

VIRUS

Beiträge zur Sozialgeschichte der Medizin

Band 24

Schwerpunkt: Handgriffe.

Zur Bedeutung von Hand und Werkzeug für die Heilberufe

Herausgegeben von

Annerose Böhrrer, Marion Ruisinger, Sabine Schlegelmilch

und Alois Unterkircher unter Mitarbeit von Petar Kostić

für den Verein für Sozialgeschichte der Medizin

Printausgabe:

Leipzig: Leipziger Universitätsverlag, 2025

Online-Ausgabe:

Wien: Verlag der Österreichischen Akademie
der Wissenschaften, 2025

Creative Commons License: CC BY 4.0



Regina Thumser-Wöhs, Linz (Rez.)

**Laura-Elena KECK,
Fleischkonsum und Leistungskörper in Deutschland
1850–1914**

(Göttingen 2023: Wallstein Verlag), 424 S., 6 Abb., EUR 45,30.

ISBN: 978-3-8353-5541-5

Noch nie gab es ein derart großes Interesse an Lebensmitteln und deren Verarbeitung, wie dies gegenwärtig der Fall zu sein scheint. Es findet sich sowohl in ‚seriösen‘ Medien wie auch in Social Media abgebildet und ist nicht zuletzt Ausdruck einer Flut von neu erscheinenden Kochbüchern. Im Zentrum stehen dabei oftmals nicht Fragen des Genusses und des Geschmacks, sondern insbesondere nach der jeweiligen Ernährung: vegetarisch, vegan oder gar carnivor? Verbunden wird dieser Diskurs, der kontrovers und bisweilen militant geführt wird, mit Tier-, Umwelt- und Klimaschutz, Nachhaltigkeit, globalen Märkten, bis hin zur Medizingeschichte, etwa dem Einsatz von Antibiotika in der Masttierhaltung und den Auswirkungen auf Resistenzen respektive globalen Gesundheitsrisiken.¹

Eine Zuspitzung der Ernährungsdebatte auf das Thema Fleisch bietet Historiker*innen und Kulturwissenschaftler*innen demnach Gelegenheit, vielfältige Forschungszugänge einzunehmen. Clara Nagele und Till Uschmann etwa beschäftigten sich bereits 2014 aus einer wirtschaftshistorischen Perspektive mit dem Fleischkonsum in Wien von 1830 bis 1913.² Der neueste Band zu „Fleischwissen“, herausgegeben unter anderem von Gunther Hirschfelder, folgt diesem Ansatz auf einer globalen Ebene,³ und Karl Christian Führer legte zur jüngsten „Fleischgeschichte“ der Bundesrepublik Deutschland eine Monografie vor; auch Christian Kassung und Veronika Settele nahmen Fleisch zuletzt aus unterschiedlichen historischen Blickwinkeln in den Fokus.⁴

Einen klar kulturhistorischen Ansatz wählte Laura-Elena Keck, die in ihrem auf ihrer gleichnamigen Dissertation beruhenden Buch „Fleischkonsum und Leistungskörper“ der Frage nachgeht, ob und wie der Fleischkonsum die Leistungsfähigkeit der Menschen im (langen) 19. Jahrhundert veränderte. Als ihre Leitlinien fungieren dabei die Wissensgeschichte, zugespitzt auf

1 Gunther HIRSCHFELDER, Fleisch vom Wohlstandssymbol zur Krisenmetapher, in: Gunther Hirschfelder u.a., Hg., Fleischwissen. Zur Verdinglichung des Lebendigen in globalisierten Märkten (Göttingen 2024), 15–40.

2 Clara NAGELE / Till USCHMANN, Der Wiener Fleischkonsum 1830–1930, in: Friedrich Hauer, Hg., Die Versorgung Wiens 1829–1913. Neue Forschungsergebnisse auf Grundlage der Wiener Verzehrssteuer. (Innsbruck–Wien–Bozen 2014), 51–76; vgl. Clara NAGELE, Der Fleischkonsum in Wien 1830–1913 errechnet anhand der Daten der Verzehrssteuer unter Berücksichtigung der Wiener Fleischmärkte, Diplomarbeit (Universität Wien 2013).

3 HIRSCHFELDER u.a., Hg., Fleischwissen.

4 Karl Christian FÜHRER, Das Fleisch der Republik. Ein Lebensmittel und die Entstehung der modernen Landwirtschaft in Westdeutschland 1950–1990 (Berlin 2022); Christian KASSUNG, Fleisch. Die Geschichte eine Industrialisierung (Paderborn 2021); Veronika SETTELE, Deutsche Fleischarbeit. Geschichte der Massentierhaltung von den Anfängen bis heute (München 2022).

die „Heterogenität des ‚Fleischwissens‘“ (S. 367), die Geschlechtergeschichte, die Körpergeschichte und nicht zuletzt die Emotionsgeschichte.⁵ Das Buch gliedert sich in vier Hauptkapitel, die sich im Grunde an einem Vergleich zwischen fleischessenden und vegetarisch lebenden Menschen ‚abarbeiten‘, dabei aber stets die Leistungsfähigkeit im Blick haben. Keck greift zunächst in „(Un-)Natürliches‘ Fleisch“ die „Hauptstreitpunkte der ‚Fleischdebatte‘“ auf (S. 59). Sie nimmt diesbezüglich weniger ‚die‘ gesunde Ernährung in den Blick als vielmehr die Frage, welcher Zugang zu Nahrungsmitteln ein ‚natürlicher‘ sei und wie sich ‚natürliche‘ Leistungsgrenzen festmachen lassen. Das zweite Kapitel widmet sich Fleisch als Eiweiß- und Leistungsquelle. Mit der Schere zwischen ‚Superfood Fleisch‘ (und damit erstmals auch Fleischersatzstoffen) in Haushalt und Industrie fließen ebenso wirtschafts- und sozialhistorische Fakten in die Publikation ein. So umreißt die Metapher „unfreiwilliger Vegetarismus“ am besten soziale Missstände: Arme waren oftmals gezwungen sich (nahezu) fleischlos zu ernähren – und dies, obwohl sie schwere körperliche Arbeit leisten mussten (S. 167). Zugleich handelt Laura-Elena Keck hier die Thematik von Ernährungsexperimenten am Beispiel von Tier- und Menschenversuchen ab, die in der Medizin im 19. Jahrhundert einen Höhepunkt hatten.⁶

Kapitel drei nimmt die Wirkung von Fleisch auf menschliche Muskeln und Nerven in den Fokus und weist damit – wie bereits im Bezug von Mangelernährung und Tuberkulose – auf eine weitere Schnittstelle zur Medizingeschichte hin, etwa zur Neurasthenie, ‚der‘ Mode-Nervenkrankheit des späten 19. Jahrhunderts. Fleisch sollte anregend und ‚reizend‘ wirken, zugleich wog man den Konsum von und Verzicht auf Fleisch hinsichtlich der Leistungsoptimierung ab und nahm zugleich „Leistungsempfindungen“ in den Blick. Laura-Elena Keck wendet sich in ihrem Ansatz damit der Gefühls- und Emotionsgeschichte zu und definiert den Leistungskörper des Menschen „an der Schnittstelle von ‚subjektivem‘ und ‚objektivem‘ Wissen“ (S. 281).⁷ Ferner rücken drei Schlagwörter des Konsums von Fleisch „Appetit, Gier und Genuss“ ins Zentrum (S. 297), die als Quelle des ‚Wohlfühlens‘, aber auch des Abusus, der Völlerei, gelten. An dieser Stelle wäre es interessant gewesen, überdies auf die Sensory Studies zurückzugreifen, um Fleischkonsum und Vegetarismus in einer Symbiose von Emotions- und Sinnesgeschichte zu rahmen.⁸

Schließlich widmet sich Keck der „Sichtbarmachung von Leistung am und durch den Körper“ (S. 60). Sie zeigt am Beispiel zweier Aushandlungsprozesse die Verbindung zwischen Ernährung und Leistungskörper auf und stellt gegen Ende nochmals direkt die Leistungen von

5 Zur Verwissenschaftlichung des Fleischkonsums vgl. Uwe SPIEKERMANN, Fleisch im 19. und 20. Jahrhundert – Thesen zur deutschen Entwicklung, in: Hirschfelder u.a., Hg., Fleischwissen, 41–64, hier 43.

6 Bernd HUPPAUF, Vom Frosch. Eine Kulturgeschichte zwischen Tierphilosophie und Ökologie (Bielefeld 2011); Birgit GRIESECKE, Hg., Menschenversuche. Eine Anthologie, 1750–2000 (Frankfurt am Main 2007); vgl. dazu auch die 2023 vom Verein für Sozialgeschichte der Medizin organisierte Tagung „Mensch – Tier – Gesundheit. Zur Kultur- und Sozialgeschichte der Mensch-Tier-Beziehungen in der Medizin“, <https://www.hsozkult.de/event/id/event-137480> (letzter Zugriff: 17.12.2024).

7 Vgl. Nina VERHEYEN, Geschichte der Gefühle, Version: 1.0, in: Docupedia-Zeitgeschichte, 18.6.2010, <http://dx.doi.org/10.14765/zzf.dok.2.320.v1>; Ute FREVERT u.a., Gefühlswissen. Eine lexikalische Spurensuche in der Moderne (Frankfurt am Main 2011).

8 Exemplarisch: Nikola LANGREITER, Auf den Geschmack kommen. Geschmackserinnerungen in Lebensgeschichten, in: Wolfram Aichinger / Franz X. Eder / Claudia Leitner, Hg., Sinne und Erfahrung in der Geschichte (Innsbruck u.a. 2003), 135–154; Constance CLASSEN, Hg., A Cultural History of the Senses, Bde. 1–6 (London 2014–2015); Paul FREEDMAN, Hg., Food. The History of Taste (London 2007).

Vegetarier*innen und Fleischesser*innen gegenüber, nicht zuletzt am Beispiel des sich vegetarisch ernährenden Prager Sportlers Emerich Rath (1883–1962) (S. 348–349).

Laura-Elena Kecks Buch ist detailliert und akribisch recherchiert, hängt manchmal im Stil vielleicht zu sehr an der ursprünglichen Dissertation. Dies tut aber der Lektüre keinen Abbruch. Die Autorin führt – ohne persönlich Position zu beziehen – stringent durch eine Debatte des 19. und frühen 20. Jahrhunderts, mit der wir bis in die Gegenwart befasst sind und die uns darüber hinaus beschäftigen wird: Wie halten wir unsere Körper in Zeiten des Klimawandels und der Forderung nach weniger Fleisch(produktion) gesund und leistungsfähig?