

Studienarbeit

Das Phänomen Fast Food

Eine sozialgeschichtliche Untersuchung zur Erfindung des schnellen Essens

von
Roman Büttner

1. Auflage

Das Phänomen Fast Food – Büttner

schnell und portofrei erhältlich bei beck-shop.de DIE FACHBUCHHANDLUNG

Thematische Gliederung:

Sozialgeschichte, Gender Studies

Diplomica Verlag 2014

Verlag C.H. Beck im Internet:

www.beck.de

ISBN 978 3 95684 496 6

Leseprobe

Textprobe:

Kapitel 2, Eine kurze Geschichte des schnellen Essens:

2.1, Vorindustrielle Formen des Imbiss

Eine ausgeprägte Imbisskultur findet sich bereits in der Antike. An vielbefahrenen Straßen und Handelswegen gab es Garküchen, das heißt kleinere Imbissstände, an denen sich vorbeiziehende Händler und Reisende verköstigen konnten. Von Broten über gefüllte Feigenblätter bis hin zu Getreidebreien boten Verkäufer eine Vielzahl warmer und kalter, meist fleischloser Speisen zu erschwinglichen Preisen an und stellten damit eine attraktive Alternative zu den oft verruchten Gasthäusern und Schankstuben dar. Solche Garküchen sind für den griechischen Raum beispielsweise an den Handelsrouten von Athen nach Eleusis und Piräus nachgewiesen, doch auch die römische Welt hat uns hier einige Eindrücke hinterlassen. So berichtet beispielsweise der Schriftsteller Sueton zu Beginn des 2. Jahrhunderts nach Christus vom fragwürdigen Essverhalten des römischen Kaisers Vitellius:

‘Seine größten Laster waren Schlemmerei und Grausamkeit. Regelmäßig nahm er drei Mahlzeiten, bisweilen sogar vier zu sich [...]. Sein Appetit kannte keine Grenzen [...]. So konnte er sich nicht einmal während eines Opfers oder einer Reise zurückhalten, [...] in den Gasthäusern an den Landstraßen noch dampfende Gerichte oder solche vom Vortag, obschon sie schon halb verzehrt waren, herunterzuschlingen.’

In den römischen Städten hingegen sorgten sogenannte *popinae*, zu Deutsch etwa ‘Speisegaststätten’ oder ‘Schlemmerstuben’, für eine preiswerte Versorgung mit Mahlzeiten. Diese Art von Imbissständen befand sich beispielsweise in den im Erdgeschoss liegenden Geschäftsräumen der Mietskasernen. Da in den oberen Stockwerken dieser Gebäude aus brandschutztechnischen Gründen in der Regel keine Herd- oder sonstigen Feuerstellen erlaubt waren, spielten die *popinae* eine wichtige Rolle in der täglichen Ernährung der Anwohner. Der Alt- und Wirtschaftshistoriker Marcus Prell meint hierzu unter Bezugnahme auf den römischen Dichter Martial:

‘Für die ärmeren Schichten ist es symptomatisch, fertiges Essen auf der Straße, in Garküchen oder Schenken zu kaufen. Händler boten der müßigen Masse Erbsbrei feil, Köche trugen schreiend in warmgehaltenen Kesseln dampfende Würste rings herum.’

Auch die antiken Märkte boten neben den üblichen Marktständen Stände mit einer Reihe verzehrfertiger Waren an. In Rom etwa befanden sich diese in erster Linie auf dem Forum Romanum, mit Ende der Republik und Beginn der Kaiserzeit vermehrt auch in den auf das Forum einmündenden Geschäftsstraßen wie der *Via sacra*. Das Speisenangebot dürfte hier – wie auch in den *popinae* eher übersichtlich gewesen sein. Überliefert sind bei Macrobius und dem Pseudo-Vergil etwa vegetarische Angebote in Form von Gemüse (Erbsen, Bohnen, Zwiebeln, Gurken), Obst der jeweiligen Jahreszeit (Äpfel, Pflaumen, Trauben, Beeren und Kastanien) sowie tierische

Produkte (Eier, Käse). Juvenal und Horaz berichten, dass mitunter auch ein paar Fleischgerichte für betuchtere Besucher auf der Speisekarte stehen konnten – auch wenn Gaststätten und Schlemmerstuben primär von der Unter- und Mittelschicht aufgesucht wurden. Von verschiedenen Backwaren als süße Köstlichkeiten berichtet hingegen Plautus.

Selbstverständlich fanden sich auch Imbissstände in den antiken Freizeiteinrichtungen. Sie sorgten etwa im Theater und in den Thermen für die Verköstigung der Besucher. Im Circus Maximus, dem größten Zirkus der antiken Welt, befanden sich unter den Besucherplätzen auf der Tribüne basarartige Ladenreihen, an denen den Zuschauern Getränke und kleine Snacks serviert wurden. Der Ausdruck *panem et circenses* (Brot und Spiele) des römischen Dichters Juvenal verdeutlicht dabei, dass bereits in der Antike Unterhaltung und Ernährung eine Einheit bildeten. Dieses Erfolgskonzept hat sich bis in die heutige Zeit gehalten, wenn man einmal an moderne Fußballstadien oder andere Massenveranstaltungen denkt.

Mit dem Ende der Antike und dem Beginn des Mittelalters verschwinden zunächst die antiken Unterhaltungseinrichtungen wie Therme, Theater und Zirkus. Der Markt wird bis in die Neuzeit hinein zum kulturellen Mittelpunkt in den Städten und dadurch zum zentralen Standort von Garküchen und Imbissständen. Die Literatur und Malerei seit dem Mittelalter legt davon in vielfacher Weise Zeugnis ab. So stellt der niederländische Künstler Pieter Bruegel der Ältere in seinem Gemälde 'Kampf zwischen Fasching und Fasten' von 1559 eine Marktszene dar, in deren Treiben eine ältere Frau Waffeln für den Verkauf backt. Gut 200 Jahre später beschreibt der deutsche Dichter Johann Wolfgang von Goethe während seines Italienaufenthalts 1786–88 das Markttreiben in Neapel, wobei er den zahlreichen Imbissständen und den dort feilgebotenen Speisen besonderes Augenmerk widmet.

Im 19. Jahrhundert nimmt die Bedeutung der Märkte allmählich ab, als in Europa und den USA die Ära der Kaufhäuser beginnt. Die Nachfolger der antiken *popinae* verschwanden dabei jedoch keineswegs aus dem Bild der Städte. Sie verlagerten ihren Standort von den Märkten in die Eingangsbereiche der Warenhäuser und in Einkaufspassagen, wo sie fortan die Versorgung der Kunden mit günstigen Speisen sicherstellten.

So lässt sich abschließend feststellen, dass es eine Tendenz vom 'Zuhause-Essen' zum 'Außer-Haus-Essen' bereits in der Antike gegeben hat. Um wirkliches 'Fast Food' im modernen Sinne der Begriffes handelte es sich hierbei aber noch nicht, weil der wesentliche Faktor 'Zeit' in der Ernährung noch keine Rolle spielte. Dieser Umstand besaß auch noch im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit Gültigkeit. Erst mit den sich verändernden Lebensbedingungen der Menschen und einem sich wandelnden Konsumverhalten gewann die 'Zeit' bei der Ernährung allmählich an Bedeutung. Deutlich wird dies mit dem Beginn der Industrialisierung, wie im folgenden Kapitel gezeigt werden soll.