

Deutsche Küche – Eine Fiktion

Regionale Verzehrsgewohnheiten im 20. Jahrhundert

Uwe Spiekermann

Was ist „deutsche Küche“? Jeder von Ihnen, sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser, dürfte diese Frage ganz eigen beantworten – doch ich bin sicher, dass keine Ihrer Antworten einer kritischen empirischen Überprüfung standhalten würde.¹ Schließlich entbehrt doch selbst die so bekannte Fremdbezeichnung der Deutschen als „Krauts“ der statistischen Grundlage, wurde Sauerkraut doch vor dem Zweiten Weltkrieg in regional ganz unterschiedlichen Mengen verzehrt (Abb. 1), übertreffen „die Franzosen“ „unseren“ Pro-Kopf-Konsum heutzutage doch deutlich (vgl. Kutsch 1990, 29-30).



Abbildung 1: Sauerkrautverzehr im Deutschen Reich 1937/38²

„Deutsche Küche“ ist eine Fiktion – so lautet meine Antwort. Diese aber ist doppelbödig, soll einen Spannungsbogen schlagen. Sie enthält zum einen eine Sachaussage: *Eine* deutsche Küche gibt es nicht, ja sie hat es nie gegeben. Das gilt es im Folgenden darzulegen. Zum anderen aber verweist diese Antwort darauf, dass *jede* lokale, regionale, nationale oder auch globale Küche immer auch fiktiv, d.h. sozial konstruiert ist. Das Essen wird nicht nur verzehrt,

¹ Entsprechend gibt Hering (1993), 881-890, in seinem Nationalspeisenverzeichnis keine typisch deutschen Gerichte an.

² Berechnet n. Schmidt (1940), 222-223.

sondern mit einer Vielzahl von Bedeutungen versehen. Dadurch werden soziale Bezüge geschaffen, Identitäten geprägt: Wenn wir Gleiches essen, so haben wir auch weitere Gemeinsamkeiten. Verstehen wir dieses eigenartige Wechselspiel zwischen dem realen Verzehr und den damit verbundenen sozialen Erfahrungen, Wahrnehmungen und Wünschen, so verstehen wir auch einiges mehr von der Welt in der wir leben.

1. Ebenen regionaler Verzehrunterschiede

Um das Thema in gebotener Kürze zu präsentieren, muss ich beispielhaft vorgehen. Dazu gilt es sich erst einmal der Ebenen zu vergewissern, auf denen wir der Frage nach der „deutschen Küche“ und nach den regionalen Verzehrsgewohnheiten nachgehen. Denn diese ist komplizierter als uns die gängige fiktive Welt moderner Sozialforschung suggeriert.

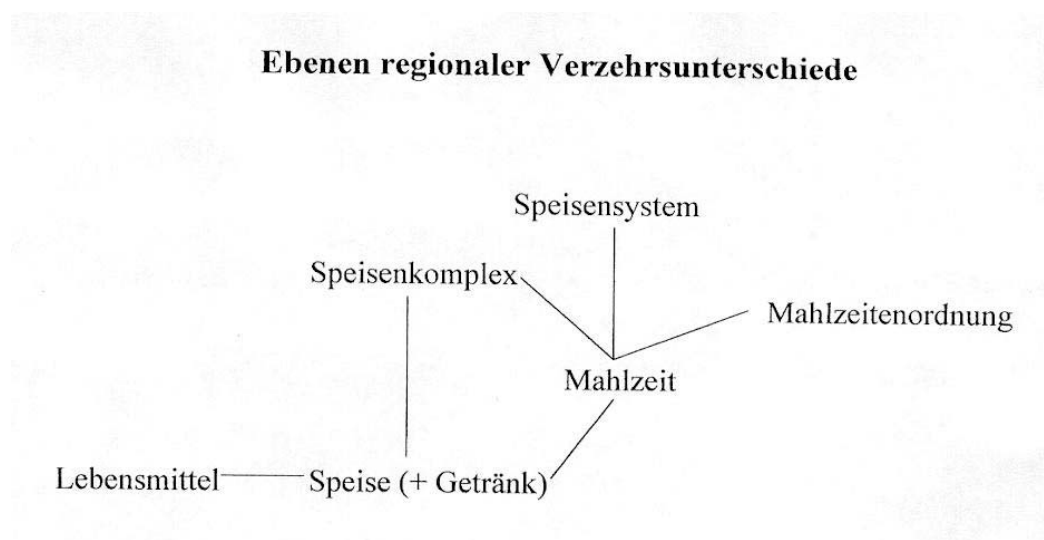


Abbildung 2: Ebenen regionaler Verzehrunterschiede³

Abbildung 2 enthält einige Ebenen, die sämtlich angesprochen werden könnten. Sie bilden gemeinsam das, was man unter dem schwer definierbaren Begriff der Küche zusammenfassen kann.⁴ Bevor ich die Begriffe etwas näher erläutere, möchte ich Sie nur auf einen Punkt hinweisen. In diesem Schema fehlen die so gern genannten Nähr- und Nahrungsinhaltsstoffe. Der Grund ist einfach: *Menschen essen keine Kalorien, Küchen gründen nicht auf Eiweißen, Kohlenhydraten und Fetten*. Die regionalen Unterschiede in der Kalorienauf-

³ Abbildung nach Wiegelmann (1986), 29. Auch die folgenden Ausführungen gründen hierauf.

⁴ Gegenüber der Definition von Barlösius (1999, S. 123) – Küche als „komplexes kulturelles Regelwerk, das Anleitungen dafür enthält, wie jeweils verschieden gekocht wird“ – hat das Wiegelmannsche Schema den Vorteil, dass es die materiellen Grundlagen einer Küche stärker gewichtet, ohne darüber Handlungen, Normen und Erfahrungen zu vergessen.

nahme sind generell relativ gering.⁵ Sie variieren – von extremen Klimazonen einmal abgesehen – durchschnittlich nur um wenige hundert Kilokalorien. Küchen sind, wie regionale Verzehrsunterschiede, Ausdruck von Kultur, von praktischem Handeln der Menschen auf Basis ihrer materiellen Möglichkeiten.

Kommen wir zurück zur Abbildung 2: Der Begriff *Lebensmittel* dürfte klar sein, da rechtlich definiert⁶; *Speisen* an sich auch, handelt es sich doch um zubereitete Lebensmittel. Gerade sie dienen häufig als Basis für vermeintlich typische regionale Küche – wie Abbildung 3 für Bayern deutlich macht.



Abbildung 3: Regionale Speisen in Bayern vor dem 2. Weltkrieg

(Quelle: Fischer 1955, o.P.)

Speisen unterscheiden sich nicht allein durch die verwendeten Lebensmittel. Auch die Art der Herstellung, der Zubereitung, der Kochtechnik und Konservierung spielt eine jeweils wichtige Rolle, ebenso die Variation der Zutaten, die verwendeten Gewürze, der bevorzugte Geschmack, die Form und Konsistenz und nicht zuletzt die jeweilige sprachliche Bezeichnung. All diese Einzelelemente sind in Bezug zum Raum zu sehen, können regional stark

⁵ Vgl. schon Rubner (1920). Er gab durchschnittlich 2.800 kcal und 70-90 g Eiweiß als Mittelwerte an (Ebd., 347-348).

⁶ Lebensmittel sind „Stoffe, die dazu bestimmt sind, in unverändertem, zubereitetem oder verarbeitetem Zustand von Menschen verzehrt zu werden“ (Kunz (1993), 164).

variieren. Denken Sie nur an die verschiedenen Bezeichnungen der morgendlichen Weizenbackware: Brötchen, Rundstück, Wecken, Semmel, Schrippe usw.

Speisen aus bestimmten Lebensmitteln lassen sich jeweils gruppieren und so gezielt untersuchen. Dann handelt es sich entweder um *Speisekomplexe*, wie z.B. Käse-, Fleisch- oder Milchspeisen. Oder aber Sie betrachten *Speisesysteme*, z.B. das des Hochzeitsmahls oder des süßen Brotaufstrichs. Diese setzen sich jedoch nicht nur aus Speisen zusammen, sondern zugleich aus *Mahlzeiten*. Mahlzeiten gründen auf der Art, Zahl und Reihenfolge bestimmter Speisen. Zentral für sie sind jedoch menschliche Handlungen, sei es etwa spezielles Benehmen, seien es besondere Formen des Essens und Sprechens. Mahlzeiten variieren ferner in einer Vielzahl von Rahmenbedingungen; denken Sie etwa an Fragen von Zeitpunkt, Dauer, Ort oder Bezeichnung.⁷ Doch auch die Mahlzeit steht nicht allein, sondern ist Teil des gesamten Lebensstils. Fragen nach Tages-, Wochen- und Jahresrhythmen, nach Urlaubs- oder Festessen lassen sich unter dem Begriff der *Mahlzeitenordnung* fassen; eine weitere Ebene möglicher regionaler Unterschiede.

Ich hoffe, dass war nicht zu abstrakt. Wenn deutlich geworden ist, wie vielschichtig der übergeordnete Begriff der Küche ist, und auf welcher unterschiedlichen Ebenen hier angesetzt werden kann, dann ist das völlig ausreichend. Sie wissen dann, dass meine nun folgende empirische Analyse nur einen begrenzten Zugang zum breiten Thema der Küche bzw. von „Ernährung und Raum“ bieten kann.

2. Regionale Verzehrsunterschiede im Deutschen Reich in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts

Beginnen wir – auf Ebene der Lebensmittel – mit dem Ausmaß der regionalen Verzehrsunterschiede in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts.⁸ Die Basis bieten Umrechnungen nationaler Haushaltsrechnungserhebungen der Jahre 1907/08, 1911/12, 1927/28 und 1937.

Die folgende Abbildung 4 ist nun hoffentlich nicht zu konkret. Die Daten stammen aus einer reichsweiten Erhebung von einjährigen Haushaltsrechnungen von 532 vierköpfigen Familien in den Jahren 1927/28. Was findet sich auf der Abbildung? Sie sehen auf der linken Seite eine größere Zahl von Lebensmitteln. Sie sind geordnet nach der Größe der regionalen Unterschiede, d.h. nach den Abweichungen vom nationalen Durchschnittskonsum. Dieser ist gleich 100 gesetzt worden. Er repräsentiert vierzehn Großregionen, von denen hier lediglich

⁷ Immer wieder lesenswert hierzu ist Simmel (1957).

⁸ Detaillierte Angaben hierzu enthält auch Spiekermann 1997a.

acht aufgelistet sind. Die jeweiligen regionalen Abweichungen des Konsums finden sie dann für jedes einzelne Lebensmittel markiert. Beachten Sie bitte dabei, dass die Zahlen etwas verzerren. Wird die Hälfte des Reichsdurchschnitts konsumiert, so finden Sie den Wert bei 50, beim Doppelten müssen Sie dagegen bei 200 nachschauen.

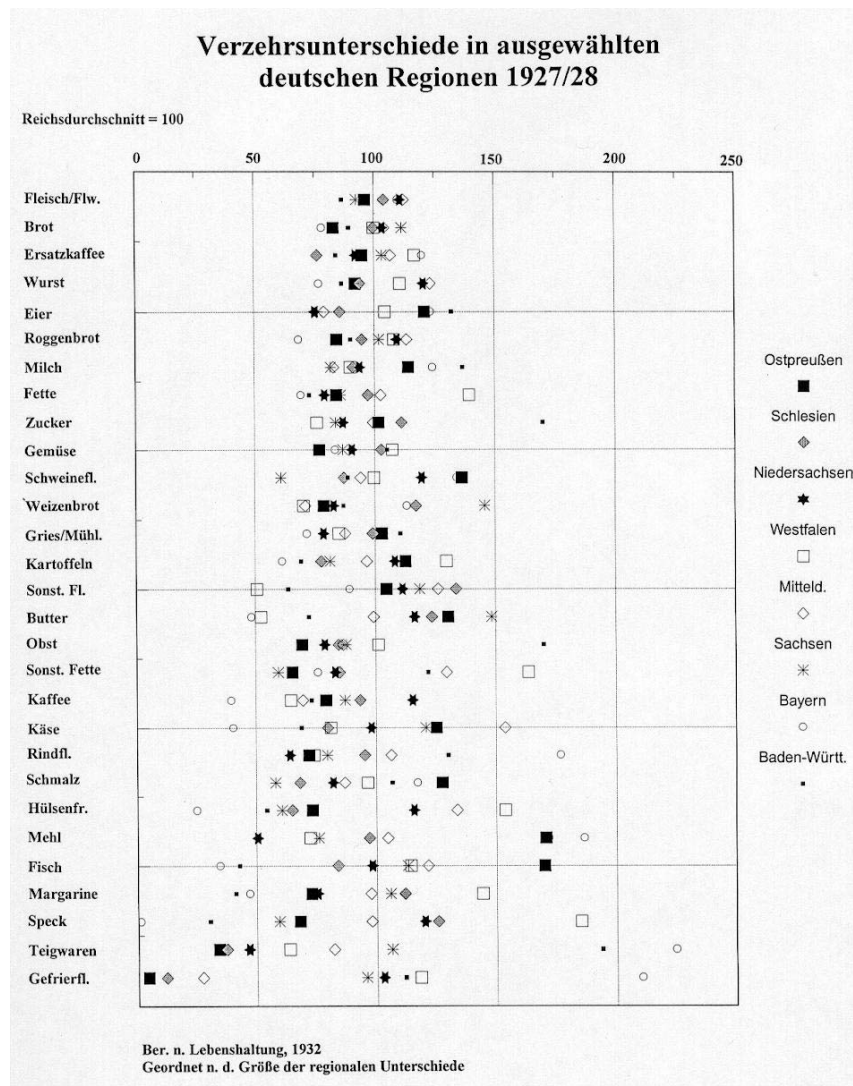


Abbildung 4: Verzehrsunterschiede in ausgewählten deutschen Regionen 1927/28⁹

⁹ Zusammengest. u. ber. n. Lebenshaltung (1932). Um den Einfluss unterschiedlicher Familiengrößen zu minimieren, wurden von den insgesamt 1.977 Einzelbudgets nur die der 532 vierköpfigen Familien berücksichtigt und regional neu zugeordnet.

Drei Aussagen gilt es hervorzuheben:

1. Die Abbildung verdeutlicht, dass zumindest in der Zwischenkriegszeit *gravierende regionale Verzehrunterschiede* innerhalb des Deutschen Reiches bestanden. Sie schwankten zwischen 28% bei der Sammelkategorie Fleisch/Fleischwaren und 555% bei Teigwaren bzw. gar dem 53fachen bei importiertem Gefrierfleisch. Von den 29 hier aufgelisteten Produkten variierten 22 um mindestens 1:2, d.h. von diesen Lebensmitteln wurde in irgendeiner Region des Deutschen Reiches mindestens doppelt so viel verzehrt wie in einer anderen. Selbst Hauptnahrungsmittel wie Brot und Milch wiesen mit immerhin 57% bzw. 78% Abweichung beträchtliche Unterschiede auf, noch deutlicher wird dies bei den Kartoffeln.
2. Gleichwohl variieren die Hauptnahrungsmittel insgesamt weniger als die Lebensmittel mit vergleichsweise geringem Konsum. Dies verweist auf die immer noch *starke Verankerung im regionalen Anbau und Angebot* – trotz einer insgesamt beachtlichen Integration in den Welthandel mit Lebensmitteln und trotz eines deutlich über 50% liegenden Anteils gewerblich verarbeiteter Lebensmittel.
3. Die regionalen Unterschiede sind bei Lebensmittelgruppen durchweg geringer als bei einzelnen Lebensmitteln. Ein gutes Beispiel hierfür sind Fleisch und Fleischwaren mit scheinbar geringen Unterschieden. Während der Wurstkonsum – übrigens auch eine Sammelkategorie – noch vergleichsweise wenig variiert, zeigen sich beim Schweinefleisch, bei den sonstigen Fleischwaren (also z.B. Schinken) und Rindfleisch dann deutlich größere regionale Unterschiede. Speck und Gefrierfleisch stehen gar am Ende der Auflistung. Anders ausgedrückt: *Je differenzierter Sie einzelne Lebensmittel betrachten, desto größer sind die regionalen Unterschiede*. Wie viel größer würden die regionalen Unterschiede wohl sein, behandelten wir Speisen oder gar Mahlzeiten? Deutsche Küche – eine Fiktion.

Verlassen wir nun die nationale Ebene und wenden uns anderen Räumen, nämlich Regionen zu. Abbildung 5 zeigt die regionalen Besonderheiten des gesamten *Südens*. Um dem Ganzen mehr Rückhalt zu geben, wurden hier die Ergebnisse von weiteren 522 Haushaltsrechnungen aus dem Jahre 1937 in die Abbildung eingetragen. Da ferner zwischen Bayern und Baden-Württemberg unterschieden wird, ist das einheitliche Muster um so deutlicher.

Weit überdurchschnittlich verzehrte man im Süden Eier, Milch, Zucker und Mehl, sämtlich Grundlagen der vielfach beschriebenen Mehlspeisenküche. Geringere Bedeutung hatte die Kartoffel, die anders als im restlichen Deutschland hier nicht das Rückgrat der täglichen Kost bildete, sondern nur ein Lebensmittel unter mehreren war. Ganz außergewöhnlich war der hohe Verbrauch von Teigwaren, die in Suppen, selten als Hauptgericht, zumeist aber als

eine die Kartoffel ersetzende Beilage gegessen wurden. In Süddeutschland aß man sehr wenig Fisch und deutlich weniger Fett als im Reichsdurchschnitt. Man verzichtete insbesondere auf Butter/Margarine auf dem Brot, vielmehr aß man Brot und Wurst, Käse, Rettich getrennt.

In Mitteldeutschland dagegen war das Butterbrot stets mit Fett versehen, allein es fehlte sonstiger Brotbelag. Fett und Belag gab es dagegen in West- und Norddeutschland auf das Brot. Im Süden – um nicht abzuirren – aß man außerdem sehr wenig Hülsenfrüchte. Das deutet auf die unbedeutende Stellung der Eintopfgerichte, des Zusammengekochten, hin. Deutlich vom Reich geschieden war auch der Genussmittelverzehr. Tabak wurde weit unterdurchschnittlich geraucht, während das Bier als Grundnahrungsmittel der Bayern auch historisch abzusichern ist. Beim Alkoholkonsum zeigen sich zugleich aber deutlich Unterschiede innerhalb des Südens, denn in Württemberg und vor allem Baden trank man weit mehr Wein bzw. Most, auch wenn das Bier reichlich floss. Die Unterschiede im Gemüse- und vor allem Obstkonsum resultierten aus dem bedeutenden Anbau im Südwesten und der damit einhergehenden besseren Versorgungslage. Trotz dieser Unterschiede bildet der Süden aber einen relativ einheitlichen Verzehrsraum.

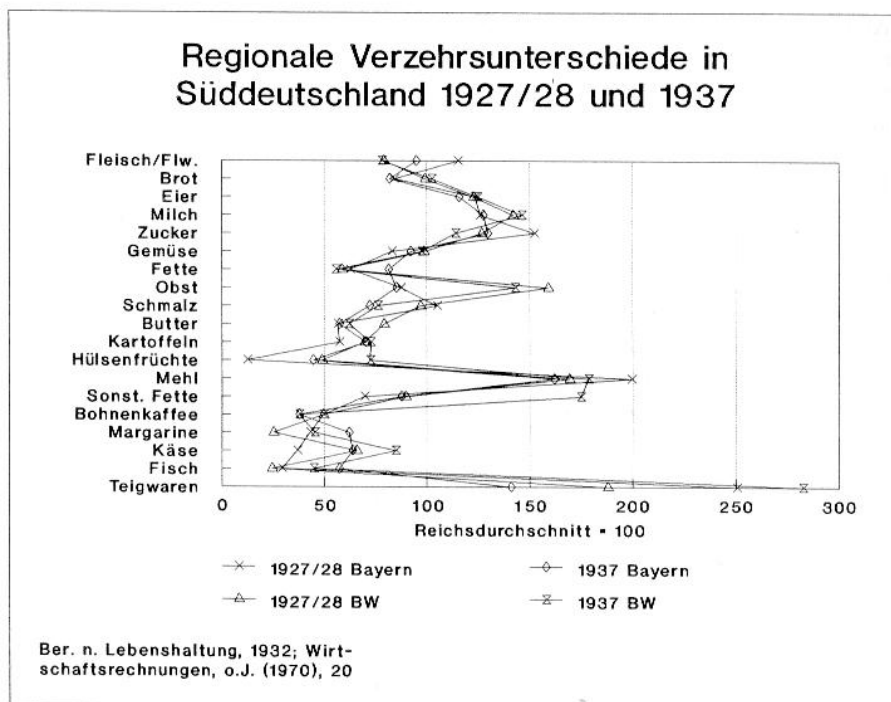


Abbildung 5: Regionale Verzehrunterschiede in Süddeutschland 1927/28 und 1937¹⁰

¹⁰ Ber. n. Lebenshaltung (1932); Wirtschaftsrechnungen (1970), 20.

Werfen wir nun einen *Blick über den Main*. Hier beginnen die Probleme, denn während man auf Basis des Lebensmittelkonsums durchaus von einer süddeutschen Küche reden kann, fehlt einer entsprechenden west-, nord-, mittel- oder ostdeutschen Küche die einheitliche Grundlage. Stattdessen lässt sich eine Vielzahl kleinerer Verzehrs- und Küchenlandschaften ausmachen, *eine kulinarische Gemengelage, die sich der beschreibenden Vereinheitlichung praktisch entzieht*. So will ich Ihnen denn nur meine Heimat vorstellen: Westfalen (Abb. 6).

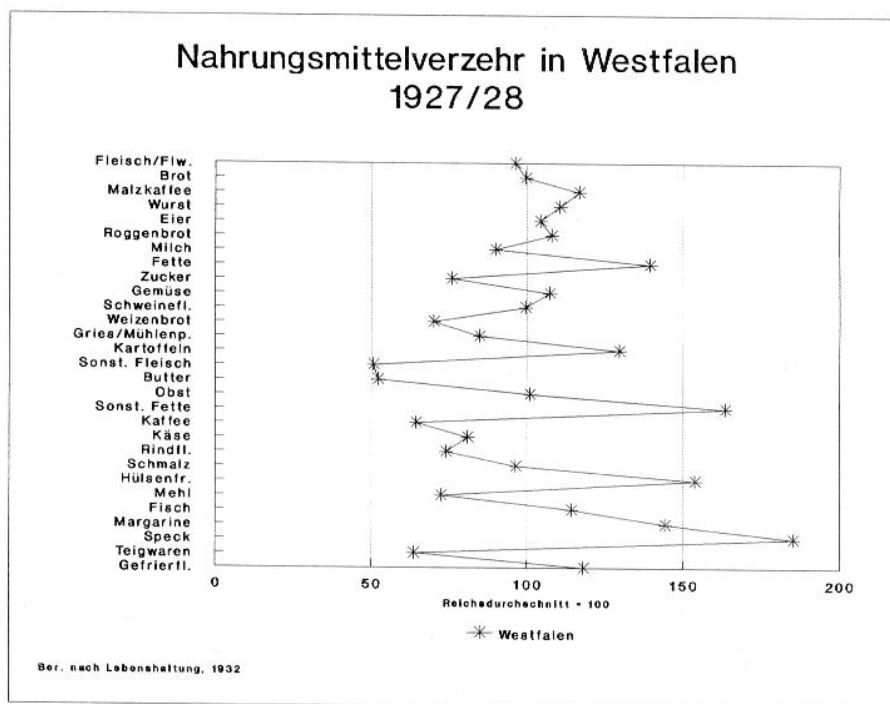


Abbildung 6: Lebensmittelverzehr in Westfalen 1927/28¹¹

Der dort lebende freundlich-robuste Menschenschlag aß überdurchschnittlich viel Fett und Roggenbrot, Speck und Kartoffeln. Leichte Mehlspeisenküche war hier verpönt, die Daten lassen vielmehr deftige und nahrhafte Eintöpfe oder die bürgerliche Dreifaltigkeit von Kartoffeln, Gemüse und Fleisch erahnen. Wurst- und Käsebrote bildeten hier Neben- und Zwischenmahlzeiten. Und erst die Speisen! Kassler mit Speck, Grünkohl mit Pinkel, Dicke Bohnen oder Bratkartoffeln mit Eiern und Geräuchertem.

¹¹ Ber. n. Lebenshaltung (1932). Vgl. insbesondere für die frühe Neuzeit Krug-Richter (1995).

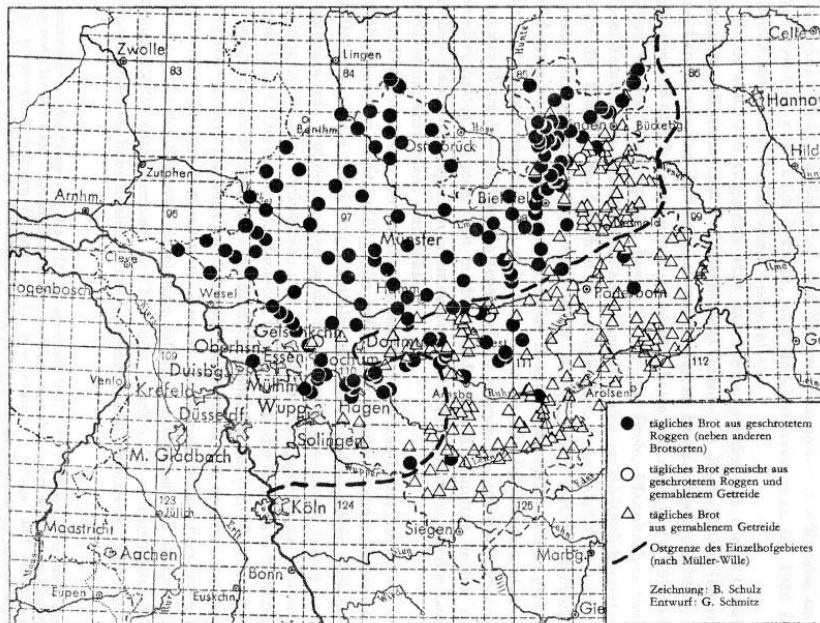


Abbildung 7: Verzehrsunterschiede innerhalb Westfalens: Das Beispiel Brot
(Quelle: Wiegelmann 1973, 86)

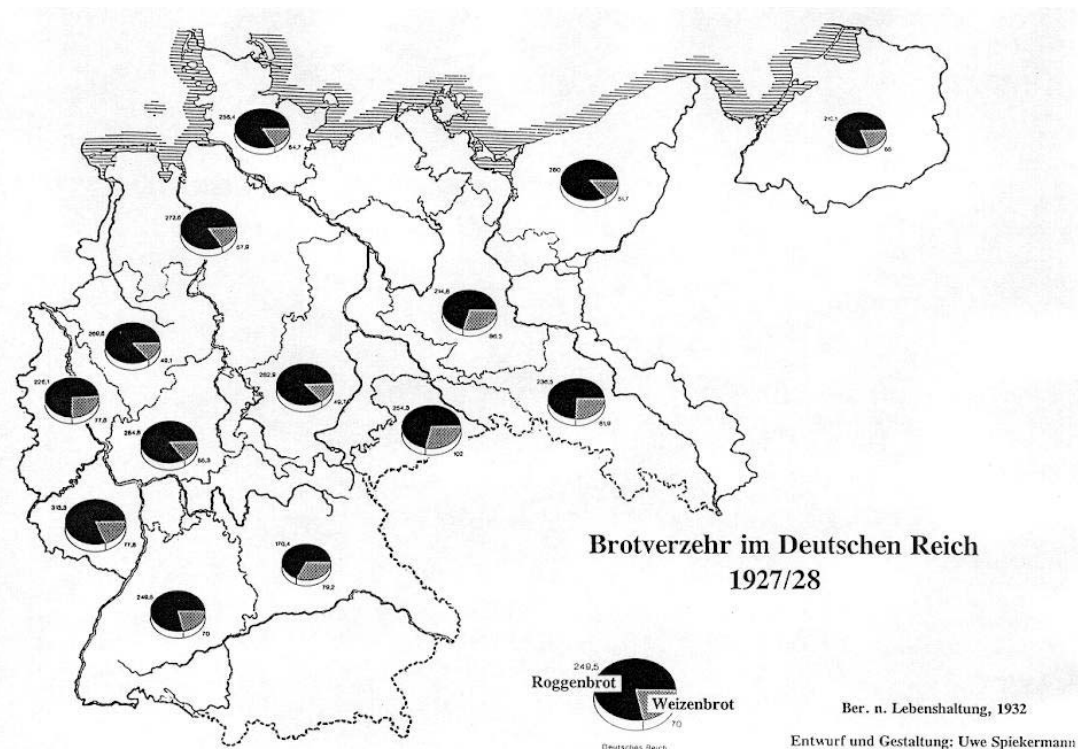


Abbildung 8: Brotverzehr im Deutschen Reich 1927/28¹²

¹² Ber. n. Lebenshaltung (1932).

Doch was ist ein „Westfale“? Als gebürtiger Hochsauerländer grenze ich mich deutlich vom Münsterländer, dem Ruhrgebietsbewohner oder gar dem Paderborner ab. Wissenschaftlich gewendet heißt das, *dass die uns geläufigen politischen Grenzen vielfach nicht mit den kulturellen Grenzen übereinstimmen*. Westfalen etwa war Mitte der 1930er Jahre durch einen klaren Nordwest-Südost-Gegensatz, die so genannte „westfälische Diagonale“, gespalten:

Bei uns im Hochsauerland aß man damals schon Brot aus gemahlenem und gesiebten Mehl und trank morgens zum Frühstück Kaffee. Im Nordwesten dagegen hielten sich noch das Schrotbrot und warme Morgenspeisen, also Suppen, Breie, Pfannkuchen. All dieses findet sich nicht in den Durchschnittswerten von Abbildung 6.

Um weiter zu kommen, müssen wir nun abermals die Ebene wechseln und uns einem einzelnen Grundnahrungsmittel widmen. *Brot* weist vergleichsweise geringe regionale Verzehrunterschiede auf. Abbildung 8 bestätigt dies auf den ersten Blick, auch wenn klar wird, dass der Konsum in Baden-Württemberg, Bayern und Ostpreußen unterdurchschnittlich ist. Schauen wir auf die Tortendiagramme, so zeigen sich allerdings *deutliche Unterschiede zwischen Roggen- und Weizenbrotverzehr*: Im Osten und Nordwesten wurde vorwiegend Roggenbrot verzehrt, im Süden und in Mitteldeutschland dagegen mehr Weizenbrot. Das Statistische Reichsamt hat 1935 präziser nachgehakt (Abb. 9)¹³:

Dabei zeigten sich vier große Verzehrsräume:

1. Das nordwestliche Deutschland – Schleswig-Holstein, das nördliche Niedersachsen und der Großteil Westfalens – war durch gemischten, in sich gegensätzlichen Verbrauch des dunklen und groben Schrotbrotes und des helleren und feineren Roggen- und Weizenmischbrot gekennzeichnet.
2. Im nördlichen Bayern, in Mittel-, Ost- und Nordostdeutschland überwog dagegen eindeutig der Verzehr von Roggenfeinbrot.
3. Eine breite Roggenmischbrotregion erstreckte sich vom südlichen Rheinland und der Pfalz über Hessen, Nordbaden und -württemberg bis hin nach Südbayern.

¹³ Zum Hintergrund dieser Erhebung, der Brotpolitik während des Nationalsozialismus, vgl. Spiekermann (2001).

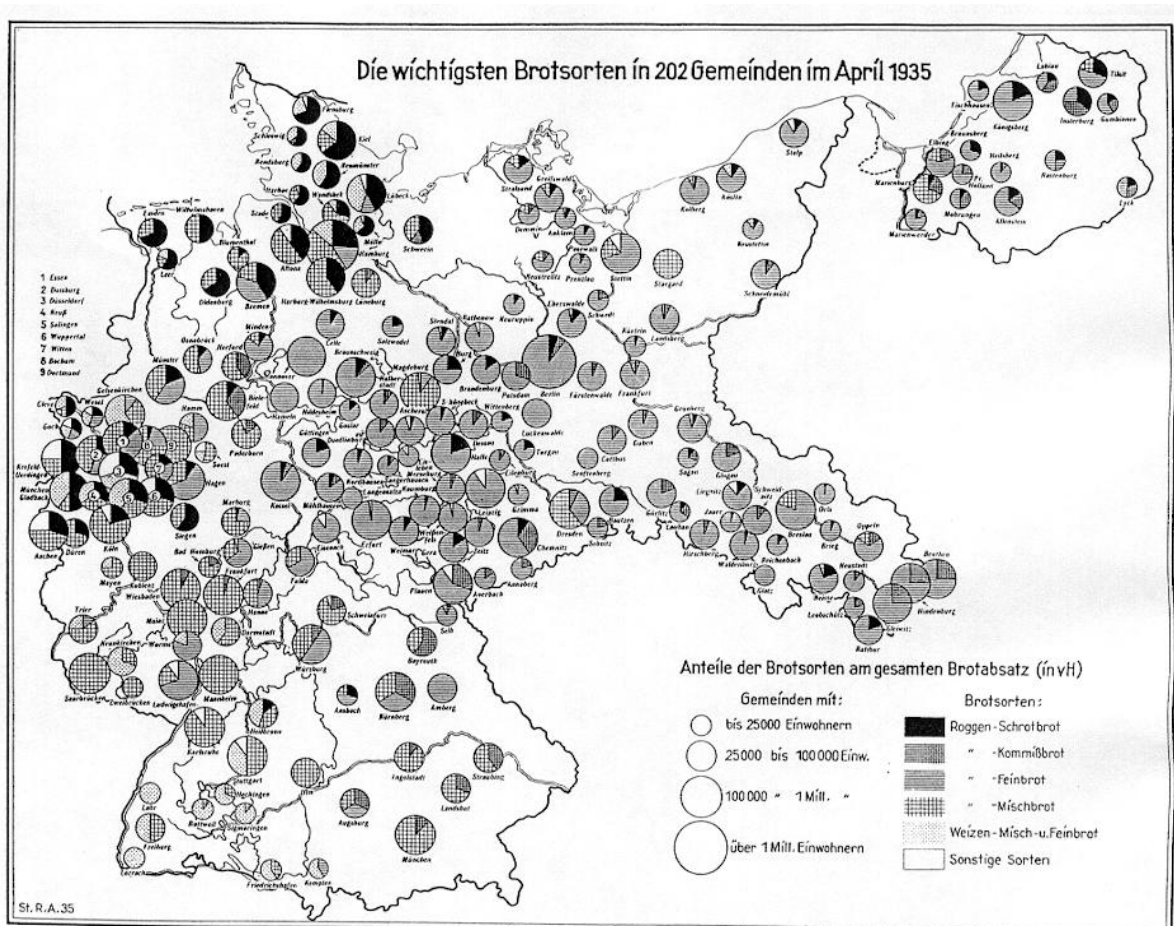


Abbildung 9: Die wichtigsten Brotsorten in 202 Gemeinden im April 1935¹⁴

4. Einen gesonderten Weizenbrotraum bildete schließlich der südliche Südwesten. Die Raumstrukturen treten hier deutlich hervor. Doch deren Grenzen stimmen nicht mit den vielfach postulierten Grenzen bestimmter Küchen überein. Die Mainlinie wird gleich zweimal durchbrochen und die Gemeinsamkeiten zwischen den Küstenregionen in Nord- und Ostdeutschland verweisen auf die Probleme, zwischen einer mittel- und einer norddeutschen Küche zu unterscheiden.

Doch man kann die Sache problemlos komplizierter machen, betrachtet man die Brotzutaten. In Abbildung 10 sehen Sie nun eine breite, Nordwestdeutschland, das Rheinland und Mitteldeutschland umfassende Zone, wo Brot gar nicht oder aber nur in seltenen Ausnahmefällen gewürzt wurde. Schlesien, der östliche Teil Brandenburgs sowie Südwestdeutschland wiesen dagegen Kümmel als zentrales Brotgewürz auf. An die mittelalterliche Gewürzfülle erinnern noch Bayern bzw. Pommern und Ostpreußen. Auch hier ist Kümmel das Grundgewürz,

¹⁴ Brotsorten (1935), hier Anhang (o.P.).

doch im Osten prägen daneben Dill und Anis, im Süden dagegen Anis, Fenchel, Koriander und Piment den Geschmack vieler Brote.¹⁵

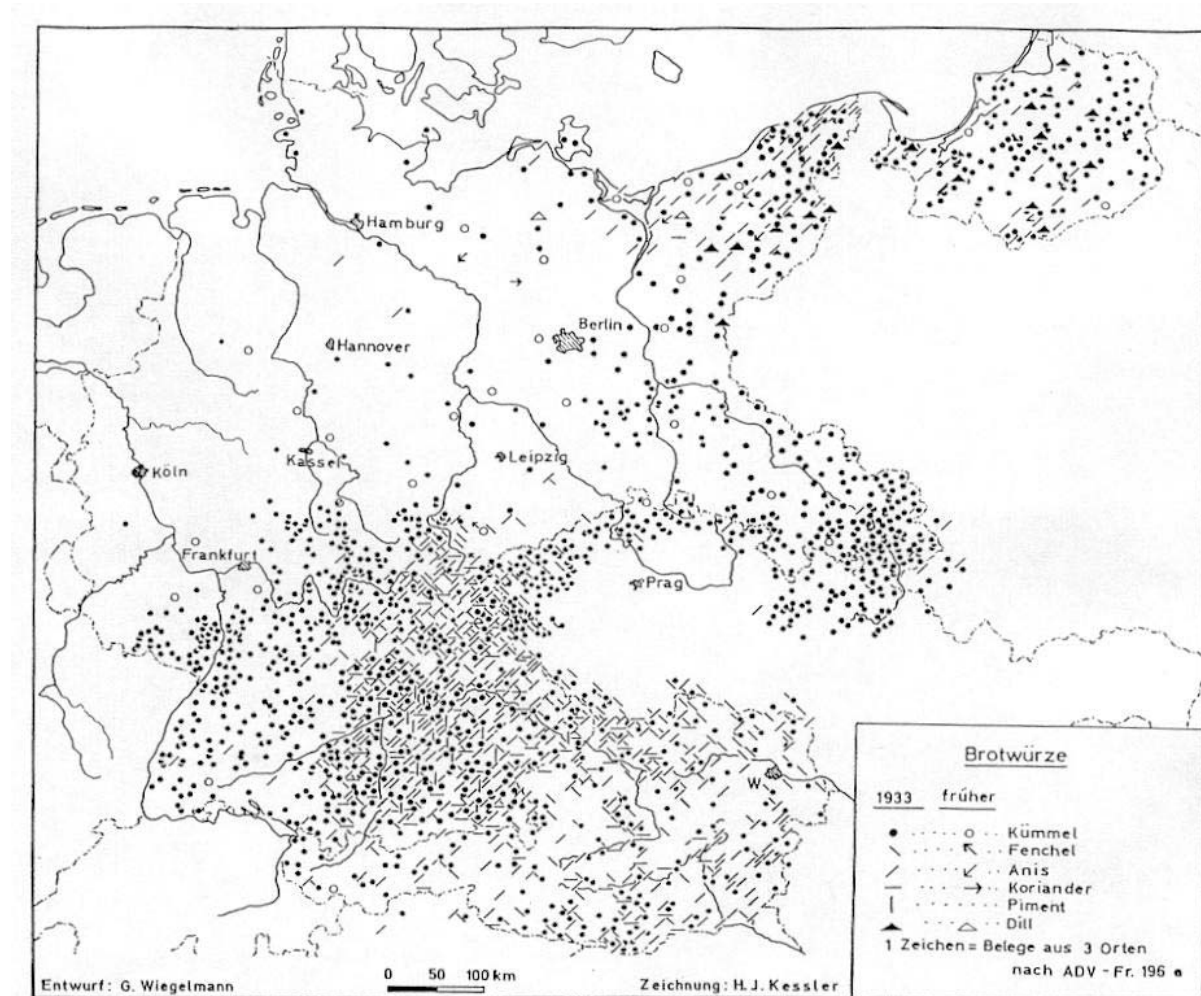


Abbildung 10: Brotwürze im Deutschen Reich 1933 und früher

(Quelle: Wiegelmann 1967, Anhang, Karte 23)

Wir könnten ähnlich weiter verfahren: Wir würden stets tief greifende regionale Unterschiede finden, doch es würde uns kaum gelingen, einheitliche Verzehrräume zu konstruieren. Obwohl die Bedeutung regionaler Unterschiede offenbar wesentlich für das Verständnis der täglichen Kost ist, lassen sich zumindest in Deutschland – vom Süden abgesehen – keine fest definierten Küchen feststellen. Sollte es etwa heißen: *Regionale deutsche Küche – eine Fiktion?*

¹⁵ Eine tiefer gehende Analyse findet sich in Wiegelmann (1981), 251-275.

3. Regionale Verzehrunterschiede als Grundkategorie von Essen und Ernährung

Nun keimen bei Ihnen möglicherweise Zweifel. Haben diese eigenartig flüchtigen Verzehrunterschiede heute überhaupt noch Bedeutung? Mykotoxine und Turbohefen mag es im Brot geben, doch Piment und Koriander?

Bevor ich hierauf antworte, will ich grundsätzlicher fragen, danach nämlich *ob regionale Verzehrunterschiede wirklich eigenständigen Charakter haben*, ob sie also eine Grundkategorie zum Verständnis von Essen und Ernährung bieten. Kann es doch durchaus sein, dass regionale Unterschiede typisch für ländliche Verhältnisse sind, während urbane Kost eher universellen Charakter hat. Regionale Kost vielleicht auch als Ausdruck tief greifender sozialer Unterschiede? Oder überlagert von Alters- und Geschlechtsverhältnissen?

Dazu nur einige ausgewählte Beispiele:

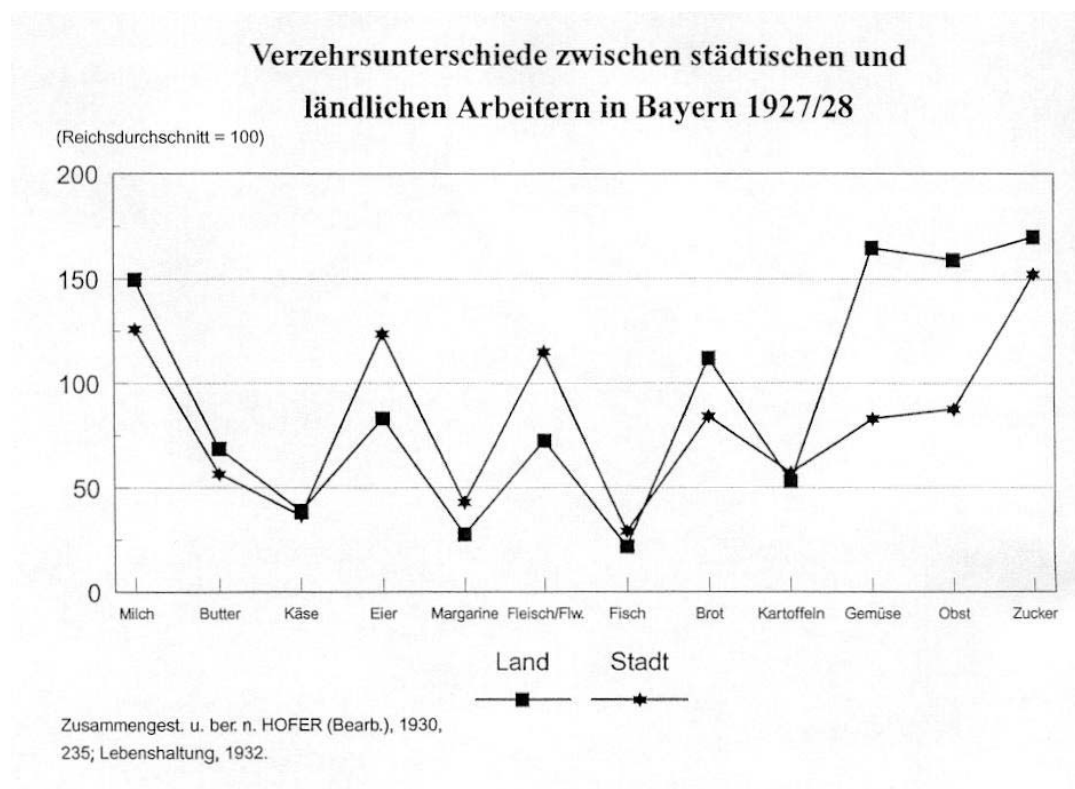


Abbildung 11: Verzehrunterschiede zwischen städtischen und ländlichen Arbeitern in Bayern 1927/28¹⁶

Abbildung 11 zeigt am Beispiel Bayerns, dass trotz der wesentlich geringeren Entlohnung der Landarbeiter die *Abweichungen zwischen städtischem und ländlichem Verzehr* gering waren. Signifikante Unterschiede zeigen sich einerseits bei Gemüse und Obst: Sie waren auf dem Lande häufig einfacher verfügbar und wesentlich billiger und wurden dann auch vermehrt verzehrt. Andererseits verweist der höhere Eier- und vor allem Fleisch- und Fleischwarenkonsum auf die generell höhere Bedeutung tierischer Lebensmittel in den Städten. Fazit aus dieser und anderen Beobachtungen: Zwischen Stadt und Land bestanden auch innerhalb der Region Verzehrunterschiede – doch auch in einem urbanisierten Deutschland hätte regionale Kost hohe Bedeutung gehabt.¹⁷

Die Unterschiede innerhalb der Region vergrößerten sich in den 1950er und 1960er Jahren, als die Konsumveränderungen der städtischen Bevölkerung die der ländlichen, insbesondere aber der bäuerlichen Bevölkerung deutlich übertrafen.¹⁸ Doch auch derartig unterschiedliche Veränderungsgeschwindigkeiten stellen die Bedeutung der Region grundsätzlich nicht in Frage.

Ein ähnliches Bild finden wir bei den *sozialen Unterschieden*¹⁹ (vgl. Abb. 12). Auch sie überlagern die regionalen Unterschiede nicht. Einkommen und Klassenlage bilden zwar wichtige Einflussfaktoren für den Lebensmittelkonsum, doch lassen sich in der Zwischenkriegszeit durchaus Arbeiter ausmachen, die deutlich mehr Bohnenkaffee tranken und Weizenbrot bzw. Butter aßen als wesentlich bessere situierte Beamte in anderen Regionen des Deutschen Reiches. Nachzuweisen ist allerdings, dass die sozialen Verzehrunterschiede regional variierten. Im Süden, Norden und Nordwesten Deutschlands finden Sie geringere Unterschiede, während sie in einer von der Pfalz über Hessen, Teile Mitteldeutschlands, Brandenburg, Sachsen sowie Pommern und Schlesien reichenden Zone deutlich stärker ausgeprägt sind (Spiekermann 1997, 268-271). Soziale Unterschiede werden hier von regionalen überlagert. Angesichts der wachsenden Realeinkommen seit den 1950er Jahren dürfte sich dies bis heute kaum gewandelt haben.

¹⁶ Zusammengest. u. ber. n. Hofer (1930), 235; Lebenshaltung (1932). Es handelt sich um Budgets von 11 Landarbeiter- und 16 städtischen Arbeiterfamilien. Über den Forschungsstand von Stadt-Land-Beziehungen, die keineswegs mehr im Sinne eines strikt abgrenzbaren Gegensatzes verstanden werden, vgl. Zimmermann (2001).

¹⁷ Die weitere Auswertung von Hofer (1930), 235 und Lebenshaltung (1932) ergab für Schlesien relativ gleichartige regionale Abweichungen des Verzehrs ländlicher und städtischer Arbeiter, während in Ostpreußen größere Abweichungen bestanden. Wahrscheinlich schlugen hier unterschiedliche Agrarverfassungen bzw. die unterschiedliche Einzelhandelsdichte wesentlich durch. Die Hauptthese relativ gleichartiger regionaler Abweichungen des städtischen und ländlichen Konsums lässt sich auch mit Untersuchungen des deutschen Kartoffelkonsums (vgl. Sasse-Hillebrand (1938), 336 (ca. 3.000 Einzelhaushalte)) bzw. des Konsums badischer Arbeiter stützen (vgl. Spiekermann (1996), 466-467, 482).

¹⁸ Vgl. etwa Wirths (1962), mit vielen Daten, Karten und weiterführender Literatur bzw. Verbrauchsstruktur (1969). Auf deutliche regionale Unterschiede verweist auch Cecora (1982), v. a. 426-433.

¹⁹ Hierzu anregend ist Köhler (1991).

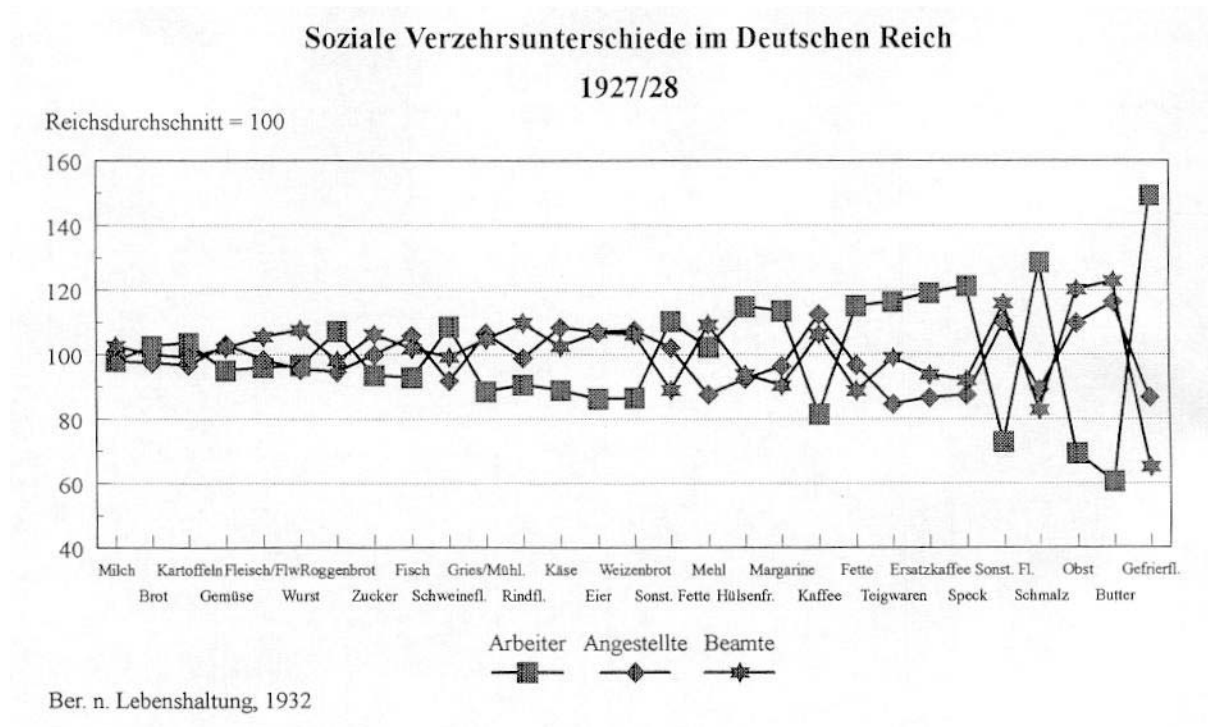


Abbildung 12: Soziale Verzehrunterschiede im Deutschen Reich 1927/28²⁰

Kommen wir am Ende möglicher Einwände gegen die Bedeutung regionaler Verzehrunterschiede zur *Kategorie des Geschlechtes*. Männer und Frauen essen bekanntlich unterschiedlich. Die VERA-Studie zeigte auf Basis von 1.988 Untersuchten, dass besonders der Alkoholkonsum variiert, trinken Männer doch durchschnittlich fast die dreifache Menge Alkoholika wie Frauen.²¹ Bei allen anderen Lebensmitteln lagen die Unterschiede jedoch bei unter 40%, d. h. weit niedriger als im Felde regionaler Unterschiede. Diese Unterschiede waren um die Jahrhundertwende stärker ausgeprägt als heute (vgl. Spiekermann 1996, 471-472 bzw. Sandgruber 1991). Doch allem Wandel zum Trotz sehe ich darin kein Argument gegen die grundlegende Bedeutung regionaler Verzehrunterschiede. Die Nationale Verzehrstudie hat zwar nochmals belegt, dass die Geschlechter anderes essen; doch beide Geschlechter folgen gleichermaßen regionalen Besonderheiten (vgl. Abb. 13).

²⁰ Ber. n. Lebenshaltung (1932).

²¹ Ber. n. Hesecker (o.J.), 97.

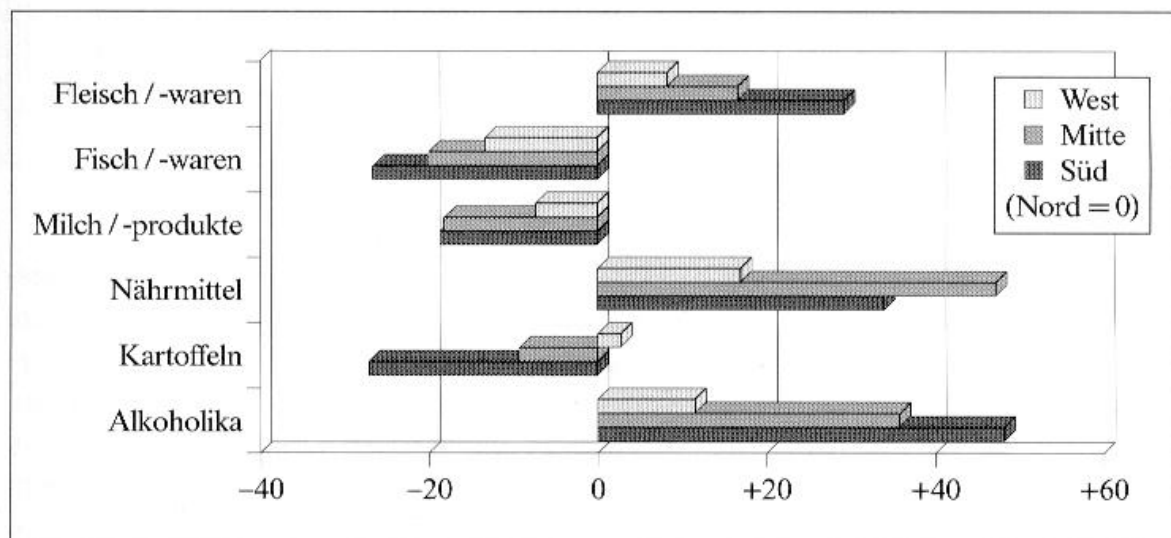


Abbildung 13: Regionale Verzehrunterschiede von Frauen in der Bundesrepublik Deutschland 1985/88²²

Summa summarum bleibt die Region also trotz unklarer K chengrenzen und uneinheitlicher Räume eine zentrale Kategorie zum Verständnis von Essen und Ernährung. *Der Mensch isst also nicht nur, was er ist; der Mensch isst vielmehr auch, wo er ist.*

4. Regionale Verzehrsgewohnheiten in der Bundesrepublik Deutschland

Doch die Frage bleibt, ob die dargebotenen Daten noch Relevanz für unsere Zeit haben. Ist unsere Situation nicht ganz anders als die der Zwischenkriegszeit? Wollen wir diese Frage beantworten, so stoßen wir erst einmal auf Quellenprobleme, denn Qualität und Aussagekraft der nach 1945 publizierten Erhebungen erreichen nicht mehr die der Zwischenkriegszeit.

Die Bundesrepublik Deutschland, heute sind das die alten Bundesländer, weist *strikte Nord-Süd-Unterschiede* auf. Im Süden werden wesentlich mehr Fleisch und Fleischwaren, Nährmittel und Alkohol verzehrt, im Norden signifikant mehr Fisch und Fischwaren, Milch und Milchprodukte sowie Kartoffeln. Bei Fisch, N hrmitteln, Kartoffeln und Alkoholika weisen die Unterschiede in die gleiche Richtung wie schon in der Zwischenkriegszeit. Bei Fleisch und Milch dagegen haben sich frühere Unterschiede teils verkehrt. Grund genug, nach dem *Wandel regionaler Verzehrunterschiede* zu fragen.

²² Zusammengefasst n. Verzehrsstudie (1991), 21. Abb. aus Spiekermann (1999), 45. Zur Bedeutung der Gender-Kategorie beim Essen vgl. Setzwein (2000).

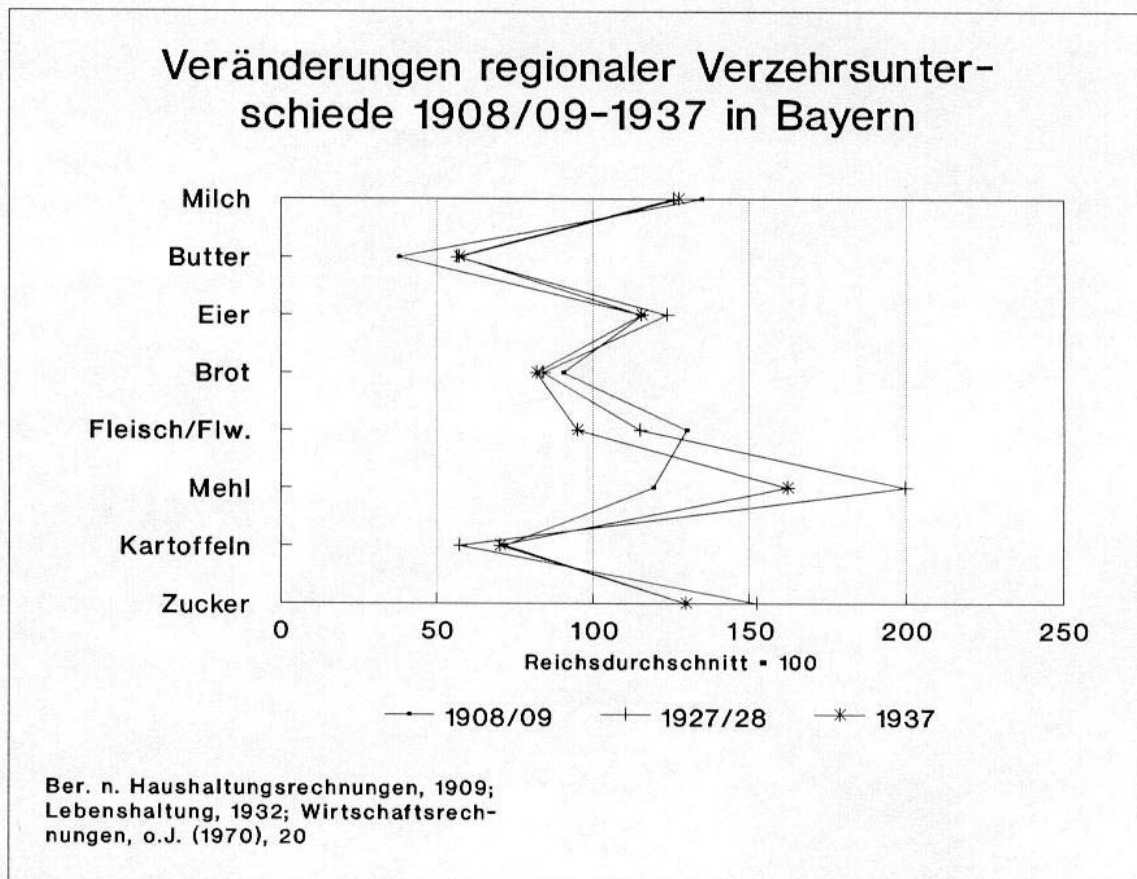


Abbildung 14: Veränderungen regionaler Verzehrunterschiede in Bayern 1908/09-1937²³

Von der Jahrhundertwende bis zum 2. Weltkrieg blieben die regionalen Verzehrunterschiede relativ konstant (vgl. Spiekermann 1997, 277-278). Während des 1. Weltkriegs vergrößerten sie sich, schwanden während der Weimarer Republik, vergrößerten sich wieder während der Weltwirtschaftskrise und der gelenkten Wirtschaft der NS-Zeit. Während und unmittelbar nach dem 2. Weltkrieg dürften die regionalen Unterschiede nochmals bedeutsamer geworden sein, so dass vor Gründung der Bundesrepublik die Verzehrunterschiede während des Kaiserreichs noch Bestand hatten – allen Produktinnovationen und Konsumwandlungen zum Trotz (Abb. 14). Schon von daher dürften Denkmuster einer sich einseitig auf eine fiktive Einheitskost bewegenden Ernährungsweise wenig sinnvoll sein.

²³ Berechnet n. Haushaltsrechnungen (1909); Lebenshaltung (1932); Wirtschaftsrechnungen (1970), 20.

Offenbar ist jedoch auch, dass seit Gründung der Bundesrepublik Deutschland und der Deutschen Demokratischen Republik²⁴ ein *Prozess erst langsamer, dann beschleunigter regionaler Annäherung* der Ernährung in den unterschiedlichen Bundesländern einsetzte (Abb. 15):

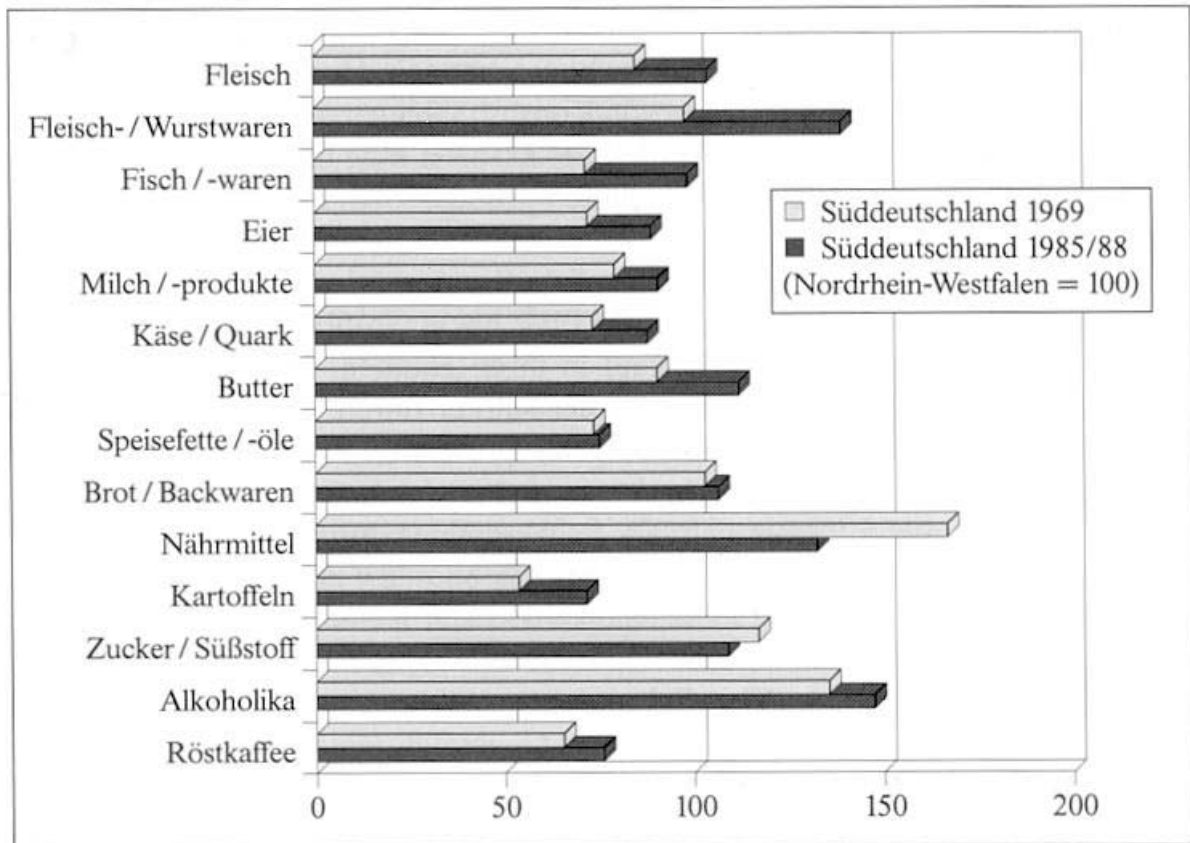


Abbildung 15: Verzehrsunterschiede zwischen NRW und Süddeutschland 1969 und 1985/88²⁵

Das ergibt ein Vergleich etwa der regionalen Unterschiede zwischen Nordrhein-Westfalen und Süddeutschland. Bei 11 der 14 hier aufgelisteten Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen lässt sich ein teils beachtliches Abschleifen regionaler Unterschiede zwischen 1969 und den späten 1980er Jahren feststellen. Bei Butter und Fleisch- bzw. Wurstwaren hat sich die Rangfolge umgekehrt, bei den Alkoholika hat der Süden seine Spitzenposition weiter ausgebaut. Mein Beharren auf der Bedeutung regionaler Verzehrsunterschiede steht scheinbar gegen die Tendenzen unserer Zeit. Wachsender Wohlstand, ein allgegenwärtiges, viele tausend Produkte umfassendes Lebensmittellangebot und mangelhafte Kochkenntnisse ins-

²⁴ Auf Analysen der Ernährung in der DDR wurde verzichtet, da der hohe Anteil der Gemeinschaftsverpflegung, die unterschiedliche soziale Zusammensetzung der Normbudgets und die stets aggregiert publizierten Budgetdaten präzise Vergleiche wesentlich erschwert. Vgl. hierzu jedoch Ulbricht (1991), Ulbricht (1992).

²⁵ Zusammengest. u. ber. n. Aspekte (1972). Abb. n. Spiekermann (1999), 44.

besondere bei Jüngeren führten offenbar gemeinsam mit wachsender Mobilität zu einer Angleichung des Essens der Westdeutschen.²⁶ Und selbst im Südwesten ergab eine volkskundliche Untersuchung Mitte der 1980er Jahre ein klares Ergebnis: „Es gibt kein regionales Repertoire mehr, es gibt keine statistisch relevanten Häufungen von Speisen an einzelnen Wochentagen, es gibt keine Regelmäßigkeiten in den Relationen gebraten/gekocht, kalt/warm, süß/salzig“ (Jeggle 1986, 182). Ist also ein Ende regional unterschiedlicher Verzehrweisen in Sicht? *Folgen nicht auf die Lebensmittel scheinbar die Speisen, dann die Mahlzeiten?* Kleine Gruppen stemmen sich gegen diese Entwicklung, doch fast scheint es zu spät.²⁷ Die Eule der Minerva beginnt ihren Flug in der Dämmerung.

5. Raum und Region im Kopf

Vor diesem Hintergrund vagabundiert die *Angst um die Zukunft unserer Esskultur*, unserer kulinarischen Identität. Kulturverfall wird beklagt, über die planierende Wirkung des Angebots internationaler Lebensmittelkonzerne oder Fast-Food-Ketten geschrieben, über die „Infantilisierung“ des Verbrauchers durch Werbung und mangelhafte Erziehung lamentiert. Aufge-regtheiten dieser Art sind jedoch bourgeoise Attitüden, helfen sachlich wenig weiter. Denn ihnen liegt ein reduziertes Verständnis von nationaler oder regionaler Küche, vom Beziehungsgeflecht zwischen Ernährung und Raum zugrunde. Dies gilt zumal, weil die Kategorie des Raumes nicht allein für den Konsumenten, sondern auch für das Lebensmittel selbst bedacht werden muss (Abb. 16).²⁸

Die heute diskutierte *regionale Ernährung basiert schließlich – neben dem Geschmack – im Wesentlichen auf vier Grundlagen:*

1. einer regionalen Lebensmittelproduktion und Wirtschaftsweise
2. auf Mahlzeiten mit Brauch- und Glaubensbindung
3. auf dem systemischen Zusammenspiel von Zubereitung, Konservierung, Würzung und Abstufung der Mahlzeiten und
4. auf dem Beibehalten von Nebensächlichem aus Desinteresse (vgl. Wiegelmann 1990, 4).

²⁶ Vgl. zum Angebot Spiekermann (1997b); zu den Kochkenntnissen Kochen (o.J.).

²⁷ Zum Artenschutz für Speisen vgl. Uecker (1994). Zur Diskussion zum die heutige Bedeutung des regionalen Essens und Trinkens s. Scheer (1997); Petrini (2000).

²⁸ Zum theoretischen Hintergrund vgl. Latour (2001).

Dagegen stehen heute nationale und internationale Märkte, eine säkulare, entzauberte Welt, schwindende Zeit für die Vorbereitung von Mahlzeiten und die Lockkraft zahlreicher neuer Produkte und Gerichte. Wachsender Wohlstand, zunehmende Möglichkeiten der Selbstverwirklichung, das massenhafte Besuchen fremder Länder, ein häufiger Umgang mit Menschen fremder Kulturen – all dies muss Auswirkungen auf Bestandteile und Art unseres Essens haben. Die tägliche Kost ist schließlich stets ein Spiegelbild unserer Selbst und unserer Gesellschaft, ist Ausdruck ökonomischer Macht, aber auch individueller Gestaltungsräume.



Der ganz normale EU-Wahnsinn.

Abbildung 16: Karikatur von Horst Haitzinger (TZ, 03.02.2001)

Regionale Verzehrunterschiede verschwinden, gewiss. Doch zugleich wächst auch in der Gegenwart die Bedeutung regionaler Unterschiede, regionaler Besonderheiten. Die Herkunftsregion und der Ort an dem man lebt, bilden immer weniger den Rahmen, der das eigene Essen bestimmt. Zugleich aber erhöht sich die Zahl der Länder, Regionen und Orte, die wir in unser Essen einbeziehen können und auch einbeziehen.²⁹ Nicht Einheitskost steht uns

²⁹ Einen fundierten Überblick der wissenschaftlichen Diskussion bieten Bell u. Valentine (1997); Jackson u. Thrift (1995). Zur europäischen Küche vgl. Spiekermann (2000).

bevor, sondern ein individuelles Spiel: Denn das *Angebot von Regionen wächst, und es begegnet uns voll kommerzialisiert*.

Zu nennen sind hier erstens *Restaurants und Gaststätten*. In jeder Kleinstadt findet man Geschmack und Ambiente einer *Vielzahl fremder Kulturen*, ein bisschen authentisch, ein bisschen an unsere Standards angeglichen. Die Wellen kulinarischer Angebote folgten den Menschen: Unserem Urlaub dort, der Fremden Arbeit hier. Reichte in den späten fünfziger Jahren noch der Italiener, kam dann der Grieche, der Jugoslawe, der Türke hinzu. Heute dagegen können wir wählen zwischen den Esskulturen fast aller Staaten. Wer von Ihnen hat noch nicht mexikanisch oder japanisch gegessen? Und selbst der, der sich als Teil der die Welt umfassenden Fast-Food-Kultur versteht, hofft vergebens in Moskau oder Peking gleiches wie in Freising oder Göttingen zu erhalten, denn Speisekarten und Gerichte unterscheiden sich von Land zu Land.

Kommerzialisiert wird aber nicht nur die internationale Küche. Blicken Sie sich auf den Straßen etwa des Tagungsortes Freising genauer um, so werden Sie auch eine *Vielzahl von Angeboten bayerischer, vielleicht schwäbischer, fränkischer oder gar deutscher Küche* finden. Aber dies ist keine Altmütterkost. Hier werden einzelne attraktiv erscheinende Elemente des Speisezettels der Vergangenheit herausgehoben, aus ihrem Handlungs- und Symbolzusammenhang gerissen und im Hinblick auf den Geschmack der potentiellen Kundschaft verfeinert (Matter 1990, 24). Die Sehnsucht des Menschen nach Harmonie und Gemütlichkeit, nach Heimatnähe und Identität wird aufgegriffen und mit dem beschränkten Griff in den Steinbruch der Vergangenheit beantwortet. Berufsverbände, Agrarlobby und die Tourismusbranche kreieren so gemeinsam mit der Gastronomie ein Angebot regionaler Kost, welches die Bilder in unseren Köpfen bestimmt, doch zugleich nur ein Versatzstück für das kulinarische Wissen unserer Vorfahr/inn/en bietet. Heimat ist käuflich geworden, kulinarische Identität ebenso; und wenn sie sich auch nur im gemeinsamen Essen des Fremden manifestiert.

Die wachsende Bedeutung regionaler Kost hat sich aber auch die *Lebensmittelindustrie* zu eigen gemacht. Das wachsende Angebot insbesondere großer Hersteller wirkt keineswegs nur standardisierend.³⁰ 1958 kamen italienische Ravioli auf den deutschen Markt, heute beträgt der Umsatz mehr als 100 Mio. DM. Die Zeitschrift „Essen und Trinken“ machte Mitte der 1970er Jahre die Creme fraîche bekannt, heute bekommen Sie dieses Aperçu französischer Küche in jedem Eckladen. Cappuccino, Espresso, Olivenöl und Tiefkühlpizza, allesamt Innovationen mit klarem regionalen Bezug. Und Ethnic Food finden Sie nicht nur im Fachgeschäft, sondern in jedem größeren Supermarkt (Rieber 1995, 99; Sloan 2001a, 2001b, 2001c). Doch ein Blick in die Regale zeigt auch eine umfassende Regionalisierung des hei-

mischen Angebots: Suppenspezialitäten aus deutschen Landen, traditionelle Desserts á la Welfenspeise oder Mandelsulz; allgegenwärtig lugt „Großmutter“ uns über die Schulter und bietet uns Ergänzungen für unsere ach so karge Kost. Umfassend präsent sind auch die Regionallabels der Bundesländer, BSE hat die Bedeutung regionaler Angebote nochmals in die Köpfe gehämmert. Wir sind umgeben von Regionalem, werden dadurch symbolisch verwiesen auf das Echte und Gute einer gegenwärtigen Vergangenheit, die es so aber nie gegeben hat. Auch angesichts der postulierten (und strukturell notwendigen) Agrarwende wird Region mythisch übersteigert, erscheint gar als Qualitätskriterium. Ökobilanzen belegen, dass dies nicht generell gilt, dass dies von Lebensmittel zu Lebensmittel unterschiedlich zu bewerten ist.

Ich komme zum Schluss. Und ich denke, Sie können nachvollziehen, wenn ich dafür plädiere, den Begriff Raum, den Begriff Region komplex und vielebig zu verwenden. Wir haben uns dabei nicht allein der *Region im Bauch* zuzuwenden, also dem manifesten Verzehr räumlich klar definierter Lebensmittel, Speisen usw. an ebensolchen Orten. Wir haben uns auch der *Region im Kopf* zuzuwenden, den Bildern und Imaginationen, die wir von Räumen und Regionen besitzen, den Erfahrungen, die wir mit ihnen gemacht haben und machen wollen. Und da bleibt schließlich auch die *Region der Hand*, die uns selbst in die Lage versetzt, zubereitend uns selbst zu verköstigen, auf dass Realität wird, was wir uns denken, und was wir verzehren wollen. Der Blick in die Geschichte zeigt, wie Menschen in der Vergangenheit diese Ebenen ausgebildet und miteinander in Bezug gesetzt haben. Wir könnten davon lernen, um sachbezogen auch unseren Beitrag für unsere Küche zu leisten.

6. Literatur

Aspekte (1972): Regionale Aspekte der Aufwendungen für Nahrungs- und Genußmittel. Ergebnis der Einkommens- und Verbrauchsstichprobe 1969. In: Wirtschaft und Statistik, 594-597

Barlösius E (1999): Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim u. München : Juventa

Bell D, Valentine G (1997): Consuming Geographies. We are where we eat, London u. New York : Routledge

³⁰ Vgl. Schneider (1996/97), v. a. 305. Zum theoretischen Hintergrund vgl. die innere Differenzierung verschiedener Produktionsregime bei Scranton (1997).

Brotsorten (1935): Brotsorten und Brotpreise in deutschen Städten im April 1935. In: Vierteljahrshefte zur Statistik des Deutschen Reichs 44, II.115-II.121

Cecora J (1982): Untersuchung der Ausgaben für den Privaten Verbrauch von Haushalten in ländlichen Standorten. In: Berichte über Landwirtschaft NF 60, 420-439

Fischer HW (1955): Das Leibgericht. Die Lieblingsspeisen der Deutschen, ihre Gaumenge-lüste, Magenfreuden und Schmankerln, mit Kochanweisungen, Bräuchen und Gewohnheiten, Hamburg : Hoffmann & Campe

Haushaltsrechnungen (1909): 320 Haushaltsrechnungen von Metallarbeitern, bearb. und hg. v. Vorstand des Deutschen Metallarbeiter-Verbandes, Stuttgart : Alexander Schliebe & Cie.

Hering R (1993): Lexikon der Küche, 21. Aufl. hg. v. FJ Herrmann, Gießen u. Leipzig : Fachbuchverlag Pfanneberg

Heseker H u. a. (o.J.): Lebensmittel- und Nährstoffaufnahme Erwachsener in der Bundesrepublik Deutschland, Niederkleen : Wiss. Fachverlag Fleck (VERA-Schriftenreihe, Bd. III)

Hofer M (Bearb.) (1930): Die Lebenshaltung des Landarbeiters. Wirtschaftsrechnungen von 130 Landarbeiterfamilien. Eine Erhebung des Reichsverbandes ländlicher Arbeitnehmer, Berlin : Landvolk-Verlag

Jackson P, Thrift N (1995): Geographies of Consumption. In: Miller D (Hg.): Acknowledging Consumption. A Review of New Studies, London u. New York : Routledge, 204-237

Jeggle U (1986): Essen in Südwestdeutschland. Kostproben aus der schwäbischen Küche. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 82, 167-186

Kochen (o.J.): Kochen in Deutschland. Berichts- und Tabellenband. Iglo-Forum-Studie '95, o. O. : Eigenverlag

Köhler BM (1991): Gibt es eine soziale Differenzierung des Ernährungsverhaltens? Sekundäranalytische Untersuchung sozialer Bestimmungsgrößen des Ernährungsverhaltens Erwachsener, Berlin : Eigenverlag

Krug-Richter B (1995): Das Land der Pumpernickel und der Schinken? Regionale westfälische Küche zwischen Stereotyp und Realität. In: Westfälische Forschungen 45, 242-270

Kunz B (1993): Lexikon der Lebensmitteltechnologie, Berlin u. a. : Springer

Kutsch T (1990): Ethnic food, cuisines regionalés, gruppen- und landestypische Küchen. Essen als Teil der sozialen Identität. In: Weggemann S (Hg.): Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung. 11. Wissenschaftliche Arbeitstagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. am 3. und 4. Juni 1988 in Stuttgart-Hohenheim, Frankfurt a.M. : Umschau-Verlag (Schriftenreihe der AGEV, Bd. 7), 29-37

Latour B (2001) Eine Soziologie ohne Objekt? Anmerkungen zur Interobjektivität. In: Berliner Journal für Soziologie 11, 2001, 237-252

Lebenshaltung (1932): Die Lebenshaltung von 2000 Arbeiter-, Angestellten- und Beamtenhaushaltungen. Erhebungen von Wirtschaftsrechnungen im Deutschen Reich vom Jahre 1927/28. T. II: Einzelhaushaltungen, bearb. im Statistischen Reichsamt, Berlin: Reimar Hobbing (Einzelschriften zur Statistik des Deutschen Reichs, Nr. 22,II)

Matter M (1990): Aspekte der Revitalisierung traditioneller Kost. In: Weggemann S (Hg.): Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung. 11. Wissenschaftliche Arbeitstagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. am 3. und 4. Juni 1988 in Stuttgart-Hohenheim, Frankfurt a.M. : Umschau-Verlag (Schriftenreihe der AGEV, Bd. 7), 22-28

Petrini C (2000): Die Revolution frisst sich durch... ...und zwar ganz langsam. Über regionale Esskultur. In: Die Zeit 56, Nr. 4 v. 18.01., Leben 3

Rieber H-J (1995): Ethnic Food. Die neue Dynamik. In: Jahrbuch der Ernährungswirtschaft, Neuwied : Lebensmittel Praxis Verlag, 99-101

Rubner M (1920): Der Nahrungstrieb des Menschen. In: Sitzungsberichte der Preußischen Akademie der Wissenschaften, 341-364

Sandgruber R (1991): Das Essen der Arbeiterfrauen. Geschlechtsspezifische Unterschiede in Arbeiterhaushalten. In: L'Homme 2, 45-56

Sasse-Hillebrandt W (1938): Die betriebs- und ernährungswirtschaftliche Stellung des Kartoffelbaus und die Verwertung der deutschen Kartoffelernten. In: Kühn-Archiv 46, 304-396

Scheer H (1997): Region und Vernunft. In: Slow 5, 12-15

Schmidt B (1940): Die Ernährung des deutschen Volkes unter besonderer Berücksichtigung der Ernährung seines Heeres (zugleich ein Beitrag zur Frage der Verschiedenheit der Kostformen in den einzelnen deutschen Landschaften), Berlin : E.S. Mittler & Sohn (Veröffentlichungen aus dem Gebiete des Heeres-Sanitätswesens, H. 112)

- Scranton P (1997) *Endless Novelty. Specialty Production and American Industrialization, 1865-1925*, Princeton : Princeton University Press
- Schneider M (1996/97): Tempodiät. Über Lebensmittel und Lebensmittelqualität. In: Scheidewege 26, 296-312
- Setzwein M (2000): Ernährung und Geschlecht. Umriss einer theoretischen Herausforderung. In: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen H. 5, 14-23.
- Simmel G (1957): Soziologie der Mahlzeit. In: Ders.: Brücke und Tür. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft, Stuttgart : Koehler, 243-250
- Sloan EA (2001a): Top 10 Trends to Watch and Work on. In: Food Technology 55, No. 4, 38-40, 42, 44-50, 52, 54, 56, 58
- Sloan EA (2001b): Ethnic Foods in the Decade ahead. In: Food Technology 55, No. 10, 18
- Sloan EA (2001c): More on Ethnic Food. Move Over, BBQ, Cajun, and Caesar. In: Food Technology 55, No. 11, 18
- Spiekermann U (1996): Die Ernährung städtischer Arbeiter in Baden an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert. Monotone Einheit oder integrative Vielheit? In: Internationale wissenschaftliche Korrespondenz zur Geschichte der Arbeiterbewegung 32, 453-483
- Spiekermann U (1997a): Regionale Verzehrsunterschiede als Problem der Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Räume und Strukturen im Deutschen Reich 1900-1940. In: Teuteberg HJ, Neumann G, Wierlacher A (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin : Akademie-Verlag, 247-282
- Spiekermann U (1997b): Rationalisierung als Daueraufgabe. Der deutsche Lebensmittel Einzelhandel im 20. Jahrhundert. In: Scripta Mercaturae 31, 69-129
- Spiekermann U (1999): Eßkultur heute. Was, wie und wo essen wir? In: Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft, hg. v.d. Dr. Rainer Wild-Stiftung, Münster : Rhema, 41-56
- Spiekermann U (2000) Europas Küchen. Eine Annäherung. In: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen H. 5, 31-47
- Spiekermann U (2001): Vollkornbrot in Deutschland. Regionalisierende und nationalisierende Deutungen und Praktiken während der NS-Zeit, Comparativ 11, 27-50

- Uecker W (1994): Arme Ritter auf die rote Liste. In: Zeitmagazin, Nr. 50 v. 09.12., 54-60
- Ulbricht G (1991): Ernährung und agrare Veredelungswirtschaft in der früheren DDR. In: Agrarwirtschaft 40, 134-138
- Ulbricht G (1992): Ernähren sich die neuen Bundesbürger aus der ehemaligen DDR nun anders? In: Ernährung/Nutrition 16, 412-415
- Verbrauchsstruktur (1969): Verbrauchsstruktur der Haushalte von selbständigen Landwirten in der Bundesrepublik Deutschland 1962/63. Vergleich mit den Verbrauchsstrukturen anderer sozialer Schichten und den Verbrauchsstrukturen der Haushalte von selbständigen Landwirten der EWG-Partner, Münster-Hiltrup : Landwirtschaftsverlag
- Verzehrsstudie (1991): Die Nationale Verzehrsstudie. Ergebnisse der Basisauswertung, Bonn : Wirtschaftsverlag NW (Materialien zur Gesundheitsforschung, Bd. 18)
- Wiegelmann G (1967): Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung, Marburg : Elwert (Atlas der deutschen Volkskunde NF, Beih. 1)
- Wiegelmann G (1973): Die Westfälische Diagonale. Thesen zur kulturräumlichen Gliederung Nordwestdeutschlands. In: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 20, 83-91
- Wiegelmann G (1981): Brotgewürz. Karten NF 44a-d (Fr. 196e). In: Zender M (Hg.): Atlas zur Deutschen Volkskunde NF. Erläuterungen zu den Karten 43-48 (4. Lieferung, 2. Teil) und 54-56c, 70-72c, 73-76a, b, Marburg: Elwert, 251-275
- Wiegelmann G (1986): Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? In: Teuteberg HJ, Wiegelmann G: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, 2. Aufl. Münster : Cöpppenrath (Studien zur Geschichte des Alltags, Bd. 6), 21-31
- Wiegelmann G (1990): Historische Grundlagen der regionalen Kostunterschiede in Mitteleuropa. In: Weggemann S (Hg.): Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung. 11. Wissenschaftliche Arbeitstagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. am 3. und 4. Juni 1988 in Stuttgart-Hohenheim, Frankfurt a.M. : Umschau-Verlag (Schriftenreihe der AGEV, Bd. 7), 4-15
- Wirhs W (1962): Nahrungsverbrauch und Energieumsatz in bäuerlichen Haushalten, Hiltrup: Landwirtschaftsverlag (Landwirtschaft – Angewandte Wissenschaft, Nr. 112)
- Wirtschaftsrechnungen (1970): Wirtschaftsrechnungen 1937 in Arbeiterhaushaltungen, hg. v. Statistischen Bundesamt Wiesbaden, o.O. (Wiesbaden) : Eigenverlag

Zimmermann C (Hg.) (2001): Dorf und Stadt. Ihre Beziehungen vom Mittelalter bis zur Gegenwart, Frankfurt a.M. : DLG-Verlag