

Ingolf Bauer / Nina Matt

Bayerns Landwirtschaft seit 1800

– Texte zum Museum im Schafhof –

3



Kastner

Gesamtübersicht

Kapitel 1 (S. 1–40)

Maximilian Schönleutner 1777–1831
Der Schafhof
Schafe

Kapitel 2 (S. 41–104)

Die neue Landwirtschaft um 1800
Veränderungen der Wirtschaftsweise
und der Erzeugung im 19. Jahrhundert
Bevölkerungsentwicklung in Bayern
Auf dem Land lebten nicht nur Bauern

Kapitel 3 (S. 105–168)

Hunger und Gelüste
200 Jahre „Gesunde Ernährung“
Körper und Gesellschaft
Verbraucher und Landwirtschaft

Kapitel 4 (S. 169–240)

Grundverhältnisse
Es geht um mehr
Verbesserung erfordert Wissen und Können
Hochschulausbildung in Weihenstephan

Kapitel 5 (S. 241–288)

Der Landwirtschaftliche Verein in Bayern
Oktoberfest – Zentrallandwirtschaftsfest
Modelle
Geräte

Kapitel 6 (S. 289–368)

Lasten und Wege
Das Geschäft

Das Geld

Die Sicherheit
Die Selbsthilfe
Lebensmittel – haltbar gemacht
Neue Konservierungstechniken
Neue Arbeitskräfte
Mechanisierung

Kapitel 7 (S. 369–432)

Als die Bauern ins Museum kamen
Das Bild vom Bauern
Bild der Landschaft
Landwirtschaft nach 1945

Kapitel 8 (S. 433–504)

Was Landschaft und Dorf mitgestaltet
Ländliche Entwicklung – die Flur
Ländliche Entwicklung – das Dorf
Selbstversorgung und Überschüsse

Kapitel 9 (S. 505–576)

Bayerischer Bauernverband
Zentrallandwirtschaftsfest 1949–1984
Ausstellungen zur Landwirtschaft im
20. Jahrhundert
Zentrallandwirtschaftsfest 1987–1993
Die Landwirtschaft Bayerns zu Beginn
der 90er Jahre
Die Landwirtschaft Bayerns und
ihre Zukunft
Was lehren uns 200 Jahre
Landwirtschaftsgeschichte?

Bayerns Landwirtschaft seit 1800

Texte zum Museum im Schafhof

Kapitel 3

	Seite		Seite
Hunger und Gelüste	107	Körper und Gesellschaft	147
Nahrung und Gesundheit	108		
Beispiele:		Zum Verhältnis zwischen Gesellschaft und Ernährung	148
Die Hungerjahre 1816/17 und 1846/47	109	Beispiele:	
Vorsichtsmaßnahmen der - erfundenen - Gemeinde Wiesenbrunn vor der Hungersnot 1816/17	111	Lebensreform	149
Herrenkost - Bauernkost	112	Diätprogramme - alltagsgerecht, gesellschaftsfähig, umweltbewußt	150
Was aßen Diensthofen auf dem Land?	117	Gesellschaftliche Anerkennung durch Idealgewicht - zu welchen Bedingungen?	153
Ältere Rezepte für Speisen auf dem Land	122	Kartoffel	155
Knödel sind Knödel - eine typisch bairische Kost gibt es nicht	124	Literatur	156
Literatur	126		
		Verbraucher und Landwirtschaft	157
200 Jahre „Gesunde Ernährung“	127		
Bemühungen um eine gesunde Ernährung	128	Der Einfluß des Verbrauchers	158
Beispiele:		Beispiele:	
Gemeinschaftsverpflegung	129	Veränderungen der Mahlzeiten auf dem Land	159
Maßnahmen zur Förderung gesunder Ernährung	134	Was heißt: Qualität der Nahrungsmittel?	162
Gesundes Wasser	136	Schwierigkeiten und Möglichkeiten beim Einkaufen	164
Kochbücher, Kochkurse und Kochkiste	138	Beiträge aus der Lebensmittelindustrie	166
Notzeiten	141		
Ernährungswissenschaft	143	Literatur	167
Literatur	145		

AM GEDECKTEN TISCH

1945



1955



1960



19

Am gedeckten Tisch
Karikatur von Ernst Hürlimann 1960

Hunger und Gelüste

Hungerkatastrophen gehörten bis um 1850 auch in Bayern zu den Erfahrungen vieler Menschen. Aufgabe der neuen Landwirtschaft war deshalb, mehr Lebensmittel zu erzeugen und preiswert anzubieten.

Überproduktion und Übergewicht zeigen heute, daß es für viele Menschen nicht mehr um den Hunger geht.

Kriege, Mißwirtschaft und Wetterkatastrophen, aber auch politische Ziele haben lange Zeit immer wieder zu starken Versorgungskrisen geführt. Nachhaltige Hungersnöte herrschten in Bayern 1771/72, 1816/17 und 1846/47.

Mit dem industriellen Aufschwung 1850/80 und seinen Auswirkungen auf die Landwirtschaft, auf das Haltbarmachen von Nahrungsmitteln und auf den weltweiten Handel wurde der Hunger anscheinend besiegt. Je nach Einkommen und Sozialschicht blieben aber unterschiedliche Ernährungsweisen.

Heute geht es für uns letztlich in einer weltweit verzahnten Wirtschaft, was auch für die Landwirtschaft gilt, nicht mehr um die Sicherung der Grundnahrungsmittel. Wenn wir hungern, dann nicht aus Not, sondern um abzunehmen. Gesunde Ernährung ist das Ziel.

Nahrung und Gesundheit

Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts gab es auch in Bayern – in unregelmäßigen Abständen – Hungersnöte und Seuchen, die nicht von Kriegen verursacht wurden. Die letzte Hungerkrise dieser Art trat 1846/47 auf, die letzte Cholera-Epidemie herrschte in München 1854.

Einen tiefen Eindruck hinterließ die große Hungersnot von 1816/17. Ein Grund dafür war, neben der ungünstigen Witterung, daß der neue Staat mit seinem Ziel der Zentralgewalt die seit langem entwickelte Fürsorge vielfältiger Art auf der unteren Ebene der Dörfer und Klöster beseitigt und kaum Ersatz dafür geschaffen hatte. Daß in normalen Zeiten Standeszugehörigkeit und damit Reichtum über Umfang und Art des Essens entschied, verwundert nicht. Ein genaueres Studium überlieferter Nachrichten zeigt: Die Tafel eines Königs war reich gedeckt, die Untertanen eines Klosters wurden in der Regel gut versorgt, in Städten und Märkten gab es im 19. und 20. Jahrhundert häufig Fleisch, anders als bei vielen Bauern – abgesehen von den reichlichen Hochzeitsessen – und bei den Arbeitern. Unsere Gegenwart kennt derartig starke soziale Unterschiede der Nahrungsgewohnheiten nicht mehr in diesem Maß.

Auf dem Land gab es früher deutliche Unterschiede, weniger sozial als zeitlich und regional. Die Bauern aßen gewöhnlich die gleiche Kost wie die Dienstboten. Der Verzehr von Fleisch nahm allgemein im 19. Jahrhundert zu und war um 1900 auch im südlichen Bayern häufiger anzutreffen. Die Abfolge der Nahrung zeigte eine deutliche Regelung nach Tagen, Wochen und Jahreszeit.

Regionale Unterschiede beim Essen und Trinken sind keine „Stammeseigenschaften“, sondern Ergebnisse verwickelter Vorgänge, zu denen neben geologischen Voraussetzungen auch Politik, Wirtschaft und Gesellschaft beitragen. Der deutliche Anteil von Mehlspeisen im südlichen Bayern ist noch ein Hinweis darauf, daß Getreide einst das Hauptnahrungsmittel war, und zwar überall. Das steigende Angebot industriell vorgefertigter Speisen, die Internationalisierung der Märkte und die wachsende Zahl ausländischer Gastwirtschaften führten zunehmend zu einer Wiederentdeckung alter Speisen aus dem eigenen Land. Fremdenverkehr und erwünschte Regionalisierung tragen dazu bei, daß zum Beispiel Fastenspeisen oder frühere „Arme-Leute-Kost“ als Spezialitäten erscheinen. Zum Teil kommt diese Veränderung dem Trend nach Gesundheitskost entgegen (zum Beispiel weniger Fleisch).

Beispiel: Die Hungerjahre 1816/17 und 1846/47

Anhaltender Regen und früher Winter brachten im Jahr 1816 in weiten Teilen Europas eine katastrophale Mißernte. Verschiedene Umstände verstärkten ihre Auswirkung in Bayern: Die Kriege der vergangenen Jahre hatten die Menschen erschöpft, zu viel Getreide – das Hauptnahrungsmittel – wurde ins Ausland verkauft, die Verkehrsverhältnisse waren schlecht und behinderten rasche Ausgleichslieferungen. Das Schlimmste verhütete der in manchen Gegenden bereits eingeführte Kartoffelanbau.

Der neue bayerische Staat unterstützte ungewollt die negativen Ereignisse. In seinem Bestreben, eine einheitliche und zentral organisierte Regierung und Verwaltung flächendeckend einzuführen, beseitigte er eine Vielfalt älterer Gemeinschaftsregelungen. Ein Gesetz von 1808 nahm den Gemeinden ihre Selbstverwaltungsrechte und zerstörte damit die seit dem Mittelalter bestehende Dorfverfassung. Die Fürsorge für Kranke und Arme gehörte dazu. Durch die Abschaffung der Klöster im Rahmen der Säkularisation von 1803 war auch deren Armenspeisung verschwunden.

Die Hungerkatastrophe von 1816/17 trug zum neuen Gemeindeedikt von 1818 bei, das die kommunale Selbstverwaltung – unter Aufsicht des Staats – ermöglichte, darunter die Armenpflege.

Das Ausmaß der Versorgungskrise von 1816/17 und des Hungers läßt sich kaum darstellen:

■ Vom Spätsommer 1816 bis zum Herbst 1817 stiegen die Getreidepreise auf das Fünffache. Neben Mangel, falscher Zollpolitik des Staats, Spekulanten und Wucherern trugen dazu auch zahlreiche Aufkäufer bei, die Vorräte anlegen sollten.

Vorratshaltung als staatliche Aufgabe erfuhr in diesen Vorgängen eine starke Begründung.

■ Vor allem die Ärmern litten und starben. Statt Brot aß man Flechten, Moose und Baumrinden, Graswurzeln, Brennesseln oder Kleie (Abfall beim Getreidemahlen). In Nürnberg stieg die Zahl der Toten von 763 (1815) auf 874 (1816) und 941 (1817).

Der Handwerker Johann Christian Hartmann, der in Feuchtwangen (Lkr. Ansbach) lebte, schrieb am 31. Januar 1817:

„...was geringe oder Arme Leute waren, sind sehr viele Hungers gestorben und Liegerhaft geworden, daß sie nicht mehr stehen weder gehen konnten... die Leute haben mehrtheils von Haber und Wickenbrod gelebet und von gesammelten Mußdisteln und Milchstöcke vom Felde und Gemieß daraus gekocht und es war beinahe kein guthes stöcklein Gras auf den Feldern und Wäldern mehr zu haben“.

Aus einem Vortrag vor dem Nürnberger Wohlfahrts-Ausschuß am 12. September 1817: „Nur ganz unentbehrliche Gewerbe können sich erhalten und durch Erhöhung ihrer Arbeitspreise fortbestehen. Andere Handwerker, die entbehrliche Waren fertigen, arbeiten in Vorrat fort und setzen von ihrem Vermögen zu, so lange sie können. Viele aber, denen es am Vermögen fehlt, feiern und schmachten oder suchen Almosen. Ganze Haushaltungen sind von allem, was Geldwert hat, geleert, und das Leihhaus strotzt vom Hausrat, der versetzt wurde, um Brot kaufen zu können. Diejenigen, die von dem sonst gewöhnlichen