



KARL CHRISTIAN FÜHRER

Das Fleisch der Republik.
Ein Lebensmittel und die Entstehung der modernen
Landwirtschaft in Westdeutschland 1950-1990
(Quellen und Darstellungen zur Zeitgeschichte, Bd. 133)

De Gruyter Oldenbourg | Berlin/Boston 2022
528 Seiten, gebunden | 74,95 €
ISBN 9783110792171

rezensiert von

GUNTHER HIRSCHFELDER, Universität Regensburg

Über die gesamte Zivilisationsgeschichte hinweg genossen tierische Proteine und Fette großes gesellschaftliches Ansehen, stellten sie doch gerade in Zeiten permanenter Kalorienunterversorgung die Achillesverse menschlicher Ernährung dar. An der Höhe des Konsums ließen sich Wohlstand und sozialer Status ablesen, und breitenwirksame Kritik an Tierhaltung und Fleischkonsum gab es nicht. Das änderte sich erst mit dem Übergang zu Massenkonsum und industrieller Tierhaltung in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Fleisch wurde nun vom Symbol für Wohlstand und Gesundheit zu einer Chiffre für Umweltfrevl, Tierleid und nachlässigen Umgang mit dem eigenen Körper. Der Diskurs um die Fleischproduktion avancierte zu einer Metapher für alles, was beim Fortschritt schief läuft. Die Debatten verlaufen meist entlang den Grenzlinien zwischen karnivoren und veganen Lebensstilen sowie zwischen ressourcenverschlingenden und nachhaltigen Produktionsbedingungen. Dabei ist über die Transformation genau dieser Produktionsbedingungen im Übergang zur Massentierhaltung erstaunlich wenig bekannt.

An diese Stelle setzt das Erkenntnisinteresse des Hamburger Historikers Karl Christian Führer an, der mit seiner Studie »Das Fleisch der Republik« nun ein Grundlagenwerk zur Entstehung der Fleischwirtschaft in der Bundesrepublik vorgelegt hat. Im Fokus des Buches steht, so der Autor in der Einleitung, die Genese des »heute vielfach so heftig als ökologisch zerstörerisch und inhuman kritisierten Produktionssystem[s]« der Fleischwirtschaft (S. 1). Bereits hier wird ein normativer Tenor der Studie deutlich. Während Führer der Kritik an der Fleischproduktion breiten Raum gewährt, bleiben deren Fürsprecher auffallend stumm. Dabei war der Trend zu Effizienz und Technisierung in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts ja ein globales Phänomen und die Demokratisierung des Fleischmassenkonsums ein politisches Ziel, nicht zuletzt auch ein Instrument in der systemischen Ost-West-Konkurrenz.

Im Zentrum von Führers eher wirtschaftshistorisch als agrarhistorisch orientierten Studie stehen weder die eigentlichen Produktionsbedingungen noch der Konsum, also das Essen in seinen

kulturellen Bezügen, sondern der Fleischmarkt bzw. das Marktsystem in seiner ganzen Vielschichtigkeit, aber eben eingebunden in die Geschichte der Landwirtschaft in einem Untersuchungszeitraum von etwa 1950 bis 1990. Schwein, Rind und Huhn stehen im Zentrum, wobei auch die Jagd zumindest mitbehandelt wird, während der Export nur am Rande erwähnt wird.

Einer historischen Hinführung, die einen deutlich marktgeschichtlichen Stempel trägt, folgt im Buch zunächst eine Darlegung des Fleischkonsums. Dabei konzentriert sich der Autor auf den Konsum im ökonomischen Sinn, auf die Steigerung des Verbrauchs und spezifische Vorlieben insbesondere für Schweinefleisch. Führer spricht in diesem Zusammenhang von »hartnäckigen Traditionen« (S. 67), die er verwundert konstatiert. Hier und an anderen Stellen wäre eine stärkere Berücksichtigung kulturhistorischer Ansätze zielführend gewesen, handelt es sich beim Geschmacks- und Produktkonservatismus doch weniger um Sturheit als um einen kulturellen Reflex auf Mangel, Hunger und Kriegsschäden. Zudem geht die Studie fast durchgehend von einer homogenen Konsumentenschaft aus, so wenn etwa wiederholt die »typische deutsche Hausfrau« (z.B. S. 123) bemüht wird. Detailgetreu werden aber die Konsumsteigerungen nachgezeichnet, die zu einem erheblichen Teil von Wurstprodukten getragen wurden. Selbst die Diskussionen um Antibiotikarückstände und die oft defizitäre Qualität konnten den Vorlieben für preiswerte Schweinflischprodukte kaum etwas anhaben. Fleisch wurde immer mehr zum stets verfügbaren und zunehmend preiswerten Alltagsprodukt, leicht zuzubereiten, sättigend und mit großer kultureller Wertigkeit versehen.

Beim anschließenden Kapitel »Fleischverkaufen« kommt die große Expertise des Autors besonders deutlich zum Tragen. Minutiös wird die Entwicklung der Vertriebsstrukturen der Fleischwirtschaft nachgezeichnet, ein Prozess, bei dem der Lebensmitteleinzelhandel und vor allen der Discounter den inhabergeführten Metzgereien zunehmend zu schaffen machten, wobei mit diesen Marktmechanismen zugleich eine Verminderung der Qualität der Fleischprodukte einherging. Dass auch die im folgenden Kapitel behandelte Modernisierung der Schlachthöfe diese Entwicklung beschleunigte, steht außer Frage. Es ließe sich aber einwenden, dass Effizienzsteigerungen ja an sich nichts Schlechtes sind, sondern sogar systemimmanent: der Markt liefert das, was die Kunden nachfragen.

Ein weiterer Abschnitt widmet sich der agrarischen Produktion. Nacheinander werden Geflügel-, Schweine- und Rinderhaltung in ihren agrarischen Bezügen diskutiert, wobei hier auch Stimmen aus der Landwirtschaft berücksichtigt werden. Es ist ein Gewinn, dass Führer ein so breites Quellenspektrum inklusive der umfangreichen Fachpublizistik der jeweiligen Branchen erschlossen hat. Konzentration und Spezialisierung lauten auch in diesem Abschnitt die Stichworte, wobei deutlich aufgezeigt wird, dass gerade die Schweineproduktion recht heterogen gestaltet war. Denn während sich die Mehrzahl der Landwirte auf die Effizienzlogiken einließ, sträubten sich andere gegen Praktiken, die für das Tierwohl problematisch waren, und versuchten, gegen den Trend bessere Haltungsbedingungen zu realisieren. Gleiches galt auch für den Rindersektor; hier werden die Zwänge der Produktion mit ihrem Überangebot an Kälbern gut herausgearbeitet, während die Milchproduktion untergewichtet bleibt.

Das letzte thematische Kapitel ist dem »Scheitern der bundesdeutschen Politik in ihrem Kampf gegen die »Massentierhaltung«« (S. 457) gewidmet. Deutlich wird, wie sehr die Bundespolitik bemüht war, Familienbetriebe zu retten, etwa indem Obergrenzen für Tierbestandsgrößen in die Diskussion geworfen wurden. Gleichwohl scheiterten diese Pläne, denn die Lobby der Großbetriebe und der Industrie war zu stark. Dabei sollte jedoch nicht übersehen werden, dass ein Festhalten an kleineren Betriebsgrößen höhere Marktpreise für deutsches Fleisch zur Folge gehabt und daher preisgünstigeren Importen aus dem Ausland den Weg gebahnt hätte. Letztlich gab es unter den gegebenen Rahmenbedingungen wohl kaum einen Weg, die Transformation der Landwirtschaft in Richtung auf Massenproduktion zu verhindern.

Eine pointierte Schlussbetrachtung fasst die gewonnenen Ergebnisse gut lesbar zusammen und zeigt, dass eine quellenorientierte deskriptive Herangehensweise geeignet ist, die zuletzt zahlreichen, aber bisweilen zu stark kompilierenden, agrar- und ernährungshistorischen Forschungen grundsätzlich zu erweitern. In der Summe hat Karl Christian Führer eine solide und

quellensatte Studie zur bundesdeutschen Fleischproduktion wie auch zum Fleischkonsum vorgelegt, wobei insbesondere mit der Herausarbeitung der Marktlogiken eine zentrale Forschungslücke geschlossen werden konnte. Dagegen bleiben die Konsumlogiken etwas blass, und auch eine stärkere Berücksichtigung der gesellschaftlichen Transformationsprozesse und der europäischen Agrarpolitik hätte die Ergebnisse zumindest rahmend noch einmal in etwas deutlicherem Licht erscheinen lassen. Gleichwohl: Hier liegt ein Standardwerk vor, an dem künftig niemand mehr vorbeikommt, der sich aus geschichtswissenschaftlicher Perspektive mit dem zentralen und hochrelevanten Thema Fleisch beschäftigen will.

Zitierempfehlung

Gunther Hirschfelder, Rezension zu: Karl Christian Führer, *Das Fleisch der Republik. Ein Lebensmittel und die Entstehung der modernen Landwirtschaft in Westdeutschland 1950–1990*, De Gruyter Oldenbourg, Berlin/Boston 2022, in: *Archiv für Sozialgeschichte* (online) 65, 2025, URL: <<https://library.fes.de/pdf-files/afs/82049.pdf>> [21.1.2025].