Wortfeld „kochen“ und „Ernährung“ finden. Da auch schon zahlreiche Synonyme für „beraten“ in den Texten enthalten waren, konnte davon ausgegangen werden, dass die dazugehörigen Wortfamilien und –felder ebenfalls umfangreichere Ergebnisse zutage tragen werden. Deshalb möchte ich an dieser Stelle auf jene Gruppierungen eingehen, die eher ungewöhnlich erscheinen und von mir meist unerwartet festgestellt werden konnten. So zum Beispiel im Vorwort von Maria Dolores Hauska, die speziell Wörter aus dem Wortfeld „Zeit“ verwendet und so auf die eigentliche Aussage hinter dem Text verweist: die Zeiten, Tag, heutige Zeit, Minute, halbe Stunde, nach kurzer Zeit, Vormittag, in wenigen Minuten, Zubereitungsdauer, morgens, mittags, abends, unnötige Zeit verlieren, am Abend, Winter, Sommer, Jahreszeit. Hauska unterstreicht so die besondere Rolle von Zeit im Alltag von Arbeiter/innen, und hebt hervor, dass diese soziale Schicht unter ständigem Zeitmangel leidet. Ihr „Schnellkochbuch“ soll dem entgegenwirken und

den Leser/innen ermöglichen, den Kochvorgang zu verkürzen. Gleichzeitig verwendet sie Wörter aus dem Bereich „Arbeit“, womit sie nochmals ihr Publikum genau festlegt: am Kochherd stehen, Zubereitung, Berufstätige, arbeiten, Küchenarbeit erledigen, vorbereiten, fertigstellen, arbeitende Menschen, im Betrieb. Dies kann auch bei Elisabeth Heinrich festgestellt werden, die das ländliche Publikum vor allem mit der Wortfeldwahl im Text als intendierte Leserschaft vorstellt: bäuerlicher Haushalt, Bäuerinnen, Jungbäuerin, Landwirtschaftsschulen, Landjugend, bäuerliches Kochbuch.

Zwei andere Autor/innen fallen wiederum mit einer ganz anderen Wortwahl auf, nämlich Grete Perger mit Begriffen aus der Wortfamilie „Freund“ (Freundin, befreundet, freundlich) und Hans Hofer mit den beiden Wortfeldern „Geschmack“ (verwöhnter Gaumen, Leckerbissen, geschmackvoll, delikate Köstlichkeiten, schmackhaft, Gaumenfreude) und „Freude“ (freut, kochfreudig, Spaß machen, Gaumenfreude). Bei Perger wird so ein persönlicher Bezug zu den Leser/innen hergestellt und eine vertraute Basis geschaffen, während Hofer mit diesen Wörtern auf seine Intention hinter dem Kochbuch verweist, nämlich, dass es bei seinen Rezepten bzw. in seinem Kochbuch vor allem um den „guten Geschmack“ und die „Freude beim Kochen“ geht.

Es hat sich somit gezeigt, dass das Feststellen solcher Wortfamilien und Wortfelder einige Informationen zum Inhalt der Kochbücher und den Intentionen der Autor/innen liefern können.

5.4.6 Verwendung von Fremdwörtern, Neologismen, Fachbegriffen und Dialekten

Auch die Ergebnisse zu diesem Analyseschritt überraschten mich, da ich mit einer größeren Vielfalt an Fremdwörtern und Neologismen in den Kochbüchern gerechnet hatte. In keinem Vorwort werden Dialekte verwendet, wenn, dann eher bei regionalen Rezeptnamen. Aber auch Neologismen werden vermieden, lediglich einige Fachbegriffe und damals womöglich noch als Fremdwörter geltende Begriffe lassen sich vereinzelt feststellen. Fachbegriffe aus der Gastronomie wurden oft in

einem eigenen Kapitel bzw. einer Liste erklärt, doch bei Hofer finden sich solche zum Beispiel bereits im Vorwort – flambiert und Grillspezialitäten. Somit setzt er bei seinen Leser/innen voraus, dass diese bereits wissen, was „flambieren“ und „grillen“ heißt. Solche Fachbegriffe findet man zum Beispiel bei Karl Duch nicht etwa im Vorwort, sondern in den Rezepten selbst. So stieß ich bei der Analyse des Gulaschrezeptes auf den Begriff „paprizieren“, der sich auf das Würzen mit Paprikapulver bezieht, aber für einen Laien vielleicht nicht verstanden wurde. Aber auch ein paar Fachbegriffe aus der Ernährungslehre tauchen in den Texten auf, so unter anderem Pflanzenfette, Vitamine, Schonkost und Nährstoffe, wobei diese wohl auch nicht von allen Leser/innen verstanden wurden.

Generell wurden fremde, neue oder nur regional bekannte Wörter und Namen in den Vorwörtern vermieden, da die Kochbücher ja meist eine breitere Schicht ansprechen und somit von vielen verschiedenen Menschen verstanden werden sollten. Viele der Leser/innen hatten gar nicht die Zeit dazu, um sich Gedanken über ihnen unbekannte Wörter zu machen, da war es schon einfacher, wenn die Autor/innen solche Begriffe vermieden. Wenn etwa doch Fachsprache mit eingebaut wurde, dann, um die Zielgruppe genauer abzugrenzen und ein bestimmtes, erforderliches Grundwissen bei dieser festzulegen – so geschehen bei Hans Hofer.

5.5 Bild- und Textanalyse

Bei der Bild- und Textanalyse richtete ich mein Hauptaugenmerk auf die eigenen gesammelten Fragestellungen, wobei ich mich aber, wie bereits erwähnt, an den Texten und Vorschlägen einiger Autor/innen dazu beeinflussen ließ. Zunächst warf ich einen generellen Blick auf die Arten der Bilder in den Büchern, bevor ich Schritt für Schritt die Feinanalyse einzelner, ausgewählter Bilder durchging.

Allgemein kann man sagen, dass in den Kochbüchern ganz verschiedene Bilder enthalten sind – nicht nur in ihrer Art, sondern auch von ihrer Funktion her betrachtet. Neben schwarz-weißen Illustrationen und Fotos finden sich in den Büchern der späten fünfziger und in den sechziger Jahren auch erste Farbfotos. Manche von ihnen haben rein dekorativen Charakter, und andere werden als

Werbung eingesetzt (zum Beispiel in Elisabeth Heinrichs Buch). Die meisten Bilder aber dienen als Darstellung von im Text enthaltenen Informationen, die so visualisiert und hervorgehoben werden. Dies kann zum Beispiel ein bestimmter Zubereitungsschritt beim Kochen sein, einzelne Zutaten zu einem Gericht oder am häufigsten die fertige Speise. Ein paar dieser Bilder möchte ich hier nun gerne vorstellen und näher besprechen.



Abbildung 1: "Naschen ist weiblich", aus Hofer, Feinschmecker-Spezialitäten, 165.

Abbildung 1 zeigt eine Schwarz-weiß-Zeichnung, die quasi als Einleitung zu Beginn des Kapitels über Mehlspeisen und süße Nachspeisen eingefügt ist. Zu sehen ist eine äußerst elegant gekleidete, sitzende Dame, die gerade dabei ist, ein Tablett mit verschiedenen Mehlspeisen und Süßspeisen wortwörtlich zu verschlingen. Aufgrund ihres Aussehens (Pelzmantel, Stöckelschuhe, elegante Handschuhe, Hut mit Federn, Schmuck und ebenso eleganter Frisur) ordnet man die Frau automatisch einer nobleren, höheren Gesellschaftsschicht zu, denn Arbeiterinnen oder Bäuerinnen kleideten sich eher nicht so nobel. Auf dem Tablett kann man verschiedene Schnitten und Törtchen erkennen, welche die Dame gerade mit geschlossenen Augen und geöffnetem Mund verzehren möchte. Das Bild übermittelt so die Botschaft, dass es vor allem Frauen sind, die Süßes konsumieren, und dass dieses Kapitel so schmackhafte Rezepte enthält, sodass die Frauen am liebsten gleich alle auf einmal verschlingen möchten – so wie die Frau auf dem Bild. Da sie sehr entspannt wirkt und sich voll und ganz dem Genuss hingibt, kann die Botschaft neben dem Genuss-

auch den „Wohlfühlfaktor“ ansprechen und quasi ausdrücken „mit diesen Speisen können sie sich in Ruhe zurücklehnen und genießen (und sich dabei wie eine Königin fühlen)“. Von der Zubereitung wird hier jedenfalls nichts gezeigt und die Arbeit dahinter wird vollkommen ausgeblendet. Es zeigt lediglich den Genuss der Speisen und deutet somit auch auf den Inhalt des Kapitels, Mehl- und Nachspeisen hin.

Die Botschaft(en) des Bildes werden so transportiert, indem zunächst genau das visualisiert wird, was in geschriebener Form darüber und auch darunter/danach steht. Auf dem Tablett sind verschiedene Mehl- und Nachspeisen abgebildet, welche auch in der Überschrift und dem anschließenden Kapitel mit den dazugehörigen Rezepten vorzufinden bzw. beschrieben sind. Die Botschaft über die besondere Schmackhaftigkeit der Speisen wird vor allem so übermittelt, indem die Frau mit geöffnetem Mund dargestellt wird, die gerade dabei ist alles vor lauter Gier und Genuss auf einmal zu verschlingen. Das Bild richtet sich dabei in erster Linie an Frauen, und hier überwiegend an eine wohlhabendere, höhere Schicht. Es könnte aber auch an weniger begüterte Frauen gerichtet sein, um ein Nacheifern und Bedürfnis nach solchen Speisen zu wecken.

Jedenfalls erregt das Bild Aufsehen, soll unterhalten, aber auch zur Akzeptanz von Rollenzuschreibungen („süß ist weiblich“ und Mehlspeisen somit etwas für Frauen) beitragen und die nachfolgenden Rezepte attraktiv für die Leserinnen machen. Da man die Arbeit hinter diesen Köstlichkeiten nicht sieht, wird die Realität verschleiert dargestellt und idealisiert. Interessant ist, dass das Bild laut Stöckl¹⁹⁷ nicht ideal angeordnet ist, um von den Leser/innen besonders intensiv wahrgenommen werden zu können. Es befindet sich auf der rechten Buchseite direkt unter der Kapitelüberschrift. Dennoch fasst man es meiner Meinung nach beim Durchblättern des Buches sofort ins Auge, und kann gar nicht anders als es zu betrachten. Interessant ist, dass es von jemand anderes als Hofer gezeichnet wurde, nämlich von einer Frau – Olga Schreyer-Opavsky. Dies ist deshalb so auffällig, weil diese Illustration doch einiges über das damalige und vor allem Schreyers Frauenbild aussagt. Ob sie tatsächlich der Meinung war, dass Süßes „weiblich“ ist oder ob sie das Bild mit einem Augenzwinkern zu eben dieser traditionellen Ansicht angefertigt hat, kann hier leider nicht festgestellt werden. In Hofers Kochbuch sind jedenfalls

¹⁹⁷ Vgl. dazu den Artikel von Stöckl, floating image, 75-98.

eine Reihe solcher Illustrationen enthalten, unter anderem auch eine Art „männliches Gegenstück“ zum gerade beschriebenen Bild, bei dem ein Mann alkoholische Getränke mixt und so das Kapitel über Getränke einleitet – schließlich galt Alkoholkonsum als „männlich“.

Fortfahren möchte ich allerdings mit einem ganz anderen Bild, das in Form eines Schwarz-weiß-Fotos im Kochbuch von Karl Duch eingefügt ist:



Abbildung 2: "Einfach gedeckter Familientisch", aus Duch, Wiener Kochbuch, 290.

Dieses Bild zeigt einen gedeckten Esstisch mit Tellern, Gläsern, Besteck, Dekoration und Küchenwerkzeug zum Anrichten der Speisen. Es werden hier keine Personen abgebildet, sodass nicht ersichtlich ist, wer für das Decken des Tisches und das Kochen verantwortlich zeichnet. Alles hat seinen bestimmten Platz auf dem Tisch, sodass die Botschaft offensichtlich lautet „so soll der perfekt gedeckte Tisch aussehen“. Und eine weitere, eher subtile Botschaft könnte sein, dass es „Aufgabe der Hausfrau ist, den Tisch so zu decken und zu dekorieren, damit sich die Familie wohl fühlt“ – entsprechend dem traditionellen Familienbild und den Rollenzuschreibungen, die in den späten vierziger und in den fünfziger Jahren beworben wurden. Die Frau sollte also nicht nur auf gutes Essen, sondern auch auf eine gepflegte Tischkultur achten. Die Inszenierung der gemeinsam eingenommenen Mahlzeit spielte dabei eine große Rolle. Das Bild hat somit Vorbildwirkung und präsentiert sich aus einem interessanten Blickwinkel heraus fotografiert. Im

Vordergrund des Fotos liegt bereits das Werkzeug zum Anrichten der Speisen, erst dahinter befinden sich die Gedecke und Plätze für die einzelnen Familienmitglieder. Es liegt also schon alles für die Hausfrau bereit, und irgendwie erscheint es beim Betrachten des Bildes so, als ob das Foto aus ihrem Blickwinkel heraus - wenn sie sich beim Servieren dem Tisch nähert – geschossen worden wäre.

Die Botschaft des Fotos wird unter anderem mithilfe des beigefügten Titels „einfach gedeckter Familientisch“ übermittelt, denn somit handelt es sich bei dem abgebildeten Tisch zweifellos um einen, der für die Familie und nicht etwa für Gäste gedeckt wurde. Dass dieser „gedeckt“ ist, kann auf dem Foto ebenfalls unschwer erkannt werden. Das „einfach“ im Titel ist dagegen schon etwas problematischer in seiner Bedeutung, da 1946 – aber auch danach – die Meinungen über einen „einfach“ gedeckten Tisch bei den verschiedenen sozialen Schichten sicherlich auseinander gegangen sind. Das Bild zeigt immerhin einen mit wertvollem Geschirr, Besteck und Gläsern gedeckten Esstisch, der noch dazu über ein schönes Tischtuch, Servietten und Blumen verfügt. In einfacheren, ärmeren Haushalten kam ein solches Gedeck – wenn überhaupt vorhanden - höchstens nur zu besonderen Anlässen zum Einsatz.

Wie bereits kurz erwähnt, hat das Foto in erster Linie Vorbildfunktion und dient als Anschauungsobjekt mit Lehrfunktion, das aber nicht nur informieren, sondern auch Aufmerksamkeit erregen soll. Die Betrachter/innen sollen zum Nachmachen animiert werden und dabei die von Duch vorgegebenen Normen einhalten. Ob das Bild auch zur Verständlichkeit der Thematik – also dem Tischdecken – beiträgt, ist allerdings fraglich, da man zum Beispiel nicht zu sehen bekommt, wie die Servietten gefaltet oder wie Besteck und Gläser so glänzend poliert wurden.

Das Bild steht eigentlich nur in direkter Verbindung zu dessen Titel, jedoch nicht zum übrigen Text im Buch. Duchs Kochbuch beinhaltet zwar ein Kapitel „Der gedeckte Tisch“, doch wird darin nicht explizit auf das Foto verwiesen. Noch dazu befindet sich das Bild ganz hinten im Anhang, also an einer komplett anderen Stelle im Buch als das relevante Kapitel. Dennoch ist das Foto so angebracht, dass es beim Durchblättern Aufmerksamkeit erregt und genauer betrachtet wird. Im Gegensatz zum restlichen Buch ist dieses (und noch zwei weitere Fotos) nicht im Hoch-, sondern im Querformat angebracht, sodass man das Buch drehen muss, damit man

die richtige Ansicht bekommt. Der Titel des Bildes bleibt dabei aufgrund seiner eher kleinen Schriftgröße im Hintergrund.

Im Gegensatz zu diesem Foto, welches das bereits fertige Produkt zeigt, möchte ich noch ein drittes Bild vorstellen, das in Form einer Schwarz-weiß-Zeichnung im Kochbuch von Elisabeth Heinrich enthalten ist:

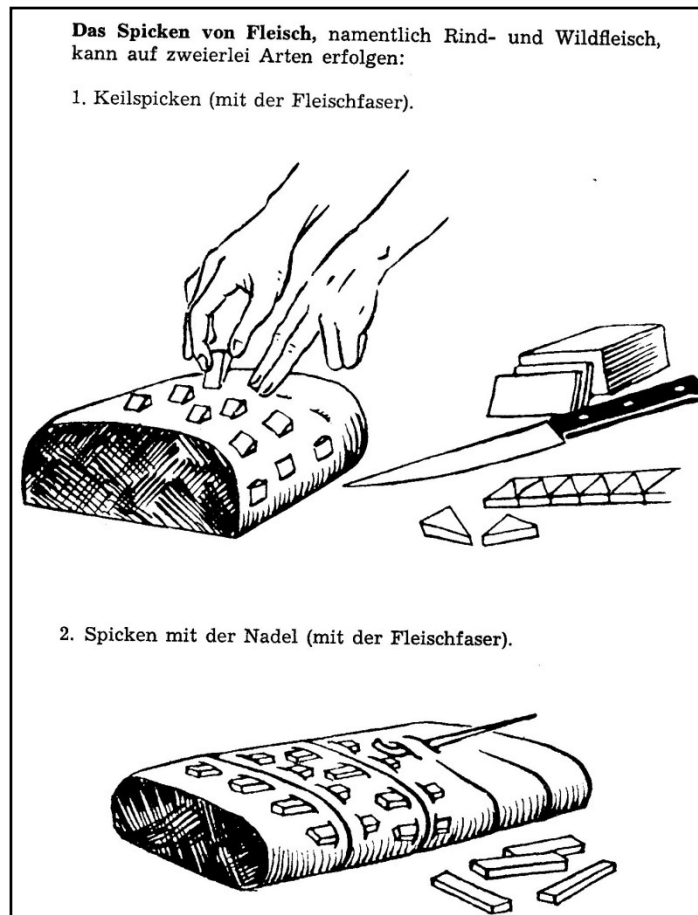


Abbildung 3: "Das Spicken von Fleisch", aus Heinrich, Kochbuch der Bäuerin, 74.

Das Bild besteht eigentlich aus zwei Zeichnungen, die zeigen, wie man Fleisch spicken kann und wie das Spickmaterial geschnitten sein muss. Die Autorin gibt hier also ihr Fachwissen an die Leser/innen weiter, setzt aber voraus, dass diese wissen, womit Fleisch gespickt wird, da hierzu weder bei den Bildern noch in den dazugehörigen Rezepten Informationen gegeben werden. Elisabeth Heinrich richtet sich damit – wie eigentlich mit dem ganzen Kochbuch – in erster Linie an Frauen mit

ländlich-bäuerlichem Hintergrund, wobei auch das Bild höchstwahrscheinlich weibliche Hände zeigt.

Die beiden Zeichnungen sollen informieren, zur Verständlichkeit dieses Kochschrittes beitragen und den Vorgang des Fleischspickens anschaulich darstellen. Die Köchin soll anhand der Bilder erkennen können „so wird das also richtig gemacht“. Weiters können die Illustrationen als Ergänzung zu den Bratenrezepten davor und danach gesehen werden, da diese das Spicken des Bratens voraussetzen. Diese Bilder haben also eine rein lehrtechnische und weniger eine unterhaltende Funktion.

Eine Verbindung zum beistehenden Text findet sich vor allem dadurch, dass Gegenstände und Begriffe nicht nur bildlich dargestellt, sondern auch in schriftlicher Form angegeben sind. So wird das erste Bild als „Keilspicken“ ausgewiesen, wobei darauf vorgeschchnittene Keile zu sehen sind. Dasselbe kann man auch bei der zweiten Zeichnung feststellen, wo die Überschrift „Spicken mit der Nadel“ ankündigt und auf dem Bild eine Nadel abgebildet ist, die die vorbereiteten Streifen durch den Braten zieht. Somit wurden hier Inhalte des Textes ganz einfach visualisiert, um eine Verbindung zwischen Text und Bild herstellen zu können. Aber auch in den Bratenrezepten selbst wird mit einem kurzen Vermerk direkt auf die beiden Zeichnungen hingewiesen: „siehe Bild“ und „siehe Bild Seite 74“. Noch dazu sind die Bilder gleich direkt im relevanten Kapitel eingefügt, sodass sich Rezepte und Zeichnungen gut ergänzen. Beide Illustrationen sind auf der linken Buchseite platziert, sodass sie laut Stöckl optimal angeordnet sind, um von den Leser/innen besonders intensiv wahrgenommen zu werden. Denn haben diese die Bilder einmal genauer studiert, sind sie sicher neugierig geworden, welche Rezepte es dazu gibt.

5.6 Eigenschaften des Diskurses

Erste gemeinsame Merkmale der Kochbücher und somit Eigenschaften des Gesamtdiskurses konnten bereits bei der Analyse der Makrostruktur festgestellt werden. Fügt man nun alle Teile von der Gestaltung der Kochbücher, den Rezepten, dem Kontext, der Makro- und Mikrostruktur der Texte bis hin zu den enthaltenen

Bildern zu einem Ganzen zusammen, lassen sich zwischen den Büchern zahlreiche Gemeinsamkeiten, aber auch Differenzen erkennen. Um einige wichtige Punkte daraus vorzustellen, möchte ich nicht nur die Vorschläge von Achim Landwehr zur Diskursanalyse beachten, sondern auch einige Ideen von Peter Haslinger¹⁹⁸ für meine Arbeit nutzen.

Zunächst einmal hat sich gezeigt, dass von den Autor/innen bereits ein bestimmtes Wissen vorausgesetzt wird. Dieses besteht – ganz abgesehen von einem Fachwissen beim Kochen – überwiegend in den jeweiligen äußeren Gegebenheiten der damaligen Zeit. Es wurde also vorausgesetzt, dass die Leser/innen wissen, unter welchen politischen, gesellschaftlichen, kulturellen, wirtschaftlichen und sozialen Rahmenbedingungen die Kochbücher entstanden sind. Darunter fallen nicht nur Thematiken wie die damalige Geschlechterhierarchie, die zunehmende Berufstätigkeit oder neue Entwicklungen wie die Technisierung des Haushalts, sondern auch das Verständnis der „österreichischen Ess- und Kochkultur“. Die Autor/innen lieferten mit ihren Büchern ganz konkrete – und wahrscheinlich ihre persönlichen – Vorstellungen und Sichtweisen, doch der Rahmen dafür wurde von den äußeren Umständen der jeweiligen Zeit bereits vorgegeben. Dass die Autor/innen dabei von unterschiedlichen Positionen aus den Diskurs mitbestimmten, wurde schon bei den zuvor besprochenen Analyseschritten klar ersichtlich. Die Präsenz von sogenannten „Küchenchefs“ lässt sich im gesamten Zeitraum von 1945 bis 1965 feststellen, angefangen von „Fachmännern“ wie Karl Duch oder Franz Ruhm über Albert Kofranek bis hin zu Joseph Hierz und Hans Hofer. Frauen tauchen dagegen häufig als „Fachlehrerinnen“ auf, so zum Beispiel Berta Ridler, Betty Hinterer, Siglinde Wildner oder Elisabeth Heinrich. Daneben gab es auch noch eine Vielzahl von anderen Personen, die den Diskurs mitgestalten halfen und Kochbücher herausbrachten. Darunter befanden sich unter anderem Hausfrauen, Schriftsteller, Schauspielerinnen und sogar Ärztinnen. Aber auch die Institutionen hinter den Autor/innen und ihren Büchern beeinflussten den Diskurs maßgeblich, was zum Beispiel bei Elisabeth Heinrichs „Kochbuch für die Bäuerin“ deutlich wurde, wo die Landwirtschaftskammer Salzburg als mächtige und einflussreiche Institution hervortrat und den Inhalt sicherlich mitbestimmte. Dasselbe kann auch bei Grete

¹⁹⁸ Vgl. dazu den Artikel von Haslinger, Peter, Diskurs, Sprache, Zeit, Identität. Plädoyer für eine erweiterte Diskursgeschichte, in: Eder, Historische Diskursanalysen, 27-50.

Perger und ihrem „Thea-Kochbuch“ vermutet werden, wo vor allem die Kunerol GmbH als Institution im Hintergrund agierte und darauf achtete, dass ihre Position mit dem Kochbuch vertreten wird.

Betrachtet man nun die verschiedenen Komponenten meiner Analyse als ein Ganzes, so lassen sich einige Eigenschaften des Diskurses feststellen. Hier spielen vor allem bestimmte Werte eine große Rolle, so zum Beispiel jene der „Institution Familie“ bzw. einer bestimmten „Geschlechterhierarchie“. Diese Thematik zieht sich von 1945 bis 1965 in allen Kochbüchern mehr oder manchmal auch weniger direkt angesprochen hindurch, wobei die Darstellung von einem „traditionellen“ Familienleben – die Frau kümmert sich daheim um Haushalt und Kinder, während ihr Mann als „Ernährer der Familie“ arbeiten geht und das Geld verdient – bis zu ersten moderneren Entwicklungen wie etwa der Singlehaushalt oder die Berufstätigkeit beider Geschlechter reicht. Hier erweisen sich die meisten Kochbücher als repräsentativ für die jeweiligen äußeren Umstände, denn die Werke der vierziger und fünfziger Jahre bieten noch eine solch „traditionelle“ Rollenaufteilung der Geschlechter. Gegen Ende der Fünfziger beginnt sich dies schließlich zu lockern, sodass man eigentlich erst bei Hans Hofers Buch 1964 eine Veränderung dieser Rollenbilder erkennen kann. Immerhin ist er der erste Autor, der auch kochende Männer anspricht – eine Entwicklung, die noch wenige Jahre vorher undenkbar gewesen wäre.

In den Kochbüchern kann man außerdem stets auch die Diskussion rund um „DIE österreichische Küche“ feststellen, wobei die Autor/innen nicht direkt schreiben, was diese ausmacht. Vielmehr wird diese Thematik dann behandelt, wenn in den Büchern das Eigene, Altbewährte auf Neues und Fremdes stößt. Interessant dabei ist, dass die Autor/innen auch hier nicht oppositionell zum zeitgenössischen Diskurs gehandelt haben dürften, denn zum Beispiel Duch, für den die österreichische Küche gleich die Wiener Küche war, hat so lediglich den Wunsch der Österreicher/innen nach Traditionellem aufgezeigt, während Hofer, der in die österreichische Küche auch bedeutende ausländische Einflüsse einbrachte, den Wohlstand und den Bedarf nach Neuheiten in den Sechzigern aufgegriffen hat. Die Autor/innen gehen recht behutsam mit der traditionellen österreichischen Küche um, fügen fremde Speisen zunächst noch zaghaft in die Bücher ein, und beginnen diese erst dann in Österreich zu verankern, wenn die Zeit dafür reif und die Menschen dazu bereit sind. Dies

geschieht erst nach und nach in den fünfziger Jahren, sodass die österreichische Küche in diesem Zeitraum ein zunehmend neues, vielseitigeres Gesicht bekommt.

Um Werte und vor allem Hierarchien geht es auch, wenn man die Thematik der sozialen Schicht – sei es nun auf Seiten der Autor/innen oder des Publikums – genauer betrachtet. Soziale Zugehörigkeit oder Differenz spielen in den Kochbüchern immer eine Rolle, auch wenn dies in manchen Büchern auf den ersten Blick nicht zu erkennen ist. Für Autor/innen, die aufgrund ihres Berufs oder sonstigen Position höher gestellt sind als ihre Leser/innen, ist es in den Kochbüchern wichtig, dies auch hervor zu streichen. Den „Küchenchefs“ und „Fachlehrerinnen“ geht es mit ihren Büchern nicht nur um Wissensvermittlung und Beratung der Leser/innen, sondern vor allem auch darum, ihre soziale Stellung zu sichern und Anerkennung zu erhalten. Sie sind die Experten, die den Laien Informationen liefern und ihr „Fachwissen“ preisgeben. Dabei gehen die Autor/innen aber auch dazu über, ihr Publikum sozial einzugrenzen. Bei Elisabeth Heinrich geschieht dies zum Beispiel, indem sie sich ausschließlich an die bäuerliche Schicht wendet, während Maria Dolores Hauska Alleinstehende und Berufstätige anspricht. Autor/innen, die auf keine gesonderte soziale Stellung verweisen können, versuchen dies mit ihrem praktischen Wissen, das sie sich anderweitig angeeignet haben, auszugleichen.

Es hat sich also gezeigt, dass vor allem soziale Themen eine bedeutende Rolle spielen, auch wenn sie in den Kochbüchern nur indirekt angesprochen werden. Wie ich bei der Analyse feststellen konnte, setzten die Autor/innen die unterschiedlichsten Mittel ein, um ihre Standpunkte vertreten und damit die Leser/innen überzeugen zu können. Auffallend sind dabei die verschiedenen Argumentationsformen wie der häufig zu beobachtende Verweis auf die Erfahrung und das Wissen der Autor/innen oder auch die Beschreibung der zeitlichen Umstände, die das Kochbuch erst notwendig machen. Eine bilderhafte und mit positiv konnotierten Wörtern überhäufte Sprache spielt dabei auch eine große Rolle. Hinzu kommt, dass einige von ihnen eine recht persönliche Atmosphäre schaffen, während die anderen Autor/innen zu ihrem Publikum auf Distanz gehen, indem sie in einer eher objektiven, neutralen Weise zu den Leser/innen sprechen. Die Art, wann und wie sie über eine bestimmte Thematik im Text sprechen, hängt nicht nur mit ihrer eigenen Meinung darüber zusammen, sondern stand sicher auch unter dem Einfluss von involvierten Institutionen wie zum Beispiel dem Fernsehen oder dem

Verlag, sowie den jeweiligen äußeren gesellschaftlichen Gegebenheiten. Die analysierten Kochbücher spiegeln die zeitlichen Umstände und Entwicklungen häufig zwar eher subtil, aber dennoch gut wider, wobei die Autor/innen bei Themen wie Geschlechterhierarchie, Modernisierung des Haushalts oder Berufstätigkeit nicht versuchen, gegen die damalige öffentliche Meinung zu anzutreten. Ob die Autor/innen Neuerungen und Veränderungen mit vorangetrieben bzw. sogar ausgelöst haben, oder ob sie mit ihren Kochbüchern stets nur das wiedergeben, was der damalige Diskurs vorgab, lässt sich nicht eindeutig beantworten. Wahrscheinlich dürfte es aber ein wenig von Beidem gewesen sein.

5.7 Kochbücher als Repräsentanten der österreichischen Ess- und Kochkultur?

Ob Kochbücher generell die Realität der österreichischen Ess- und Kochkultur widerspiegeln, kann weder mit einem eindeutigen Ja, noch mit einem klaren Nein beantwortet werden. Meine Analyse hat zwar gezeigt, dass die Bücher viel Aufschluss über das damalige Leben und die äußeren Umstände nach dem Krieg geben, aber es muss beachtet werden, dass dies nur ein Mosaiksteinchen der gesamten Geschichte darstellt. Ein wichtiger Punkt dabei ist, dass nur sieben aus einer großen Vielzahl an Kochbüchern aus diesem Zeitraum genauer analysiert wurden, während eine Menge an Werken für diese Arbeit außer Acht gelassen werden mussten. Somit wird anhand der ausgewählten Bücher nur ein Einblick in die damalige Kochbuchlandschaft gewährt. Problematisch ist auch, dass in den Büchern immer sehr viel von den subjektiven Ansichten der Autor/innen steckt. Selbst wenn diese um eine objektive Beurteilung der Situation bemüht waren, konnten sie ihre eigenen Erfahrungen und Wahrnehmungen nicht gänzlich ausblenden. Außerdem kann „man von einzelnen Werken nicht auf den allgemeinen Stand der Kochkunst schließen“¹⁹⁹, denn für jede/n Autor/in waren andere Rezepte wichtig. Deshalb handelt es sich in den Kochbüchern niemals um DIE Realität schlechthin, sondern vielmehr um die Darstellung dessen, was die Realität für die Autor/innen damals ausmachte. Dass dadurch auch die österreichische Ess- und Kochkultur von diesen

¹⁹⁹ Haslinger, Entwicklungsstationen, 17 f.

Personen mit beeinflusst und womöglich nicht der Wahrheit entsprechend gezeigt wurde, liegt somit nahe. Man muss also vermuten, dass es erkennbare Differenzen zwischen dem, was in den Kochbüchern präsentiert wurde, und dem tatsächlichen Alltag der Österreicher/innen gab. Die Autor/innen präsentierten ihre Vorstellungen vom Kochen und Essen, doch ob die Leser/innen dies dann auch so übernommen haben, bleibt fraglich. In einigen Fällen wird dies geschehen sein, so etwa bei Duchs Vorschlägen für einen perfekt gedeckten Tisch – das Gedeck wird auch heute noch im Großen und Ganzen so auf dem Tisch platziert – oder auch bei den Zutaten der analysierten Speisen, die sich bis zur Gegenwart nur minimal verändert haben. Häufig aber werden solche Anschauungen der Autor/innen untergegangen sein und wenig Beachtung gefunden haben, was sich zum Beispiel bei Hofers Idee, Pommes frites zum Gulasch zu reichen, ereignet haben wird – diese Kombination ist heute jedenfalls nicht gängig.

Somit muss man feststellen, dass die analysierten Kochbücher nicht DIE österreichische Ess- und Kochkultur der damaligen Zeit, sondern vielmehr einen Teil davon repräsentieren. Sie zeigen, dass diese Kultur schon allein im Zeitraum von zwanzig Jahren ständig neuen Einflüssen, Ideen und Veränderungen unterlag. Wie vielschichtig diese waren, lässt sich nur erahnen, denn immerhin präsentierten die sieben analysierten Werke schon eine ganze Reihe solcher Entwicklungen. Kochbücher dienten und dienen auch heute nicht dazu, die Ess- und Kochkultur vollständig zu erklären, sondern tragen neben anderen Quellen wie zum Beispiel Interviews mit und Aufzeichnungen von Augenzeugen lediglich dazu bei, diese herstellen bzw. rekonstruieren zu können.²⁰⁰ Für diese Arbeit haben sie jedenfalls interessante und auch aufschlussreiche Ergebnisse geliefert und dabei geholfen, die damalige Ess- und Kochkultur bestmöglich, wenn auch nicht vollständig zu rekonstruieren.

²⁰⁰ Vgl. ebd. 18.

6. ZUSAMMENFASSUNG

Das Ziel dieser Arbeit ist, die Ernährungslage und die Essensgewohnheiten der Österreicher/innen im Zeitraum von 1945 bis 1965 genauer zu untersuchen. Anhand der umfangreichen Sekundärliteratur konnte zunächst festgestellt werden, dass sich sowohl die Ernährungssituation als auch die Gewohnheiten der Menschen damals verändert haben. Waren die Männer und Frauen unmittelbar nach dem Krieg noch mit großer Not und einem Nahrungsmangel konfrontiert, so begann sich die Lage in den 1950er Jahren mit zunehmendem Wirtschaftswachstum zu entspannen. Allmählich begann sich in Österreich Wohlstand zu verbreiten, der nicht nur die Ernährungszusammensetzung, sondern auch die traditionellen Essensrituale zu beeinflussen begann. Nichtsdestotrotz spielten bei diesem Wandel aber stets auch äußere Einflüsse, so zum Beispiel die Besatzungsmächte, später auch das Fernsehen und Kino sowie die zunehmende Elektrifizierung und Motorisierung eine wichtige Rolle. Während schon durch die Besatzer vereinzelt fremde und oftmals exotische Speisen nach Österreich kamen, so wurde dies durch Filme, Zeitschriften und Urlaubsreisen ins Ausland noch verstärkt. Dass es hierbei sowohl regionale als auch soziale Unterschiede gab, konnte ebenso festgestellt werden wie die Tatsache, dass es in diesem Zeitraum auch geschlechtsspezifische Differenzen beim Nahrungsmittelkonsum gegeben hat. So gab es auf dem Land zum Beispiel andere Essensrituale als in der Stadt, und die ländliche Bevölkerung hatte nicht immer die gleichen Lebensmittel zur Verfügung als die Menschen in urbanen Gebieten. Hinzu kommt, dass sich Frauen und Männer häufig unterschiedlich voneinander ernährten, denn erstere nahmen mehr Mehlspeisen und Gemüse zu sich, während die „Ernährer der Familie“ überwiegend Fleisch konsumierten. Dass diese geschlechtsspezifischen Unterschiede auch bei der Aufgabenverteilung innerhalb der Familie eine wichtige Rolle spielten, konnte ebenfalls festgestellt werden. So war die Frau (und Mutter) vor allem für den Haushalt, die Lebensmittelbeschaffung und das Kochen verantwortlich, während der Mann arbeiten ging und das Geld verdiente. Diese Rollen begannen sich erst gegen Ende der 1950er bzw. in den 1960er Jahren zu verändern, als mehr und mehr Österreicherinnen einer Arbeit nachgingen und das traditionelle Familienmodell daran angepasst wurde.

Nun stellte sich die Frage, ob sich

ABSTRACT

The aim of this paper is to examine the state of nutrition and the eating habits of the Austrians during the period from 1945 to 1965 in detail. First, it has been found out on the basis of the substantial secondary literature that not only the state of nutrition but also the eating habits of the Austrians have changed at that time. While men and women had been confronted with extreme poverty and a shortage of food immediately after the war, the situation began to improve with an increasingly economic growth in the 1950s. Prosperity which influenced not only the composition of nutrition but also the traditional eating rituals began to spread over Austria. Nevertheless, there were also influences from the outside, as for instance the occupying troops, later also television and cinema as well as the increasing electrification and motorization, which played an important role during this change. While foreign and often exotic dishes had already been introduced to Austria by the occupying forces, this was even intensified by films, magazines and trips abroad. It was found out that there were both regional and social discrepancies as well as the fact that there were also sex-specific differences in food consumption during this period of time. For instance, in the country existed other eating rituals than in town, and the rural population did not have the same food at their disposal as people in urban areas. Additionally, women lived on different food than men, because the former ate more dish with flavor as the main ingredient and vegetables, while the “breadwinners” mainly consumed meat. It was also found out that these sex-specific differences played an important role for the distribution of responsibilities within the family. Thus, the wife (and mother) was responsible for the household, getting the food and cooking, while the husband went to work and earned the money. These roles only began to change towards the end of the 1950s or to be precise in the 1960s, when more and more Austrian women had a job and the traditional family model was adapted to this change.

Now the question arose if these changes can also be found out during the analysis of the different cookery books. For this purpose the context, the structure and layout of the books and texts as well as the pictures have been analyzed. This led to the results that for the most part the current state of nutrition has been considered, and that the external circumstances are reflected in the books. The authors created an “Austrian

eating and cooking culture” which first had been dominated by mainly traditional dishes, but to which new and often foreign food was added in the 1950s and 1960s. Nevertheless, it must be assumed that this “eating and cooking culture” did not always represent reality. It was rather the case that the own opinion of the authors as well as the influence from involved institutions played an important role in how the “Austrian cuisine” was presented. The analysis of the cookery books offered an interesting and informative insight into the situation in Austria at that time. Therefore, not only the authors and their intentions behind the books have been looked at, but also the readers have been examined. Although it is already a well explored area of Austrian history, the access to the history of consumption and nutrition by means of an analysis of cookery books brought out a range of interesting results. Thus, it will be worth it to have a closer look at this complex field and to explore it further with the help of relevant sources in future.

TABELLENVERZEICHNIS

Tabelle 1: Vergleich der Kalorienwerte der vorgesehenen Tagesrationssätze in den einzelnen Bundesländern Österreichs, Stand Oktober 1945	7
Tabelle 2: Ausspeisungen an Wiener Schulen und Kindergärten 1945-1953*	12
Tabelle 3: Verbrauch wichtiger Nahrungsmittel 1937-1952 (in 1 000 t)*	24
Tabelle 4: Verbrauch wichtiger Nahrungsmittel 1937-1957 (in 1 000 t)*	27
Tabelle 5: Elektroherde in Österreich und Deutschland (in 1 000 Stück).....	34
Tabelle 6: Ausgaben für Lebensmittel in Wiener Arbeiter/innenhaushalten (Angabe in Prozent)*	38

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abbildung 1: "Naschen ist weiblich"	104
Abbildung 2: "Einfach gedeckter Familientisch"	106
Abbildung 3: "Das Spicken von Fleisch"	108

LITERATURVERZEICHNIS

Bandhauer-Schöffmann, Irene, Die Amerikanisierung des Geschmacks. Coca-Cola in Österreich, in: *Historicum* (Herbst 1994), 22-28.

Bandhauer-Schöffmann, Irene, Unter der Brösekruste. Eine geschlechtsspezifische Analyse der Wiener Küche in der Zweiten Republik, in: Kaller-Dietrich, Martina, Hg., *Frauen kochen. Kulturhistorisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen*, Innsbruck/Wien u.a. 2001, 115-154.

Bandhauer-Schöffmann, Irene, Weibliche Wiederaufbauszenarien, in: Kos, Wolfgang, Hg., *Inventur 45/55. Österreich im ersten Jahrzehnt der Zweiten Republik*, Wien 1996, 201-231.

Bandhauer-Schöffmann, Irene/Hornung, Ela, Von der Erbswurst zum Hawaiischnitzel. Geschlechtsspezifische Auswirkungen von Hungerkrise und „Freßwelle“, in: Albrich, Thomas/Eisterer, Klaus u.a., Hg., *Österreich in den Fünfzigern*, Innsbruck/Wien 1995, 11-34.

Bandhauer-Schöffmann, Irene/Hornung, Ela, Von der Trümmerfrau auf der Erbse. Ernährungssicherung und Überlebensarbeit in der unmittelbaren Nachkriegszeit in Wien, in: *L'Homme* 2 (1991), H. 1, 77-105.

Bandhauer-Schöffmann, Irene, Wasserspatzen, Haferschnitzel, Graupengulyas, Erbsenlaibchen. Kochen in den Kriegs- und Mangeljahren 1938-1947, in: Danielczyk, Julia/Wasner-Peter, Isabella, Hg., *Heut' muss der Tisch sich völlig biege'n: Wiener Küche und ihre Kochbücher*, Wien 2007, 171-205.

Baumgartner, Marianne, Jo, des waren halt schlechte Zeiten... Das Kriegsende und die unmittelbare Nachkriegszeit in den lebensgeschichtlichen Erzählungen von Frauen aus dem Mostviertel, Frankfurt a. M. et al. 1994.

Berger, Franz/Holler, Christian, *Trümmerfrauen. Alltag zwischen Hamstern und Hoffen*, Wien 1994.

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

Breuss, Susanne, Einverleibte Heimat. Österreichs kulinarische Gedächtnisorte, in: Brix, Emil/Bruckmüller, Ernst/Stekl, Hannes, Hg., *Memoria Austriae I. Mensch, Mythen, Zeiten*, Wien 2004, 301-329.

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

Breuss, Susanne, „Jede Frau kann zaubern.“ Technik, Tempo und Fortschritt in der Küche, in: Breuss, Susanne, Hg., *Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945*, Wien 2005, 110-119.

Breuss, Susanne/Eder, Franz X., Hg., *Konsumieren in Österreich. 19. und 20. Jahrhundert*, Innsbruck/Wien/Bozen 2006.

Breuss, Susanne, Verliebt in einen Kobold. Zur kulturellen Konstruktion haushaltstechnischer Konsumgüter – am Beispiel des Staubsaugers, in: Breuss, Susanne/Eder, Franz X., Hg., Konsumieren in Österreich. 19. und 20. Jahrhundert, Innsbruck/Wien/Bozen 2006, 124-146.

Breuss, Susanne, Zur Bedeutung des Kulinarischen für die Konstruktion österreichischer Identität, in: Stekl, Hannes/Mannová, Elena, Hg., Heroen, Mythen, Identitäten. Die Slowakei und Österreich im Vergleich, Wien 2003, 351-372.

Danielczyk, Julia/Wasner-Peter, Isabella, Hg., Heut' muss der Tisch sich völlig biege'n: Wiener Küche und ihre Kochbücher, Wien 2007.

de Grazia, Victoria, Amerikanisierung und wechselnde Leitbilder der Konsum-Moderne (consumer-modernity) in Europa, in: Siegrist, Hannes/Kaelble, Hartmut/Kocka, Jürgen, Hg., Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18. bis 20. Jahrhundert), Frankfurt a. M./New York 1997, 109-137.

Eder, Franz X., Historische Diskurse und ihre Analyse – eine Einleitung, in: Eder, Franz X., Hg., Historische Diskursanalysen: Genealogie, Theorie, Anwendungen, Wiesbaden 2006, 9-23.

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

Eder, Franz X., Vom Mangel zum Wohlstand. Konsumieren in Wien 1945 – 1980, in: Breuss, Susanne, Hg., Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 24-33.

Eisterer, Klaus, Hunger und Ernährungsprobleme in Tirol aus der Sicht der französischen Besatzungsmacht 1945/46, in: Pelinka, Anton/Steininger, Rolf, Hg., Österreich und die Sieger. 40 Jahre Zweite Republik – 30 Jahre Staatsvertrag. Vorträge gehalten an der Universität Innsbruck im Mai bzw. Juni 1985, Wien 1986, 189-204.

Ellmeier, Andrea, Konsum, Politik und Geschlecht. Österreich in den 1950er und 1960er Jahren. Diss. Univ. Wien 2005.

Ellmeier, Andrea, Mrs. Consumer und Mr. Keynes im Nachkriegsösterreich. Der vergessene Sozialpartner „KonsumentIn“, in: Breuss, Susanne/Eder, Franz X., Hg., Konsumieren in Österreich. 19. und 20. Jahrhundert, Innsbruck/Wien/Bozen 2006, 233-256.

Fehringer, Andrea/Reischl, Gerald, 75 Jahre Coca-Cola in Österreich, Wien 2004.

Fuchs, Ulli/Slapansky, Wolfgang, Trümmer und Träume. Alltag in Favoriten 1945 – 1955. Dokumentation zum Gesprächskreis an d. VHS-Favoriten, Wien 1991.

Göritzer, Sabine, Ernährungslage in Österreich von Mai 1945 bis Juni/Juli 1947. Diplomarbeit, Univ. Graz 1989.

Haslinger, Ingrid, Die Wiener Mehlspeisküche, in: Danielczyk, Julia/Wasner-Peter, Isabella, Hg., Heut' muss der Tisch sich völlig biege'n: Wiener Küche und ihre Kochbücher, Wien 2007, 49-57.

Haslinger, Ingrid, Entwicklungsstationen einiger typischer Gerichte der Wiener Küche, in: Danielczyk, Julia/Wasner-Peter, Isabella, Hg., Heut' muss der Tisch sich völlig biege'n: Wiener Küche und ihre Kochbücher, Wien 2007, 11-48.

Haslinger, Peter, Diskurs, Sprache, Zeit, Identität. Plädoyer für eine erweiterte Diskursgeschichte, in: Eder, Franz X., Hg., Historische Diskursanalysen: Genealogie, Theorie, Anwendungen, Wiesbaden 2006, 27-50.

Hine, Thomas, Vom Hunger zur „Fresswelle“ und zurück. 1945 – 2001, in: Hirschfelder, Gunther, Hg., Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt a. M. et al. 2001, 234-257.

Hornung, Ela/Sturm, Margit, Stadtleben. Alltag in Wien 1945 bis 1955, in: Sieder, Reinhard, Hg., Österreich 1945-1955. Gesellschaft, Politik, Kultur, Wien 1995, 54-67.

Kaelble, Hartmut, Europäische Besonderheiten des Massenkonsums 1950 – 1990, in: Siegrist, Hannes/Kaelble, Hartmut/Kocka, Jürgen, Hg., Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18. bis 20. Jahrhundert), Frankfurt a. M./New York 1997, 169-204.

Kuhn, Bärbel, Haus, Frauen, Arbeit 1915 – 1965. Erinnerungen aus fünfzig Jahren Haushaltsgeschichte, St. Ingbert 1994.

Küschelm, Oliver, Markenprodukte in der Nachkriegszeit. Wahrzeichen der Konsumkultur am Übergang zur Wohlstandsgesellschaft, in: Breuss, Susanne, Hg., Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 60-71.

Landwehr, Achim, Geschichte des Sagbaren. Einführung in die historische Diskursanalyse, Tübingen 2001.

Langthaler, Ernst, Umbruch im Dorf? Ländliche Lebenswelten von 1945 bis 1950, in: Sieder, Reinhard, Hg., Österreich 1945-1955. Gesellschaft, Politik, Kultur, Wien 1995, 35-53.

Mattl-Wurm, Sylvia, Vom schnellen Aufstieg des Mayonnaise-Eis und der kurzfristigen Verdrängung der Panier. Wiener Kochbücher 1947-1977, in: Danielczyk, Julia/Wasner-Peter, Isabella, Hg., Heut' muss der Tisch sich völlig biege'n: Wiener Küche und ihre Kochbücher, Wien 2007, 207-229.

Mennell, Stephen, Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frankfurt a. M. 1988.

Monatsberichte des österreichischen Institutes für Wirtschaftsforschung, XVIII. Jahrgang, Heft 1/2 (Wien 1945), 18-22.

Monatsberichte des österreichischen Institutes für Wirtschaftsforschung, XIX. Jahrgang, Heft 7/9 (Wien 1946), 138-143.

Monatsberichte des österreichischen Institutes für Wirtschaftsforschung, XXIV. Jahrgang, Heft 8 (Wien 1951), 402-405 und 424-425.

Monatsberichte des österreichischen Institutes für Wirtschaftsforschung, XXVI. Jahrgang, Heft 2 (Wien 1953), 40-44.

Monatsberichte des österreichischen Institutes für Wirtschaftsforschung, XXIX. Jahrgang, Heft 2 (Wien 1956), 74-75.

Monatsberichte des österreichischen Institutes für Wirtschaftsforschung, XXXI. Jahrgang, Heft 2 (Wien 1958), 86-88.

Monatsberichte des österreichischen Institutes für Wirtschaftsforschung, Der Konsum verschiedener sozialer Gruppen in Österreich, XXXIII. Jahrgang, Beilage Nr. 65 (Wien 1960), 3-21.

Monatsberichte des österreichischen Institutes für Wirtschaftsforschung, XXXVII. Jahrgang, Heft 3 (Wien 1964), 112-114.

Petzl, Peter, Coca Cola war wie Rock 'n' Roll. Die „wilden“ Fünfziger Jahre, Wien 2001.

Rastl, Roberta, Küche und Kochen. Zur geschlechtsspezifischen Aneignung eines Alltagsortes in Wien seit den 1950er Jahren, Diss. Univ. Wien 2001.

Sandgruber, Roman, Bittersüße Genüße. Kulturgeschichte der Genußmittel, Wien/Köln/Graz 1986.

Sandgruber, Roman, Das Essen der Arbeiterfrauen. Geschlechtsspezifische Konsumunterschiede in Arbeiterhaushalten, in: L'Homme 2 (1991), Heft 1, 45-56.

Sandgruber, Roman, Das Geschlecht der Esser, in: Walter, Rolf (Hg.), Geschichte des Konsums. Erträge der 20. Arbeitstagung der Gesellschaft für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, 23.-26. April 2003 in Greifenwald, Stuttgart 2004, 397-407.

Sandgruber, Roman, Frauensachen, Männerdinge. Eine „sächliche“ Geschichte der zwei Geschlechter, Wien 2006.

Sandgruber, Roman, Ökonomie und Politik. Österreichische Wirtschaftsgeschichte vom Mittelalter bis zur Gegenwart, Wien 1995.

Sandgruber, Roman, Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität, in: Teuteberg, Hans-Jürgen, Hg., Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, 179-203.

Sandgruber, Roman, Strom der Zeit. Das Jahrhundert der Elektrizität, 1. Auflage, Linz 1992.

Sandgruber, Roman, Vom Hunger zum Massenkonsum, in: Jagschitz, Gerhard/Mulley, Klaus-Dieter, Hg., Die „wilden“ fünfziger Jahre. Gesellschaft, Formen und Gefühle eines Jahrzehnts in Österreich, St. Pölten/Wien 1985, 112-122.

Sandig, Barbara, Textmerkmale und Sprache-Bild-Texte, in: Fix, Ulla/Wellmann, Hans, Hg., Bild im Text – Text im Bild, Heidelberg 2000, 1-30.

Scholliers, Peter, Hg., Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages, Oxford 2001.

Sorgo, Gabriele, Koche nur mit Liebe. Die Multifunktionshausfrau, in: Breuss, Susanne, Hg., Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 74-87.

Stammhammer, Jutta, Mehlsuppe und Hummercocktail: vom Arme-Leut'-Essen zur Haute Cuisine. Ein historischer Rückblick in authentischen Rezepten, Wien 1996.

Stegu, Martin, Text oder Kontext: zur Rolle von Fotos in Tageszeitungen, in: Fix, Ulla/Wellmann, Hans, Hg., Bild im Text – Text im Bild, Heidelberg 2000, 307-323.

Stöckl, Hartmut, (Un-)Chaining the floating image. Methodologische Überlegungen zu einem Beschreibungs- und Analysemodell für die Bild/Textverknüpfung aus linguistischer und semiotischer Perspektive, in: Kodikas/Code Ars semiotica. An international journal of semiotics 21 (1998), No. 1-2, 75-98.

Tweraser, Kurt K., Marshallplan, Sozialpartnerschaft und Produktivität in Österreich, in: Albrich, Thomas/Eisterer, Klaus/Gehler, Michael, Hg., Österreich in den Fünfzigern, Innsbruck/Wien 1995, 211-236.

Wagnleitner, Reinhold, Die Kinder von Schmal(t)z und Coca-Cola. Der kulturelle Einfluß der USA im Österreich der fünfziger Jahre, in: Jagschitz, Gerhard/Mulley, Klaus-Dieter, Hg., Die „wilden“ fünfziger Jahre. Gesellschaft, Formen und Gefühle eines Jahrzehnts in Österreich, St. Pölten/Wien 1985, 144-170.

Weidenholzer, Anna-Elisabeth, Die Veränderungen der Esskultur in Österreich von 1945-2004, Diplomarbeit, Univ. Wien 2004.

Weigl, Andreas, Zwischen Ausspeisung und Fast Food. Zum Wandel der Ernährungsgewohnheiten Wiener Schulkinder nach 1945, in: Historische Sozialkunde. Geschichte – Fachdidaktik – Politische Bildung (2004), H. 2, 13-21.

Wirleitner, Franz, Die Bauernkost im Lande Salzburg. Eine volkskundliche Betrachtung, Salzburg 1951.

Wögenstein, Lisa, Das Triumvirat der „Fernsehküche“. Kochschule und soziale Distinktion, in: Breuss, Susanne, Hg., Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 90-95.

INTERNETRESSOURCEN

Das Internet wurde hauptsächlich dazu genutzt, um Informationen zu Autor/innen und Verlagshäusern zu erhalten.

Lizzi Holzschuh: <http://www.thea.at> (02.10.2007)

Buchgemeinschaft Donauland: <http://www.donauland.at> (03.10.2007)

Tagblatt-Bibliothek:

http://www.wienbibliothek.at/themen/buchforschung/erste_republik/tagblatt-de.htm
(03.10.2007)

Hartleben-Verlag: <http://www.einkaufstrassen.at/einkaufskreis-huetteldorf/buch-und-paper-hartleben/sach-und-fachzeitschriften.html> (03.10.2007)

KOCHBÜCHER

- Beck, Lydia, Guten Appetit! Wien 1956.
- Böhler, Friedl, Kochen – kinderleicht! Das gepflegte Tischlein-deck-dich, Salzburg 1952.
- Douglas, Norman, Kochbuch der Venus, München/Wien 1955.
- Duch, Karl, Gut gekocht, gut gegessen, gut gelaunt, Wien/München 1960.
- Duch, Karl, Lehrbuch der Küche. Die Praxis des modernen Kochens, Wien 1946.
- Duch, Karl, Man nehme. Moderne Küche für jedermann, Stuttgart/Wien 1953.
- Duch, Karl, Wiener Kochbuch. Die Praxis des modernen Kochens, Wien 1946.
- Endlich das Kochbuch für jetzt: 155 neue Kochrezepte, Wien 1947.
- Haller, Gertrude, Das Kochbuch für Junggesellen und Strohwitwer, für Camping und Bungalow, 2. Auflage, Wien/München/Zürich 1962.
- Hauser, Gayelord, Kochbuch, Bern 1951.
- Hauska, Maria Dolores, Schnellkochbuch für Berufstätige und Junggesellen, Wien/St. Pölten/München 1955.
- Heinrich, Elisabeth, Das Kochbuch der Bäuerin, 3. Auflage, Salzburg 1951.
- Hierz, Joseph, Aus dem Garten in die Küche. Eine Sammlung erprobter Kochrezepte für Gemüse und Obst, Wien 1946.
- Hinterer Betti, Grabnerhof-Kochbuch. Für Stadt und Land, 7. Auflage, Graz/Wien 1950.
- Hofer, Hans, Feinschmecker-Spezialitäten. 300 ausgewählte Rezepte, davon 40 in der Fernsehküche gezeigt, Wien/Heidelberg 1964.
- Kernhofer, Christa (Hg.), Frau und Mutter-Kochbuch. Mit vollständigem Kochkalender für alle Tage des Jahres, 6. Auflage, Wien u. a. 1948.
- Kofranek, Albert, Das neue Donauland Kochbuch. Mit über 1500 Rezepten für die einfache und feine Küche, Schon-, Kranken- und Diätkost und vielen praktische Hinweisen für die Hausfrau, Wien 1959.
- Kunerol Nahrungsmittel Ges. (Hg.), Das neue Thea-Kochbuch, 1. Auflage, Wien 1963.
- Lindt, Inge, Tischlein deck dich in Salzburg, Salzburg 1963.
- Mayer-Browne, Elisabeth, Austrian Cooking for you, Wien 1960.
- Meindl-Dietrich, Karoline, Kochbuch für ländliche Haushalte, 42. Auflage, Wien 1953.
- Miklau, Lia, Kärntner Kochbüchl, Klagenfurt 1960.

Ressel, Salesia, Vor dem Kochen – überlegen!, Wien 1954.

Ruhm, Franz, Kochbuch für alle. Rezepte der Wiener Küche, Wien 1961.

Ridler, Berta, Die praktische Hausfrau in der Stadt und auf dem Lande. Ein Haushalts- und Kochbuch für Schule und Haus nebst praktischen Winken für die Anwendung von Hausmitteln bei Krankheiten, 3. Auflage, Wien 1949.

Schuler, Elisabeth, Das Kochbuch: über 300 Rezepte für die einfache und feine Küche, Kranken-, Roh- und vegetarische Kost, Rezepte für Bäckereien und Torten, Cocktails und Bowlen; der gedeckte Tisch; Tischsitten, Hallein 1953.

Stradal, Otto, So kocht nur eine Wienerin. Mit 35 Rezepten von Franz Ruhm, Wien u. a. 1963.

Stuber, Hedwig Maria, Ich helf dir kochen was allen schmeckt: über 1000 Rezepte, 2. Auflage, 1957.

Summers, Sadie, American Cooking. 850 recipes in English and German, New York u. a. 1951.

Thiel, Tilly, Das kleine Kochbuch für Junggesellen und Strohwitwer, 1. Auflage, Wien/München/Zürich 1953.

Wieloch, Elisabeth, Gesund durch Gemüse: roh und gekocht. Eine Anleitung für naturgemäße Ernährung, Linz 1965.

Wildner, Siglinde, Die Küche in den 12 Monaten: ein Kochbuch, 1. Auflage, Wien 1947.

Wolfram, Rosa, Das Kochen mit knappen Mitteln. Eine kleine Zusammenstellung zeitgemäßer, praktischer Kochrezepte, Wien 1946.

Wurdinger-Schützenhofer, Christa, Kochbuch für heute und morgen. Erprobte Rezepte der Wiener Küche einschließlich Einsieden, 2. Auflage, Wien 1946.

LEBENS LAUF

PERSÖNLICHES:

Name:	Kerstin Maria Gruber
Geburtsdaten:	10.11.1981 in Wiener Neustadt
Staatsbürgerschaft:	Österreich
Familienstand:	ledig
Eltern:	Karl und Christine Gruber
Schwester:	Karina Verena

BILDUNGSGANG:

2002-2008	Lehramtsstudium Geschichte und Englisch
2001-2002	Studium der Ernährungswissenschaften
1996-2001	Städt. Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe in Wiener Neustadt
1992-1996	Hauptschule Zöbern
1988-1992	Volksschule Zöbern

BERUFLICHE TÄTIGKEITEN:

Jänner 2002 – November 2006	Beschäftigung bei EUROSPAR RÖSSLI in Aspang
Dezember 2001 – Jänner 2002	Beschäftigung bei MERKUR in Neunkirchen
Sommer 2000	Ferialpraktikum bei EUROSPAR RÖSSLI in Aspang
Sommer 1999	Ferialpraktikum bei HOTEL POST in Kirchschlag

ANHANG

A1: Analysebogen für die historische Diskursanalyse

A2: Analysebogen für die Bild-/Textanalyse

A1:

Historische Diskursanalyse nach Landwehr + eigene Analyseschritte:

A) Unterteilung des Kochbuches

B) Titel

C) Rezepte

- a. Rezepte allgemein
- b. Feinanalyse ausgewählter Rezepte

D) Textanalyse (Vorwort):

1) Korpus

2) Kontextanalyse:

a. Situativer Kontext

Wer tut zu welchem Zeitpunkt an welchem Ort was?

b. Medialer Kontext

In welcher Medienform präsentiert sich der Text?

c. Institutioneller Kontext

Im Rahmen welcher politischen oder sozialen Institution sind die Kochbücher entstanden?

d. Historischer Kontext

Wie war die politische, gesellschaftliche, ökonomische und kulturelle Gesamtsituation?

3) Analyse der Aussagen:

a. Makrostruktur des Textes

i. Makroanalyse einzelner Texte:

- Thema des Textes
- Textur des Textes
- Verhältnis Schriftlichkeit und Mündlichkeit
- Darstellungsprinzipien
- Haltung, die im Text gegenüber der Sache und den Rezipienten eingenommen wird
- Was steht nicht im Text und warum nicht?

ii. Makroanalyse einer diachronen Stichprobe von Texten, um Merkmale des Diskurses zu bestimmen

b. Mikrostruktur des Textes**i. Textebene:**

- Argumentation

ii. Satzebene:

- Länge der Sätze
- Satzarten
- Wiederholungsfiguren

iii. Wortebene:

- Wortarten
- Emotionale Bedeutung der Wörter

iv. Lexikalische Ebene:

- Synonyme
- Substitution
- Wortfamilien und Wortfelder
- Fremdwörter
- Neologismen
- Fachbegriffe
- Dialekte

v. Parasprachliche Ebene:

- Interpunktion
- Typografie

vi. Visuelle Ebene – siehe Bildanalyse**4) Diskursanalyse**

A2:

Bild-/Textanalyse

- 1) Welche Arten von Bildern sind im Kochbuch generell enthalten?
- 2) Um welchen Bildtypen handelt es sich? Farbe oder schwarz-weiß?
- 3) Was zeigt das Bild? Übermittelt es eine bestimmte Botschaft? Wenn ja, welche?
- 4) Mit welchen bildlichen und sonstigen Strategien wird die Botschaft transportiert?
- 5) An wen richtet sich das Bild?
- 6) Welche Funktionen erfüllt das Bild? Welche Wirkung soll es erzielen?
- 7) Gibt es eine Verbindung zum Text? Wenn ja, wie wird diese hergestellt?
- 8) Lassen sich in der Text-Bildrelation Besonderheiten feststellen Wie ist das Bild angeordnet?
- 9) Wurde das Bild vom/von der Autor/in erstellt oder von jemand Anderes?