

ULRIKE THOMS: *Anstaltskost im Rationalisierungsprozeß. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert* (Medizin, Gesellschaft und Geschichte 23). Steiner, Stuttgart 2005, 957 S. (95 Abb., 99 Tab.), 100,00 €.

Die Verköstigung von Anstaltsinsassen in Preußen – das scheint eine eher dröge Materie. Umso mehr als hierbei fast tausend Seiten nebst 99 Tabellen zu bewältigen sind. Das Werk wurde bereits 2000 als Dissertation in Münster angenommen und für den Druck sogar „erheblich gekürzt“. Die grassierende Hypertrophie akademischer Qualifikationsarbeiten spiegelt die Perspektive einer „Verschrottung“ nach der Post-Doc-Phase; oft gilt: weniger wäre mehr. In diesem Fall aber hat sie die Ernährungsgeschichte einen großen Schritt weitergebracht. Ulrike Thoms, am medizinhistorischen Institut der Charité tätig, gelingt es, das Thema in einen breiten Kontext einzubetten und so faktenreich aufzubereiten, dass ihre eindrucksvolle Darstellung auch als ein ernährungshistorisches Nachschlagewerk dienen kann, zumal sie über ein gutes Register verfügt. Es ist mir nachgerade peinlich, die geronnene Arbeit, die darin steckt, mit wenigen Zeilen kommentieren zu müssen.

Bezüglich der Verzehrsituation in privaten Haushalten stand und steht die Ernährungsforschung vor großen Messproblemen: Die Menschen lassen sich nicht ohne weiteres in den Kochtopf und ins Glas schauen. Schon früh nutzte man daher den Umstand, dass in Institutionen, wie Bursen oder Klöstern, über Essen und Trinken Buch geführt – und gestritten – wurde. Aus dem nämlichen Grund untersucht auch Thoms die Anstaltskost. Während des Untersuchungszeitraums differenzierte sich das „Asyl“ in spezialisierte Formen, voran das Gefängnis und das Krankenhaus. Gemeinsam blieb ihnen, Einrichtungen für die Armen zu sein. Ausgangshypothese ist daher, „dass die dort übliche Ernährung derjenigen der untersten sozialen Schichten entsprach“. Sie fungiert mithin als Indikator, wobei zu berücksichtigen ist, dass es sich um „totale“ Institutionen mit pädagogischen, wenn nicht modellhaften Aufgaben handelte, sodass die normativen Aspekte im Vordergrund stehen, d. h. die unter Dritten ausgehandelten Kriterien der Angemessenheit angesichts knapper Mittel. Exemplifiziert wird dieser quellenkritisch reflektierte Zugriff primär anhand der Städte Münster und Berlin (Clemenshospital, Charité etc.); herangezogen wurden hierzu Anstaltsordnungen, Buchführungen, Erfahrungsberichte sowie Fach- und Ratgeberliteratur – also fast alles, was greifbar ist.

Thoms möchte die „Mehrdimensionalität der Ernährung“ verdeutlichen, wofür sie eine subjektiv-individuelle und objektiv-wissenschaftliche Ebene, die Ebenen der Normen, der Realhistorie und der Erfahrung, und schließlich die Handlungsbereiche Beschaffung, Zubereitung und Verzehr unterscheidet. Die Hauptkapitel sind – abgesehen von einer Darstellung der Geschichte der Anstalt – entsprechend den drei Handlungsbereichen aufgeteilt. Hier werden so vielfältige Themen behandelt wie die Löhne des Küchenpersonals, die Mechanisierung der Großküche, die Rumford-Suppe, die ernährungsphysiologischen Diskurse, die Entwicklung der einzelnen Konsummengen, das Tafelgeschirr oder die Mortalität als Folge des Ernährungsstatus.

Oft war die karge Kost ein Element des Strafrituals. Noch in den 1880er Jahren gab es Skorbut-Tote in bayerischen Gefängnissen. Wie weit die Anstaltskost zum Indikator taugt, ist mithin differenziert zu betrachten. Teils hinkte sie Entwicklungen hinterher, teils trieb sie sie voran. Im zweiten Fall spiegelte sie den Makrotrend der Rationalisierung, d. h. einer Standardisierung und Medikalisierung des Essens. Somit nivellierte sie auch die regionale Prägung der Verzehrsgewohnheiten. Entgegen der horizontalen blieb die vertikale Differenzierung unangetastet: Die zugeteilte Kost fungierte als Status-Anzeiger, ganz in der Tradition, „gutes“ Essen allemal als einverlebte Macht aufzufassen. Dies ist kein grundlegend neuer Blick auf die Ernährungsgeschichte, doch Zahlreiches wurde hinzugefügt, geklärt, präzisiert. Mit der extensiven Recherche und subtilen Aufbereitung des immensen Quellenmaterials hat Ulrike Thoms ein ernährungshistorisches Standardwerk geschaffen.

Berlin/Hannover

HASSO SPODE