

Christoph F. Königs

**Internalisierung der Esskultur zwischen
Mangel, Überfluss, Diversität und Innovationen
am Beispiel der Bundesrepublik Deutschland**

Shaker Verlag
Aachen 2014

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Zugl.: D 82 (Diss. RWTH Aachen University, 2014)

Lehr- und Forschungsgebiet
Wirtschafts-, Sozial- und
Technologieggeschichte
RWTH Aachen
Kackertstraße 7
52072 Aachen

Copyright Shaker Verlag 2014

Alle Rechte, auch das des auszugsweisen Nachdruckes, der auszugsweisen oder vollständigen Wiedergabe, der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen und der Übersetzung, vorbehalten.

Printed in Germany.

ISBN 978-3-8440-2923-9
ISSN 1611-6275

Shaker Verlag GmbH • Postfach 101818 • 52018 Aachen
Telefon: 02407 / 95 96 - 0 • Telefax: 02407 / 95 96 - 9
Internet: www.shaker.de • E-Mail: info@shaker.de

Vorwort

Die Bedeutung des Essens spiegelt sich in allen Lebensbereichen wider. Die Arbeit analysiert den Wandel der Esskultur in der Bundesrepublik Deutschland seit dem Ende des Zweiten Weltkrieges. Während die Nachkriegszeit durch Mangel, Hunger und Armut gekennzeichnet war, ist das heutige Leben von Nahrungsmittelvielfalt und Überfluss charakterisiert.

In dieser Arbeit soll der zentrale Wandlungsprozess der Esskultur in der Bundesrepublik Deutschland aufgezeigt und die entscheidenden Einflussfaktoren der Internalisierung der Esskultur herausgearbeitet werden. Der Prozess der Internalisierung wird chronologisch dargestellt, wobei der Versuch unternommen wird, den vielschichtigen Themenkomplex in einem ganzheitlichen Ansatz zu bearbeiten.

Es war eine Herausforderung für mich, die Komplexität des Phänomens Esskultur mit all den verschiedenen sich wechselseitig beeinflussenden Faktoren darzustellen. Meine Motivation für die Arbeit bestand darin, systematisch die verschiedenen die Internalisierung der Esskultur ausmachenden Parameter für den Entwicklungszeitraum der letzten siebenzig Jahre in ihrer Wertigkeit darzustellen. Wichtig war mir, den sehr stark ausgeprägten Wandel der Esskultur, der in dem Betrachtungszeitraum stattgefunden hat, und die Dynamik des Internalisierungsprozesses aufzuzeigen. Im Schwerpunkt wird der besondere Stellenwert von Innovationen und des Faktors Zeit für den Internalisierungsprozess der Esskultur in Deutschland hervorgehoben.

Der systematische Blick in die Vergangenheit erweist sich als wichtig, um die Esskultur der Gegenwart und das eigene Verhalten deuten zu können. Der historischen Reflexion kommt auch im Hinblick auf eine zukunftsfähige, nachhaltige Esskultur eine besondere Bedeutung zu.

Mein besonderer Dank gilt meinem Doktorvater Universitätsprofessor Dr. phil. Paul Thomes für die engagierte persönliche und fachliche Betreuung meiner Dissertation. Herr Thomes hat die Ergebnisse meiner Arbeit in jeder Phase konstruktiv hinterfragt und wertvolle Hinweise gegeben. Die Arbeit entstand in einer anregenden und kollegialen Atmosphäre. Herzlichen Dank für die harmonische Zusammenarbeit.

Ich möchte mich auch bei Herrn Universitätsprofessor Dr. rer. pol. Rüdiger von Nitzsch für die Übernahme des Zweitgutachtens herzlich bedanken. Dank gilt auch

allen Beteiligten – den Professoren Dr. phil. Thomes, Dr. rer. pol. von Nitzsch, Dr. iur. Huber und Dr. rer. pol. Cleophas – für das außerordentliche Interesse bei der Disputation.

Darüber hinaus danke ich den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Instituts für ihre Unterstützung sowie den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Stadt- und Universitätsbibliothek für ihre Hilfe bei der Durchsicht der Lexika in den Archiven.

Aachen, im Juli 2014

Christoph F. Königs

Inhaltsübersicht

Abbildungsverzeichnis.....	XIII
Tabellenverzeichnis.....	XVII
Abkürzungsverzeichnis.....	XIX
1 Einleitung.....	1
2 Lexikonrecherche.....	35
3 Bedeutung von Hunger und Nahrungsmittelmangel in der Nachkriegszeit für die Esskultur.....	57
4 Einflussfaktoren der Internalisierung der Esskultur von 1950 bis 1970.....	89
5 Die besondere Bedeutung von Innovationen für die Entwicklung der Esskultur in den 1950er bis 70er Jahren.....	125
6 Bedeutung der Internationalisierung und beginnenden Globalisierung für den Wandel der Esskultur.....	153
7 Internalisierung US-amerikanischer Ernährungsmuster – Fast Food am Beispiel McDonald’s.....	173
8 Veränderungen des Nahrungsmittelverbrauchs.....	199
9 Kulinarische Neuorientierungen seit den 1970er Jahren.....	207
10 Ökologische Einflussfaktoren, Lebensmittelskandale und Nahrungssicherheit.....	221
11 Wechselbeziehungen zwischen der Esskultur der Migranten und der bundesdeutschen Bevölkerung zu Beginn des 21. Jahrhunderts.....	243
12 Individualisierung und Globalisierung – Internalisierungsfaktoren der Esskultur 2000-2013.....	257
13 Bedeutungszunahme der Gastronomie – ein entscheidender Einflussfaktor der Internalisierung gegenwärtiger Esskultur.....	335
14 Innovationen und Forschung – zukunftsrelevante Determinanten der Esskultur.....	357
15 Esskultur im Spiegel der Kunst.....	387
16 Gesamtfazit und Ausblick.....	409
17 Anhang.....	425
18 Quellen- und Literaturverzeichnis.....	453