

„Wunderpflanze Sojabohne“.

Die Sojabohne in Österreich.

Auswirkungen einer botanischen Innovation auf die Landwirtschafts- und
Nahrungskultur.

Diplomarbeit

zur Erlangung des akademischen Grades
einer Magistra der Philosophie

an der Geisteswissenschaftlichen Fakultät
der Karl-Franzens-Universität Graz

vorgelegt von

Sabine EGGLER

am Institut für Volkskunde und Kulturanthropologie
Begutachter: Dr. tit. Univ.-Prof. Univ. Doz. Günther Jontes

Graz, 2010

Gewidmet meinen Eltern, meiner Oma und Fritz.

Vielen Dank für die stete Unterstützung.

Inhaltsverzeichnis

1. „Wunderpflanze Sojabohne“.....	5
1.2. Verortung und Methodik.....	6
1. 3. Quellenlage.....	7
2. <i>“Der Mensch ist, was er isst“</i> : Ernährung und Kultur.....	10
3. Prolegomena zur Sojabohne.....	20
3. 2. Kultur und Geschichte der Soja im <i>„Fernen Osten“</i>	22
4. Kultureller Transfer in den Okzident.....	27
5. Friedrich Haberlandt: Soja in der Habsburger-Monarchie.....	33
6. Kulturanthropologische Reflexionen über Ernährung.....	42
6. 2. <i>„Eiweißhunger“</i> : <i>„Fleisch, ein Stück Lebenskraft“</i>	42
6. 3. <i>„Rhetorik des Essens“</i> : Die Entdeckung der <i>„rationellen Volksernährung“</i>	51
7. Soja als Industrieprodukt: Öl und Margarine	61
8. <i>„Ersatzstoff Soja“</i> -Erfahrungen im Ersten Weltkrieg.....	64
9. Die Zeit zwischen den Kriegen: <i>„Edelsojamehl“</i>	67
10. <i>„Die Ostmark“</i> : <i>„Sojakammer des Dritten Reiches“</i>	80
10. 2. Der nationalsozialistische Diskurs um die Ernährung.....	91
10. 3. <i>„Heimatrecht“</i> für die Bohne aus dem Orient.....	98
11. Nachkriegszeit: Die <i>„Wiener Soja-Küche“</i>	103
12. Mastmittel Soja: Die Soja geht an die Börsen der Welt.....	107
13. Vom Food Design zur Wellness-Küche.....	112
14. Die binäre Wertigkeit der Soja.....	126
15. <i>„Frauen-Food“</i> Soja: Der Konnex Gender-Soja.....	129
16. Conclusio.....	135
17. Bibliographie.....	137
17. 2. Internet.....	154

Abbildungsverzeichnis

Abb.1: Sojapflanze: Illustration Engelbert Kaempfer 1712.....	5
Abb. 2: Nährwert der Soja.....	20
Abb. 3: Soja-Fläschchen, GB 1787.....	28
Abb4: Abseihen von Saucen.....	29
Abb. 5: Illustration: „ <i>Motor Mensch</i> “	54
Abb. 6: Soja-Anbau in Österreich 1920-1944.....	68
Abb. 7: „ <i>Platter 458</i> “	69
Abb. 8: Werbung Samenzuchtbetrieb F. A. Brillmayer.....	70
Abb. 9: Soja-Entbitterungsanlage.....	71
Abb. 10: „ <i>Ede/soja</i> “-Werbung.....	72
Abb. 11: Werbung für Winkler.....	73
Abb. 12: Geschäft Zwitter, Werbung.....	74
Abb. 13: Soja-Feld.....	78
Abb. 14: Anbauflächen des Sojaringes 1937-1944 (Österreich).....	84
Abb. 15: Sojaanbauende Betriebe 1937-1944.....	85
Abb. 16: Kaffee-Tafel zu Kriegszeiten.....	86
Abb. 17: Mehlspeisen aus Sojamehl.....	86
Abb. 18: Heeresnahrung: Fleischersatz aus Soja.....	88
Abb. 19: Mit Sojaeiweiß angereicherte Konserven.....	89
Abb. 20: Werbung für das Buch „ <i>Die Wiener Soja-Küche</i> “	103
Abb. 21: Nährwert des Sojamehls.....	104
Abb. 22: Soja-Pflanzenfleisch.....	105
Abb. 23: Grundstoffe für die Wiener Soja-Küche.....	106
Abb. 24: „ <i>Vaca Mecanica</i> “	109
Abb. 25: Statistik Sojaproduktion weltweit.....	111
Abb. 26: Mastschwein: Karikatur.....	113
Abb. 27: Joya-Produkte.....	121
Abb. 28: Soja-Anbau nach Gemeinden.....	123
Abb. 29: Statistik: Feldfruchtanbau 1975-2009.....	124
Abb. 30: Joya-Werbung 2008.....	129

1. „Wunderpflanze Sojabohne“¹

Die vorliegende Arbeit beschäftigt sich mit einer auf den ersten Blick akzidentiellen Thematik, nämlich mit einer kleinen, grünen Bohne, wissenschaftlich unter dem Namen *Soja hispida* oder *Glycine Max* bekannt. Die Sojabohne ist jedoch weit mehr als eine Fußnote innerhalb des Feldes der Ernährungsgeschichte, vielmehr stellt sie für den Menschen aufgrund ihres hohen ernährungsphysiologischen Wertes eines der wichtigsten und bedeutendsten Grundnahrungsmittel überhaupt dar und ist somit ein potentiell wirkungsvolles Instrumentarium gegen den „Welthunger“. Diese Erkenntnis ist Ergebnis zahlreicher ernährungswissenschaftlicher Untersuchungen, die seit dem Ende des 19. Jahrhunderts durchgeführt worden waren. Daher versuchten und versuchen immer wieder engagierte Idealisten die Sojabohne, die für sie eine wahre „Wunderbohne“ darstellte, zu kultivieren und als Nahrungsmittel zu etablieren, wobei einiger dieser Bemühungen in Österreich wurzeln.



Abb. 1: Sojapflanze²

¹ Für den Begriff „Wunderpflanze“ vgl. F. Brillmayer/ H. Cornides, Wiener Soja-Küche. Wien 1948, S. 9.

² Engelbert Kaempfer's Illustration ist die früheste bekannte Abbildung der Sojapflanze in der westlichen Welt.

2. Verortung und Methodik

Ziel dieser Untersuchung ist es festzustellen, wann und wie die Sojabohne in Österreich bekannt und in die Ernährung integriert wurde. Welches waren die Umstände, unter denen Soja in österreichische Küchen Einzug gehalten hat? Wie wurde die Bohne in unsere Esskultur integriert und auf welche Weise fand sie Verwendung? In welcher Form wurde und wird sie zubereitet? Welchen Stellenwert erwarb sich die Soja innerhalb unserer Kultur? - und schlussendlich, inwieweit wirken sich Veränderungen unserer Essgewohnheiten auf den Soja-Konsum aus?

Die Arbeit beginnt in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mit Friedrich Haberlandts Studien rund um die Sojabohne, die zugleich auch ihre wissenschaftliche Erforschung im Okzident einleiten und beschreibt ihre Integration bis in das 21. Jahrhundert hinein.

Bei einer solchen Langzeitbetrachtung spielt immer auch der Wandel ihrer Verwendung sowie ihrer Bedeutung eine zentrale Rolle. Daher fokussiert diese am Grazer Institut für Volkskunde und Kulturanthropologie verfasste Arbeit die kulturelle als auch die historische Perspektive. Einer kulturanthropologischen Beschäftigung mit einer Pflanze ist immanent, den symbolischen Gehalt derselben mit einzubeziehen, die Tabus, mit der sie befrachtet ist, offenzulegen und Vernetzungen vor Augen zu führen.

Kultur ist ganzheitlich zu betrachten. Darin sind Menschen, Tiere und auch Pflanzen als Teil des Lebens mit Bildern, Symbolen und Geschichten einbezogen. Um diese herum entstehen Bräuche, Traditionen und Emotionen³. Ute Daniel erklärt, dass Bedeutungen, Wahrnehmungen und Sinnzuschreibungen der Menschen ins Verstehen, Erklären oder Beschreiben miteinbezogen werden müssen. Daraus folgt, dass sich die Geschichte der Sojabohne nicht ohne den kulturellen Kontext von Meinen und Glauben, von Fürchten und Wissen, in dem sie Sinn macht, analysieren

William Shurtleff/ Akiko Aoyagi, Soy Image Gallery. In: http://www.soyinfocenter.com/images_details.php?id=10 (am 29. 10. 2010).

³ Vgl. Al Imfeld, Brotlos. Die schöne neue Nahrung. Zürich 1998, S. 104.

lässt, denn die Subjekte der Kulturwissenschaften stehen nicht jenseits der Beschreibungen und Erklärungen, sondern sie sind auch ein Teil davon.⁴

Die methodische Vorgehensweise kann für eine derart umfassende Thematik keine einheitliche sein. Es mangelt es an grundlegenden Daten und Fakten um die Sojabohne in Österreich, daher werden erst einmal einige Quellen zu der Bohne zusammengetragen und diskutiert, rezeptionsgeschichtlich beleuchtet und in einen größeren Kontext eingebettet. Den Möglichkeiten und Erfordernissen entsprechend wird auf diskursanalytische Betrachtungen zurückgegriffen.

Die hier verwendeten Quellen sind vor allem schriftlicher Natur, wobei sich die jeweiligen zeitgenössischen Publikationen über Ernährung darunter befinden, sowie natur- und agrarwissenschaftliche Abhandlungen über die Sojabohne, zudem haben landwirtschaftliche Fachzeitschriften und Haushaltsmagazine Aufschluss gebracht. Aber auch Kochbücher sind wichtige Dokumente, die Informationen über neue Nahrungsmittel und deren Verwendung liefern⁵.

1. 3. Quellenlage

Einführend muss festgehalten werden, dass die Forschung über die Sojabohne als Bestandteil der Ernährung historisch und kulturwissenschaftlich gesehen - zumindest aus europäischer Perspektive - ein Stiefkind ist. Eine nennenswerte Ausnahme auf

⁴ Vgl. Ute Daniel, Kompendium Kulturgeschichte. Theorien, Praxis, Schlüsselwörter. Frankfurt am Main 2001, S. 17.

⁵ Diese Publikationen sind ein Indikator für den Bekanntheitsgrad der Sojabohne in der Bevölkerung, jedoch lediglich eingeschränkt, da diese Beiträge meist von Soja-Experten verfasst worden sind, welche die Verbreitung der Soja und die Bewerbung ihrer Vorzüge intendiert hatten. Das tatsächliche Wissen der Menschen um die Soja ist schwer rekonstruierbar.

Hans J. Teuteberg/ Günther Wiegmann, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung (= Studien zum Wandel von Gesellschaft und Bildung im Neunzehnten Jahrhundert Bd. III). Göttingen 1972, S. 42.

dieser Tabula rasa bildet die Dissertation von Joachim Drews⁶, der sich mit der Bedeutung der Bohne im „Dritten Reich“ befasst. Der Historiker stellt dar, wie die Nationalsozialisten versucht haben, die Bohne für ihre Zwecke zu instrumentalisieren, zudem befasst sich Drews mit dem Anbau der Sojabohne im südöstlichen Europa im „Dritten Reich“. Seine Dissertation liefert wichtige Grundlagen über den Sojaanbau. Eine umfassende „Kulturgeschichte der Sojabohne“ hingegen steht noch aus⁷. Über die weltweite Verbreitung der Sojabohne aus historischer Sicht sind die Arbeiten von William Shurtleff und Akiko Aoyagi empfehlenswert, die auch über österreichische Soja-Pioniere Friedrich Haberlandt und Ladislaus Berczeller geforscht haben, zudem stellen sie eine umfangreiche Bibliographie über die frühen Soja-Publikationen zur Verfügung⁸.

Eine frühe Studie über den Anbau der Sojabohne von Friedrich Haberlandt, Professor für Pflanzenbau an der Hochschule für Bodenkultur Wien, wurde im Jahre 1978 veröffentlicht⁹; ein frühes Dokument, das von der Bedeutung der Bohne zur Zeit der Habsburger-Monarchie zeugt. In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts sind einige naturwissenschaftliche Schriften, im Speziellen botanische, medizinische und ernährungswissenschaftliche Abhandlungen über die Soja publiziert worden, um der Leserschaft in Europa die bisher unbekannte Pflanze nahe zu bringen und um derselben praktikable Ratschläge über Züchtung, Anbau und Verwendung der Bohne zu erteilen. Diese wurden meist von jenen verfasst, die die Etablierung der Pflanze im Sinne hatten, wie von Nahrungsmittelwissenschaftlern und Pflanzenzüchtern.

⁶ Joachim Drews, Die „Nazi-Bohne“. Anbau, Verwendung und Auswirkung der Sojabohne im Deutschen Reich und Südosteuropa (1933- 1945). München 2004.

⁷ Ziel der vorliegenden Arbeit ist nicht – und kann nicht sein - , diese zu verfassen, vielmehr soll sie den Versuch darstellen, einige wesentliche Aspekte über die Bohne zusammenzutragen, und diese historisch als auch kulturell zu kontextualisieren. Die Arbeit erhebt jedoch keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

⁸ William Shurtleff/ Akiko Aoyagi, Friedrich Haberlandt. In: <http://www.soyinfocenter.com/pdf/125/Habe.pdf> (am 15.10. 2010).

⁹ 2009 wurde das Buch im Rahmen der Edition Classic des VDM-Verlags neu aufgelegt: Friedrich Haberlandt, Die Sojabohne. Ergebnisse der Studien und Versuche über die Anbauwürdigkeit dieser neu einzuführenden Kulturpflanze (=Esther von Krosigk (Hg.), Edition Classic). Berlin 2009 (=Reprint der Erstausgabe Wien 1878).

Daneben finden sich Artikel in österreichischen Zeitungen und Zeitschriften, die sich mit Pflanzenbau oder Hauswirtschaft beschäftigen. Erwähnenswert sind auch die Arbeiten von Franz Anton Brillmayer¹⁰ um die Bohne und das 1948 erschienene Kochbuch Die „*Wiener Soja-Küche*“¹¹, welches die Gattin desselben, Frau Friedl Brillmayer, zusammen mit Frau Henriette Cornides verfasst hat. Dieses gibt Ratschläge über den Umgang und die Verarbeitung der Bohne.

Für die zweite Hälfte des Jahrhunderts gibt es - neben der oben genannten Dissertation von Joachim Drews - einschlägige Kochbücher und Ernährungsratgeber, zudem einige gesellschaftskritische Abhandlungen, meist auf populärwissenschaftlicher Basis. Das Internet stellt eine Plattform für jene dar, die im Kontext der Soja über tierrechtliche und umwelttechnische Fragen philosophieren und/oder das Missverhältnis Weltsojaproduktion für den Fleischkonsum versus Welthunger debattieren.

¹⁰ Franz Anton Brillmayer, Die Bedeutung der Soja für die Ernährung Österreichs. Wien 1947.
Franz Anton Brillmayer, Die Kultur der Soja in Österreich. Wien 1947.

¹¹ Friedl Brillmayer/ Henriette Cornides, Wiener Soja- Küche. Wien 1948.

2. „*Der Mensch ist, was er ißt*“ (Feuerbach): Ernährung und Kultur

Ute Daniel konstatiert, dass es keinen Gegenstand gäbe, der nicht kulturwissenschaftlich analysierbar wäre¹². Basierend auf dieser Aussage wird im Rahmen dieses Kapitels zur Diskussion gestellt, inwiefern die Beschäftigung mit der Pflanze und dem Nahrungsmittel Soja Thema der Kulturanthropologie sein kann, respektive soll und welchen Beitrag die kulturanthropologische Herangehensweise hierzu zu leisten vermag.

Die menschliche Ernährung ist von der biologischen Eindeutigkeit enthoben. Im Gegenteil, sie ist unüberschaubar mannigfaltig und zur Mehrdeutigkeit befähigt, was die Auswahl der Speisen und deren Zubereitung anbelangt¹³. Schließlich wird Essen durch das Zubereiten „zivilisiert“ und somit von seinem Naturzustand in den Kulturzustand transferiert. Dieser Umstand macht das Kulturgut Nahrung zu einem ergiebigen Thema der Kulturanthropologie.

Der Speisekanon - gemeint ist die Auswahl der Nahrungsmittel, die wir essen - wurde durch biologische, geographische und klimatische Faktoren wie Boden, Wasser oder Klima moduliert, doch seit der Industrialisierung und der damit einhergehenden beschleunigten Internationalisierung können wir vermehrt beinahe allerorts und zu jeder Zeit auf beliebige Lebensmittel zurückgreifen, denn durch die Moderne wurde Nahrung quasi enträumlicht und entzeitlicht, Nahrungsmittel sind beinahe ganzjährig verfügbar, es gibt kaum noch zyklische Periodisierungen¹⁴.

¹² Vgl. Ute Daniel, S. 9.

¹³ Vgl. Eva Barlösius, Anthropologische Perspektiven einer Kultursoziologie des Essens und Trinkens. In: Alois Wierlacher/ Gerhard Neumann/ Hans Jürgen Teuteberg (Hgg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder (= Kulturthema Essen Bd.I) . Berlin 1993, S. 85-86.

¹⁴ Vgl. Hans-Werner Prahl/ Monika Setzwein, Soziologie der Ernährung. Opladen 1999, S. 9-10.

Baumgartner spricht daher von einer „*Delokalisation des Nahrungssystems*“¹⁵, d.h. sie konstatiert eine zunehmende Lockerung der Bindungen zwischen Wohnort und Nahrungsmitteln, beziehungsweise deren gänzliches Auseinanderdriften. Dennoch, trotz „McDonalds“ und einer zunehmenden *Internationalisierung der Küchen* ist unsere Ernährung weit von einer postmodernen Beliebigkeit entfernt. Kulturelle und soziale Rahmen beeinflussen den Konsum von Nahrungsmitteln. Über Jahrhunderte hinweg gelebte soziale Praxen prägten unsere Geschmacksvorlieben nachhaltig¹⁶. Hengartner und Merki erklären, dass geschmackliche Präferenzen sozialisations- und milieubedingt sind und dass sie sich innerhalb einer bestimmten Biographie und Kultur durch eine „erstaunliche Beharrlichkeit“ auszeichnen¹⁷. Die Bedeutung von Nahrungsmitteln erhält sich auch dann, wenn deren materieller Hintergrund nicht mehr zwingend gegeben ist¹⁸. Auch Lysaght postuliert, dass Menschen konservativ bezüglich ihrer Essgewohnheiten seien¹⁹ und Tolksdorff spricht von einer „*starken Konstanz der heimatlichen, eigenen Küche*“²⁰.

Der Kulturwissenschaftler Harris geht davon aus, dass Nahrungsmittel erst den „kollektiven Geist“ einer Kultur nähren müssen, ehe sie den leeren Magen füllen dürfen. Daher solle ein Anthropologe weniger die Beschaffenheit der essbaren Dinge

¹⁵ Judith Baumgartner, Vegetarisch im 20. Jahrhundert- eine moderne und zukunftsfähige Ernährung. In: Manuela Linnemann/ Claudia Schorcht (Hg.), Vegetarismus. Zur Geschichte und Zukunft einer Lebensweise (= Tierrechte- Menschenpflichten Bd. 4). Erlangen 2001, S. 108.

¹⁶ Vgl. Nan Mellinger, Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust. Eine kulturanthropologische Studie. Frankfurt am Main 2000, S. 75.

¹⁷ Vgl. Thomas Hengartner/ Christoph Maria Merki, Für eine Geschichte der Genussmittel. In: Thomas Hengartner/ Christoph Maria Merki (Hgg.), Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch. Frankfurt am Main 1999, S. 8.

¹⁸ Vgl. Mellinger, Fleisch, S. 83.

¹⁹ Vgl. Patricia Lysaght (Hg.), Introduction. In: Dies., Food and the Traveller. Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Food. Cyprus 1998, S. 11.

²⁰ Jürgen Tolksdorf, Das Eigene und das Fremde. Küchen und Kulturen im Kontakt. In: Alois Wierlacher/ Gerhard Neumann/ Hans Jürgen Teuteberg (Hgg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder (= Kulturthema Essen Bd.I). Berlin 1993, S. 189.

betrachten, sondern das einem Volk zugrunde liegende Denkschema suchen, denn: „die Nahrung hat wenig mit Ernährung zu tun. Das, was wir essen, essen wir nicht, weil es zweckmäßig ist oder weil es gut für uns ist oder weil es praktisch ist oder weil es gut schmeckt“²¹. Auch er kommt somit zu dem Schluss, dass der menschliche Speiseplan begrenzt sei, obwohl der Mensch der Theorie nach ein Allesfresser ist. Harris formuliert in den Worten von Levi-Strauss, dass manche Lebensmittel gut zu denken seien und andere schlecht. „Gut zu denken“ seien solche Lebensmittel, die für eine Kultur ökonomisch sinnvoll und funktionell sind, diese variieren daher von Region zu Region – so Harris. Nahrungsmittel werden in binären Oppositionen gedacht, so wird beispielsweise zwischen roh-gekocht, Fleisch-Pflanze, männlich-weiblich differenziert, was mitunter bestimmte Weltanschauungen widerspiegelt²². Die Vorliebe für bestimmte Nahrungsmittel resultieren dieser These nach aus praktischen Kosten-Nutzenrechnungen, die nicht für alle Gruppen einer Gesellschaft zwangsweise dieselben sein müssen²³.

Essen kann auch nach Nährwert, Genusswert und Symbolwert differenziert werden. Es oszilliert zwischen Reproduktionsfunktion und Genuss, so entsteht eine „Rhetorik des Essens“ (Barthes)²⁴, oder anders formuliert, eine alimentäre Sprache, wenn man davon ausgeht, dass jede Sprache ist auch ein Symbol ist (Sartre)²⁵. Kulinarische Diskurse werden durch Zeichen und soziale Rituale gebildet. Köstlin geht davon aus, dass über die Speisen Kulturen zugänglich werden. Sie sind demnach ein Schlüssel zum Verstehen²⁶.

Die symbolische Ordnung definiert, was essbar ist, diese wird durch Ernährungsgewohnheiten repräsentiert, durch die Belegung gewisser Nahrungsmittel

²¹ Marvin Harris, Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus. Stuttgart³ 1990, S. 9.

²² Vgl. Deborah Lupton, Food, the Body and the Self. London-Thousand Oaks-New Delhi 199, S. 1.

²³ Vgl. Harris, Wohlgeschmack und Widerwillen, S. 10-11.

²⁴ Prahl/ Setzwein, Soziologie der Ernährung, S. 8.

²⁵ Ibid.

²⁶ Vgl. Konrad Köstlin, Tourism, Ethnic Food and Symbolic Values. In: Patricia Lysaght (Hg.), Food and the Traveller. Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Food. Cyprus 1998, S. 110-112.

mit Tabus wird Kontrolle über den Körper etabliert²⁷. Das menschliche Verhältnis zur Nahrung ist – wie wir nun gesehen haben - stark geprägt von kulturellen Symbolisierungen. Morse geht noch weiter und postuliert: „*food ist the symbolic medium par excellence*“²⁸. Die symbolische Bedeutung erhält ein Nahrungsmittel innerhalb einer Speiseordnung²⁹.

Lebensmittel dienen der Übermittlung von Botschaften und sind Ausdruck sozialer Gruppen. Mit dem, was wir essen, lassen sich der soziale Status, ethnische, nationale, konfessionelle und auch regionale Zugehörigkeit dokumentieren, sowie Kultur, Geschlecht und Lebensstil markieren, Riten zelebrieren und Traditionen, Bräuche, Saisons sowie Tageszeiten ausdrücken³⁰.

Baumgartner sieht Nahrung als eine Metapher, die hilft, unsere Identität zu konstruieren³¹. Die Wahl der konsumierten Nahrungsmittel ist ein vorzügliches Mittel, um soziokulturelle Andersartigkeit zu artikulieren³²: Nahrung dient zur Abgrenzung von Angehörigen verschiedener sozialer Schichten, indem Besserverdienende sich teurere, gesündere, leichtere und solche Nahrungsmittel leisten, die ein hohes kulturelles Prestige aufweisen³³, wobei sich Bildungsschichten durch spezifisches Wissen über gesunde Ernährung – den so genannten „Unterschichten“ fehlt es an diesem – abzugrenzen vermögen und in ihren Lebensmittelkonsum ethisch-

²⁷ Vgl. Prahl/ Setzwein, Soziologie der Ernährung, S. 19.

²⁸ Zit. nach: Lupton, Food, the Body and the Self, S. 1.

²⁹ Vgl. Mellinger, Fleisch, S. 83.

³⁰ Vgl. Lupton, Food, the Body and the Self, S. 3.

³¹ Vgl. Baumgartner, Vegetarisch im 20. Jahrhundert, S. 109.

³² Vgl. Hans Jürgen Teuteberg, Prolegomena zu einer Kulturpsychologie des Geschmacks. In: Alois Wierlacher/ Gerhard Neumann/ Hans Jürgen Teuteberg (Hgg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder (= Kulturthema Essen Bd.I). Berlin 1993, S. 108.

Vgl. Barlösius, Eßgenuß als Gestaltungsprinzip 1988, S. 31 u. 34.

Vgl. Pierre Bourdieu. Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Frankfurt am Main 1982.

³³ Vgl. Bourdieu, Die feinen Unterschiede, S. 305- 309.

moralische Überlegungen - beispielsweise in Bezug auf Tierrechte, Bio-Lebensmittel, Umweltschutz oder „Fair-Trade“ mit einbeziehen. Speisen, Getränke und Mahlzeiten dienen also zur Abgrenzung gesellschaftlicher Gruppen und Schichten, sowie ethnischer und religiöser Minoritäten, aber auch zur Differenzierung von Siedlungsräumen, Landschaften und Nationalstaaten. Gelegentlich dienen sie auch der Betonung eines allgemeinen Kulturgefälles³⁴. Barlösius erklärt, dass wir Zugehörigkeit auch über andere Verhaltensweisen und Symbole auszudrücken vermögen - sei es bewusst, oder unbewusst -, dennoch wohne gerade der Esskultur eine *spezifische, symbolische Ortsbezogenheit* inne³⁵. Das wird an diversen Subkulturen wie VegetarierInnen, VeganerInnen oder RohkostlerInnen manifest, die durch die Form ihrer Kost bewusst von der Norm abweichen, was eine zentrale Rolle bei ihrer Gruppenidentität, die eben auf der Ernährung basiert, spielt³⁶.

Ein bis dato eher vernachlässigter Aspekt ist, dass Ernährung auch nach der Kategorie Gender gelesen werden kann. So wird beispielsweise Soja als „Frauen-Food schlechthin“ angepriesen (s. u.)³⁷, denn Nahrungsmittel werden den Kategorien männlich-weiblich zugeordnet, was de facto bedeutet, dass Männern und Frauen jeweils andere Speisen zugeordnet sind.

Die funktional-strukturalistische Perspektive sieht Ernährungsgewohnheiten als linguistischen Text, dem gewisse Regeln immanent sind, die es gilt, offenzulegen. Zudem soll manifest werden, inwiefern Essen Teil des sozialen Lebens einer Gruppe ist³⁸.

³⁴ Vgl. Eva Barlösius/ Gerhard Neumann/ Hans Jürgen Teuteberg/ Leitgedanken über die Zusammenhänge von Identität und kulinarischer Kultur im Europa der Regionen. In: Hans Jürgen Teuteberg/ Gerhard Neumann/ Alois Wierlacher (Hgg.), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven (= Kulturthema Essen Bd. 2). Berlin 1997, S. 13-14.

³⁵ Vgl. Ibid.

³⁶ Vgl. Arnold Zingerle, Identitätsbildung bei Tische: Theoretische Überlegungen aus kultursoziologischer Sicht. In: Hans Jürgen Teuteberg/ Gerhard Neumann/ Alois Wierlacher (Hgg.), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven (= Kulturthema Essen Bd. 2). Berlin 1997, S. 86.

³⁷ Vgl. Spar, Gesund Leben 2 (2008), S. 9.

³⁸ Vgl. Lupton, Food, the Body and the Self, S. 8.

Die sozialanthropologische Perspektive setzt drei Schwerpunkte: Essen als soziokultureller Kontext, der die Logik und Prinzipien verschiedener kultureller Systeme sichtbar macht. Essen als moralisches System und als Mediator innerhalb von Gesellschaften. Essen als Set von Nahrungsmitteln, die die überlappende Arbeit von ökologischen, biologischen und kulturellen Systemen in einer Gesellschaft inkorporiert.

Levi-Strauss hat mit seiner Theorie mehrere Sichtweisen zum Thema Essen beeinflusst. Er sieht die Essenspraktiken als eine Form von Sprache und er konzentriert sich auf die wesentlichen binären Oppositionen, beispielsweise zwischen Natur und Kultur. Nach Strauss ist gekochtes Essen eine kulturelle Transformation des naturbelassenen, rohen Essens.

Mary Douglas geht davon aus, dass Essensgewohnheiten soziale Handlungen kodieren und strukturieren. Außerdem konstituieren Essenskategorien ein System sozialer Grenzen. Somit ist die Mahlzeit ein Mikrokosmos weiterer sozialer Strukturen und Grenzdefinitionen.

Der Strukturalismus in marxistischer Tradition wiederum sagt, dass sich Machtverhältnisse in den gesellschaftlichen Nahrungsgewohnheiten widerspiegeln.

Vorliegende Arbeit nähert sich poststrukturalistischen Ansätzen, welche die Interaktion zwischen Essen, Inkorporation und Subjekt in den Mittelpunkt stellen. Die Bedeutung von Nahrung ist darin veränderlich und kontextabhängig. Wissen ist im Poststrukturalismus konstruiert und wird historisch und politisch kontextualisiert. Diese Denkweise hilft zu verstehen, wie sich Essenspräferenzen entwickeln und als soziokulturelles Phänomen (re)produziert werden. Sie arbeitet vielfach mit dem Diskurskonzept, das ein System von Sprache und Praktiken rund ums Phänomen Essen darstellt, denn damit kann die Produktion und Reproduktion von Bedeutung nachvollzogen werden. Der Poststrukturalismus fragt sich, wie Diskurse artikuliert und in die Alltagskultur integriert werden. Zudem untersucht er individuelle Zugänge zu Essensvorlieben und Gewohnheiten³⁹.

Da diese Untersuchung diskursanalytische Elemente enthält, erscheint es als sinnvoll und notwendig, den hier verwendeten Diskurs-Begriff darzulegen, zumal in den

³⁹ Vgl. Lupton, Food, the Body and the Self, S. 8-13.

Geistes- und Kulturwissenschaften mehrere diesbezügliche Definitionen - sich teilweise überschneidend oder auch widersprechend - nebeneinanderstehen:

Diskurs (lat. discursus, das Auseinanderlaufen, bzw. hin- und herlaufen) ist eine systematische Theorie der Kommunikations- und Kulturanalyse, generiert im französischen Poststrukturalismus⁴⁰. Mit der Zeit ist er zu einer zentralen Kategorie der Kulturwissenschaften avanciert, daher ist die Verwendung des Begriffs entsprechend inflationär⁴¹. Der kleinste gemeinsame Konsens der Diskurstheorien ist, dass sie dann zur Anwendung gelangen, wenn es in Untersuchungen um Äußerungszusammenhänge, von Äußerungsfolgen, Kohärenz, bzw. regelbestimmten Sprachspielen geht⁴².

Der erweiterte Diskursbegriff befasst sich mit den Formen und Regeln öffentlichen Denkens, Argumentierens und begründungsnotwendigen Handelns als Grundprinzipien von Gesellschaftlichkeit. Diskurse setzen sich in Form von Medien, Bildern, Schlagwörtern und Symbolen fest. Sie sind Rahmenvorgaben, die sich auf unser individuelles Handeln auswirken und sie sind - lakonisch formuliert - die Differenz dessen, was aufgrund von Logik und Grammatik gesagt werden könnte und dem, was in realiter gesagt wird⁴³. Die Diskursanalyse befasst sich mit der Foucaultschen Frage: *„Wie kommt es, dass eine bestimmte Aussage erschienen ist und keine andere an ihrer Stelle?“*⁴⁴

⁴⁰ Vgl. Volker Deubel, Diskursanalyse. Lexikonartikel in: Dieter Burdorf (Hg.), Metzler Lexikon Literatur. Stuttgart-Weimar 2007, S. 160.

⁴¹ Vgl. Achim Landwehr, Historische Diskursanalyse (= Historische Einführungen Bd.4). Frankfurt am Main 2008, S. 13.

Vgl. Susanne Lettow, Endlich Ordnung in der Werkzeugkiste. Zum Potential in der Foucaultschen Diskursanalyse. Bericht vom Workshop an der Freien Universität Berlin 29.4.-30.4. 2005. In: Franz X. Eder (Hg.), Das Gerede vom Diskurs. Diskursanalyse und Geschichte. In: Österreichische Zeitschrift für Geschichtswissenschaften 4/16 (2005), S. 136.

⁴² Vgl. Ute Gerhard/ Rolf Parr/ Jürgen Link, Diskurstheorien und Diskurs. Lexikonartikel in: Ansgar Nünning (Hg.), Lexikon der literatur- und Kulturtheorie. Stuttgart-Weimar 1998, S.95.

⁴³ Vgl. Wolfgang Kaschuba, Einführung in die Europäische Ethnologie. München 1999, S. 235.

⁴⁴ Michel Foucault, Archäologie des Wissens. Frankfurt am Main 1981, S. 42.

Die historische Anwendung der Diskursanalyse zeigt, dass es zu bestimmten Zeiten in bestimmten Gesellschaften recht klar abgegrenzte Bereiche des Denkbaren, des Machbaren und des Sagbaren gibt⁴⁵. Diskurstheorien sehen Wissen und Wirklichkeit also als Ergebnisse sozialer Konstruktion, folglich bilden Diskurse Wirklichkeit nicht nur ab, sondern bringen sie auch hervor.⁴⁶ Ergo konstituieren Diskurse unser Denken, unsere Wahrnehmung von Wirklichkeit, wir nehmen die Welt in den Kategorien des Diskurses wahr,⁴⁷ ohne diesen jedoch willenlos ausgeliefert zu sein. Diskurs als Kategorie ist ein festes Argumentationssystem, in dem einzelne Argumente einen festen Ort und ein bestimmtes Gewicht haben. Interne Regelsysteme legen fest, wie man im Diskurs miteinander umgeht, welche Themen und Medien herangezogen werden, welche Sprach- und Argumentationsweisen zulässig sind. Ruth Wodak sieht den Diskurs als die *„Summe institutionalisierter und interpersoneller Texte und Dialoge, und diese wieder als konkrete bedeutungstragende soziale Handlungen, als Einzelfälle einer sozio-kulturellen, politischen und ideologischen Praxis, die gesellschaftliche Systeme und Strukturen bestimmen“*⁴⁸. Diskurse sind daher auch als Denksysteme zu verstehen, in denen bestimmte Vorstellungen konsensuell festgeschrieben sind. Der Fokus der diskursanalytischen Betrachtung liegt demnach auf der Summe jener Texte, die zu einem bestimmten Zeitpunkt in einem Bereich relevant sind. Diese beziehen sich wiederum auf andere Texte (Intertextualität). Zudem sind Diskurse eine Verkörperung sozialer Praxissysteme. Sie verbinden Denk- und Handlungsweisen, indem sie Werte in soziale und kulturelle Verhaltensmuster übertragen.⁴⁹

⁴⁵ Vgl. Landwehr, Historische Diskursanalyse, S. 21.

⁴⁶ Vgl. Ibid., S. 18 u. S. 21.

⁴⁷ Kaschuba, Europäische Ethnologie, S. 237.

⁴⁸ Bernd Matouschek/ Ruth Wodak/ Franz Januschek, Notwendige Maßnahmen gegen das Fremde? Genese und Formen von rassistischen Diskursen der Differenz. Wien 1995, S. 45.

⁴⁹ Vgl. Andreas Hepp, Cultural Studies und Medienanalyse. Eine Einführung. Wiesbaden² 2004, S. 30.

Die *Ordnung des Wissens* (Foucault) unterscheidet, was wichtig und richtig und welches Wissen falsch ist. Im Diskurs bilden sich Wertehorizonte, in denen sich gemeinsame, beziehungsweise unterschiedliche Interessen und Ziele herausbilden und ausgehandelt werden. Es entstehen Argumentationsweisen, die das Ziel und den Weg begründen können, sodass diese für alle plausibel und einleuchtend sind. Mit der Diskursanalyse wird das Interesse auf Texte gelenkt. Dahinter werden andere Texte sichtbar und dahinter schließlich allgemeine Redeordnungen⁵⁰. Nach Foucault konstituieren sich Diskurse also aus einer Vielzahl von Aussagen, die eine strukturierte Einheit oder „*diskursive Formation*“, die eine Art „*Bedeutungsnetz*“ bilden⁵¹. Dem Diskurs wohnt daher auch die Eigenschaft inne, Beziehungen zwischen „*Institutionen, ökonomischen und gesellschaftlichen Prozessen, Verhaltensformen, Normsystemen, Techniken, Klassifikationstypen und Charakterisierungsweisen herzustellen*“.⁵²

Diskurse verwalten gesellschaftliche Wissenssysteme und Wissenszugänge. Sie legen öffentlich verfügbare Formen von Experten-, sowie Alltagswissen fest, sie regeln die Veränderung von Wissen und dessen Neuinterpretation⁵³. Der Diskurs setzt Normen durch. Foucault geht davon aus, dass nichtlegitimes Wissen durch den Diskurs verborgen wird, offene Denksysteme und politische, sowie soziale Asymmetrien lassen sich nicht über den Diskurs hinaus herstellen⁵⁴, demgemäß ist Diskurs immer mit Macht verknüpft, nämlich mit der Macht, Wissen zu produzieren und zu verbreiten⁵⁵. Auch Wissen und Wahrheit sind demnach lediglich Ideologien. Sie dienen zur Legitimation von Macht, „anderes“ Wissen wird ausgeschlossen. Er bezieht sich auf spezielle Wissensausschnitte, deren Grenzen reguliert werden, indem bestimmt wird, was sagbar ist, was gesagt werden muss und was nicht gesagt

⁵⁰ Vgl. Deubel, Diskursanalyse, S.160.

⁵¹ Vgl. Hepp, Cultural Studies, S. 30.

Vgl. Michel Foucault, Archäologie des Wissens. Frankfurt am Main 1981, S.58.

⁵² Foucault, Archäologie des Wissens, S. 68.

⁵³ Vgl. Kaschuba, Europäische Ethnologie, S. 235-236.

⁵⁴ Vgl. Ibid., S. 240.

⁵⁵ Vgl. Hepp, Cultural Studies, S. 30.

werden kann⁵⁶. Foucault sieht Diskurse als institutionalisierte Ordnungen von spezialisiertem Wissen, sowie von Denk- und Redepraxen, die eine Ordnung der Dinge begründen⁵⁷. Auch Norman Fairclough betrachtet Diskurs in Bezug auf Macht: „Power is conceptualized both in terms of asymmetries between participants in discourse events, and in terms of unequal capacity to control how texts are produced, distributed and consumed in particular sociocultural contexts”.⁵⁸

Die Diskursanalyse widmet sich also der Erforschung von Diskursen. Sie versucht, die Präsentation von Argumenten und die Aushandlung von Werten zu dekonstruieren, das heißt, in Einzelvorgänge zu zerlegen, um deren Ziele und Motive sichtbar zu machen. Anzumerken wäre auch, dass die Diskursanalyse keine *via regio* darstellt, sondern individuell auf den jeweiligen Gegenstand abgestimmt werden muss⁵⁹. Die Vorgehensweise sollte dem jeweiligen Thema angepasst werden und die bisherigen Betrachtungen über den Diskurs als „Werkzeugkiste“ benutzt werden, aus der man sich bedient⁶⁰.

⁵⁶ Vgl. Gerhard/ Parr/ Link, Diskurstheorien und Diskurs, S. 96.

⁵⁷ Vgl. Deubel, Diskursanalyse, S. 160.

⁵⁸ Norman Fairclough, Critical Discourse Analysis. The critical Study of Language. London-New York 1995, S. 1-2.

⁵⁹ Vgl. Karl-Werner Brand, Diskursanalyse. Lexikonartikel in: Dieter Nohlen (Hg.), Lexikon der Politik Bd. 2. Politikwissenschaftliche Methoden. München 1994, S. 86.

⁶⁰ Vgl. Lettow, Endlich Ordnung in der Werkzeugkiste, S. 136.

3. Prolegomena zur Sojabohne

Es trägt zum Verständnis der Thematik bei, einige ernährungsphysiologische Grundlagen über die Sojabohne darzulegen, zumal sie vor allem ob ihres hohen Gehalts an Eiweiß und Fett als Nahrungsmittel von so grundlegender Bedeutung ist:

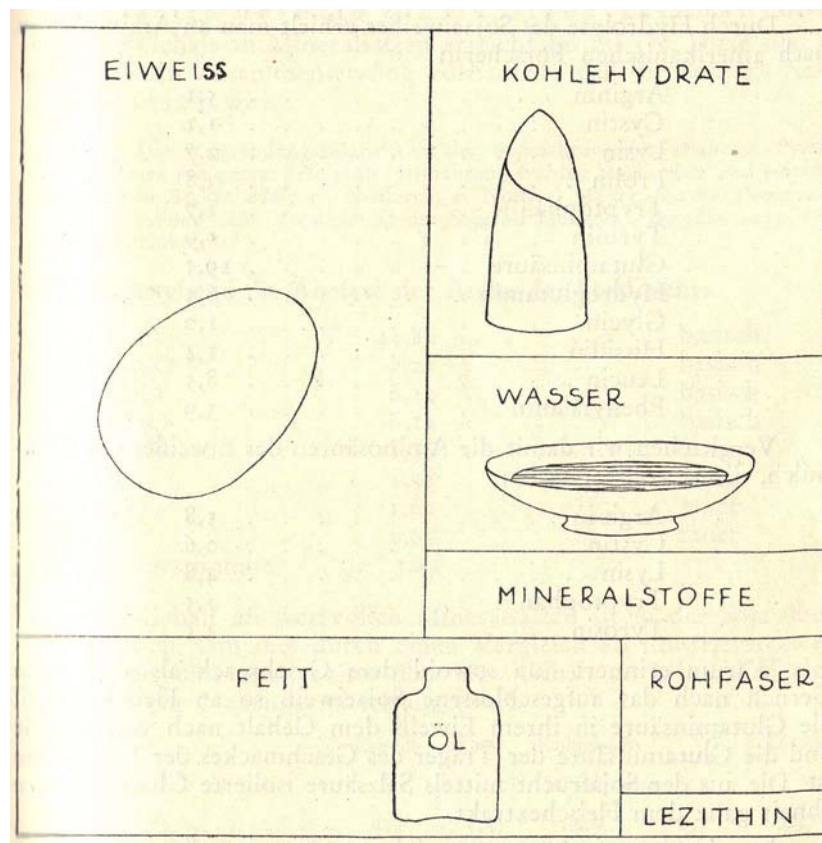


Abb. 2: Nährwert der Soja⁶¹

Die Sojabohne enthält rund 40 % Eiweiß, 25 % Kohlehydrate, 20 % Fett und 5 % Mineralstoffe, außerdem ist sie reich an Vitaminen und Lecithin. Schätzungsweise sind Bestandteile der Sojabohne heute in rund 30 000 [sic!] europäischen Lebensmitteln enthalten. Das Fett der Sojabohne wird durch ein Extraktionsverfahren in Ölmühlen gewonnen und hat einen hohen Wert an ungesättigten Fettsäuren, die der menschliche Körper nicht eigenständig zu bilden vermag. Daher müssen diese über die Nahrung aufgenommen werden. Von besonderer Bedeutung jedoch ist das Eiweiß der Sojabohne. Dieses zählt zu den hochwertigsten pflanzlichen Proteinen überhaupt, seine Zusammensetzung ähnelt der des tierischen Eiweißes. Alle

⁶¹ Brillmayer, Bedeutung der Soja, S. 33.

lebensnotwendigen Aminosäuren sind in der Bohne in idealer Zusammensetzung vorhanden, somit stellt sie eine mehr als annehmbare Alternative zum Konsum von tierischem Eiweiß dar⁶².

⁶² Vgl. Toussaint- Samat, A history of food, S. 52-54.

3. 2. Kultur und Geschichte der Soja im „*Fernen Osten*“

Ursprünglich war die Soja in China beheimatet, wo sie auch grundlegend für die Ernährung geworden ist. Sowohl über die Herkunft der Pflanze⁶³ als auch über ihre Kultivierung und ihre Verwendung als Lebens- und Nahrungsmittel⁶⁴ können wir nur spekulieren. SprachwissenschaftlerInnen führen den Begriff Soja auf das chinesische *sou/ soe* zurück, was sinngemäß mit „große Bohne“ übersetzt werden kann⁶⁵.

⁶³ Botanisch gesehen zählt die Sojabohne zu den Leguminosen. Sie ist eine einjährige Pflanze, das heißt, sie muss jedes Jahr neu gesät werden. Am Beginn des Wachstums ist die Pflanze pflegeintensiv, da sie langsam wächst und daher mit Unkraut konkurriert. Die Soja wird zwischen 0,3 und 2,3 Meter hoch. Sie hat kleine Schmetterlingsblüten, die die Farben Lila, Rot und Weiß in Abstufungen tragen können. Gegen Ende der Vegetationszeit verfärben sich die Blätter gelb und fallen noch vor der Fruchtreife ab. Die Frucht enthält drei bis fünf gelbe, braune oder schwarze nierenförmige bis runde Körner. Durch die Vielfalt der Sorten- weltweit schätzungsweise mehr als 10 000- kann sie unter verschiedenen klimatischen Bedingungen und Böden gedeihen. In warmen Gebieten gedeiht sie besser, da sie eine Kurztagspflanze ist. Ein Spezifikum der Soja ist, dass sie in Symbiose mit stickstoff-sammelnden Bakterien wächst. Diese Gegebenheit macht eine Stickstoffdüngung überflüssig.

Vgl. Sojabohne. Lexikonartikel in: Hansjörg Küster, *Wo der Pfeffer wächst. Ein Lexikon zur Kulturgeschichte der Gewürze*. München 1987, S. 246-247;

Vgl. Erhard Gorys, Sojabohnen. Lexikonartikel in: Erhard Gorys, *Dtv- Küchenlexikon. Von Aachener Printen bis Zwischenrippenstück*. München⁶ 1986, S. 472.

⁶⁴ Definition des Begriffs Lebensmittel: Es entstammt direkt dem Boden, dient der menschlichen Ernährung und ist für das Überleben des Menschen wichtig. Es wird über Generationen hinweg kultiviert. Die Zubereitung ist einfach und für jeden möglich. Lebensmittel/ Pflanzen wurden vom Bauern gehegt und gepflegt, dies beinhaltete eine religiöse Dimension, das heißt, sie wurden in die kosmologische Gesamtsicht eingebunden. (Soja als Bohne/ als Lebensmittel)

Definition des Begriffs Nahrungsmittel: Es ist Ergebnis einer speziellen Bearbeitung und Zubereitung. Das bedeutet, es ist etwas „Gemachtes“ / „Hergestelltes“, nicht etwas Gewachsenes. Wird nicht dafür geworben, gerät es in Vergessenheit. Es unterliegt dem Wandel der Mode, kennt wenig Tradition und kaum Tabus. Soja als TVP, als „Sojavleisch“

Vgl. Imfeld, *Brotlos*, S. 97.

⁶⁵ Vgl. Drews, *Nazi-Bohne* 2004, S. 28.

Andere vermuten im japanischen Wort für Sojasauce - *shoyu* - den Ursprung des europäischen Begriffs für die Pflanze⁶⁶.

Es wird vermutet, dass die Soja schon seit ungefähr 5 000 Jahren den Menschen in China als Nahrungs- und als Arzneimittel bekannt ist und möglicherweise zu diesem Zeitpunkt bereits kultiviert wurde. Erstmals fand sie im Jahre 2838 v.d.Z. in einer chinesisch-kaiserlichen Arzneimittel-Handschrift „als *kleiner ehrwürdiger Gott*“ Erwähnung⁶⁷. Seit dem 9. vorchristlichen Jahrhundert lässt sich der Sojabohnenanbau faktisch und fundiert nachweisen. Laut einer Handschrift aus dem 6. Jahrhundert vor Chr. liegen die Ursprünge der wilden Soja-Pflanze in Nordchina und man kultiviert sie seit dem 15. vorchristlichen Jahrhundert⁶⁸. Pollenanalysen lassen darauf schließen, dass Sojabohnen schon vor 2000 Jahren zermahlen und schon seit jeher geehrt und geschätzt wurden⁶⁹. Chinesischen Volkssagen nach hat ursprünglich ein Gott der Landwirtschaft, Hou Tsi, Soja angebaut⁷⁰. In der traditionell fleischarmen Kost der Chinesen⁷¹ spielt die Soja wegen ihres hohen Proteingehalts eine wichtige Rolle und es darf daher nicht verwundern, dass sie neben Reis,

Vgl. Imfeld, Brotlos, S. 28.

⁶⁶ Vgl. Maguellone Toussaint- Samat, A history of food. Cambridge 1993, S. 52.

⁶⁷ Walter Pahl, Weltkampf um Rohstoffe. Leipzig 1939, S. 193.

Vgl. Imfeld, Brotlos, S.100.

⁶⁸ Vgl. Kenneth F. Kiple/ Kriemhild Coneè Ornelas (eds.), The Cambridge world history of food Bd. 1. Cambridge 2000, S. 422.

⁶⁹ Vgl. Imfeld, Brotlos, S. 100.

⁷⁰ Vgl. Dantscho S. Samitschkoff, Die Sojabohne in der Weltwirtschaft. Mit besonderer Berücksichtigung Südosteuropas. Wien 1944 (= ungedr. Diss.), S. 1.

⁷¹Der unmittelbare Konsum von pflanzlichem Eiweiß im östlichen Asien wird mit der hohen Bevölkerungsdichte erklärt, die wegen der Landknappheit für Viehzucht wenig geeignet ist. Zudem vertragen viele Menschen Milch nicht sonderlich gut (Laktoseintoleranz).

Vgl. Hans Balzli, Kleine Soja Fibel. Geschichte, Anbau und Verwertung einer einzigartigen Nutzpflanze. Zürich 1938, S. 22-23.

Weizen, Gerste und Hirse zu den „*fünf heiligen Pflanzen*“⁷² gerechnet wird. Diese waren und sind von besonderem Wert, da sie für die Ernährung am unentbehrlichsten sind und daher dem Schutz der Götter unterstellt worden waren. Die Ernährung besitzt in China generell einen hohen Stellenwert, was sich auch sehr deutlich in der Sprache manifestiert. Der „archetypische Chinese“ will auch im Ausland heimische Gerichte nicht missen. Ein Spruch aus dem 13. Jahrhundert lautet daher: Ein Chinese braucht im Ausland lediglich sieben unverzichtbare Voraussetzungen, um chinesisch zu kochen: Feuer, irgendein Grundnahrungsmittel, Öl, Salz, Essig, Tee und Sojasauce, alles andere liegt an der Geschicklichkeit des Koches⁷³.

In China und Japan ist die Sojabohne noch heute Grundbestandteil der Ernährung; sie wird in Form von Sojamilch, Tofu, Sojasauce, Natto, Sufu oder Miso konsumiert⁷⁴. Diese Nahrungsmittel sind die wichtigsten Proteinträger der traditionell fleisch- und milcharmen Ernährung. Daher ist man dort der Ansicht, dass Soja alles, was der

⁷² Vgl. K. Hintze, *Geographie und Geschichte der Ernährung*. Vaduz-Sändig 1991 (=unveränderter Nachdruck der Ausgabe von 1934), S. 146.

⁷³ Vgl. Wolfgang Bauer, *Die Nudeln des Marco Polo. Nachrichten vom chinesischen Kontinent des Geschmacks*. In: Uwe Schulz (Hg.), *Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens*. Frankfurt am Main-Leipzig 1993, S. 111.

⁷⁴ Sojamilch besteht aus dem, was man von gekochten und gepressten Sojabohnen gewinnt

Tofu-Herstellung: In die Sojamilch wird ein Gerinnungsmittel eingerührt, was ein Ausflocken der Sojamilch bewirkt. Die Flocken werden in Presskästen geschöpft, durch Löcher entweicht daraus die Sojamolke und aus der übriggebliebenen Masse entsteht dann der Tofu-Block

Sojasauce ist eine universell einsetzbare ostasiatische Würzsauce. Sie besteht aus Wasser, vergorenen Sojabohnen, Salz, und Weizen/ Reis. Die Sojabohnen werden gemahlen und verkocht. Den gewonnenen Brei versetzt man mit gequollenem Reis- oder Weizenschrot, der mit edlen Schimmelpilzen durchsetzt ist. Das Ganze gärt nun einige Zeit, bis sich eine klare Flüssigkeit, die Sojasauce abgesondert hat

Natto fermentierte Sojabohnen

Sufu ist ein käseähnliches Produkt

Miso, ist eine fermentierte Paste aus Sojabohnen, Getreide, Wasser und einer Schimmelpilzart (Koji)

Vgl. Elisabeth Fischer/ Irene Kührer, *Soja. Der leichte Genuss*. Wien 2008, S. 18-29.

Vgl. Gorys, *Küchenlexikon*, S. 473.

Mensch zum Überleben braucht, in idealer Menge enthält, aus diesem Grund wird sie „*Königin der Bohnen*“ oder auch „*Fleisch der Erde*“ genannt.

Im „Fernen Osten“ sind die Wurzeln der Soja-Pflanze, die bis zu zwei Meter in die Erde reichen können, auch Teil der Magie.⁷⁵ Das Essen der Sojabohne war ein mythisch-religiöser Akt, denn sie wuchs aus dem Boden und war somit mit den beiden Polen Yin und Yang gleich treu verbunden⁷⁶.

Von China aus wurde die Soja durch Händler, Soldaten, Reisende und buddhistische Missionare in weiten Teilen Asiens verbreitet. Im zweiten vorchristlichen Jahrhundert kam die Pflanze nach Vietnam. Im 10. Jahrhundert erreichte sie Thailand und im 12. Jahrhundert kam sie durch Händler über Pakistan nach Indien. Von besonderem Wert war und ist die Pflanze als Eiweißquelle für die große Anzahl an Menschen, die den Konsum von Fleisch aus religiösen Gründen ablehnen oder sich einfach aus Mangel an diesem vegetarisch ernähren. So waren besonders buddhistische Priester an der Soja interessiert. Sie haben mit der Pflanze experimentiert und Mehl, Milch, Tofu und Sauce aus ihr gewonnen⁷⁷, wobei der Herstellung von Soja-Produkten auch ein ritueller Charakter innewohnt⁷⁸. Demnach stand bei der Tofu-Produktion beispielsweise nicht das Nahrungsmittel im Zentrum, sondern die Zeremonie seiner Herstellung. Das Verzehren des Tofu war ein spirituelles Ereignis, eine Teilhabe am göttlich-kreativen Vorgang der Wandlungen⁷⁹.

Im 6. Jahrhundert kam die Bohne nach Japan, wo sie - zubereitet nach chinesischer Art - grundlegend für die Ernährung werden sollte.

In der frühen Neuzeit kamen vermehrt portugiesische und niederländische Händler nach Ostasien. Dort lernten sie die Sojabohne kennen. In zeitgenössischen

⁷⁵ Vgl. Imfeld, Brotlos, S. 101.

⁷⁶ Vgl. Ibid.

⁷⁷ Vgl. Kiple/ Ornelas, The Cambridge history of Food, S. 423.

⁷⁸ Vgl. Imfeld, Brotlos, S. 101.

⁷⁹ Vgl. Ibid., S. 102.

europäischen Reiseberichten findet sie bereits Erwähnung, Handelsgut wurde sie jedoch damals noch nicht⁸⁰.

⁸⁰ Vgl. Toussaint- Samat, A history of Food, S. 52-54.

4. Kultureller Transfer der Soja in den Okzident

In Europa nahm man die Soja erstmalig im 18. Jahrhundert wahr. Der deutsche Reisende Engelbert Kaempfer, der die „*Geschichte und Beschreibung von Japan*“ verfasst hat, beschreibt im Zuge einer Japanreise die Bedeutung der Sojabohne für die menschliche Ernährung. Er versuchte sogar, die Soja in Europa als Nahrungsmittel zu verbreiten. Sie konnte die europäischen Küchen jedoch nicht für sich gewinnen⁸¹. Gemelli Careri wollte die Europäer ebenfalls von der Nützlichkeit der Pflanze überzeugen. Er wies auf das wertvolle Öl der Pflanze hin, aber auch er konnte wenig Interesse wecken⁸². Der berühmte Arzt und Botaniker Carolus Linnaeus beschrieb die Pflanze in seinen 1753 erschienenen „*Species Plantarum*“ und gab ihr den botanischen Namen *Glycine Max*⁸³. Weiters fand die Soja Niederschlag in Konrad Mönchs „*Methodus*“. Sein Zeitgenosse, der Dichter Heinrich Voss, beschrieb eine Sauce, die aus der Soja gewonnen wurde und bezeichnete diese als „ostindische Tunke“. 1794 erwähnte Carl Byrant dieselbe, die „*den Reichen zu Fisch und Fleisch zugesetzt*“⁸⁴ wird. C.F. von Rumohr vermutete sogar, dass schon die Garum-Sauce der antiken Römer eine Nachahmung der „*ostindischen Sulze Soja*“⁸⁵ gewesen sei, was nach heutigen Kenntnissen nicht bestätigt werden kann.

Im 18. und 19. Jahrhundert wuchs die Soja in Europa, man erfreute sich in botanischen Gärten über die exotische Pflanze, auch die Wissenschaft kannte die Pflanze, aber als Nahrungsmittel wurde sie nicht genutzt. Lediglich die Sojasauce wurde als Gewürz von China nach Europa importiert⁸⁶. Küster betont, dass es vor

⁸¹ Vgl. Hintze, Geographie und Geschichte der Ernährung, S. 160.

⁸² Vgl. Ibid., S.54.

⁸³ Vgl. Brillmayer, Kultur der Soja, S. 10.

⁸⁴ Vgl. Balzli, Soja- Fibel, S. 25.

⁸⁵ Ibid.

⁸⁶ Vgl. Jean Pierre Bertrand/ Catherine Laurent/ Vincent Leclercq, Soja. Zürich 1984, S. 43.

allem die Engländer waren, die die Sojasauce quasi für alles verwendeten. Auf der Basis von Soja stellten sie auch die berühmte Worcester-Sauce her⁸⁷.



Small 2-bottle Soy Frame, by
D. Holy, Wilkinson & Co.
Date 1787. Mr. F. Hawley, London.

Abb. 3: Soja-Fläschchen, GB 1787⁸⁸

Von England aus gelangte diese schließlich nach Österreich, wo sie als Soja/ Soya oder Worcester-Sauce bekannt wurde. Die Wiener Küche beschrieb die Sojasoß (Soyasoß) als: *„eine dickflüssige, schwarzbraune, durch Gärung aus der Sojabohne hergestellte Flüssigkeit von hohem Nährwert (Verwendung ähnlich der Maggiwürze)“*⁸⁹. *„Die neuzeitliche Küche“* (um 1890) von Zäch empfahl, die Sojasauce zu verwenden, um Ragouts und Saucen zu verfeinern, es wird darauf hingewiesen, die Sojasauce sparsam anzuwenden⁹⁰. *„Auch muß der Sauce ein*

⁸⁷ Vgl. Küster, Wo der Pfeffer wächst, S. 246-247.

⁸⁸ William Shurtleff/ Akiko Aoyagi, Soy Image Gallery In: http://www.soyinfocenter.com/images_details.php?id=152 (am 28. 10. 2010).

⁸⁹ Adolf u. Olga Hess, Wiener Küche²⁷ s. a., S. XCII.

⁹⁰ Vgl. Rudolf Zäch, Die neuzeitliche Küche. Konstanz s.a. (um 1900), S. 49.

angenehmer Geschmack von Salz, Gewürz oder Kräutern gegeben werden, indessen darf kein Gewürz oder Kraut zu sehr hervortreten.“⁹¹ Zu erwerben war die Sojasauce im Delikatess-, Spezerei- und Kolonialwarenhandel. Es ist jedoch davon auszugehen, dass sie schwer erhältlich war, da zeitgenössische Kochbücher wie die bereits zitierte „Neuzeitliche Küche“ sowie die „Süddeutsche Küche“ von Katharina Prato Herstellungsverfahren für einen der Sojasauce entsprechende äquivalenten Champignonsaft beschreiben: „*Champignonsaft (Soya). Große, völlig ausgebildete und bei vollkommen trockenem Wetter gesammelte Champignons reinigt man, ohne sie zu waschen, durch Wegschneiden der sandigen und wurmstichigen Teile, bricht sie in Stücke, gibt sie in einen irdenen Topf, bestreut sie mit Salz (4 Deka Salz für je ein Liter Schwämme), deckt sie zu, lässt sie drei Tage stehen und rührt sie täglich dreimal auf. Dann stellt man den Topf für eine halbe Stunde in das mäßig warme Rohr, seiht hierauf den ausgeschlossenen Saft, ohne die Schwämme zu drücken, durch ausgespannte alte, locker gewebte Leinwand in eine Kasserolle, gibt für je ein halbes Liter Saft 4 Gramm Neugewürz, 4 Gramm Pfefferkörner und ein wenig Ingwer und Muskatblüte dazu, stellt die Kasserolle auf das Feuer, lässt den Saft auf die Hälfte einsieden, seiht ihn dann und füllt ihn in sehr kleine Gläser, die man gut verkorkt und verpicht und dann an einem trockenen Ort aufbewahrt. Man verwendet diesen Saft zum Würzen von Ragout u. dgl.*“⁹²



Abb 4: Abseihen von Saucen⁹³

⁹¹Ibid., S. 673.

⁹² Katharina Prato, Süddeutsche Küche. Graz-Wien⁴⁴ 1909, S. 708-709.

⁹³ Rudolf Zäch, Die neuzeitliche Küche. Konstanz s.a. (um 1900), S. 673.

Seit Beginn des 19. Jahrhunderts wird die Sojabohne in den Vereinigten Staaten kultiviert im amerikanischen Bürgerkrieg wurde sie dort als Kaffee-Surrogat verwendet. Ab 1840 fanden Soja- Anbauversuche auch in mehreren europäischen Ländern statt, in der Ukraine, Frankreich, Oberitalien, Deutschland und der österreichisch-ungarischen Monarchie. Bei diesen Versuchen wurden jedoch Fehler gemacht, weshalb ein Anbau im größeren Stil nicht erfolgte⁹⁴. Die Sojabohnen wurden auch in Europa vornehmlich als Kaffee-Ersatz verwendet, andere Kostformen waren nicht bekannt⁹⁵.

Bevor Soja endgültig auf westliche Tische kam, musste eine lange Kette von Tabuisierungen überwunden werden. Imfeld nennt als wichtigste Tabuisierung jene, die darauf abziele, Soja den Zutritt ins „westliche Heiligtum des Weizens“ zu verwehren. Er erklärt, dass mit dieser Tabuisierung verhindert werden konnte, dass sie zur Konkurrentin des Weizens avancierte. Soja ist aber nicht nur potentielle „Rivalin“ des Weizens, sondern stellt auch eine alternative Eiweißquelle für Fleisch und tierisches Protein dar - ist sogar in der Lage, dieses zu ersetzen -, was an der immanenten Logik unserer Kultur rüttelt⁹⁶. Eine andere Ursache für deren Tabuisierung könnte offengelegt werden, wenn man bedenkt, dass Hülsenfrüchte als weibliche Lebensmittel begriffen wurden, und teilweise noch heute werden. Bohnen seien vor allem Nahrung für Frauen und Kinder. Diese Vorstellung begründet Imfeld damit, dass Hülsenfrüchte oft mit Fruchtbarkeit konnotiert worden sind.⁹⁷ Ein weiteres Hindernis, das die Soja zu überwinden hatte, besteht darin, dass Leguminosen früher als Speise der Armen galten. Erst im 20. Jahrhundert nahm ihr Anteil an der Ernährung der europäischen Menschen kontinuierlich ab: Betrug Hülsenfrüchte 1850 30 % des Gemüseanbaus, so sind es 1965 lediglich 2%⁹⁸. Vergleicht man die Einführung der Soja mit jener der Kartoffel, so kommt letzterer zugute, dass sie nicht

⁹⁴ Vgl. Otto Konrad, Anbau der Hülsenfrüchte (= Arbeiten des Reichsnährstandes Bd. 8). Berlin² 1942, S. 105.

⁹⁵ Vgl. Balzli, Soja- Fibel, S. 26- 27.

⁹⁶ Vgl. Imfeld, Brotlos, S. 104.

⁹⁷ Vgl. Ibid.

⁹⁸ Vgl. Paul Zimmermann, Galen. Die Hülsenfrüchte. München 1938 (=gedr. Diss. München), S. 12.

mit ähnlichen Nahrungsmitteln konkurrieren musste, vielmehr erfüllte sie einen bereits vorhandenen Bedarf im Feld der Nahrungsmittel. Die Sojabohne jedoch musste als Sojamilch, Tofu oder Fleisch-Surrogat sich ihre Position mit äquivalenten Produkten tierischen Ursprungs teilen, welche in der westlichen Kultur bereits seit Jahrtausenden tradiert worden waren und daher in der Speisefolge einen wesentlich höheren Stellenwert einnahmen. Zudem erweckte Soja Angst – so Imfeld -, weil sie aus dem Osten kommend, geheimnisvoll und spirituell sei⁹⁹.

Wie wir also gesehen haben, war die Soja als Pflanze seit dem 18. Jahrhundert der westlichen Wissenschaft bekannt, aber als Nahrungsmittel wurde sie nicht ernsthaft diskutiert. Bis ins 20. Jahrhundert hinein war die mögliche Nutzung und auch die Bedeutung der Sojapflanze in der westlichen Kultur offen. Sie war noch nicht spezialisiert. Fortschritte in der naturwissenschaftlichen Forschung und im Speziellen in den Ernährungswissenschaften brachten Ende des 19. Jahrhunderts den ernährungsphysiologischen Wert der Soja als Nahrungsmittel schließlich zutage¹⁰⁰. Die Soja geriet nun in den Blickpunkt einer größeren Öffentlichkeit.

Anlässlich der Weltausstellung 1873 in Wien fand die Sojabohne in Europa erstmals größere Beachtung¹⁰¹ in Europa. Das lag einerseits an dem Schwerpunkt der Wiener

⁹⁹ Vgl. Imfeld, Brotlos, 103.

¹⁰⁰ Vgl. E. Schulze, Über einige stickstoffhaltige Bestandteile der Keimlinge von *Soja hispida*. In Zeitschrift für physiologische Chemie 5/12 (1888), S. S. 405f.

Vgl. B. Heinze, Die Entwicklung der Sojabohne oder Kaffee-Bohne (*Soja hispida* Mönch) und ihre Verwendung In: Monatshefte für Chemie 4/32, S. 478-480, hier S. 478.

¹⁰¹ Vgl. A. Schmied/ J. Wiesner. Die Feldwirtschaft (= Carl Th. Richter (Red.), Officieller Ausstellungsbericht. Gruppe II./ Sektion I). Wien 1874, S. 112.

Auf den seit 1851 stattfindenden Weltausstellungen inszenierten die teilnehmenden Länder ihre Innovationen, ihre Produkte und nicht zuletzt sich selber. Intendiert war nicht zuletzt die Suche nach neuen Absatzmärkten für Waren, von denen durch Industrialisierung Überschüsse erzeugt worden waren, was dann im 20. Jahrhundert auch bei der Sojaöl-Produktion der Fall war. Güter aus einer ebensolchen Massenproduktion wurden ebenso vorgestellt, wie Erfindungen, Kunst und Luxus

Vgl. Erik Mattie, Weltausstellungen. Stuttgart 1998, S. 8.

Vgl. Martin Wörner, Die Welt an einem Ort. Illustrierte Geschichte der Weltausstellungen. Berlin 2000, S. 9.

Ausstellung auf landwirtschaftliche Innovationen¹⁰² und zum anderen war Japan erstmals mit einem offiziellen Beitrag bei der Weltausstellung vertreten. Die außerordentlich umfangreiche Schau der japanischen Kommission umfasste zirka 6000 Exponate und brachte somit fernöstliche Exotik nach Wien. Dieser „Orienttausch“ - wie Kretschmer es nennt – zog die Menschen in ihren Bann und löste eine diesbezügliche Modewelle aus, japanische und allgemein orientalische, respektive asiatische Produkte, fanden reißenden Absatz¹⁰³. Besonders der bis dato nahezu unbekannte Ferne Osten übte nach dem Ende der japanischen Abschließungspolitik einen besonderen Reiz aus. Ein wechselseitiger kultureller Transfer zwischen Japan und dem Westen wurde initiiert¹⁰⁴ : *„Und von jener Zeit an beginnt die Durchsetzung unserer Häuser mit diesen köstlichen Waren des Orients“*¹⁰⁵.

Die Sojabohne wird also in Europa genau zu einem Zeitpunkt bekannt, an dem ein Klima des allgemeinen Interesses an asiatischen Kulturen und im Speziellen an Japan - Stichwort Japonismus - geherrscht hat. Von dieser Neugier konnte auch die im Rahmen der Weltausstellung erstmals einer größeren okzidentalen Öffentlichkeit präsentierte Soja profitieren, die in Folge in ganz Europa bekannt geworden ist.

¹⁰² Vgl. Mattie, Weltausstellungen, S. 31.

¹⁰³ Vgl. Winfried Kretschmer, Geschichte der Weltausstellungen. Frankfurt am Main 1999, S. 92.

¹⁰⁴ Vgl. Anna Minichberger, Die japanischen Lackarbeiten der Wiener Weltausstellung von 1873 im österreichischen Museum für angewandte Kunst. Wien 2008 (=Dipl. Arb. Wien), S. 17-24.

¹⁰⁵ Julius Lessing, Das halbe Jahrhundert der Weltausstellungen. In: Volkswirtschaftliche Zeitfragen Heft 6/Jg.22 (1923), S. 22.

5. Friedrich Haberlandt: Soja in der Habsburger-Monarchie

Friedrich Haberlandt¹⁰⁶, Professor für Pflanzenbau an der Hochschule für Bodenkultur Wien, nahm sich der Sojabohne, die er auf der Weltausstellung erworben hatte, an und versuchte, sie in der Habsburger-Monarchie zu kultivieren. Zu diesem Zweck verwendete er 20 bisher in Mitteleuropa unbekannte Sorten, unter anderem solche aus der Mongolei, Japan, China, Transkaukasien und aus Tunesien. Diese wurden dann systematisch in den wärmeren Gebieten der Monarchie wie Kärnten, Steiermark, Ungarn, Mähren, Istrien und Dalmatien angebaut¹⁰⁷.

Vor Haberlandts Bemühungen waren Anbauversuche von Soja in Europa weitgehend erfolglos gewesen, was daran lag, dass ungeeignete Samen verwendet worden waren, nämlich vornehmlich jene aus den südlichen Teilen Chinas und Indiens. Dabei handelte es sich zumeist um spät-reife Sorten, die in unserem Klima nicht zufriedenstellend gedeihen konnten. Trotz allem wurde Soja bereits seit einigen Dezennien in den südlichen Teilen der Monarchie kultiviert, um Bohnen als Kaffee-Surrogat zu gewinnen¹⁰⁸. Auch die Sojasauce konnte – wie wir gehört haben - seit einiger Zeit in Wien erworben werden¹⁰⁹.

¹⁰⁶Friedrich Haberlandt (1826-1878) absolvierte das Studium der Rechtswissenschaft und der Landwirtschaft in Ungarisch-Altenburg; Ab 1851 war er Lehrassistent für Agrikulturchemie an der Lehranstalt zu Ungarisch-Altenburg und wurde 1854 zum Professor für Landwirtschaft berufen. Er war vor allem auf dem Gebiet „Bewässerung von Feldfrüchten“ und „Probleme des Pflanzenbaus“ tätig. Ab 1872 war er Professor für Pflanzenbaulehre in Wien. Sein Ziel, die Verfassung eines Lehrbuches des landwirtschaftlichen Pflanzenbaus, konnte er nicht mehr umsetzen, da er nach einer Operation früh und unerwartet starb. Er war übrigens der Vater des österreichischen Volkskundlers Michael H. Haberlandt.

Vgl. Friedrich Haberlandt, Die Sojabohne. Ergebnisse der Studien und Versuche über die Anbauwürdigkeit dieser neu einzuführenden Kulturpflanze (=Esther von Krosigk (Hg.), Edition Classic). Berlin² 2009 (Erstausgabe Wien 1878), Vorwort u. S. 6.

¹⁰⁷ Vgl. Brillmayer, Kultur der Soja, S. 5 u. 12.

Vgl. Gorys, Dtv- Küchenlexikon, S. 194.

¹⁰⁸ Vgl. Haberlandt, Sojabohne, S. 6.

¹⁰⁹ Vgl. Haberlandt, Sojabohne, S. 12.

Im Jahre 1875 wurden im Versuchsgarten der k. k. Hochschule für Bodenkultur in Wien die ersten Samen zur Aussaat gebracht. In den zwei darauffolgenden Jahren wurden weitere Anbauversuche in allen Gebieten der Monarchie durchgeführt, um Kenntnisse über das Wachstum der Pflanze zu erlangen und um die Samen zu vermehren. Für das Jahr 1878 war eine erneute Ausweitung der Versuche mit Tausenden von teilnehmenden Landwirten geplant, dazu kam es jedoch durch den unerwarteten Tod von Professor Haberlandt nicht mehr.

Der Name Friedrich Haberlandt ist wohl einer, der vorrangig genannt werden muss, wenn es um die Beheimatung der Sojabohne in Österreich geht. Haberlandt war davon überzeugt, mit der Soja eine Nahrungsmittelinnovation in österreichische Küchen zu transferieren, die eine Ernährungsrevolution hervorbringen würde. Er sagte der Soja eine große Zukunft voraus, ob dem ihr innewohnenden hohen *„Nährwerth, insbesondere ihrer Samen, welcher den aller übrigen Samen und Früchte, die wir zu erbauen vermögen, weit übertrifft – ihr Wohlgeschmack, die erstaunliche und dort, wo sie noch zu reifen vermag, nie versagende Fruchtbarkeit, ihre Widerstandsfähigkeit gegenüber geringen Frostgraden, gegenüber großer und anhaltender Trockenheit, ihre völlige Immunität gegenüber Schmarotzerpilzen und endlich ihr außerordentliches Anpassungsvermögen an die Boden- und klimatischen Verhältnisse“*¹¹⁰.

Soja solle der *„besseren Ernährung“* der Menschen und der *„allgemeinen Volkswohlfahrt“* dienen. Nebst dem Volkswohl werde die Soja auch das *„Wohl des Vaterlandes“* fördern, war Haberlandt überzeugt¹¹¹. Die Sojabohne überragte alle anderen Hülsenfrüchte durch ihren außerordentlichen Nährwert und die vielseitige Verwendbarkeit. Daher würde sie der Kartoffel und dem Mais eine ernsthafte Konkurrenz sein – das war Haberlandts Vision -, demnach war sie von europäischen Landwirten bisher zu Unrecht so wenig beachtet worden. Er erklärte, dass es gelte, das Misstrauen zu zerstören, die jede neu in die Landwirtschaft eingeführte

¹¹⁰ Haberlandt, Die Sojabohne, Vorwort.

¹¹¹ Vgl. Ibid., Vorwort und S. 113.

Nutzpflanze unter den Landwirten erlebte¹¹². Mögliche diesbezügliche Bedenken entkräftete er optimistisch: „*Es ist mir kein Fall in der Geschichte des Pflanzenbaues bekannt, dass eine neu einzuführende Culturpflanze das allgemeine Interesse und die Theilnahme der Landwirth in wenig Jahren in so hohem Grade für sich gewonnen hätte, als dies der Sojabohne im letzten Jahre gelungen ist*“¹¹³. Nach seinen ersten Versuchen 1875 bis 1877 wurden die Ergebnisse in landwirtschaftlichen Zeitungen, insbesondere in der *Wiener landwirtschaftlichen Zeitung* und dem *Österreichischem Wochenblatt*¹¹⁴ diskutiert und so erlangte die Soja auf diese Weise Bekanntheit unter den Landwirten, woraufhin einige auch Interesse an ihrem Anbau zeigten¹¹⁵.

¹¹² Vgl. Ibid., S. 2-3.

¹¹³ Ibid., Vorwort.

¹¹⁴ Friedrich Haberlandt, Der Anbau der rauhaarigen Soja oder Sojabohne (*Soja hispida* Moench). In: *Wiener Landwirthschaftliche Zeitung* 9/26 (1876), S. 87-89.

Graf H. Attems'sche Samenkulturstation St. Peter bei Graz, Culturversuch mit *Soja hispida*. In: *Wiener Landwirthschaftliche Zeitung* 48/26 (1876), S. 552-553.

Friedrich Haberlandt, Neure Erfahrungen über den Anbau der rauhaarigen Sojabohne. In: *Wiener Landwirthschaftliche Zeitung* 4/27 (1877), S. 32-35.

Gräflische H. Attems'sche Gemüsebau- und Samenkulturstation in St. Peter bei Graz, Zweiter Culturversuch mit der chinesischen Ölbohne in St. Peter bei Graz. In: *Wiener Landwirthschaftliche Zeitung* 49/27 (1877), S. 557.

E. Mach, Culturversuch mit *Soja hispida* an der landw. Landesanstalt in St. Michele. In: *Wiener Landwirthschaftliche Zeitung* 1/28 (1878).

R. Reitmann, Keine Sojabohnen. In: *Österreichisches Landwirthschaftliches Wochenblatt* 8/5 (1879), S. 94.

A. Semplowski, Zur Kultur und Verwerthung der Sojabohne In: *Fühlings Landwirthschaftliche Zeitung* 5/29 (1880), S. 278-281.

¹¹⁵ Vgl. Haberlandt, Sojabohne, S. 36.

In Haberlandts 1878 erschienenen Buch „*Die Sojabohne*“ wurden die Anbauversuche 1977 diskutiert und resümiert: Fragen wie, wann sollte ausgesät werden und in welchen Setzabständen; welcher Boden und wie viel Niederschlag sind optimal; wann sollte geerntet werden und ähnliche Fragen wurden darin erörtert. Auf asiatische Anbau-Traditionen wurde nicht eingegangen.

Gutsbesitzer Attems in St. Peter bei Graz startete einen Probeanbau¹¹⁶. Nach dem zweiten Versuch schrieb er an Haberlandt: *„Im Ganzen ist auch die diesjährige Kultur sehr gelungen und“* ich halte *„nun die Soja für gesichert und zähle sie zu unseren besten Nutzpflanzen“*¹¹⁷. In Grottenhof bei Graz führte der Direktor der Ackerbauschule, Herr Baumgartner, ebenfalls Anbauversuche durch und berichtete: *„Die Samen als Salat und Gemüse zubereitet, schmeckten wie gewöhnliche Fisolen“*¹¹⁸. Dr. F. Leithner in Krems berichtete, dass auch er erfolgreich geerntet habe und bezüglich Verwendung experimentiert habe: *„Ich liess die Sojabohnen zubereiten; die Köchin beklagte sich, dass sie 2-3 mal mehr Zeit zum Kochen derselben brauche, wie bei den anderen Fisolen, und dass sie dabei doch nicht so weich werden. Ich kostete sie in Essig und Oel und auch eingebrannt, sowie als Suppe bereitet. In Essig und Oel mundeten sie mir, sie hatten einen geringen süsslichen Beigeschmack wie von Zuckererbsen, weniger schmeckten sie mir eingebrannt und in der Suppe; einem Gast bei mir mundeten sie sehr“*. Im Ganzen glaubt Dr. Leithner jedoch nicht, dass *„die Sojabohne mit der Negerbohne werde zu konkurrieren vermögen“*¹¹⁹. Herr Rothe, Schlossgärtner in Böhmen, baute die Soja an, die Kostversuche mit den grünen Bohnen sagten ihm sehr zu¹²⁰. Herr Graf von Alten Hemmingen berichtet: *„Die trockenen Bohnen, in derselben Weise wie Erbsenpurée zubereitet, geben ein ganz angenehmes Gericht. Im nächsten Jahre*

¹¹⁶ Ibid., S. 19.

¹¹⁷ Ibid., S. 57.

¹¹⁸ Ibid., S. 57.

¹¹⁹ Ibid., S. 42.

¹²⁰ Vgl. Ibid., S. 47.

werde ich weitere Versuche auf meinen Ländereien in Hannover und auch im Comitat Marmarosch anstellen“¹²¹.

Herr Errtel, k. k. Hauptmann, unternahm Anbauversuche bei Meran. Er berichtete: *„Angestellte Kochversuche waren in hohem Grade befriedigend, die Sojabohne ist reiner und wohlschmeckender als die gewöhnliche Landbohne*“¹²². Das Comizio Agrario in Ragusa berichtete nach den dortigen Anbauversuchen, dass die Bohne *„hier nur schwer Eingang finden werde, da sie nicht die Sympathien der hiesigen Landwirte genieße*“¹²³. Herr Franz Marc, Vorstand des Thier- und Pflanzenacclimations-Vereins, ist nach erfolgreichen Anbauversuchen optimistisch: *„Diese Erfolge haben mir die Überzeugung verschafft, dass mit dieser Bohne eine hochwichtige Culturpflanze gewonnen sei, welche hochgradig in die Verhältnisse der Landwirtschaft und Industrie eingreifen wird*“¹²⁴. Herr Direktor Mach bemerkte über dem von ihm vorgenommenen Kostversuch Folgendes: *„Um uns über die Schmackhaftigkeit der Sojabohne und ihren Werth als Nahrungsmittel ein Urtheil zu bilden, suchten wir dieselbe auf verschiedene Art zuzubereiten und müssen gestehen, dass sich dieselbe sowohl einfach gekocht, ganz oder als Purée sowie mit Essig und Oel äusserst schmackhaft zeigte, ja fast feiner als Erbsen und Linsen. Erwähnt muss nur werden, dass die Sojabohnen durchaus sehr lange Zeit zum Weichkochen benöthigten*“¹²⁵.

Der Genuss der Sojabohne dürfe auf keiner Überwindung beruhen, resümiert Haberlandt, denn es liegen Kostversuche mit Samen und aus solchen hergestellten Speisen in größerer Zahl vor, dabei hat sich gezeigt, *„daß sich der Geschmack nirgends gegen die Sojakost verwehrt hat*“¹²⁶. Haberlandt war der Überzeugung,

¹²¹ Ibid., S. 74.

¹²² Ibid., S. 55.

¹²³ Ibid., S. 66.

¹²⁴ Ibid., S. 73.

¹²⁵ Ibid., S. 42.

¹²⁶ Ibid., S. 106.

dass die Sojabohne für sich allein zubereitet, ein „zu *concentriertes Nahrungsmittel*“ sei, und empfahl daher, sie mit anderen Nahrungsmitteln zu vermengen. Schließlich würden auch die Chinesen und Japaner die Bohne nicht für sich alleine konsumieren, sondern würden sie mit anderen Nahrungsmitteln vermischen. Die asiatische Zubereitung der Bohne sei jedoch umständlich und zudem mit einem nicht unerheblichen Zeit- und Geldaufwand verbunden. Daher schlug Haberlandt vor, vor allem die fein geschroteten Bohnen in der Küche zu verwenden. Sojaschrot solle mit Reis, Weizengrieß, Weizenmehl oder mit gekochten und gequetschten Kartoffeln zubereitet werden. Letzteres gebe eine polenta-artige Speise, die nach seinem Vorschlag „*Sojenta*“ genannt werden könnte. Haberlandt berichtete, dass ihm und seiner Familie Sojaspeisen vortrefflich mundeten und auch allen anderen, die er kosten lies¹²⁷. Ein Kollege von Haberlandt empfahl die Soja aufgrund ihrer vorteilhaften Nährstoffzusammensetzung mit der Kartoffel zu mischen. Er unterbreitete zugleich ein Kochrezept mit genannten Ingredienzien, da er der Ansicht war, dass das ein alle nötigen Nährstoffe lieferndes Gericht wäre, vor allem für jene, die bei der Verköstigung zu sparen hätten¹²⁸.

Haberlandt war davon überzeugt, dass Soja in Kombination mit der Kartoffel eine große Rolle in der Kost der Armen spielen werde, da sie alles enthielte, was ein Mensch zum Überleben benötige: *„Sie wird für die Kartoffeln mehr bedeuten, als wie das Salz, sie wird mit ihrem Fett das Schmalz, mit ihrem Protein die Kraft liefern. Entsprechende Mischungsverhältnisse werden sich je nach dem Verdünnungsmittel für den Sojaschrot leicht ermitteln lassen“*. Als Gries und als Mehl werde es auch Eingang in die „Paläste der Reichen“ finden, wie es die Sojasauce schon gefunden hat. Aber auch für die Versorgung der Armen werde sie bedeutungsvoll werden¹²⁹. Zudem sei sie weiterhin als Kaffee-Surrogat sehr wertvoll und eventuell wäre Soja auch als Schokolade-Ersatzmittel einzusetzen. Darüber hinaus wäre die Soja eine ideale Verpflegung für das Heer. Das Sojabohnenstroh könne als Viehfutter

¹²⁷ Ibid., S. 107.

¹²⁸ Ibid., S. 108.

¹²⁹ Ibid.

verwendet werden¹³⁰. Die Landwirte werden die Soja in den Kreis ihrer Kulturpflanzen aufnehmen - war er überzeugt -, da ihre Produkte nicht nur einen hohen Nährwert besäßen, sondern auch dem Gaumen des Menschen und des Viehs behagen würden¹³¹.

Haberlandt machte sich also für ihren Gebrauch als Nahrungsmittel stark. Die Soja konnte sich derweilen jedoch nicht durchsetzen, da sie der Bevölkerung fremd war und niemand recht wusste, wie die Bohne zubereitet werden sollte. Es wurden viele Verwendungsmöglichkeiten in Betracht gezogen, aber keine konnte wirklich überzeugen. Auffällig ist, dass versucht wurde, die Sojabohne nach europäischen Rezepten zu kochen. Asiatische Herstellungsformen und Speisen wurden nicht diskutiert. Auch eine spezifische Behandlung zur Entbitterung der Bohne wurde nicht durchgeführt. Ebenso wenig wurden ihre Enzyminhibitoren entfernt, was notwendig ist, um die Soja überhaupt genießen zu können¹³². An diesem Wissen mangelte es den frühen Soja-Pionieren, weshalb die Soja wie andere Bohnenarten in Europa auch behandelt wurde, so dass es nicht verwundert, dass die Pflanze dazumal wenig Anklang in unseren Küchen fand¹³³.

Im deutschen Sprachraum wurde die Sojabohne wegen der Bemühungen des Forschers auch als Haberlandt-Bohne bekannt¹³⁴. Daneben waren „Fettbohne“, „Ölbohne“, „Kaffeebohne“ oder „Japanische Bohne“ geläufige Namen für die Soja¹³⁵. Sie wurde aber auch als „Sojaerbse“ bezeichnet¹³⁶. Jedenfalls starb Haberlandt,

¹³⁰ Vgl. Ibid., S. 109.

¹³¹ Vgl. Ibid., S. 112-113.

¹³² Vgl. Romana Reif-Breitwieser, Kochen mit Sojamilch, Tofu und Okara. Graz 2005, S. 5.

¹³³ Vgl. Brillmayer, Kultur der Soja, S. 7 u. 12.

¹³⁴ Vgl. Harald Schumann, Futtermittel und Welthunger. Agrargroßmacht Europa- Mastkuh der Dritten Welt. Hamburg 1986, S. 87.

¹³⁵ Vgl. Theodor Schmidt, Die Sojabohne. Wirtschaftsgeographische Untersuchungen. Wien 1937 (Diss.), S. 3.

¹³⁶ Vgl. Helene Wagner, Die Sojabohne. Zeitungsartikel in: Österreichische Frauenzeitung 10/1927, S.10.

bevor die Versuche weitergeführt werden konnten, was in Folge zu ihrer Beendigung führte.

Als menschliches Nahrungsmittel wurde sie in Europa und in den USA abgelehnt, als Futterpflanze fand sie hingegen schnell Akzeptanz¹³⁷. In den USA wurden Haberlandts Untersuchungen über die Kultur der Soja früher als in Europa beachtet. Im Jahre 1898 forcierte das US-Landwirtschaftsministerium den Soja-Anbau mit neuen Sorten aus Asien und aus Europa, wobei ihr Interesse vorwiegend an der Futterpflanze Sojabohne lag. In Würdigung der Verdienste von Friedrich Haberlandt wurde eine von ihm selektierte frühreife, gelb-samige Bohne mit seinem Namen ausgezeichnet. Diese war in den Jahren um 1930 in fast allen Soja-Anbaugebieten der USA weit verbreitet und wurde folglich ein vielverwendeter Kreuzungspartner in der US-Sojabohnenzüchtung¹³⁸.

Festzuhalten bleibt auch, dass sich Haberlandt als erster okzidentaler Wissenschaftler mit dem systematischen Anbau im großen Stil beschäftigte. Neben der Soja-Kultivation war er bestrebt, die Bohne in unsere Ernährung zu integrieren. Das Interesse an der Soja in der westlichen Welt erwuchs, als durch die moderne Wissenschaft Informationen über ihren Nährwert bekannt wurden. Die Soja wurde nun als wichtiger Fett- und Proteinlieferant wahrgenommen, womit unsere Ernährung ungemein bereichert werden könnte. Mit diesem Hintergrundwissen entwickelte Haberlandt die utopische Vorstellung einer Ernährungsrevolution durch die Soja. Er war der Ansicht, dass man mit der günstig produzierbaren und vielfältig einsetzbaren Bohne wissenschaftliche Erkenntnisse über vollwertige und gesunde Ernährung auf Menschen aller sozialer Verhältnisse anwenden könne, was faktisch eine gesicherte Proteinversorgung für alle bedeuten würde und so die Gesundheit durch ausgewogene Ernährung heben würde. Haberlandt praktizierte somit ein Denken, dass ausgewogene Ernährung als das Ergebnis moderner wissenschaftlicher Erkenntnisse betrachtet. Außerdem folgte er dem damals geläufigen Paradigma der

¹³⁷ Vgl. Jean Pierre Bertrand/ Catherine Laurent/ Vincent Leclercq, Soja. 1984, S. 44- 45.

¹³⁸ Vgl. William Shurtleff/ Akiko Aoyagi, Friedrich Haberlandt. In:
<http://www.soyinfocenter.com/pdf/125/Habe.pdf> (am 15.10. 2010).

allgemeinen Volksernährung, die gesichert werden müsse. Die „Entdeckung der Soja“ im Westen war somit kein Zufall, sondern Ergebnis des Wissens und der Bedürfnisse der Zeit.

Im Folgenden werden diese Implikationen etwas genauer betrachtet, nämlich wie sich die Entdeckung des Proteins als lebensnotwendiger Stoff im Diskurs niedergeschlagen hat und wie sich die rationelle Volksernährung in der öffentlichen Argumentation als Form des Denkens manifestiert hat, denn dies erscheint notwendig, um zu verstehen, aus welchem Grund die Soja ein derartiges Interesse erweckte.

Zudem wird die symbolische Bedeutung des Fleisches und dem daraus gewonnenen Protein im kulturellen Kontext diskutiert, um die Entwicklungen unserer Speisegewohnheiten nachvollziehbar zu machen und um zu sehen, wieso sich das Interesse auf unsere Ernährungsgewohnheiten konzentriert hat und weshalb die Soja, welche die Ziele der rationellen Volksernährung umzusetzen vermochte, dennoch nicht wie erwartet angenommen wurde.

6. Kulturanthropologische Reflexionen über Ernährung

6. 2. Eiweißhunger: „*Fleisch, ein Stück Lebenskraft*“

Betrachten wir nun die diversen Eiweißquellen, die in Europa erschlossen worden sind in ihrem kulturellen Kontext.

In Mitteleuropa hat man seit jeher vor allem auf tierisches Eiweiß in Form von Fleisch, Milch, Butter und Käse zurück gegriffen. Andere Kulturen haben pflanzliche Eiweißquellen – wie auch Soja eine ist – erschlossen. Fleisch stellt unter den proteinspendenden Speisen jedoch einen Sonderfall dar. Es kann nicht einfach nur als ein eiweißlieferndes Lebensmittel gesehen werden, vielmehr wohnt gerade ihm ein Symbolgehalt wie keinem anderen Lebensmittel inne, es bringt ein Herrschaftsverhältnis, nämlich das der Macht des Menschen über das Tierreich zum Ausdruck.

Der Konnex Fleisch-Macht zieht sich wie ein roter Faden durch die Geschichte: Dem, der die Position des überlegenen Raubtiers eingenommen hat, gebührt das Fleisch¹³⁹. Der Tod des Tieres gilt als Lebensquell, diese magische Vorstellung ist bis heute als Fragment animistischen Denkens in unsere Kultur tradiert. Es gilt als kräftespendend – weit über die zellregulierende Funktion des Proteins hinaus - und der Agrarmarkt Österreich postuliert: „*Fleisch, ein Stück Lebenskraft*“ und „*Fleisch bringt`s*“¹⁴⁰. Ähnlich argumentierten bereits Marx und Engels, Fleisch hat „*wesentlich dazu beigetragen, dem werdenden Menschen Körperkraft und Selbstständigkeit zu*

¹³⁹ Ehrenreich führt die Bedeutung des Fleisches als Lebensmittel auf das „Urtrauma“ des Menschen zurück, das da wäre, von Tieren gejagt und gefressen zu werden. Der Mensch an der Spitze der Nahrungskette wäre ein hart erkämpfter Posten gewesen, erklärt Ehrenreich. Das Töten von Tieren wäre somit Verteidigung gepaart mit dem Wunsch, sich das Fleisch übermächtiger Gegner einzuverleiben.

Vgl. Mellinger, Fleisch, S. 28-29.

¹⁴⁰ Fleisch bringt`s. In: http://www.ama-marketing.at/upload/media/GUTACHTEN_FLEISCH.PDF (am 22.6.2010).

„Fleisch, ein Stück Lebenskraft“. In: <http://www.ama-marketing.at/fleisch-und-fleischwaren/rind/ernaehrung/>

geben“¹⁴¹, daher plädierten sie für den Fleischkonsum bei allen Bevölkerungsschichten.

Die hohe Wertigkeit des Fleisches ist auch tief in der christlichen Kultur verankert: Schon Gott zieht Fleisch anderen Opfern vor, was zum Brudermord von Kain und Abel führte. Erinnern wir uns: Kain wollte den Herrn mit Vegetabilien erfreuen, während der jüngere Bruder Fleisch opferte: Und „*der Herr blickte freundlich auf Abel und sein Opfer, aber Kain und sein Opfer schaute er nicht an*“¹⁴².

Fleisch wird also in unserer Gesellschaft als Lebensmittel mit einem hohen Prestigewert angesehen. Nach Wiegelmanns ethnologischem Konzept der Mahlzeitenordnung kann man den Stellenwert einer Speise innerhalb einer Kultur erkennen, indem man beobachtet: „*zu welchen und zu wie viel Mahlzeiten eine Speise gebraucht wird und wie sie in diese Mahlzeiten eingeordnet ist*“¹⁴³. Fleisch steht in der Mahlzeitenordnung an der Spitze, nämlich als wichtigste Ingredienz einer Sonn- und Festtagsspeise, sine qua non. Fleisch ist der Inbegriff einer „anständigen“ und vollwertigen Mahlzeit, auch wenn der diesbezügliche materielle Hintergrund nicht mehr zwingend gegeben ist¹⁴⁴, schließlich prägen gelebte soziale Praxen unsere Geschmacksvorlieben¹⁴⁵.

Auf seinen zentralen Stellenwert verweisen indirekt diejenigen Nahrungsmittel, die es ersetzen sollen, wie auch Soja ein solches darstellt. Der Soja fehlt dieser kulturelle Mehrwert, den das Fleisch in der europäischen Kultur innehat. Die Bohne ist weit günstiger zu produzieren als das Fleisch, was wiederum zu Lasten seines Ranges geht. Ökonomisch-funktionalistisch könne die hohe Wertigkeit des Fleisches damit erklärt werden, dass es schwieriger zu produzieren sei, als pflanzliche Proteine, das

¹⁴¹ Friedrich Engels, Dialektik der Natur. In: Karl Marx/ Friedrich Engels, Werke. Bd. 20. Berlin 1962, S. 449-450.

¹⁴² Genesis 4,5.

¹⁴³ Wiegelmann (1972) zit. nach: Eva Barlösius, Eßgenuß als eigenlogisches soziales Gestaltungsprinzip. Zur Soziologie des Essens und Trinkens, dargestellt am Beispiel der grande cuisine Frankreichs. Hannover 1988 (Diss. Universität Hannover). ; S. 45.

¹⁴⁴ Vgl. Mellinger, Fleisch, S. 83.

¹⁴⁵ Vgl. Ibid., S. 75.

macht es auch zu einer raren Kostbarkeit¹⁴⁶. Außerdem sind wir eine traditionelle Fleisch-Milchkultur, viele Anbauflächen der Alpen eignen sich nicht für intensive Bewirtschaftung mit Nutzpflanzen, daher dominiert in diesen Gebieten Viehhaltung. Es erscheint naheliegend, sich das Protein in Form von Fleisch und Milchprodukten nutzbar zu machen.

Macht wird in der Geschichte der Menschheit seit jeher mit Verfügbarkeit über Fleisch verbunden, so Nellinger, denn Nahrungsangebot und Versorgung des Großteils der Menschen unterläge natürlichen Grenzen, daher gelte das schwer zu beschaffende Fleisch vor allem in Ackerbaugesellschaften seit jeher als Symbol der Reichen und Mächtigen, die damit ihre Unabhängigkeit und Freiheit von jeglichen Einschränkungen demonstrieren würden. Dort, wo Fleisch knapp war, avancierte es zum Luxusgut.¹⁴⁷ Die Mächtigen veranstalteten so genannte Schauessen, welche den Triumph über den Hunger demonstrieren sollten. Während einer Italienreise 1764 berichtet Marquis de Sade über die Cuccagna in Neapel:

„Wenige Tage nach unserer Rückkehr schlug uns der König vor, von einem Balkon seines Schlosses aus eines der merkwürdigsten Feste seines Königreiches zu betrachten. Es handelte sich um eine Cuccagna. Ich hatte oft von dieser Sonderbarkeit reden hören, aber das, was ich nun zu sehen bekam, war von der Vorstellung, die ich mir gemacht hatte, weit entfernt. [...] Man hörte bald darauf den Schuß einer Kanone, und wir begaben uns auf den Balkon. Die vollkommene Perspektive bot sich unserem Blick: Auf dem Platz befand sich eine ungehörige Menge Volkes. Man hatte ein großes Gerüst mit einer ländlichen Dekoration ausgeschmückt, worauf sich eine verschwenderische Fülle von Esswaren befand, die dergestalt angeordnet waren, dass sie für sich einen Teil der Dekoration darstellten. Barbarisch gekreuzigt sah man da Gänse, Hühner und Truthähne, die, lebendig aufgehängt und nur von einem Nagel festgehalten, durch ihre konvulsivischen Zuckungen das Volk ergötzen. Daneben hingen Brote, Fische und gevierteilte Rinder. Ein Teil der Dekoration stellte ein Feld vor, auf dem Schafe weideten, von anständig gekleideten Männern aus Pappmaché bewacht [...]. Das Ganze war als

¹⁴⁶ Vgl. Harris, Geschmack und Widerwille, S. 16.

¹⁴⁷ Mellinger, Fleisch, S. 69.

*Lockspeise ausgelegt, um die Gier des wilden Volkes und seine ausschweifende Liebe zum Raub wach zu halten [...]. (Marquis de Sade, Juliette oder die königliche Lust der Cuccagna)*¹⁴⁸.

Das „Volksfest“ der Cuccagna erreicht schließlich ihren Höhepunkt mit dem planmäßigen Einsturz des Gerüsts, auf dem sich die Zuschauer befinden, wobei etliche hundert von ihnen darunter begraben werden und sterben. Dieses Spektakel zeigt die Zusammenhänge zwischen Fleisch, Macht, Mangel und Überfluss¹⁴⁹. Fleisch war also in der neuzeitlichen europäischen Gesellschaft ein Gut, das den Reichen und Mächtigen oblag.

Der Verbrauch von Fleisch, Eiern und Milchprodukten ging vom 16. - bis zum 19. Jahrhundert bei der ärmeren Bevölkerung zurück, wobei sich die Ernährung zu einer voluminösen, kohlehydratreichen und zugleich fettarmen wandelte. Diese Tendenz

¹⁴⁸ Marquis de Sade, Julie oder die königliche Lust der Cuccagna. In: Marquis de Sade. Ausgewählte Werke. Neu-Isenburg 2006, S. 864.

¹⁴⁹ Vgl. Mellinger, Fleisch, S. 65.

Das in der Moderne zur Fertigware zerteilte Fleisch verwischt seine Herkunft, nämlich, da man nicht erkennt, das es sich dabei um ein Stück eines ehemals lebendigen Wesens handelt. Elias hat im Zuge des *Prozesses der Zivilisation* einen Wandel in der Fleischpräparation erkannt: *Die Art, wie das Fleisch aufgetragen wird, ändert sich vom Mittelalter zur Neuzeit hin beträchtlich. Die Kurve dieser Wandlung ist recht lehrreich: in der Oberschicht der mittelalterlichen Gesellschaft kommt sehr oft das tote Tier oder größere Teile des Tieres als Ganzes auf den Tisch. Nicht nur ganze Fische, ganze Vögel, z. T. mit ihren Federn, sondern auch ganze Hasen, ganze Lämmer und Kalbsviertel erscheinen auf der Tafel, zu schweigen von dem größeren Wildbret oder den am Spieß gebratenen Schweinen und Ochsen*“. Elias versucht aufzuzeigen, wie zur Wende vom 17. ins 18. Jahrhundert die Sitte, Fleisch in derart großen Stücken zu konsumieren, sodass seine tierische Herkunft erkennbar bleibt, allmählich in den Oberschichten verschwindet. Man vermeidet nunmehr die Erinnerung daran, dass das Gericht etwas mit einem getöteten Lebewesen zu tun hat. Vielmehr werden große Mühen in Zubereitung und Zerlegung investiert, so dass beim Essen nicht mehr an den Ursprung des Gerichts gedacht wird. Die Machtverhältnisse, die bei den Mittelalterlichen Schauessen und später bei der Cuccagna noch völlig unverhüllt zum Ausdruck gebracht worden sind, werden mit der Zeit subtiler, sie werden unsichtbar, da sie hinter die Kulissen verlagert werden. Aber genau dadurch werden sie zugleich zementiert.

Vgl.: Norbert Elias, Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes. Bd. 1. Amsterdam 1997, S. 251 (= wörtl. Zitat); 253.

kehrte sich seit Beginn des 19. Jahrhunderts wieder um, allein zwischen 1816 und 1944 verdreifachte sich der Eiweißkonsum der Menschen¹⁵⁰. Der Fleischkonsum hat sich im Laufe dieser Zeit mehr als verdoppelt, daher spricht Wirz auch von der „*Fleischreligion des 19. Jahrhunderts*“¹⁵¹. Fleisch wurde also in der industrialisierten Welt von einem selten auf den Tisch kommenden Luxusgut zu einem wesentlichen Bestandteil der Ernährung bis in untere Gesellschaftsschichten hinein. Fleisch wurde nun täglich konsumiert („*Traum vom täglichen Fleisch*“).

Rationalisierung und die Industrialisierung haben einen wesentlichen Beitrag zur massenhaften Herstellung von Fleisch und somit zur Ernährungsrevolution¹⁵² geleistet: Bessere Züchtungs-Erfahrungen brachten Tiere mit mehr Fleisch hervor. Innovationen bei der Fütterung erhöhten ebenfalls die Fleischmenge, zudem konnte das Fleisch durch technische Fortschritte schneller transportiert und besser gekühlt werden und die Industrialisierung der Schlachtungen trug das ihrige dazu bei, Fleisch für breite Schichten verfügbar zu machen. Durch ökonomische und landwirtschaftliche Entwicklungen wurden immer mehr Tiere durch Maschinen ersetzt. Mellinger bezeichnet dies als „*Ende des agrarischen Arbeitsgespanns*“¹⁵³. Tiere werden zu Schlachttieren, Fleisch wurde für breite Bevölkerungsschichten zugänglich. Industrialisierung und Mechanisierung machten die einst „*göttliche Gabe*“ zur Fertigware¹⁵⁴.

Die im 19. Jahrhundert aufkommende Ernährungswissenschaft „entdeckte“ die Bedeutung des Proteins für den menschlichen Organismus, womit sie den

¹⁵⁰ Vgl. Hans J. Teuteberg/ Günther Wiegmann, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung (= Studien zum Wandel von Gesellschaft und Bildung im neunzehnten Jahrhundert Bd. III). Göttingen 1972, S. 64.

¹⁵¹ Albert Wirz, Ernährungsreform und Geschlechterordnung. In: Hans Jürgen Teuteberg/ Gerhard Neumann/ Alois Wierlacher (Hgg.), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven (= Kulturthema Essen Bd. 2). Berlin 1997, S. 440.

¹⁵² Vgl. Prahl/ Setzwein, Soziologie der Ernährung, S. 49.

¹⁵³ Mellinger, Fleisch, S. 97.

¹⁵⁴ Vgl. Ibid.

steigenden Fleischkonsum auf eine gesundheitlich-rationale Grundlage stellte: 1838 isolierte Gerrit Jan Mulder Protein. Dieses wurde bald als Basis alles Lebens angesehen, was bedeutet, dass jeder lebende Organismus eine gewisse Menge davon benötigt, um existieren zu können. Proteine bestehen aus Aminosäuren, den so genannten „*Bausteinen des Lebens*“¹⁵⁵. Der Mensch braucht Protein zur Förderung und Regulierung des Zellwachstums.

Die aufkommende Ernährungswissenschaft bestätigte durch Bedarfsempfehlungen die Notwendigkeit eines hohen Konsums an Protein: Die Experten vor dem Ersten Weltkrieg empfahlen, ca. 120 Gramm Eiweiß am Tag zu konsumieren. Das galt als Normalmaß nach Voit, Liebig, Pettenkofer u.a.. Während des Ersten Weltkrieges wurde das tierische Eiweiß knapp. Die täglichen Empfehlungen für Eiweiß lagen zwischen 28-56 gr. am Tag (Rein), Röse riet zu 30 gr. Zwischen den Kriegen wurden zwischen 80-100 gr. Eiweiß empfohlen. Rubner zweifelte an den „*Voitschen Dogmen*“ vom höheren Fleischbedarf und brachte die Wissenschaft damit zum Überdenken des Eiweißstandards¹⁵⁶. In den 1930ern hielt man sich an Empfehlungen von Bickel¹⁵⁷, Hinhedem Thittende, Abderhalden und Pirquet, die eine tägliche Eiweißzufuhr von 30 bis 60 Gramm als ausreichend betrachteten, riefen zu einer erneuten Ernährungsreform auf. Sie waren der Ansicht, ein hoher Fleischkonsum wäre schädlich für den menschlichen Organismus, es wäre besser, unsere Ernährung auf pflanzliche Grundstoffe aufzubauen¹⁵⁸. Eine Überschreitung dieses Wertes führe sogar zu einer „*Eiweißüberfütterung*“, waren sie überzeugt¹⁵⁹.

¹⁵⁵Francis Moore Lappé verfasste das Konzept der „Proteinvollständigkeit“, das geht davon aus, dass sich Proteine aus pflanzlicher Nahrung auf natürliche Weise ergänzen. Diese Vorstellung ist ein Gegenentwurf zu jener, die davon ausgeht, dass nur Fleisch allein alle acht Aminosäuren zuzuführen vermag, denn – so die Folgerung- Korn und Gemüse müssen nur richtig kombiniert werden, um die Eiweißversorgung zu gewährleisten (da Soja alle acht Aminosäuren enthält, ist das nur ein Detail am Rande).

Vgl. Stefan Rosen, Die Erde bewirtet euch festlich. Vegetarismus und die Religionen der Welt. Satteldorf 1992, S.24.

¹⁵⁶ Vgl. Helene Wagner, Die gesunde Küche. Graz 1929, S. 7.

¹⁵⁷ Vgl. Otto Konrad, Anbau der Hülsenfrüchte (= Arbeiten des Reichsnährstandes Bd. 8). Berlin² 1942, S. 10.

¹⁵⁸ Vgl. Wagner, Gesunde Küche, S. 7-8.

¹⁵⁹ Vgl. Obst und Gemüse in der deutschen Volksernährung (=Schriftenreihe der Reichsarbeitsgemeinschaft für Volksernährung). Leipzig 1939, S. 49.

Lediglich Van Noorden war anderer Ansicht, er äußerte Bedenken dahingehend, „*die Harmlosigkeit wahrhaft eiweißarmer Kost propagandistisch zu verallgemeinern und als hygienisches Ideal der Zukunft zu preisen, halte ich für sehr bedenklich*“¹⁶⁰. Nach 1933 veranschlagten Ernährungsspezialisten als ideale Eiweißmenge zwischen 70-120 Gramm, je nach zu leistender Arbeit, für Soldaten empfahl er 120 Gramm / Tag¹⁶¹.

Ziegmayer sprach vom „*Eiweißhunger unserer Zeit*“, der sich durch den ständig erhöhenden Verbrauch hochwertiger Eiweißträger manifestiere. Als Hauptursache für den steigenden Proteinverbrauch sah er die Umstellung von körperlicher auf „*nerven verzehrende Arbeit*“ im Zuge von Industrialisierung, Verstädterung und Rationalisierung¹⁶². Hinze sieht eine veränderte Ernährung als Folge der Urbanisierung, denn an Stelle von voluminöser, schlackenreicher Nahrung mit Brot, Kartoffeln und Gemüse tritt eine gehaltvollere Ernährung, welche weniger Abfälle liefert. Eine höhere Rolle als in den Jahrhunderten zuvor spielt zudem die Auswahl nach Genusswert.¹⁶³ Auch Kittel und Schreiber konstatierten zu Beginn des 20. Jahrhunderts einen eklatanten Anstieg des Fleischkonsums. Sie führten dies auf veränderte Anforderungen - besonders bezüglich geistiger Leistungen - und einer Änderung der menschlichen Bedürfnisse zurück¹⁶⁴.

Ziegmayer empfahl, eine Reduzierung des Verzehrs von tierischen Produkten und diese durch pflanzliche Kost zu ergänzen. Ideal erschien ihm eine Kombination tierischer und pflanzlicher Eiweißträger¹⁶⁵. In der Ernährungswissenschaft gab es

¹⁶⁰ Ibid.

¹⁶¹ Vgl. Kittel/ Schreiber/ Ziegmayer, Soldatenernährung 1939, S. 17; S. 22; S. 100.

¹⁶² Wilhelm Ziegmayer, Rohstoff- Fragen der Deutschen Volksernährung. Eine Darstellung der ernährungswirtschaftlichen Aufgaben unserer Zeit. Dresden, Leipzig³ 1939, S.24, 26 u. 108.

¹⁶³ Vgl. Ziegmayer, Rohstoff-Fragen, S.26.

¹⁶⁴ Vgl. Walther Kittel/ Walter Schreiber/ Wilhelm Ziegmayer, Soldatenernährung und Gemeinschaftsverpflegung. Dresden, Leipzig 1939, S. 22.

¹⁶⁵ Vgl. Ziegmayer, Rohstoff- Fragen, S. 108.

bezüglich des benötigten Eiweißgehalts auch weitere Stimmen, welche die täglichen Proteinempfehlungen für überhöht ansahen, hierzu zählten jene von VegetarierInnen, RohköstlerInnen und Vertreter der Basen-überschüssigen Kost.¹⁶⁶ Seit der Mitte des 19. Jahrhunderts erwuchs in bürgerlichen Kreisen die Ernährungsreform, welche bereits stark vegetarisch geprägt war. Für das Gros ihrer Anhänger war die Kritik am modernen Leben ausschlaggebend für den Verzicht auf Fleisch, welcher im weitesten Sinne auch als Protest gegen vorhandene Strukturen und eine Abkehr von traditionellen Werten gesehen werden kann¹⁶⁷. Sie opponierten daher - teilweise auch von der Medizin unterstützt¹⁶⁸, gegen den steigenden Fleischkonsum und die damit einhergehenden Zivilisationskrankheiten¹⁶⁹.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts waren Fleisch und Milch - wie wir nun erfahren haben - keine Mangelware mehr, sondern sind zum Massengut avanciert, was folglich zu einer wesentlichen Erhöhung des Eiweißkonsums führte. Der westliche Mensch hat sich somit aus den Schranken der Natur emanzipiert (Sombart), zugleich wurde die Nahrung „demokratisiert“, die einst kostbare Rarität Fleisch wurde zur Alltagskost für breite Bevölkerungsschichten in den industrialisierten Ländern¹⁷⁰.

Fleisch genießt in unserer Kultur also eine hohe Wertigkeit, diese wird durch die Ernährungswissenschaft und ihrer Erkenntnis, dass Protein notwendig ist, unterstrichen. Durch die Industrialisierung, das Bevölkerungswachstum und die Verstädterung wurde die Frage virulent, wie möglichst viele Menschen mit dem als

¹⁶⁶ Obst u. Gemüse i.d. Volksernährung, S. 48.

¹⁶⁷ Vgl. Prahl/ Setzwein, Soziologie der Ernährung, S. 69.

¹⁶⁸ Heute wird eine Eiweißmenge 0,8 Gramm / kg Körpergewicht am Tag empfohlen, das entspricht bei einer etwa 65 kg schweren Person ca. 52 Gramm / Tag, die Mär von der Eiweißunterversorgung hat sich also ins Gegenteil umgekehrt.

Vgl. Claus Leitzmann, Vegetarismus. Grundlagen, Vorteile, Risiken (= Becksche Reihe Wissen). München³ 2009, S. 61.

Vgl. Silvia Maritsch-Rager, Die Pflanzensprecherin kocht. Vegetarisch-vegane Gaumenfreuden Bad Aussee 2004, S. 15.

¹⁶⁹ Vgl. Leitzmann, Vegetarismus, S. 34.

¹⁷⁰ Vgl. Prahl/ Setzwein, Soziologie der Ernährung, S. 49.

lebensnotwendig erkanntem Protein versorgt werden könnten. Die wissenschaftliche Beschäftigung mit dem Thema, wie eine optimale Protein-Versorgung auszusehen habe, ist ein Teilbereich des Diskurses um die Gesunderhaltung des Menschen überhaupt, was im Folgenden aufgezeigt werden wird.

6. 3. „Rhetorik des Essens“: Die Entdeckung der „rationellen Volksernährung“¹⁷¹

Mit der aufkommenden Industrialisierung und der damit einhergehenden Ballung von Menschen auf kleinstem Raum musste die Nahrungsbeschaffung im Sinne der Rationalisierung¹⁷² geplant werden¹⁷³. Um dies zu bewerkstelligen, wurde einerseits die Herstellung von Nahrungsmitteln technisiert, zudem wandte sich die Wissenschaft den Lebenserhaltungsfunktionen des Menschen zu¹⁷⁴.

Um die Mitte des 19. Jahrhunderts ist Medizin, Physiologie und Chemie der Nahrungsaufnahme als naturwissenschaftliche Disziplin eingeführt worden. Zahlreiche empirische Studien zum Thema Ernährung entstanden in jener Zeit. Diese waren nicht nur in Fachkreisen von Relevanz, man war auch bestrebt, das erlangte Wissen in der Praxis anzuwenden, was die Ernährungslehre zu einem Teil der so genannten „*Ernährungsrevolution*“¹⁷⁵ machte.

¹⁷¹ Rhetorik des Essens ist hier nicht im Sinne von Barthes gemeint, sondern bezieht sich auf das, was über das Essen gesprochen wird!

¹⁷² Rationalisierung strebt nach einer Minimierung von Kraft, Material und Zeit, um so den Ertrag zu optimieren. Erreicht werden soll dies durch planmäßiges, zweckgerichtetes, rechnerisches und wissenschaftliches Vorgehen. Rationalisierung meint den schrittweisen Prozess der Ablösung von zufälligen, planlosen und traditionsgebundenen durch arbeitsteilige, normierte, standardisierte, organisierte und bürokratisch verwaltete Lebensformen. Das Denken und Handeln unterliegt immer mehr der Berechnung, Begründbarkeit und Beherrschbarkeit, Menschen üben Kontrolle über ihre Umwelt, übereinander und auch über sich selbst aus. Ergebnis davon ist eine *Entzauberung des Weltbildes*, das durch drei Merkmale geprägt ist: Entmystifizierung/ Verwissenschaftlichung; Glauben an die Vernunft / Empirie; die durch Fortschritte in der Technik möglich gewordene Unterwerfung der Natur.

Vgl. zum Begriff Rationalisierung: Nina Degele/ Christian Dries, Modernisierungstheorie. Eine Einführung. München 2005, S. 95-96.

¹⁷³ Vgl. Leitzmann, Vegetarismus, S. 41.

¹⁷⁴ Vgl. Teuteberg/ Wiegmann, Wandel der Nahrungsgewohnheiten, S. 69.

¹⁷⁵ Vgl. Prahl/ Setzwein, Soziologie der Ernährung, S. 48.

Vgl. Teuteberg/ Wiegmann, Wandel der Nahrungsgewohnheiten, S. 27.

Um 1900 erlangte der Begriff „*Volksernährung*“ große Bedeutung und im Zuge des Ersten Weltkrieges bekam diese endgültig einen festen Platz im politischen, sozialen und wirtschaftlichen Bewusstsein. Die Ernährungswissenschaft beschäftigte sich neben der Unterernährung vor allem mit der Frage nach der „richtigen Ernährungsform“¹⁷⁶. Ziel dabei war, das gesamte Volk optimal versorgen zu können, damit es gesund bliebe¹⁷⁷. Die Volksernährung als eine Form von Gesundheitserziehung sollte „falsche Ideen“ über Lebensmittel und Mahlzeiten korrigieren, um Geldverschwendung, besonders in der armen Bevölkerung zu vermeiden¹⁷⁸.

Justus von Liebig betrieb mit dem schon erwähnten Gerrit Jan Mulder und Jakob Moleschott wegweisende Forschungen im Bereich der organischen Chemie. Sie unterteilten unsere Nahrung in Eiweiß, Fett und Kohlehydrate. Diese Kategorisierung gilt auch heute noch¹⁷⁹. Rubner führte in den 1880ern den Begriff „*Kalorien*“ ein, der Wert der Nahrung konnte damit wissenschaftlich gemessen werden¹⁸⁰. Ende des 19. Jahrhunderts waren Voit und Rubner unter den ersten Forschern, die den „*Brennwert*“ der einzelnen Nahrungsmittel zu berechnen versuchten. Sie erarbeiteten eine für den Körper notwendige Kalorienmenge und erkannten auch den Wert des (tierischen) Eiweißes für das Wachstum und für die Erhaltung und Leistungsfähigkeit des Körpers. Der Mensch brauche demnach 118 Gramm Eiweiß, 56 Gramm Fett und 500 Gramm Kohlehydrate pro Tag, das sind rund 3000 Kalorien. Zudem – so Voit

¹⁷⁶ Vgl. Chemie in der Küche. Zeitungsartikel in: Der neue Haushalt 1 (1930), S. 1-2.

¹⁷⁷ Teuteberg/ Wiegmann, Wandel der Nahrungsgewohnheiten, S. 60 und 62.

¹⁷⁸ Vgl. Dietrich Milles, Working Capacity and Calorie Consumption: The History of Rational Physical Economy. In: Harmke Kamminga/ Andrew Cunningham (Hgg.), The Science and Culture of Nutrition. 1840 - 1940. Amsterdam-Atlanta 1995, S. 84.

¹⁷⁹ Vgl. Teuteberg/ Wiegmann, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten, S. 47.

¹⁸⁰ Vgl. Harmke Kamminga/ Andrew Cunningham (Hgg.), Introduction: The Science and Culture of Nutrition. 1840 - 1940. In: Dies., The Science and Culture of Nutrition. 1840 - 1940. Amsterdam-Atlanta 1995, S. 8.

und Rubner – sei eine Ernährung ohne reichlich tierisches Eiweiß nicht vollwertig, das tierische Protein allein galt laut ihrer Theorie als lebens- und kraftspendend¹⁸¹.

Die Ernährungslehre studiert die menschlichen Stoffwechselfunktionen mitunter, um die optimale Nutzung menschlicher Arbeitskraft, respektive des „*Motors Mensch*“ (Rabinbach)¹⁸² zu eruieren und das rationellste Input/Output Verhältnis zu bestimmen. Diese Form des Denkens wird vom Descartschen` Maschinen-Modell dominiert, welches den Körper des Menschen als bloße Maschine auffasst - getrennt vom geistigen Teil des Menschen, der mehr oder weniger unabhängig vom materiellen Leib existiert - Leib und Seele werden also voneinander distinktiert.

Brillmayer verglich in seiner Schrift den Menschen mit einem Verbrennungsmotor und bezeichnete ihn als „*Motor Mensch*“: *„Der menschliche Körper ist ein Bewegungsmechanismus. Er kann sich fortbewegen, Lasten tragen, Gewichte heben, Holz hacken, Maschinen bedienen, er kann feilen, sägen, rudern, er kann tanzen, Gegenstände schleudern, schreiben und noch viele andere Tätigkeiten ausüben, ganz ähnlich wie ein Motor, der vermittelt der ihm innewohnenden Kraft entweder eine Riemenscheibe antreibt, oder durch Vermittlung derselben Maschinen in Bewegung setzt. Dem Motor muß laufend, zur Ermöglichung seiner Leistung, Kraftstoff zugeführt werden, sei es in Form von Benzin, Öl, Gas oder anderem. [...] Der Mensch erhält laufend mit seiner Nahrung Kraftstoff in Form von Kohlehydraten und Fett.“*¹⁸³ [...] *„Der Motor Mensch hat [...] nicht nur wie ein mechanischer Motor mechanische Arbeit zu leisten, nein, er muß noch zusätzlich immer und immer wieder Teile, Zellen, Organe neu aufbauen, sei es zum Austausch nach Abnutzung, sei es zum Wachstum“*¹⁸⁴, was bedeutet, dass er neben den kraftspendenden Kohlehydraten auch aufbauende „*Stoffspender*“ benötigt: Eiweiß, Wasser, Mineralsalze und Vitamine.

¹⁸¹ Vgl. Hinze, Geographie und Geschichte, S. 104.

¹⁸² Der Begriff des Menschen hat im 19. Jh. eine fundamentale Wendung erfahren, die Wissenschaften definieren den Menschen als arbeitenden Körper.

Vgl. Anson Rabinbach, *Motor Mensch. Energie, Ermüdung und die Ursprünge der Modernität*. Wien 2001.

¹⁸³ Brillmayer, *Soja in der Ernährung*, S.12.

¹⁸⁴ *Ibid.*, S.14.

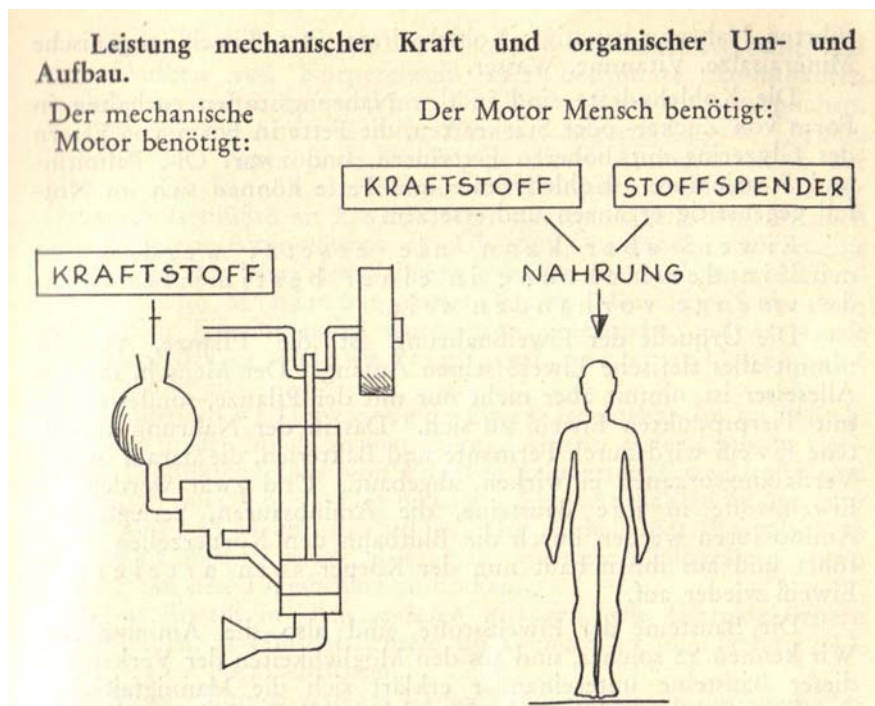


Abb. 5: Illustration: „Motor Mensch“¹⁸⁵

Mit der Verwissenschaftlichung der Nahrungsaufnahme geben wir zunehmend die Verantwortung dafür, was wir essen sollen, an Experten und Spezialisten ab. Nicht mehr das Angebot an Nahrungsmitteln, nicht Erfahrung und Tradition, Appetit oder Geschmack bestimmen ihre Auswahl, sondern die auf biochemischen Analysen und Durchschnittswerten beruhenden Ernährungsempfehlungen werden zum Maßstab der Orientierung des Menschen. Die Entscheidung darüber, was es isst, wird zunehmend seinem Kompetenzbereich entzogen und einem Expertentum übertragen. Diese Tendenz ist nicht zuletzt Folge der fortschreitenden Spezialisierung einer Gesellschaft, die zunehmend als Ort des vermittelten Handelns aufgefasst wird, da nur mehr wenige alltägliche Aufgaben ohne die Hilfe von überindividuellen, spezialisierten Wissens vollzogen werden können. Die Experten machen sich unentbehrlich und kommunizieren über die ständig wachsende Ratgeber- und Beratungskultur mit den Individuen, die sie auf diese Weise über die

¹⁸⁵ Brillmayer, Bedeutung der Soja, S. 13.

optimale Ernährung aufklärt, um gesundheitlichen Defiziten vorzubeugen und entgegenzuwirken.¹⁸⁶

Rationalisierung drang als Grundidee in weite Bereiche der Gesellschaft ein. So unterlag auch die Ernährung dem Zugriff des „*Regimes des Wissens*“ (Foucault). Ziel dieser Wissenschaft war, neu gewonnene Erkenntnisse in die Praxis umsetzen, um den Menschen zu regulieren, erklärt Barlösius¹⁸⁷. Foucault prägte in den siebziger Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts die Begriffe „Biomacht“ und „Biopolitik“ als *„Eintritt der Phänomene, die dem Leben der menschlichen Gattung eigen sind, in die Ordnung des Wissens und der Macht, in das Feld der politischen Techniken“*¹⁸⁸. Die Ausübung von Macht ist im hohen Grade materiell und körperlich und erzeugt auf diese Weise das moderne, menschliche Individuum¹⁸⁹: *„Die Mechanismen der Macht zielen auf den Körper, auf das Leben und seine Expansion, auf die Erhaltung, Ertüchtigung, Ermächtigung oder Nutzbarmachung der ganzen Art ab“*¹⁹⁰. Foucault begreift Macht jedoch nicht ausschließlich als etwas, das zentral „von oben“ ausgeübt wird, vielmehr konstituiert sie sich in Wechselwirkung der unterschiedlichen Strukturen mit den Subjekten und deren Körper. Sie reguliert Fortpflanzung, Geburten- und Sterblichkeitsrate sowie das Gesundheitsniveau im Allgemeinen, was zum Gegenstand eingreifender Maßnahmen, sowie regulierender Kontrollen wird¹⁹¹. Sie übernimmt als Normierungsmacht des Körpers *„Dressur, die Steigerung seiner Fähigkeiten, die Ausnutzung seiner Kräfte, das parallele Anwachsen seiner Nützlichkeit und seiner Gelehrigkeit, seine Integration in wirksame und nützliche*

¹⁸⁶ Vgl. Prahl/Setzwein, Soziologie der Ernährung, S. 183.

Vgl. Kamminga/ Cunningham, Introduction, S. 2.

Vgl. Chemie in der Küche. Zeitungsartikel in: Der neue Haushalt 1 (1930), S. 1-2.

¹⁸⁷ Vgl. Barlösius, Eßgenuß als Gestaltungsprinzip, S. 205.

¹⁸⁸ Michel Foucault, Sexualität und Wahrheit. Der Wille zum Wissen Bd. 1, Frankfurt am Main 1977, S. 137.

¹⁸⁹ Vgl. Michel Foucault, Überwachen und Strafen Frankfurt am Main 1974, S. 39.

¹⁹⁰ Foucault, Der Wille zum Wissen, S. 142.

¹⁹¹ Vgl. Foucault, Der Wille zum Wissen, S. 135.

*Kontrollsysteme*¹⁹². Biomacht stellt sich also als Kontrolle über den Körper dar, vollzogen in Normierungs- und Disziplinierungstechniken¹⁹³, die nicht zuletzt zur Etablierung des Kapitalismus in der abendländischen Gesellschaft beigetragen haben¹⁹⁴, denn der damalige industrielle Kapitalismus erforderte „das Wachsen der Körper und der Bevölkerungen, ihre Stärkung wie auch ihre Nutzbarkeit und Gelehrigkeit; er brauchte Machtmethoden, die geeignet waren, die Kräfte, die Fähigkeiten, das Leben im Ganzen zu steigern, ohne deren Unterwerfung zu erschweren“¹⁹⁵.

Mit diesen Begrifflichkeiten charakterisiert Foucault die sich seit dem 18. Jahrhundert herauskristallisierende Technik der Machtausübung, die im Kontext der Industrialisierung, der Entstehung des Nationalstaates und der Genese einer wissenschaftlichen Medizin und Biologie steht. Dieser Form der Machtausübung geht es nicht primär darum, Individuen zu beherrschen und zu unterdrücken, vielmehr sollte Produktivität und Gesundheitszustand der Bevölkerung durch gezielte Maßnahmen, etwa im Bereich der Hygiene verbessert und dadurch erst das moderne Individuum erzeugt werden¹⁹⁶.

Zur Wende des 20. Jahrhunderts setzte sich ein Argumentationsparadigma durch, das sich auf den Nenner „*Erhaltung und Mehrung der Volkskraft*“ bringen lässt¹⁹⁷. Nicht zuletzt wurden die Medikalisierung, die Hygienewissenschaft, und im

¹⁹² Ibid., S. 134-135.

¹⁹³ Vgl. Ders., *Analytik der Macht* Frankfurt am Main 2005, S.77.

¹⁹⁴ Vgl. Foucault, *Der Wille zum Wissen*, S.136.

¹⁹⁵ Ibid.

¹⁹⁶ Vgl. Peter Wehling, Was ist Biopolitik und wer hat Biomacht? Vortrag bei der Tagung „Leben! Die Selbstbestimmung im Zeitalter der Biopolitik“. 31.1. bis 1.2. 2009 an der Akademie für philosophische Bildung in Tutzing.

¹⁹⁷ Jürgen Reulecke /Adelheid Gräfin zu Castell Rüdenhausen, Von der „Hygienisierung“ der Unterschichten zur kommunalen Gesundheitspolitik. In: Dies. (Hgg.), *Stadt und Gesundheit. Zum Wandel von „Volksgeundheit und kommunaler Gesellschaftspolitik im 19. und frühen 20. Jahrhundert (=Nassauer Gespräche der Freiherr-vom-Stein- Gesellschaft, Bd.3)*, S. 13 u. S. 16.

Speziellen die Ernährungswissenschaften von diesem beeinflusst. Außerdem erhielt die öffentliche Diskussion über die Gesundheit neue Impulse durch sozialdarwinistische, neomalthusianische, rassentheoretisch-eugenische, zivilisationskritische, lebensreformerische und sonstige Ideengebäude. Die Forderung nach einer „*hygienischen Kultur*“ wurde manifest^{198 199}.

Diese Diskurse kreisen um die Angst vor einer etwaigen „*Schrumpfung des Volkskörpers*“²⁰⁰, die der Erste Weltkrieg mit seinen immensen Verlusten an Menschenleben zusätzlich schürte, vor allem angesichts dessen, dass Volkskraft mit „Wehrkraft“ gleichgesetzt wurde. Daher wurden Bürger eines Staats zum wichtigen Rohstoff, um die „*nationale Potenz*“²⁰¹ zu stärken.

Der Staat versuchte in der Zeit des Krieges eine totale Ernährungswirtschaft zu institutionalisieren, was zu einer weiteren Verbreitung der Ernährungslehre beitrug.

¹⁹⁸ Vgl. Ibid., S.13.

¹⁹⁹ Drei große Theorien haben jene Zeit beeinflusst: Rassenhygiene; Neomalthusianismus und Pronatalismus. Ad Rassenhygiene: Darwins Lehre von der natürlichen Auslese und von den Fortschritten der Genetik führten zu der Überzeugung, dass die Bevölkerungsentwicklung steuerbar sei. Die Anhänger der Rassenhygiene waren der Auffassung, dass „Rasse“ verbessert werden könne. Die geistigen Wurzeln der deutschen Rassenhygiene gehen auf den Monismus zurück; Dieser spitzte den Darwinismus auf die menschliche Gesellschaft zu und interpretierte internationale Beziehungen und soziale Entwicklungen als Teil des „Kampfes ums Dasein“, der den Menschen als Garantie für die Aufrechterhaltung der natürlichen Selektion betrachtete. Ad Neomalthusianismus: Geburtenkontrolle wurde als Mittel gegen wirtschaftliche Not gepredigt; Das richtete sich vor allem an untere Schichten. Ad Pronatalismus: Dieser geht von der Förderung des Bevölkerungswachstums aus, denn der militärische, wirtschaftliche und kulturelle Einfluss einer Nation leitet sich – so die Pronatalisten – wesentlich von der Größe seiner Bevölkerung her ab, daher müsse das Wachstum der Bevölkerung gefördert werden.

Jörg Vögele, Die Entwicklung der (groß-)städtischen Gesellschaftsverhältnisse in der Epoche des demographischen und epidemiologischen Übergangs. In: Jürgen Reulecke /Adelheid Gräfin zu Castell Rüdenhausen (Hgg.), Stadt und Gesundheit. Zum Wandel von „Volksgesundheit und kommunaler Gesellschaftspolitik im 19. und frühen 20. Jahrhundert (=Nassauer Gespräche der Freiherr-vom-Stein-Gesellschaft, Bd.3), S. 24.

²⁰⁰ Ibid., S. 36.

Vgl. Martin Schaffner (Hg.), Brot, Brei und was dazugehört. Über den sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung Zürich 1992.

²⁰¹ Vögele, Entwicklung der (groß-)städtischen Gesellschaftsverhältnisse, S. 36.

Die Rationierung der Lebensmittel rief eine Flut von ernährungswissenschaftlichen Publikationen hervor²⁰². Eine rationelle Ernährung war „vernunft-geprägt“, gesund, kostengünstig und produktiv, da mit den gleichen Mitteln bedeutend mehr Menschen ernährt werden könnten, so die Überlegungen. Ziegmayer beispielsweise empfahl eine Verbrauchslenkung in Bezug auf Ernährungsgewohnheiten als sinnvoll, denn somit könnte der Genuss reichlich vorhandener Lebensmittel forciert und der von rarer Ware vermindert werden²⁰³, zudem könne die Nutzung von Nährstoffen möglichst effizient gestaltet werden. Daher wurde die Ernährungswissenschaft bereits seit der Mitte des 19. Jahrhunderts an Hausfrauen weitergegeben, zusammen mit praktischen Ratschlägen für deren Umsetzung, denn: *„Kochen doch viele Hausfrauen noch wie zu Großmutterns Zeiten und wissen nichts von den Forschungen der neuzeitlichen Ernährungskunde. Langjährige Forschungen und Versuche im staatlichen Institut für Hygiene in Dahlem haben ergeben, daß durch unrichtiges Kochen bis zu 60 % der Nährwerte den Speisen entzogen werden“*²⁰⁴. Das Hausfrau- und Mutterdasein wurde also mit der Wissenschaft verknüpft. Die moderne Mutter stand nun quasi in der Pflicht, sich selbstständig über gesunde Ernährung zu informieren²⁰⁵, was sich auch anhand der Anzahl diesbezüglicher Artikel in Haushaltsmagazinen widerspiegelt²⁰⁶. Die Verbrauchslenkung richtet sich also einerseits an die Hausfrau - denn schließlich geht alles durch ihre Hände, bevor es zu Tisch gelangt -, zum anderen an den Lebensmittelkaufmann, denn er genießt das Vertrauen der Hausfrau und kann sie somit in ihrem Kaufverhalten beeinflussen.

²⁰² Vgl. Teuteberg/ Wiegmann, Wandel der Nahrungsgewohnheiten, S. 60.

²⁰³ Vgl. Ziegmayer, Rohstoff-Fragen, S. 39.

²⁰⁴ Zäch, Neuzeitliche Küche, Anhang.

²⁰⁵ Vgl. Rima D. Apple, Science Gendered: Nutrition in the United States, 1840-1940. In: In: Harmke Kamminga/ Andrew Cunningham (Hgg.), The Science and Culture of Nutrition. 1840 - 1940. Amsterdam-Atlanta 1995, S. 134.

²⁰⁶ Vgl. Apple, Science Gendered, S. 130.

Ein weiteres Instrument für die Ernährungslenkung sei die Gaststätte, diese trage nämlich dazu bei, nahrhafte und geschmacklich angenehme Speisen zu verbreiten – erläutert Ziegmayer²⁰⁷.

Es wurde versucht, individuelle hauswirtschaftliche Entscheidungen an die Interessen der Volkswirtschaft anzupassen. Die Problematik dieser Überlegungen war, dass sie auch von der Bevölkerung angenommen werden müssen; die Wissenschaftler waren sich darüber im Klaren, dass die Bevölkerung – oder der „nationale Volkskörper“ - um sich in der damaligen Diktion auszudrücken - schwerlich von ihren alteingesessenen Essgewohnheiten abwenden würden, nur um patriotischen Appellen und volkswirtschaftlichen Argumenten Folge zu leisten. Daher wurde versucht, die Sojabohne und auch andere Nahrungsmittel mittels Werbung zu lancieren. Sie wurde sogar des Öfteren Teil der Tagespresse. Große Artikel mit Bildern, begleitet durch Schlagworte wie „*Ernährungswunder Sojabohne*“ und „*die Sojabohne wird uns retten*“, erschienen darin²⁰⁸.

Ziel der öffentlichen Gesundheitspolitik war eine planmäßige, flächendeckende Erfassung der Bevölkerung unter dem Gesichtspunkt der Bestandssicherung, Gesunderhaltung und Vorbeugung²⁰⁹, in nuce: Prävention durch Ernährungswissenschaft. Der Begriff Volkskörper - der ein Volk als Gesamtheit meint - impliziert auch das Übergehen der Bedürfnisse des einzelnen Individuums, das dessen untergeordnet ist²¹⁰. Ammon polemisiert 1935 in einer Hitler-Rezeption „*Das Dasein des Volkes steht über dem des Einzelnen*“²¹¹. Wilhelm Schallmayer, ein führender Rassenhygieniker in Deutschland, forderte, dass sich jeder Einzelne für den Erhalt des Volkskörpers verantwortlich zu fühlen habe und die Gesellschaft sollte

²⁰⁷ Vgl. Ziegmayer, Rohstoff-Fragen, S. 41-42.

²⁰⁸ Vgl. Drews, Nazi-Bohne, S. 46. u. 125-126.

²⁰⁹ Vgl. Reulecke/ Rüdenhausen, Hygienisierung, S. 15.

²¹⁰ Vgl. Ibid., S. 11; 21

²¹¹ Paul Ammon, Volksernährung und Wirtschaft, S. 11.

„individuelle Interessen ausnahmslos dem Interesse des generativen Ganzen unterordnen und opfern“²¹².

Die Frage der Gesundheit entwickelt sich – wie wir gesehen haben - zur überindividuellen Angelegenheit. Dieser Diskurs dringt als Normierungsmacht bis in die Körper der Menschen ein. Er zirkuliert um das Paradigma der Erhaltung und Mehrung der Volkskraft. Das Dispositiv der Volksgesundheit wird durch die Ernährungswissenschaft im Bewusstsein verankert und tritt schließlich über die Praxis der Ernährung in Erscheinung. Der physiologische Bedarf an Eiweiß unterliegt mitunter einem gesellschaftlichen Aushandlungsprozess, bei dem sich die gestiegene Möglichkeit, dieses in Form von tierischem Eiweiß zu konsumieren, und zum anderen eine rationelle Volksernährung gegenüberstehen. Die Sojabohne ermöglicht einen hohen Proteinverzehr bei gleichzeitiger Ratio. Dagegen spricht allerdings die in unserer Kultur verankerte hohe Wertigkeit des Fleisches.

²¹² Vögele, Entwicklung der (groß-)städtischen Gesellschaftsverhältnisse, S.25.

7. Soja als Industrieprodukt: Öl und Margarine

Aufgrund steigender Importe wurde mit Beginn des 20. Jahrhunderts unser Nahrungsangebot entscheidend erweitert²¹³. Auf diese Weise hielt die Sojabohne Einzug in unsere Ernährung. Sie war besonders aufgrund ihres hohen Ölgehalts für die Hersteller von Margarine von Interesse. Durch Fortschritte in der Margarineproduktion stieg die Nachfrage nach Ölpflanzen wie Raps, Erdnüssen und Baumwolle prägnant an²¹⁴. Die schlechte Baumwoll-Ernte von 1908 und die damit verbundenen hohen Weltmarktpreise für dieselbe lenkten eine neue Aufmerksamkeit auf die Sojabohne, zumal ihr Öl gut verwertbar war und das Schrot als Viehfutter Verwendung finden konnte²¹⁵.

Soja wurde also zuerst als Bestandteil von Margarine Teil unserer Ernährung. Das an die Butter erinnernde Produkt war jedoch mit Ressentiments behaftet. Es galt als „Arme-Leute-Essen“ und kam lediglich für diejenigen in Frage, die sich keine „richtige“ Butter leisten konnten, daher galt Margarine als billiges Butter-Surrogat. Das anfangs negative Image der Margarine bereitete somit den Ruf der Soja als minderwertiges Ersatzmittel vor. Aber Soja war nicht nur ein Stoff, mit dem man einen günstigen Butter-Ersatz herzustellen vermochte - sie war bereits zu diesem Zeitpunkt Fleischalternative für VegetarierInnen und LebensreformerInnen, die eine naturnahe und gesunde Diät anstrebten²¹⁶. Für diese wurde nun eine rein pflanzliche Butter wie beispielsweise jene von Eden oder Sanella hergestellt²¹⁷. Einige Anhänger

²¹³ Vgl. Teuteberg/ Wiegemann, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten, S.298.

²¹⁴ Schon seit der Jahrhundertwende gelang es Margarineherstellern, diese aus rein pflanzlichen Rohstoffen zu fabrizieren. Zuvor war man bei ihrer Produktion auf die Zusetzung von tierischen Stoffen wie Milch, Schmalz oder Butter angewiesen. Diese Produktionsfortschritte wurden durch Fetthärtung und durch Vollraffination, was eine Ent-Säuerung, Ent-Schleimung und Bleichung ermöglichte, erzielt.

Vgl. Pelzer/ Reith, Margarine, S. 29; S. 31 u. S. 34.

²¹⁵ Vgl. Balzli, Soja-Fibel, S. 29.

²¹⁶ Ulrike Zischka/ Hans Ottomeyer/ Susanne Bäumler (Hgg.), Die ständige Lust: Von Esskultur und Tafelsitten. München 1993, S. 534.

²¹⁷ Vgl. Pelzer/ Reith, Margarine, S. 35 u. 41.

der Lebensreformbewegung plädierten jedoch für eine möglichst unbearbeitete Nahrung²¹⁸, das exkludierte die industriell hergestellte Margarine auf Sojaöl-Basis von deren Speiseplänen. Neben dem Öl hatte lediglich die Sojasauce einen festen Platz in der gehobenen Küche: Im Gastronomischen Lexikon von 1908 findet sich bereits ein Eintrag über die Soja: *„Aus der Soja werden Saucen gemacht – Soju und Miszo – diese werden bei uns [Anm.: gemeint ist das Gebiet der Ö.-U. Monarchie] zum Verbessern des Geschmacks von Suppen und Saucen verwendet“*²¹⁹, zudem wäre die Soja angenehm im Geschmack und reich an Protein.

Kurz vor dem Ersten Weltkrieg kamen die ersten industriell hergestellten Produkte aus Soja auf den Markt. 1911 wurde in Frankreich ein Sojamehl hergestellt, dieses fand auch in der Presse größere Resonanz²²⁰. In der Habsburger-Monarchie vermarktete „Santosa“, eine Prager Firma, Soja-Kaffee und weitere Produkte waren in Planung²²¹. 1913 nahmen die „Soyama-Werke“ in Frankfurt am Main ihre Soja-Produktion auf. Sie produzierten Soja-Trocken-, und Frischmilch, Soja-Rahmprodukte, Sojamehl und Fleischersatz auf Soja-Basis²²². Auch andere Firmen folgten dem Beispiel und nahmen aus Soja hergestellte Nahrungsmittel in ihr Sortiment auf. Es gab auch ein Soja-Püree namens Soyap. Der Maggi-Konzern brachte eine Speise auf den Markt, die dem chinesischen Miso ähnelte und auch in den Suppenwürzen derselben Firma war Soja enthalten, Maggi experimentierte nämlich mit alternativen Eiweißquellen wie der Sojabohne²²³.

²¹⁸ Vgl. Leitzmann, Vegetarismus, S.33.

²¹⁹ Vgl. Soja, jap. Sojabohne. Lexikonartikel in: Carl Scheichelbauer/ Franz Giblhauser, Gastronomisches Lexikon. Ein Hilfs-, Lehr- und Nachschlagebuch für Gastrosophen, Gastgeber, Hoteliers, Restaurateure, Haushofmeister, Köche, Oberkellner, Servierkellner etc. Wien 1908, S.456.

²²⁰ Maguellone Toussaint- Samat, A history of food. Cambridge 1993, S.54.

²²¹ Vgl. Maurice Fürstenberg, Die Soja. Eine Kulturpflanze der Zukunft und ihre Verwertungsmöglichkeiten. Berlin 1917, S.8-9.

²²² Vgl. Ibid., S.7.

²²³ Vgl. Ulrike Zischka/ Hans Ottomeyer/ Susanne Bäuml (Hgg.), Die ständige Lust: Von Esskultur und Tafelsitten. München 1993, S. 322.

Wie wir gesehen haben, befasste man sich schon vor dem Ersten Weltkrieg mit der Verwendung der Sojabohne als Nahrungsmittel. Diese Initiative ging sowohl von Soja-Züchtern, Ernährungsspezialisten als auch von Ärzten aus. Letztere reflektierten auch über einen etwaigen Einsatz der Soja in der Krankenkost²²⁴. Aber schon bald zeigten sich die Grenzen der Soja als Nahrungsmittelinnovation für Europa, die von den Menschen nicht wie erwartet angenommen wurde. Chinesische Kostformen der Pflanze waren dem europäischen Verbraucher fremd und zudem nur jenen zugänglich, die exotische Speisen konsumierten²²⁵. Da kaum auf eigene Erfahrungen bezüglich der Verwendung von Soja als Nahrungsmittel zurückgegriffen werden konnte, war die Art der Zubereitung nach allen Seiten hin offen. Man begann in verschiedene Richtungen zu experimentieren, wie man sich diese vielversprechende Pflanze zunutze machen könnte.

Vgl. Fürstenberg, Die Soja, S.18f.

²²⁴Fritz Schellong, Die Verwendung der Sojabohne in der Heilkost. Ein Kochbuch für Ärzte und Kranke. Dresden; Leipzig 1935.

²²⁵ Vgl. Drews, Nazi-Bohne, S. 34.

8. Ersatzstoff Soja - *Erfahrungen im Ersten Weltkrieg*

Noch zur Zeit der Monarchie führte Maurice Fürstenberg Anbauversuche in der Umgebung von Graz durch. Nach Ausbruch des Krieges machte sich Fürstenberg für die Kultivierung von Soja stark, da die Bohne seiner Ansicht nach die Bevölkerung vor Fehntnot bewahren würde. Fürstenberg war, wie schon Haberlandt, davon überzeugt, dass die Soja einen „*Umsturz in der Ernährung*“ herbeiführen könnte. Er bezeichnete sie als „*Kulturpflanze der Zukunft*“²²⁶. Während des Weltkrieges veröffentlichte Fürstenberg ein Buch über die Soja und ihre Verwertungsmöglichkeiten²²⁷. Er beschrieb darin europäische Kostformen der Bohne, die da wären: Soja als Ölpflanze, als Kaffee-Substitut, als Schokolade-Surrogat, als Mehl, als Milch und als Fleischersatz²²⁸. Das ist übrigens laut William Shurtleff die erstmalig gesicherte Erwähnung der Soja für diesen Zweck²²⁹. Fürstenberg beschrieb neben Optionen ihrer Nutzung in europäischen Küchen auch asiatische Kostformen. Er betonte die Bedeutung der eiweißreichen Soja in der traditionell proteinarmen Ernährung der asiatischen Völker²³⁰. Er erklärte detailliert die Zubereitung asiatischer Sojaspeisen wie Sojasauce, Miso, Natto und den von ihm als etwas bitter empfundenen Bohnenkäse – auch als Tofu bekannt –, den er als ideales Heeresnahrungsmittel empfahl²³¹.

²²⁶ Vgl. Balzli, Soja-Fibel, S.28

Vgl: Samitschkoff, Die Soja in der Weltwirtschaft, S. 121.

²²⁷ Maurice Fürstenberg, Die Soja. Eine Kulturpflanze der Zukunft und ihre Verwertungsmöglichkeiten. Berlin 1917.

²²⁸ Vgl. Fürstenberg, Die Soja, S. 32-33.

²²⁹ Vgl. Shurtleff, Haberlandt. In: <http://www.soyinfocenter.com/> (am 15. 10. 2010).

²³⁰ Vgl. Fürstenberg, Die Soja, S. 15.

²³¹ Vgl. Ibid., S. 15-18.

Während des Ersten Weltkrieges verschlechterte sich die Ernährungslage radikal. Zahlreiche Lebensmittel-Surrogate kamen auf den Markt, es mangelte vor allem an Fett und Eiweiß. Maßnahmen, um dem gegenzusteuern, bestanden darin, Ersatzstoffe für Lebensmittel anzubieten. Kriterien für solche Ersatz-Stoffe waren neben der stofflichen Ähnlichkeit ein möglichst äquivalenter Nährwert (Nährstoffgruppe, Eiweiß, Fett, Kohlehydrate etc.), zudem sollten Nahrungs-, aber auch Genussmittel-Surrogate das Original in gewissen Eigenschaften oder Wirkungen ersetzen können²³². Es wurde diskutiert, die Sojabohne als preiswertes Nahrungsmittel für das Volk wurde diskutiert. Zwar galten Hülsenfrüchte generell als billiger und als guter Fleischersatz, der Soja aber kam ihr gegenüber anderen Hülsenfrüchten innewohnender Fettanteil zugute²³³. Soja wurde gegen Fleischkarten ausgegeben, es gab allein über 800 Wurstersatzsorten, darunter einige aus oder mit Soja. Es gab auch zahlreiche Untersuchungen, um eine adäquate Zubereitungsart für die Bohne zu finden, zudem wurden Speise-Experimente in Kriegsgefangenenlagern durchgeführt²³⁴.

Die Nachfrage nach der Bohne stieg im Laufe des Krieges immens. Ihr konnte aber mangels Rohstoffen bald nicht mehr nachgekommen werden. 1916 wurde die Produktion von Soja-Lebensmitteln schließlich eingestellt, da die Vorräte endgültig erschöpft und Importe nicht mehr möglich waren.

Fruwirt klärte in der Österreichischen Gartenzeitung von 1918 über den Anbau der Soja im Schrebergarten auf und erläuterte etwaige Verwendungsmöglichkeiten der Bohne. Dabei verzichtete er auf japanische/ asiatische Kostformen und auf solche, die aufgrund der Kriegswirren nicht zur Option standen. Er empfahl daher jene

²³² Vgl. Pelzer/ Reith, Margarine, S. 53.

²³³ Vgl. C. Fruwirt, Die Sojabohne. In: Österreichische Gartenzeitung 13. (1918) Heft 3 (=Erste Schrebergarten-Sondernummer), S. 82- 83.

²³⁴ Das Landwirtschaftsdepartment der USA hatte während des Krieges einen Ausschuss eingesetzt, der ein preiswertes, nahrhaftes und schmackhaftes Nahrungsmittel finden sollte, um es in der menschlichen Ernährung einzusetzen. Die Wahl fiel auf die Sojabohne; daraufhin versuchte man, Soja in die US-Ernährung zu integrieren, weshalb zu diesem Zweck eine Propagandakampagne gestartet wurde. In den USA ist die Bohne auch zu dieser Zeit vorwiegend als Kaffee- Ersatz verwendet worden, eine Sorte nannte man demnach Kaffee-Erdbeere.

Vgl. Samitschkoff, Die Soja in der Weltwirtschaft 1944, S. 120-121.

Möglichkeiten zur Zubereitung wahrzunehmen, die im privaten Haushalt möglich waren; Soja-Salat, Soja-Püree, Soja-Suppe, eingebrannte Soja und gekochte Soja als Fleischersatz²³⁵.

Ein Hindernis bei der Verbreitung von Soja als Nahrungsmittel war die Unwissenheit über die richtige Verarbeitung, die aber ausschlaggebend für ihre Genießbarkeit und somit Akzeptanz ist, und vor allem das Wissen, wie sie dem europäischen Magen bekömmlich wird. Im Krieg wurden ganze Bohnen verteilt, ohne über die richtige Zubereitung aufzuklären. Das Sojamehl hatte daher stets einen bitteren Beigeschmack und auch andere Fleischersatzprodukte auf Sojabasis waren von minderer Qualität. Ein weiterer Nachteil bei der Zubereitung der Soja im privaten Haushalt ist die lange Kochzeit, die jene anderer Hülsenfrüchte überschreitet, was zu Kriegszeiten aufgrund der knappen Energieressourcen kaum realisierbar war. Enttäuschung und Missmut machten sich in Folge breit.

Drews vermutet, dass die steigende Nachfrage wenig über die Toleranz von Soja aussagt, vielmehr sei sie als Zeichen des allgemeinen Mangels zu sehen²³⁶. Die Umstände – also die Erfahrung des Krieges mit einhergehender schlechter Versorgungslage - haben die Akzeptanz der Sojabohne als Nahrungsmittel negativ beeinflusst²³⁷. Der Kategorisierung von Soja als Ersatz ist eine Abwertung immanent. Schon allein der pejorativ-konnotierte Begriff beinhaltet, dass es sich hierbei um ein Produkt zweiter Wahl handeln müsse, das lediglich aus Mangel am begehrten und wertvollen Vorbild konsumiert werde. Das Image der Soja als billiges Surrogat brachte daher Ablehnung mit sich. Die Pflanze wurde in der Folge als Nahrungsmittel deklassiert²³⁸.

²³⁵ Um dem entgegenzusteuern, wurde in der Monarchie versucht, jeweils zwei fett- und zwei fleischlose Tage pro Woche einzuführen (Vgl. Eintopfsonntag im Zweiten Weltkrieg).

Vgl. Pelzer/ Reith, Margarine, S. 53.

Vgl. Fruwirth, Die Sojabohne, S. 86.

²³⁶ Vgl. Drews, Nazi-Bohne, S. 36-37.

²³⁷ Vgl. Ibid., S. 37-38.

²³⁸ Ad Deklassifikation: Imfeld führt ein Beispiel für Deklassifikation einer Speise an: Die „weiße“ Bevölkerung in Afrika konsumiert vorwiegend weißes Weizenbrot. Die indigene Bevölkerung hingegen isst traditionsgemäß

9. Die Zeit zwischen den Kriegen: „*Edelsojamehl*“

Nach dem Krieg stiegen die Sojaimporte in Deutschland wie auch in Österreich erneut an, was auch im Zusammenhang mit der steigenden Nachfrage nach Margarine zu sehen ist²³⁹. Die Gründe für diesen Anstieg des Interesses an der Bohne waren ihr geringer Preis, das bei der Öl-Produktion anfallende Sojaschrot und ferner die vermehrte Nachfrage an pflanzlichem Eiweiß durch die VegetarierInnen. Aber auch der Delikatessen- und Kolonialwarenhandel interessierte sich für die Sojasauce als Suppen- und Speisewürze. Im Österreichischen Handbuch für den Spezerei-, Kolonialwaren- und Delikatessenhandel von 1920 wird die Soja, respektive die Sojasauce als in der Bevölkerung „*genügend bekannt*“ klassifiziert²⁴⁰. Neben dem Import beschäftigte sich der Mensch in Europa auch weiterhin mit der Möglichkeit des eigenen Anbaus von Soja, um weniger von den Einfuhren abhängig zu sein. Führende Vertreter dieses Vorhabens waren Sessous, Heinze und Riede. Sie haben sich ab 1920 mit dem Anbau in Deutschland befasst. Ziel dieser Zuchtversuche war es, die starke Auslandsabhängigkeit von Futtermitteln zu beseitigen. Dieses Anliegen war nach dem Weltkrieg - das heißt nach den verheerenden Blockaden und deren Auswirkungen für die Bevölkerung -, in das öffentliche Bewusstsein gelangt. Der Autarkie-Diskurs gehörte in dieser Zeit zum festen Repertoire der deutschsprachigen landwirtschaftlichen Fachzeitschriften. Auch im Österreich der Nachkriegszeit avancierte Autarkie zum Modewort, da nach dem Zusammenbruch der Monarchie viele fruchtbare Gebiete verloren gegangen waren und man befürchtete, dass Österreich sich nicht selbst ernähren könne, da Produktionsmöglichkeiten und Bedarf auseinanderklaffen würden. Um die

Maisbrot. Für diese gilt es folglich als Zeichen des Aufstiegs, Weißbrot zu essen, Maisbrot hingegen wird deklassifiziert.

Vgl. Imfeld, Brotlos, S. 25.

²³⁹ Vgl. Samitschkoff, Soja in der Weltwirtschaft, S. 119.

²⁴⁰ Josef Voit, Handbuch für den Spezerei-, Kolonialwaren- und Delikatessenhandel sowie für alle einschlägigen Betriebe des Lebensmittelhandels. Wien 1920, S.162.

Bevölkerung zu versorgen und sie leistungsfähig erhalten zu können, wurde also der eigene Anbau von Soja in Erwägung gezogen²⁴¹.

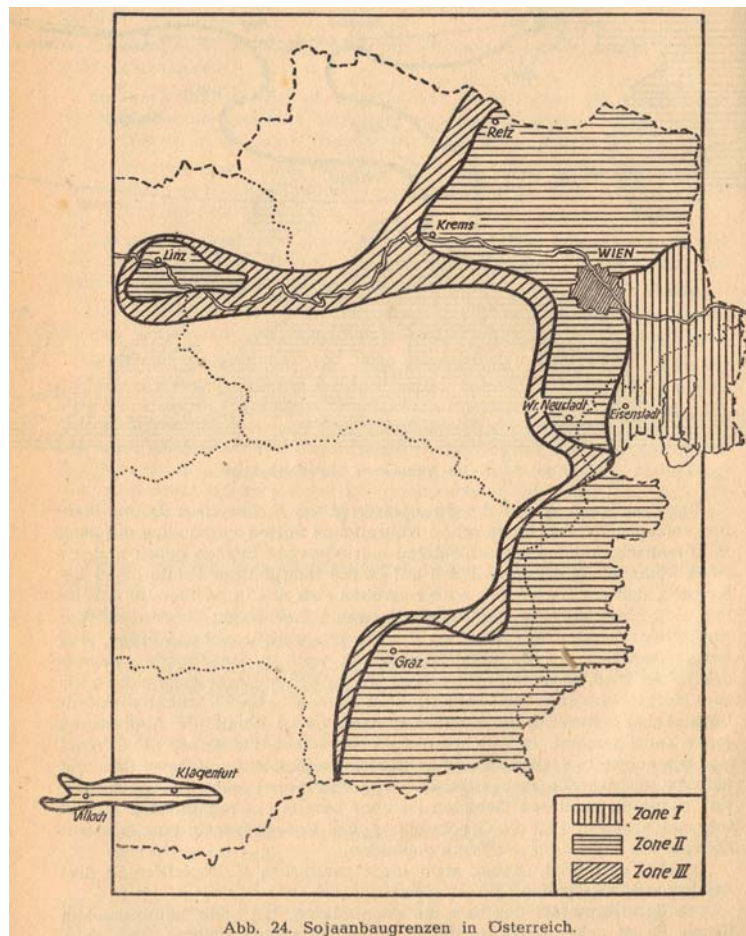


Abb. 24. Sojaanbaugrenzen in Österreich.

Abb. 6: Soja-Anbau in Österreich 1920-1944²⁴²

Es entstand der österreichische Soja-Ring, ein Interessensverband Soja-produzierender Landwirte und Soja-verarbeitende Industrien, die in Wien und Graz angesiedelt waren und bezüglich Verarbeitung und Qualität in ganz Europa einen hervorragenden Ruf genossen haben (sie wurden allerdings im Laufe des Zweiten Weltkriegs zerstört).

Am Beginn der 1920er gelang dem Österreicher Franz Anton Brillmayer zusammen mit Fritz Drahorad, dem Oberkommissär der Bundesanstalt für Pflanzenbau und

²⁴¹ Vgl. Brillmayer, Die Bedeutung der Soja, S. 3.

²⁴² Brillmayer, Kultur der Soja, S. 64.

Samenprüfung in Wien eine erfolgreiche Sojazüchtung in Niederösterreich²⁴³. Seine Züchtungen wie jene der „*Platter gelbe Riesen*“ waren für ganz Europa von Interesse und wurden in vielen Ländern des Kontinents angebaut.



Abb. 7: „Platter 458“²⁴⁴

²⁴³ Es gab Anbauversuche in der Steiermark, genau im Mur- und Mürztal, in der Mittel-, Weststeiermark, im oststeirischen Hügelland, bei Radkersburg und im steirischen Salzkammergut, in Niederösterreich (Wienerwald, Marchfeld, Waldviertel, Tullner- und Kremser Becken), in Oberösterreich (Innviertel, Mühlviertel, Hausruck), Kärnten (Saulpen, Drautal, Tauern, Karavanken) und im Burgenland (Neusiedlersee und Südburgenländisches Hügelland).

Vgl. Schmidt, Soja- Wirtschaftsgeographische Untersuchungen, S. 123.

²⁴⁴ Brillmayer, Bedeutung der Soja, S. 30.



Abb. 8: Werbung Samenzuchtbetrieb F. A. Brillmayer²⁴⁵

Experten aus ganz Europa kamen nach Niederösterreich, um sich von Brillmayers Züchtungen zu überzeugen. 1931 wurde Drahorad aufgefordert, den Anbau von österreichischer Soja in der Türkei zu leiten, dabei hatte er großen Erfolg. Auch das damalige Persien erwarb Zuchtsaat aus Österreich, diese gedieh dort gut. Sein erstes Saatgut erwarb Brillmayer übrigens nach eigener Aussage von einem Kriegsgefangenen aus Sibirien, welcher die Soja-Samen in einer Zündholzschachtel nach Österreich gebracht hatte. 1929 gab es in Oberösterreich eine von der Landwirtschaftskammer initiierte Soja-Ausstellung mit Brillmayers Sorten²⁴⁶.

Von Österreich aus gingen also kräftige Impulse für die Integration und Verbreitung der Sojakultur in ganz Europa und auch weltweit aus²⁴⁷, dennoch lohnte der Eigenanbau von Bohnen in Österreich kaum, da das Land mit billigen ausländischem Sojaschrot regelrecht überschwemmt wurde, welches in dieser Zeit günstigst und in jeder Menge am Weltmarkt zu erwerben war²⁴⁸.

In Österreich interessierte man sich jedoch nicht nur für den Anbau der Bohne, sondern man war auch an ihrer Etablierung als Nahrungsmittel für Menschen interessiert. Nach den negativen Erfahrungen mit dem Sojamehl während des Ersten Weltkrieges gab es Versuche, ein Mehl zu entwickeln, das eine längere Haltbarkeit ohne gleichzeitigen Nährwertverlust aufzuweisen vermochte. 1923 revolutionierte schließlich der ungarische Wissenschaftler Ladislaus Berczeller in Wien die

²⁴⁵ Vgl. Brillmayer, Kultur der Soja, S. 79.

²⁴⁶ Vgl. Urban Kupper, Sojabohnenanbau in Österreich. Wien 1991. (=ungedr. Dipl. Arb. Wien), S. 12.

²⁴⁷ Vgl. Brillmayer, Kultur der Soja, S. 12.

²⁴⁸ Vgl. Ders., Bedeutung der Soja, S. 76 u. 101;

Vgl. Maria Karl, Soja. Rezepte und Wissenswertes. Gleisdorf 2001, S. 9. ;

Vgl. Finus, Sojabrot, S. 408.

Herstellung von Sojamehl, indem er den bitteren Beigeschmack der Soja mittels Wasserdampf beseitigte und die Haltbarkeit verlängerte.

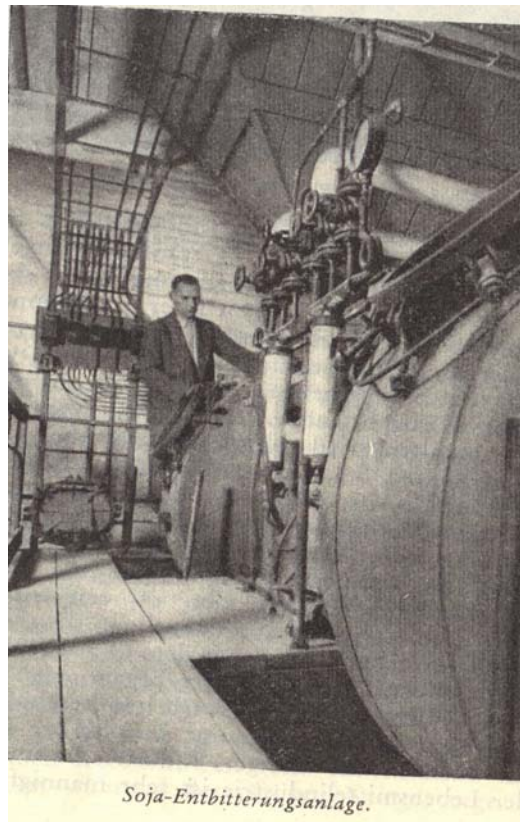


Abb. 9: Soja-Entbitterungsanlage²⁴⁹

Das Verfahren war bahnbrechend und eröffnete zahlreiche neue Verwendungsmöglichkeiten. Das Mehl, das dadurch gewonnen wurde, bezeichnete man als „*Edelsoja*“-Mehl, um sich von nicht-entbitterten Vorgängerprodukten mit deutlich geringerer Haltbarkeitsdauer abzugrenzen²⁵⁰.

²⁴⁹ Brillmayer, Bedeutung der Soja für die Ernährung, S. 78.

²⁵⁰ Vgl. Österreichs Frauenzeitung 10/1927, S.10.

Vgl. Frauenbote 1 (1929), S. 3-4.

Vgl. Shurtleff, Berczeller. In: www.soyinfocenter.com/HSS/laszlo_berczeller.php (am 26.10. 2010).

Vgl. Bertrand/ Laurent/ Leclercq, Soja, S. 119- 121 ;

Vgl. Drews, Nazi-Bohne , S. 42.

Vgl. Samitschkoff, Soja in der Weltwirtschaft, S. 126.



Abb. 10: Edelsoja-Werbung²⁵¹

²⁵¹ Drews, Nazi-Bohne, S. 144.

1928 wurde im XX. Bezirk in Wien die Sojaöl- und Sojamehlfabrik Dr. Winkler & Co. gegründet, diese war führend in Europa²⁵².



Abb. 11: Werbung für Sojafabrik Winkler²⁵³

In diversen Haushaltszeitschriften wird das Edelsojamehl gelobt, da es „unserem *Geschmacke entspricht*“²⁵⁴ und daher zu Suppen, Gemüse, Tunken, Mehlspeisen, Brot, Würsten etc. als Zugabe beigemischt werden könnte, um deren Qualität und Nährwert zu verbessern und die Herstellungskosten vice versa zu minimieren²⁵⁵. Das von Berczeller entwickelte Mehl wurde daher als billiges Nahrungsmittel für das Volk

²⁵² Vgl. Urban Kupper, Sojabohnenanbau in Österreich. Wien 1991. (= ungedr. Dipl. Arb. Wien), S.11.

²⁵³ Vgl. Brillmayer/ Cornides, Wiener Soja-Küche, Ende.

²⁵⁴ Helene Wagner, Die Sojabohne. In: Österreichs Frauenzeitung 10/ 1927, S. 10.

²⁵⁵ Vgl. O. V., Wo Österreich sparen könnte. Zeitungsartikel in: Die Reichspost vom 12. 11. 1926, S. 11.

gefeiert, und wurde darüber hinaus sogar als günstigster Kalorien- und Proteinlieferant überhaupt gesehen²⁵⁶.

Der „Österreichischen Frauenzeitung“ zufolge hat das Edelsonjamehl viele Leserinnen begeistert, andere wiederum standen der Bohne skeptisch gegenüber, denn sie hatten dahingehend Bedenken, dass Soja den heimischen Eiweißquellen Konkurrenz machen könnte und somit die Handelsbilanz verflachen würde. Frau Sprung setzte sich für die Bohne ein und zerstreute diese: *„Edelsonja wird weder Fleisch noch Milch, weder Eier noch Fett verdrängen, sie will nur als Zusatz dienen und den Nährwert der Speisen erhöhen, denn ihr Eiweißgehalt beträgt 41 Prozent, ferner 20 Prozent Fett, 20 Prozent Zuckerarten, 1.59 bis 2.03 Prozent Lezubin und reichlich Vitamine“*²⁵⁷. Durch diese Nährwertzusammensetzung sei diese zudem in der Lage, die Importe von tierischem Eiweiß zu senken. Diese betrugen für die Jahre 1926/ 27 immerhin 433.140.000 Schilling. Helene Wagner warnt in der Österreichischen Frauenzeitschrift, dass Edelsonja nicht zusätzlich zu tierischen Proteinträgern verwendet werden sollte, sondern statt dessen, denn ansonsten bestünde die *„Gefahr der Überernährung“*, wovon die Gesundheit Schaden nehmen könne. Dieses Edelsonjamehl bekam man unter anderem im Spezialgeschäft Zwitter, das sich in der Grazer Zinzendorfgasse befunden hat²⁵⁸.



Abb. 12: Geschäft Zwitter: Soja-Werbung

²⁵⁶ Vgl. Helene Wastl, Das Sojamehl als Nahrungsmittel. In: Wiener Medizinische Wochenschrift 76/41 (1926), S. 1210-1214.

²⁵⁷ Wagner, Sojabohne, S. 10.

²⁵⁸ Werbung in: Österreichs Frauenzeitung, 10/ 1927, S. 10.

Der „Frauenbote“ weist auf die mangelnde eiweißhaltige Ernährung der Bevölkerung als Folge der Wirtschaftskrise hin. Besonders geistige und Schwerarbeiter, heranwachsende Kinder, werdende Mütter und Kranke seien aufgrund knapper Geldmittel in der Auswahl ihrer Nahrung eingeschränkt worden. Im Speziellen sei das teure tierische Eiweiß, welches besonders für Gesundheit, Wachstum, Arbeitskraft sowie Rekonvaleszenz wertvoll wäre, für diese oft nicht erschwinglich. Das Eiweiß des Sojabohnenmehls wäre in der Lage, das wichtige Protein zu liefern, und zwar um ein Vielfaches günstiger als tierische Eiweißträger, somit wäre die Soja ein *„wirkliches billiges Volksnahrungsmittel“*²⁵⁹. Besonders in Hinblick auf Kranken- und Versorgungshäuser, in Wohlfahrts- und Unterrichtsanstalten, in Gefängnissen und beim Militär sei das Mehl von immenser Bedeutung, aber auch für den Privathaushalt wäre es von Interesse. Wegen des Importbedarfs an tierischem Eiweiß würden wir *„für dasselbe Quantum Nährstoff“* unverantwortlicher Weise mehr Geld ausgeben, als notwendig wäre. Der „Frauenbote“ rät, tierisches Protein nicht durch Sojamehl zu ersetzen, da man damit allein nicht kochen könne, sondern vielmehr dieses durch den Zusatz von Edelsonjamehl zu strecken. Das hätte den Vorteil, den österreichischen Markt zu stärken, indem der Import von tierischem Protein verkleinert werden würde. Soja sei aber keineswegs nur ein Proteinlieferant für städtische Unterschichten, sondern könne auch in der „Küche des Bauernhauses“ Verwendung finden, denn auch hier würde ein Eiweißmangel bestehen.

Der „Frauenbote“ empfiehlt, Edelsonja zum Panieren zu verwenden, oder als Zusatz zu Fleisch, Gemüse, Omeletten, Semmelknödeln und Suppe: *„Jede Suppe kann durch Edelsonja verbessert werden. Bei Zugabe von Edelsonja lässt man ein Viertel der Einmach oder Einbrenn weg, da die Suppen sonst zu dick werden“*. Weiters: *„Edelsonja darf nicht eingebrannt, sondern soll zur fertig gekochten Suppe als dünnflüssiger Brei zugefügt werden. Zu diesem Zwecke wird Edelsonja mit kaltem Wasser dünnflüssig eingemacht (Teigerl) und in die Suppe eingerührt. Die Suppe danach noch einmal aufkochen und ziehen lassen. Pro Person rechnet man einen schwachen Kaffeelöffel Edelsonja. Vorteil: Die Suppen werden molliger und sehr gehaltvoll, denn ein Dekagramm Edelsonja hat so viel Nährwert wie drei bis 4 Dekagramm Fleisch.“*²⁶⁰

²⁵⁹ O. V. Hausfrauen, kocht billiger! In: Frauenbote 1 (1929), S. 4.

²⁶⁰ Ibid.

Asiatische Speisen seien – so Helene Wastl – nicht bekömmlich für den europäischen Menschen. Erst durch das revolutionäre Sojamehl-Herstellungsverfahren sei die Bohne für diesen interessant geworden. Die zuvor erprobten Verwendungsmöglichkeiten der Soja, nämlich sie als grüne Bohne zu konsumieren, als vollfettes Mehl, als Milch, als ein durch Fermentationsprozesse entstandener Käse (Tofu) oder als Kaffee-Ersatz habe sie sich nicht bewährt. Wastl kritisierte, dass diese nicht in der Praxis umsetzbaren Kostformen seit Beginn von Buch zu Buch wanderten, ohne deren Alltagstauglichkeit zu testen. Im Krieg, als man gezwungen worden war, die Bohne derart zuzubereiten, scheiterten diese Speisen allesamt²⁶¹. Drahorad bestätigte, dass man damals nicht gewusst habe, wie die Bohne verwertet werden könne, erst durch das Berczellersche` Mehl sei die Soja für die westlichen Menschen nutzbar geworden²⁶².

Ein Eintrag in Meyers Lexikon spricht jedoch gegen eine große Verbreitung der Soja: *„Die Versuche, in Europa Backwaren aus dem Sojamehl (als Fleischersatz) einzuführen, scheitern meist an der Voreingenommenheit der Bevölkerung“*²⁶³. Drews meint, dass die Quellenlage bezüglich der Verwendung der Bohne in Privathaushalten dürftig ist, daher könne er keine Schlüsse über ihre Beliebtheit in diesen machen, ähnliches gilt auch für den privaten Gebrauch der Sojabohne in Österreich. Lediglich über Großküchen, Krankenhäuser und Armenspeisungen gibt es Aufzeichnungen - so Drews -, die verraten, dass die Soja dort Verwendung fand. Auch ist bekannt, dass die Bohne in Reformhäusern feilgeboten wurde und hier vor allem bei VegetarierInnen und ReformerInnen Anklang fand²⁶⁴.

Auch war - laut Brillmayer - die Zeit in den 20er Jahren noch nicht reif für die Einführung der Soja gewesen, da Fleisch und Milchprodukte zumindest bis zur Weltwirtschaftskrise keine Mangelware dargestellt hatten. Er kritisierte, dass „der

²⁶¹ Vgl. Wastl, Das Sojamehl als Nahrungsmittel, S. 1210-1211.

²⁶² Vgl. Fritz Drahorad, Sojabohnenanbau in Österreich. Zeitungsartikel in: Wiener Landwirtschaftliche Zeitung vom 09. 04. 1932, S. 1.

²⁶³ Meyers Lexikon, Bd. 11. 1929, S. 419.

²⁶⁴ Vgl. Drews, Nazi-Bohne, S. 48.

Mensch zu wenig mit dem Verstand und zuviel mit den Augen“ essen würde²⁶⁵, er plädierte daher für eine rationellere Form der Ernährung. So hätte der menschliche Körper durch die moderne, das heißt, durch eine an tierischem Eiweiß reiche Nahrung nicht profitiert, da das seiner Gesundheit nicht zuträglich sei. Lediglich der Geschmackssinn hätte durch diese „Verfeinerung“ gewonnen. Brillmayer betrachtete daher die Vervielfältigung des Fleischkonsums mit Skepsis: Durch die fortschreitende Verstädterung sei eine zunehmende Verschiebung von der pflanzlichen zur tierischen Ernährung hin zu beobachten. Breite Schichten könnten es sich nun leisten, täglich Fleisch am Teller zu haben, pflanzliche Produkte wurden nur mehr konsumiert, wenn das Tier *„sie vorgekaut und verdaut“* hätte. Brillmayer erklärte den erhöhten Fleischkonsum damit, dass das Kochen von Fleisch weniger Zeit in Anspruch nehmen würde, als das Zubereiten von Gemüse, dies sei in der schnelllebigen Zeit von großer Bedeutung, zudem wären Sättigungswert und Schmackhaftigkeit bei Fleisch höher. Brillmayer ging auch davon aus, dass der Österreicher in Hinsicht auf Ernährungsgewohnheiten sehr konservativ sei, und nur „äußerste Not“ ihn dazu bringen würde, dies zu ändern. Die Sojaspeisen müssten daher „richtig und mit Liebe“ zubereitet werden, um Akzeptanz zu erlangen²⁶⁶.

In den späten Zwanzigern rückte Soja als menschliches Lebensmittel wieder vermehrt in den Blickpunkt der Öffentlichkeit, was nicht zuletzt an der Wirtschaftskrise lag. Der österreichische Dozent Kuppelwieser sah die Bedeutung der Soja nicht in ihrer Funktion als Ölpflanze und als Viehfutter, sondern wies auf ihren Wert als Eiweißpflanze hin²⁶⁷. Die Soja als menschliches Nahrungsmittel war also wieder attraktiv, nicht zuletzt, da ihr niedriger Preis überzeugte. Es wurde in Erwägung gezogen, dass Arbeitslose mit dem Sojamehl ausreichend ernährt werden könnten und sie so nicht unter Mängeln zu leiden hätten. Schließlich galt Soja als Eiweiß-, Fett- und Kalorienlieferant²⁶⁸.

²⁶⁵ Brillmayer, Bedeutung der Soja, S. 41 (Zitat) u. S. 27.

²⁶⁶ Vgl. Brillmayer, Bedeutung der Soja, S. 25 -36 u. S.39- 40.

²⁶⁷ Brillmayer, Kultur der Soja, S. 11.

²⁶⁸ Vgl. Drews, Nazi-Bohne, S. 43.

Finus schlug vor, das Sojamehl dem Roggenbrot beizumischen, um den Eiweißgehalt des Brotes - nicht jedoch den Preis - zu erhöhen und es darüber hinaus auf diese Weise länger haltbar zu machen. Für das Brot eigne sich Roggen, was der schwächelnden heimischen Roggenproduktion Auftrieb geben könnte, und zudem könnten kostspielige Weizenimporte reduziert werden. Es kam schließlich auch ein derartiges Brot auf den Markt, bekannt als „*Rubnerbrot*“²⁶⁹.



Abb. 13: Soja-Feld²⁷⁰

Das Österreich der 1920er Jahre war ein Welt-Zentrum von Soja-Aktivitäten. Neben dem Anbau gab es hier Fortschritte bezüglich der Soja-Verarbeitung. Das bahnbrechende Verfahren der Sojamehlproduktion von Ladislaus Berczeller – das Edelsojamehl – eröffnete zahlreiche neue Möglichkeiten der Verwendung von Soja in der heimischen Ernährung, denn dieses könne, ohne aufzufallen, vielen Speisen substituiert werden, um sie preiswert mit Nährstoffen anzureichern. Die Begeisterung über das Mehl war entsprechend groß und die Resonanz stieg nach der Weltwirtschaftskrise weiter an. Daneben war auch der eigene Anbau von Soja-

²⁶⁹ Vgl. Finus, Sojabrot, S. 408.

²⁷⁰ Brillmayer, Bedeutung der Ernährung, S. 88.

Bohnen in Österreich ein Thema, um weniger von ausländischen Importen abhängig zu sein, denn der Diskurs um die Autarkie schwebte über der jungen Republik. Franz A. Brillmayer züchtete erfolgreich für das mitteleuropäische Klima angepasste Soja-Sorten.

10. Die „Ostmark“ - „Sojakammer des deutschen Reiches“²⁷¹

Auch in nationalsozialistischer Zeit wurde über etwaige Vorteile der Sojabohne für das „Dritte Reich“ sinniert. Diese wurden auch recht bald ausgemacht: Die Soja sollte nämlich helfen, durch das Schließen der „*Fett- und Eiweißlücke*“ die so genannte „*Nahrungsmittelfreiheit*“ zu erlangen. Diese Autarkie sollte mit „Kolonien“ im Osten verwirklicht werden, womit man sich eine ernährungstechnische Unabhängigkeit versprach²⁷².

Die Wirtschaftspolitik nach der Machtübernahme in Deutschland war aber vorerst darauf ausgerichtet, die heimischen Eiweißressourcen - gemeint sind hier vor allem tierische Proteine wie beispielsweise Milch, Eier, Fleisch, Fisch und Schmalz - auszuweiten und optimal zu nutzen, dazu gehörte auch, die „*Stärkung des deutschen Bauers*“, der das „*Überleben des deutschen Volkes*“ sichern sollte. Außerdem erhoffte man sich eine Beendigung der Abhängigkeit von ausländischen Fettimporten – was eigentlich auch die Sojabohne einschloss -, um die Handelsbilanz zu entlasten und um Devisen für Rüstungsimporte freizumachen²⁷³. Stattdessen wurde ab 1933 der Eigenanbau von Hülsenfrüchten forciert, um von ihrem Anteil an Eiweiß profitieren zu können²⁷⁴. Schließlich wurde jedoch klar, dass nicht auf die Einfuhr von

²⁷¹ Vgl. Drews, Nazi-Bohne, S. 94- 95.

²⁷² Vgl. Wirz, Gesicherte und gesunde Volksernährung, S. 20.

²⁷³ Das hieß im Konkreten die Forcierung der heimischen Milchproduktion durch die Drosselung der Einfuhr von Rohstoffen für die Margarineherstellung. Die Margarine- bzw. Speiseölproduktion wurde auf 60 % der bisherigen Produktion kontingentiert, zudem wurden Ausgleichssteuern eingeführt, die das Preisgefälle zwischen der teureren Butter und der billigeren Margarine ausgleichen sollten. Kurzfristig gab es auch eine Importsperr für pflanzliche Fette. Bereits 1932 hat von Hindenburg eine Verordnung zur Förderung der Verwendung tierischer Fette und inländischer Futtermittel erlassen.

Vgl. Zieglmayer, Rohstoff-Fragen, S. 102;

Vgl. Pelzer/ Reith, Margarine, S. 86; 75- 76;

Vgl. Gustavo Corni/ Horst Gies, Brot- Butter- Kanonen. Die Ernährungswirtschaft in Deutschland unter der Diktatur Hitlers. Berlin 1997, S. 53; 59- 60.

²⁷⁴ Vgl. Konrad, Anbau der Hülsenfrüchte, Vorwort.

pflanzlichen Fetten verzichtet werden konnte, daher wurde ab 1937 die Verwendung der Sojabohne als Lebensmittel von offizieller Parteilinie unterstützt²⁷⁵. Man interessierte sich auch für den Eigenanbau und die Soja wurde ob ihres hohen Nährwertes sehr empfohlen. Ziegmayer postuliert: „*Unsere Fett- und Eiweißsorgen hat die Natur in einer Pflanze in ungewöhnlichen reichen Maße vereint: Soja*“²⁷⁶. In dieser Zeit wurde Soja im „Dritten Reich“ immer mehr als wichtiger Proteinlieferant gesehen²⁷⁷.

Ein weiteres Mittel, um die „Nahrungsmittelfreiheit“ zu erreichen, war die Konsumgewohnheiten der Bevölkerung an die deutschen Versorgungsmöglichkeiten anzupassen, die Parole „*Umgestaltung der Ernährung - auch ein Weg zur Nahrungsmittelfreiheit*“ demonstriert dies²⁷⁸. Es wurde versucht, den Fett- und Fleischverbrauch der Menschen einzuschränken. An Stelle von tierischen sollten vermehrt pflanzliche Nahrungsmittel konsumiert werden²⁷⁹. Fett sollte sparsamst verwendet werden und ab 1937 gab es ein generelles Werbeverbot für dieses²⁸⁰. Offiziell lautete die Strategie zu Herbeiführung der Veränderung von Nahrungsgewohnheiten bei der Bevölkerung: „*Der Nationalsozialismus befiehlt nicht, er überzeugt und kämpft*“²⁸¹.

²⁷⁵ Vgl. Drews, Nazi-Bohne, S. 138.

²⁷⁶ Vgl. Ziegmayer, Rohstoff-Fragen, S. 106.

²⁷⁷ Vgl. Drews, Nazi-Bohne, S. 137.

²⁷⁸ Vgl. Pelzer/ Reith, Margarine, S. 79.

²⁷⁹ Der so genannte „Eintopfsonntag“ wurde als „*invented tradition*“ (Hobsbawm) eingeführt, das bedeutete, das jeden ersten Sonntag im Monat in Gasthäusern ausschließlich ein Eintopfgericht angeboten wurde. Auch für private Haushalte galt die „*freie Verpflichtung*“ zum Eintopf.

Vgl. Corni/ Gies, Brot- Butter- Kanonen, S. 353.

Zum Begriff *invented tradition* siehe: Eric Hobsbawm, Das Erfinden von Traditionen, In: Christoph Conrad/ Martina Kessel (Hgg.) Kultur & Geschichte. Neue Einblicke in eine alte Beziehung, S. 97- 120; hier bes. S. 97- 99.

²⁸⁰ Im selben Jahr wurden so genannte „Kundenlisten“ für Fett eingeführt, was der Rationalisierung gedient hat, Fett wurde amtlich zugeteilt. Ab 1939 wurde dieses System auch in Österreich bzw. der damaligen „Ostmark“ eingeführt. Vgl. Pelzer/ Reith, Margarine, S. 79; 86; 89-90.

²⁸¹ Franz Wirz, Gesunde Volksernährung, S. 20.

In der nationalsozialistischen Politik wurde der Ernährungsfrage auch aus einem anderen Grund weiter Raum zugestanden. Die Machthabenden waren nämlich davon überzeugt, dass eine gesicherte Ernährungslage maßgeblich zur politischen Stabilität beitragen würde. Die Nationalsozialisten fürchteten einen Moralverlust des Volkes bei Nahrungsmittelmangel²⁸². Die Bevölkerung war nämlich seit den Erfahrungen des Ersten Weltkrieges diesbezüglich besonders sensibilisiert, weil die damalige schlechte Lebensmittelsituation - Stichwort Steckrübenwinter - für die Menschen mit traumatischen Erinnerungen konnotiert war²⁸³. Ernährung war demnach ein hoch-politisiertes Feld, Konsumenten wurden dazu angehalten, im Interesse der Nahrungsmittelfreiheit ihre Essgewohnheiten zu ändern²⁸⁴. Auch an die Bauern wurde appelliert, ihre Pflicht durch den Anbau „patriotischer Lebensmittel“ - also von jenen, die dem Regime dienlich waren -, zu erfüllen²⁸⁵.

In diesem Kontext wurde auch die Eigenproduktion von Soja forciert. Die Nationalsozialisten konnten von den Erkenntnissen bezüglich des Anbaues der letzten Jahrzehnte profitieren, zumal schon damals ertragsreiche Sorten mit mittellanger Wachstumszeit für mitteleuropäische Lagen mit langen Sommern gezüchtet worden waren. Speziell für Österreich hatten die „Platter gelbe Riesen“ und „Platter Silo“ Bedeutung erlangt²⁸⁶. Der Soja-Anbauer im „Dritten Reich“ wurde gefördert, er hat günstigst Saatgut erhalten, dafür musste er seine Ernte der Saatgutstelle andienen - zu einem überaus entgegenkommenden Preis wohlgerneht - und zudem hatte er das Recht erworben, für 80 % seiner Ernte importiertes Sojaschrot, das zu dieser Zeit knapp und daher schwer zu erhalten war, zu fairen Konditionen zu erwerben. Die Nationalsozialisten hielten es auch für notwendig, die

²⁸² Vgl. Michael Wildt. Am Beginn der Konsumgesellschaft. Mangelerfahrung, Lebenshaltung, Wohlstandshoffnung in Westdeutschland in den fünfziger Jahren. Hamburg 1994, S. 27.

²⁸³ Vgl. Drews, Nazi-Bohne, S. 121- 122.

²⁸⁴ Vgl. Fritz Baer, Die Ernährung des deutschen Volkes im Kriege. Berlin 1940, S14; 16; 18;

²⁸⁵ Vgl. Drews, Nazi-Bohne, S. 132.

²⁸⁶ Vgl. Konrad, Anbau der Hülsenfrüchte, S. 105.

Bauern und auch die Bevölkerung im Allgemeinen mit der Sojabohne vertraut zu machen. Hierzu gab es Vorgaben, wonach die Soja an möglichst häufig begangenen oder befahrenen Straßen angebaut und mit Schautafeln beschriftet werden sollte²⁸⁷.

Ab 1935 gab es Anbauversuche in Südosteuropa, besonders im damaligen Jugoslawien, Rumänien und Bulgarien, welche die I.G. Farben für den Export ins „Dritte Reich“ initiiert hatte. Dieses Modell-Projekt wurde „Soja-Projekt“, respektive „Soja-AG“ genannt. Die Soja-AG stellte Saatgut, Geräte, Know-how und nahm dafür die gesamte Ernte für die Ausfuhr nach Deutschland ab²⁸⁸ - dies war Teil der Politik des „Europäischen Großwirtschaftsraumes“²⁸⁹.

Der Anbau der Soja im „Dritten Reich“ war jedoch von keinem durchschlagenden Erfolg gekrönt²⁹⁰. Zu einer nennenswerten Vergrößerung der Anbauflächen kam es erst nach dem „Anschluss“ Österreichs im Jahre 1938. Denn hier gab es geeignete Anbaugelände, auch bei Züchtung konnte - wie wir bereits gehört haben - auf langjährige Erfahrung zurückgegriffen werden²⁹¹. Das NS-Regime stützte sich auf bisher gelieferte Forschungsergebnisse und vorhandene Strukturen wurden planmäßig ausgebaut, was zu schnellen Erfolgen führte²⁹². Ab dem Jahre 1938

²⁸⁷ Vgl. Zieglmayer, Rohstoff- Fragen, S. 106.

²⁸⁸ Vgl. Walther Pahl, Weltkampf um Rohstoffe, Leipzig 1939, S. 195.

²⁸⁹ Vgl. Zieglmayer, Rohstoff- Fragen, S. 11; 13;
Vgl. Pahl, Weltkampf um Rohstoffe, S. 195.

²⁹⁰ Die großspurig anvisierte Einführung der Sojaanbaus im „Dritten Reich“ scheiterte aus mehreren Gründen, die da wären: die Anbau- Unsicherheit und die hohe Arbeitsstundenintensität des Anbauers, zudem fehlte es an Arbeitskräften, lediglich in Österreich und im südöstlichen Europa konnte der Anbau eine nennenswerte Ausdehnung erlangen.

Vgl. Drews, Nazi-Bohne, S. 118- 121.

²⁹¹ Vgl. Ibid., S. 107.

²⁹² In den frühen Dreißigern wurden in Österreich bereits mehrere zum hiesigen Anbau geeignete Sorten gefunden. 1937 hatten die österreichischen Soja-Anbauer den Soja-Ring, eine Genossenschaft, gegründet, dieser bekam nach dem „Anschluss“ die Organisation der österreichischen Soja-Pflanzungen übertragen.

bedingten Preis- und Abnahmegarantien eine massive Ausdehnung des Anbaus in Österreich.

Von 1938 bis 1944 befanden sich über 86 % der Anbaugelände des Reichsgebietes in Österreich, weshalb man das Land bald als „Sojakammer des deutschen Reiches“²⁹³ bezeichnete.

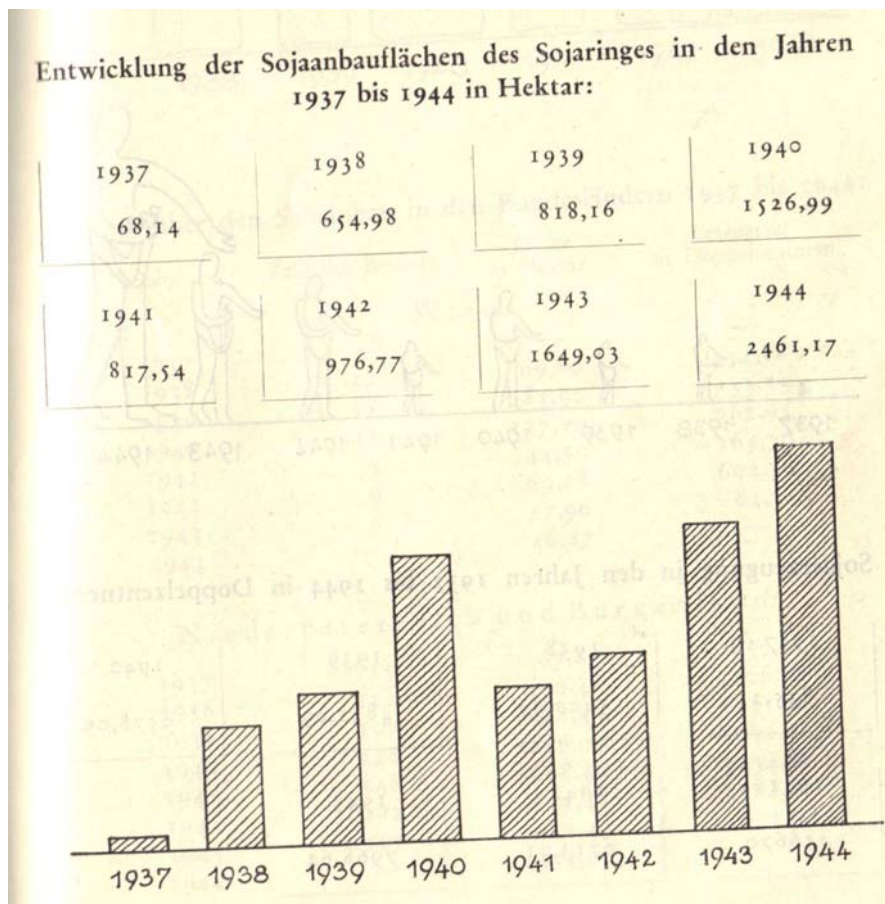


Abb. 14: Anbauflächen des Sojarings 1937-1944 (Österreich)²⁹⁴

²⁹³ Folge war eine Verzehnfachung der Anbaugelände bereits im Jahre 1938; zum Vergleich: 1937: 68 ha -1938 654 ha.

Vgl. Drews, Nazi-Bohne, S. 94- 95.

²⁹⁴ Brillmayer, Bedeutung der Soja, S. 70.

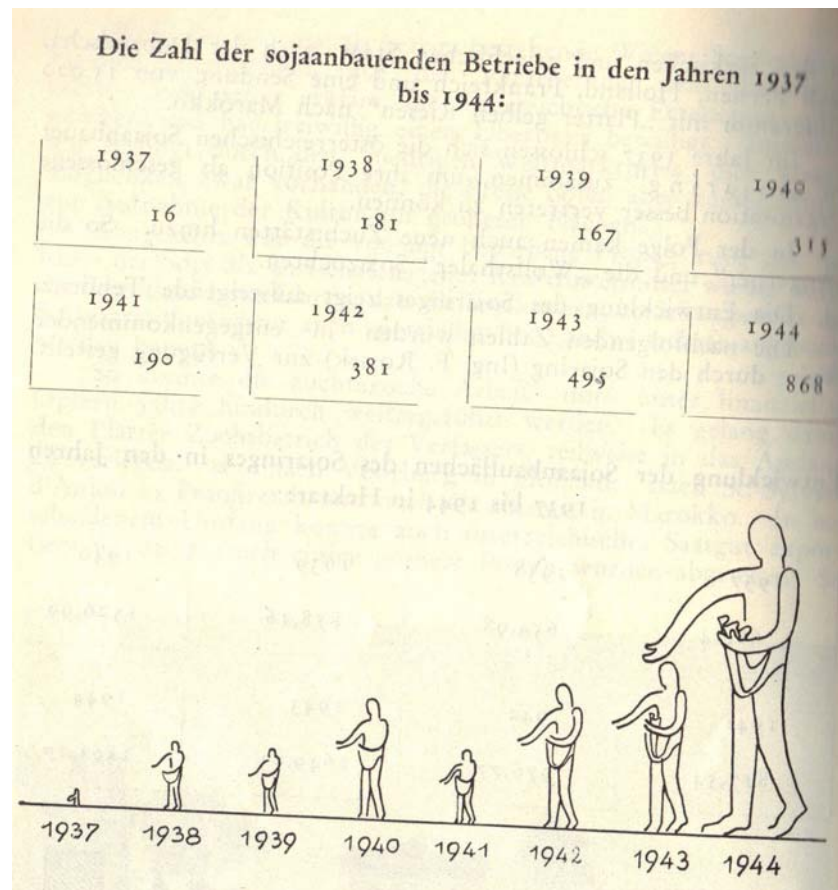


Abb. 15: Sojaanbauende Betriebe 1937-1944²⁹⁵

Nationalsozialistische Soja-Experten waren sich darüber einig, dass für deutsche Küchen vor allem das Sojamehl neben dem bereits etablierten Öl interessant sei, da dieses, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen und auch einfach anwendbar, Speisen mit dringend benötigtem Eiweiß ausstatten würde. Das Mehl sollte sowohl Fleisch als auch vegetarische Speisen mit Protein anreichern und beispielsweise Suppen, Saucen, Breie, Gebäck, Kuchen und Knödel aufwerten²⁹⁶. Zudem könnten - so Balzli - Würste, Teigwaren, Kakao und Schokolade durch Soja verbessert werden, aus der Bohne Kaffee und Mayonnaise gemacht werden und die grünen Bohnen könnten zudem - gleich den europäischen Hülsenfrüchten - als Gemüse konsumiert werden²⁹⁷.

²⁹⁵ Brillmayer, Bedeutung der Soja, S. 73.

²⁹⁶ Vgl. Konrad, Anbau der Hülsenfrüchte, S.11.

²⁹⁷ Vgl. Balzli, Soja- Fibel, S. 56-57; 60- 61 u. 63.



Abb. 16: Kaffee-Tafel zu Kriegszeiten²⁹⁸

Um dem Sojamehl - es wurde unter anderem Voll- bzw. Edelfsoja oder einfach Eiweißmehl genannt -, auf das große Hoffnungen gesetzt wurden, zu größerer Bekanntheit zu verhelfen, wurden Hausfrauen mittels Rezeptsammlungen, Broschüren, Plakaten, Radiobeiträgen und Filmvorträgen über die Anwendung desselben aufgeklärt.



Abb. 17: Mehlspeisen aus Sojamehl²⁹⁹

²⁹⁸ Ida Klein, Ida Klein, Neuzeitliche Küche. Fleischlose Küche. Hamburg 1940, S. 129.

²⁹⁹ Ibid.

Zur Akzeptanz in Privathaushalten des Mehls kann aber nur spekuliert werden³⁰⁰; Drews geht davon aus, dass das Sojamehl in der Bevölkerung eher schlecht angenommen wurde. Ein Kardinalfehler dabei sei die Namensgebung gewesen, vermutet er, denn durch die Bezeichnung Mehl sei es zu falschen Vorstellungen und in Folge zu ebenso falschen Anwendungen in der Verbraucherschaft gekommen, was zu dementsprechenden Misserfolgen geführt habe. Zudem hatte dieses noch mit dem Ersatzprodukt-Image aus dem Ersten Weltkrieg zu kämpfen. Dieses Bild des billigen Surrogats wurde durch den geringen Preis des Mehls noch verstärkt³⁰¹.

Das Mehl wurde bis 1939 in Privathaushalten verwendet, danach kam es vom Markt, da die knapp gewordenen Vorräte bei der Wehrmachtsernährung und in der Gemeinschaftsverpflegung benötigt wurden. Letzteres stellte ein weiteres Ziel der nationalsozialistischen Ernährungspolitik dar, also die Verköstigung einer möglichst großen Anzahl von Menschen in der Gemeinschaftsverpflegung, in Kantinen und Werkküchen. Dadurch ergaben sich enorme Einsparungen an Fleisch. Die Werkküchen avancierten jedoch bald auch zur Notwendigkeit, da in Folge der Bombenangriffe viele private Küchen zerstört wurden.³⁰²

Weit größere Bedeutung für die Nationalsozialisten hatte die Soja als Nahrungsmittel in der Wehrmacht. Kittel, Schreiber und Ziegelmayer setzten sich für eine Ergänzung der Ernährung durch Soja ein, um den Umweg des Eiweißes über den Tierkörper und dem damit eingehenden Verlust zu vermeiden. Zudem sprächen nach ihrer Ansicht auch militärische Gründe für den vermehrten Konsum von Soja als Eiweißlieferanten, so könnte ein schneller Nachschub das rasche Vorwärtsskommen sichern, was vor allem bei Blitzkriegen von wesentlicher Relevanz war³⁰³. Die deutsche Presse schreibt pathetisch; „*Die deutsche Sojabohne marschiert!*“³⁰⁴. Die

³⁰⁰ Vgl. Drews, Nazi-Bohne, S. 126; 144; 149.

³⁰¹ Vgl. Ibid., S. 154.

³⁰² Vgl. Gericke, Die deutsche Sojabohne, S. 36.

³⁰³ Vgl. Kittel/ Schreiber/ Ziegelmayer, Soldatenernährung, S. 254.

³⁰⁴ O. V., Presseartikel in: Nationalsozialistische Landpost vom 12. 3. 1937 (Zit. nach: Drews, Nazi-Bohne, S. 99).

alliierte Presse machte die Soja nach dem siegreichen Polenfeldzug zur „Nazi-Bohne“, da sie durch den schnellen Nachschub von Nahrung einen wichtigen Anteil am deutschen Sieg hatte³⁰⁵.



Abb. 18: Heeresnahrung: Fleischersatz aus Soja³⁰⁶

Kittel, Schreiber und Ziegelmayer sahen die große Bedeutung der Soja in der Heeresverpflegung, da mit ihr eine große Menge an Eiweiß zu erheblich geringeren Preisen der Soldatenernährung zugeführt werden könnte, zudem hat die Beigabe von Soja den Effekt, Speisen geschmacklich aufzuwerten, das Aussehen und die Konsistenz derselben zu heben, außerdem seien mit Soja angereicherte Speisen sättigender, sie würden optisch größer wirken und seien auch wesentlich länger haltbar. Eine ausreichende Verpflegung der Soldaten war ihrer Ansicht nach sogar wesentlich ausschlaggebend bei der Aufrechterhaltung von Kampfkraft und Moral³⁰⁷. Sojamehl wurde für Fertigsuppen, als Bestandteil hochkonzentrierter Nahrungsmittel - beim fleischlosen Bratlingspulver beispielsweise -, für die Streckung von Wurst- und Fleischwaren sowie als Vitamin C-Lieferant empfohlen. Meist wurde Soja dem

³⁰⁵ Vgl. Drews, Nazi-Bohne, S. 167.

³⁰⁶ Kittel/ Schreiber/ Ziegelmayer, Soldatenernährung, S. 252.

³⁰⁷ Vgl. Ibid., S. 253- 257.

Fleisch beigelegt und sollte dieses nicht gänzlich ersetzen. Drews zweifelt jedoch daran, ob sich die Soldaten überhaupt dessen bewusst waren, dass sie statt Fleisch Soja konsumierten³⁰⁸.



Abb. 19: Mit Sojaeiweiß angereicherte Konserven³⁰⁹

Auch die US-Regierung forcierte den Soja-Anbau im Zweiten Weltkrieg, da die USA nach dem Kriegseintritt Japans von der Zufuhr von Ölfrüchten abgeschnitten war³¹⁰. Die Produktion der Sojabohne führte in den USA zum Massenkonsum von Protein, paradoxerweise jedoch nicht mit jenem von Soja, sondern mit aus dieser indirekt hergestelltem Fleisch, Milch und Eiern, denn bei der Ölherstellung fielen zugleich riesige Mengen an Sojaschrot an, dadurch wurde es möglich, viele Tiere günstig zu mästen. Es entstand in Folge die industrialisierte Fleischproduktion im Sinne des

³⁰⁸ Vgl. Ibid., S. 253 u. 260.

Vgl. Drews, Nazi-Bohne, S. 186.

³⁰⁹ Kittel/ Schreiber/ Zieglmayer, Soldatenernährung, S. 252.

³¹⁰ Vgl. Drews, Nazi-Bohne, S. 9.

Fordismus³¹¹. Industrie und Regierung lancierten daraufhin eine nationale Kampagne, welche die Verbraucher zu einem erhöhten Fleischkonsum anregen sollte. Das Essen von Fleisch avancierte in Folge zur patriotischen Handlung³¹². Nach dem Krieg breitete sich die industrielle Tierhaltung auch auf Europa und Japan aus, die Länder werden seither von den USA mit Sojaschrot versorgt. Die Soja-Produktion potenzierte sich innerhalb kürzester Zeit. Binnen zwei Jahren wurde aus dem größten Ölimporteur der größte Ölexporteur³¹³. Die endgültige „Verwestlichung“ der Sojabohne gelang erst in den USA - konstatiert Imfeld³¹⁴ -, von dort aus eroberte sie dann die Börsen die Welt.

³¹¹ Zur industriellen Fleischproduktion vgl.: Carsten Haker, Das Mensch- Tier-Verhältnis in der kritischen Theorie Adornos und Horkheimers In: Aktion Nord (Hg.), „Leiden beredt werden zu lassen, ist Bedingung aller Wahrheit“. Reflexionen zum Mensch- Tier-Verhältnis, S. 54ff.

Der Begriff **Fordismus** ist eng verbunden mit der Einführung der halbautomatischen Fließbandproduktion in der Automobilindustrie unter Henry Ford und bezieht sich auf die spezifische Kombination miteinander verbundener Produktionsmethoden: der Standardisierung des Produkts (Fords berühmtes „Modell- T“), der wissenschaftlichen Arbeitsorganisation (Taylorismus) und der weitgehenden Mechanisierung des Herstellungsprozesses, verbunden mit der Einführung der Fließbandproduktion. Diese spezifische Verknüpfung bedeutete den ersten Schritt hin zur Massenproduktion und zum Zeitalter der Konsumgesellschaft. Neben technischen, beinhaltet sein Konzept auch soziale Neuerungen wie Erhöhung der Reallöhne und Ausbau von sozialen Sicherungssystemen, um u.a. die Nachfrage zu erhöhen und die Wirtschaft dauerhaft zu stabilisieren. Schlussendlich war/ ist der Fordismus als gesellschaftspolitisches Konzept einzustufen, das zur Überwindung der Klassengegensätze führen sollte.

Vgl. Christoph Weischer, Fordismus. Lexikonartikel in: Lexikon zur Soziologie. Opladen³ 1994, S. 208.

Ein Detail die Sojabohne betreffend: Angeblich hatte schon Henry Ford im Sinne, Autokarosserien aus dem Pressstoff der Sojabohne herzustellen.

Vgl. Pahl, Rohstoff-Fragen, S. 197.

³¹² Vgl. Bertrand/ Laurent/ Leclercq, Soja, S. 53.

³¹³ Vgl. Kiple/ Ornelas, The Cambridge world history of food, S. 54.

³¹⁴ Vgl. Imfeld, Brotlos, S. 105.

10. 2. Der nationalsozialistische Diskurs um die Ernährung

Die Nationalsozialisten hatten nicht nur versucht, Engpässe in der Ernährung durch das Requirieren von Rohstoffen zu überwinden, vielmehr hatte die Propaganda auch ganz bewusst darauf abgezielt, das Verhalten der Menschen insofern zu verändern, sodass diese ihren persönlichen Nährstoffbedarf an die vorhandenen Ressourcen anpassen. Wirz postulierte, dass das „Problem der Nahrungsmittelfreiheit“ nicht nur ein landwirtschaftliches, sondern auch eines der Ernährungswissenschaft und Gesundheitsführung sei³¹⁵. Er erklärte die NS-Ernährungslehre folgendermaßen: Die Ernährung sei ebenso Umweltfaktor wie Licht, Luft, Sonne und Lebensraum. Alle diese Variablen würden in gleicher Weise Gesundheit und Leistungsfähigkeit des einzelnen Menschen beeinflussen. Sie würden eine Einheit und eine Ganzheit bilden und seien miteinander untrennbar verbunden. Licht, Luft, Sonne und die Bodenschätze unseres Lebensraumes wären schließlich auch die Grundlage für alles, was wächst und was wir uns als Nahrungsmittel nutzbar machen könnten³¹⁶.

Die NS-Ernährungslehre strebte nach einer Ernährungsreform, da die „natürliche Lebensweise“ durch die Verstädterung verloren gegangen sei³¹⁷. Da die genannten Umweltfaktoren durch das Leben in Städten vernachlässigt worden wären, bestehe ein Bedürfnis nach Veränderung, die Reform werde Leibesübungen, Hygiene, Freizeitgestaltung, Siedlungswesen und die Ernährung maßgeblich beeinflussen, so Zieglmayer. Wirz konstatiert eine Verschlechterung der Ernährungslage der Bevölkerung, Ursache hierfür sieht er in der zunehmenden Verstädterung, weswegen ein Großteil der Bevölkerung ihre Nahrungsmittel nicht mehr selbst produziere oder produzieren könne wie früher, als die Ernährung noch an die Scholle gebunden war. Transport, Haltbarmachung und die sitzende Lebensweise hätten darüber hinaus die Ernährungsgewohnheiten beeinflusst. Zudem habe die zunehmende Verfügbarkeit von Fleisch die Essgewohnheiten der Bevölkerung in Deutschland verändert. Zieglmayer beanstandet, dass der zivilisierte Mensch den Instinkt dafür verloren

³¹⁵ Vgl. Wirz, Gesunde Volksernährung, S.8.

³¹⁶ Vgl. Ibid., S. 9.

³¹⁷ Vgl. Zieglmayer, Rohstoff-Fragen, S. 24.

habe, was gut für ihn sei, nämlich eine gemischte Kost mit hohem Anteil an pflanzlicher Nahrung³¹⁸. Im Jahre 1816 lag der pro Kopf Verbrauch von Fleisch im Jahr bei 14 kg, bei Korn bei 250 kg, im Jahre 1936 hingegen lag der Fleischverbrauch bei 56 kg [sic!], der Kornverbrauch hingegen hatte sich auf 86 kg verringert, das heißt, die Ernährung habe sich von Betriebsstoffen/ Kohlehydraten zu Aufbaustoffen/ Eiweiß hin verschoben³¹⁹. Auch der Anbau von heimischen Hülsenfrüchten ging seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts aufgrund des vermehrten Fleischverbrauchs kontinuierlich zurück.³²⁰ Dazu sei ein gestiegener Fettverbrauch gekommen, die Fettquote sei von 1912-1936 um 25% gestiegen³²¹. Folgen der veränderten Ernährungsweise wären laut Wirz ein Ansteigen der Zahnerkrankungen, sie seien zudem Ursache für Herz-Gefäßerkrankungen, für Stoffwechselkrankheiten, für die Zunahme nervöser Leiden und nicht zuletzt für Unfruchtbarkeit. Die Folgen der modernen Ernährung würden somit eine negative Auswirkung auf unsere Volkskraft haben und zu Heeresuntauglichkeit führen³²². Es wäre daher nicht richtig, Fleisch und Fett aufgrund eines angeblichen „Mangels“ vermehrt einzuführen, denn es gäbe nicht zu wenig Fett und Fleisch, vielmehr sei der Bedarf daran einfach viel zu hoch³²³.

Daher, so Wirz, solle derjenige, der es sich leisten könne, statt Eiweiß und Fett Korn und Gemüse konsumieren, denn *„jeder hat seine Pflicht zu erfüllen“*³²⁴. Der „Entartung des deutschen Volkes“ durch die ungesunde, moderne Lebensweise könne man durch gesunde Lebensweise, sowie naturgemäßer Ernährung

³¹⁸ Vgl. Ibid.

³¹⁹ Vgl. Ibid., S. 5.

³²⁰ Vgl. Otto Konrad, Anbau der Hülsenfrüchte, S. 9.

³²¹ Vgl. Wirz, Gesunde Volksernährung, S. 8-9.

³²² Vgl. Ziegelmayer, Rohstoff-Fragen, S. 5.

Vgl. Wirz, Gesunde Volksernährung, S. 12.

³²³ Vgl. Wirz, Gesunde Volksernährung, S. 17.

³²⁴ Ibid., S. 24.

entgegenwirken, damit der Wunsch und Wille des „Führers“, dass dieses ein Ewiges werde, in Erfüllung gehen werde³²⁵. Das bedeutet im Konkreten, dass das Individuum seine Bedürfnisse jenen des „Volkskörpers“ unterordnen müsse.

Den gesteigerten Fleischverbrauch sah die nationalsozialistische Forschung auch in der „sozialen Kapillarität“³²⁶ begründet, damit gemeint ist das angebliche Bestreben der Unterschicht, dem Beispiel der Wohlhabenden nachzukommen. Fleisch war historisch betrachtet die Speise der Mächtigen gewesen, daher würden nunmehr wegen der vermehrten Verfügbarkeit alle Schichten danach streben. Zudem sei der gestiegene Fleischverbrauch in der Unmöglichkeit der „freien Nahrungswahl“ begründet: *„Die Losreißung des Einzelnen ist gleichbedeutend mit der Losreißung von Gewohnheiten, die sich im Laufe von Jahrhunderten entwickelt haben. Der Einzelne wird Teil der „Masse“, die Ernährungsweise uniformiert sich, weicht von jeder Überlieferung ab und wird in der Großstadt geradezu international, Geschmacksgewohnheit und Instinkt sind nicht mehr bestimmend für den Bedarf“*³²⁷.

Es gab auch dahingehend Argumentationen, dass „Herrenvölker“ schon immer starke „Eiweißesser“ gewesen seien³²⁸, denn Eiweißmangel führe zu allgemeiner „Gedämpftheit“, diese würde die geistige und körperliche Spannkraft des Menschen einschränken und sie würde sich negativ auf Konzentration und Entschlusskraft auswirken. Diese Überlegungen knüpften an frühere, wie der von Jakob Moleschott oder Brillant-Savarin an, die der Auffassung waren, dass Essen das Denken beeinflusst und Kost somit den Charakter forme³²⁹. Glatzel verglich Völker wie die Hindu, denen er „wenig Initiative“ zuschrieb, was seiner Auffassung nach an ihrem angeblich geringen Proteinkonsum läge, mit „starken Eiweißessern“ wie den

³²⁵ Vgl. Ibid., S.5.

³²⁶ Obst und Gemüse in der deutschen Volksernährung, S. 41.

³²⁷ Ibid., S.41.

³²⁸ Vgl. Hans Glatzel, Nahrung und Ernährung. Altbekanntes und Neuerforschtes vom Essen (= Verständliche Wissenschaft Bd. 39). Berlin 1939, S. 218.

³²⁹ Vgl. Kurt Röttgers, Kritik der kulinarischen Vernunft. Ein Menü der Sinne nach Kant. Bielefeld 2009, S. 91-92.

Hunnen, respektive Dschingis Khan oder den „Eskimos“ [Anm.:Inuit], die er ob ihrer „überdurchschnittlichen Leistungen“ rühmte³³⁰. Glatzel glaubte diesen Überlegungen zu Folge einen Zusammenhang mit dem „Schicksal“ von Nationen und ihren Ernährungsgewohnheiten zu erkennen und zog in Konsequenz Rückschlüsse von Nahrungsmitteln auf den Nationalcharakter³³¹, was an ältere Traditionen anknüpft, wie beispielsweise an die der kulinarischen Völkerpsychologie von Rousseau im 18. Jahrhundert³³². Schon v. Hartmann vermutete 1886, dass vegetarische Ernährung zur Mittelmäßigkeit führe, denn sie mache zahm, sanft, geduldig, passiv, willenlos, quietistisch und geistlos. Diese Kostform sei vielleicht für die Landbevölkerung oder für Frauen ausreichend, sinniert er, nicht aber für die gestiegenen Anforderungen des Lebens in modernen Städten. Menschen die dort leben, würden eine auf Fleisch basierende Kost benötigen³³³.

Van Noorden ging davon aus, dass ein kurzzeitiger Mangel an Protein für ein Volk nicht lebensbedrohlich sei, er hatte jedoch dahingehend Bedenken, ob sich ein Volk über Generationen hinweg eiweißarm ernähren könne und dennoch gedeihen würde, denn – auch er war davon überzeugt – *„Herrenvölker waren immer starke Eiweißverzehrer“* gewesen³³⁴, wogegen bei ihm der Verzehr von Hülsenfrüchten als vollwertige Eiweißquelle mit-gemeint ist. Auch im „Handbuch für Diätetik“ wird ein Konnex zwischen Nationalcharakter und Ernährung hergestellt: *„Die rohesten unter ihnen [Anm. Nationen], welche sogar Menschenfleisch genießen, zeichnen sich durch die höchste Grausamkeit und besonderen Mangel an intellektuellen Fähigkeiten aus, weniger finden wir dies schon bei denen, welche von Thieren leben, und am wenigsten Rohheit und am meisten Seelenfähigkeit besitzen die Menschen, welche sich einer gemischten Nahrung aus Fleisch und Vegetabilen bedienen“*.³³⁵

³³⁰ Vgl. Glatzel, Nahrung und Ernährung., S. 198- 201.

³³¹ Vgl. Ibid., S. 226- 227.

³³² Vgl. Röttgers, Kritik der kulinarischen Vernunft, S.109f.

³³³ Vgl. Ibid., S.111.

³³⁴ Van Noorden, Alte und neuzeitliche Ernährungsfragen, S. 19-20.

³³⁵ Carl Caspari, zit. nach Mellinger, Fleisch, S. 59.

Aber auch die Ideen der Lebensreformbewegung seien vom Gesichtspunkt der nationalsozialistischen Volksernährung abzulehnen, da sie althergebrachte Ernährungssitten umstoßen wolle. Eine diesbezügliche Reform wäre lediglich dann legitim, würde die Frühzeit des Volkes etwas anderes lehren. Es lasse sich aber nicht nachweisen, dass die „germanischen“ Vorfahren VegetarierInnen und RohköstlerInnen waren³³⁶. Weiters argumentiert er, dass ein Volk, das nicht verstehe, sich die entsprechende Nahrung aus seiner Umwelt nutzbar zu machen, untergehe³³⁷, was wiederum an den Neodarwinismus anknüpft. Wirz erklärt: *„Die Ernährung eines Volkes in einem bestimmten Lebensraum ist das Ergebnis einer Jahrtausende- vielleicht sogar Jahrmillionen währenden Entwicklung zwischen Mensch und Umwelt, zwischen Blut und Boden [...], Instinkt und Erfahrung haben sie geschaffen“*³³⁸. Van Noorden erklärt, dass das Problem der „Eiweißlücke“ nicht allein naturwissenschaftlich betrachtet werden könne, sondern auch historisch und psychologisch diskutiert werden müsse, schließlich vertraue das Volk auf seine lebensspendenden Eiweißträger³³⁹.

Balzli hat darauf aufmerksam gemacht, dass die Soja ein so großes Volk wie die Chinesen ernähren könne, sodass diese keine Eroberungskriege führen müssten, sie erlaube also eine hohe Bevölkerungsdichte auf engem Raum. In China gäbe es *„Raum für alle“*³⁴⁰ - was an den Lebensraum-Diskurs anlehnt -, daher wäre Soja eine „Chance für volkreiche Kulturen“. Auch Cornides und Friedl Brillmayer postulieren: *„Ein Volk, das die Soja kultiviert, --- braucht nicht zu hungern!“*³⁴¹. Sie verglichen die

³³⁶ Obst und Gemüse in der Volksernährung, S. 50.

³³⁷ Wirz, Gesicherte Volksernährung, S. 10.

³³⁸ Ibid.

³³⁹ Vgl. Van Noorden, Alte und neuzeitliche Ernährungsfragen, S. 19-20.

³⁴⁰ Vgl. Gericke, Die deutsche Sojabohne, S. 36.;

Balzli war auch der Ansicht, dass die Viehzucht die „menschliche Zuchtwahl“ schädige und erklärte es damit, dass durch das Füttern von menschlichen Säuglingen mit Tiermilch die Zahl der stillunfähigen Frauen vermehrt werden würde. Das wäre nicht wünschenswert, da dies die „Rasse schwächen“ würde.

Vgl. Ibid., S. 23 u. 30.

³⁴¹ Brillmayer/ Cornides, Wiener Soja- Küche, hier S. 11. und 12.

Entdeckung der Sojabohne für die Ernährung dahingehend, dass „*die Soja eine so wichtige Entdeckung für Europa sei wie die Entdeckung Amerikas*“³⁴².

Balzli hat es für notwendig erachtet, die Soja auch aus dem Grund als Nahrungsmittel einzuführen, um die „Volksgesundheit“ zu heben, durch sie - so derselbe - wäre es nämlich möglich, die Lebens- und Arbeitsfähigkeit zu erhalten³⁴³, was auch - laut Foucault - als ein wesentliches Ziel der Biopolitik zu sehen ist³⁴⁴.

Sowohl Balzli, Gericke als auch Samitschkoff haben auf die Einsparungen hingewiesen, die durch eine Soja-Ernährung erreicht werden könnten - da Sojaprotein bei ernährungsphysiologischer Gleichwertigkeit ein Zehntel des tierischen Eiweißes kosten würde, was einen zentralen Argumentationsstrang bildet³⁴⁵ (vgl. rationelle Volksernährung). Kittel, Schreiber und Ziegelmayr wiesen darauf hin, dass Eiweiß als Quelle für Muskelkraft elementar wäre. Glatzel forderte daher, das Schließen der „Eiweißlücke“ zu einem wichtigen Anliegen zu machen³⁴⁶.

Die Ernährungslehre der Nationalsozialisten justierte den Proteinbedarf nach vorhandenen Ressourcen und propagierte, die individuellen Interessen hinter denen der „Volksgemeinschaft“ anzustellen, somit sollte der Fleischverbrauch reduziert werden. Dieser Appell wurde deren Ideologie integriert, denn eine fleisch- und fettarme Ernährung entspräche der eigentlichen Natur des Menschen. Diese wäre

³⁴² Vgl. Balzli, Soja- Fibel, S. 30.

³⁴³ Vgl. Ibid., S. 69.

³⁴⁴ Vgl. Foucault, Der Wille zum Wissen, S. 135.

³⁴⁵ Vgl. Samitschkoff, Soja in der Weltwirtschaft, S. 123;

Vgl. Balzli, Soja- Fibel, S. 59: Balzli rechnet in seiner Soja- Fibel vor, dass ein Kilo Sojamehl 54-72 Eiern entsprechen würde; oder 6 bis 8 Liter Vollmilch. Gericke sieht durch Sojamehl Milch zu 90, Eier zu 85, Fett zu 35 und Fleisch zu 30 % eingespart.

Vgl. Gericke, Die deutsche Sojabohne, S. 36;

Vgl.: Pahl, Weltkampf um Rohstoffe, S. 196.

³⁴⁶ Glatzel war auch der Ansicht, dass die Eiweiß- Lücke durch vermehrten Konsum von Fisch- Eiweiß kompensiert werden könne.

Vgl. Glatzel, Ernährung, S. 246.

dem modernen Menschen jedoch abhanden gekommen. Das Zurück zum vormodernen Leben und die Kritik an der Zivilisation sind wichtige Elemente des nationalsozialistischen Diskurses. Die prinzipielle Notwendigkeit von Protein wurde jedoch nicht in Frage gestellt, war man doch der Auffassung, dass „Herrenvölker“ jene sind, die Eiweiß konsumieren, auch hier kommt der Konnex Macht-Fleisch (respektive Protein überhaupt) zum Vorschein. Jenes Denken widerspricht jedoch der Erb- und Rassenlehre, welche herausragende Leistungen als rassisches Vererbt darzustellen versucht. Der nationalsozialistischen Ernährung ging es um die Optimierung der Arbeitsleistung, aber auch um die Erhaltung der „Volksgemeinschaft“. Die Sojabohne fügt sich wunderbar in diese Vorhaben ein, denn durch sie konnte man bedeutend mehr Menschen mit Protein versorgen, somit wäre die Bohne eine ideale Basis für „volkreiche Kulturen“.

10. 3. „*Heimatrecht*“ für die Bohne aus dem Orient

Obwohl die Soja einige Vorteile für den Nationalsozialismus geboten hat, gibt es dennoch kritische Stimmen, die vor allem daran zweifeln, ob eine exotische Bohne wegen ihres „*fremdländischen Charakters*“ überhaupt in die deutsche Esstradition integrierbar ist.

Gegner wie Befürworter des Soja-Anbaus und ihrer Verwendung in heimischen Küchen waren sich darüber im Klaren, dass die Wahl der Nahrungsmittel immer auch kulturell tradiert und daher schwierig zu beeinflussen gewesen sei³⁴⁷. Samitschkoff war der Ansicht, dass das deutsche Volk in Hinblick auf seine Ernährungsgewohnheiten konservativ wäre, denn hierbei würden Traditionen und Gewohnheiten eine große Rolle spielen. Aus diesem Grunde sei eine Nahrungsumstellung nur langfristig zu erreichen, die Menschen sollten *peu a peu* darauf vorbereitet werden³⁴⁸. Die Nationalsozialisten waren der Ansicht, dass Ernährungsgewohnheiten nicht durch Ratio oder Lebensmittelkarten zu ändern seien, sondern durch „*planmäßige Erziehung des Verbrauchers – insbesondere der Hausfrau – zu einer vernunftgemäßen und den nationalen und wirtschaftspolitischen Notwendigkeiten Rechnung tragender Nahrungswahl*“³⁴⁹. Das Volk müsse dazu also zu Innovationen hingeführt werden, um die „natürlichen Lebensquellen“ ausschöpfen zu können.

Balzli verglich die Etablierung der Soja mit der erfolgreichen Integration der Kartoffel durch Friedrich, der Große, der Runkelrübe durch Napoleon und der Margarine durch Napoleon III: „*Hätte Napoleon III. die Soja gekannt, zweifellos hätte er dann von ihrem Fettreichtum Gebrauch gemacht (sie vielleicht in Frankreich angesiedelt) und auch sonst Nutzen aus ihr gezogen*“³⁵⁰. Weiters erklärt er, dass die Soja „*nur Vorteile und keine Nachteile sehen lässt*“, „*eine so treffliche Pflanze muss auch bei uns Heimatrecht erhalten*“³⁵¹ und „*ihr gebühre ein Anrecht auf Vorherrschaft auf unseren*

³⁴⁷ Vgl. Glatzel, Ernährung, S. 227.

³⁴⁸ Vgl. Samitschkoff, Soja in der Weltwirtschaft, S. 123.

³⁴⁹ Obst und Gemüse in der Volksernährung, S. 56.

³⁵⁰ Vgl. Balzli, Soja- Fibel, hier 13. siehe auch S. 11-12;

Vgl. Zieglmayer, Rohstoff- Fragen, S. 107.

³⁵¹ Balzli, Soja- Fibel, S. 15.

Ackerflächen“, denn sie wäre in der Lage, die Wirtschaft zu entspannen³⁵². Pahl bezeichnete sie daher ob ihrer Vorzüge als wahre „*Zauberbohne*“³⁵³.

Mit Hilfe der Argumentation, dass „Herrenvölker“ starke Eiweißesser seien, konnte auch überzeugend gegen Soja-Skeptiker argumentiert werden, die der Auffassung waren, dass Soja eine Pflanze mit „*fremdländischen Charakter*“³⁵⁴ sei und daher nicht zur nationalsozialistischen „*Blut und Boden*“-Ideologie passe. Aus diesem Grund wurde auch darüber debattiert, der Pflanze einen deutschen Namen zu geben, vorgeschlagen wurde „*Deutsche Ölbohne*“³⁵⁵, Gericke machte die Bohne einfach zur „*deutschen Sojabohne*“³⁵⁶.

Ein anderer Argumentationsstrang in Richtung Integration der Sojabohne im „Dritten Reich“ war dahingehend, dass die chinesische Kultur als älteste, noch existierende Hochkultur ihr Überleben mitunter der Sojabohne zu verdanken habe, da sie – zusammen mit dem Reis - seit Jahrtausenden die Basis der Ernährung bildet und daher auch für das „Deutsche Volk“ eine ideale Diät wäre³⁵⁷.

Neben der ideologischen Einordnung der Soja in die deutsche Küche sollte sie auch in die alltägliche Küchen-Praxis integriert werden. Balzli riet, die Soja nicht - wie in Asien üblich - zu verwenden, vielmehr sollte sie dem europäischen Magen angepasst werden³⁵⁸. Henriette Cornides und Friedl Brillmayer haben in der „*Wiener Soja-Küche*“ versucht, unserem Geschmack entsprechende Sojaspeisen zu kreieren, da ihrer Erfahrung nach „*asiatische Kostformen unserem Gaumen fremd seien*“³⁵⁹. Auch

³⁵² Vgl. Balzli, Soja- Fibel, S. 17.

³⁵³ Pahl, Weltkampf um Rohstoffe, S. 197.

³⁵⁴ Vgl. Konrad, Anbau der Hülsenfrüchte, S. 105.

³⁵⁵ Vgl., Drews, Nazi-Bohne, S.75.

³⁵⁶ Vgl. S. Gericke, Die deutsche Sojabohne- ein wertvolles Nahrungsmittel. In: Die Umschau. In Wissenschaft und Technik. 44 (1940) Heft 3, S. 35.

³⁵⁷ Vgl. Konrad, Anbau der Hülsenfrüchte, S. 105.

³⁵⁸ Vgl. Balzli, Soja- Fibel, S. 17 u. 48.

³⁵⁹ Brillmayer/ Cornides, Wiener Soja- Küche, S. 1.

Samitschkoff machte darauf aufmerksam, die Soja den europäischen Geschmacksvorlieben anzupassen, so sollte aus Soja Salat, Suppen, Mehl, Süßspeisen und Pudding gemacht werden³⁶⁰. Kittel, Schreiber und Ziegmayer haben ostasiatische Soja-Gerichte als für den europäischen Menschen ungeeignet ausgeschlossen, da sie seinem Geschmack nicht zusagen würden, als Alternative empfahlen die Autoren daher das Vollsojamehl, denn damit könnten Speisen mit Eiweiß und Nährstoffen angereichert werden, ohne die Kostform und den Geschmack derselben zu beeinflussen³⁶¹, somit werde es bei der Einführung der Sojabohne weniger Probleme geben als bei jener der Kartoffel oder der Margarine – visionieren dieselben -, da das Mehl den Speisen lediglich geschmacksneutral beigefügt werde³⁶². Ziegmayer argumentierte auch dahingehend, dass asiatische Zubereitungsformen der Sojabohne vom Standpunkt der modernen Technik äußerst unrationell wären, da bei der Zubereitung ein großer Prozentsatz der Nährstoffe verloren ginge, zudem seien die Verfahren äußerst umständlich und zeitaufwendig³⁶³.

Er war auch der Auffassung, dass sich neue Nahrungsmittel am schnellsten im Zuge einer Ernährungskrise oder verbunden mit volkswirtschaftlichen oder bevölkerungspolitischen Entwicklungen einführen lassen³⁶⁴, damit teilte er die Auffassung von Mintz, der einige Jahrzehnte später von ganz ähnlichen Überlegungen ausgeht; er versteht Kriege als die machtvollsten Einzelursachen für Änderungen bezüglich rationaler Nahrungsgewohnheiten³⁶⁵, denn in Notzeiten werden kulturell tradierte Ordnungstypen reduziert, Menschen würden das, was erreichbar sei, essen³⁶⁶. Das bedeutet, in Zeiten von Krisen und Nöten sind

³⁶⁰ Vgl. Samitschkoff, Soja in der Weltwirtschaft, S. 138.

³⁶¹ Vgl. Kittel/ Schreiber/ Ziegmayer, Soldatenernährung, S. 21.
Vgl. Ziegmayer, Rohstoff-Fragen, S. 56.

³⁶² Vgl. Ziegmayer, Rohstoff-Fragen, S. 116.

³⁶³ Vgl. Ibid., S.108.

³⁶⁴ Vgl. Ibid., S.107.

³⁶⁵ Vgl. Sidney W. Mintz, Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers. Frankfurt am Main 1992, S. 68.

³⁶⁶ Vgl. Teuteberg/ Wiegelmann, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten, S. 234.

Menschen aus Mangel gezwungen, sich Nahrungsinnovationen zu öffnen, die dann entweder fixer Bestandteil der Ernährung werden oder lediglich temporäre Verwendung finden.

Andere Ernährungsforscher wiederum warfen ein, dass es falsch wäre, neue Nahrungsmittel erst dann einzuführen, wenn die Not dazu zwingt. Vielmehr sei es erforderlich, weitgehende Friedenserprobungen zu machen und hierbei Erfahrungen zu sammeln, sie waren vielmehr der Ansicht, dass das Volk langsam an neue Nahrungsmittel gewöhnt werden und somit auch von der Schmachhaftigkeit der Soja erst überzeugt werden müsste, ansonsten käme es zu einer ähnlichen Nahrungsmittelkatastrophe wie jener im Ersten Weltkrieg³⁶⁷. Weiss riet in puncto Ernährung davon ab, die Bevölkerung zu etwas zu zwingen. Als Alternative empfahl er das Mittel der Persuasion: *„Es ist nicht möglich, durch Befehl zu erzwingen, dass für den verminderten Fleisch- und Fettverzehr auch die volkswirtschaftlich richtigen Nahrungsmittel eingesetzt werden, also Brot und Zucker, aushilfsweise auch Trockenmilch, Nährhefe und Sojamehl. Begnügt man sich nur, diese „Nahrungsmittel“ bereitzustellen, besteht vielmehr die Gefahr, dass das deutsche Volk bei vollen Töpfen verhungert [...]“*³⁶⁸.

Die nationalsozialistische Propaganda setzte schon bei den Kleinsten an, schon bei der Hitler-Jugend war Soja Teil der Gemeinschaftsverpeisung. Es wurde versucht, Essensgewohnheiten frühzeitig in Richtung Reduktion des Fleischkonsums zu beeinflussen. Den Kindern wurden die volkswirtschaftlichen Vorteile der Soja erläutert und Mädchen wurden - in Hinblick auf ihre später zgedachte Rolle als Hausfrau und Köchin - mit der Soja in der Küche vertraut gemacht³⁶⁹.

Zeitgenössische Soja-Anhänger waren sich - wie wir gesehen haben - der kulturellen Komponente der Ernährung durchaus bewusst. Ernährung war und ist ein wichtiges Identifikationsmerkmal für die Menschen, was nicht willkürlich verändert werden kann. Selbst in Zeiten der Not sind diesbezügliche Innovationen nicht ohne Weiteres

³⁶⁷ Vgl. Kittel/ Schreiber/ Ziegelmayer, Soldatenernährung, S. 97.

³⁶⁸ Hans Weiss, Grundfragen der Ernährungspsychologie und ihre praktische Bedeutung o. O. 1937 (zit. nach: Drews, Nazi-Bohne, S. 130).

³⁶⁹ Vgl. Ibid. S. 165- 166.

durchführbar. Die Nationalsozialisten versuchten weniger mit restriktiven Maßnahmen das Konsumverhalten der Menschen an die Erfordernisse der Kriegswirtschaft anzupassen, vielmehr als durch ein Bündel psychologischer, administrativer und propagandistischer Maßnahmen gelenkt werden, zudem wurden Zwangsbestimmungen und Reglementierungen erlassen³⁷⁰, Ernährung wurde der individuellen Ebene enthoben und zur staatspolitischen Frage erklärt³⁷¹. Der Diskurs um das Eigene und um das Fremde, um Inklusion und Exklusion spiegelt sich in der Debatte, ob man einer Pflanze mit „fremdländischen Charakter“ „Heimatrecht“ gebühren sollte, wider. Als Verwendungsform wurde das Sojamehl präferiert, da dieses dem deutschen Gaumen am wenigsten fremd wäre.

³⁷⁰ Vgl. Drews, Nazi-Bohne, S. 123- 124.

³⁷¹ Vgl. Ibid., S. 135.

11. Nachkriegszeit: Die „Wiener Soja-Küche“



Abb. 20: Werbung für das Buch „Die Wiener Soja-Küche“³⁷²

Im Österreich der Nachkriegszeit wurde Soja als Nahrungsmittel erneut diskutiert³⁷³, unter anderem, da die US-Ernährungshilfen für Europa und später auch der Marshall-Plan Sojaliefernungen beinhalteten³⁷⁴, Vollsojamehle standen daher wieder privaten Haushalten zu Verfügung. Außerdem wurde zum Soja-Anbau in Kleingärten und auf öffentlichen Plätzen aufgerufen. Die Sojabohne sollte in der prekären Ernährungssituation wieder einmal eine Alternative zum tierischen Eiweiß darstellen.

³⁷² Brillmayer, Kultur der Soja, S. 70.

³⁷³ Viele derjenigen, die sich im „Dritten Reich“ für die Soja als Nahrungsmittel eingesetzt hatten - an dieser Stelle muss ergänzt werden, dass sich viele Pflanzenzüchter und Soja-Befürworter in die Nähe des Nationalsozialismus begeben hatten -, taten dies auch nach 1945, ein Beispiel hierfür ist Ziegelmayer.

³⁷⁴ Vgl. Küster, Wo der Pfeffer wächst, S. 246-247.

Die Soja, - - unser neues Nahrungsmittel.



Die Soja ist für uns lebenswichtig!
Denn ein Volk, das die Wunderpflanze Soja kultiviert,
kennt keinen Hunger mehr, — um so mehr, wenn
die Kartoffelproduktion auf hoher Stufe steht!

Abb. 21: Nährwert des Sojamehls³⁷⁵

Herr und Frau Brillmayer versuchten die Menschen in Österreich unter anderem mittels Werbeeinschaltungen in der Presse zum Sojakonsum zu animieren: „*Ein Volk, das Soja konsumiert bzw. anbaut, braucht nicht zu hungern*“. 1948 brachten Frau Friedl Brillmayer und Henriette Cornides das erste Sojakochbuch Österreichs, die „*Wiener Soja-Küche*“ heraus. Darin wird erklärt, wie Speisen, die mit Soja versetzt sind, zubereitet werden sollen, damit sie dem österreichischen Gaumen munden. Die Soja wurde als „*Wunderpflanze*“ und als „*ideales Nahrungsmittel schlechthin*“ bezeichnet, das wenn es „*nicht bereits existieren würde, erfunden werden*

³⁷⁵ Brillmayer/ Cornides, Wiener Soja-Küche, S. 1.

müsste“³⁷⁶. Bei Lektüre des Kochbüchleins fällt auf, dass es sich bei den Speisen, deren Zubereitung hier beschrieben wird, durchwegs um Rezepte der traditionellen „österreichischen“ Küche handelt - falls man von einer solchen überhaupt sprechen kann -, die in jedem österreichischen Kochbuch zu finden sind. So gibt es Anleitungen, wie Soja-Vanillekipferl, Soja- Apfelstrudel, Soja-Beuschel, Soja-Backhendl oder Soja-Kutteln gemacht werden. Asiatische Kostformen der Bohne sucht der Lesende auch hier vergebens.

Soja ist in der Wiener Soja-Küche entweder als Ersatzstoff, oder wird als Anreicherung zugesetzt, wobei der gewohnte Geschmack der Speisen durch die Bohne nicht verändert werden sollte. Soja fungiert als Tee, Kaffee- und Kakaoersatz, Ei- und Fleischersatz, Nuß- und Mandelersatz. Auch Backwaren, Marmelade, Mayonnaise könnten aus der Sojabohne hergestellt werden. In der „Wiener Soja-Küche“ wurde versucht, zu demonstrieren, wie mit einfachsten Mitteln wertvolle Nahrungsmittel aus Soja gewonnen werden könnten. Da zu jener Zeit fabrikmäßig produzierte Soja-Produkte nicht käuflich waren, mussten aus der Bohne diverse Grundstoffe als Basis für die Weiterverarbeitung in der hiesigen Küche gemacht werden: Soja-Tee, Soja-Saft, Soja-Grünkorn, Soja-Keimlinge, Soja-Trockenei, Soja-Fleisch, Soja-Brei, Soja-Nuß, Soja-Mandel, Soja-Kakao und Soja-Kaffee.

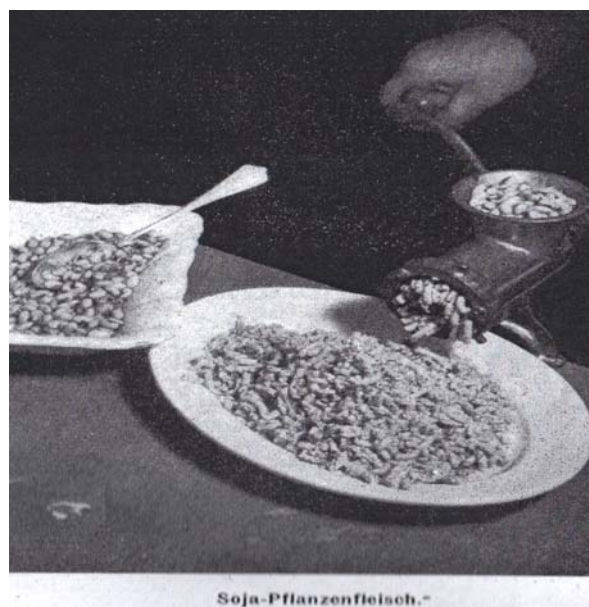


Abb. 22: „Soja-Pflanzenfleisch“³⁷⁷

³⁷⁶ Vgl. Brillmayer/ Cornides, Wiener Soja- Küche, S. 9.

³⁷⁷ Brillmayer/Cornides, Wiener Soja-Küche, S. 22.

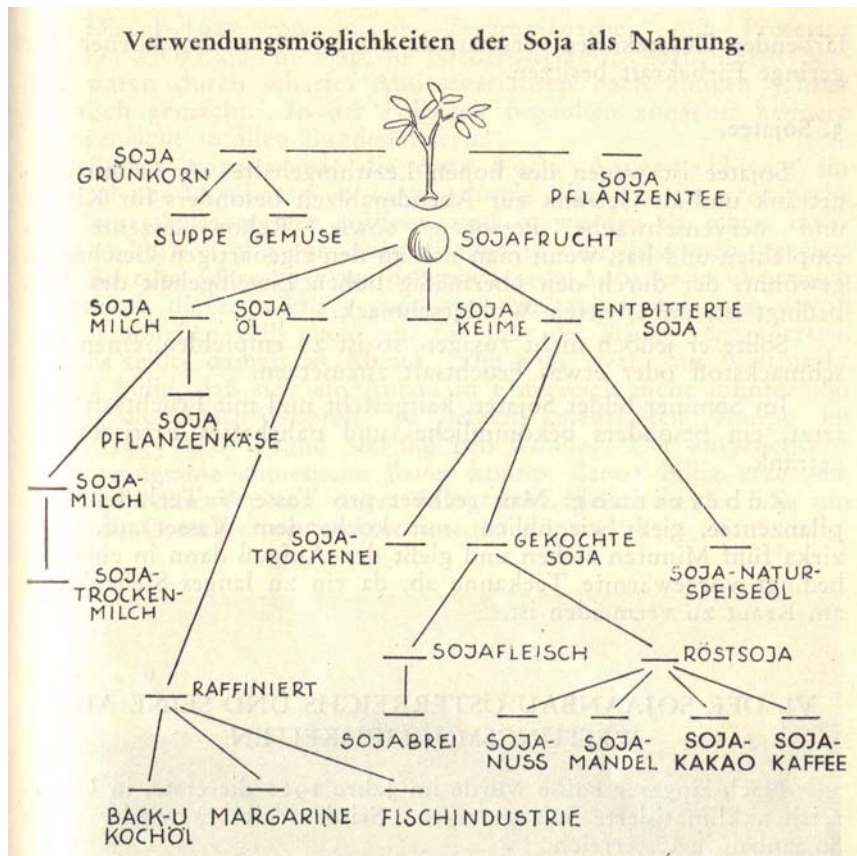


Abb. 23: Grundstoffe für die Wiener Soja-Küche³⁷⁸

Diese Grundstoffe sollten nicht nur als Ersatzmittel dienen, sondern - einmal bekannt - auch in der Nachkriegszeit fest in den Küchen der Österreicher etabliert werden³⁷⁹, erinnert doch allein der Titel des Buches an ein traditionelles Kochbuch - die „Wiener Küche“³⁸⁰.

Der nach der Währungsreform einsetzende Wirtschaftsaufschwung bedeutete jedoch das Ende der Nachfrage nach Ersatzprodukten mit Soja³⁸¹, aber auch von Soja-Nahrungsmitteln überhaupt, dennoch stieg die Weltsojaproduktion rapide an.

³⁷⁸ Vgl. Brillmayer, Bedeutung der Soja, S. 67.

³⁷⁹ Vgl. Brillmayer/Cornides, Wiener Soja-Küche, S. 14.

³⁸⁰ Adolf u. Olga Hess, Wiener Küche. Wien²⁷ s.a.

³⁸¹ Vgl. Drews, Nazi-Bohne, S. 293- 295.

12. Mastmittel Soja: Soja geht an die Börsen der Welt

Nach dem Zweiten Weltkrieg nahm der weltweite Fleischverbrauch kontinuierlich zu, Fleisch wurde in einem durchschnittlichen Haushalt in den Fünfzigern mindestens drei Mal die Woche konsumiert³⁸². Parallel mit dem wachsenden Fleischkonsum stieg dazu der Bedarf an Futtermitteln, wie auch Soja eines ist. Dieses wird daher im großen Stil produziert, der Markt internationalisiert und Soja an der Börse gehandelt. Nach der Chinesischen Revolution 1949 verringert sich der Soja-Export aus China wegen Eigenbedarfs. Die USA füllte die entstandene Lücke und wurde somit wichtigster Exporteur für die Bohne³⁸³.

Die USA haben 1954 das Lebensmittelhilfsgesetz *Public Law (PL) 480* verabschiedet, welches die Agrarüberschüsse abbauen sollte, neue Absatzmärkte für Produkte und technische Ausrüstung schaffen, die Verbindungen mit befreundeten Ländern stärken und die Lebensmittelhilfe als aktives Instrument der Außenpolitik etablieren sollte, was zudem das Zuviel an Produziertem nutzbringend verwertbar machte³⁸⁴. Im Jahre 1972 sprach die Weltwirtschaft vom „Soja-Schock“, denn die USA verhängten ein Soja-Exportverbot, woraufhin die Preise explodierten. Daraufhin setzten Länder wie Brasilien und Argentinien verstärkt auf die Pflanze³⁸⁵. Der Soja-Anbau als Glied der internationalen Arbeitsteilung in punkto Fleischerzeugung sollte Devisen für diese Länder bringen, doch die Ausgaben für Soja-Samen, Mineraldünger und Pestizide, die importiert werden müssen, stiegen analog dazu. Der intensive Soja-Anbau hat noch weitere Schattenseiten: Die Monokulturen bringen Bodenverluste von mehreren hundert Tonnen pro Jahr, indem Land durch Rodung und Mechanisierung der Erosion freigegeben wird. Ganze Gebiete versanden und Gewässer verschlammten. Der Einsatz von Breitband-Insektiziden führt zur Verringerung der natürlichen Feinde der Schädlinge und zur Verringerung

³⁸² Vgl. Wildt. Konsumgesellschaft, S. 90-92.

³⁸³ Vgl. Bertrand/ Laurent/ Leclercq, Soja, S. 9.

³⁸⁴ Vgl. Ibid., S. 61- 62.

³⁸⁵ Vgl. Siegfried Pater/ Boris Terpinc, Zum Beispiel Soja (= Süd- Nord Bd. 5). Göttingen 1993, S. 28.

der Arten-Vielfalt. Jährlich sterben auch hunderte Menschen an Pestizid-Vergiftungen. Das Gebiet des Regenwaldes ermöglicht keine idealen Anbaubedingungen, aufgrund von Konkurrenzvegetation, Pilz- und Insektenbefall ist die Kultivierung stets mit einem hohen Ausfallsrisiko verbunden. Daher hat die Düngung mit Stickstoff sowie der Einsatz von Herbiziden und Pestiziden entsprechend intensiv zu erfolgen, oder es wird vermehrt auf gentechnisch veränderte Soja gesetzt³⁸⁶. Ein weiteres Problem ist die sinkende Anzahl an Feldern von Grundnahrungsmitteln für die heimische Bevölkerung und die damit verbundenen massiven Lebensmittelpreiserhöhungen³⁸⁷.

In Brasilien versucht die Regierung nun, einen Teil der Soja nicht mehr zu exportieren, sondern davon Milch, die für die eigene Bevölkerung dringend benötigt wird, herzustellen. Die Geräte, welche die Sojabohnen zentrifugieren und entwässern, werden jedoch von den Einheimischen abfällig „*vaca mecanica*“ genannt³⁸⁸.

³⁸⁶ Vgl. Tier-im-Fokus, Info-Dossier 16/ 2009 In: <http://www.tier-im-fokus.ch/info-material/info-dossiers/soja/> (20.09.2010).

³⁸⁷ In letzter Zeit wird vermehrt über so genannten „Bio-Treibstoff“ diskutiert. Hier wird Sojaöl als Alternative für Erdöl gesehen. Doch Soja ist kein nachhaltiger Treibstoff, im Gegenteil, da ein großer Teil der Soja aus jenen Gebieten stammt, wo einst Regenwald wuchs - Stichwort illegale Rodungen - steigen die Co2 Emissionen an. Statt mit heimischen Pflanzen wird in Deutschland Bio-Diesel mit billigem Import-Soja produziert, der Anteil an diesem liegt bei 20 - 40%, außerdem darf nicht vergessen werden, dass das einer Verbesserung der Welternährungssituation wohl nicht zuträglich ist.

Vgl. Bio-Diesel Absatz schrumpft gewaltig. In: Frankfurter Rundschau am 24. 3. 2007.

³⁸⁷ Vgl. Reto Sonderegger, Für Europas Fleischkonsum und Motoren. Sojamonokulturen mit fatalen Folgen für Mensch und Umwelt. In: www.ilaweb.de/artikel/ila312/paraguay_soja.htm, (am 14.10.2010).

Vgl. Bio-Diesel Absatz schrumpft gewaltig. In: Frankfurter Rundschau am 24. 3. 2007.

³⁸⁸ Vgl. Pater/ Terpinc, Zum Beispiel Soja, S. 31.

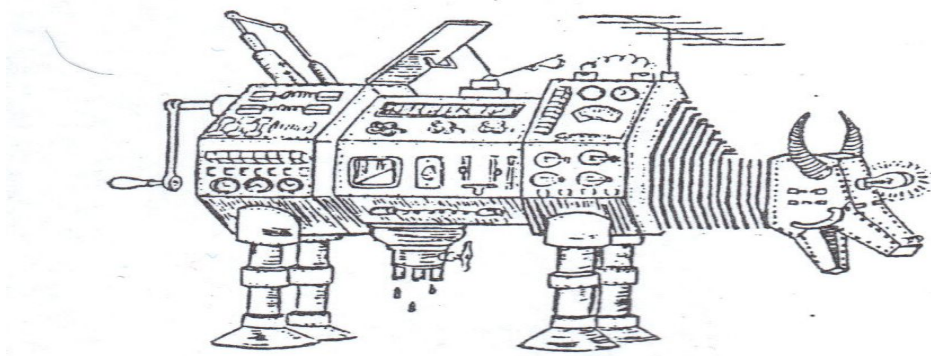


Abb. 24: Vaca Mecanica³⁸⁹

Vor der Industrialisierung der Landwirtschaft war der Nahrungsmittel-Anbau aufwendig. Das bedeutete Auskommen für viele Menschen, da die Soja aber ideal für maschinelle Nutzung ist, arbeitet an einer Fläche, auf der früher acht Menschen beschäftigt waren, nun nur mehr einer. Viele Menschen werden dabei in die Wanderarbeiterschaft gezwungen, in Brasilien nennt man sie bezeichnenderweise „Soja-Flüchtlinge“. Da viele Kleinbauern/ -bäuerinnen mit der Mechanisierung nicht mithalten vermögen, sich nicht amortisieren und daher nicht so günstig produzieren können wie Großproduzenten, verlieren sie ihre Existenz. Zudem sind sie in die Abhängigkeit von internationalen Konzernen und Banken gekommen³⁹⁰. Die billigen Futtermittelimporte stellen aber auch für die Bauern der Einfuhrländer eine große Bedrohung dar. Das wird durch die Befreiung der Soja von Importzöllen in der EU verstärkt, das Blair-House Abkommen schränkt zudem den Anbau von Futterleguminosen innerhalb der EU ein³⁹¹. In betroffenen Ländern schließen sich die Bauern daher zu Initiativen gegen die billigen Futtermittel zusammen, aber es sind auch Endverbraucher in den postindustriellen Ländern, die gegen die sinkende Nahrungsmittelqualität ankämpfen. Seit den Siebzigern wurde auch in Österreich wieder verstärkt versucht, Soja, respektive Speisesoja zu züchten. Die billigen Preise

³⁸⁹ Pater/ Terpinc, Zum Beispiel Soja, S. 39.

³⁹⁰ Vgl. Maria Karl, Soja. Rezepte und Wissenswertes. Gleisdorf 2001, S. 10.

³⁹¹ Vgl. Reto Sonderegger, Für Europas Fleischkonsum und Motoren. Sojamonokulturen mit fatalen Folgen für Mensch und Umwelt. in: www.ilaweb.de/artikel/ila312/paraguay_soja.htm (am 16.10.2008);

für Import-Soja bewirken jedoch, dass sich der hiesige Soja-Anbau lediglich auf einige wenige Idealisten beschränkt³⁹².

Zurzeit beträgt die Soja-Produktion in der EU in etwa 750 000 t, In den vergangenen Jahren wurde die Soja in Europa auf einer Fläche von 1,2 bis 2,2 Mio. ha kultiviert³⁹³. Die wichtigsten Anbauländer sind neben Italien, Frankreich und Österreich die neuen EU-Mitgliedsstaaten Rumänien und Ungarn. Außerhalb von diesen sind die Ukraine und Russland als Anbauländer zu nennen, wobei zusätzlich 15 Millionen Tonnen Sojabohnen in die EU eingeführt werden, die zum größten Teil als Futtermittel Verwendung finden. Zudem importiert die EU im Jahr noch 25 Millionen Tonnen an verarbeitetem Sojaschrot, um die Fleischproduktion aufrecht erhalten zu können³⁹⁴. Seit dem Verbot, Tiermehle für die Tiermast zu verwenden, ist diese Zahl weiter gestiegen³⁹⁵. So ist die Soja daher eng mit Massentierhaltung vernetzt und wird mit billigem Futtermittel assoziiert, was ihr negatives Image zusätzlich verstärkt.

Die weltweite Produktion von Soja hat sich in den letzten 20 Jahren auf beinahe 221 Millionen Tonnen pro Jahr verdoppelt und im Erntejahr 2009/10 wurde nach Schätzungen des US-Landwirtschaftsministeriums erstmals die Grenze von 100 Millionen Hektar überschritten, was schätzungsweise der 12-fachen Fläche von Österreich entspricht.³⁹⁶ Die USA sind mit 32 % der weltweiten Anbaufläche, das sind zirka 95 Millionen Hektar, die größten Sojaproduzenten. Daneben gehören Brasilien

³⁹² Vgl. Karl, Soja, S. 10.

³⁹³ Vgl. H. Grausgruber/ J. Vollmann, Aktuelle Projekte in der Züchtungsforschung, Inform - Zeitschrift für Pflanzenzüchtung und Saatgutproduktion (Linz) Nr. 2/09 (August 2009), S. 9-11.

³⁹⁴ Vgl. Tier-im-Fokus, Info-Dossier 16/ 2009 In: <http://www.tier-im-fokus.ch/info-material/info-dossiers/soja/> (20.09.2010).

³⁹⁵ Vgl. <http://www.transgen.de/datenbank/pflanzen/67.sojabohne.html> (am 19.10.2010) (enthält umfassende Informationen über gv-Lebensmittel in der EU, diesbezügliche Statistiken und Bestimmungen).

³⁹⁶ Vgl. Tier-im-Fokus, Info-Dossier 16/ 2009 In: <http://www.tier-im-fokus.ch/info-material/info-dossiers/soja/> (20.09.2010).

und Argentinien zu den wichtigsten Soja-Anbauländern, die zugleich auch die größten Sojaexporteure sind (vgl. FAO Stat 2008). Die bedeutendsten Importländer für Soja sind China (ca. 46 % der weltweiten Exporte), die Niederlande und Deutschland. Die Weltproduktion von Soja wird bis 2020 auf zirka 300 Millionen Tonnen pro Jahr steigen, was auf das Bevölkerungswachstum, aber vor allem auf den steigenden Fleischkonsum der Weltbevölkerung zurückzuführen ist³⁹⁷.

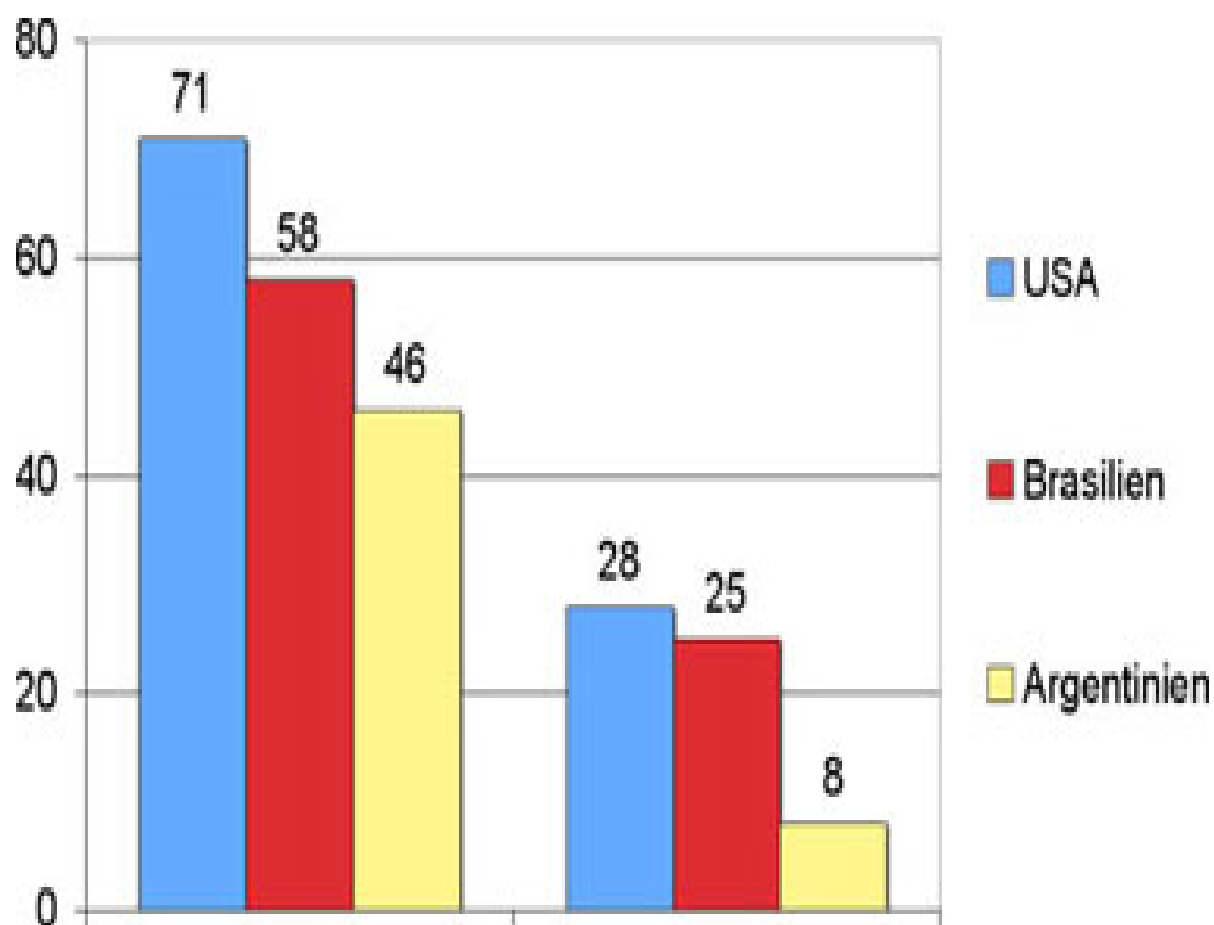


Abb. 25: Sojaproduktion (links) in Millionen Tonnen, Sojaexport (rechts) in Millionen Tonnen (2007)³⁹⁸

³⁹⁷ Vgl. Tier-im-Fokus, Info-Dossier 16/ 2009 In: <http://www.tier-im-fokus.ch/info-material/info-dossiers/soja/> (20.09.2010).

³⁹⁸ FAOSTAT 2008

13. Soja: Vom Food Design zur Wellness-Küche

*„Ein Land, das ursprünglich groß genug war,
um alle seine Bewohner ausreichend mit pflanzlicher Kost
zu ernähren, wird durch den Fleischverzehr und die
dadurch erforderlichen Weideflächen plötzlich zu klein,
weshalb wir in den Krieg ziehen müssen, um uns andere
Länder untertan zu machen“.*

Plato (427-347 Chr.)³⁹⁹

Seit den siebziger und achtziger Jahren des 20. Jahrhunderts wurden die damals so genannte „Dritte Welt“-Bewegung und die Ökologie-Bewegung auf diese hinter der Sojabohne stehenden Polemik aufmerksam, Soja bildet – wie uns bereits bekannt ist - als Futtermittelpflanze mit die Basis des Fleischkonsums der (post-) industrialisierten Welt, während in den exportierenden *Trikont*-Ländern⁴⁰⁰ Menschen Hunger leiden. Für diese Gruppen war nun die logische Konsequenz der Verzicht auf Fleisch, um die „Futtermittel“ direkt konsumieren zu können, somit könnten alle Menschen ausreichend mit Protein versorgt werden⁴⁰¹.

Dieser Gedankengang basiert auf der Annahme, dass der Unterernährung ernährungsphysiologisch meist kein Mangel an Kalorien, sondern ein Defizit an

³⁹⁹ Zit. nach: Leitzmann, Vegetarismus, S. 26.

⁴⁰⁰ Trikont sind die drei von den kapitalistischen Zentren unterentwickelt angesehenen Kontinente Asien, Afrika, Mittel-, und Südamerika. Da der Begriff „Dritte Welt“ trotz „Gänsefüßchen“ eine hierarchische Ordnung zum Ausdruck bringt, soll dieser durch die neutralere Kategorie Trikont ersetzt werden.

⁴⁰¹ 400 ha Soja ergibt 519 kg Protein; 400 ha Soja an Vieh verfüttert, ergibt 56 kg Protein.

Zudem wird der Wasserverbrauch beim Konsum von tierischem Eiweiß gegenüber dem Verzehr von pflanzlichem Protein acht Mal erhöht. Während sich der überwiegende Teil der Weltbevölkerung vorwiegend von Getreide ernährt (Pro-Kopf Verbrauch in den Entwicklungsländern ca. 160 kg/ Jahr), werden in post-industriellen Ländern 60 (EU) % – 70 (USA) % des Getreides an Tiere verfüttert. Das ergibt einen jährlichen Pro-Kopf Verbrauch von 435 kg in Europa und von 660 kg in den USA (FAO 2005).

Vgl. Rosen, Vegetarismus, S. 28.

Vgl. Leitzmann, Vegetarismus, S. 27.

Eiweiß zugrunde liegt. Anders formuliert, es gibt ausreichend Nahrung für die Weltbevölkerung, der Hunger entsteht aus Mangel an Teilhabe daran. Fleisessen steht demnach im direkten Zusammenhang mit dem Welthunger⁴⁰², der Verzicht auf Fleisch wiederum wird somit zum Ausdruck einer kritischen Grundhaltung gegenüber der weltwirtschaftlichen Fleischproduktion und einer als ungerecht empfundenen Weltwirtschaftsordnung. Ausgehend vom Bedarf an Ressourcen, Land, Wasser und Co2 Ausstoß ist Fleisch ein ziemlich „unvernünftiges“ Lebensmittel⁴⁰³.

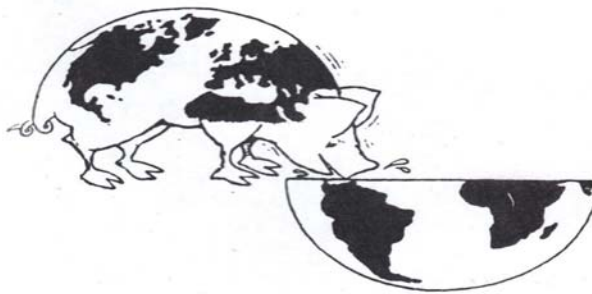


Abb. 26: Mastschwein⁴⁰⁴

⁴⁰² Neben der industriellen Fleischproduktion, die ein Vielfaches an Nahrung benötigt, mehr als man dadurch gewinnt, gibt es auch andere Ursachen für den Welthunger, die da wären: Vernichtung von Lebensmitteln, um aus Profitgier die Preise künstlich hochzuhalten; Monokulturen durch Nullkaloriepflanzen wie Tabak oder Kaffee, grenzenloser Rohstoffverbrauch, Vergiftung von Wasser, Luft und Boden durch chemische Giftstoffe und Radioaktivität; Klimaveränderungen, dadurch verdorren und erodieren einst fruchtbare Landstriche; und die weltweit ungerechte Nahrungsverteilung allgemein.

Vgl. Jutta Difurth, Entspannt in die Barbarei. Esoterik, (Öko-)Faschismus und Biozentrismus. Hamburg 1996, S.169.

⁴⁰³ Vgl. Maritsch-Rager, Pflanzensprecherin, S. 10-11.

Vgl. Pater/ Terpinc, Zum Beispiel Soja, S. 7.

Bertrand, Laurent und Leclercq weisen zugleich darauf hin, dass nicht Soja die alleinige Eiweißquelle darstellt, sondern, dass es auch andere Pflanzen gäbe, die ein hochwertiges Protein liefern könnten, beispielsweise Bohnen, Linsen und Erbsen, welche unter Umständen sogar der Soja vorzuziehen wären, denn an der industrialisierten Soja-Produktion würde allein der so genannte „Soja-Komplex“, das heißt, Forschung, Industrien und Marketing rund um die Sojabohne verdienen. Daher wäre der unmittelbare Konsum von eiweißhaltigen Pflanzen ohne den Umweg über die Industrie zu empfehlen, fordern sie⁴⁰³.

Vgl. Bertrand/ Laurent/Leclercq, Soja, S. 122-124.

⁴⁰⁴ Pater/ Tepic, Zum Beispiel Soja, Titel.

Zu Beginn des 21. Jahrhunderts symbolisiert die Zugehörigkeit zum fleischartessenden Teil der Menschheit Macht, Wohlstand und sozialen Rang. Sie *„definiert aus geopolitischer Sicht die Stellung des betreffenden Staates innerhalb des Weltgefüges nicht minder deutlich, als dies die Zahl seiner Panzer und Schiffe oder die Steigerung seiner industriellen Produktion tut“*⁴⁰⁵. Das rezente Missverhältnis der Proteinverteilung zwischen industrialisierten Ländern und der so genannten „Dritten Welt“ gleicht gewissermaßen einer mittelalterlichen Cuccagna, bei der das einfache Volk dem verschwenderischen Fleischgenuss der Reichen nur das Zusehen blieb. Weite Teile der Menschheit sind nicht völlig in das Macht-Wissen der Biopolitik integriert worden⁴⁰⁶, außerhalb der abendländischen Welt herrscht der Hunger in weit größerem Ausmaß als je zuvor, und das trotz der modernen Ernährungswissenschaft.

Einige Menschen, die den Anbau von Soja als Klima-Problem sehen, verzichten auf Fleisch, sofern die Tiere mit ausländischer Futtersoja gefüttert worden sind. In diesem Sinne wird österreichisches Bio-Soja paradoxerweise als Fleischersatz beworben: *„Mit Messer und Gabel für den Klimaschutz“*⁴⁰⁷ und *„Schon 7 000 ha Regenwald gerettet“*⁴⁰⁸.

Einige Konsumenten verwehren sich auch gegen das Aufkommen gentechnisch veränderter Pflanzen, die als billige Importware – betroffen sind vor allem Mais und Soja – an unsere Tiere verfüttert werden. Transgene Lebensmittel werden kritisch bewertet, da die Wirkungen dieser Pflanzen sowohl auf den menschlichen Organismus als auch auf das Ökosystem weder bekannt noch abzuschätzen sind⁴⁰⁹.

⁴⁰⁵ Rifkin, Imperium der Rinder, S. 118.

⁴⁰⁶ Vgl. Foucault, Der Wille zum Wissen, S. 138.

⁴⁰⁷ Bereits 7 000 ha Regenwald gerettet. In: http://www.joya-soja.at/uploads/media/Bereits_7.000ha_Regenwald_gerettet_.pdf (am 20. 10. 2010).

⁴⁰⁸ Ibid.

⁴⁰⁹ Transgene Soja- Bohnen wurden im Jahr 2000 auf über 25 Mio. ha angebaut, in den USA auf mehr als der Hälfte der Anbauflächen transgene Sorten, in Argentinien auf 85 % der Anbaufläche.

Gentechnisch veränderte Soja ist gegen das Herbizid „Round-up“ der Firma Monsanto (die transgene Soja wurde übrigens von derselben Firma entwickelt) resistent, so kann beliebig „Unkraut“-Vernichtungsmittel verwendet werden. Da Soja in unzähligen Lebensmitteln enthalten ist, ist es wahrscheinlich, dass auch transgene Bohnen

Auch unter TierschützerInnen und TierrechtlerInnen entstand ein Bewusstsein, auf den Konsum von Fleisch und tierischen Produkten aus ethischen Gründen zu verzichten⁴¹⁰. Dem *Gleichheitsprinzip* (Peter Singer) als einer der Grundannahmen für die Philosophie der Tierrechtsbewegung zufolge müssen ähnliche Interessen von Menschen und Tieren *gleich berücksichtigt* werden, daraus geht hervor, dass, da sowohl Menschen als auch Tiere leidendfähig sind, das Interesse, nicht zu leiden bei beiden Gruppen auch gleich berücksichtigt werden muss⁴¹¹. Die Vernachlässigung dieser ähnlichen Interessen von anderen Lebewesen mit der Begründung, dass diese einer anderen biologischen Art oder Spezies angehören, wird *Speziesismus* genannt⁴¹². Der stringente Schluss dieser Betrachtungen ist der Verzicht auf Fleisch, um die Interessen der Tiere, die weder eingesperrt, noch ausgenutzt noch getötet werden wollen, zu berücksichtigen, zumal es für uns ernährungstechnische Alternativen wie eben die Sojabohne gibt.

Neben den oben ausgeführten Gründen für den Vegetarismus zeigt Leitzmann auch religiöse und gesundheitliche Gründe für den Verzicht von Fleisch auf. Ärzte raten, den Konsum von Pflanzen auf Kosten des Fleisches zu steigern, da übermäßiger Fleischverzehr zu Krankheiten führe und die vegetabile Ernährung besser für unsere Lebensweise geeignet sei. Somit ist das Vegetariertum im 3. Jahrtausend eine etablierte Ernährungsform. Es wird nun von ihren Anhängern nicht mehr mit Mangel und Verzicht assoziiert, denn auch der Markt hat sich auf die mittlerweile stark

darin verarbeitet wurden, Kennzeichnungspflicht besteht laut EU bei Überschreitung der 0,9 % Marke der veränderten Sojabohnen (wobei diesbezügliche Gesetze dehnbar sind...).

Vgl. Pelzer/ Reith, Margarine, S. 157.

Vgl. Fauma, Soja in der Ernährung des Europäers, S. 13- 14.

⁴¹⁰ Vgl. z.B. Günther Rogausch, Innerhalb einer Kultur des Schlachthofes - Jenseits von Fleisch. Eine Exkursion entlang der Speziesgrenze oder Ein kurzer Ausflug zwischen Warenwelt und wahre Welt In: Tierrechtsaktion Nord (Hg.), „Leiden beredt werden lassen, ist Bedingung aller Wahrheit“. Reflexionen zum Mensch-Tier-Verhältnis 1999., S. 3 - 5.

⁴¹¹ Vgl. Helmut F. Kaplan, Leichenschmaus. Ethische Gründe für eine vegetarische Ernährung, S. 25-26.

⁴¹² Vgl. beispielsweise: Sebastian Schubert, *Until every cage is empty*. Einführung in den Tierbefreiungsgedanken. In: Befreiung hört nicht beim Menschen auf! Perspektiven aus der Tierrechtsbewegung. Reader zur gleichnamigen Vortragsreihe vom 02.11.2005 bis 14.12.2005, S. 9-11.

gewachsene Konsumentengruppe eingestellt. Es gibt zahlreiche einschlägige Kochbücher, Lokaltäten haben sich auf Vegetarier und Vegetarierinnen eingestellt und auch Spitzenköche widmen sich dem Vegetarismus. Der Verzicht auf Fleisch bedeutet nunmehr auch Genuss.⁴¹³

Diese Beispiele zeigen, dass es auch in unserer Wohlstandsgesellschaft – trotz Fleischüberfluss - Menschen gibt, die ein Bedürfnis nach alternativen Proteinquellen haben. Seit den letzten zwei Dezennien kommen daher vermehrt Soja-Gerichte als Fleischersatz auf den Markt, die bezüglich Aussehen, Konsistenz und Geschmack tierischen Produkten nachempfunden werden. Neben vegetarischen Schnitzeln, Hackfleisch oder Würsten gibt es Aufstriche und unzählige andere Produkte aus Soja. Diese sollen einerseits die Umstellung von Fleisch auf pflanzliche Kost erleichtern, zum anderen die von der Ernährungswissenschaft empfohlene Eiweißzufuhr gewährleisten⁴¹⁴.

Viele dieser Fleischersatz-Produkte basieren auf dem isolierten Soja-Protein *TVP* (Textured Vegetable Protein)⁴¹⁵ und sind das Ergebnis des Food-Design. Hierbei wird das Eiweiß der Sojabohne fragmentiert, bis ins Kleinste zerlegt und schließlich durch menschliche Kraft zu etwas Neuem, etwas völlig Anderem zusammengesetzt. Dieses TVP unterscheidet sich von den traditionell fermentierten asiatischen Sojaspeisen. Es ist ein Produkt der westlichen Moderne, die sich nun letztendlich auch in unseren Nahrungsmitteln widerspiegelt⁴¹⁶. Dieses TVP soll das Fleisch der

⁴¹³ Vgl. Leitzmann, Vegetarismus, S. 25.

⁴¹⁴ Vgl. www.vegan.at (am 14. 10. 2009).

⁴¹⁵ Dieses TVP wurde erstmals in den USA und in Europa, also im Westen der 50er und 60er Jahre isoliert. Vgl. Imfeld, Brotlos, S. 109.

In einem chemischen Verfahren wird das Sojaprotein von den Kohlehydraten gelöst, mit hohem Druck wird eine fasrige Konsistenz des Protein-Wasserbreis fabriziert, dadurch entsteht das im Handel erhältliche Soja-Granulat, das nach dem Aufquellen im Wasser sowohl im Geschmack, als auch, was die Konsistenz betrifft, fleischähnlich wird.

Vgl. Irene Kloimüller/ Robert Lukesch/ Willi Sieber. Abenteuer Essen. Genießen statt abspeisen lassen. Ein Nahrungsreport. Wien 1990, S. 59.

⁴¹⁶ Ad Begriff der Moderne: Die holistische Gesellschaft wird durch eine individualistische, fragmentierte und widersprüchliche ersetzt. Seit dem 19. Jh. ist die Gesellschaft in einen Prozess verwickelt, der durch

Tiere imitieren, dessen Geschmack, Konsistenz und Aussehen wird simuliert⁴¹⁷. Bereits in Notzeiten wurden Nahrungsmittel kopiert, die moderne Nahrungsmitteltechnologie jedoch täuscht und tarnt, chemische Aromen sind von jenen der Natur nicht mehr zu unterscheiden, somit trägt diese Simulation von Geschmack nicht zuletzt zur Ent-Naturierung der Nahrung bei⁴¹⁸. Dieser Trend zur Nahrung aus dem Labor ruft kritische Stimmen hervor, die sich bewusst mit den Speisen, die sie konsumieren, auseinandersetzen und die Forderung nach naturbelassenen Lebensmitteln stellen⁴¹⁹.

Auch diese kann die Soja erfüllen, denn neben Produkten aus TVP gibt es mittlerweile auch in Österreich aus traditionellen Fermentationsprozessen hervorgegangene Speisen nach asiatischer Tradition wie Soja-„Milch“, Sojakäse/ Tofu, Joghurt, Miso, Natto, etc., die auch von Menschen, die auf eine gesunde Ernährung Wert legen, angenommen wird⁴²⁰. Der Begriff Sojamilch wurde übrigens unlängst von der EU verboten, da Milch eine gesetzlich geschützte Bezeichnung sei, die ausschließlich dem Sekret aus der Brustdrüse weiblicher Säugetiere vorbehalten

Individualisierung, Differenzierung, Spezialisierung und Abstraktion gekennzeichnet ist. Sowie durch Technologisierung, Säkularisierung, Rationalisierung, Pluralität, ständigen Wandel, Streben nach Demokratie und nomineller Gleichheit und Verwissenschaftlichung (Weber: „Entzauberung der Welt“). Dazu tritt die Erfahrung der Beschleunigung, eine Fülle von Perspektiven eröffnet sich dadurch. Wahlmöglichkeiten ergeben sich durch die Öffnung und Differenzierung der Gesellschaft, in der dem Einzelnen eine Rolle nicht mehr zugeschrieben wird, sondern seiner persönlichen Entscheidung und Qualifikation überlassen wird. Der Mensch wird in der M. zum Maß aller Dinge. Er erhält Verantwortung, weil alle Rechtfertigung nicht mehr von Gott oder einer gottähnlichen Regierung ausgeht, er hat sich vor sich selbst zu rechtfertigen. Dabei gehen auch Ordnungs-, Regel-, Norm- und Sinnbezüge verloren (Vgl. dazu Durkheim: „Anomie“)

Vgl. Klaus-Peter Müller, Moderne. Lexikon- Artikel in: Ansgar Nünning (Hg.), Metzler- Lexikon Kultur- und Literaturtheorie. Ansätze, Personen, Grundbegriffe. Stuttgart 1998, S. 378- 381.

⁴¹⁷ Prahl/ Setzwein, Soziologie der Ernährung, S. 17.

⁴¹⁸ Vgl. Prahl/ Setzwein, Soziologie der Ernährung, S. 17-18.

⁴¹⁹ Vgl. „Fleisch für Vegetarier“. Zeitungsartikel in: Der Standard am 08.02.2010.

⁴²⁰ Vgl. Elisabeth Fischer/ Irene Kühner, Soja. Der leichte Genuss. Wien 2008, S. 16.

wäre, daher darf die aus der Sojabohne produzierte Flüssigkeit nunmehr ausschließlich *Soja-Drink* genannt werden.⁴²¹

Auch Sojamehl wird wiederentdeckt, da es auch in die traditionelle österreichische Küche integriert werden könne und für „*flaumige Palatschinken, sämiges Gulasch oder köstliche Kuchen*“⁴²² verwendet werden. Ähnlich lässt sich auch Sojamilch äquivalent zu unserer Kuhmilch verwenden, so könne man aus ihr Pudding, Cremesuppen, Bechamelle, Pfannkuchen, Germteig, etc. zubereiten⁴²³.

Ein anderer Trend, im Zuge dessen Soja in Österreich konsumiert wird ist die Etablierung der Ethno-Küche seit den 70ern des 20. Jahrhunderts in Österreich. Die Neugier, neue und exotische Speisen zu probieren manifestiert sich in der Zunahme einschlägiger Restaurants – hier sind vor allem chinesische und seit den letzten 15 Jahren auch japanische zu nennen, die mit Soja zubereitete Speisen anbieten⁴²⁴. Aber auch in Kochbüchern und Rezepten aus Frauenzeitschriften spiegelt sich die Öffnung der Küche für neue Einflüsse wider. In diesen werden nebst anderen auch asiatische Gerichte präsentiert, die mit Soja gemacht werden⁴²⁵. Asiatische Lebensmittel und Kochtraditionen erfreuen sich immer größerer Beliebtheit, was nicht zuletzt durch die gestiegene Mobilität erklärbar wird, denn durch das Reisen lernen wir neue Speisetraditionen kennen und wollen die auch zu Hause leben. Neben dem Reisen hat auch die Migration unser Nahrungsverhalten beeinflusst. Der Konsum ausländischer Speisen hat zudem einen hohen Erlebniswert, denn es wird mit etwas Besonderem und mit Abenteuer assoziiert⁴²⁶.

⁴²¹ Vgl. Ibid., S. 13.

⁴²² Spar, *Gesund Leben* Heft 4 (2008), S. 23.

⁴²³ Fischer/ Kühner, *Soja. Der leichte Genuss*, S. 17.

⁴²⁴ Vgl. Toussaint- Samat, *A history of food*, S. 50.

⁴²⁵ Vgl. Wildt, *Konsumgesellschaft*, S. 223.

⁴²⁶ Vgl. Prahl/ Setzwein, *Soziologie der Ernährung*, S. 208.

Die leichten Gerichte aus dem Fernen Osten kommt auch unserem Gesundheits- und Fitnesstrend entgegen, die fleisch- und fettarme, dafür an Gemüse reiche Kochkultur fügt sich problemlos in das Ernährungsverhalten ein⁴²⁷.

Seit dem letzten Viertel des 20. Jahrhunderts wird nicht nur die Ethno-Küche verstärkt in unseren kulinarischen Alltag integriert⁴²⁸, auch die Internationalisierung der Küchen im Sinne der McDonaldisierung (Ritzer) der Ernährung schreitet voran⁴²⁹. Menschliche Lebenswelten werden auf globaler Ebene standardisiert, das manifestiert sich auch in den kulinarischen Landschaften, in denen sich einige wenige Gerichte wie der Hamburger weltweit durchgesetzt haben⁴³⁰.

Imfeld sieht die Vorliebe „des Westens“ für asiatische Speisen nicht nur im Geschmack begründet, vielmehr meint er diese damit zu erklären, dass das Essen des Ostens das „*Mysterium des Großen und Ganzen*“ tangiert und sich in den Kosmos eingliedert, kurz, einen immateriellen Mehrwert religiöser Natur in Aussicht stellt⁴³¹. So weckt auch die Soja - nun in einem anderen Kontext - erneut das Interesse des europäischen Menschen, Soja wird nunmehr auch nach asiatischer Manier - vorzugsweise als Tofu - konsumiert⁴³².

⁴²⁷ Vgl. <http://www.kochwelt.de/aktuelles-news/trends.html?objid=68> (am 23.10.2010).

Vgl. Judith Baumgartner, Vegetarisch im 20. Jahrhundert. Eine moderne und zukunftsfähige Ernährung. In: Manuela Linnemann/ Claudia Schorcht (Hgg.), Vegetarismus. Zur Geschichte und Zukunft einer Lebensweise (= Tierrechte- Menschenpflichten Bd. 4). Erlangen 2001, S.113.

⁴²⁸ Vgl. Sohyi Kim/ Christoph Wagner, Die asiatische Küche. Die 350 besten Rezepte zwischen Orient und Fernost. Wien-Graz-Klagenfurt 2007, S. 8.

⁴²⁹ Vgl. Prahl/ Setzwein, Soziologie der Ernährung, S. 62: S. 252.

⁴³⁰ Vgl. Ibid., S. 251-253.

⁴³¹ Vgl. Imfeld, Brotlos, S. 47.

⁴³² Analog dazu steigt der Konsum von Fleisch und Milchprodukten in Schwellenländern wie Indien und China, aufstrebenden Mittelschichten - früher war Fleisch ein Luxusgut - lassen die Nachfrage an Fleisch, Milch und somit auch an Soja steigen, was sich wiederum deutlich auf den Weltmarkt und auf die Verteilung der Nahrungsmittelressourcen auswirkt.

Vgl. hierzu: Fußnote 238.

Der europäische Lebensmittelmarkt kann einen steigenden Absatz von Sojaprodukten verbuchen. Zwischen 2006 und 2008 erhöhte sich der Absatz in den 10 wichtigsten EU-Ländern um 19 %. Im Jahre 2008 wurden etwa 370 000 t Soja-Nahrungsmittel verkauft, wobei ein Großteil darum, zirka 85 % auf Soja-Drinks entfällt, was wiederum 1,5 % der europäischen Milchindustrie ausmacht, wobei hier Milchprodukte nicht ersetzt, sondern vielmehr ergänzt werden⁴³³.

Der österreichische Soja-Lebensmittelmarkt ist zwar nicht groß, jedoch ist er ob der genannten Ernährungstrends stark am Expandieren. Die Menschen erkennen zunehmend die Vorteile der Bohne in Bezug auf Gesundheit, Umwelt und soziale Gerechtigkeit, so Matthias Krön⁴³⁴. Die wesentlichen Gründe für die Verwendung von Soja sind neben gesundheitlichen Überlegungen der gute Geschmack und der Wunsch, sich weniger von tierischen, sondern vermehrt von pflanzlichen Produkten zu ernähren (Omnibus, CAWI, 11/2008; n=500, Österreicher 16 bis 65 Jahre)⁴³⁵. Die Mona-Group, die die Joya-Sojaprodukte fabriziert, postuliert daher mit uns schon bekannten Parolen: „*Der weltweite Siegeszug der Soja ist nicht zu stoppen*“⁴³⁶ und: „*Nährhaft und gesund, einfach produziert und preisgünstig, ein Grundnahrungsmittel, maßgeschneidert für das 21. Jahrhundert*“⁴³⁷.

Im Jahre 2008 wurde der Verein „Soja aus Österreich“ gegründet, um die Publikmachung der Bohne weiter zu forcieren und um den Anteil derjenigen Österreicher, die Soja konsumieren - einstweilen sind das immerhin 38 %, welche Soja - in welcher Form auch immer - gelegentlich kaufen -, weiter zu steigern. Die österreichische Bevölkerung kann aus einer breiten Palette an Soja-Produkten wählen, hierzu gehören neben Tofu, Soja-Drinks und Joghurts auch Puddings, Soja-

⁴³³ Vgl. Jürgen Recknagel, Sojaanbau und Vermarktung von Soja-Lebensmitteln in Deutschland. In: http://www.soja-aus-oesterreich.at/downloads/Tagungsband_Soja_Symposium.pdf, (am 20.09.2010).

⁴³⁴ Vgl. Matthias Krön, Produktion und Vermarktung von Soja-Lebensmitteln in Österreich. In: http://www.soja-aus-oesterreich.at/downloads/Tagungsband_Soja_Symposium.pdf, (am 20.09.2010).

⁴³⁵ Vgl. Matthias Krön, Produktion und Vermarktung von Soja-Lebensmitteln in Österreich. In: http://www.soja-aus-oesterreich.at/downloads/Tagungsband_Soja_Symposium.pdf, (am 20.09.2010).

⁴³⁶ Vgl. http://www.joya-soja.at/uploads/media/Hervorragende_Soja-Ernte.pdf (am 20.10.2010).

⁴³⁷ Fischer/ Kübler, Soja. Der leichte Genuss, S. 12.

Leibchen und Würste, Aufstriche mit Soja, Soja-Riegel, Knabbersojakerne, und Fertiggerichte mit Soja etc. Diese Sojaspeisen werden über den Lebensmitteleinzelhandel, Bio- und Naturkostläden vertrieben⁴³⁸.

Joya ist der einzige österreichische Soja-Produzent. Die von ihm verwerteten Bohnen werden eigens in Österreich - in Burgenland, Kärnten und Oberösterreich - angebaut und in der Produktionsstätte Oberwart weiterverarbeitet, „garantiert gentechnik-frei“ , verspricht die Firma. Der Anbau ist von 2003 (15 000 ha) auf 24 900 ha im Jahre 2006 angewachsen, das heisst in Zahlen um 63 %. Die Produkte werden zudem weit über die Grenzen Österreichs hinaus verkauft.



Abb.

27:

Joya-Produkte⁴³⁹

⁴³⁸Vgl. Matthias Krön, Produktion und Vermarktung von Soja-Lebensmitteln in Österreich. In: http://www.soja-aus-oesterreich.at/downloads/Tagungsband_Soja_Symposium.pdf, (am 20.09.2010).

⁴³⁹ Matthias Krön, Produktion und Vermarktung von Soja-Lebensmitteln in Österreich. In: http://www.soja-aus-oesterreich.at/downloads/Tagungsband_Soja_Symposium.pdf, (am 20.09.2010).

Die Firma *Landgarten* hat zahlreiche Soja-Snacks von pikant bis süß in ihrem Sortiment. Sojarei stellt verschiedene Arte von Tofu her. Zudem Fleischersatzprodukte und diverse Fertiggerichte. Diese teilen sich den Markt mit *Sojavita* und *Evergreen*. Das Angebot an in Österreich fabrizierten Sojaspeisen wird durch die Firma *Wojnar* vervollständigt, welche die „*Green Heart*“ – Aufstriche fertigt. Neben diesen verarbeitenden Firmen gehören dem Verein *Soja aus Österreich* auch Saatzuchtbetriebe wie die *Saatbau Linz* und die *Saatzucht Gleisdorf* an, daneben sind einige sojaproduzierende Landwirte eingebunden⁴⁴⁰.

Ziel des Vereins ist aus nachhaltig produzierter Soja - das heißt biologisch und gentechnik-frei - innovative Produkte zu schaffen, um zu einer gesunden und vielfältigen Ernährung beizutragen. Mittlerweile wird bereits seit mehreren Jahren die gesamte österreichische Soja-Ernte in der Lebensmittelherstellung verwendet⁴⁴¹.

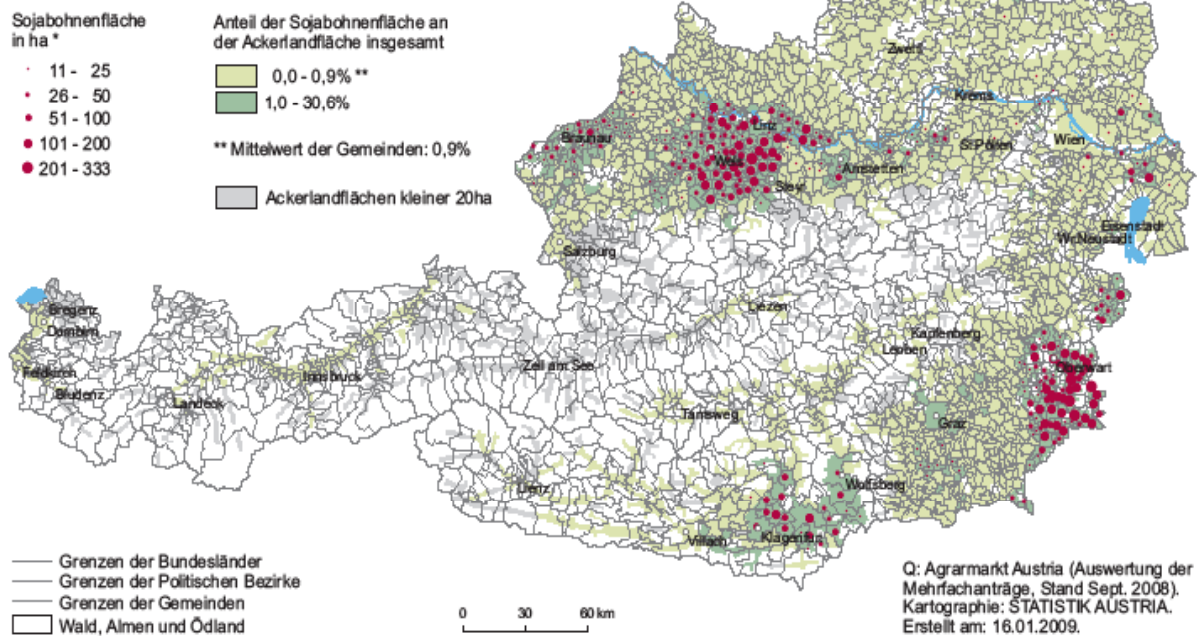
Diese Ernte betrug in den vergangenen Jahren etwa bei 50 000 t, wobei im Jahr jedoch zusätzlich etwa 500 000 t bis 600 000 t Sojaschrot importiert werden müssen, das heißt, Österreich deckt weniger als 10 % seines Soja-Bedarfs aus inländischer Produktion⁴⁴².

⁴⁴⁰ Vgl. Ibid.

⁴⁴¹ Vgl. J. Vollmann, Kraftfutter für Mensch und Vieh. In: Wiener Zeitung, 3./4. Juli 2010, Feuilleton-Beilage "extra", S. 3.

⁴⁴² H. Grausgruber/ J. Vollmann, Aktuelle Projekte in der Züchtungsforschung, Inform - Zeitschrift für Pflanzenzüchtung und Saatgutproduktion (Linz) Nr. 2/09 (August 2009), S. 9-11.

Ackerlandflächen 2008: Ölf Früchte - Sojabohnen nach Gemeinden



* Für die Kartenserie Ackerflächen 2008 wurden einheitliche Klassengrößen verwendet.

Abb. 28: Sojabohnenanbau nach Gemeinden 2008⁴⁴³

⁴⁴³ Statistik Austria: Ackerlandflächen 2008: Ölf Früchte – Sojabohnen nach Gemeinden

Feldfruchtproduktion 1975 bis 2009

Jahr	Weizen	Gerste	Körnermais inkl. CCM	Kartoffeln	Zuckerrüben	Raps und Rüben	Sojabohnen
Produktion in Tonnen							
1975	945.188	1.006.242	980.532	1.578.687	3.134.492	5.524	-
1976	1.233.520	1.286.583	936.428	1.746.023	2.583.342	4.403	-
1977	1.071.848	1.211.734	1.159.413	1.352.246	2.720.930	4.887	-
1978	1.194.808	1.423.602	1.165.640	1.400.892	1.884.677	6.275	-
1979	849.921	1.128.714	1.346.655	1.493.706	2.145.173	3.011	-
1980	1.200.599	1.514.491	1.292.745	1.263.922	2.587.292	8.361	-
1981	1.025.011	1.219.816	1.374.386	1.309.779	3.006.924	9.876	-
1982	1.236.355	1.436.543	1.550.775	1.120.676	3.510.487	9.003	-
1983	1.417.365	1.448.917	1.453.703	1.011.511	2.020.308	11.869	-
1984	1.501.005	1.516.981	1.542.072	1.138.097	2.564.487	12.338	-
1985	1.562.776	1.521.408	1.726.693	1.042.196	2.407.406	17.289	-
1986	1.414.599	1.292.450	1.739.740	982.405	1.570.866	26.842	-
1987	1.450.734	1.178.686	1.685.121	879.497	2.128.322	65.705	-
1988	1.559.993	1.366.424	1.700.444	1.001.044	1.933.706	86.987	-
1989	1.362.951	1.421.645	1.491.310	845.466	2.640.832	95.552	-
1990	1.404.468	1.520.554	1.620.237	793.536	2.404.366	101.527	17.658
1991	1.375.253	1.427.045	1.571.361	789.979	2.521.605	132.875	36.770
1992	1.325.401	1.342.141	1.118.169	738.256	2.605.408	132.352	92.284
1993	1.018.013	1.099.646	1.524.487	885.833	2.993.908	131.396	125.258
1994	1.255.122	1.184.350	1.420.645	593.720	2.560.583	217.069	104.946
1995	1.301.445	1.085.188	1.473.492	724.426	2.885.807	267.596	31.121
1996	1.239.723	1.082.789	1.735.568	768.974	3.131.307	120.757	26.763
1997	1.352.281	1.257.800	1.841.682	676.872	3.011.921	129.084	33.477
1998	1.341.820	1.211.557	1.645.607	646.915	3.314.143	128.374	50.457
1999	1.416.200	1.152.801	1.699.939	711.729	3.216.731	194.265	50.449
2000	1.312.962	854.667	1.851.728	694.609	2.633.532	125.353	32.843
2001	1.508.283	1.012.407	1.771.081	694.602	2.773.478	146.525	33.875
2002	1.434.208	861.391	1.955.595	684.321	3.043.398	128.647	35.329
2003	1.191.380	882.322	1.707.771	560.340	2.485.386	77.721	39.465
2004	1.718.825	1.006.742	1.944.882	693.054	2.901.902	120.815	44.824
2005	1.453.072	879.628	2.020.955	763.165	3.083.792	104.303	60.573
2006	1.396.300	914.052	1.746.185	654.621	2.493.097	137.303	64.960
2007	1.399.341	810.980	1.994.698	668.755	2.656.214	144.706	52.902
2008	1.689.688	967.921	2.448.538	756.945	3.091.432	174.592	54.086
2009	1.523.368	835.107	2.168.838	722.098	3.083.135	171.073	71.333

Q: STATISTIK AUSTRIA, Ernterhebung. Erstellt am: 23.03.2010.

A

bb. 29: Statistik Feldfruchtanbau 1975-2009⁴⁴⁴⁴⁴⁴ Statistik Austria: Ernterhebung: Feldfruchtproduktion 1975-2009.

In Österreich wird neben dem Mastfuttermittel Soja also zunehmend auch Speisesoja wieder Thema der Ernährung. Soja wird zwar schon seit den 1960ern unseren Nahrungsmitteln beigemischt⁴⁴⁵, jedoch „versteckt“, in latenter Form, das heißt, der Konsument weiß nicht, dass er Soja zu sich nimmt. Meist wird sie in Form von Mehl, Lecithin oder anderen Bestandteilen unseren Speisen beigemischt. Das heißt, sie ist zwar, was die Quantität anbelangt, schon lange fest in unseren Mahlzeiten verankert, aber sie wird nicht aufgrund einer bewussten Entscheidung konsumiert, sondern ist schlicht unsichtbar. Nach dem Wiegelmannschen Konzept der Mahlzeitenordnung stellt Soja einen Spezialfall dar, denn Speisen mit versteckter Soja sind anders zu gewichten, als solche, bei denen der Inhaltsstoff Soja als bewusst gewählter Bestandteil nach außen getragen wird. Soja-Konsum als willentliche Entscheidung ist somit für ein Gros der Europäer und Europäerinnen eine ernährungstechnische Innovation, obwohl die Bohne faktisch bereits seit Langem fest in unsere Ernährung integriert ist. In den letzten Jahren setzen auch immer mehr Landwirte auf die Bohne, Bio-Sojaanbau auf österreichischen Feldern nimmt kontinuierlich zu.

Die Soja wird heute wie damals wegen ihres optimalen Nährstoffgehalts geschätzt. Früher stand die Bohne im Interesse, da sie die Volksgesundheit billig zu heben versprach, heute hingegen stehen beim Sojakonsum individuelle Bedürfnisse im Vordergrund. Der Sojagenuss ist weitgehend zu einer Frage des Lebensstils avanciert und verleiht diesem Ausdruck.

⁴⁴⁵ Vgl. Vgl. Bertrand/ Laurent/ Leclercq, Soja, S. 122-124.

14. Die binäre Wertigkeit der Soja im Okzident

In den besprochenen alternativen Kostformen avancierte die Bohne vom billigen Ersatz-Produkt zu einem Lebensmittel der gehobenen Preisklasse. Imitate von Fleisch kosten in der Regel um einiges mehr als „das Original“, auch gentechnik-freies Soja aus biologischem Anbau ist im höherem Preissegment angesiedelt. Der Soja-Konsum wird somit zur bewussten Entscheidung und zur Investition in das „gute Gewissen“, in die Gesundheit, er avanciert zum Symbol für „Weltoffenheit“ und wird so schließlich zum Mittel der Distinktion. Die hochwertige Speisesoja aus Österreich bildet somit einen Gegenpol zum billigen transgenen Importsoja. Erstere wird nunmehr mit Prestige verbunden, sie zeichnet sich nicht nur durch den höheren Preis aus, sondern auch durch einen kulturellen Mehrwert, damit ist das Bewusstsein gemeint, einen Beitrag für die Gesundheit und für den Klimaschutz zu leisten. Das Bild der Soja ist - wie wir gesehen haben - nicht statisch, Es unterliegt einem permanenten Wandel, zugleich weist es eine binäre Wertigkeit auf, die sich wie ein roter Faden durch die Geschichte der Bohne im Okzident windet.

Soja zeigt schon seit seiner Introduktion als Nahrungsmittel in Europa einen überaus ambivalenten Charakter. Sie war einerseits seit ihrer Einführung Luxusgut, zuerst als Sauce, dann für die frühe vegetarische und Lebensreform-Bewegung, die Soja-Produkte ob ihrer hohen proteintechnischen Wertigkeit zu einem höheren Preis als Äquivalente tierischen Ursprungs erwarben⁴⁴⁶. Für sie war Soja ein Mittel, sich ihren ethisch-moralischen und bzw. oder gesundheitlichen Vorstellungen nach zu ernähren und um sich zugleich von jenen abzugrenzen, die Fleisch konsumierten. Zur selben Zeit war Soja wichtiger Bestandteil der Produktion der ebenfalls vegetarischen Margarine und fungierte in dieser Funktion als billiges und minderwertiges Butter-Surrogat für die Armen. Somit war Soja einerseits Alternative für die, die es sich leisten konnten und zugleich aber auch für jene, die es sich nicht leisten konnten, wobei das tierische Protein, respektive das Fleisch die Norm bildete.

⁴⁴⁶ Judith Baumgartner, Ernährungsreform- Antwort auf Industrialisierung und Ernährungswandel.

Ernährungsreform als Teil der Lebensreformbewegung am Beispiel der Siedlung und des Unternehmens Eden seit 1893 (= Europäische Hochschulschriften. Reihe III. Geschichte und ihre Hilfswissenschaften Vol. 535). Frankfurt am Main 1982, S. 124.

Wie schon erwähnt, stieg der Fleischkonsum bei Haushalten aller Bevölkerungsgruppen, auch bei so genannten „unteren Schichten“ wurde es im Zuge der Ernährungsrevolution zur alltäglichen Speise. Aus diesem Grund war die Verweigerung von Fleisch ein Distinktionsmittel für die der bürgerlichen Schicht entstammenden vegetarischen Bewegung⁴⁴⁷, denn Fleisch steht laut Bourdieu auch für die kraft- und kalorienspendende Speise schlechthin, wobei mit steigendem sozialen Rang *„der Anteil schwer verdaulicher, fetthaltiger und dickmachender, zugleich aber auch billigerer Lebensmittel – Nudeln, Kartoffeln, Bohnen, Speck, Schweinefleisch [...] – sowie für Wein zurückgeht, während die Ausgaben für magere, leichte (leicht zu verdauende) und nicht dick machende Kost prozentual steigen“*⁴⁴⁸. Diejenigen, deren Existenz abgesichert ist, schmücken sich mit einer gewissen *„Distanz zur Notwendigkeit“* (Bourdieu)⁴⁴⁹, die weniger Privilegierten bringen gerade in ihrem Angepasst-Sein die Notlagen und Zwänge zum Ausdruck, aus denen sie hervorgegangen sind. *„So sind die unteren Klassen, denen mehr an der Kraft des (männlichen) Körpers gelegen ist als an dessen Gestalt und Aussehen, nach gleichermaßen billigen wie nahrhaften Produkten aus, während die Angehörigen der freien Berufe den geschmackvollen Erzeugnissen, die gesundheitsfördernd und leicht sind und nicht dick machen, den Vorzug geben“*⁴⁵⁰.

Auch andere Studien weisen darauf hin, dass je höher der Bildungsgrad, desto geringer ist - analog dazu - der Konsum von Fleisch- und Wurstwaren⁴⁵¹. Die, die es sich leisten konnten, konsumierten also kein Fleisch, für sie war Soja teurer Ersatz, bei den unteren Schichten hingegen kam häufig Fleisch auf den Tisch. Zur gleichen Zeit aber wurde Soja auch als proteinliefernde Speise für die Armen diskutiert (Vgl. Haberlandt).

Während der beiden Weltkriege fungierte die Soja als billiges Fleisch-Surrogat, das von geringerem Wert war, als das Fleisch, das es ersetzen sollte. Auch während der

⁴⁴⁷ Vgl. Baumgartner, Vegetarisch im 20. Jahrhundert, S. 109.

⁴⁴⁸ Bourdieu, Die feinen Unterschiede, S. 288-289.

⁴⁴⁹ Ibid., S. 290.

⁴⁵⁰ Ibid., S. 309.

⁴⁵¹ Vgl. Prahl/ Setzwein, Soziologie der Ernährung, S. 69.

Wirtschaftskrise und der Zeit danach galt das Mehl der Bohne als Mittel, um die Armen zu sättigen.

In der Zeit des „Wirtschaftswunders“ fand die Bohne als billiges Viehfutter Verwendung, das brachte ihr wegen der Rodung der Regenwälder ein negatives Image ein. Zur gleichen Zeit wurde sie parallel dazu von der Tierrechtsbewegung und der „Dritten Welt“ - Bewegung als alternativer Proteinlieferant geschätzt, aber auch als Exot in der Ethno-Küche erlangte sie große Beliebtheit. Als versteckte Zutat, um Speisen in ihren Eigenschaften zu verbessern, genoss sie wiederum ein negatives Image. Das im Zuge des Food-Design isolierte Protein, das zumeist in Form eines Fertiggerichts auf den Markt kommt, wird ambivalent gesehen.

Zur Jahrtausendwende geriet die Bohne noch einmal verstärkt unter Kritik, da sie – gentechnisch manipuliert – eine Gefahr darstellen könnte, zudem wird ihre großflächige Kultivierung nun auch für den Klimawandel verantwortlich gemacht. Der sich gleichzeitig etablierende Gesundheitstrend und die Abkehr vom täglichen Fleischkonsum ließen die Soja zur attraktiven Alternative für dieses avancieren.

Auch heute ist sie einerseits Nahrungsmittel für jene Schichten, die über ein Gesundheits-, Umwelts-, Tierrechts- und „Dritte-Welt-Problematik“- Bewusstsein verfügen und sich so mittels ihrer Ernährung zu distinguieren vermögen, andererseits dient sie als Produktionsmittel für preisgünstiges Fleisch, welches überwiegend von unteren Schichten konsumiert wird⁴⁵².

Paradoxerweise ist die Importsoja auch für Tiere ein vergleichsweise billiges Futtermittel, dessen Vorteil neben dem günstigen Preis vor allem darin liegt, dass Tiere schnell an Gewicht zunehmen, sodass sie schneller ermordet werden können, daher ist Soja als Mittel, um Tiere zu mästen, engstens mit industrieller Massentierhaltung verknüpft. Preislich höher angesetzte Fleischwaren werben daher mit hochwertigen und am besten mit „einheimischen“ Futtermitteln, womit auch der Wert des Fleisches erhöht wird. Die Polemik rund um die Futtersoja ist allgemein bekannt, daher wird nun mit der „Heufütterung“ geworben, welche umwelt- und klimatechnisch nicht verwerflich, zudem gentechnikfrei und biologisch nachhaltig zu sein verspricht⁴⁵³, Qualitätsfleisch ist daher soja-frei⁴⁵⁴.

⁴⁵² Doris Hayn/ Claudia Empacher/ Silja Halbes, Ernährungswende. Trends und Entwicklungen von Ernährung im Alltag. Ergebnisse einer Literaturrecherche. Materialienband Nr.2. Frankfurt am Main 2005.

⁴⁵³ Vgl. Werner Frey/ Eckart Witzigmann, Das große Buch vom Fleisch. München ³ 2005, S. 16-17.

15. „Frauen-Food“ – Soja: Der Konnex Gender-Soja



Abb. 30: Joya-Werbung 2008

Vor einiger Zeit wurden Frauen als Zielgruppe für Soja entdeckt. Die Soja-Produzenten werben mit dem Slogan: „*Warum wir Österreicherinnen so schön sind? Weil hier so gutes Soja wächst*“⁴⁵⁵. Soja soll nämlich Schönheit und Wohlbefinden der Frau unterstützen, indem es Bindegewebe und Haut strafft und mit verhältnismäßig wenig Kalorien satt macht - in Zeiten des Mangels wird übrigens genau umgekehrt mit einem hohen kalorischen Gehalt geworben [sic!]“⁴⁵⁶. Es baut

⁴⁵⁴ Vgl. Ibid., S. 32.

⁴⁵⁵ Joya-Soja Werbung, 2008.

⁴⁵⁶ Vgl. Balzli, Soja- Fibel, S. 59.

Fett ab und Muskeln auf - versprechen zumindest Hochglanzmagazine⁴⁵⁷. Soja macht jung und hält schlank⁴⁵⁸, was besonders durch die „*Somatisierung der Herrschaftsverhältnisse*“ (Bourdieu)⁴⁵⁹ für Frauen von Interesse ist⁴⁶⁰, daher gilt Soja als das „*Frauen-Food*“ schlechthin. Aber auch aus einem anderen Grund ist sie besonders für Frauen interessant, nämlich da sie gegen Störungen im Wechsel helfen soll, denn Soja enthalte natürliche Hormone, Phyto-Isoflavone, welche die Balance der Östrogenrezeptoren unterstützen soll⁴⁶¹.

An dieser Stelle wäre zu überlegen, ob Soja wegen ihrer für den weiblichen Organismus gesundheits- und schönheitsfördernder Eigenschaften als „Frauen-Food“ gesehen wird, oder ob nicht noch weitere Implikationen bei der Zuschreibung eine Rolle spielen, denn schließlich ist das Essen von Fleisch männlich konnotiert⁴⁶²: *Fleisch, die nahrhafte Kost schlechthin, kräftig und Kraft, Stärke, Gesundheit, Blut schenkend, ist das Gericht der Männer [...]*⁴⁶³. Bourdieu geht nicht davon aus, dass Fleisch a priori männlich ist, aber es wird *eher* dem Mann zugeschrieben. Fleisch gibt Kraft und Stärke, die Frau hingegen bevorzugt Gerichte mit einem geringeren Kalorienanteil, da es dem Mann *mehr* zusteht, etwas „Stärkeres“ zu essen. Übermäßiger Fleischkonsum der Frau wird in der Gesellschaft eher als schädlich erachtet, denn er „gehe ans Herz“, gebe abnorme Kraft, führe zu Pickeln etc. Derrida sieht den Konnex Männlichkeit-Fleisch als Ausdruck der „karnophallozentrischen“ Kultur, in der „*Autorität und Autonomie [...] eher dem Mann*

⁴⁵⁷ Vgl. Asia-Wellness-Wunder Soja: <http://www.bildderfrau.de/ernaehrung/laenger-gesund-und-fit-mit-soja-d10089c174453.html> (am 15.07.2010).

⁴⁵⁸ Fischer/ Kühner, Soja. Der leichte Genuss, S. 11 u. 22.

⁴⁵⁹ Vgl. Pierre Bourdieu, Die männliche Herrschaft. In: Irene Dölling/ Beate Krais (Hgg.), Ein alltägliches Spiel. Geschlechterkonstruktion in der sozialen Praxis. Frankfurt am Main 1997, S. 158-173.

⁴⁶⁰ Vgl. Degele/Dries, Modernisierungstheorien, S. 276.

⁴⁶¹ Vgl. Fischer/ Kühner, Soja, S. 42.

⁴⁶² Vgl. Lupton, Food, the Body and the Self, S. 28 u. 107.

⁴⁶³ Vgl. Bourdieu, Die feinen Unterschiede, S. 309.

*(homo et vir) als der Frau und eher der Frau als dem Tier“*⁴⁶⁴ zugesprochen werden. Die Verweigerung von Fleisch, respektive Vegetarismus wird generell eher dem weiblichen Geschlecht zugeordnet⁴⁶⁵. Gemüse wird wiederum mit Weiblichkeit, Askese, Passivität, Reinheit und Idealismus gleichgesetzt⁴⁶⁶. Soja - als Gemüse und als Ersatz für Fleisch - wird der Frau zugeordnet, wie andere Hülsenfrüchte auch, die ebenfalls als weiblich angesehen werden. Eine Studie fand heraus, dass Männern bei der täglichen Ernährung eher das Eiweiß / Fleisch und Fett zugewiesen wird, den Frauen und Kindern hingegen Gemüse und Kohlehydrate⁴⁶⁷. Laut Statistik essen 40 % der Männer täglich Fleisch, aber nur 20 - 25 % der Frauen. Das österreichische Institut für Kulturstudien hat recherchiert, dass Männer 60 % mehr Fleisch und um 100 % mehr Fleisch- und Wurstwaren als Frauen konsumieren. Bei pflanzlichen Lebensmitteln hingegen lässt sich ein gegenläufiger Trend feststellen, Frauen essen zwar absolut betrachtet gleich viel Gemüse wie Männer, da sie jedoch mengenmäßig eine geringere Menge an Nahrung zu sich nehmen, essen sie relativ gesehen eindeutig mehr Pflanzen als Männer.⁴⁶⁸

Mehrere Umfragen haben beide Geschlechter nach ihren Lieblingsspeisen befragt, die Ergebnisse hier sind ähnlich: Männer bevorzugen Fleisch, das ihnen Kraft und Stärke verspricht, Frauen hingegen essen am liebsten Gemüse, das ihnen Gesundheit, Gewichtskontrolle und Schönheit verschaffen soll⁴⁶⁹. Ein Gesundheits- und schönheitsförderliches Essverhalten der Frauen manifestiert sich auch durch den

⁴⁶⁴ Jacques Derrida/ Peter Engelmann, Auslassungspunkte. Gespräche. Wien 1998, S. 191f.

⁴⁶⁵ Vgl. Thomas Schönberger, Vegetarisch leben- die Ernährungsweise der Zukunft. In: Manuela Linnemann/ Claudia Schorcht (Hgg.), Vegetarismus. Zur Geschichte und Zukunft einer Lebensweise Erlangen 2001, S. 130. Vgl. Judith Baumgartner, Vegetarisch im 20. Jahrhundert. Eine moderne und zukunftsfähige Ernährung. In: Manuela Linnemann/ Claudia Schorcht (Hgg.), Vegetarismus. Zur Geschichte und Zukunft einer Lebensweise (= Tierrechte- Menschenpflichten Bd. 4). Erlangen 2001, S.127.

⁴⁶⁶ Zit. nach: Lupton, Food, the Body and the Self, S. 28.

⁴⁶⁷ Vgl. Teuteberg/ Wiegelmann, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten, S. 140.

⁴⁶⁸ Institut für Kulturstudien, Fetter. Schwerer. Schneller. Mehr. 1994, S. 7f.

⁴⁶⁹ Vgl. Gniech, Essen und Psyche, S. 89 und S. 154.

vermehrten Verzehr von Light-, Bio- und Vollwertlebensmitteln⁴⁷⁰. Doing gender findet also auch auf dem Feld der Ernährung statt. Die Körper sind sozial codiert, sie werden den gesellschaftlichen Normen angepasst und tragen somit aktiv der Konstruktion geschlechtlicher Identität bei, indem sie diese über die Auswahl der Nahrungsmittel, die sie essen, leben und kommunizieren. Durch ihr höheres Ernährungsbewusstsein und den höheren Grad an Selbstdisziplinierung unterwirft sich die Frau dem patriarchalen Schlankheitsgesetz⁴⁷¹. Auch das Buch „*Soja. Der leichte Genuss*“ verspricht der weiblichen Leserschaft, dass mit einer auf Sojabohnen basierende Ernährung das Schlank-werden leicht falle und das Schlank-bleiben sowieso, zudem seien Soja-Produkte auch der Schönheit dienlich, indem sie unser Aussehen jung, die Haut straff und die Haare dicht halten⁴⁷².

Fleisch als *Herrenspeise* hat eine lange Tradition. Geschlecht, Macht und Fleischverzehr sind verschränkt. Diese Verschränkung habe sich – so die These von Ehrenreich in nuce - seit der Steinzeit herausgebildet. War der Mensch zuvor gemeinschaftlich in der Treibjagd involviert, so war der Übergang zur Pirschjagd das Ende der von Frauen, Männern und Kindern gemeinsam getätigten Jagd, denn Kinder haben hierbei gestört, diese sind daher zuhause geblieben, die Frauen mit ihnen, diese sammelten nunmehr Pflanzen, anstatt sich bei der prestigebeetzten Jagd zu beteiligen⁴⁷³. Die Arbeitsteilung ist somit geschlechtsspezifisch geworden, Fleisch war männlich konnotiert, in vielen Kulturen spiegelt sich in deren Sitten und Bräuchen auch ein (positiver) Zusammenhang zwischen Fleischverzehr und Potenz wider⁴⁷⁴. Dies wurde schon in der Antike tradiert: kein Fleisch für Frauen, die in die Geschlechtsreife kommen und auch sonst keine reichlichen Speisen für dieselben, denn Fleisch fördere das sexuelle Begehren der Frauen (Rufus von Ephesos)⁴⁷⁵.

⁴⁷⁰ Vgl. Prah/ Setzwein, Soziologie der Ernährung, S. 77.

⁴⁷¹ Vgl. Ibid., S. 109.

⁴⁷² Vgl. Fischer/ Kühner, *Soja. Der leichte Genuss*, S. 11.

⁴⁷³ Vgl. Mellinger, *Fleisch* S.133.

⁴⁷⁴ Vgl. Prah/ Setzwein, Soziologie der Ernährung, S. 70.

⁴⁷⁵ Vgl. Foucault, *Der Wille zum Wissen*, S. 171 und S. 173.

Bedingt durch den Fleischgenuss seien Männer wild und Frauen sanft. Hegel sieht den Unterschied zwischen Mann und Frau *„der des Thieres und der Pflanze: Das Thier entspricht mehr dem Charakter des Mannes, die Pflanze mehr dem der Frau, denn sie ist mehr ruhiges Entfalten, das die unbestimmtere Einigkeit der Empfindung zu seinem Principe erhält“*⁴⁷⁶. Rousseau deutete bereits auf eine Verschränkung zwischen Ernährung, Geschlecht und Rasse hin: Für ihn waren die Italiener wegen ihres hohen Gemüsekonsums weibisch, die Engländer hingegen wären männlich-aggressiv, da sie viel Fleisch äßen⁴⁷⁷. Vegetarische FeministInnen wie Carol J. Adams betrachten Fleisch daher als Inbegriff des patriarchalen Weltbildes. Der männliche Sieg über die Natur wird gleichgesetzt mit der Ausbeutung der Tiere und der Unterdrückung der Frau⁴⁷⁸. Auch Ehrenreich spricht daher mit der Etablierung des Patriarchats zugleich vom *„Beginn der kulinarischen Unterdrückung“*⁴⁷⁹. Neuerdings wird von ErnährungswissenschaftlerInnen und GenforscherInnen durch auf die Biologie gestützte Argumentationslinien auf die unterschiedlichen Ernährungsbedürfnisse von Mann und Frau hingewiesen: *„An der Tatsache, dass sich die Nährstoff-Bedürfnisse von Frauen in ihren verschiedenen Lebensphasen eindeutig von jenen des starken Geschlechts [Anm.Ausdruck: sic!] unterscheiden, darüber lassen Forscher allerdings bereits jetzt keine Zweifel mehr aufkommen.“*⁴⁸⁰ Wegen ihres „komplizierten Hormonhaushalts“ [sic!] würden Frauen andere Geschmacksvorlieben entwickeln und auch andere Nährstoffbedürfnisse haben, diese wären mit der Sojabohne als „Frauen-Food“ optimal zu erfüllen, da die in ihr enthaltenen Phytoöstrogene den Hormonhaushalt regeln würden⁴⁸¹.

⁴⁷⁶ Georg Wilhelm Friedrich Hegel, Grundlinien der Philosophie des Rechts. 1964 §166 (Zusatz).

⁴⁷⁷ Vgl. Roman Sandgruber, Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität. In: Hans Jürgen Teuteberg/ Gerhard Neumann/ Alois Wierlacher (Hgg.), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven (= Kulturthema Essen Bd. 2). Berlin 1997, S. 184.

⁴⁷⁸ Carol J. Adams, The sexual politics of meat. Continuum 1990.

Vgl. Albert Wirz, Schwaches zwingt Starkes. Ernährungsreform und Geschlechterordnung. In: Teuteberg, Essen und kulturelle Identität 1997, S. 138f.

⁴⁷⁹ Vgl. Mellinger, Fleisch, S. 138.

⁴⁸⁰ Vgl. Markus Metka, Gender Food. Geschmäcker sind verschieden – Ernährungsbedürfnisse auch. In: Spar. Gesund leben 2/2008, S. 8.

⁴⁸¹ Vgl. Ibid.

Einerseits ist Soja wegen ihres Anteils an weiblichen Hormonen ein Nahrungsmittel für die Frau, darüber hinaus ist sie ob der unserer Kultur inhärenten Strukturen schlechthin prädestiniert, als Pflanze der Frau und ihrer Ernährung zugesprochen zu werden. Soja hilft daher beim *doing gender*, inkorporierte Herrschaftsverhältnisse werden ihrerseits gefestigt. Andererseits ist die Soja als pflanzliches Äquivalent zum kraft- und lebensspendenden Fleisch ihrerseits Quelle für kraft- und lebensspendendes Protein, wodurch sich die Nahrung der Frauen bezüglich Nährwert jenen der Männer anzugleichen vermag. Hier zeigt sich einmal mehr die Ambiguität, die der Soja im Okzident innewohnt.

16. Conclusio

Wie wir nun gesehen haben, gibt es etliche Schnittstellen, respektive Anknüpfungspunkte zwischen der Sojabohne und Österreich. Das Land war ein maßgeblicher Schauplatz zur Vorbereitung ihrer „Verwestlichung“. Schließlich gab es hier bahnbrechende Versuche, Sorten zu züchten, die unserem Klima angepasst waren. In diesem Kontext sind wohl primär die Namen Friedrich Haberlandt und Franz Anton Brillmayer zu nennen, deren Soja-Varietäten auf weltweites Interesse gestoßen sind. Und in Österreich wurde auch immer wieder nach Möglichkeiten gesucht, die Sojabohne in unsere kulinarische Landschaft einzufügen, vor allem das innovative Verfahren der Sojamehl-Produktion von Ladislaus Berczeller, aus dem sich das „*Edelsoja*“-Mehl entwickelte, war hierfür richtungsweisend und erregte weltweit Aufsehen.

Es gab in Österreich also immer wieder Bestrebungen hinsichtlich einer Integration der Sojabohne in die Ernährung, initiiert von einzelnen Idealisten, welche die Bevölkerung von den Vorzügen der Bohne zu überzeugen trachteten. Sie waren sich wohl darüber einig, dass mittels der Soja nicht nur Nahrungsmittel-Engpässe behoben werden könnten, vielmehr sollte durch die Bohne die Ernährung der Menschen langfristig und optimal gesichert werden, und zwar bis in die ärmsten Bevölkerungsschichten hinein. Mit Hilfe der Soja wäre eine gesunde und vollwertige Versorgung aller möglich, das war die revolutionäre Utopie ihrer Bestrebungen.

Was sie jedoch nicht bedacht hatten, war der Sybaritismus der Menschen. Das Verlangen nach Fleisch ist in unserer Gesellschaft tiefer verankert als jede Ratio, somit kann sich die Sojabohne als basaler Proteinlieferant nicht durchsetzen, denn das tierische Protein wird in unserer Kultur höher bewertet als das pflanzliche Äquivalent. Dem tradierten Wissen nach vermag uns nur Fleisch Kraft zu geben, darüber hinaus wird eine Speise erst durch den Zusatz von Fleisch zu einer Mahlzeit in toto. Dieser Logik zur Folge kann eine auf Soja-Protein basierende Ernährung nur Ersatz sein und als solcher ist sie mit einer geringeren Wertigkeit als das, was sie ersetzen sollte, konnotiert.

Die Praxen der Herstellung und der Verwendung divergieren bezüglich der Sojabohne immens. Asiatische Kostformen wurden in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts von Europäern und Europäerinnen abgelehnt, allein der Rohstoff Sojabohne wurde importiert, jedoch nicht die Traditionen seiner Zubereitung.

Vielmehr haben wir völlig neue Möglichkeiten entwickelt, die Bohne zu nutzen: Sojabohnen sollten möglichst unauffällig und neutral in unsere traditionellen Rezepte integriert und adaptiert werden. Das hat auch das Bild/ Image der Soja entsprechend geprägt, denn dieses hängt immer auch davon ab, in welcher Form etwas auf den Markt eingeführt wird und was es symbolisch transportiert⁴⁸². Soja wurde in Europa als substituierendes Mehl, als unsichtbare Zutat zu anderen Speisen, als Öl und als Ersatz für Fleisch – nicht sichtbar und auch geschmacklich nicht fassbar – präsentiert, was sich in der Folge negativ auf das Image der Soja ausgewirkt hat. Erst gegen Ende des 20. Jahrhunderts erfuhr die Soja eine veränderte Wertigkeit innerhalb eines neuen Kontextes, der einerseits gesellschaftskritisch und andererseits von neuen kulinarischen Trends gezeichnet ist.

⁴⁸² Vgl. Imfeld, Brotlos, S. 98.

17. Bibliographie

Carol J. Adams, The sexual politics of meat. Continuum (1990).

Paul Ammon, Volksernährung und Wirtschaft. o. O. 1935.

Rima D. Apple, Science Gendered. Nutrition in the United States (1840-1940). In: Harmke Kamminga/ Andrew Cunningham (Hgg.), The Science and Culture of Nutrition (1840 – 1940). Amsterdam-Atlanta 1995, S.129-154.

Fritz Baer, Die Ernährung des deutschen Volkes im Kriege. Berlin 1940.

Hans Balzli, Kleine Soja-Fibel. Geschichte, Anbau und Verwertung einer einzigartigen Nutzpflanze. Zürich 1938.

Eva Barlösius, Eßgenuß als eigenlogisches soziales Gestaltungsprinzip. Zur Soziologie des Essens und Trinkens. Dargestellt am Beispiel der Grande Cuisine Frankreichs. Hannover 1988 (= gedr. Diss. Universität Hannover).

Dies., Anthropologische Perspektiven einer Kulturosoziologie des Essens und Trinkens. In: Alois Wierlacher/ Gerhard Neumann/ Hans Jürgen Teuteberg (Hgg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder (= Kulturthema Essen Bd.I) . Berlin 1993, S.85-102.

Dies./ Gerhard Neumann/ Hans Jürgen Teuteberg, Leitgedanken über die Zusammenhänge von Identität und kulinarischer Kultur im Europa der Regionen. In: Hans Jürgen Teuteberg/ Gerhard Neumann/ Alois Wierlacher (Hgg.), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven (= Kulturthema Essen Bd. 2). Berlin 1997, S. 13-26.

Wolfgang Bauer, Die Nudeln des Marco Polo. Nachrichten vom chinesischen Kontinent des Geschmacks. In: Uwe Schulz (Hg.), Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens. Frankfurt am Main-Leipzig 1993, S. 103-118.

Judith Baumgartner, Ernährungsreform. Antwort auf Industrialisierung und Ernährungswandel. Ernährungsreform als Teil der Lebensreformbewegung am Beispiel der Siedlung und des Unternehmens Eden seit 1893 (= Europäische Hochschulschriften. Reihe III. Geschichte und ihre Hilfswissenschaften Vol. 535). Frankfurt am Main 1982.

Judith Baumgartner, Vegetarisch im 20. Jahrhundert. Eine moderne und zukunftsfähige Ernährung. In: Manuela Linnemann/ Claudia Schorcht (Hgg.), Vegetarismus. Zur Geschichte und Zukunft einer Lebensweise (= Tierrechte-Menschenpflichten Bd. 4). Erlangen 2001, S. 107-127.

Jean Pierre Bertrand/ Catherine Laurent/ Vincent Leclercq, Soja. Zürich 1984.

Pierre Bourdieu. Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Frankfurt am Main 1982.

Pierre Bourdieu, Die männliche Herrschaft. In: Irene Dölling/ Beate Kraus (Hgg.), Ein alltägliches Spiel. Geschlechterkonstruktion in der sozialen Praxis. Frankfurt am Main 1997, S. 153-217.

Karl-Werner Brand, Diskursanalyse. Lexikonartikel in: Dieter Nohlen (Hg.), Lexikon der Politik Bd. 2. Politikwissenschaftliche Methoden. München 1994, S. 85-87.

Franz Anton Brillmayer/ Fritz Drahorad. Die Sojabohne. Ihre Bedeutung, Kultur und Verwendung. Wien 1929.

Franz Anton Brillmayer, Die Bedeutung der Soja für die Ernährung Österreichs. Wien 1947.

Franz Anton Brillmayer, Die Kultur der Soja in Österreich. Wien 1947.

Friedl Brillmayer/ Henriette Cornides, Wiener Soja-Küche. Wien 1948.

Gustavo Corni/ Horst Gies, Brot - Butter - Kanonen. Die Ernährungswirtschaft in Deutschland unter der Diktatur Hitlers. Berlin 1997.

Ute Daniel, Kompendium Kulturgeschichte. Theorien, Praxis, Schlüsselwörter. Frankfurt am Main 2001.

Nina Degele/ Christian Dries, Modernisierungstheorie. Eine Einführung. München 2005.

Jaques Derrida/ Peter Engelmann, Auslassungspunkte. Gespräche. Wien 1998.

Volker Deubel, Diskursanalyse. Lexikonartikel in: Dieter Burdorf (Hg.), Metzler Lexikon Literatur. Stuttgart-Weimar 2007, S.160.

Adolf Dieckmann, Die deutsche Sojabohne. Ihre Bedeutung für die Volkswirtschaft, Ernährung und Landwirtschaft. Berlin 1937.

Jutta Difurth, Entspannt in die Barbarei. Esoterik, (Öko-)Faschismus und Biozentrismus. Hamburg 1996.

Fritz Drahorad, Sojabohnenanbau in Österreich. Zeitungsartikel in: Wiener Landwirtschaftliche Zeitung vom 09. 04. 1932, S. 1.

Joachim Drews, Die „Nazi-Bohne“. Anbau, Verwendung und Auswirkung der Sojabohne im Deutschen Reich und Südosteuropa (1933- 1945). München 2004.

Norbert Elias, Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten. Bd. 1. Amsterdam 1997.

Friedrich Engels, Dialektik der Natur. In: Karl Marx/ Friedrich Engels, Werke. Bd. 20. Berlin 1962, S. 444-455.

Norman Fairclough, Critical Discourse Analysis. The critical Study of Language. London-New York 1995.

Eva Fauma, Soja in der Ernährung des Europäers. Wien 2003 (=ungedr. Dipl. Arb. am Inst. f. Ernährungswiss. der Universität Wien).

Michel Foucault, Überwachen und Strafen. Frankfurt am Main 1994.

Ders., Analytik der Macht. Frankfurt am Main 2005.

Ders., Sexualität und Wahrheit. Bd. 1-3. Frankfurt am Main 1977.

Ders., Archeologie des Wissens. Frankfurt am Main 1981.

Ferdinand Fellmann, Kulturelle und personale Identität. In: Hans Jürgen Teuteberg/ Gerhard Neumann/ Alois Wierlacher (Hgg.), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven (= Kulturthema Essen Bd. 2). Berlin 1997, S.27-36.

Finus, Sojabrot. In: Die Umschau 21/34 (1930), S. 407-409.

Elisabeth Fischer/ Irene Kühner, Soja. Der leichte Genuss. Wien 2008.

Werner Frey/ Eckart Witzigmann, Das große Buch vom Fleisch. München³ 2005.

C. Fruwirth, Die Sojabohne. In: Österreichische Gartenzeitung (=Erste Schrebergarten- Sondernummer) 3/13 (1918), S. 81-86.

Maurice Fürstenberg, Die Soja. Eine Kulturpflanze der Zukunft und ihre Verwertungsmöglichkeiten. Berlin 1917.

Hans-Georg Gadamer, Wahrheit und Methode. Grundzüge einer philosophischen Hermeneutik. Tübingen⁴ 1975.

Hans Glatzel, Nahrung und Ernährung. Altbekanntes und Neuerforschtes vom Essen (= Verständliche Wissenschaft Bd. 39). Berlin 1939.

Ute Gerhard/ Rolf Parr/ Jürgen Link, Diskurstheorien und Diskurs. Lexikonartikel in: Ansgar Nünning (Hg.), Lexikon der literatur- und Kulturtheorie. Stuttgart-Weimar 1998, S.95-98.

S. Gericke, Die deutsche Sojabohne - ein wertvolles Nahrungsmittel. In: Die Umschau. In Wissenschaft und Technik. 3/44 (1940), S.35-36.

Gisela Gniech, Essen und Psyche. Über Hunger und Satttheit, Genuss und Kultur. Berlin 1995.

Erhard Gorys, Dtv-Küchenlexikon. Von Aachener Printen bis Zwischenrippenstück. München⁶ 1986.

H. Grausgruber/ J. Vollmann, Aktuelle Projekte in der Züchtungsforschung. In: Inform - Zeitschrift für Pflanzenzüchtung und Saatgutproduktion 2/09 (August 2009), S. 9-11.

Friedrich Haberlandt, Die Sojabohne. Ergebnisse der Studien und Versuche über die Anbauwürdigkeit dieser neu einzuführenden Kulturpflanze (=Esther von Krosigk (Hg.), Edition Classic). Berlin 2009 (Reprint der Erstausgabe Wien 1878).

Doris Hayn/ Claudia Empacher/ Silja Halbes, Ernährungswende. Trends und Entwicklungen von Ernährung im Alltag. Ergebnisse einer Literaturrecherche. Materialeienband Nr.2. Frankfurt am Main 2005.

Carsten Haker, Das Mensch- Tier- Verhältnis in der kritischen Theorie Adornos und Horkheimers In: Aktion Nord (Hg.), „Leiden beredt werden zu lassen, ist Bedingung aller Wahrheit“. Reflexionen zum Mensch- Tier- Verhältnis. Hamburg⁶ 1999.

Marvin Harris, Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus. Stuttgart³ 1990.

K.-H. Haß, Chinesisch Kochen. Niedernhausen/ Ts. 1974.

B. Heinze, Die Entwicklung der Sojabohne oder Kaffee-Bohne (*Soja hispida* Mönch) und ihre Verwendung In: Monatshefte für Chemie 4/32, S. 478-480.

Thomas Hengartner/ Christoph Maria Merki (Hgg.), Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch. Frankfurt am Main 1999.

Andreas Hepp, Cultural Studies und Medienanalyse. Eine Einführung. Wiesbaden² 2004.

Adolf u. Olga Hess, Wiener Küche. Wien²⁷ s. a.

K. Hintze, Geographie und Geschichte der Ernährung. Vaduz-Sändig 1991
(=unveränderter Nachdruck der Ausgabe von 1934).

Eric Hobsbawm, Das Erfinden von Traditionen, In: Christoph Conrad/ Martine Kessel (Hgg.) Kultur & Geschichte. Neue Einblicke in eine alte Beziehung, S. 97-120.

Josef Hockauf, Getreide, Buchweizen, Hülsenfrüchte, Mahlprodukte, Nährmehle, Stärke-Ersatzmittel (II. Teil). In: Clemens Pirquet (Hg.), Volksgesundheit im Krieg, Bd.2 (Wirtschafts- und Sozialgeschichte des Weltkrieges Carnegie=Stiftung für internationalen Frieden. Österreichische und Ungarische Serie). Wien 1926, S. 220-282.

Ders./ Christoph Maria Merki, Für eine Geschichte der Genussmittel. In: Thomas Hengartner/ Christoph Maria Merki (Hgg.), Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch. Frankfurt am Main 1999, S. 7-24.

Michaela Hofer/ Peter Schweiger, Die Bedeutung der Kulturpflanze Soja für die biologische Landwirtschaft in Österreich: Status Quo, Forschung und Entwicklungspotential. Wien 2007.

Al Imfeld, Brotlos. Die schöne neue Nahrung. Zürich 1998.

Maria Karl, Soja. Rezepte und Wissenswertes. Gleisdorf 2001.

Harmke Kamminga/ Andrew Cunningham (Hgg.), Introduction: The Science and Culture of Nutrition (1840 – 1940). In: Dies., The Science and Culture of Nutrition. (1840 – 1940). Amsterdam-Atlanta 1995, S. 1-14.

Helmut F. Kaplan, Leichenschmaus. Ethische Gründe für eine vegetarische Ernährung.

Wolfgang Kaschuba, Einführung in die Europäische Ethnologie. München 1999.

Sohyi Kim/ Christoph Wagner, Die asiatische Küche. Die 350 besten Rezepte zwischen Orient und Fernost. Wien-Graz-Klagenfurt 2007.

Kenneth F. Kiple/ Kriemhild Coneè Ornelas (Hgg.), The Cambridge World History of Food. Zwei Bände. Cambridge 2000.

Walther Kittel/ Walter Schreiber/ Wilhelm Ziegelmayer, Soldatenernährung und Gemeinschaftsverpflegung. Dresden-Leipzig 1939.

Ida Klein, Neuzeitliche Küche. Fleischlose Küche. Hamburg 1940.

Thomas Kleinspehn, Sprechen- Schauen- Essen. Formen des öffentlichen Diskurses über das Essen in Deutschland und ihre verborgenen Zusammenhänge. In: Alois Wierlacher/ Gerhard Neumann/ Hans Jürgen Teuteberg (Hgg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder (= Kulturthema Essen Bd.I) . Berlin 1993,S. 257-269.

Ders., „Er fühlte sich nicht satt, nur voll“. In: Die Äpfel der Erkenntnis. Zur historischen Soziologie des Essens (= Schnittpunkt * Zivilisationsprozess Bd. 20). Pfaffenweiler 1995.

Irene Kloimüller/ Robert Lukesch/ Willi Sieber, Abenteuer Essen. Genießen statt abpeisen lassen. Ein Nahrungsreport. Wien 1990.

Otto Konrad, Anbau der Hülsenfrüchte (= Arbeiten des Reichsnährstandes Bd. 8). Berlin² 1942.

Konrad Köstlin, Tourism, Ethnic Food and Symbolic Values. In: Patricia Lysaght (Hg.), Food and the Traveller. Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Food. Cyprus 1998, S.108-114.

Winfried Kretschmer, Geschichte der Weltausstellungen. Frankfurt am Main 1999.

Matthias Krön, Produktion und Vermarktung von Soja-Lebensmitteln in Österreich. In: http://www.soja-aus-oesterreich.at/downloads/Tagungsband_Soja_Symposium.pdf, (am 20.09.2010).

Christian Krumphuber, Sojaanbau in Österreich und der EU, Situationsanalyse. In: http://www.soja-aus-oesterreich.at/downloads/Tagungsband_Soja_Symposium.pdf, (am 20.09.2010).

Urban Kupper, Sojabohnenanbau in Österreich. Wien 1991. (=unedr. Dipl. Arb. Wien)

Hansjörg Küster, Sojabohne. Lexikonartikel in: Hansjörg Küster, Wo der Pfeffer wächst. Ein Lexikon zur Kulturgeschichte der Gewürze. München 1987, S.246-247.

Achim Landwehr, Geschichte des Sagbaren. Einführung in die Historische Diskursanalyse. Tübingen 2001.

Achim Landwehr, Historische Diskursanalyse (= Historische Einführungen Bd.4). Frankfurt am Main 2008.

Claus Leitzmann, Vegetarismus. Grundlagen, Vorteile, Risiken (= Becksche Reihe Wissen). München³ 2009.

Julius Lessing, Das halbe Jahrhundert der Weltausstellungen. In: Volkswirtschaftliche Zeitfragen 6/22 (1923), S.3-30.

Susanne Lettow, Endlich Ordnung in der Werkzeugkiste. Zum Potential in der Foucaultschen Diskursanalyse. Bericht vom Workshop an der Freien Universität Berlin 29.4.-30.4. 2005. In: Franz X. Eder (Hg.), Das Gerede vom Diskurs. Diskursanalyse und Geschichte. In: Österreichische Zeitschrift für Geschichtswissenschaften 4/16 (2005), S. 136-141.

Albert Lieberg, Brasiliens Sojawirtschaft. Konfliktfelder einer exportorientierten Agrarindustrialisierung (=Institut für Iberoamerika-Kunde. Arbeitsunterlagen und Diskussionsbeiträge 25). Hamburg 1988.

Manuela Linnemann/ Claudia Schorcht (Hgg.), Vegetarismus. Zur Geschichte und Zukunft einer Lebensweise (= Tierrechte - Menschenpflichten Bd. 4). Erlangen 2001.

Deborah Lupton, Food, the Body and the Self. London-Thousand Oaks-New Delhi 1996.

Patricia Lysaght (Hg.), Introduction. In: Dies., Food and the Traveller. Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Food. Cyprus 1998, S.11-20.

Silvia Maritsch-Rager, Die Pflanzensprecherin kocht. Vegetarisch-vegane Gaumenfreuden. Bad Aussee 2004.

Bernd Matouschek/ Ruth Wodak/ Franz Januschek, Notwendige Maßnahmen gegen das Fremde? Genese und Formen von rassistischen Diskursen der Differenz. Wien 1995.

Erik Mattie, Weltaustellungen. Stuttgart 1998.

Markus Metka, Gender Food. Geschmäcker sind verschieden – Ernährungsbedürfnisse auch. In: Spar. Gesund leben 2/2008, S. 6-13.

Dietrich Milles, Working Capacity and Calorie Consumption: The History of Rational Physical Economy. In: Harmke Kamminga/ Andrew Cunningham (Hgg.), The Science and Culture of Nutrition (1840 – 1940). Amsterdam-Atlanta 1995, S.75-96.

Anna Minichberger, Die japanischen Lackarbeiten der Wiener Weltausstellung von 1873 im österreichischen Museum für angewandte Kunst. Wien 2008. (=ungedr. Dipl. Arb. Wien)

Massimo Montanari, Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa (=Europa bauen). München 1993.

Frank Meier, Mensch und Tier im Mittelalter. Ostfildern 2008.

Nan Mellinger, Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust. Eine kulturanthropologische Studie. Frankfurt am Main 2000.

Klaus-Peter Müller, Moderne. Lexikon-Artikel in: Ansgar Nünning (Hg.), Metzler-Lexikon Kultur- und Literaturtheorie. Ansätze, Personen, Grundbegriffe. Stuttgart 1998, S.378- 381.

Gerhard Neumann, „Jede Nahrung ist ein Symbol“. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens. In: Ders./ Alois Wierlacher/ Hans Jürgen Teuteberg (Hgg.), Kulturthema Essen (= Kulturthema Essen Bd.I). Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 385-445.

Van Noorden, Alte und neuzeitliche Ernährungsfragen, Wien-Berlin 1931.

O. V., Obst und Gemüse in der deutschen Volksernährung (=Schriftenreihe der Reichsarbeitsgemeinschaft für Volksernährung). Leipzig 1939.

O. V., Wo Österreich sparen könnte. Zeitungsartikel in: Die Reichspost vom 12. 11. 1926, S. 11.

O. V. Hausfrauen, kocht billiger! Zeitungsartikel in: Frauenbote 1 (1929), S. 3-4.

O. V., Chemie in der Küche. Zeitungsartikel in: Der neue Haushalt 1 (1930), S.1-2.

O. V., Bio-Diesel Absatz schrumpft gewaltig. Zeitungsartikel in: Frankfurter Rundschau 24.03.2007, S.11.

O. V., „Fleisch für Vegetarier“. Zeitungsartikel in: Der Standard am 08.02.2010.

Gert v. Paczensky/ Anna Dünnebier, Leere Töpfe, Volle Töpfe. Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. München 1994.

Walther Pahl, Weltkrieg um Rohstoffe. Leipzig 1939.

Siegfried Pater/ Boris Terpinc, Zum Beispiel Soja (= Süd-Nord Bd. 5). Göttingen 1993.

Birgit Pelzer/ Reinhold Reith, Margarine. Die Karriere der Kunstbutter. Berlin 2001.

Gabriele Perschy, Die Ernährungssituation in der Steiermark während des Zweiten Weltkrieges. Graz 1997. (=ungedr. Dipl. Arb. Graz)

Clemens Pirquet (Hg.), Volksgesundheit im Krieg (= Wirtschafts- und Sozialgeschichte des Weltkrieges. Carnegie=Stiftung für internationalen Frieden. Österreichische und Ungarische Serie. Bd.1). Wien 1926.

Clemens Pirquet (Hg.), Volksgesundheit im Krieg (=Wirtschafts- und Sozialgeschichte des Weltkrieges Carnegie=Stiftung für internationalen Frieden. Österreichische und Ungarische Serie, Bd.2). Wien 1926.

Hans-Werner Prah/ Monika Setzwein, Soziologie der Ernährung. Opladen 1999.

Katharina Prato, Süddeutsche Küche. Graz-Wien⁴⁴ 1909.

Jürgen Recknagel, Sojaanbau und Vermarktung von Soja-Lebensmitteln in Deutschland. In: http://www.soja-aus-oesterreich.at/downloads/Tagungsband_Soja_Symposium.pdf, (am 20.09.2010).

Romana Reif-Breitwieser, Kochen mit Sojamilch, Tofu und Okara. Graz 2005.

Günther Rogausch, Innerhalb einer Kultur des Schlachthofes - Jenseits von Fleisch. Eine Exkursion entlang der Speziesgrenze oder Ein kurzer Ausflug zwischen Warenwelt und wahre Welt. In: Tierrechtsaktion Nord (Hg.), „Leiden beredt werden lassen, ist Bedingung aller Wahrheit“. Reflexionen zum Mensch - Tier - Verhältnis Hamburg⁶ 1999., S. 3-28.

Stefan Rosen, Die Erde bewirtet euch festlich. Vegetarismus und die Religionen der Welt. Satteldorf 1992.

Kurt Röttgers, Kritik der kulinarischen Vernunft. Ein Menü der Sinne nach Kant. Bielefeld 2009.

Johanna Ruzicka, Soja aus Österreich. Vom Nicht-Fleischessen und Nicht-Milchtrinken. Zeitungsartikel in: Der Standard vom 20.-21.6. 2009.

Marquis de Sade, Julie oder die königliche Lust der Cuccagna. In: Marquis de Sade. Ausgewählte Werke. Neu-Isenburg 2006.

Dantscho S. Samitschkoff, Die Sojabohne in der Weltwirtschaft. Mit besonderer Berücksichtigung Südosteuropas. Wien 1944 (= ungedr. Diss. Wien).

Roman Sandgruber, Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität. In: Hans Jürgen Teuteberg/ Gerhard Neumann/ Alois Wierlacher (Hgg.), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven (= Kulturthema Essen Bd. 2). Berlin 1997, S. 179-203.

Gustav Schacherl, Die Nahrungsmittel und ihre Fälschung sowie die Ersatzstoffe, welche während des Krieges und in der Nachkriegszeit in den Handel gebracht

wurden (I. Teil). In: Clemens Pirquet (Hg.), Volksgesundheit im Krieg (=Wirtschafts- und Sozialgeschichte des Weltkrieges Carnegie=Stiftung für internationalen Frieden. Österreichische und Ungarische Serie. Bd.2). Wien 1926, S.179-220.

Martin Schaffner (Hg.), Brot, Brei und was dazugehört. Über den sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung. Zürich 1992.

Soja, jap. Sojabohne. Lexikonartikel in: Carl Scheichelbauer/ Franz Gihlhauser, Gastronomisches Lexikon. Ein Hilfs-, Lehr- und Nachschlagebuch für Gastrosophen, Gastgeber, Hoteliers, Restaurateure, Haushofmeister, Köche, Oberkellner, Servierkellner etc.. Wien 1908, S.456.

Fritz Schellong, Die Verwendung der Sojabohne in der Heilkost. Ein Kochbuch für Ärzte und Kranke. Dresden-Leipzig 1935.

Theodor Schmidt, Die Sojabohne. Wirtschaftsgeographische Untersuchungen. Wien 1937. (= ungedr. Diss. Wien)

A. Schmied/ J. Wiesner. Die Feldwirtschaft (= Carl Th. Richter (Red.), Officieller Ausstellungsbericht. Gruppe II./ Sektion I). Wien 1874, S. 99-129.

Thomas Schönberger, Vegetarisch leben - die Ernährungsweise der Zukunft. In: Manuela Linnemann/ Claudia Schorcht (Hgg.), Vegetarismus. Zur Geschichte und Zukunft einer Lebensweise. Erlangen 2001, S. 129-136.

Sebastian Schubert, *Until every cage is empty*. Einführung in den Tierbefreiungsgedanken. In: Befreiung hört nicht beim Menschen auf! Perspektiven aus der Tierrechtsbewegung. Reader zur gleichnamigen Vortragsreihe vom 02.11.2005 bis 14.12.2005, S.7-20.

Uwe Schulz (Hg.), Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens. Frankfurt am Main-Leipzig 1993.

E. Schulze, Über einige stickstoffhaltige Bestandteile der Keimlinge von Soja hispida. In Zeitschrift für physiologische Chemie 5/12 (1888), S. 405- 415.

Harald Schumann, Futtermittel und Welthunger. Agrargroßmacht Europa - Mastkuh der Dritten Welt. Hamburg 1986.

Erich Stietz, Die Soja in der Weltwirtschaft. Gießen 1931.

Reay Tannahill, Kulturgeschichte des Essens. Von der letzten Eiszeit bis heute. Wien 1973.

Jakob Tanner, Die Entdeckung der Vitamine und die Veränderung von Ernährungsgewohnheiten. Ernährungswissenschaft und Ernährungspolitik in der Schweiz seit dem ausgehenden 19. Jh. In: Martin Schaffner (Hg.), Brot, Brei und was dazugehört. Über den sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung. Zürich 1992, S.85-104.

Maguellone Toussaint-Samat, A History of Food. Cambridge 1993.

Hans Jürgen Teuteberg/ Gerhard Neumann/ Alois Wierlacher (Hgg.), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven (= Kulturthema Essen Bd. 2). Berlin 1997.

Hans J. Teuteberg/ Günther Wiegmann, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung (= Studien zum Wandel von Gesellschaft und Bildung im Neunzehnten Jahrhundert Bd. III). Göttingen 1972.

Ders., Prolegomena zu einer Kulturpsychologie des Geschmacks. In: Ders./ Alois Wierlacher/ Gerhard Neumann (Hgg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder (= Kulturthema Essen Bd.I). Berlin 1993,103-136.

Henry G. Tietze, Das Essen. Eine Kulturgeschichte unserer Ernährung von den Anfängen bis heute. Hannover 1978.

Jürgen Tolksdorf, Das Eigene und das Fremde. Küchen und Kulturen im Kontakt. In: Alois Wierlacher/ Gerhard Neumann/ Hans Jürgen Teuteberg (Hgg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder (= Kulturthema Essen Bd.I). Berlin 1993, S.187-192.

Jörg Vögele, Die Entwicklung der (groß-)städtischen Gesellschaftsverhältnisse in der Epoche des demographischen und epidemiologischen Übergangs. In: Jürgen Reulecke /Adelheid Gräfin zu Castell Rüdenhausen (Hgg.), Stadt und Gesundheit. Zum Wandel von Volksgesundheit und kommunaler Gesellschaftspolitik im 19. und frühen 20. Jahrhundert (=Nassauer Gespräche der Freiherr-vom-Stein- Gesellschaft, Bd.3), S. 21-36.

Josef Voit, Handbuch für den Spezerei-, Kolonialwaren- und Delikatessenhandel sowie für alle einschlägigen Betriebe des Lebensmittelhandels. Wien 1920.

Helene Wagner, Die Sojabohne. Zeitungsartikel in: Die Österreichische Frauenzeitung 10 (1927), S.10.

Helene Wagner, Die gesunde Küche. Graz 1929.

Helene Wastl, Das Sojamehl als Nahrungsmittel. In: Wiener Medizinische Wochenschrift 76/41 (1926), S.1209-1214.

Thea Wagner, Die Beziehungen zwischen Butter und Margarine hinsichtlich ihrer Produktion, ihres Absatzes und der Ein- und Ausfuhr von 1906-1933. Halle/Saale 1933. (= gedr. Diss.)

Peter Wehling, Was ist Biopolitik und wer hat Biomacht? Vortrag bei der Tagung „Leben! Die Selbstbestimmung im Zeitalter der Biopolitik“. 31.1.-1.2. 2009 an der Akademie für philosophische Bildung in Tutzing.

Christoph Weischer, Fordismus. Lexikonartikel in: Lexikon zur Soziologie. Opladen³ 1994, S.208.

Alois Wierlacher/ Gerhard Neumann/ Hans Jürgen Teuteberg (Hgg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder (= Kulturthema Essen Bd.I). Berlin 1993.

Michael Wildt, Am Beginn der Konsumgesellschaft. Mangelenerfahrung, Lebenshaltung, Wohlstandshoffnung in Westdeutschland in den fünfziger Jahren. Hamburg 1994.

Albert Wirz, Ernährungsreform und Geschlechterordnung. In: Hans Jürgen Teuteberg/ Gerhard Neumann/ Alois Wierlacher (Hgg.), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven (= Kulturthema Essen Bd. 2). Berlin 1997, S. 438- 458.

Franz Wirz, Gesunde und gesicherte Volksernährung. Dresden 1938.

Martin Wörner, die Welt an einem Ort. Illustrierte Geschichte der Weltausstellungen. Berlin 2000.

J. Vollmann, Kraftfutter für Mensch und Vieh. In: Wiener Zeitung, 3./4. Juli 2010, Feuilleton-Beilage "extra", S. 3.

Rudolf Zäch, Die neuzeitliche Küche. Konstanz s.a. (um 1900).

Wilhelm Ziegmayer, Rohstoff-Fragen der Deutschen Volksernährung. Eine Darstellung der ernährungswirtschaftlichen Aufgaben unserer Zeit. Dresden, Leipzig³ 1939.

Wilhelm Ziegmayer, Unsere Lebensmittel und ihre Veränderungen. Mit einer Darstellung der Lehre von der Kochwissenschaft. Dresden-Leipzig³ 1942.

Paul Zimmermann, Galen. Die Hülsenfrüchte. München 1938. (=gedr. Diss. München)

Arnold Zingerle, Identitätsbildung bei Tische. Theoretische Überlegungen aus kultursoziologischer Sicht. In: Hans Jürgen Teuteberg/ Gerhard Neumann/ Alois

Wierlacher (Hgg.), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven (= Kulturthema Essen Bd. 2). Berlin 1997, S. 69-87.

Ulrike Zischka/ Hans Ottomeyer/ Susanne Bäuml (Hgg.), Die ständige Lust: Von Esskultur und Tafelsitten. München 1993.

17. 2. Internet

Ethno-Küche. In: <http://www.kochwelt.de/aktuelles-news/trends.html?objid=68> (am 23.10.2010).

<http://www.transgen.de/datenbank/pflanzen/67.sojabohne.html>

(am 14.10.2009) (umfassende Informationen über genveränderte Lebensmittel in der EU, etliche diesbezügliche Statistiken und Bestimmungen) (am 14.10.2009).

Über vegane Ernährung und Fleischersatz. In: <http://www.vegan.at> (am 14.10.2009).

Tier-im-Fokus, Info-Dossier 16/ 2009 In: <http://www.tier-im-fokus.ch/info-material/info-dossiers/soja/> (20.09.2010).

Bereits 7 000 ha Regenwald gerettet. In: http://www.joya-soja.at/uploads/media/Bereits_7.000ha_Regenwald_gerettet_.pdf (am 20. 10. 2010).

Joya-Pressemeldungen über den Soja-Anbau, Produktion und Vertrieb in Österreich. In: http://www.joya-soja.at/uploads/media/Hervorragende_Soja-Ernte.pdf (am 20.10.2010).

Länger gesund und fit mit Soja. Asia-Wellness-Wunder Soja. In: <http://www.bildderfrau.de/ernaehrung/laenger-gesund-und-fit-mit-soja-d10089c174453.htm>

Fleisch bringt`s. In: http://www.ama-marketing.at/upload/media/GUTACHTEN_FLEISCH.PDF (am 22.6.2010).

„Fleisch, ein Stück Lebenskraft“. In: <http://www.ama-marketing.at/fleisch-und-fleischwaren/rind/ernaehrung/> (am 15.10.2010).

Matthias Krön, Produktion und Vermarktung von Soja-Lebensmitteln in Österreich. In: http://www.soja-aus-oesterreich.at/downloads/Tagungsband_Soja_Symposium.pdf, (am 20.09.2010).

Christian Krumphuber, Sojaanbau in Österreich und der EU, Situationsanalyse. In: http://www.soja-aus-oesterreich.at/downloads/Tagungsband_Soja_Symposium.pdf, (am 20.09.2010).

Jürgen Recknagel, Sojaanbau und Vermarktung von Soja-Lebensmitteln in Deutschland. In: http://www.soja-aus-oesterreich.at/downloads/Tagungsband_Soja_Symposium.pdf, (am 20.09.2010).

William Shurtleff/ Akiko Aoyagi, Information über die Soja aus historischer Perspektive. In: [http:// www.soyinfocenter.com/](http://www.soyinfocenter.com/) (am 15.10.2010).

William Shurtleff/ Akiko Aoyagi, Soy Image Gallery In: http://www.soyinfocenter.com/images_details.php?id=152 (am 28. 10. 2010).

Vgl. William Shurtleff, Akiko Aoyagi, Ladislaus Berczeller. In: http://www.soyinfocenter.com/HSS/laszlo_berczeller.php (am 26.10. 2010).

William Shurtleff/ Akiko Aoyagi, Friedrich Haberlandt. In: <http://www.soyinfocenter.com/pdf/125/Habe.pdf> (am 15.10. 2010).

Reto Sonderegger, Für Europas Fleischkonsum und Motoren. Sojamonokulturen mit fatalen Folgen für Mensch und Umwelt. In: http://www.ila-web.de/artikel/ila312/paraguay_soja.htm (am 14.10.2009).