

Nina Mackert

Die „Erfindung“ des Körpers seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert: Ernährung, Gesundheit und Eugenik

Kurseinheit 2:

Essen, Ernährung und die Verwissenschaftlichung des Sozialen in transatlantischer Perspektive

Fakultät für
**Kultur- und
Sozialwissen-
schaften**

Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung und des Nachdrucks, bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung der FernUniversität reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden. Wir weisen darauf hin, dass die vorgenannten Verwertungsalternativen je nach Ausgestaltung der Nutzungsbedingungen bereits durch Einstellen in Cloud-Systeme verwirklicht sein können. Die FernUniversität bedient sich im Falle der Kenntnis von Urheberrechtsverletzungen sowohl zivil- als auch strafrechtlicher Instrumente, um ihre Rechte geltend zu machen.

Der Inhalt dieses Studienbriefs wird gedruckt auf Recyclingpapier (80 g/m², weiß), hergestellt aus 100 % Altpapier.

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	3
Abbildungsverzeichnis	4
1 Einleitung.....	5
1.1 Historische Zugriffe auf Essen und Ernährung	6
1.2 Zugriffe auf die Geschichte von Ernährung: Bio-Macht und die Verwissenschaftlichung des Sozialen	10
2 Entstehung der Ernährungswissenschaften im späten 19. und frühen 20. Jahrhundert.....	13
2.1 Justus von Liebig, Stoffwechsel und Eiweißprimat.....	14
2.2 Vom Stoffwechsel zum Kraftwechsel: Die Einführung der Kalorie	17
3 Ernährung, Social Engineering und Globale Ordnungen im späten 19. und frühen 20. Jahrhundert	25
3.1 Kalorien und die Soziale Frage	26
3.2 Proteine und Leistungskörper: Zu Auseinandersetzungen um die Bedeutung von Fleisch	32
3.3 „Food Security“: Ernährungswissenschaft und die Geburt der Welternährung	36
4 Problematisierungen von „Fehlernährung“ und „Übergernährung“ in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts	42
4.1 Vitamine und „Hidden Hunger“	43
4.2 Neue Sorgen um „Übergewicht“	45
5 Fazit.....	51
Literaturverzeichnis.....	52

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Atwater, Wilbur O.: Methods and Results of Investigations on the Chemistry and Economy of Food, U.S. Department of Agriculture, Bulletin No. 21, Washington, DC, 1895, S. 210.	23
Abb. 2: Atwater, Methods and Results, S. 213.	23
Abb. 3: Rezept für die „Rumford’sche Suppe“ aus: Weiler, Sophia Juliana: Augsburgisches Kochbuch, Augsburg 1810, https://de.wikipedia.org/wiki/Rumfordsuppe#/media/Datei:Rumford_Suppe.jpg	27
Abb. 4: Atwater, The Pecuniary Economy, hier S. 440.	29
Abb. 5: Werbung für „Protose“, The Vegetarian Magazine 4/11 (1900), S. 28.	33
Abb. 6: Rückseite einer Sammelkarte der LEMCO, 1885, https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Liebig-back.jpg	35
Abb. 7: Werbung für Liebigs Fleischextrakt, aus: Fliegende Blätter 115, 1901, Nr. 2920, Beibl. 2, https://uwe-spiekermann.com/tag/fleischpreparate/	36
Abb. 8: Krieg und Küche. Aufruf zur Sparsamkeit und zum klugen Umgang mit Lebensmitteln, 1914/1918, Bundesarchiv, Plakat 001-010-032.	38
Abb. 9: We are saving you, you save food / E. Henderson, 1914–1918, Library of Congress Prints and Photographs Division Washington, D.C., www.loc.gov/pictures/item/2005696904/	38
Abb. 10: Cover der ersten „Brigitte-Diät“(erschieden Gütersloh 1974).	46
Abb. 11: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): Die Ernährung des Kleinkindes und des Schulkindes. 3. Aufl. Frankfurt/Main 1973, S. 23, abgedruckt in: Offermann/ Pfütsch, Gesundheitsaufklärung, S. 33.....	47
Abb. 12: Das bis 2014 und das ab 2014 gültige „food label“, das per Gesetz auf verpackten Lebensmitteln in den USA zu finden sein muss. https://commons.wikimedia.org/wiki/File%3AFDA_Nutrition_Facts_Label_2006.jpg ; https://commons.wikimedia.org/wiki/File%3AFDA_Nutrition_Facts_Label_2014.jpg	48
Abb. 13: Cover der US-amerikanischen Zeitschrift The Atlantic, Mai 2010.	50

1 Einleitung

Menschen suchen ihre Nahrungsmittel nicht deshalb aus, „weil sie ‚gut zu essen‘ sind, sondern weil sie ‚gut zu denken‘ sind“.¹ Diese Bedeutung von Essen und Ernährung, die der französische Anthropologe Claude Lévi-Strauss hervorgehoben hat, ist lange von der Geschichtswissenschaft vernachlässigt worden. Lévi-Strauss wies damit auf die enorme Symbolkraft hin, die Essen und Ernährung für Individuen und Gesellschaften haben. In der Tat eignen sich Essen und Ernährung in besonderem Maße, um Aufschluss über die Ordnung und den Wandel von Gesellschaften zu erhalten. Essen ist lebensnotwendig, aber wie und was gegessen wird, ist in hohem Maße historisch wandelbar. Menschen aßen und essen je nach historischem Kontext, sozialer Gruppe und geografischem Fokus ganz unterschiedliche Nahrungsmittel und betrachteten ganz unterschiedliche Mengen als notwendig. Über Essen werden Gemeinschaften geschmiedet und Zugehörigkeiten infrage gestellt; es markiert vielfältige Differenzen, ist Objekt staatlicher Interventionen und Modus der gesellschaftlichen Ordnung auf lokaler, regionaler, nationaler und globaler Ebene.²

In dieser Kurseinheit geht es um einen zentralen Aspekt der Bedeutung von Essen in der Moderne: um Ernährung und die Probleme und Herausforderungen, die moderne Gesellschaften über Ernährung bearbeiteten. Freilich haben Menschen schon immer gegessen. Ernährung dagegen ist ein modernes Konzept, das sich erst mit der Entstehung der Ernährungswissenschaften im 19. Jahrhundert entwickelte und das die spezifische Funktion einzelner Nahrungsbestandteile im menschlichen Körper fokussiert. Ernährung war, wie wir sehen werden, ein wesentliches Feld der „Verwissenschaftlichung des Sozialen“.³ Mit dem modernen Ernährungswissen veränderte sich die Art und Weise, wie Menschen über ihr Essen nachdachten. Essen wurde als Ernährung zu einer „Agenda“, über die Menschen weit mehr aushandelten als die Versorgung ihrer Körper mit Nährstoffen.⁴ Es ging auch immer mit darum, wie menschliche Körper aussehen und funktionieren sollten, was als gesund oder krank galt, als Zuwenig oder Zuviel, und auch darum, wer als zur Gesellschaft zugehörig gezählt wurde. Das moderne Verständnis von Ernährung war Teil der biopolitischen Entdeckung von Körpern, die diese zu bedeutenden Objekten politischer Steuerung machte.⁵ Die Kurseinheit beschäftigt sich damit, wie *Essen* in der Moderne als *Ernährung* zu einem zentralen Feld gesellschaftlicher Selbstverständigungs- und Ordnungsprozesse wurde.

Inhalte der Kurseinheit

¹ Lévi-Strauss, Claude: Das Ende des Totemismus, Frankfurt a.M. 1965, S. 116.

² Vgl. Counihan, Carole / Van Esterik, Penny: Introduction, in: Dies. (Hrsg.): Food and Culture: A Reader, New York / London 1997, S. 1–7; Pilcher, Jeffrey M. (Hrsg.): The Oxford Handbook of Food History, Oxford 2012.

³ Vgl. Raphael, Lutz: Die Verwissenschaftlichung des Sozialen als methodische und konzeptionelle Herausforderung für eine Sozialgeschichte des 20. Jahrhunderts, in: Geschichte und Gesellschaft 22 (1996), H. 2, S. 165–193; Sarasin, Philipp / Tanner, Jakob (Hrsg.): Physiologie und industrielle Gesellschaft, Frankfurt a. M. 1998.

⁴ Vgl. Neswald, Elizabeth [u.a.]: Introduction, in: Dies. (Hrsg.): Setting Nutritional Standards. Theory, Policies, Practices, Rochester 2017, S. 1–28, hier S. 4.

⁵ Vgl. Sarasin / Tanner (Hrsg.), Physiologie und industrielle Gesellschaft.