

Früher ging es um Arsen in Gemüsekonserven – heute um Dioxin im Fleisch

Debatten über Qualität von Lebensmitteln verlaufen ähnlich wie Mitte des 19. Jahrhunderts

Das Lebensmittelskandale stets starkem öffentlichen Widerhall finden, verwundert wenig, ist doch fast jeder Verbraucher von Dioxinspuren im Fleisch oder Glykol im Wein betroffen. Auf die aufgedeckten Missstände reagieren Medien, aber auch die Politik stets in gleicher Weise: mit Entrüstung und Forderungen nach Aufklärung, schärferen Kontrollen und Bestrafung Schuldiger. Spätestens nach versprochener Beseitigung des Mangels verschwindet das Thema von der Tagesordnung, und die Kontrolle der Lebensmittelreinheit bleibt den Fachleuten überlassen.

Nur selten aber wird das Grundproblem der modernen Nahrungsmittelversorgung thematisiert: der Umstand, dass die moderne Arbeitsteilung nicht nur große Produktivitätsgewinne ermöglicht, sondern auch zu einer völligen Entkopplung von Produktion führt. Deshalb ist der Verbraucher kaum mehr in der Lage, die Qualität von Nahrungsmitteln selbst zu beurteilen. Markenprodukte, Verpackungsbeschriftungen, Qualitätssiegel und wissenschaftlich klingende Produktbezeichnungen lösen das Problem nur begrenzt, das Informationsgefälle zwischen Verbrauchern und Herstellern reduzieren sie nicht. Stattdessen wird vom Verbraucher verlangt, den Angaben der Produzenten zu glauben.

Diese Konstellation kennzeichnet nicht nur die gegenwärtige Situation. Vielmehr entstand sie schon im 19. Jahrhundert im Zuge der Industrialisierung, dies belegt die kürzlich erschienene Doktorarbeit »Nahrung nach Norm. Regulierung von Nahrungsmittelqualität in der Industrialisierung, 1871–1914« von Vera Hierholzer, wissenschaftliche Mitarbeiterin am Historischen Seminar der Goethe-Universität, Professur für Wirtschafts- und Sozialgeschichte.

Ausgehend vom Normwandel im Übergang von der agrarisch geprägten Selbstversorgergesellschaft zur industrialisierten Verbrauchergesellschaft diagnostiziert die Autorin bereits im Kaiserreich eine Vertrauenskrise. Ein zunehmender Teil der

Bevölkerung, der Gemüse nicht im eigenen Garten anbaute oder beim bekannten Produzenten auf dem täglichen Markt erwarb, war zutiefst verunsichert, was die Qualität der gekauften Lebensmittel betraf. Hierholzer zeigt erstaunliche Parallelen zwischen den heutigen Diskussionen und den damaligen öffentlichen Debatten auf, bereits nach 1870 bildeten sich die heutigen Probleme der Nahrungsmittelversorgung heraus. Die Distanz zwischen Verbrauchern und Erzeugern wuchs, die Lebensmittelproduktion wurde immer stärker technisiert und für den Konsumenten intransparent. Auch die Einführung neuer Inhaltsstoffe und Produkte wie der Konservendose und des Fleischextrakts führte zu einer wachsenden Unsicherheit der Verbraucher. Gleichzeitig sensibilisierten erste wissenschaftliche Erkenntnisse der Ernährungsforschung die Öffentlichkeit über die Schädlichkeit von Substanzen und Verunreinigungen.

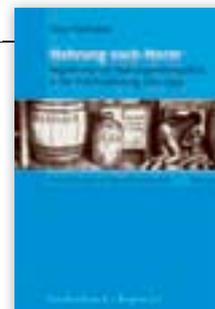
Noch intensiver untersuchte Hierholzer die aus den öffentlichen Kontroversen erwachsenden Versuche zur Regulierung der industriellen Nahrungsmittelproduktion. Die Frankfurter Historikerin beleuchtet, wie aus den vielfach divergierenden Interessen von Staat, Wirtschaft, Wissenschaft und Verbrauchern ein Geflecht aus konkurrierenden, sich aber faktisch ergänzenden Regulierungen zur Nahrungsmittelqualität entstand. Die Untersuchung beschränkt sich nicht auf eine reine Institutionengeschichte, in der die Entstehung des ersten reichseinheitlichen Nahrungsmittelgesetzes von 1879 und des Aufbaus staatlicher Überwachungsbehörden analysiert wird. Bereits vor 1914 versuchte der Staat vor allem mit rechtlichen Institutionen, das Vertrauen der Konsumenten zurückzugewinnen.

Hierholzer nimmt auch die Normsetzungen nicht staatlicher Akteure in den Blick. Ergänzend zur staatlichen Rechtssetzung erarbeiteten die unabhängig von der Industrie forschenden Nahrungsmittelchemiker Normen für die Untersuchung und

Beurteilung der Lebensmittel, die sich faktisch zu Mindeststandards entwickelten. Auch die Nahrungsmittelindustrie führte eigene Qualitätsvorgaben ein und nutzte sie, um das Vertrauen der Verbraucher für ihre Produkte zu gewinnen. Schließlich entstanden auch erste Verbrauchervereine, die die Interessen der Konsumenten in der Öffentlichkeit zu vertreten begannen. Die Versuche der Verbrauchervereine, aber auch der Politik und Wissenschaft, das überwiegend am Preis orientierte

Vera Hierholzer

**Nahrung nach Norm.
Regulierung von Nahrungsmittelqualität
in der Industrialisierung, 1871–1914**
Göttingen 2010,
Verlag Vandenhoeck & Ruprecht,
ISBN 978-3-525-37017-9,
399 Seiten, 56 Euro.



Kaufverhalten der Konsumenten durch eine populärwissenschaftliche Aufklärung zu ändern und so die ökonomischen Anreize für Panscheeren der Nahrungsmittelproduzenten zu verkleinern, verfehlten jedoch ihre Wirkung. Denn ein großer Teil der Bevölkerung war aufgrund des geringen Einkommens auf preiswerte Lebensmittel angewiesen.

Insgesamt, so Hierholzers Fazit, kristallisierte sich bereits vor 1914 ein arbeitsteiliges Modell der Nahrungsmittelregulierung heraus, das in seinen Grundelementen bis heute Bestand hat. An die Stelle der vor-modernen, konzentrierten staatlichen Gesetzgebung trat eine »plurale«, faktisch arbeitsteilige Normsetzung einer Vielzahl von Akteuren aus Wissenschaft, Wirtschaft und Verbraucherkreisen. Das im Kaiserreich in seinen Grundzügen entstandene Regulierungssystem sichert so bis heute die steigende Qualität der Lebensmittel; trotz neuer Skandale um verseuchte Lebensmittel sind die heutigen Gefahren für den Verbraucher geringer einzuschätzen als die damaligen, als man Gemüsekonserven mit Kupfer grünte oder durch Arsenzugaben haltbarer machte. ♦

Der Rezensent

Privatdozent Dr. Ralf Banken studierte Geschichte und Sozialwissenschaften an der Universität Münster und lehrt zurzeit als Wirtschafts- und Unternehmenshistoriker an der Goethe-Universität. Zu seinen Publikationen zählen Veröffentlichungen zur Geschichte der MAN, der NS-Wirtschafts- und Geschichte der Industrialisierung.