

**Vom Luxusgut zum Liebesbeweis:  
Zur sozialen Praxis und symbolischen Bedeutung  
des selbstgebackenen Kuchens**

Dissertation  
zur Erlangung des Doktorgrades  
der Wirtschafts- und Sozialwissenschaftlichen Fakultät  
der Eberhard-Karls-Universität Tübingen

vorgelegt von

Satsuki Sakuragi

aus Kawaguchi, Saitama/Japan

Tübingen

2008

Tag der mündlichen Prüfung:

28.11.2008

Dekan:

Professor Dr. rer. soc. Josef Schmid

1. Gutachter:

Professor em. Dr. Utz Jeggle †

2. Gutachter:

Professor Dr. Reinhard Jöhler

## Inhaltverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	1
Forschungsgegenstand und Fragestellung.....	4
Forschungsstand .....	5
Methodik und Material .....	12
Hypothese.....	19
<b>0. Abgrenzung und Definition von Kuchen und Torte</b> .....	22
Heutige Definition.....	22
Die Entwicklung der Bedeutung .....	24
<b>Teil 1. Kuchen als Symbol des Luxus und Wohlstands:     Praxis vor dem Ende des Zweiten Weltkriegs</b> .....	31
<b>A. Allgemeiner historischer Hintergrund vor der Popularisierung</b> .....	32
<b>B. Popularisierungsfaktoren des Kuchenkonsums</b> .....	44
1. Ausbreitung des Zuckers in der Bevölkerung.....	44
2. Technische Entwicklung .....	52
a. Modernisierung der Backmöglichkeit.....	52
b. Verbreitung des neuen Backhilfsmittels Backpulver.....	62
c. Schriftliche und praktische Unterweisung: Kochbücher und Kurse für Kochen und Backen .....	73
3. Festliche Anlässe und Sonntagnachmittagskaffee vor der Kriegszeit in verschiedenen Bevölkerungsschichten.....	88
a. Entwicklung der Kuchenkultur bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts: Nachahmung oder eigene Entwicklung.....	89
b. Kuchen im Mittelpunkt volkstümlicher und lebenszyklischer Feste und Feiern am Beispiel der Regionalstudien um 1900 .....	92
c. Der Bedeutungswandel von Bräuchen und dessen Einfluß auf die Entwicklung des Kuchen-Konsumverhaltens: allgemeine Säkularisierungstendenzen. Verlagerung vom öffentlichen / religiösen zum privaten Bereich.....	106
d. Kuchenverzehr beim Kaffeetrinken .....	108

4. Kuchen oder süßes Brot – graue Grenze als eine Folge der Nachahmungswirkung .....	112
C. Kuchen als <u>häusliches</u> Luxussymbol? .....	117
1. Popularisierung des Kuchens.....	117
2. Die Integration des Kuchenbackens als häusliche Tätigkeit der Mutter und Ehefrau von der Zwischenkriegszeit bis zum Nationalsozialismus.....	122
3. Prägung des Symbolcharakters in der NS- und Nachkriegszeit: Kuchenbacken als Ausdruck von Mutterliebe und häuslicher Tugend .....	126
4. Vorstufe des Sonntagnachmittagskaffees.....	131
5. Imagebildung.....	138
<b>Teil 2. Die Entwicklung der Kuchenpraxis und ihre Bedeutung     seit dem Wirtschaftswunder .....</b>	<b>141</b>
A. Anlässe zum Kuchenverzehr: .....	142
1. Festliche Anlässe / persönliche Feiern .....	142
2. Verbreitung des Sonntags- und Wochenendkaffees in der Bevölkerung .....	148
3. Andere Anlässe für den Kuchenverzehr unter der Woche .....	155
B. Das (Selber-)Backen: von exklusiver Tätigkeit über notwendige Sparsamkeit zur propagierten hausfraulichen Tugend .....	160
0 – 1. Bis zur Erholung der privaten Hauswirtschaft.....	160
0 – 2. Selbstbacken im Spiegel der Verkaufsstatistik.....	162
1. Hausfrauliches Vorbild und Berufstätigkeit: Zwiespältige Situation zwischen moderner und traditioneller Rolle.....	165
2. Kuchenkauf: Zeichen der Modernisierung und Luxussymbol.....	175
3. Nicht selber backen? „Selbstbacken“ und „hausbacken“ in den 1950er Jahren.....	182
4. Rückkehr zur traditionellen Rolle?.....	189
a. Schwerpunktverlagerung in der Werbe-Inszenierung.....	189

b. „Jeden Sonntag einen Kuchen“ .....	197
<b>C. Kuchen als populäre Kultur.....</b>	<b>216</b>
1. Stabilisierung des Kuchenrituals als Populärkultur.....	216
2. Faktoren für popularisierte Besonderheit .....	222
a. Popularisierung des festlichen Charakters .....	223
b. Selber-Backen, Partner- und Eltern-Kind-Beziehung .....	224
c. Sonntagnachmittagskaffee:	
Emotionales Symbol der bürgerlichen Familienideale .....	226
3. Kuchenphänomen als Spiegel der gesellschaftlichen Bewegung.....	230
a. Gegen die moralische Norm und das Image in Verbindung mit dem Bürgertum .....	231
1. Offene Ablehnung der Kleinbürgerlichkeit.....	231
2. Ausbalancierung zwischen Kernfamilie und Freunden in der alltäglichen Praxis .....	235
b. Ablehnung der „ungesunden“ Ernährung.....	238
1. Von fetter Buttercremetorte zu Kuchen mit viel Sahne .....	238
2. Individuelle Entscheidungen beim Vollwertkuchen .....	242
c. „Kuchen ist gesellig“ .....	246
<b>Abschließende Betrachtung .....</b>	<b>252</b>
Kuchenverzehr – etwas Alltägliches als etwas Privates und Vertrautes .....	252
Der Charakter des Besonderen .....	257
Der Sonntagnachmittagskaffee setzt sich durch .....	260
Das Selberbacken wird liebe Pflicht der Hausfrau .....	263
Einwurzelung als populäre Kultur.....	267
Besonderheit des Kuchens .....	268
Zeitgeist und Kritik an der Kuchenkultur .....	270
Geselligkeit und Zuneigung halten die Kuchenkultur populär .....	272
Vom Luxusgut zum Liebesbeweis.....	274
Ausblick.....	275
<b>Quellen- und Literaturverzeichnis .....</b>	<b>279</b>
<b>Danksagung .....</b>	<b>307</b>

## Einführung

Was ist eigentlich so bemerkenswert an der Beziehung der Deutschen zum Kuchen, was kennzeichnet diese „Kuchenkultur“? Mein erster „Kuchen“, das deutsche Gebäck, das ich als „Kuchen“ begriffen habe, war ein selbstgebackener Zwetschgen-Blechkuchen, ein typischer Blechkuchen in Deutschland, den meine erste Gastmutter in Bonn backte. Ich dachte, jetzt habe ich einen richtigen deutschen Kuchen kennengelernt. Es war ein völlig neues Erlebnis für mich: So einfach ohne besonderen Anlaß an einem normalen Nachmittag Kuchen zu backen und ihn einfach auch mir, die nicht mehr bei ihr wohnte, etwas davon zu geben, weil ich zufälligerweise vorbeigekommen bin. Da habe ich gedacht: In Deutschland ist „Kuchen“ etwas anderes als „cake“ in Japan. Er ist hierzulande im Alltag verankert und hat von der Herstellung her eng mit Familie und Zuhause zu tun.

Selbstverständlich gibt es auch in Japan süßes großes Feingebäck aus Mehl, Zucker, Eiern und Butter, meist mit dekorativer Verzierung: Das nennt man in Japan „ké-ki (ケーキ)“, vom englischen „cake“ abgeleitet. Das Wort „Kuchen“ lernte ich in Japan bereits in Deutsch-Kurs an der Universität. „Es ist ein „ké-ki“, eine gebackene Süßigkeit“, so etwa erklärte ein Professor damals, wie es auch im Deutsch-Japanischen Wörterbuch<sup>1</sup> steht. „ké-ki“ habe ich in meiner Heimat immer wieder gesehen, gekauft und gegessen. In Konditoreien, im Supermarkt, im Fernsehen, in Backbüchern oder jetzt im Internet, es gibt überall „ké-ki“, also „cakes“. Die meisten „ke-ki“ tragen bei uns einen schönen Crememantel und Dekorationen aus erlesenen Früchten oder Schokolade, manchmal auch echtes Blattgold. Das alles war aber für mich kein „Kuchen“, also deutsches Feingebäck. Ab und zu sah man in Konditoreien in Japan gesondert „ké-ki“ wie „Rum Cake“ in englischer Art, der oft schon als Geschenk eingepackt, etwa neben „Madeleine“ stand und neben den prachtvollen „ké-ki“ nicht so attraktiv aussah. Ich würde sagen, die hätte ich vielleicht als

---

<sup>1</sup> Koju Kunimatsu (Hg.): Schogakukan Dokuwa Daijiten. Grosses Deutsch-Japanisch Wörterbuch, 2. Auflage, Tokyo 2000.

Verwandte des Kuchens bezeichnet, nachdem ich das Wort „Kuchen“ kennengelernt hatte. Ich kannte danach eine Weile nur das Wort „Kuchen“, war mir aber nicht bewußt, wie deutsche Kuchen allgemein wirklich aussehen und schmecken. Es war mir nicht bewußt, daß ich eigentlich überall Kuchen gesehen hatte. Ich konnte damals außer „Baumkuchen“ kein Gebäck als „Kuchen“ wahrnehmen oder mir vorstellen. Wenn im Schaufenster irgendein spezieller Kuchenname wie „Schwarzwälder Kirschtorte“ gestanden hätte, hätte ich es wahrscheinlich bewußt wahrnehmen können. Ich habe nämlich eine feste Vorstellung von „Kuchen“, dem deutschen Feingebäck: Für mich ist er immer noch ein Begriff, der speziell die „deutschen“ Backwaren bezeichnet, der einen Charakter hat, was z. B. das Wort „cake“ nicht ersetzen könnte. Das Wort „Kuchen“ ist für mich fast ähnlich wie ein Eigenname, wie Marmorkuchen oder „Träubleskuchen“. Das Wort muß irgendeine „deutsche Eigenschaft“ haben. Wenn ich aber Deutschen die japanischen „ké-ki“ zeigen würde, würden sie bestimmt ein paar Sorten<sup>2</sup> davon „Kuchen“ nennen, auch wenn ich es nicht als Kuchen bezeichnen würde. Für eine Person mit Deutsch als Muttersprache ist eben ein süßes größeres Feingebäck zuerst einmal Kuchen. Das bestätigte eine Situation in Japan, als ein deutscher Tourist ein japanisches Gebäck Kuchen nannte. Es war ein von einem Bäcker geholter japanischer Pound Cake, in englischer Art gebacken. Meine japanische damals 63-jährige Mutter nannte das Gebäck „ké-ki“, für mich war es im ersten Moment ein „nach nicht deutscher, also wahrscheinlich englischer Art gebackener Pound Cake“. Der deutsche Gast nannte ihn, wie erwähnt, einfach „Kuchen“. Das war für mich ein Aha-Erlebnis. Ich, als Japanerin, hatte eine feste Vorstellung davon, wie „Kuchen“ sein sollte, was man „Kuchen“ nennen sollte. Weil „Kuchen“ eine deutsche Benennung ist, sollte das Objekt, das so bezeichnet wird, etwas Deutsches oder in deutscher Art sein. Das war meine fixierte Vorstellung. Die Aussage dieses deutschen Touristen öffnete meine Augen und gab mir einen neuen Blickwinkel. Die allgemeine Benennung „Kuchen“ kommt natürlich bei Deutschen

---

<sup>2</sup> Daß „ke-ki“ auf Deutsch eher „Torte“ genannt werden kann, habe ich nach und nach gelernt.

als Erstes, als Oberbegriff, dann unterscheidet man mit einem Adjektiv, ob er englisch, deutsch oder japanisch ist.

In Deutschland sagt man oft „Kuchen ist etwas Besonderes“. Oder man hört, „der Sonntagnachmittagskaffee ist eine Tradition“<sup>3</sup>, und dazu gehört Kuchen. Es ist häufig für das Publikum selbstverständlich, daß Kuchen selbstgebacken ist, oder zumindest wird es als anständiger und lobenswert bewertet, wenn er selbergebacken ist. Diese Meinungen sind aber nicht universal, nicht einmal innerhalb von Europa. In Japan ist etwa ein Kuchen – eher eine Torte – etwas zum Kaufen, ein handwerklich hergestelltes Konsumgut. Das in Deutschland sehr verbreitete Ritual des Sonntagnachmittagskaffees mit (selbstgebackenem) Kuchen und warmem Getränk kennen Japaner nicht.<sup>4</sup> Auch in westeuropäischen Ländern wie in Frankreich, der Schweiz oder Italien ist ein solches Ritual nicht selbstverständlich.<sup>5</sup> Und selbst in Deutschland ist das Ritual des Sonntagnachmittagskaffees relativ neu, vor allem in der heutigen Art als popularisiertes Ritual.

Meine Arbeit sollte am Beispiel der Kuchen-Kultur dazu anregen, etwas, das im Alltag als selbstverständlich erscheint, aus einem anderen Blickwinkel zu beobachten und in seiner gesellschaftlichen Bedeutung zu reflektieren. Da die Kuchenkultur vor allem in Deutschland mit der Entwicklung der privaten Gesellschaft sehr eng zusammenhängt, kann die Beobachtung der Kuchenkultur dazu beitragen, den Wandel der privaten Gesellschaft, vor

---

<sup>3</sup> Satsuki Sakuragi:「ドイツ人にとっての Kuchen、その意味と役割 – 祝祭と団欒から新たな親和へ –」(Titel: Der Kuchen für die Deutschen, seine Rolle und Bedeutung – von Fest und häuslichem Glück zur neuen familiären Beziehung.) Magisterarbeit am Institut Area Studies an der Tsukuba Universität, Tsukuba 1996. Vgl. Hans-Joachim Lincke: *Doing Time. Die zeitliche Ästhetik von Essen, Trinken und Lebensstilen*. Bielefeld 2007 S. 236-246, Alois Wierlacher: *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart 1987. S. 68-71. Utz Jeggle: “Essen in Südwestdeutschland. Kostproben aus der schwäbischen Küche.“ In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde. Band 82. 1986. S.167-186, hier S.170.

<sup>4</sup> Es gibt die „Drei-Uhr“-Pause (O-Sanji) und die „Oyatsu-Pause (bedeutet etwa ‚sechzehn Uhr‘ Pause)“, da trinkt man ohne Formalität traditionell Grünen Tee oder heutzutage auch Kaffee und Schwarzen Tee, dazu gibt es etwas Süßes oder Salziges. Traditionell hat man außer Obst eher etwas Salziges wie eingelegtes Gemüse gegessen.

<sup>5</sup> Aus Gesprächen mit mehreren Franzosen, Schweizern, Italienern und Spaniern 1999-2005.

allem der familiären Beziehungen aus einer anderen Perspektive erneut zu begreifen. Mit der Kuchen-Kultur oder dem Kuchen-Phänomen meine ich die Gesamtheit der Aktionen und Ereignisse, die um den Kuchen vor allem in der privaten Gesellschaft, aber auch allgemein bei der zwischenmenschlichen Kommunikation auftreten, zum Beispiel den Verzehr, das Selbstbacken, die Kommunikation durch den Kuchen, die Rituale mit dem Kuchen wie den Sonntagnachmittagskaffee.

Bei meiner ersten Untersuchung<sup>6</sup> wurde deutlich, daß der Kuchen in den letzten 150 Jahren in (West-)Deutschland einen enormen Symbolwechsel erlebt hat: vom Luxus zur familiären Wärme. Diese neue symbolische Bedeutung läßt dem Kuchen hierzulande sogar eine Rolle als sozialer Katalysator oder als Lackmustest für zwischenmenschliche Beziehungen zukommen. Doch müssen der Prozeß der Popularisierung des Kuchens und der Wandlungsprozeß seines symbolischen Schwerpunkts und ihre Wechselwirkungen erst genauer untersucht werden. Denn nur dadurch kann man besser verstehen, warum das Kuchenphänomen heute hierzulande so wahrgenommen oder verstanden wird.

### **Forschungsgegenstand und Fragestellung**

Forschungsgegenstand dieser Arbeit ist die Kuchenkultur als populäres Phänomen im privaten Bereich seit der Mitte des 19. Jahrhunderts bis heute, vor allem im 20. Jahrhundert in (Süd-)Westdeutschland. Mit der Bezeichnung „populär“ meine ich hier in der Bevölkerung verbreitet und als Gewohnheit oder Ritual tatsächlich praktiziert.<sup>7</sup> Bei meiner Magisterarbeit (1996) konnte ich vermuten, daß sich in diesem Zeitraum das Schwergewicht der Besonderheit des Kuchens vom Luxus zur familiären Wärme verlagerte. Jedoch ist noch genau zu untersuchen, wie dieser Wandlungsprozeß verlief und welche Auswirkungen das auf die Popularisierung des Kuchenphänomens hatte.

Somit wird die erste zentrale Frage gestellt: Wie hat sich dieser Bedeutungswandel der Be-

---

<sup>6</sup> Sakuragi 1996.

<sup>7</sup> Vgl. Hans-Otto Hügel (Hg.): *Handbuch Populäre Kultur. Begriffe, Theorien und Diskussionen*. Stuttgart 2003, S. 1-89, 102-109, 342-351.

sonderheit des Kuchens vollzogen und wie hat er auf die Popularisierung der Kuchenkultur gewirkt?

Der Popularisierungsprozeß der Kuchenkultur steht selbstverständlich ebenfalls im Zentrum der Arbeit.

Außerdem stellt sich die Frage, ob erst das Schwergewicht der Besonderheit (zwischen dem Symbol des Luxus und der familiären Wärme) sich veränderte, oder ob der Wandlungsprozeß und die Popularisierung parallel verliefen, oder ob die Popularisierung in der Zwischenzeit eintrat und dabei ein Schwerpunkt dominant blieb.

Hinzu kommt die Frage, welche Faktoren der gesellschaftlichen Entwicklung zur Popularisierung des Kuchenphänomens beigetragen haben. Faktoren wie die Industrialisierung, technische Entwicklungen für die Küche, die Verbürgerlichung und Verstädterung etwa im Sinne der Erhöhung des Lebensstandards, der Nachahmung des Lebensstils, vor allem in bezug auf Häuslichkeit und hausfräuliche Tugend und die kleinfamilien-orientierten Ritual- und Alltagspraxen. Auf den ersten Blick sieht es so aus, als ob die Themen, die mehr oder weniger vom Kuchen-Phänomen entfernt sind, zusammengewürfelt wären, aber es sind wichtige Faktoren, die zur Geschichte des Kuchen-Phänomens beitragen.

Ferner bleibt auch die folgende Frage noch zentral: Warum und wie hat sich die Popularität des Kuchenphänomens in der letzten Hälfte des 20. Jahrhunderts gehalten?

Mit der Untersuchung dieser Fragestellungen wird die Entwicklung der Kuchenkultur als Umwelt für häuslichen Genuß- und Kommunikation geschildert. Sie spiegelt auch die Veränderung von privaten Lebensstilen und Vorstellungen in der Bevölkerung wider.

### **Forschungsstand**

Die Ernährungswissenschaft beinhaltet vielfältige interdisziplinäre Themen. Im kulturwissenschaftlichen Bereich werden verschiedene Themen sowohl volkskundlich als auch soziologisch behandelt, und zwar anhand der einzelnen Nahrungsmittel oder Speisen oder

anhand des allgemeinen und des ausgefallenen Eßverhaltens.<sup>8</sup>

Forschungen über die Popularisierung der Nahrungsmittel und der Speisen zeigen oft auch die gesellschaftliche Entwicklung in der entsprechenden Phase. Bei Untersuchungen über einzelne Nahrungsmittel wie Kartoffeln, Milch, Fleisch oder Brot, wird oft die Entwicklung der Wirtschaft, des Konsums oder des Wohlstands im Zusammenhang mit der Verbesserung des Versorgungsniveaus und der Ernährungsqualität erklärt, da ihre Verbreitung eng mit der Verbesserung des Lebensniveaus und der wirtschaftlichen Entwicklung zusammenhängt.<sup>9</sup> Vor allem zeigt die Beschreibung der Popularisierung von Grundnahrungsmitteln die Erhöhung des Basislebensniveaus der Ernährung und damit auch der Gesellschaft, auch (oder gerade) der unteren Schichten (etwa Hans Jürgen Teuteberg 1998 und 1986, Günter Wiegelmann 1986, 1995).<sup>10</sup> In der Forschung über Genußmittel wie Kaffee, Kakao/Schokolade oder Zucker wird eher die Entwicklung des Wohlstands dargestellt, im Mittelpunkt stehen obere und mittlere Schichten als Bühne und Akteure (etwa Thomas

---

<sup>8</sup> Vgl. Ruth-E. Mohrmann (Hg.): *Essen und Trinken in der Moderne*. Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland. München, 2006, Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): *Die Revolution am Eßtisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Stuttgart 2004, Eva Barlösius: *Soziologie des Essens: eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Weinheim 1999, Hans Jürgen Teuteberg/Gerhard Neumann/Alois Wierlacher (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Kulturthema Essen Band 2. Berlin 1997, Ulrich Tolksdorf: „Nahrungsforschung.“ In: Rolf W. Brednich (Hg.): *Grundriss der Volkskunde: Einführung in ein Forschungsfeld der europäischen Ethnologie*. S. 229-242, Berlin 1994, Alois Wierlacher (Hg.): *Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder*. Berlin 1993.

<sup>9</sup> Vgl. Hans Jürgen Teuteberg: Der Fleisch- und Wurstverzehr der Deutschen in historischer Betrachtung. In: *Ernährungsforschung* 43. 1998, S. 1-28, ders.: Zur kulturellen Bedeutung des Brotes in der Geschichte der Ernährung. In: *Ernährungs-Umschau* 45, 1998, S. 396-400, Helmut Ottenjann/Karl-Heinz Ziessow (Hg.): *Die Milch. Geschichte und Zukunft eines Lebensmittels*. Cloppenburg 1996, Günter Wiegelmann: „täglich Brot.“ In: Hermann Eiselen (Hg.): *Brotkultur*. Ulm 1995, S. 230-243. Hans Jürgen Teuteberg/Günter Wiegelmann: *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. Studien zur Geschichte des Alltags*. Münster 1986 (Günter Wiegelmann: „Zucker und Süßwaren im Zivilisationsprozeß der Neuzeit“ S.135-152, Hans Jürgen Teuteberg: „Der Fleischverzehr in Deutschland und seine strukturellen Veränderungen“ S. 63-74, „Einführung und Nutzung der Kartoffel in Deutschland“ S. 93-134, „Der Beitrag des Rübenzuckers zur „Ernährungsrevolution“ des 19. Jahrhunderts“ S. 153-162, „Anfang des modernen Milchzeitalters“ S. 163-184, „Die Eingliederung des Kaffees in den täglichen Getränkekonsum“ S. 185-202).

<sup>10</sup> Ebd.

Hengartner/Christoph Maria Merki 1999, Wolfgang Schivelbusch 1980).<sup>11</sup> Jedoch erklären die Forschungen über solche Nahrungsmittel, wie Zucker oder Fleisch, die sich im Lauf der Zeit vom Luxus- zum Grundnahrungsmittel wandelten und die je nach der Zeitphase verschiedene gesellschaftliche Bedeutung bekamen, auch ihren Bedeutungswandel in der Gesellschaft und damit auch den Wandel der gesellschaftlichen Strukturen (Sidney W. Mintz 1987, Nan Mellinger 2000).<sup>12</sup>

Im Vergleich zu den Forschungen über einzelne Nahrungsmittel beschäftigen sich die Forschungen über die Speisen oft mit den gesellschaftlich bedingten Bedeutungen, welche die Speisen charakterisieren. In solchen Forschungen handelt es sich nicht um die Popularisierung einer Speise im Sinne der Einwurzelung in der Gesellschaft, wie Insa Schlumbohm (2006) in ihrer Untersuchung des Puddings zeigt,<sup>13</sup> sondern es geht eher darum, welche Charaktere das Forschungsobjekt hat, die durch die Umwelt der Speise bedingt werden. Als Umwelt kann man verschiedene Themen nennen, so etwa die Konsum- oder Wirtschaftslage, den Zeitgeist, den Lebensstil oder die komplexe gesellschaftliche Lage.

Rainer Gries schreibt eine kulturelle Produktkommunikationsgeschichte mit dem Schwerpunkt Nachkriegszeit im Werbungs- und Medienbereich und nimmt dabei neben anderen Konsumgütern den Sekt, vor allem die Marke „Deinhard“ als Untersuchungsobjekt.<sup>14</sup> Bei

---

<sup>11</sup> Thomas Hengartner/Christoph Maria Merki (Hg.): *Genußmittel: Ein kulturgeschichtliches Handbuch*, Frankfurt 1999 (etwa Hans Jürgen Teuteberg: „Kaffee.“ S. 81-116, Albert Pfiffner: „Kakao“ S. 117-140, Christoph Maria Merki: „Zucker“ S. 231-256). Francesco Chiapparino: „Von der Trink- zur Eßschokolade: Veränderung eines Genußmittels zwischen 19. und dem beginnenden 20. Jahrhundert.“ In: Hans Jürgen Teuteberg/Gerhard Neumann/Alois Wierlacher (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Kulturthema Essen* Band 2. Berlin 1997, S. 387-400.

<sup>12</sup> Wolfgang Schivelbusch: *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genußmittel*. München 1980, Sidney W. Mintz: *Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers*. Frankfurt a. M. 1987, Nan Mellinger: *Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust. Eine kulturanthropologische Studie*. Frankfurt am Main 2000.

<sup>13</sup> Insa Schlumbohm: „Die Geschichte des Puddings und wie der Pudding ins Museum kam. Sonderausstellung im Historischen Museum Bielefeld.“ In: Ruth-E Mohrmann (Hg.): *Essen und Trinken in der Moderne. Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland*. München 2006, S. 85-98.

<sup>14</sup> Rainer Gries: *Produkte als Medien. Kulturgeschichte der Produktkommunikation in der Bundesrepublik und der DDR*. Leipzig 2003.

seiner Forschung geht es um die Veränderung der Bedeutung und das Image von Sekt und speziell der Marke „Deinhard“. Neben dem medialen Einfluß untersucht Gries auch den Einfluß der Wirtschafts- und Gesellschaftslage auf die Veränderungen. Dabei fängt die kulturelle Geschichte des Sektes als Luxusware regional in Deutschland an, dann zeigt Gries, wie sich Sekt etwa als Symbol der Macht und der Sexualität entwickelt hat und so dargestellt und wahrgenommen wurde. Beim Sekt ist nach Gries das Ereignis und seine Botschaft das Wesentliche. Gries stellt auch dar, wie die „Entkonventionalisierung“ und „Liberalisierung“ der Bedeutungs-codes des Getränks stattgefunden haben. Schließlich ordnete Gries Sekt als eine alltägliche, „demokratisierte“ Besonderheit im Sinne von etwas „Ausgefallenem“ ein. Ein Merkmal des Sektes im Unterschied zum Kuchen ist dabei, daß er über den ganzen Untersuchungszeitraum ein rein gewerblich hergestelltes Konsumgut bleibt. Als Konsumgut kann etwa die Marmelade oder das Brot den Charakter des Hausgemachten in sich tragen, die in der kommerziellen Szene als eine Verkörperung der Nostalgie nach Harmonie und Authentizität und den emotionalen Werte dargestellt werden, wie Bernhard Tschofens Forschung (2004) zu entnehmen ist.<sup>15</sup>

Regionalität und Identität sind bei der Nahrungsforschung anhand von Fallbeispielen in verschiedener Hinsicht viel diskutierte und wichtige Themen.<sup>16</sup> In der letzten Zeit ist die regionale Identität ein gefragtes Thema, zum Beispiel wird gerade ein fächerübergreifendes Projekt über die regionale Identitätsentwicklung mit den „regional“ reproduzierten und geprägten Speisen unter dem politischen und wirtschaftlichen Einfluß wie etwa der Europäischen Union durchgeführt (Tschofen 2007)<sup>17</sup>.

---

<sup>15</sup> Bernhard Tschofen: „Wie hausgemacht‘... Die Dialektik industrialisierter Nahrungsgewohnheiten und das Wissen der Europäischen Ethnologen.“ In: Patricia Lysaght/Christine Burckhardt-Seebass, (Hg.): *Changing Tastes. Food Culture and the Processes of Industrialization*. Basel 2004, S.135-152.

<sup>16</sup> Vgl. Hans Jürgen Teuteberg/Gerhard Neumann/Alois Wierlacher (Hg.) 1997, Patricia Lysaght/Christine Burckhardt-Seebass (Hg.): *Changing Tastes. Food Culture and the Processes of Industrialization*. Basel 2004.

<sup>17</sup> Bernhard Tschofen: „Vom Geschmack der Regionen. Kulinarische Praxis, europäische Politik und räumliche Kultur – eine Forschungsskizze.“ In: *Zeitschrift für Volkskunde*. 103. Jahrgang, Münster 2007, S.169-195.

Die Identitätsforschung umfaßt auch die Analyse des gesamten oder allgemeinen Verhaltens im Bereich des Essens. Bereits seit Beginn des 20. Jahrhunderts untersuchten die großen Forscher das Nahrungsverhalten und thematisierten unterschiedliches Eßverhalten allgemein, so Max Weber (1922/1980)<sup>18</sup>, Norbert Elias (1939/1992)<sup>19</sup> Claude Lévi-Strauss (1964/2006)<sup>20</sup>, Georg Simmel (1957)<sup>21</sup> oder Mary Douglas (1975)<sup>22</sup>. Im Zusammenhang mit Genußmitteln analysiert etwa Schivelbusch (1980) am Konsumverhalten den Lebensstil und die Identität des Bürgertums historisch.<sup>23</sup> In Hinsicht auf die Kommunikation in der familiären Beziehung wie auch in der Partner- und Eltern-Kind-Beziehung sowie auf die Frauenrolle oder Frauenarbeit wird die Mahlzeit allgemein unter dem Aspekt der Zuwendung in Form des Tischgesprächs oder des Bekochens in den Blick genommen.<sup>24</sup> Die Dynamik des Kommunikationsverhaltens in vertrauten Beziehungen durch Gespräche wird etwa von Max Weber (1980), Angela Keppler (1994), Eva Barlösius (1999/2000) und Regina Bendix (2004) analysiert.<sup>25</sup> Mit dem Schwerpunkt auf der Frauenrolle und Frau-

---

<sup>18</sup> Max Weber: *Wirtschaft und Gesellschaft. Grundriß der Verstehenden Soziologie*. 5. Auflage (Studienausgabe), hrsg. von Johannes Winckelmann, Tübingen [1922] 1980.

<sup>19</sup> Norbert Elias: *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*. 2 Bde., 17. Auflage, Frankfurt am Main [1939] 1992.

<sup>20</sup> Claude Lévi-Strauss: *Mythologiques le cru et le cuit*. Paris 1964, (神話論理〈1〉生のものと火を通したもの, japanische Übersetzung von Yotaro Hayami, Tokyo 2006), Claude Lévi-Strauss: *The Culinary Triangle*. In: Carole Counihan/Penny Van Esterik (Hg.): *Food and Culture. A Reader*. London 1997, S. 28-35.

<sup>21</sup> Georg Simmel: „Soziologie der Mahlzeit.“ In: *Brücke und Tür. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft*. Hg. von Michael Landmann, Stuttgart 1957, S. 243-250.

<sup>22</sup> Mary Douglas: *Deciphering a Meal*. In: Mary Douglas: *Implicit Meanings*. London 1975, S. 249-275.

<sup>23</sup> Schivelbusch, 1980.

<sup>24</sup> Vgl Bob Ashley/Joanne Hollows/Steve Jones/Ben Taylor: *Food and Cultural Studies*. London 2004, 123-139, Kirsten Schlegel-Matthies: „Liebe geht durch den Magen'. Mahlzeit und Familienglück im Strom der Zeit. Geht die alte häusliche Tischgemeinschaft zu Ende?“ In: Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): *Die Revolution am Eßtisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Stuttgart 2004, S.148-161, Jean-Claude Kaufmann: *Kochende Leidenschaft: Soziologie vom Kochen und Essen*. Aus dem Franz. übers. von Anke Beck. Konstanz 2006.

<sup>25</sup> Max Weber 1980, Angela Keppler: *Tischgespräche. Über Formen kommunikativer Vergemeinschaftung am Beispiel der Konversation in Familien*. Frankfurt a. M. 1994, Eva

enarbeit werden die Mahlzeiten allgemein als Rahmen für Verhalten etwa von Majorie L. DeVault (1991) oder Monika Setzwein (2004) untersucht.<sup>26</sup> 2007 nimmt Hans-Joachim Lincke die Mahlzeiten als Fallbeispiel für die Analyse des heutigen Lebens- und Zeitstils unter die Lupe. Dabei wird die Zwischenmahlzeit als ausdrucksvolles Beobachtungsfeld und Beispiel dieser Lebensstile genommen, dazu gehören etwa die kleine Süßigkeitspause im Büro und auch die Wochenendkaffeestunde.<sup>27</sup> Im Zusammenhang mit der feierlichen besonderen Bedeutung vom Sonntag erwähnt Otto Friedrich Bollnow (1955/1972) den Kuchen und auch den Kaffeebesuch.<sup>28</sup> Die gegenwärtige Bedeutung des Kuchens und des Sonntagnachmittagskaffees als etwas Besonderes stellt Utz Jeggle (1986) anhand von empirischen Daten dar.<sup>29</sup> Dies sind die wenigen soziokulturellen Studien, in denen der Sonntagnachmittagskaffee und der Kuchen als ein unentbehrliches Zubehör, wenigstens als ein Bestandteil der Analyse, Aufmerksamkeit bekommen. Ferner untersucht Alois Wierlacher (1987) den Stellenwert des Kuchens als Grundnahrungsmittel in der deutschen Erzählliteratur und sieht im Kuchen einen Ersatz für Kommunikations- und Sinndefizite.<sup>30</sup> Innerhalb Europas gibt es außerdem zwei Forschungen mit dem Fallbeispiel Hochzeitskuchen. Simon R. Charsley (1992) verfaßt eine kulturhistorische Studie über die Charaktere des briti-

---

Barlösius: *Soziologie des Essens: eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Weinheim 1999, dies: „Gesellschaft zu Tisch. Mahlzeiten und Tischgemeinschaften.“ In: Eva Barlösius/Christina von Braun: *Essen und Gesellschaft: die Politik der Ernährung*. Innsbruck, Wien, München 2000, S. 7-56, Regina Bendix: „Reden und Essen. Kommunikationsethnographische Ansätze zur Ethnologie der Mahlzeit.“ In: *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde*. Band LVIII/107, Wien 2004, S. 211-238.

<sup>26</sup> Majorie L. DeVault: *Feeding the Family: The social organization of caring as gendered work*. (Women in Culture and Society) Chicago 1991, Monika Setzwein: *Ernährung – Körper – Geschlecht. Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext*. Wiesbaden 2004.

<sup>27</sup> Hans-Joachim Lincke: *Doing Time. Die zeitliche Ästhetik von Essen, Trinken und Lebensstilen*. Bielefeld 2007.

<sup>28</sup> Otto Friedrich Bollnow: *Neue Geborgenheit. Das Problem einer Überwindung des Existentialismus*. 3. Überarbeitete Auflage. Stuttgart 1971. S.213-221. Vor allem S.216-218.

<sup>29</sup> Utz Jeggle: „Essen in Südwestdeutschland. Kostproben aus der schwäbischen Küche.“ In: *Schweizerisches Archiv für Volkskunde*. 82. Basel 1986, S.167-186.

<sup>30</sup> Alois Wierlacher: *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart 1987. vor allem S. 68-71.

schen Hochzeitskuchens.<sup>31</sup> Bei dieser Forschung geht es um den Wandel des speziellen britischen Charakters beim „wedding cake“ und bei der Hochzeit auch im Vergleich zu Hochzeitskuchen in anderen Ländern. Allerdings kommt deutscher Kuchen nicht vor, ein Grund dafür läßt sich durch meine Arbeit später vermuten.<sup>32</sup> Ofelia Vaduva (2004) analysiert anhand der Verdrängung und der Wiederkehr des regional traditionellen Hochzeitsbrots „colac“ in Rumänien das Verhältnis zwischen dem kulturellen Geschmack und der Mentalität und ihre Veränderungen.<sup>33</sup>

Außer den obengenannten Forschungen gibt es einige wenige Studien über Kuchen im historischen und etymologischen Bereich. Oskar Rhiner (1958) und Annamarie Wurmbach (1960) untersuchten die Etymologie des Kuchens und anderer feiner Gebäcke.<sup>34</sup> Kuchen als luxuriöses Feingebäck und handwerkliches Kunstwerk stellen Hans Jürgen Hansen (1968) und Irene Krauß (1999) in seiner Entstehungs- und Entwicklungsgeschichte dar.<sup>35</sup> Aufgrund seines ursprünglichen Charakters als Luxusgut bleibt die Umwelt des Kuchens zunächst meist bei gehobenen Schichten. Die Beschreibung von Kuchen und vor allem von Kaffee in den breiteren Bevölkerungsschichten findet man in regionalen und lokalen Studien in unterschiedlicher Untersuchungstiefe und Motivation. Vor allem Günter Wiegelmans großes Werk (1967/2006) und Peter Lesniczaks detaillierte Untersuchung (2003) stellen die Verbreitung von Kuchen und Kaffee auf dem Land und in den unteren Schichten

---

<sup>31</sup> Simon R. Charsley: *Wedding cakes and cultural history*. London 1992.

<sup>32</sup> Siehe etwa Teil 1 B 3b. Kuchen im Mittelpunkt volkstümlicher und lebenszyklischer Feste und Feiern am Beispiel der Regionalstudien um 1900.

<sup>33</sup> Ofelia Vaduva: „Changing Taste and Mentality: From the Bride’s *Colac* to the Wedding Cake in Romania“. In: Patricia Lysaght/Christine Burckhardt-Seebass (Hg.): *Changing Tastes. Food Culture and the Processes of Industrialization*. Basel 2004, S. 175-179.

<sup>34</sup> Oskar Rhiner: *Dünne, Wähe, Kuchen, Fladen, Zelten. Die Wortgeographie des Flachkuchens mit Belag und ihre volkskundlichen Hintergründe in der deutschen Schweiz*. Beiträge zur schweizer-deutschen Mundartforschung Bd. IX, Frauenfeld 1958, Annamarie Wurmbach: „Kuchen – Fladen – Torte“. In: *Zeitschrift für Volkskunde*. 56. Jahrgang, Stuttgart 1960, S. 20-40.

<sup>35</sup> Hans Jürgen Hansen (Hg.): *Kunstgeschichte des Backwerks. Geschichte und Entwicklung der Gebäckarten und ihrer Formen*. Oldenburg/Hamburg, 1968, Irene Krauß: *Chronik bilderschöner Backwerke*. Stuttgart 1999.

neben den städtischen und mittleren Schichten bis etwa in die Weimarer Zeit überwiegend als etwas Feierliches dar.<sup>36</sup> Auch Ulrich Tolksdorf (1975) und Gertrud Herrig (1974) beschreiben die Verbreitung des Kuchenphänomens in ihrer regionalen Nahrungsforschung überwiegend als festliche und luxuriöse Angelegenheit.<sup>37</sup>

Bei meiner Forschung handelt es sich in erster Linie um die Popularisierung des Kuchen-Phänomens. Es ist eine Fallstudie in der Nahrungsforschung: Anhand eines Objekts kann die Entwicklung der privaten Gesellschaft beobachtet werden, wobei das Objekt selbst ebenfalls einen großen kulturellen Bedeutungswandel erlebt.

Dies und vor allem die folgenden Eigenschaften unterscheiden meine Arbeit von den anderen Nahrungsforschungen: Erstens wird in meiner Arbeit auch die Entwicklung des privaten zwischenmenschlichen Kommunikationsverhaltens analysiert. Zweiten beziehen sich diese Beobachtungen auf die Popularisierung einer Speise und die symbolhaften und charakteristischen Verzehr- und Herstellungsgelegenheiten. Ein einzelnes Speisephänomen wird also aus unterschiedlichen Perspektiven untersucht. Es gibt bisher noch keine kulturhistorische Studie über die Kuchenkultur in der Bevölkerung mit diesem Blick auf Kuchen als häusliches, selbstgemachtes Genuß- und Kommunikationsmittel.

### **Methodik und Material**

Neben den historischen Abriß beginnt meine Arbeit mit der Darstellung der Bedingungen an, die zur Popularisierung des Kuchens beigetragen haben. Dabei mögen die Faktoren manchmal auf den ersten Blick so peripher erscheinen, daß man annehmen könnte, es gäbe keinen bedeutenden Zusammenhang mit der der Popularisierung des Kuchenphänomens.

---

<sup>36</sup> Günter Wiegmann: *Alltags- und Festspeisen. Periodenwandel*. Marburg 1967/2006, Peter Lesniczak: *Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung. Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930*. Studien zur Geschichte des Alltags – Band 21. Wiesbaden 2003.

<sup>37</sup> Ulrich Tolksdorf: *Essen und Trinken in Ost- und Westpreußen* Teil 1. Marburg, 1975, Gertrud Herrig: *Ländliche Nahrung im Strukturwandel des 20. Jahrhunderts. Untersuchungen im Westeifeler Reliktgebiet am Beispiel der Gemeinde Wolfsfeld*. Meisenheim am Glan 1974.

Das gesamte Bild fügt sich jedoch am Ende wie ein Mosaik zusammen. Dabei wird deutlich, daß einzelne indirekt entscheidende Faktoren für die Popularisierung des Kuchenphänomens in der Tat für seine Verbreitung in der Bevölkerung eine wichtige Rolle spielen. Vor allem in der Phase bis etwa zum Anfang des 20. Jahrhunderts, in der nur wenige und eingeschränkte Beschreibungen über den Kuchen vorhanden sind, helfen solche Faktoren indirekt zu schildern, in welchem Sinne die Popularisierung des Kuchens sich vollzogen hat. Die indirekt, aber bedeutsam zusammenhängenden Faktoren beschreiben, daß sich die Popularisierung am Anfang deutlich um die rare Sache, also Kuchen als etwas Besonderes, im Sinne von einem kostbaren Luxusgut drehte. Aber nicht nur das; sie erklären auch den Hintergrund für die Kostbarkeit. Für diese Schilderung werden Sekundärliteratur und Studien über periphere Faktoren verwendet.<sup>38</sup> Für die Beschreibung der technischen Entwicklungen im weitesten Sinne, vor allem für die Zeit vor dem Ende des Zweiten Weltkriegs, waren mir die Archivdaten der Firma Dr. Oetker Lebensmittel KG in Bielefeld sehr hilfreich: Primäre Daten und Materialien wie Umsatzstatistiken, Werbematerialien, Kochbücher, interne und externe Berichte und Schriftverkehr werden für die Analyse dieses Zeitraums verwendet.<sup>39</sup>

Das Firmenarchiv von Dr. Oetker bewahrt vielfältiges Material, das die Entwicklung der Firma bis in die Gegenwart betrifft. Da Dr. Oetker bei der Popularisierung des Kuchens als zielstrebigster Hersteller und Vertreiber des Backpulvers und Vorkämpfer für die häusliche Kuchenherstellung eine sehr bedeutende Rolle gespielt hat, bietet das Archiv entsprechend reichhaltiges heterogenes Material über das Kuchenphänomen.<sup>40</sup> Die Archivalien sind

---

<sup>38</sup> Etwa die Verbreitung der kostbaren Zutaten wie Zucker, die Entwicklung und Verbreitung der innovativen Küchentechnik wie Backofen, die Lebensmittelindustrialisierung am Beispiel Backpulver, die Verbürgerlichung der Küche anhand der schriftlichen und praktischen Unterweisung im Zusammenhang mit der Hausfrauenarbeit und die allgemeine Konsumgeschichte.

<sup>39</sup> Zitierte Archivdaten von Dr. Oetker werden in meiner Arbeit mit „Oetker Archiv“ und soweit vorhanden mit Datierungsnummer bezeichnet.

<sup>40</sup> Vgl. Hans-Gerd Conrad: *Die Werbung der Markenfirma Dr. Oetker in Deutschland. Die Voraussetzungen, die Mittel und der Ablauf der Dr. Oetker-Werbung von 1891 bis 1940.*

nach Themen sortiert und numeriert. Für meine Arbeit verwende ich zeitgenössische Werbematerialien, Berichte und Schriftverkehr aus dem internen und externen Bereich, statistische Daten über den Umsatz, repräsentative und qualitative Meinungs- und Verhaltensforschungen von dritten Instituten (etwa GfK) für die Werbekonzepte- und die Verkaufsstrategie. Dabei ist zu erwähnen, daß die primären Archivalien in den Datierungen und inhaltlich leider zum Teil lückenhaft sind.<sup>41</sup> Bezüglich meiner Arbeit trifft das vor allem auf die zeitlichen Angaben für die Korrespondenz und das Werbematerial bis zum Zweiten Weltkrieg und für die Werbeblätter, Anzeigen, Film-, Radio- und Fernseh-Werbespots und Presse-dienstmitteilungen in den 1950er und 1960er Jahren zu. Sie wurden zum Teil ohne Jahresangabe produziert und undatiert archiviert. Die älteren Archivalien wurden nicht nachsortiert aufbewahrt, die Archivalien wurden erst später sortiert und zum Teil wurden erst dann Jahresangaben gemacht. Leider sind sie trotz mühsamer Arbeit noch nicht vollständig und nicht immer korrekt. Bei meiner Analyse gelang es aber, einige Bezüge zu anderem Material zu finden und die zeitliche Zuordnung zu korrigieren.

Um die Verzehranlässe von Kuchen etwa bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts zu beschreiben, wird die Sekundärliteratur zur Ernährungsforschung verwendet, in der sowohl allgemein als auch regional oder auf einzelnen Orte beschränkt, detailliert die Rituale und Gelegenheiten aufgeführt werden. Ich habe dabei das Augenmerk darauf gerichtet, wann Kuchen auftauchte und wie er eingesetzt wurde.<sup>42</sup> Für die Analyse der Popularisierung der

---

Magisterarbeit am Fachbereich Philosophische Wissenschaften der Georg-August Universität Göttingen 1998, Ders.: *Werbung und Markenartikel am Beispiel der Markenfirma Dr. Oetker von 1891 bis 1975 in Deutschland*. Dissertation zur Erlangung des philosophischen Doktorgrades an der Philosophischen Fakultät der Georg-August-Universität zu Göttingen, nicht veröffentlichte Version von 2001 und veröffentlichte Version von 2002. Bei den weiteren Quellenangaben von Conrad wird die Jahresangabe der nicht veröffentlichten Version kursiv angegeben.

<sup>41</sup> Vgl. Conrad 2002, S. 23-25.

<sup>42</sup> Siehe vor allem Teil 1 B 3. Festliche Anlässe und Sonntagnachmittagskaffee vor der Kriegszeit in verschiedenen Bevölkerungsschichten, Teil 1 B 4. Kuchen oder süßes Brot – graue Grenze als eine Folge der Nachahmungswirkung. Die regionalen Studien helfen zum Teil auch bis zur Nachkriegszeit die Popularisierung des Kuchens zu erkennen. Vgl. Herrig 1974.

häuslichen Herstellung von Kuchen etwa seit den 1930er Jahren werden neben der sekundären Literatur über Familien-, Frauen- und Nahrungsforschung<sup>43</sup> zeitgenössische Zeitungsartikel in Lokal- und Fachzeitingen, im Oetkerschen Schriftgut wie Kochbücher, Korrespondenzen oder Mitteilungen, und als weitere Quelle die Erzählungen der von mir Interviewten verwendet.<sup>44</sup> Für die Analyse der späteren Zeit, etwa um die Phase des Wirtschaftswunders, werden weitere primäre Daten von Dr. Oetker, vor allem das Werbematerial wie Anzeigen, Radio- und Fernseh-Werbepots und Pressemitteilungen untersucht. Die Frauenillustrierte „Constanze“ wurde ebenfalls als zeitgenössisches Material für die Analyse der 1950er Jahre herangezogen. Mit den Untersuchungen über Konsum-, Frauen- und Familiengeschichte werden die Aussagen der primären Daten und die meiner Interviews untermauert.<sup>45</sup> Für die Analyse der weiteren zeitgenössischen Meinungs- und Verhaltens-tendenz ab den 1960er Jahren werden die zeitgenössischen repräsentativen und qualitativen Meinungsumfragen von Forschungsinstituten für die Werbestrategie von Dr. Oetker angewendet. Diese Untersuchungen sind insofern nicht manipuliert sondern neutral. Bei der

---

<sup>43</sup> Für die Familien- und Frauenforschung für diesen Zeitraum siehe etwa Andreas Gestrich/Jens-Uwe Krause/Michael Mitterauer: *Geschichte der Familie*. Europäische Kulturgeschichte Bd. 1. Stuttgart 2003, Sieder Reinhard: *Sozialgeschichte der Familie*. Frankfurt am Main 1987, Heidi Rosenbaum: *Formen der Familie. Untersuchungen zum Zusammenhang von Familienverhältnissen, Sozialstruktur und sozialem Wandel in der deutschen Gesellschaft des 19. Jahrhunderts*. Frankfurt a. M. 1982, Kirsten Schlegel-Matthies: „Im Haus und am Herd“: *Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880 – 1930*. Stuttgart 1995.

<sup>44</sup> Siehe Teil I C. Kuchen als häusliches Luxussymbol?

<sup>45</sup> Zur Konsumgeschichte vgl.: Michael Wildt: *Am Beginn der „Konsumgesellschaft“: Mangel-erfahrungen, Lebenshaltung, Wohlstandshoffnung in Westdeutschland in den fünfziger Jahren*. Hamburg 1995, Arne Andersen: *Der Traum vom guten Leben. Alltags- und Konsumgeschichte vom Wirtschaftswunder bis heute*. Frankfurt a. M. 1999, Axel Schildt: „Freizeit, Konsum und Häuslichkeit in der ‚Wiederaufbau‘-Gesellschaft. Zur Modernisierung von Lebensstilen in der Bundesrepublik Deutschland in den 1950er Jahren“. In: Hannes Siegrist/Hartmut Kaelble/Jürgen Kocka (Hg.): *Europäische Konsumgeschichte: Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18. bis 20. Jahrhundert)*. Frankfurt a. M./ New York 1997, S. 327-348, S. 335. Zur Frauen- und Familienforschung vgl.: Langer-El Sayed 1971, Bärbel Kuhn: *Haus, Frauen, Arbeit 1915-1965. Erinnerungen aus fünfzig Jahren Haushaltsgeschichte*. St. Ingbert 1994, Peukert 2004. Siehe Teil 2. Die Entwicklung der Kuchenpraxis und ihre Bedeutung seit dem Wirtschaftswunder, A. Anlässe zum Kuchenverzehr, B Das (Selber-)Backen: Von exklusiver Tätigkeit über notwendige Sparsamkeit zur propagierten hausfraulichen Tugend.

Analyse der Ergebnisse werden zum Teil zusätzlich die allgemeinen zeitgenössischen Meinungen von untersuchten Personen miteinbezogen. Zu diesen objektiven Untersuchungen und der sekundären Literatur etwa über Familien, Bürgertum und gesellschaftliche Einflüsse auf das Ernährungsverhalten<sup>46</sup> habe ich Interviews als typische, mitunter auch extreme Fallbeispiele als konkrete Bilder hinzugefügt und in die Analyse einbezogen.<sup>47</sup>

Meine Feldforschung für diese Arbeit besteht hauptsächlich aus Interviews. Die Interviews wurden zwischen 2000 und 2005 im Schwäbischen, in Tübingen und der weiteren Umgebung durchgeführt. Dazu habe ich folgende verschiedene Interviewformen angewendet: eine Kombination von teilstandardisiertem Leitfadengespräch wie auch Einzelintensivinterviews und Gruppeninterviews. Außerdem protokollierte ich nicht standardisierte, situationsflexible, episodische Interviews und zum Teil Gruppendiskussionen.<sup>48</sup> Die Gesprächspartner habe ich durch die am Kuchenphänomen Interessierten durch mehrere Schneeballverfahren gefunden.<sup>49</sup> Sie waren zwischen 40 und 85 Jahre alt, überwiegend weiblich, die männlichen Personen waren oft mit ihrer Lebenspartnerin anwesend. Insgesamt haben ca. 45 Personen an den Gesprächen teilgenommen. Davon haben etwa 30 Personen ein längeres Interview mitgemacht. Außerdem gab es private und öffentliche Gelegenheiten, wo ich interviewt oder gefragt wurde und wo die Gesprächspartner eigene Kommentare abgegeben haben. Jeder Interviewte erzählte eine eigene Episode über das Kuchenphänomen, je-

---

<sup>46</sup> Vgl. Heinz-Gerhard Haupt/Geoffrey Crossick: *Die Kleinbürger. Eine europäische Sozialgeschichte des Kleinbürgertums*. München 1998, Thomas Althaus (Hg.): *Kleinbürger: Zur Kulturgeschichte des begrenzten Bewußtseins*. Tübingen 2001, Paul Mog/Hans-Joachim Althaus (Hg.): *Die Deutschen in ihrer Welt. Tübinger Modell einer integrativen Landeskunde*. Berlin 1992, Gerhard Schulze: *Die Erlebnisgesellschaft: Kultursoziologie der Gegenwart*. Frankfurt 1992, Claus-Dieter Rath: *Rest der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur*. Reinbek 1984

<sup>47</sup> Siehe Teil 2 C. Kuchen als populäre Kultur.

<sup>48</sup> Vgl. Uwe Flick: *Qualitative Forschung. Theorie, Methoden, Anwendung in Psychologie und Sozialwissenschaften*. 5. Auflage, Hamburg 2000, Helmut Kromrey: *Empirische Sozialforschung*. 11. Auflage Stuttgart 2007, Anselm L. Strauss: *Grundlagen qualitativer Sozialforschung*. 2. Auflage. München 1998.

<sup>49</sup> Vgl. Kromrey 2007.

der hatten eigene Schwerpunkte. Auch wenn ich immer wieder auf den Leitfaden zurückkommen wollte, ging das Gespräch manchmal in eine ganz andere Richtung und zwar dahin, woran die Interviewten mehr Erinnerungen hatten oder wovon sie erzählen wollten. Manchmal tauchten die Themen von selbst auf und es wurde fließend wie ein Brunnen erzählt. Vor allem die Gruppeninterviews liefen gut, in denen die Teilnehmer gut befreundet waren. Die Interviewlänge war unterschiedlich, die kürzeste Dauer war etwa eine halbe Stunde, das längste ging über drei Stunden. Bei manchen Partnern wurde das Gespräch dann noch ein bis mehrere Male vertieft oder sie wurden erneut von mir interviewt. Die Durchschnittsdauer betrug anderthalb bis zwei Stunden. Meistens haben die Gespräche bei Kaffee und Kuchen stattgefunden, oft war der Kuchen selbstgebacken, ich wurde also vom Gesprächspartner zu einer Interview-Kaffeestunde eingeladen. Dies lag hauptsächlich an meinem Thema, die Gesprächspartner äußerten oft, „da muß man Kuchen essen“. Das machte die Einführung zum Gespräch leichter. Mein Profil und die Schilderung des japanischen Kuchenphänomens machten den Gesprächspartnern das Gespräch interessanter und gaben den Anstoß zu neuen Erzählungen. Zum Teil meldeten sich die Interessierten auch von sich aus bei mir: Sie hatten entweder mündlich oder durch die Medien erfahren, daß ich als Japanerin das Kuchenphänomen untersuche. Damit bekam ich mehrere Gelegenheiten, über das Kuchenphänomen Vorträge zu halten, bei denen anschließend eine Gruppendiskussion stattfand und sich weitere Interviewmöglichkeiten ergaben. Durch die Medien bekam ich etwa Zugang zu einer der ältesten Gesprächspartnerinnen, die auch über die Zwischenkriegszeit berichtete. Einige Interviewpartner erschlossen weitere Interviewmöglichkeiten, sowohl weitere einzelne, als auch wiederholte und Gruppeninterviews. Die Gespräche habe ich mit dem Einverständnis der Teilnehmer auf Band aufgenommen. Die Basisdaten wie Name oder Alter der Teilnehmer habe ich mit anderen mir aufgefallenen Informationen notiert, später wurden die Gespräche transkribiert. Außer diesen Interviews zitiere ich einen Teil der Ergebnisse einer Gruppendiskussion und aus zwei Umfragen, die ich für meine Masterarbeit und ein anderes Projekt durchgeführt habe. Bei meiner Ma-

gisterarbeit ging es um die Feststellung des Kuchenphänomens als wissenschaftliches Objekt, die Darstellung der gegenwärtigen Situation des Kuchen-Verhaltens mit der Untersuchung seines gesellschaftlichen Hintergrundes.<sup>50</sup> Die Gruppendiskussion über „Kuchenerinnerungen“ fand 1995 in der Begegnungsstätte für Ältere in Tübingen statt, die beiden Fragebögen wurden 1994/95 und 2003-05 in der Umgebung von Tübingen verteilt. Bei beiden Fragebögen ging es hauptsächlich um das gegenwärtige Verhältnis zum Kuchen und um den Sonntagnachmittagskaffee. Eine Umfrage diente auch zum Teil als Explorationsfragebogen für Tiefeninterviews.

Soweit möglich wende ich die Methode an, die Erzählungen aus Interviews abschnittsweise zu zitieren und den Stoff über das Kuchenphänomen direkt erzählen zu lassen. In dieser Art schreibt etwa Deborah Lupton (1996) in ihrer Forschung über Essen, Eßverhalten und die Bedeutung für die Menschen.<sup>51</sup> Wie bei Lupton werden die Diskurse dabei von verschiedenen anderen primären Daten und von sekundärer Literatur unterstützt, um das, was zwischen den Zeilen steht, klar zu lesen. Die Erzählungen und andere Forschungsmaterialien ergänzen sich dabei gegenseitig, in meinem Fall, um das Kuchenphänomen von vielfältigen Blickwinkeln aus darzustellen.<sup>52</sup> Die Erzählungen zeigen einzelne Szenen und dienen dazu, konkrete Bilder der Situationen zu schaffen, welche die Interviewten erlebt und wahrgenommen haben. Dadurch wird das Bild des Kuchenphänomens in der Bevölkerung wie ein Mosaik mit konkreten Situationsbeschreibungen rekonstruiert.<sup>53</sup> Die anderen Materialien tragen dazu bei, einen Überblick zu geben und die Basis der Situation zu

---

<sup>50</sup> Vgl. Sakuragi 1996.

<sup>51</sup> Deborah Lupton: *Food, the Body and the Self*. London. 1996, japanische Übersetzung von Takashi Muto/Eriko Sato (食べることの社会学), Tokyo 1999. Vgl. Marjorie L. DeVault 1991.

<sup>52</sup> Die Informationen aus Erzählungen und anderen Quellen prüfen sich dabei gegenseitig, dadurch erkennt man, welche Fälle etwa extreme oder typische Situationen schildern. Vgl. Utz Jeggle (Hg.): *Feldforschung: qualitative Methoden in d. Kulturanalyse*. Tübingen 1984. Manfred Luedger: *Grundlagen qualitativer Feldforschung*. Wien 2000, Flick 2000.

<sup>53</sup> Das Mosaik ist aber nicht vollständig. Es kann niemals vollständig sein. Trotzdem schaffen es, die lebendigen Bilder, einige typische Seiten des Phänomens darzustellen.

verstehen. Der Stellenwert der Feldforschungsergebnisse wird als Fallbeispiel untermauert. Das hilft zu erkennen, in welcher Position im Mosaikbild des Kuchenphänomens die Feldforschungsergebnisse sich plazieren. Zudem tragen die Studien und Theorien aus einzelnen Forschungsbereichen wie der Familien-, der Frauen-, und der Konsum-Forschung, wie auch aus Forschungen zur Mentalität und zur Ernährung dazu bei, den interaktiven Zusammenhang zwischen der Popularisierung des Kuchenphänomens und den gesellschaftlichen Faktoren zu verstehen.

### **Hypothese**

Kuchen ist heutzutage einerseits bereits etwas Alltägliches, andererseits immer noch etwas Besonderes. Eine ähnliche popularisierte Besonderheit verdankt das Getränk „Sekt“ nach Gries seiner Geschichte und bewahrt dadurch immer noch seinen ausgefallenen Charakter.<sup>54</sup> Beim Kuchen spielt jedoch die bedeutendste Rolle für den Prozeß der Popularisierung neben seiner Festlichkeit der symbolische Charakter der familiären Wärme.

Den Popularisierungsprozeß des Kuchenphänomens kann man grob in zwei Phasen einteilen. In der ersten Phase findet die Popularisierung des Kuchens als festliches seltenes Luxusgut statt, in der zweiten Phase läuft die weitere Entwicklung Richtung alltägliche Kultur mit der sich verstärkenden Anerkennung des Charakters der familiären Wärme. Zunächst hat der Kuchen sich unter dem Aspekt des Symbols für Luxus beziehungsweise Wohlstand und Festlichkeit entwickelt. Da war der Kuchen wegen der teuren Zutaten und der technischen Bedingungen noch sachlich etwas Besonderes. Der Bedeutungswandel der Besonderheit von Kuchen beziehungsweise der Kuchenkultur hat sich wohl mit der Verbesserung des Lebensstandards und mit der Verbürgerlichung beziehungsweise der Verstädterung vollzogen. Meine erste Annahme ist, daß die Bedeutungsübertragung von familiärer Wärme auf Kuchen zwar bereits teilweise vor dem Zweiten Weltkrieg, also anfangs des 20. Jahrhunderts langsam stattgefunden hat, daß aber diese Bedeutung wegen seines kostbaren

---

<sup>54</sup> Gries 2003.

Charakters noch im Hintergrund geblieben ist, wohl bis das Wirtschaftswunder kam. Der luxuriöse und festliche Charakter war hingegen bis dahin immer präsent. Dabei lassen der heutige dominante häusliche Charakter des Kuchens hierzulande und die Forschung über das Wirtschaftswunder vermuten, daß sich Kuchen von vorneherein als häusliches Produkt entwickelte und erst mit der Entwicklung des Wohlstands die kommerzielle Versorgung ermöglicht wurde und sich verbreitet hat.<sup>55</sup> Aber hier bleibt noch die Frage, welche Rolle dann die Konditoren und Bäcker vor dem Zweiten Weltkrieg gespielt haben. War Kuchen doch vielleicht anfangs allgemein etwas Fachlich-Handwerkliches, und ist er erst nach der Industrialisierung zum Selbst-Backen ins Haus gekommen? In der Arbeit untersuche ich diesen Punkt und damit wird die Entstehung des häuslichen Charakters vom Kuchen erklärt.

Die Popularisierung des Kuchens im Sinne einer Veralltäglicung fand mit dem Erreichen des Wohlstands statt. Seine Festlichkeit behält das Kuchen-Phänomen weiter wie der Sekt, ein anderer Charakter jedoch breitet sich parallel dazu aus, und zwar Kuchen als Symbol der familiären Wärme. Meine Hypothese ist, daß der Zeitgeist und die gesellschaftliche Situation nach dem Krieg in den 1950er Jahren bis zum Anfang der 1960er Jahre viel dazu beigetragen haben. Zu denken ist an die Entwicklung der Konsumgesellschaft, außerdem legte man auf die Familie und das familiäre Leben moralisch und emotional großen Wert. Diese Neigung wurde möglicherweise durch die Medien und die Verkaufsstrategien der Unternehmen wie Dr. Oetker verstärkt. Aber das Hauptmotiv für die Kuchenkultur war ohnehin in der Gesellschaft tief verankert. Das zeigt etwa die Tatsache, daß sich die Kuchenkultur hierzulande trotz der starken Orientierung hin zur Konsumgesellschaft als Kultur des Selbst-Backens weiter entwickelt hat und heute noch immer als solche präsentiert wird.

Meiner Meinung nach liegt der Grund für die Popularität der Kuchenkultur vor allem in den letzten Jahrzehnten in ihrer Genuß- und Kommunikationsfunktion, die schon durch

---

<sup>55</sup> Vgl. Wildt 1994, S. 80.

ihre Geschichte oft mit zwischenmenschlicher Nähe verbunden wird. Für die Erhaltung der Popularität wirken die Anpassungsfähigkeit der Kuchenkultur an die differenzierten zeitgenössischen Lebensstile und ihre positive moralische Bewertung.

## 0. Abgrenzung und Definition von Kuchen und Torte

Auf die Frage, „Was ist Kuchen eigentlich?“ antworteten die Deutschen hier in meiner Umgebung spontan „etwas Süßes“, „Lecker“, „Genußmittel“, „ein süßes Gebäck“, „süß“, „Torte ohne Sahne“, „Arbeit und Genuß“, „ein Gebäckteil“, „süßes Gebäck in einer Form gebacken“ usw.<sup>56</sup> Die Frage kann als eine sprachliche, handwerklich-fachliche und kulturelle verstanden werden, sie hat ziemlich komplexe Dimensionen. – Was das Wort Kuchen bezeichnet, ist nicht ganz genau zu definieren. Das zeigt zum Beispiel die Überlegung, die auf den ersten Blick klar aussieht: Kuchen ist anders als Brot. Aber selbst die Grenze zwischen Kuchen und Brot als Gebäck schwankt tatsächlich von Ort zu Ort, von Mensch zu Mensch, von Zeit zu Zeit, wenn man genauer beobachtet. Es gibt auch Produkte in der Grauzone, wie Hefezopf.

Ich werde als ersten Schritt die Entwicklung der sprachlichen Definitionen von Kuchen zusammenfassen, bevor mit der Popularisierung des Kuchenphänomens, mit der kulturellen, komplexen Frage angefangen wird.

### **Heutige Definition**

Beim Wort „Kuchen“ handelt es sich gemäß dem Universalwörterbuch von Duden<sup>57</sup> um ein größeres Gebäck, das hauptsächlich aus den Zutaten Mehl, Fett, Zucker und Eier in einer Form gebacken wird. [*Duden*: 286]. Erst durch die kostbaren und luxuriösen Zutaten wie Zucker, Fett und Eier unterscheidet sich der Kuchen vom Brot.<sup>58</sup> Kuchen wird im Duden nicht wie Brot als „Grundnahrungsmittel“ angesehen [*Duden*: 906]. Durch die Zutaten gewinnt der Kuchen den Charakter von etwas Kostbarem und Luxuriösem.

---

<sup>56</sup> Befragt wurden deutsche Frauen und Männer, im Alter zwischen 23 und 68 Jahren in den Jahren 2000 bis 2004.

<sup>57</sup> Günter Drosdowski (Hg.): *Duden. Deutsches Universalwörterbuch*. Mannheim 1989, 2. Auflage, S. 286, 906, 1543.

<sup>58</sup> „Brot: aus Mehl, Wasser, Salz u. Sauerteig od. Hefe, durch Backen hergestelltes Nahrungsmittel, das als Grundnahrungsmittel gilt.“ Drosdowski, ebd.

Bei der Duden-Definition der Torte werden die Grundzutaten nicht mehr erklärt. Die Torte wird als verfeinerte, aufwendige Form eines Kuchens definiert [*Duden*: 1543].<sup>59</sup> Es geht hier mehr um die Füllung und Verzierung zum Beispiel mit Creme oder Obst. Dies impliziert, daß im Duden der Begriff Torte unter dem Begriff Kuchen eingeordnet wird. In einem Lebensmittel-Fachlexikon<sup>60</sup> wird unter dem Stichwort Kuchen, neben der Definition wie im Duden, ein anderes Merkmal deutlich: Kuchen als Ober- und Teilbegriff. Das Wort Kuchen wird für die obere und untere Kategorie der Bezeichnung für feine Backwaren verwendet. Man benutzt den Begriff „Kuchen“ nach dem *Lebensmittellexikon* als Ober- und Sammelbegriff für „alle“ Feinbackwaren<sup>61</sup> aus Teigen und Massen, die vor dem Verzehr geschnitten werden [*Lebensmittellexikon*: 484]. In diesem Fall schließt der Begriff „Kuchen“ die Torte mit ein.<sup>62</sup> Dabei liegt der entscheidende Unterschied zwischen Kuchen und Torte darin, daß die Masse oder der Teig beim Kuchen der Hauptgeschmackträger ist während bei der Torte die Füllungen und Garnierungen für den Charakter die Hauptrolle spielen [*Lebensmittellexikon*: 849].<sup>63</sup>

Im backgewerblichen Sprachgebrauch wird in der Bundesrepublik von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) nicht Kuchen als Norm oder Sammelbegriff verwendet, sondern „Feine Backwaren“, die nach „Teigen“ und „Massen“ unterschieden werden.<sup>64</sup>

---

<sup>59</sup> Bemerkenswert ist, daß man sich die Torte „meist in einer kreisrunden Form“ vorstellt. Die runde Form wird ebenso als Charakteristikum einer Torte in Fachbüchern erwähnt. Vgl. Autorenkollektiv, *Lebensmittellexikon*, VEB Fachbuchverlag, Leipzig, 1981, Claus Schünemann/Günter Treu: *Technologie der Backwarenherstellung*. Alfeld/Leine 1999.

<sup>60</sup> Autorenkollektiv, *Lebensmittellexikon*, Leipzig 1981.

<sup>61</sup> Vgl. Schünemann/Treu 1999.

<sup>62</sup> Stollen gehört auch in diese Kategorie.

<sup>63</sup> Ein Teig ist der Begriff für die Zubereitungen mit Getreidemehlerzeugnissen als Hauptrohstoff, die knetbar und formbar sind. Eine Masse ist dagegen nicht knetbar, aber fließ-, dressier- und streichfähig. Die Getreidemahlerzeugnisse sind hier nicht der Hauptrohstoff. Vgl. Schünemann/Treu 1999.

<sup>64</sup> In den Leitsätzen der DLG unterscheidet man Brot von Feinen Backwaren dadurch, daß der Anteil von Zucker und/oder Fett genau festgelegt ist. Vgl. Schünemann/Treu 1999, Wilfried Seibel (Hg.): *Brot und Feine Backwaren. Eine Systematik der Backwaren in der Bundesrepublik Deutschland und in West-Berlin*. Arbeiten der DLG 152. Frankfurt 1977. S. 3, 8f., 36-75.

Das Unterscheidungsmerkmal für die der Kategorien ist in erster Linie die Art der Masse oder des Teigs, wie sie hergestellt werden und welche Zutaten sie beinhalten. Das Wort „Kuchen“ ist hier als letzte Kategorie zu sehen, und zwar mit charakteristischen Merkmalen wie beim Butterkuchen oder Obstkuchen.<sup>65</sup> Die Kategorien von Kuchen und Torten sind immer getrennt. Bei dieser gewerblichen Kategorisierung werden die Begriffe Kuchen und Torte nicht definiert, sondern es werden die besonderen Zutaten wie Butter, Mohn oder Obst in ihren Mengenverhältnissen genannt. Die DLG-Arbeitskreise „Brot“ und „Feine Backwaren“ schreiben, daß sie versuchen, die Systematik nach einem einheitlichen Prinzip einzuordnen. Da läßt sich vermuten, daß der Begriff Kuchen neben den anderen Kriterien auch wegen seiner vagen Bedeutung als Sammel- und größerer Teilbegriff fachlich für ungeeignet gehalten wurde. Im Alltag wird der Begriff meistens ohne Problem der Situation entsprechend angewendet, ist aber trotzdem manchmal mißverständlich. Nicht nur ob der Kuchen jetzt die Torte einschließt, sondern auch, ob man etwa eine feine Backware Torte oder Kuchen nennt, ist zum Teil unklar. Zunächst werde ich die Entwicklung der Bedeutung von Kuchen und Torte zusammenfassen, dabei wird vor allem auf diese ungenaue Grenzzone geachtet.

### **Die Entwicklung der Bedeutung**

Das Grimmsche Deutsche Wörterbuch faßt die Entwicklung des Wortes „Kuchen“ und seine Bedeutung bis Anfang des 20. Jahrhunderts ausführlich zusammen.<sup>66</sup> Danach steht das Wort „Kuchen“ am Anfang seiner Geschichte dem Begriff „Brot“ sehr nahe. Die Herstellungsart und die Zutaten der beiden Backwerke waren im 17. Jahrhundert manchmal noch fast identisch. Manche Gebäcke, die in der Asche mehrmals gewendet gebacken wurden und inhaltlich dem heutigem Kuchen ähnlich waren, wurden auch süßes Brot oder Zuckerbrot genannt. Das Merkmal, das Kuchen vom Brot unterschied, war eher die Form

---

<sup>65</sup> Vgl. Seibel ebd.

<sup>66</sup> Jacob Grimm/Wilhelm Grimm: *Deutsches Wörterbuch*. Bd. 1. 1854, Bd. 5. Leipzig 1873, S. 2496-2500.

und nicht unbedingt der Teig oder die Beläge.<sup>67</sup> Die Grimmsche Erklärung des Begriffs „Torte“ fängt folgendermaßen an: „*feiner flacher kuchen aus zuckerteig*“.<sup>68</sup> Das Stichwort „Torte“ nimmt im Grimmschen Deutschen Wörterbuch nur zwei Drittel einer Spalte in Anspruch und ist von der Länge her im Vergleich zum Begriff „Kuchen“ nur ein Viertel des Gesamtstichworts „Kuchen“.

Etymologisch hieß das Wort „Kuchen“ im Althochdeutschen *Chuocho*, im Lateinischen *tortus panis*, *torta*, im Mittelhochdeutschen *kuoche*, so wird die Etymologie erklärt.<sup>69</sup> Das Wort „Torte“ stammt nach Alfred Götze und anderen vom lateinischen Wort *torta* und ist abgeleitet von *torquere*, was „drehen“ bedeutet.<sup>70</sup> Annemarie Wurbach vermutet aufgrund der ältesten Bedeutung von „warmem, meist in der Pfanne gebackenem Gebäck“, daß das Wort *torte* im Sinne des „pastetenartigen Gebäcks“, also nicht unbedingt süß, sondern allgemein als Bezeichnung für Gebäck als Lehnwort ins Deutsche kam.<sup>71</sup>

Im Zusammenhang mit dem Begriff „Brot“; „Brotkuchen“ aus Brotteig erschien das Wort Kuchen nach Angabe des Grimmischen Wörterbuch ca. im 16. Jahrhundert (Grimm, 1873). Das Backwerk, das eine Form vom Kuchen hatte, hieß damals bereits „Kuchen“. Es war allerdings vor der Zeit, in der man „brote“ „*mit sauerteig, backmulde, backofen u. s. w.*“ in der modernen Art hergestellt hat, sondern in der Zeit, als noch „*nach ältester einfachster weise*“ gebacken wurde. Es gab auch das Wort „brotplatz“ im Mitteldeutschen, das ein Backwerk bezeichnete, das etwas feiner als ein normales Brot war. Der Unterschied zwi-

---

<sup>67</sup> Grimm, ebd. Die flache runde Form verlieh dem Backwerk eher den Namen „Kuchen“.

<sup>68</sup> Grimm, ebd, S. 897.

<sup>69</sup> Grimm, ebd, S.2496-2500: „Althochdeutsch: *Kuohho* (9. Jh. *Phan(n)kuohho*, 8. Jh.), Mittelniederdeutsch *kōke*, mittelniederländisch *coeke*, *couke*, niederländisch *koek*.“ Der Kuchen hieß im Althochdeutschen *chuohho* oder *kuocho*, im Mittelhochdeutschen *kuoche*. Es gibt auch andere Erklärungen. Vgl. Pfeifer, Wolfgang: *Etymologisches Wörterbuch des Deutschen*. 2. Aufl., München 1993.

<sup>70</sup> Alfred Götze (Hg.): *Trübners Deutsches Wörterbuch. Im Auftrage der Arbeitsgemeinschaft für deutsche Wortforschung*. 8 Bde. Berlin 1939 (Bd.1), 1943 (Bd.4), 1956 (Bd.7).

<sup>71</sup> Annemarie Wurbach: „Kuchen – Fladen – Torte.“ In: *Zeitschrift für Volkskunde*. 56. Jahrgang, Stuttgart 1960, S. 20-40, hier S. 34, vgl. Irene Krauß: *Chronik bildschöner Backwerke*. Stuttgart 1999, S. 26.

schen dem Brot und diesem Brotplatz liegt an den Belägen und eben dem Zweck, daß man das Brotplatz für „*feiertage oder den kindern zur freude*“ herstellte (19. Jahrhundert).<sup>72</sup> Der Teig für den Brotplatz war der Rest des Brotteiges, auf dem Lande bei den ärmeren Leuten waren Kuchen wie Obstkuchen aus „*brotteige, eben kuchen oder platz genannt, auch fladen (placenta, blacz, placz, flade, kuche*“. Die Grimms vermuten erstens, daß es das Wort „(brot)-kuchen“ länger als unser „*brote mit sauerteig*“ gegeben hat und „kuchen gehieszen“ haben muß, zweitens, daß es im 16. und 17. Jahrhundert keinen inhaltlichen Unterschied zwischen „Kuchen“ und „Brot“ gab, drittens, daß das dem „Brot“ ähnliche Backwerk („*brotplatz*“, „*zuckerbrot*“, „*mürbes brot*“, „*süszbrot*“) eher zur heutigen Kuchendefinition paßt und viertens, daß der Begriff „kuchen“ nur mit der runden flachen Form des Gebäcks verbunden ist.<sup>73</sup> Wurmbach weist zusätzlich darauf hin, daß der Kuchen eigentlich einfach „Gebäck“ schlechthin bedeutete und erst nach der Entstehung des mit Triebmitteln „hoch gegangenen“ Gebäcks vom „flachen Backwerk“ getrennt wurde und seine eigene Bedeutung vom Brot abgeleitet gewann.<sup>74</sup> Das süße Gebäck, das wir als Kuchen im heutigen Sinne hier verfolgen, oder das „Kuchenbacken“, entwickelte sich nach Grimm seit dem 15.- 16. Jahrhundert. Barbara Krug-Richter weist in einer Untersuchung über Hospitalverpflegung nach, daß der Begriff *koken*, im Vergleich zur heutigen Bedeutung Mitte des 17. Jahrhunderts noch ziemlich unpräzis und „allumfassend“ gebraucht wurde.<sup>75</sup> Ende des 18. Jahrhunderts findet man ca. 70 verschiedene Arten und Namen von

---

<sup>72</sup> Grimm, ebd. „*der beim brotbacken aus einem vom brotteige gesparten klumpen hergestellt wird [...] für feiertage oder den kindern zur freude, doch durch aufgelegten kümmel, speck, syrup oder dgl. mit dem neuen begriffe vom kuchen leidlich vermittelt. auf dem lande aber, z. b. in Thüringen, ist bei ärmern leuten aller kuchen, z. b. obstkuchen, noch aus brotteige, eben kuchen oder platz genannt, auch fladen (placenta, blacz, placz, flade, kuche DIEF. 439<sup>b</sup>).*“

<sup>73</sup> Grimm, ebd. Weiter haben die Grimms herausgefunden, daß „*noch im 15. jh. [...] torta, tortula vorwiegend mit kuche (eigen kuch oder vorbrot) erklärt*“ wird, aber auch daß man „*kuchen im neuen begriffe*“ im 16. Jahrhundert in der Asche mehrmals gewendet buk.

<sup>74</sup> Wurmbach, ebd.

<sup>75</sup> Barbara Krug-Richter: *Zwischen Fasten und Festmahl. Hospitalverpflegung in Münster 1540 bis 1650*. Stuttgart 1994, S. 215f.

Kuchen. Hier weisen die Grimms noch darauf hin, daß diese Gebäckarten regional unterschiedlich waren und geheißen haben.<sup>76</sup>

Der Begriff Torte, der vermutlich aus der romanischen Sprache stammt, ist dem Grimmischen Deutschen Wörterbuch nach auf Neuhochdeutsch zwar seit dem Beginn des 18. Jahrhunderts allgemein gebräuchlich, aber bereits im 16. und 17. Jahrhundert mehrfach nachweisbar. Dieses feine Gebäck, das mit der italienischen *torta* oder französischen *tourte* oder der Elsässischen *tarte* verwandt ist, wurde damals auch für die Bezeichnung einer besonderen Art Kuchen etwa aus Butterteig oder Zuckerteig genannt. Hier gibt es zwei Hinweise für die heutige Verwirrung der Definition. Erstens zitieren die Grimms aus Amaranthes Frauenzimmer-Lexikon aus dem 18. Jahrhundert, daß der Teig für die Torte in der dafür bestimmten Pfanne geformt und rohes oder eingemachtes Obst eingeschlagen wird.<sup>77</sup> Zweitens findet man bei Ernst Martin/Hans Lienhart und Hermann Fischer (1899-1907), daß Kuchen, der mit Obst belegt ist, als Torte bezeichnet wird.<sup>78</sup> Bei meiner Feldforschung kam ab und zu die Bemerkung, warum eine Obsttorte eigentlich Torte heißt, obwohl sie doch nur einen Früchtebelag habe und keine Sahne oder Schokolade als Verzierung, und obwohl Torten normalerweise eine „feine“ und kostbare Dekoration haben. Wenn man die Entwicklung der Bedeutung von „Torte“ beobachtet, sieht man aber, daß der Volksmund seine Definition für die Torte eigentlich eher traditionsgemäß bis heute beibehalten hat. Die heutige „Obsttorte“ ohne Sahne, für die auf den ersten Blick der Begriff „Torte“ unpassend erscheint, ist von der Erklärung des Begriffs „Torte“ nach dem Grimmischen Deutschen Wörterbuch gar nicht so weit entfernt, sondern liegt ziemlich nahe an der

---

<sup>76</sup> Grimms, ebd.

<sup>77</sup> Grimm, Bd. 21, 897, zitiert von Amaranthes (Gottlieb Siegmund von Corvinus): Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexikon, 1715, 1739, 1773. Amaranthes „bezeichnet es 'ein gewisses gebackenes, so aus einem guten butterteig in einer darzu gehörigen pfanne formiret, worein eine sonderliche fülle von aller-hand rohen oder eingemachten fruchten etc. geschlagen ... wird“.

<sup>78</sup> Nach Ernst Martin/Hans Lienhart und Hermann Fischer „kuchen mit auflagen besonders von obst benannt“. Vgl. *Wörterbuch der elsässischen Mundarten*. Bearbeitet von Ernst Martin und Hans Lienhart. 2 Bände. Straßburg 1899-1907. [Nachdruck Berlin/New York 1974], Hermann Fischer: *Schwäbisches Wörterbuch*. Tübingen 1904-36, S. 284f.

damaligen Erklärung für die *torte*, als sie zunächst unter den wohlhabenden Menschen verbreitet war.

Auch im Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens (HDA, 1927, 1932/33)<sup>79</sup> ist die Unschärfe der Grenze zwischen Kuchen und Brot festzustellen. Außerdem sieht man im HDA, welche Kuchen (und Torten) um die 1930er Jahre im Bereich der volkskundlichen Bräuche dargestellt wurden. Durch die Beschränkungen im HDA auf volkskundliche Bräuche wird deutlich, welche Beziehung die ländliche Bevölkerung zum Kuchen hatte. Zum Beispiel wird der Begriff „Torte“ nicht als Stichwort genannt, und selbst unter dem Stichwort Kuchen kommt sie nur am Rand vor.<sup>80</sup> Das impliziert, daß die „Torte“ im Prinzip nur bis zum bürgerlichen Milieu deutlich vorhanden war. Dies wird auch bestätigt durch zeitgenössische bürgerliche Kochbücher, ebenso durch Forschungen wie etwa von Gertrud Herrig: Man erkennt, daß das HDA nicht alle regionalen Besonderheiten der Benennung erfaßt hat.<sup>81</sup>

Im HDA wird der Überblick zum Teil mit detaillierten Beschreibungen dargestellt, es wird erwähnt, bei welchen besonderen Anlässen welcher Kuchen in welcher Art eingesetzt wird. Dabei ist außer für die Jahresfeste und die Passageriten noch eine Kategorie für Kuchen als Opfertgabe oder als Bedeutungsträger bei Ritualen eingerichtet.<sup>82</sup> In dieser Kategorisierung

---

<sup>79</sup> Eduard Hoffmann-Krayer/Hanns Bachthold-Stäubli (Hg.): *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*. Berlin, Leipzig Bd. 1. 1927, Bd. 5., 1932/33. Spalte 645-689. Es erschien 1927 und Bd. 5, der den Begriff „Kuchen“ beinhaltet, erschien 1932/33. Über Kuchen gibt es im HDA insgesamt ca. 110 Beschreibungen.

<sup>80</sup> Im HDA finden sich unter dem Stichwort „Kuchen“ zwei Beschreibungen von Torte, und zwar für die Toten. Ansonsten wurde selbst beim Anlaß „Hochzeit“ mehrmals über den „Hochzeitskuchen“ geschrieben, aber kein Wort über „Hochzeitstorte“.

<sup>81</sup> Siehe Teil 1. Kuchen als Symbol des Luxus und des Wohlstands: Praxis vor dem Ende des zweiten Weltkriegs. Vgl. Henriette Davidis: *Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen*. Hrg. Luise Rosendorf. Bielefeld, Leipzig. Sechszwanzigste vermehrte und verbesserte Auflage 1884, 1898, Gertrud Herrig: *Ländliche Nahrung im Strukturwandel des 20. Jahrhunderts. Untersuchungen im Westfälischer Reliktgebiet am Beispiel der Gemeinde Wolfsfeld*. Meisenheim am Glan 1974.

<sup>82</sup> Der Abschnitt „Kuchen“ hat im HDA 32 Unterabschnitte wie etwa Kuchenarten, Kuchenopfer, Kuchen bei Jahresfesten, bei Familienfeiern für Rite de Passage, wie Geburt, Taufe, Totenschmaus, Hochzeit oder seltene Ereignisse wie Umzug oder Kuchen für Schadens-

und bei der Beschreibung der Anwendung des Gebäcks bei besonderen Anlässen ist die Begriffsmischung von Brot und Kuchen deutlich zu beobachten. Bei der Beschreibung der Zutaten ist auffallend, daß die Zutaten des Gebäcks, ob es nun Kuchen oder Brot genannt wird, manchmal keinen Unterschied aufweisen.<sup>83</sup> Außerdem sind die Zutaten für die im HDA genannten Kuchen meistens sehr schlicht, auch im Vergleich zu zeitgenössischen Backrezepten.<sup>84</sup> Brotteig, auch aus Roggen oder Hafer, wird ebenso für Kuchen verwendet, ansonsten kommen Honig, Rahm, Eier in oder auf den Teig, und als Belag für süßen Kuchen werden außer den einheimischen Früchten auch Streusel genannt.<sup>85</sup>

Was der Begriff Kuchen bezeichnet, verändert sich mit der Zeit. In den letzten hundert Jahren ist die Grenze zwischen Brot und Kuchen wie auch zwischen Kuchen und Torte viel deutlicher geworden, aber auch der Inhalt des Kuchens und der Torte wurden reichhaltiger. Daß das Wort Kuchen einerseits als Sammelbegriff (auch für Torte) verstanden und verwendet wird, liegt vermutlich an seiner historischen Entwicklung, wie etwa die Auswahl der Stichworte im HDA vermuten läßt. Die Grenzen sind heutzutage immer noch nicht ganz klar, und das wird wohl auch nie klar getrennt werden können. Bei meiner Arbeit hat nur die historische Entwicklung der Grenze eine Bedeutung, die heutige Situation bleibt peripher. Ich benutze das Wort Kuchen bei dem Begriff Kuchenphänomen und bei Kuchenkultur als Sammelbegriff. Das Wort Kuchen wird in meiner Arbeit situationsentsprechend sowohl als Sammelbegriff wie auch als Teilbegriff verwendet. Die Feinen Backwa-

---

und Heilzauber.

<sup>83</sup> Es gibt im HDA zum Beispiel zwei Gebäcke, die unterschiedlich „Kuchen“ oder „Brot“ benannt werden, und die aus dem gleichen Teig („Brotteig“) produziert wurden und für den gleichen Festanlaß (etwa Allerseelen, oder Allerheiligen) eingesetzt wurden.

<sup>84</sup> Siehe etwa Teil 1 B 2c. Schriftliche und praktische Unterweisung: Kochbücher und Kurse für Kochen und Backen. Vgl. Davidis 1898.

<sup>85</sup> In der Aufzählung der Zutaten werden entweder einzelne Grundzutaten wie Getreidemehle oder zusätzliche Zutaten wie Früchte erwähnt. Die Geschmacksrichtungen süß oder salzig erkennt man außer an solchen direkten Nennungen auch noch am Belag oder an den Teigzutaten. Abgesehen von abergläubischen Zutaten wie Blut oder Urin wurden viel mehr süße Zutaten (Honig oder Früchte) als salzige wie Speck und Zwiebel genannt.

ren an der Grenze zum Kuchen wie Stuten oder Obsttorte werden gegebenenfalls zum Wort Kuchen miteinbezogen. Es kommt vor, daß in verschiedenen Kontexten das Wort „Kuchen“ zwar verwendet wird und damit etwas anderes gemeint ist als die Erklärung für „Kuchen“ aus einem heutigen Wörterbuch, für die Menschen ist es aber „Kuchen“. Bei manchen Menschen gehört zum Beispiel ein Stuten dazu, bei den anderen auch ein Süßes Stückchen. In einem solchen Fall achtete ich auf die Begriffsinterpretation des Erzählenden. Wenn es nötig ist, wird darauf aufmerksam gemacht. Bei der historischen Untersuchung verwende ich den Begriff im zeitgenössischen Sinne. Dabei ist zu beachten, daß der Kuchen vor allem bis vor dem Zweiten Weltkrieg viel schlichter war als heute.

## **Teil 1. Kuchen als Symbol des Luxus und Wohlstands: Praxis vor dem Ende des Zweiten Weltkriegs**

Der erste Teil dieser Arbeit dient hauptsächlich zur Klärung der Fragen, seit wann Kuchen für die meisten Leute ein gängiges Genußmittel geworden ist – vor allem im Zusammenhang mit dem Sonntagnachmittagskaffee –, und zweitens, wie sich die symbolischen Bedeutungen des Kuchens entwickelt haben. Diese Fragen werden durch die Beschreibung der Veränderung der technischen und materiellen Voraussetzungen behandelt, aber es werden auch die Anlässe der Popularisierung und die jeweilige soziale Situation untersucht. Denn materielle Entwicklungen allein erklären nicht den zunehmend familiären Charakter des Kuchens: Wie und warum ist er im Kuchen so deutlich und dominant geworden? Die Gewohnheit, Kuchen im häuslichen Bereich herzustellen und zu verzehren, wuchs in engem Kontext mit der Entwicklung der modernen Familienstruktur. Es ist erstaunlich, auf welche Weise der Kuchen vor allem in der bürgerlichen Gesellschaft mit vielfältigen Requisiten zu einem Familiensymbol positioniert wurde.

Bisherigen historischen Untersuchungen zufolge ist der Kuchen in Deutschland erst in jüngerer Zeit jedermanns Sache geworden. Die alltäglich(st)e Bedeutung bekam der Kuchen jedoch erst nach dem Wirtschaftswunder bis in die 1970er Jahre. Aufgrund meines Untersuchungsziels, die Quelle des popularisierten familiären Charakters des Kuchens zu erschließen, wird der historische Hauptforschungszeitraum auf die Zeit ab der Mitte des 19. Jahrhunderts mit dem Schwerpunkt auf der Zeit ab der Jahrhundertwende gelegt. Der Grund liegt vor allem darin, daß der Kuchen, zunächst ein Luxusgut seit diesem Zeitraum allmählich seine Popularität unter den breiteren Schichten gewonnen hat.

## 1 A. Allgemeiner historischer Hintergrund vor der Popularisierung

Vor diesem Zeitraum gab es selbstverständlich schon Kuchen, er hatte aber aus technischen und vor allem aus materiellen Gründen eine sehr eingeschränkte Verbreitung.<sup>86</sup> Als Zutaten für das vorwiegend süße Gebäck Kuchen braucht man nach heutiger Definition Mehl, ein Süßungsmittel, Eier, Fett und gegebenenfalls ein Treibmittel. An Geräten benötigt man vor allem eine Feuerstelle (Ofen), außerdem Backformen für den flüssigen Teig. Um die Treibkraft der Zutaten zu optimieren, wäre ein Gerät wie der Schneebesen sehr hilfreich.

Etlche Beispiele in der Literatur zeigen, daß es schon von alters her ein solches Gebäck aus Mehl (fein gemahlene Getreide), Honig oder Zucker und einem Treibmittel (Hefe) gab, ohne daß es den Namen „Kuchen“ trug.<sup>87</sup> Es ist es aber nicht klar zu stellen, seit wann es Kuchen oder kuchenartiges Gebäck gibt;<sup>88</sup> das ist auch nicht Thema dieser Arbeit. Dennoch erscheint es mir sinnvoll und notwendig, die Vorgeschichte kurz zu überfliegen. Schriftliche Überlieferungen über Kuchen allgemein, aber vor allem über die häusliche Situation, reichen bis ins 17. und 18. Jahrhundert zurück, sind aber nur spärlich vorhanden.

Die Bedeutung des Kuchens im heutigen Sinne, nämlich als größeres feines Gebäck, hatte das Wort „Kuchen“ früher nicht immer. Auch wenn ältere Wörter wie *Chuocho* oder *koken* ins Hochdeutsch übersetzt „Kuchen“ heißen, wurden diese Bezeichnungen oft unpräzise und breiter als im heutigen Sinne verwendet. Umgekehrt hatten einige süße Gebäcke früher andere Namen, wie Plätzen oder Fladen, die aber zur heutigen Kuchen-Definition passen würden. Es gibt Wörter wie Brotkuchen, die diverse Vermischungen und Ableitungen der

---

<sup>86</sup> Grimm 1873, S.2496-2500, Hans Jürgen Hansen (Hg.): *Kunstgeschichte des Backwerks. Geschichte und Entwicklung der Gebäckarten und ihrer Formen*. Oldenburg/Hamburg 1968.

<sup>87</sup> Neben anderen: Grimms ebd., Hansen ebd., Annamarie Wurmbach: „Kuchen – Fladen – Torte.“ In: *Zeitschrift für Volkskunde*. 56. Jahrgang, Stuttgart 1960, S. 20-40, Irene Krauß: *Chronik bildschöner Backwerke*. Stuttgart 1999.

<sup>88</sup> Vgl. Siehe 0. Abgrenzung und Definition von Kuchen und Torte.

Bedeutung direkt verkörpern.<sup>89</sup>

Diese Vermischungen kommen zum großen Teil daher, daß die Herstellungsprozesse der Gebäcke grundsätzlich ähnlich, aber in ihrer Art durch Zutaten variabel sind und daß die Verfahren praxisorientiert sind. Wurmbach weist in ihrer Untersuchung darauf hin, daß das Wort Kuchen zwar schon im Althochdeutschen existierte, aber ursprünglich ein einfaches Gebäck bezeichnete. Die neue moderne Bedeutung vom süß-dominierten größeren Feinbackwerk als Kuchen hat sich erst mit der schwunghaften Entwicklung des süßen Backwerks in dieses Wort eingelagert.<sup>90</sup> Für diese Arbeit wird hauptsächlich das süße Gebäck als Orientierungspunkt genommen, da es der heutigen Definition des Kuchens weitgehend entspricht.

Die erste schriftliche Erwähnung von Bäckern taucht nach Hansen im heutigen deutschen Raum erst um 710-720 n. Chr. auf.<sup>91</sup> Kittelberger und andere Autoren vermuten aber aufgrund der Möglichkeiten des Getreideanbaus und des Honiggewinns und der im römischen Reich üblichen Backtechnik, daß die Back- und Teigwaren in Süddeutschland ihren Ursprung in römischer Zeit haben dürften und daß die alemannischen Bäcker des 6. und 7. Jahrhundert neben Brot, Kuchen vor allem Honigkuchen gebacken haben.<sup>92</sup> Kittelberger und andere Autoren finden Hinweise auf Honigkuchen im 9. Jahrhundert und weisen darauf hin, daß der Begriff *Simila*, der im „Capitulare de Villis“ mehrfach verwendet wird, nicht nur „weiße Brötchen“, sondern auch Feingebäcke und Kuchen als Sammelbegriff bedeutete.<sup>93</sup> Um das Jahr 1000 zählte Ekkehard IV. vom benediktinischen Kloster St. Gal-

---

<sup>89</sup> Vgl. Bedeutung und Gebrauch, neben den anderen Grimm ebd., Barbara Krug-Richter: *Zwischen Fasten und Festmahl. Hospitalverpflegung in Münster 1540 bis 1650*. Stuttgart 1994, S. 214-216.

<sup>90</sup> Wurmbach 1960, S.21, 34. Konkrete Beispiele finden sich etwa bei Ulrich Tolksdorf: *Essen und Trinken in Ost- und Westpreußen*. T. 1. Marburg 1975, S. 238, 270-285.

<sup>91</sup> Hansen 1968, S.14, Karl F. Kittelberger: *Lebkuchen und Aachener Printen: Geschichte eines höchst sonderbaren Gebäcks*. Aachen 1988, 33-46, Krauß 1999, S. 43.

<sup>92</sup> Kittelberger 1988, S. 26, vgl. Krauß ebd., Hansen ebd.

<sup>93</sup> Kittelberger 1988, S.37. Dabei erwähnt Kittelberger, daß die hier genannten Kuchen süß

len zehn Sorten Gebäck auf, darunter Brot mit Sauerteig, Fladen (in heißer Asche gebacken), Biskuit im heutigen Sinne, und *Oblatas*, nämlich Honiggebäck.<sup>94</sup> Außerdem gibt es im 11. Jahrhundert die erste deutschsprachige Beschreibung aus dem Kloster Tegernsee von *pheforzeltun*, sprich Pfefferzelten, Pfeffer- oder Honigkuchen. Pfefferkuchen bedeutet hier einen Gewürzkuchen „in sehr früher Zeit“. Nach Hansen war das Wort Pfeffer ein Sammelbegriff für alle Gewürze, und Würzen schlechthin nannte man pfeffern.<sup>95</sup> Tatsächlich wurde Pfeffer sehr viel häufiger fürs Würzen des Kuchens im Vergleich zur heutigen Verwendung gebraucht.<sup>96</sup> Die Gewürzmenge war anscheinend zum Teil extrem groß. So kam es, daß Abt Bernleri im 12. Jahrhundert gegen den übertriebenen Verbrauch von scharf gewürzten Pfefferkuchen bei den Mahlzeiten vorging. Er beschränkte den Klosterbrüdern den Genuß von Pfefferkuchen und letztendlich verbot er die Herstellung ganz. Der Pfefferkuchen war nicht zum einzelnen Verzehr, sondern als eine Zutat zum Würzen für die Soße oder die Speise gebraucht worden.<sup>97</sup> Daß das Kloster in diesem Zeitraum eine wichtige Rolle für das Honiggebäck gespielt habe, wie andere Forscher behaupten, bestreitet Kittelberger. Er ist der Meinung, daß die Klöster allein für die schriftlichen Überlieferungen zuständig gewesen seien und man sie nicht zugleich als Zentrale oder Quelle des Honig-

---

und auch herzhaft sein konnten. Vgl. Hansen 1968, S. 14. „Karl der Große ordnete im *Capitulare de villis* (812) an, daß jeder Amtmann in seinem Bezirk Bäcker haben müsse. Im alemannischen Recht heißt es, wenn ein Bäcker getötet wird, dieser mit vierzig Soldi zu bezahlen sei.“ Hier kommentiert Hansen, Karl der Große liebte „Weizenbrot“.

<sup>94</sup> Hansen ebd., Kittelberger ebd., S. 39, Krauß 1999, S.42.

<sup>95</sup> Hansen 1968, S. 130. Vgl. Hans Jürgen Teuteberg: „Gewürze.“ In: Thomas Hengartner/Christoph Maria Merki (Hg.): *Genußmittel: Ein kulturgeschichtliches Handbuch* Frankfurt 1999, S. 267-292, vor allem S.278. Pfeffer war sehr lange Zeit eines der wichtigen Gewürze schlechthin, er hatte zudem das höchste Prestige, so daß die neuen Gewürze sogar teilweise unabhängig von ihrem Stamm seinen Namen angefügt bekamen, wie Cayenne-Pfeffer.

<sup>96</sup> Vgl. Hansen 1968, S. 132, Krug-Richter 1994, S. 214-216.

<sup>97</sup> Hansen 1968, S. 132. „Jeder verständige wird mir Recht geben, daß der Pfeffer, welchen man hineintut, für Mönche allzu hitzig sei, und weil sie die Speise stark mit Honig(-kuchen) würzen, schmeckt ihnen jeder Wein sauer und sie machen beim Trunk ärgerliche Gesichter“. Noch in der Mitte des 15. Jahrhunderts wurde Lebkuchen zum Würzen gebraucht.

kuchenbackens betrachten sollte.<sup>98</sup>

Welches Verhältnis das Volk zum süßen Gebäck hatte, wird für diesen Zeitraum sehr selten berichtet. Nach Kittelberger wird über Speisung von Armen, Reisenden und Wanderern mit Brot geschrieben, aber von keinem süßen Gebäck.<sup>99</sup> Er versucht zu rekonstruieren, wie sich das häusliche Backverhalten im mittelalterlichen Feudalismus unter dem Einfluß der wachsenden Macht des Grundherrn entwickelt hat. Mit der Errichtung von Zäunen um das Territorium der Grundherren herum wurden auch die Öfen und die Mühle in die Umfriedung einbezogen. Kittelberger sieht deshalb in den Dörfern „die Hausfrauen in den Bannhöfen des Grundherren“ fürs Backen zuständig. Er geht davon aus, daß die Hausbäckerei auch von Berufshausfrauen ausgeübt würde. Es ist ein interessantes Argument, leider fehlt die konkrete Spur. Der Autor berichtet über die Knappheit der für die Hörigen sehr luxuriösen Zutaten für „Kuchen“ – hier Honiggebäcke – und somit von der seltenen Möglichkeit, süßes feines Gebäck herzustellen.<sup>100</sup> Wie wertvoll dieses Honiggebäck war – seit dem 13. Jahrhundert existiert übrigens das Synonym Lebkuchen für Honigkuchen<sup>101</sup> – wird bei der Schilderung von Briefen der Klosterschwester und -brüder zwischen dem 14. Jahrhundert und dem Ende des 15. Jahrhunderts gezeigt: Sie beschenkten ihre Angehörigen zu Neujahr mit den kostbaren Lebkuchen, die begehrtes Tauschobjekt waren. Die Lebkuchen konnten als Gegengabe für Flachs, Leinen, Medikamente oder gar für ein Pferd dienen.<sup>102</sup> Bäcker, die anscheinend verschiedenes Backwerk herstellten, gab es, wie bereits erwähnt, schon zuvor. Über einzelne Lebzelter findet man schriftliche Überlieferungen und das Wort „Kuchenbäcker“ taucht in Ostpreußen im 15. Jahrhundert zum ersten Mal auf.<sup>103</sup> Günter Wie-

---

<sup>98</sup> Kittelberger 1988, S.39-54. Vgl. Hansen 1968, S. 132, Krauß 1999, S.42.

<sup>99</sup> Kittelberger 1988, S.39-54.

<sup>100</sup> Kittelberger 1988, S.45.

<sup>101</sup> Grimm 1889, Band 12, Spalten 467-488, Hansen 1968, S. 129, Krauß 1999, S.109.

<sup>102</sup> Hansen 1968, 132f. Vgl. Krauß 1999, S. 110f, Kittelberger 1988, S. 50.

<sup>103</sup> Hansen 1968, 132f., Kittelberger 1988, S.39-46, Tolksdorf 1975, S. 271.

gelmann stellt fest, daß man gemäß den Kochbüchern des 14. und 15. Jahrhunderts in herrschaftlichen Küchen Zucker und Honig gleichermaßen verwendet hat.<sup>104</sup>

Ab dem 16. Jahrhundert findet man etlichen Untersuchungen zufolge mehr schriftliche Dokumente über Kuchen. Zudem gibt es Beschreibungen einer Art Traum- oder Schlaraffenland mit Kuchen in der Literatur, aber es gibt auch Koch- und Rezeptbücher wie das vom Mundkoch Max Rumpolt.<sup>105</sup> Wie die anderen Kochbücher vom Mittelalter bis ins 18. Jahrhundert hinein, die einerseits als „Dokumentation neuesten Wissensstands“, andererseits als Status- und Machtsymbol fungierten, vermittelt Rumpolts Kochbuch die neueste Technik und nennt mehrere Kuchensorten aus seiner Zeit.<sup>106</sup> Außerdem benötigten seine Rezepte mit Vorliebe „feinen weißen Zucker“ und distanzieren sich andererseits völlig von Honig als Süßungsmittel. Damit grenzt sich das Buch gegen niedrigere Schichten ab und zeigt Exklusivität.<sup>107</sup> Kittelberger nennt Beispiele für Zucker und Honigpreise: Am Anfang des 16. Jahrhunderts kostete etwa ein Pfund Honig 8 Pfennig, ein Pfund Zucker 30,5 Pfennig, ein gelernter Zimmermann verdiente im etwa gleichen Zeitraum 25 – 30 Pfennig pro Tag. Das Preisverhältnis zwischen Honig und Zucker schwankte damals zwischen 1:4 und 1:10.<sup>108</sup> Ryff und andere Autoren beschreiben eine Fladen- oder Tortenpfanne als hohe Deckelpfanne, damit man ohne Ofen auf dem offenen Feuer etwas backen konnte. Auch

---

<sup>104</sup> Günter Wiegelmann: „Zucker und Süßwaren im Zivilisationsprozeß der Neuzeit.“ In: Hans Jürgen Teuteberg/Günter Wiegelmann: *Unsere tägliche Kost. Studien zur Geschichte des Alltags*. Münster 1986, S.135-152. Das macht aber keine Aussage über die Menge.

<sup>105</sup> Krauß 1999, S. 13, 52, 80, Hansen 1968, S. 88, Max Rumpolt: „*ein new kochbuch*“. Frankfurt a. M. 1581, Nachdruck Hildesheim, 1980, Irmgard Bitsch/Trude Ehlert/Xenija von Erzdorff (Hg.): *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*. Sigmaringen, 1987, S.173f. Die Anzahl der Koch- und Rezeptbücher stieg nach Laurioux im 15. Jahrhundert auf etwa 150 enorm an, allerdings wurde das nur im französischen Bereich untersucht. Vgl. Bruno Laurioux: „Kochbücher vom Ende des Mittelalters.“ In: Lothar Kolmer/Christian Rohr (Hg.): *Mahl und Repräsentation*. Paderborn 2000, S. 157-166.

<sup>106</sup> Ulrike Kammerhofer-Aggermann: „Imaginäre Modelle der Vergangenheit. Gesellschaftliche und kulinarische Fiktionen in Kochbüchern der Vergangenheit und Gegenwart“. In: Lothar Kolmer/Christian Rohr (Hg.): *Mahl und Repräsentation*. Paderborn 2000, S. 227-244.

<sup>107</sup> Wiegelmann 1986, S. 138.

<sup>108</sup> Kittelberger 1988, S. 55f., 75f. Vgl. Wiegelmann 1986, S. 140.

Backformen entwickelten sich allmählich.<sup>109</sup> Die Gugelhupfform hatte noch im 16. Jahrhundert keinen Schlot, erst Ende des 17. Jahrhunderts tauchen Modelle mit Schlot auf.<sup>110</sup> Die komplizierteren Speisezubereitungsformen nahmen ab, dafür stieg die Anzahl der metallenen Kuchenformen.<sup>111</sup> Grimm führt aus, daß sich Kuchensorten wie auch die Teigarten seit dem 17. Jahrhundert rasch vermehren.<sup>112</sup> Blätterteig, Mürbeteig und andere klassische Teigarten findet man in damaligen Kochbüchern „für gehobene Küche“.<sup>113</sup> Bei einem Baumkuchenrezept von 1652 findet man nach Hansen ein interessantes Argument, „er würzt es mit Zucker“.<sup>114</sup> Hansen interpretiert, daß der Zucker anscheinend noch sehr teuer und wertvoll im Vergleich zu Honig gewesen war, denn Zucker wurde hier nur zum Dekorieren oder „Würzen“ gebraucht.<sup>115</sup> In der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts mußte ein Würzburger Steinbrucharbeiter, nach Hubert Olbrich, für ein Kilogramm Zucker knapp 7 Tage lang arbeiten.<sup>116</sup> Die Zuckerverbreitung war andererseits regional sehr unterschiedlich, in verkehrsmäßig ungünstigen Orten sollen zu dieser Zeit selbst höfische Haushalte nur mit Honig gesüßt haben.<sup>117</sup> Der Begriff „Zuckerbäcker“ taucht zum ersten Mal 1631 auf und die Bezeichnung „Lebzelter“ verschwindet 1641.<sup>118</sup>

---

<sup>109</sup> Hansen 1968., S. 132-141. Seit dem 15. Jahrhundert tauchen die Berichte über runde Tonformen mit Löchern auf, sie sind meistens kleiner als 20 cm im Durchmesser.

<sup>110</sup> Hansen 1968, S.88, Krauß 1999, S. 259, Tolksdorf, S. 283.

<sup>111</sup> Hansen 1968, S.87.

<sup>112</sup> Grimm 1873, Sp. 2496-2500.

<sup>113</sup> Krauß 1999, S.56. welche Küche sie mit „gehobene Küche“ gemeint hat, ist nicht ganz klar, aber nach anderen Forschungen kann man vermuten, daß es sich hier z. B. um Adelshöfe handelt.

<sup>114</sup> Hansen 1968, 151f.

<sup>115</sup> Hier gibt es Meinungsunterschiede zwischen Hansen und Wiegelmann. Leider ist nicht klar, welches Kochbuch Hansen meint. Vgl. Hans Jürgen Teuteberg: „Der Beitrag des Rübenzuckers zur „Ernährungsrevolution“ des 19. Jahrhunderts.“ In: Hans Jürgen Teuteberg/Günter Wiegelmann: *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. Studien zur Geschichte des Alltags*. Münster 1986, S. 153-162 (1986b), vor allem S. 154.

<sup>116</sup> Hubert Olbrich: *Zuckermuseum*. Berlin 1989, S. 71.

<sup>117</sup> Teuteberg, ebd., S.159.

<sup>118</sup> Kittelberger 1988, S.50.

Barbara Krug-Richter untersuchte die Hospitalverpflegung zwischen 1540 und 1650. Hier erfährt man, wie sich die Unterschichten – nämlich der größte Teil der Bevölkerung – damals ernährt haben. Krug-Richter stößt sporadisch auch auf das Vorkommen von Kuchen – damals als *koken* bezeichnet.<sup>119</sup> Ihr Bericht über Kuchen ist nicht lang, weil, wie sie selbst erwähnt, Kuchen rar war. Es ist anzunehmen, daß das von ihr beschriebene Neujahr ritual die einzige Gelegenheit war, wo man regelmäßig Kuchenteig bekam: Für Neujahr und Epiphanie wurde Kuchenteig verteilt, um diesen Teig dann gemeinsam zu backen. Das Ritual war damals auf diese Weise üblich, sodaß dafür die Bezeichnung „Kuchenabend“ verwendet wurde. Aus der Rohteigverteilung kann man schließen, daß das Ritual gemeinsames Backen für wichtig gehalten worden ist.<sup>120</sup> Vermutlich mußte man auch aus ökonomischen Gründen den Teig gemeinsam backen, dennoch ist es sehr wohl möglich, daß dieser Brauch eine rituelle Verbindung zwischen der gemeinschaftlichen Tätigkeit und dem Backen vermittelt hat. Was die Form des Gebäcks betrifft, entstand genau genommen eher ein waffelartiges Gebäck (Eiserkuchen), es war kein Teig für Pfeffer- oder Honigkuchen.<sup>121</sup> Vor allem ist bemerkenswert, daß zwei verschiedene Rezepte für den Kuchen verwendet wurden: Ein reichhaltigeres Rezept war für Klosterherren und Conventualinnen, und der „volckes kuche deich“ war für das Gesinde, für Diener, Tagelöhner und die unteren Kirchenangestellten wie die Küster bestimmt. Man sieht deutliche Unterschiede zwischen den beiden Rezepten. Vor allem die größere Menge Honig beim „Herren“-Rezept wurde beim Rezept für die Armen durch süßes Bier ersetzt, anstelle von Gewürzen wie Ingwer und Anis wurden billigere Gewürze wie Pfeffer oder Fenchelsamen verwendet.

---

<sup>119</sup> Krug-Richter 1994, S. 214-216. Neben der Verbrauchssituation wird auch berichtet, daß die Wortverwendung von *koken* häufig unpräzise und „allumfassend“ war, wie sprachliche Forschungen hindeuten. Vgl. Grimm 1973, Sp. 2496 – 2500, Wurbach 1960, Oskar Rhiner: *Dünne, Wähe, Kuchen, Fladen, Zelten. Die Wortgeographie des Flachkuchens mit Belag und ihre volkskundlichen Hintergründe in der deutschen Schweiz*. Beiträge zur schweizer-deutschen Mundartforschung Bd. IX, Frauenfeld 1958.

<sup>120</sup> Es ist in Krug-Richters Buch nicht klar, ob auch die Kosten für die Feuerung übernommen wurden. Wenn nicht, hätte es weniger das Budget der Teigverteiler belastet, rohe Teige zu verteilen als gebackenes Gebäck.

<sup>121</sup> Krug-Richter 1994, S. 214-216.

Krug-Richter erwähnt, daß der Kuchen für arme Leute den Kuchen der Reichen nachahmen sollte, daß aber das Ergebnis ein anderes Gebäck war. Nach Krug-Richter gab es darüber hinaus in der Hospitalverpflegung nur ganz wenige mit Zucker gesüßte Gebäcke, und die Festgebäcke bestanden aus feinen Brotsorten.<sup>122</sup> Im 17. Jahrhundert erkennt man beim flachen Kuchen (Fladen) den Einfluß der oberen Schichten: Hans-Jürgen Teuteberg und Günter Wiegelmann stoßen bei der Forschung über Obstmusverwendung auf das Bestreichen des Flachkuchens mit Obstmus. Das kann wohl als Vorstufe des Blechkuchens angesehen werden. Den neuen Flachkuchen mit Belag nannten Teuteberg und Wiegelmann ein „sinkendes Kulturgut“ aus wohlhabenden Kreisen; der Flachkuchen galt im 17. Jahrhundert noch lange als vornehmes Gebäck.<sup>123</sup> Um die Mitte des 17. Jahrhunderts entstanden nach Wiegelmann noch einige wichtige Sitten, die sich auf die süßen Sachen bezogen. Kaffee und Tee „gesüßt genießen“ verbreitete sich langsam in der Oberschicht, zu dieser sich entwickelnden Institution gehörte das Servieren von süßem Gebäck. Dabei entwickelte sich die „Kaffeevisite“ als eine kleine Besuchsmahlzeit.<sup>124</sup> Wichtig ist insbesondere, daß sich die Süßung der Mahlzeit vor allem mit Zucker als exklusivem Statussymbol in den obersten Schichten entwickelt hat. Dieser demonstrative Verhaltensstil, der seine Abgrenzung gegen nicht höfische Menschen auch dank der Rarität des Zuckers weiterhin aufrecht erhielt, hat später dazu beigetragen, Zucker(waren) und die Süßung der Mahlzeit sehr begehrt für die anderen Schichten, wie Bürger und Bauern, zu machen.<sup>125</sup>

---

<sup>122</sup> Krug-Richter 1994, vgl. S. 203-216.

<sup>123</sup> Hans Jürgen Teuteberg/Günter Wiegelmann: *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*. Göttingen 1972, S. 303. Hier bezeichnen die Autoren wohlhabende Kreise als Bürgerkreise, wobei man den Begriff „bürgerlich“ im 17. Jahrhundert anders versteht als im 19. Jahrhundert, wo eine politische Ausdehnung und damit die Entstehung einer neuen „bürgerlichen“ Schicht stattfand.

<sup>124</sup> Wiegelmann 1986, S.143

<sup>125</sup> Wiegelmann 1986, S.135f, 140f, 143-149. Vgl. Das Bild „Bauernhochzeit“ (1567/68) von Pieter Bruegel d. A. zeigt Hirsebrei mit rotem und Reisbrei mit weißem Zucker bestreut. Die Preis- und Wertschätzung für Zucker bei Wiegelmann ist etwas niedriger als die anderer Forscher.

Im 18. Jahrhundert entwickelten sich in höfischen Küchen die Backtechnik und die Backgeräte für die Kuchenherstellung weiter, die Zutaten waren vor allem für die reichen Menschen immer leichter zu bekommen.<sup>126</sup> Am Beispiel des Zuckers kann man das erkennen: Um 1765 kostete ein Pfund brauner Meliszucker, der qualitativ etwas weniger wertvoll als weißer raffinierter Zucker war, nach Kittelberger etwa 65 Pfund, das war genauso viel wie der Tageslohn eines gelernten Zimmermanns. Zuckersirup, das Abfallprodukt bei der Raffinierung des Zuckers, kostete die Hälfte bis ein Drittel dieses Tageslohns. Weißer Zucker kostete jedoch etwa das Anderthalbfache des Tageslohns eines Zimmermanns. Ein Würzburger Steinbrucharbeiter mußte im 18. Jahrhundert nach Olbrich für ein Pfund Zucker gut zwei bis zweieinhalb Tage arbeiten.<sup>127</sup> Nach Teuteberg und anderen sank der Zuckerpreis dank der Mechanisierung und der verbesserten Transportmöglichkeit im 18. Jahrhundert rasch. 1780 erreichte die Zuckerverbrauchsmenge in Berlin ein Pfund pro Kopf und Jahr, um 1790 kostete Zucker und Honig ungefähr gleich viel.<sup>128</sup> Dennoch dauerte es bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts, bis der Zucker wirklich in breiten Schichten verwendet wurde. Ende des 18. Jahrhunderts gab es zwar schon gegen 70 Kuchenarten und -namen.<sup>129</sup> Sie waren jedoch nur bestimmten Menschen wie etwa Adeligen oder Patriziern vorbehalten, oder es wurde Kuchen für besondere festliche Gelegenheiten gebacken.<sup>130</sup> Kochbücher dienten noch als Statussymbol, daher findet man dort keine alltäglichen Re-

---

<sup>126</sup> Hansen 1968, S.88, S. 163. Krauß 1999, S. 56, 58, 81, vgl. Wiegelmann 1986, Teuteberg 1986b.

<sup>127</sup> Kittelberger 1988, S. 94. Olbrich 1989, S. 71.

<sup>128</sup> Allerdings stieg der Zuckerpreis gleich danach wegen des Kriegs wieder. Hans Jürgen Teuteberg: „Der Verzehr von Nahrungsmitteln in Deutschland pro Kopf und Jahr seit Beginn der Industrialisierung (1850-1975). Versuch der quantitativen Langzeitanalyse.“ In: Hans Jürgen Teuteberg/Günter Wiegelmann: *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. Studien zur Geschichte des Alltags*. Münster 1986, S.225-280 (1986d), Kittelberger 1988, S.92, vgl. Wiegelmann 1986, S. 137-140.

<sup>129</sup> Grimm, 1873.

<sup>130</sup> Hansen 1968, S.156. Er stellte fest, daß noch im 18. Jahrhundert Ordnungen vorschrieben, daß nur bestimmte soziale Schichten bestimmte Mengen von Süßwaren verschenken durften.

zepte.<sup>131</sup> Mit Butter bestrichener runder Fladen, von der Konsistenz her ähnlich wie heutiger einfacher Blechkuchen, nur ohne Zucker, galt im 18. Jahrhundert in den Städten Ostpreußens noch als Hochzeitskuchen.<sup>132</sup> Hansen beschreibt die Kunst des Zuckerwerks in damaligen Kochbüchern oder bei besonderen Festen wie etwa dem 50. Jubiläum eines Erzbischofs.<sup>133</sup> Da der Zucker in diesem Zeitraum noch rar war,<sup>134</sup> zeigen die Kuchenrezepte in Kochbüchern, daß Kuchen nach diesen Rezepten nur für sehr reiche Menschen bestimmt war. Die meisten Rezepte benötigten nämlich mindestens soviel Zucker wie in heutigen Rezepten, manchmal auch mehr.<sup>135</sup> Noch deutlicher zeigt Wiegelmann, daß einfache Menschen kaum Gelegenheit hatten, Kuchen zu genießen.<sup>136</sup> Er dokumentiert zahlreiche Berichte über Speiseordnungen, darin kamen Kuchen nur selten, etwa bei Magisterschmäusen oder bei Festlichkeiten der gehobenen Schichten vor.<sup>137</sup> Seit 1770 gelang die Fabrikherstellung von Zichorienkaffee, und damit wurde der Kaffeegenuß in breiten

---

<sup>131</sup> Krauß 1999, S.58.

<sup>132</sup> Tolksdorf 1975, S. 278.

<sup>133</sup> Hansen 1968, S.163.

<sup>134</sup> Vgl. Christoph Maria Merki: „Zucker.“ In: Thomas Hengartner/Christoph Maria Merki (Hg.): *Genußmittel: Ein kulturgeschichtliches Handbuch*. Frankfurt 1999, S. 231-256, Teuteberg 1986b, S. 153-162, vor allem S. 159.

<sup>135</sup> Hansen 1968, S. 216-256.

<sup>136</sup> Günter Wiegelmann: *Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung*. Marburg, 1967, S. 26-73. Vgl. Ders.: *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*. Münsteraner Schriften zur Volkskunde/Europäischen Ethnologie. 2. erweiterte Auflage unter Mitarbeit von Barbara Krug-Richter. Münster 2006.

<sup>137</sup> Wiegelmann 1967, S. 38. Dennoch waren Gebäcke für die Stadtbürger gängiger Genuß. Aber Zuckerwerk wie Marzipan oder sogenannte Vexiersachen aus Zucker durften nicht einmal zu großen Festen verwendet werden. Vgl. Krauß: Sie spricht wiederholt vom „gutbürgerlichen“ und gehobenen Haushalt sowohl in der frühen Neuzeit bis ins 18. Jahrhundert, als auch in der Moderne ab dem 19. Jahrhundert. Ihre Zuordnung ist verwirrend, denn die „Bürger“ und somit die „bürgerlichen“ Haushalte hatten im 18. Jahrhundert noch gesellschaftlich und ökonomisch andere Positionen als im 19. Jahrhundert. Auch der Begriff „gutbürgerlich“, der etwa die obere Mittelklasse bedeutet, ist nicht eindeutig. Die Verhaltensstile der Bürger im Sinne des neuen Bürgertums, nämlich Tugend der Bescheidenheit und Ablehnung von Luxus auch in der Nahrung, treffen für die von Krauß beschriebenen Szenen nicht zu. Wenn man aber die Bezeichnung „Bürger“ in früher Neuzeit als „Stadtbürger“ oder gar besser als „Großbürger“ versteht, paßt der Lebensstil wiederum zu ihren Beschreibungen. Krauß 1999, S. 56.

Schichten immer mehr zum „mahlzeitbestimmenden Getränk“.<sup>138</sup> Daß es verschiedene Kuchensorten bei hohen Festtagen wie etwa der Kirmes gegeben haben muß, ist nicht zu bezweifeln. Die Frage ist jedoch, bei wem die Feste stattfanden. Krauß zeigt, daß es 1819 an einem Kirchweihfest zum Frühstück verschiedene Kuchen gab, das Fest fand aber in einem Schloß statt.<sup>139</sup> Schilderungen über Kuchen bei der ländlichen Bevölkerung sind kaum überliefert. Bei Wiegelmanns reichhaltigem Material über die Speise der ländlichen Bevölkerung zwischen 1770 und 1850 kommt Kuchen nur zweimal vor: und zwar zum einen um 1800 in Tirol für Bürgerliche, Adelige und Fremde mit Status, zum anderen 1816 in Sauerland. Da handelte es sich um eine Verköstigung mit zwei Gängen: erstens Brei, dann Kaffee mit Kuchen, Haferbrot und weichem Käse. Es war also in beiden Fällen etwas Luxuriöses für die gehobene Schicht.<sup>140</sup> Als Nebenmahlzeit wird für diesen Zeitraum über die Gewohnheit „Vesper“ berichtet, dort aß man oft Brot.<sup>141</sup> Zu Beginn des 19. Jahrhunderts war der Zucker nach Wiegelmann im Volk noch sehr selten oder ganz unbekannt, er war noch ein Importartikel.<sup>142</sup> Damit ist die Aussage von Krauß, daß der Gugelhupf „in der bäuerlichen Welt“ im 18. und 19. Jahrhundert „nur an Sonn- und hohen Festtagen (...) aufgetragen“ worden sei,<sup>143</sup> unpräzise. Der Sonntag als Tag der Ruhe und des Gottesdienstes gehörte zu einer ganz anderen Kategorie als die hohen Festtage wie Ostern, oder gar ein Rite de Passage, wie die Hochzeit. Und darüber hinaus konnten in diesem Zeitraum um 1800 gemeine Menschen noch kaum Zucker haben.

---

<sup>138</sup> Wiegelmann 1967, S. 45, Hans Jürgen Teuteberg: „Kaffee.“ In: Thomas Hengartner/Merki, Christoph Maria (Hg.): *Genußmittel: Ein kulturgeschichtliches Handbuch*. Frankfurt 1999, S. 81-116. Allerdings hielt sich die Mehlspeise in Süddeutschland weiterhin als Hauptspeise bei den Bauern und man kannte weniger den Kaffee, in Norddeutschland aß man aber Brot mit Butter und teilweise Kaffee dazu.

<sup>139</sup> Krauß, 1999, S. 78.

<sup>140</sup> Wiegelmann 1967, S.57, „es gibt Spritzkuchen und Pfannkuchen“, S. 53.

<sup>141</sup> Wiegelmann 1967, S. 44-59.

<sup>142</sup> Wiegelmann 1967, S.66. Vgl. Teuteberg 1986b, S. 155-159, Wiegelmann 1986, S. 145f. Wegen des Napoleonkrieges stieg der Zuckerpreis zu Beginn des 19. Jahrhunderts kurz vor einem Preisabsturz wieder.

<sup>143</sup> Krauß 1999 S. 87. Der Gugelhupf auf dieser Abbildung wird Hochzeitskuchen genannt.

In der Geschichte der Baumkuchenherstellung von Krauß wird die Einführung des geschlossenen Herdes nicht eindeutig dargestellt.<sup>144</sup> Nach Teuteberg, Margret Tränkle, Siegfried Gideon und anderen wurde erst in der Mitte des 19. Jahrhunderts allmählich das offene Feuer durch den geschlossenen Herd ersetzt. Selbst dann wurde in bürgerlichen Haushalten vielfach noch am offenen Feuer gekocht.<sup>145</sup> Man sollte mit der Idealisierung der bürgerlichen Familie vorsichtig umgehen, auch wenn es nach Krauß zum Stolz der gutbürgerlichen Hausfrau gehört haben soll, Baumkuchen, Gugelhupf, Rührkuchen und Springerle herzustellen oder Hausangestellte dazu anzuleiten.<sup>146</sup> Wann nachmittägliche Kaffeekränzchen im Kraußschen Sinne sich entwickelt haben, ist schwer festzustellen.

---

<sup>144</sup> Krauß 1999, S. 190.

<sup>145</sup> Wiegelmann 1967, S. 69f, Margret Tränkle: „Zur Geschichte des Herdes.“ In: Michael Andritzky (Hg.): *Oikos: Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*. Gießen 1992, S. 37-53, Hans Jürgen Teuteberg: „Die Rationalisierung der Küchen am Beispiel des Elektroherdes seit dem späten 19. Jahrhundert.“ In: Hans-Jürgen Gerhard (Hg.): *Struktur und Dimension. Festschrift für Karl Heinrich Kaufhold zum 65. Geburtstag*. Stuttgart 1997, S. 456-476, Ders.: „Von der Hausmutter zur Hausfrau. Küchenarbeit im 18./19. Jahrhundert in der zeitgenössischen Hauswirtschaftsliteratur.“ In: Ders. (Hg.): *Die Revolution am Tisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Stuttgart 2004, S. 101-128. Siegfried Gideon: *Die Herrschaft der Mechanisierung. Ein Beitrag zur anonymen Geschichte*. Frankfurt a. M. 1982.

<sup>146</sup> Krauß 1999, S. 61.

## 1 B. Popularisierungsfaktoren des Kuchenkonsums

### 1 B 1. Ausbreitung des Zuckers in der Bevölkerung

Zucker blieb in Deutschland bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts den Haushalten der Adligen und der reichen Bürger vorbehalten.<sup>147</sup> Die Rübenzuckerproduktion wurde zwar bereits im 18. Jahrhundert erfunden, hatte aber noch ökonomische und qualitative Probleme. Um 1800 ist Zucker in Deutschland noch eine exklusive Importware. Nach der Aufhebung der Kontinentalsperre sank der Rohrzuckerpreis, der während der napoleonischen Kriege auf das Zwei- bis Dreifache angestiegen war. Die Konkurrenz zwischen Rohr- und Rübenzucker hat die Rübenzuckerbetriebe belastet und den gesamten Zuckerpreis wieder hoch getrieben, da die Rübenzuckerindustrie in der Konkurrenz nicht mithalten konnte. Mit der Steuerbegünstigung für Rübenzucker und dem bis zirka 1840 gleichbleibend hohen Zuckerpreis erholte sich die Rübenzuckerindustrie. Der leicht braun gefärbte Rübenzucker fand immer mehr Absatz und verdrängte allmählich den Kolonialzucker auf dem Markt.<sup>148</sup> Doch die Zuckerbäcker bevorzugten für die Oberschicht den teureren, feinen und weißen Kolonialrohrzucker, analysiert Teuteberg. Die Nicht-Oberschichten näherten sich nur langsam selbst dem weniger begehrten Rübenzucker an.<sup>149</sup> Bedingt durch die verbesserte Technik, durch Mechanisierung und erleichterte Transportmöglichkeiten, ist der Zuckerpreis dann zwar nicht gleichmäßig, aber insgesamt konstant und rapid gesunken.<sup>150</sup> So fiel der Zuckerpreis innerhalb von 30 Jahren auf ein Viertel.<sup>151</sup> Hingegen verdiente ein Indust-

---

<sup>147</sup> Merki, 1999 (Zucker), S. 234, Wiegelmann 1967, S. 66, 1986, S. 135-152. Teuteberg 1968b, S. 153-162, 1968d, S. 225-280. In England und anderen westeuropäischen Ländern wurde Zucker schon 100 Jahre früher popularisiert. Vgl. Sidney W. Mintz: *Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers*. Frankfurt a. M. 1987, Tokyo 1988, S. 218 – 254.

<sup>148</sup> Kittelberger 1988, S. 171. 1845 wurden 20 % des Zuckerbedarfs, 1850 wurden annähernd 50 % des Zuckerverbrauchs durch Rübenzucker gedeckt.

<sup>149</sup> Teuteberg 1986b, S. 157-159, 1986d, S. 264-266.

<sup>150</sup> Olbrich 1989, 113f.

<sup>151</sup> Der Zucker kostete 1836 etwa pro Doppelzentner (100 kg) noch 174 Mark, 1844 bereits 123 Mark, 1870 noch 92 Mark, 1875 45 Mark und 1900 nur noch 19,44 Mark. Teuteberg 1986b, S. 158, Olbrich 1989, S. 114, Kittelberger 1988, S. 170, 173. Die Angaben der Au-

riearbeiter oder ein selbstständiger Handwerker ca. 1822 bis 1844 pro Woche zwischen sieben und zehn Mark. Eine erhebliche Steigerung des Einkommens erfolgte etwa ein halbes Jahrhundert später: 1875 verdiente ein Arbeiter pro Woche bereits zirka 15 Mark.<sup>152</sup> Bei weniger bemittelten Schichten wurde zunächst der Zuckersirup, ein günstiges Neben- oder Abfallprodukt der Zuckerraffinierung, bis in die Mitte der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts verwendet.<sup>153</sup> Nach Teuteberg stieg der durchschnittliche Zuckerverbrauch von 500 g bis 700 g im Jahr 1800 über 5 kg im Jahr 1870, bis auf ca. 19 kg im Jahr 1910.<sup>154</sup> Teuteberg weist darauf hin, daß der eigentliche Aufschwung des Zuckerkonsums erst ab 1880 erfolgte.<sup>155</sup> Da ging der starke Sirupverbrauch zurück und die Arbeiter erlebten eine deutliche Einkommenssteigerung. Der Zuckerpreis sank drastisch auf ein für Bürger und Bauern erreichbares Niveau, dann ging er weiter zurück, bis er auch für weniger bemittelte Schichten erschwinglich wurde. Bis dahin war die Differenz des Zuckerverbrauchs zwischen den sozialen Schichten sehr groß, sodaß ein Durchschnittswert des Zuckerverbrauchs wenig über die sozialen Unterschichten aussagt. Somit ist die Herstellung von süßen „feinen“ Backwaren, wie Kuchen oder Torte, die als Kunst der Köche oder Konditoren entwickelt worden waren, von einem großen Teil der Bevölkerung noch fern geblieben.<sup>156</sup> Daher ist es eine logische Folge, daß mit den niedrigeren Zuckerpreisen Kochbücher und Kochschulen bei der Verbreitung der Kuchenherstellung auf einmal eine große Rolle ge-

---

toren differieren.

<sup>152</sup> Kittelberger 1988, S. 180, Teuteberg 1986, S. 265.

<sup>153</sup> Teuteberg 1986d, S. 264f. Der Siruppreis betrug damals nur 40 % des Preises von reinem Zucker. Der massenhafte Sirupverbrauch ging erst Mitte der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zurück.

<sup>154</sup> Teuteberg 1986d, S.239. Tabelle 1. Im Jahr 1825 = 1,4 kg; 1836 = 2,0 kg; 1840 = 2,3 kg; 1850 = 3,0 kg; 1860 = 4,1 kg; 1870 = 5,0 kg; 1880 = 6,8 kg; 1890 = 10,5 kg; 1900 = 13,8 kg; 1910 = 19,4 kg.

<sup>155</sup> Teuteberg 1986b, S.159, 1986d, S.265.

<sup>156</sup> Teuteberg 1986b, S.159, 1986d, S.265. Es wäre theoretisch möglich gewesen, daß man auf dem Land beim Brotbacken selbstgeerntetes Obst auf den Brotteig gestreut hat. Es fehlte zwar der Zucker, aber es könnte durch das Obst süß geschmeckt haben. Für das Kuchenbacken durch Köche oder in den oberen Schichten brauchte man dazu Rezepte oder eine Koch- oder Backschule.

spielt haben.

Unterschiede zwischen Stadt und Land in bezug auf die Verwendung von Zucker waren auffällig: Nach Christoph Merki haben die Bewohner von Wien, der Haupt- und Residenzstadt der Habsburgmonarchie, im Jahr 1860 pro Kopf rund 13 kg Zucker verbraucht; das war rund siebenmal so viel wie im übrigen Niederösterreich.<sup>157</sup> Peter Lesniczak recherchierte den regionalen Zuckerverbrauch zwischen 1870 und 1895 auf der Basis von Haushaltsrechnungen der Arbeiterschaft in zehn Orten im damaligen Deutschen Reich. Das Ergebnis zeigt enorme regionale Unterschiede. In manchen Orten wurde elf bis 30mal soviel Zucker konsumiert wie in den Orten mit dem kleinsten Zuckerverbrauch.<sup>158</sup> Nur drei Orte lagen über der durchschnittlichen Zucker-Verbrauchsmenge (etwa 11 kg) in den späten 1880er Jahren, und die restlichen sieben Orte lagen weit darunter, bei höchstens etwa der Hälfte des Reichsdurchschnitts. Dieser Unterschied deutet darauf hin, daß die Entwicklung des Zuckerkonsums stark mit der Urbanisierung und Industrialisierung einherging. Regionale Unterschiede haben bei der Kuchenverbreitung eine große Bedeutung. Denn ohne Zucker ist Kuchen im heutigen Sinne nicht herzustellen. Es ist ein einfacher, aber wichtiger Hinweis, daß Kuchen in der Arbeiterschaft in diesem Zeitraum nur regional und sporadisch verbreitet sein konnte.

In der Zuckerforschung ist man sich einig, daß um 1900 Zucker kein exklusives Luxusmittel mehr war und daß er sich danach drastisch zum alltäglichen Nahrungsmittel gewandelt

---

<sup>157</sup> Merki 1999, S. 235. Wien hatte zum Beispiel vor 1783 ein Fünftel des gesamten Importzuckers der Monarchie verbraucht.

<sup>158</sup> Peter Lesniczak: *Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung. Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930*. Wiesbaden 2003, S.54f. In Oberbayern verbrauchte man 27,8 kg pro Vollperson und Jahr, dann folgten Oberschlesien mit 14,4 kg und Berlin mit 12,2 kg. Hingegen war die jährliche Verbrauchsmenge pro Vollperson in Hessen-Nassau mit 1,3 kg am kleinsten, in Magdeburg (Land) 1,6 kg und in Schleswig 2,7 kg. Bei dem herausstechenden hohen Wert von Oberbayern weist Lesniczak darauf hin, daß es sich möglicherweise um eine fehlerhafte Angabe handeln könnte. Sie stammt von einer einzigen Familie in Oberbayern, sodaß kein Vergleich innerhalb Oberbayerns möglich ist. Ansonsten könnte es an einer extremen Vorliebe für Mehl- und Eierspeisen beziehungsweise an der Obstverarbeitung liegen.

hat.<sup>159</sup> Teuteberg nannte als statistischen Grund, daß der Konsum einer vierköpfigen Familie ziemlich genau dem Reichsdurchschnitt entsprochen habe, und stellte einen Zusammenhang zwischen Familiengröße der Nürnberger Arbeiter und deren Zuckerkonsum her.<sup>160</sup> Bei Familien bis zu fünf Mitgliedern steigerte sich die Zuckerverbrauchsmenge pro Kopf konstant, aber bei Haushalten mit mehr als sechs Personen, nahm die Verbrauchsmenge pro Kopf wieder ab. Dieses Phänomen wird von Historikern als ein Hinweis gedeutet, daß ärmere Familien ihren Zuckerbedarf noch nicht richtig befriedigen konnten.<sup>161</sup> Nach 1900 stieg die durchschnittliche Zuckerverbrauchsmenge pro Kopf und Jahr mit einigen Schwankungen. 1900 verbrauchte man in Deutschland durchschnittlich ca. 13 kg Zucker, dann 1910 etwa 18 kg, und 1935 knapp 23 kg, wobei die gewerblich verarbeitete Zuckermenge grundsätzlich auch mitgerechnet wurde.<sup>162</sup> Je mehr sich der Zuckerkonsum in den sozialen Schichten nivellierte und standardisierte, desto deutlicher treten die regionalen Unterschiede in den unteren Schichten hervor. Merki geht davon aus, daß Zucker in bäuerlichen Haushalten in verkehrungünstig gelegenen Orten noch lange ein sparsam verwendetes Gut geblieben ist, während der Zucker bei großstädtischen Arbeitern bereits vor dem ersten Weltkrieg einen sicheren Platz auf dem Speiseplan besaß.<sup>163</sup> Lesniczak untersucht Haushaltrechnungen von Arbeitern um 1910 und vergleicht den Zuckerkonsum in 21 Ortschaften.<sup>164</sup> Um 1910 liegt der Zuckerkonsum in Arbeiterhaushalten näher am

---

<sup>159</sup> Teuteberg 1986b, 1986d, Merki 1999, Lesniczak 2003, S. 72.

<sup>160</sup> Teuteberg 1986b, S. 160, 1986d, S.266.

<sup>161</sup> Teuteberg 1986d, S.266, Lesniczak 2003, S. 72f. Fußnote.

<sup>162</sup> Vgl. Merki 1999, S. 237. Im Gebiet des heutigen Österreichs wurden im Jahr 1912 18 Prozent von 21 kg des Zuckerkonsums industriell verarbeitet. Im Reichsgebiet soll es ein ähnliches Ergebnis gegeben haben. Vgl. Lesniczak 2003, S. 72. Fußnote. Die durchschnittlichen Verbrauchsmengen waren im Jahr 1900 = 12,63 kg; 1905 = 15,09 kg; 1908 = 18,6 kg; 1910 = 17,84 kg; 1913 = 20,02 kg; 1925 = 20,41 kg; 1930 = 23,27 kg und 1935 = 22,69 kg.

<sup>163</sup> Vgl. Gertrud Herrig 1974, Tolksdorf 1975.

<sup>164</sup> Lesniczak 2003, S. 73.

Reichsdurchschnitt (19,4 kg) als in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts.<sup>165</sup> Auffallend war der Zuckerverbrauch in der Arbeiterschaft in Baden (städtisch) mit ca. 35 kg und in Kiel mit 30 kg, dann folgten fünf Städte mit den Werten von knapp über zwanzig kg pro Kopf und Jahr.<sup>166</sup> Nicht nur Stadt-Land-Unterschiede, sondern auch regionale Unterschiede sind hier zu erkennen. Vor allem haben die Ortschaften in Baden insgesamt hohe Werte, hier kann man die Obstverarbeitung als Grund vermuten. Andererseits haben Franken und Bayern bemerkenswert niedrigere Werte, hier kommen nur große Städte über die durchschnittliche Menge hinaus. Die Werte von kleineren Orten liegen weit unten, sie betragen etwa ein Drittel des Zuckerverbrauchs im Reichsdurchschnitt.<sup>167</sup> Darüber hinaus ist im Maingebiet und in Württemberg ebenfalls ein Stadt-Land-Unterschied zu sehen.<sup>168</sup> Lesniczaks weitere Recherche von Haushaltsrechnungen der Arbeiterschaft von 1927/28 in 60 Ortschaften zeigt, daß die Zuckerverbrauchsmenge in den untersuchten Orten allgemein angestiegen ist.<sup>169</sup> Die kleinste durchschnittliche Verbrauchsmenge lag bei knapp elf kg in Elberfeld, hingegen lag die größte Verbrauchsmenge mit 40 kg in Jena. Erstaunlicherweise wurde in Regensburg die zweitgrößte Menge mit knapp 27 kg verbraucht. Interessanterweise zeigten einige große Städte wie Düsseldorf oder Kiel einen starken Rückgang der Verbrauchsmenge im Vergleich zum Zeitraum um 1910. Die Mengendifferenz ist insgesamt kleiner als zuvor geworden, dennoch sind die Regionalunterschiede nicht zu überse-

---

<sup>165</sup> 12-14 kg sind meist angegebenen Werte. Da im Jahr 1910 der reichsweite Durchschnitt 17,84 kg betrug und den gewerblich verarbeiteten Zucker beinhaltet, könnte man es als annähernde Werte betrachten. Vgl. Lesniczak 2003, S. 73f.

<sup>166</sup> Die Städte waren Düsseldorf (22,7 Kg), Brandenburg (21,4 Kg), Nürnberg (20,7 Kg), München (20,5 Kg) und Pforzheim (20,3 Kg).

<sup>167</sup> Aufgrund dieser Auswertung wird der vorher angegebene Wert von der Mitte der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Oberbayern noch fragwürdiger. Vgl. Fußnote 157.

<sup>168</sup> Für zwei ländliche Gebiete (Ostpreußen und Rheinland) gab es leider keine Angabe. Insgesamt scheint die Stadt-Land-Differenz in diesem Zeitraum kleiner als zuvor.

<sup>169</sup> Lesniczak 2003, S. 95-97. Die 60 Ortschaften liegen nicht regelmäßig reichsweit verstreut, teilweise liegen ein paar Ortschaften in einem engen Regionalkreis wie bei Hamburg oder bei Düsseldorf. Dennoch ist dieses Ergebnis wertvoll für die Alltagsforschung in Arbeiterschichten.

hen. Obere Plätze im Zuckerverbrauch wurden von Ortschaften im Süden Deutschlands belegt, untere Plätze belegten sehr auffällig die Ortschaften von Ruhrgebiet und Rheinland. Merki analysiert das Phänomen der regionalen Differenz des Zuckerkonsums und stellt fest, daß das entscheidende Kriterium für die Höhe des Zuckerverbrauchs nicht der Anteil der bäuerlichen Bevölkerung an der Gesellschaft ist, sondern „der Grad ihrer Modernisierung, die Integration der bäuerlichen Ökonomie in die Marktwirtschaft“.<sup>170</sup> Merkis marktwirtschaftliche These könnte man auf die Entwicklung des Kuchenkonsums übertragen, sie basiert zum großen Teil auf der Verbreitung des Zuckerkonsums. Dabei sollten aber ohne Zweifel zusätzlich noch andere Faktoren wie der Einfluß von Koch- und Backschulen, von Kochbüchern oder von technischen Entwicklungen berücksichtigt werden. Andererseits, wenn die bäuerlichen Haushalte in ihrer geschlossenen Selbstversorgungsökonomie zum Beispiel Früchte verwendeten, konnte man eigenes süßes Gebäck und auch eine Art von Kuchen produzieren. Für die Kuchenkultur gab es zwei wirtschaftliche Wege, die Integrierung zur Marketinggesellschaft und die Selbstversorgungswirtschaft. Außer den Schwankungen während des Krieges wuchs bis 1975 der Zuckerkonsum fast konstant.<sup>171</sup>

Bis jetzt wurde hier ein Überblick über die Fakten gegeben und es wurden hauptsächlich materiale Gründe des Zuckerkonsums beziehungsweise dessen Verbreitung genannt. Der Zucker ist durch Industrialisierung vor dem ersten Weltkrieg ein alltägliches Lebensmittel geworden, allerdings gab es klare regionale Unterschiede. Die materiellen Bedingungen des Zuckers, wie seine enorme Nährhaftigkeit und Flexibilität, paßten zur Industrialisierung. Ohne dieses Zusammenspiel wäre seine Expansion nicht möglich gewesen. Trotzdem ist die Wirkung der sozialen Bedingung als Luxusträger nicht zu übersehen. Wie Wiegelmann schon 1986 darauf hingewiesen hat,<sup>172</sup> ist es nicht zu bestreiten, daß das hohe Prestige des Zuckers eine Begünstigung für seine soziale Verbreitung begünstigt hat. Daß stilisierter

---

<sup>170</sup> Merki 1999, S.235.

<sup>171</sup> Teuteberg 1986, S.239.

<sup>172</sup> Wiegelmann 1986, S.137-140, 143.

Zuckerkonsum im höfischen Bereich eine Vorbildfunktion für Bauern und Bürger hatte, ist beispielsweise bei auf dem Gemälde „Bauernhochzeit“ (1567/68) von Pieter Bruegel d. A.<sup>173</sup> als „demonstrativer Konsum“<sup>174</sup> zu sehen. In den Kochbüchern, die selbst bis ins 18. Jahrhundert als Statussymbol fungierten, wurde Zucker, manchmal ausdrücklich der „weiße Zucker“, als wichtige Zutat reichlich verlangt, auch wenn (oder eigentlich gerade weil) der Zucker statistisch gesehen, zu dem Zeitpunkt eine rare Ware war.<sup>175</sup> Der Abgrenzungsversuch von oberen Schichten gegen die niedrigeren Schichten durch den privilegierten Verbrauch von Zucker beziehungsweise Zuckerwerk ist auch in städtischen Ordnungen zu beobachten.<sup>176</sup> Nicht nur der Gaumengeschmack, sondern auch das sichtbare Äußere war ein deutlicher Hinweis für den Luxus. Bei dem Spruch „das Auge ißt mit“ handelt es sich heutzutage eher um das populär geprägte „appetitliche“ Äußere, aber beim Zucker und Zuckerwerk in jener Zeit ging es um eine stilisierte Elitekultur, die durch die Rarität der Utensilien und durch Abgrenzungsregeln künstlich erzeugt wurde. Dieser ästhetische Genuß fungierte erst als ein klares Abgrenzungsmerkmal, dann nach und nach als ein demonstratives Nachahmungsobjekt. Eine der wichtigsten Grundlagen für die Kuchenherstellung, nämlich der Zuckerkonsum, hat sich unter dem Aspekt der Nachahmung erst bei großbürgerlichen, dann bäuerlichen und mittelbürgerlichen, dann sozial noch niedrigeren Schichten vor allem seit der Mitte des 19. Jahrhunderts rapide entwickelt. Diese Entwicklung verlief nicht gleichmäßig, sodaß man Regionalunterschiede vor dem ersten Weltkrieg noch gut erkennen kann. Es ist daher nicht zu bezweifeln, daß der Kuchenkonsum bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts regional und auch städtisch und ländlich sehr

---

<sup>173</sup> Vgl. Abschnitt Teil 1 A. Allgemeiner historischer Hintergrund vor der Popularisierung. Fußnote 125.

<sup>174</sup> Thorstein, Veblen: „Conspicuous consumption“, Theorie der feinen Leute, Frankfurt a. M. 2007, original 1899, Merki 1999, S. 236.

<sup>175</sup> Vgl. Rumpolt 1582, Hansen 1968, S.216-256.

<sup>176</sup> Wiegmann 1967, S. 38, Hansen 1968, S. 155f. Der Rath der Stadt Leipzig ordnete etwa 1661 die Obergrenze je nach dem Beruf an, wer wieviel oder überhaupt Kuchen oder Marzipan zum Gevatterstücke schenken durfte. Nach Hansen existierte eine solche Ordnung zum Teil bis 18. Jahrhundert hinein.

unterschiedlich entwickelt war. Es ist sehr zu vermuten, daß die Kuchenrituale, die stilisier-  
ten Charakter haben, bei der Verbreitung als Nachahmungsobjekt einen großen Einfluß im  
Verbürgerlichungsprozeß gehabt haben.

## 1 B 2. Technische Entwicklung

### 1 B 2a. Modernisierung der Backmöglichkeit

Um Kuchen im heutigen Sinne backen zu können, braucht man einen geschlossenen Ofen. Die gleichmäßig verteilte Hitze im geschlossenen Raum, von allen Seiten oder wenigstens von zwei Seiten, sorgt dafür, daß der Teig aufgeht und gleichmäßig gar wird. Man muß im geschlossenen Backofen das Backgut während des Backvorgangs nicht mehr drehen, der Kuchen wird in der Backröhre gar und geht gleichmäßig auf. Bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts war Kochen und Braten nur auf einer meist offenen Feuerstelle möglich.<sup>177</sup>

Im späten 15. Jahrhundert wurden der Kastenofen und die Kochkachel entwickelt. Diesen viereckigen Kasten aus Eisen steckte man in einen Herd oder Ofen direkt auf das Feuer. Eine seiner wichtigsten Funktionen war, daß man das Kochen in der Kachel völlig verbergen konnte, weil der Ofen oft als einzige Wärmestelle des Hauses im Wohnzimmer stand.<sup>178</sup> Nach Wingolf Lehnemann wurden Kastenöfen und ihre Weiterentwicklungen bis ins frühe 20. Jahrhundert hergestellt. Der Versuch, das Feuer zum Kochen in die sogenannte Kochkammer komplett einzuschließen, ist nach Margret Tränkle schon im 16. Jahrhundert dokumentiert worden, bei diesen Feuerkammern war allerdings die Frontseite noch

---

<sup>177</sup> Margret Tränkle 1992, S. 37-53, Teuteberg 1997, S. 456-476. Elke Groenewold, Gunhild Ohl-Hinz: „Kocher – backer – brater – elektrisch ich dir rate!“. Vom häuslichen Herd zur Kochautomatik.“ In: Museum der Arbeit: *Das Paradies kommt wieder...Zur Kulturgeschichte und Ökologie vom Herd, Kühlschranks und Waschmaschine*. Hamburg 1993, S.62-77. Wingolf Lehnemann: „Der Küchenherd.“ In: Museum für Kunst und Kulturgeschichte der Stadt Dortmund: *Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert*. Oberhausen 1988, S.101-116. Kirsten Schlegel-Matthies: „Im Haus und am Herd“ *Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880 – 1930*. Stuttgart 1995, S. 56-62. Vgl. Marianne Susanne Kübler: „Über die Einrichtung des Herdes und die Küche.“ In: Barbara E. Messerli Bolliger (Hg.): *Die Küche, wie sie im Buche steht. Ausstellung im Wohnmuseum Bäregasse. Zürich 9. Juli - 13. August 1989*. Würzburg 1989, S.61-64. Fritz Blümel: *5000 Jahre Backofen*, Ulm 1977, S. 41-47, 60-64.

<sup>178</sup> Lehnemann 1988, S. 103. Nach Lehnemann lagen solche Gedanken in einer Zeit nahe, wo man sich schon bewußt war, daß fürs Kochen und Wohnen zwei getrennte Räume erstrebenswert sind, aber in der Tat der Wohnraum noch gleichzeitig Küche war.

offen.<sup>179</sup> Das Backen von Brot und Kuchen erfolgte um 1700 entweder in besonderen Öfen oder Backhäusern, wenn der Teig nicht zum Bäcker gebracht wurde.<sup>180</sup> In der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts gelang es Wissenschaftlern, geschlossene Feuerkammern zu entwickeln. In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts gab es nicht nur den zugemauerten Herd, sondern auch transportable Eisenöfen. Die letzteren waren ursprünglich für ärmere Familien gedacht.<sup>181</sup> Aber dieser tragbare Kohleisenofen, der sogenannte „Sparherd“ beziehungsweise die „Kochmaschine“, hat noch bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts Zeit gebraucht, um langsam eingeführt zu werden. Ende des 19. Jahrhunderts hatte sich der Sparherd in den Städten allmählich durchgesetzt.<sup>182</sup> Noch 1790 berichtete man über viele Rauchhäuser und über rauchige Bauernküchen, weil in der Mitte der Diele das offene Feuer den ganzen Raum mit Rauch erfüllte.<sup>183</sup> Das Hauptgericht war aufgrund der Effektivität der Nahrungszubereitung oft ein Eintopf im Kessel. Wohlhabendere Schichten wie oberbürgerliche oder Adelige konnten aber auch „spießartige“ Braten genießen.<sup>184</sup> Um die Mitte des 19. Jahrhunderts bedauerte nach Annemarie Wilz zum Beispiel ein Mundkoch des Königs von Preußen in seinem Kochbuch für mittlere und kleinere Haushaltungen sehr, daß in vielen bürgerlichen Küchen die räumlichen Voraussetzungen fehlten, um einen Braten so zuzubereiten, wie es eigentlich sein sollte.<sup>185</sup> Diese spießartige Brat- und Kochmög-

---

<sup>179</sup> Tränkle 1992, S. 42f. Einen ähnlich konstruierten Herd gab es im 17. und 18. Jahrhundert.

<sup>180</sup> Teuteberg 1997, S. 109.

<sup>181</sup> Lehnemann 1988, S. 110, schließlich sollte man nach Benjamin Graf Rumford, der den kleinen Eisenherd entworfen hatte, im geschlossenen Herd 80-90 % Brennholz im Vergleich zum offenen Feuer bei gleicher Leistung sparen können.

<sup>182</sup> Teuteberg 1997, S. 458-460, Tränkle 1992, S. 43f. Wiegemann, 1967, S.70, Lehnemann 1988, S. 112.

<sup>183</sup> Hermann Kaiser: „Kochen in Dunst und Qualm. Herdfeuer und Herdgerät im Rauchhaus.“ In: Volkskunst 4, Nov. 1987, S. 6

<sup>184</sup> Tränkle 1992, S. 41f.

<sup>185</sup> Annemarie Wilz: „Das unbedingt Notwendigste und das Wünschenswerte. Kücheninventar von 1850 – 1890.“ In: Museum für Kunst und Kulturgeschichte der Stadt Dortmund: *Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert.* Oberhausen 1988, S. 117-142, S. 131f.

lichkeit hat man auch für Gebäcke verwendet. Der Baumkuchen, der heutzutage in Konditoreien und Confiserien angeboten wird, ist ein Beispiel dafür. Wegen seiner aufwendigen Zubereitungsart und der Kostbarkeit der Zutaten war er den Oberschichten und seine Herstellung professionellen Händen vorbehalten.<sup>186</sup>

Fürs Brotbacken hatten Großbauern um 1770 ihr eigenes Backhaus, außerdem gab es Gemeindebackhäuser.<sup>187</sup> 1829 schrieb ein Obermeister vom Arnstädter Bäckerhandwerk in Thüringen, daß die Familien dieser Stadt in der Regel alle acht bis zehn Tage „*ins Haus*“ backen und nur sehr wenige reiche Familien beim Bäcker Brot kaufen würden. Bei diesem nicht gewerblichen Brotbacken würde auch ein Kuchen „*ins Haus*“ mitgebacken, daher gäbe es nur sehr wenig Bedarf für die Weißware vom Bäcker.<sup>188</sup> Siebzig Jahre später wird von dem gleichen Ort berichtet, daß der meiste Brotbedarf inzwischen beim Bäcker gekauft werde. Dabei wird erwähnt, daß jede „Bürgerfrau“ früher ihr Brot zum Backhaus gebracht habe.<sup>189</sup> Daraus ist zu schließen, daß die Brotversorgung im 19. Jahrhundert von der nicht-gewerblichen Sphäre zum Bäcker verlagert wurde.

Zurück zum Kohleofen-Sparherd: Der Nachfolger beziehungsweise die neuen Modelle des Sparherdes waren um die Mitte 19. Jahrhunderts mit einem eingebauten Backofen ausge-

---

<sup>186</sup> Krauß 1999, S. 184-195. Herstellungsart und Zutaten der Baumkuchen sind variabel. Es gibt auch Baumkuchen aus Hefeteig oder schlichtere Methoden Baumkuchen zu backen. Die Rezepte von baumkuchenartig geschichteten Kuchen findet man in damaligen bürgerlichen Kochbüchern und bis heute in aktuellen Backbüchern.

<sup>187</sup> Hans Meise: *So backt der Bauer sein Brot. Ein volkskundlicher Beitrag zum bäuerlichen Brotbacken und zur Entwicklung von Backöfen und Backhäusern*. Bielefeld 1959, S.35, 39, 40f, 47, 49f, Thüringer Freilichtmuseum Hohenfelden: Sonderausstellung Hausbäckerei & Handwerk. Hohenfeldener Blätter. 1995, S.5. An einigen Orten wurden die eigenständigen Backhäuser wegen behördlicher Feuerschutzverordnungen zu Gemeindebackhäusern zusammengeführt.

<sup>188</sup> Thüringer Freilichtmuseum Hohenfelden: Sonderausstellung Backen in Thüringen 300 Jahre Bäckerei Fischer in Arnstadt, 300 Jahre Traditionsreiches Thüringer Handwerk. Hohenfeldener Blätter. 1994, S. 5.

<sup>189</sup> Thüringer Freilichtmuseum Hohenfelden 1994. „Da jede Bürgerfrau ihr Brot, das sie abends vorher eingesäuert hatte, selbst zum Backhaus brachte, konnte man sich noch eines guten Stückchen Brots erfreuen. Jetzt wird der Brotbedarf von den meisten Haushaltungen bei den Bäckern gekauft, doch ist man leider zu der Überzeugung gelangt, daß sich im Laufe der Jahre das dort gekaufte Brot auffällig verschlechtert hat.“

rüstet, außerdem hatten sie Rauchabzug, Kochlöcher und ein Wasserschiff. Vor allem die Transportierfähigkeit spielte eine große Rolle für die Verbreitung des Sparherdes. Diese Eigenschaft paßte zur Industrialisierung, weil diese vermehrt Umzüge erforderlich machte.<sup>190</sup> Die Kochstelle war übrigens bei diesen Familien oft gleichzeitig die einzige Wärmequelle und somit die Sammelstelle des Hauses. Der Kohleherd hatte einige Vorteile im Vergleich zum offenen Feuer: Man konnte Brennstoff sparen, mehrere Kochlöcher standen gleichzeitig zur Verfügung und warmes Wasser war stets bereit. Um die Jahrhundertwende erschien wenigstens ein Kochbuch in mehreren Auflagen, in dem der Kohlenherd als zweckmäßigster Herd empfohlen wurde.<sup>191</sup> Dennoch hatte man mit dem Kohleherd noch einige Schwierigkeiten, wie schlecht regulierbare Hitze, tägliche längere Anheiz- und Putzzeit oder lästige Hitzeentwicklung, vor allem im Sommer.

In England machte man bereits in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts den Versuch, mit Gas zu kochen, in Deutschland wurde Mitte des 19. Jahrhunderts der Gasherd zum ersten Mal in Berlin vorgestellt.<sup>192</sup> Wegen der geringen Anzahl von Gasleitungen, wegen des hohen Gaspreises und wegen Mißtrauen beziehungsweise Vorurteilen gegenüber dem gasförmigen Brennstoff bekam der Gasherd aber erst um die Wende zum 20. Jahrhundert langsam ein größeres Interesse.<sup>193</sup> Etwa 1912 gab es noch eine großen Differenz bei der Gasversorgung im Haushalt zwischen einzelnen Orten, in Bremen waren mit 83 Prozent aller Haushalte die meisten, in Schlesien mit 21 Prozent die wenigsten Haushalte mit Gas

---

<sup>190</sup> Teuteberg 1997, S.460, Schlegel-Matthies 1995, S. 59. Etwa am Rhein und in Mittel- und Süddeutschland mußten die Mieter normalerweise selbst die Küche beschaffen.

<sup>191</sup> I. S.: *Das Hauswesen nach seinem ganzen Umfange dargestellt in Briefen an eine Freundin. Mit Beigabe eines vollständigen Kochbuches von Marie Susanne Kübler, 15. wesentlich vermehrte und verbesserte Auflagen, bearbeitet von Pauline Klaiber*, Stuttgart 1905, Erste Aufl. 1873, S.47f.

<sup>192</sup> Teuteberg 1997, S. 461f, Lehnemann 1988, S. 114f, Tränkle 1992, S. 47f.

<sup>193</sup> Lehnemann 1988, S. 115, Schlegel-Matthies 1995, S. 61f, Teuteberg 1997, S. 461f. Das Erscheinen von Kochbüchern extra für die Gasküche um 1900 deutet Teuteberg als Zeichen, daß der Gasherd ein größeres Interesse bekam. Andererseits betrachtet Schlegel-Matthies diese neuen Kochbücher als Triebkraft für die Verbreitung der Gasküche. Henriette Davidis empfiehlt 1898 in ihrem Kochbuch den Gasherd als die erste wirkliche alternative Kochquelle. Henriette Davidis 1898, S.4.

versorgt.<sup>194</sup> Für die Reformküchen wurde der Gasherd bevorzugt, nachdem es 1928 gelungen war, für den Backofen einen Thermostat zu entwickeln und die Außenisolierung zu verbessern.<sup>195</sup> Die heutige Konstruktion bekam der Gasherd erst allmählich nach 1930. Bei Zwischenstufen waren Bratrost und Backofen auf dem Herd angebracht und mit dem sogenannten „Küchenwunder“, einer Spezial-Backhaube, konnte man auf dem Herd auch Kuchen backen.<sup>196</sup>

Der Elektroherd kam erst Ende des 19. Jahrhunderts auf den deutschen Markt. Der Elektrobackofen war ebenfalls am Anfang seiner Entwicklungsphase getrennt vom Elektroherd als Einzelgerät vorhanden. Schließlich gab es zwei Modelle, rohrförmige und kastenförmige Backöfen. Die wesentliche Konstruktion war bei beiden Modellen gleich, bei Ausrüstung, Aussehen und Preis gab es Unterschiede. Beim einfacheren rohrförmigen Ofen gab es etwa um 1930 noch Modelle ohne Schalterregler: Bei den einfacheren Backöfen mußte man teilweise die Unterhitze mit einem untergelegten Dachziegel und die Oberhitze mit dem Backblech regulieren. Bei etwas größeren kastenförmigen Backöfen hatte man dagegen schon früher die Möglichkeit, Ober- und Unterhitze durch dreistufige Schalter einigermaßen zu regulieren. Der Elektrobackofen ist übrigens bereits in den 1920er Jahren in einen Elektroherd eingebaut worden.<sup>197</sup> Aber die Elektroherde fanden erst in den 1930er Jahren allmählich Verbreitung: Es bestanden Vorurteile gegen elektrische Kochmöglichkeiten, der Strompreis war hoch und es gab noch wenige Stromleitungen. Deshalb galten

---

<sup>194</sup> Frauke Langguth: „Elektrizität in jedem Gerät“: In: Arbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft e. V. und Stiftung Verbraucherinstitut (Hg): *Haushaltsträume Ein Jahrhundert Technisierung und Rationalisierung im Haushalt. Begleitbuch zur gleichnamigen Ausstellung*, Königstein im Taunus 1990, S.92-102, S. 97f.

<sup>195</sup> Schlegel-Matthis 1995, S. 172.

<sup>196</sup> Dieses Metallgerät, das aus einem wie eine Gugelhupfform aussehendem Hauptteil, einem passenden Deckel mit kleinen Schlitzern zum Lüften an den Seiten und einem Untersatz mit einem Loch bestand, stellte man direkt auf den Gasherd. Das Gerät war ab 1925 auf dem Markt. Vgl. Oetker Archiv P1/503 Dr. August Oetker Nahrungsmittelfabrik, Bielefeld, Anmerkungsblatt. 1934, S. 2, Dr. Oetker Stummfilm „Vom richtigen und falschen Kuchenbacken“, 1928, P1/627 Feste Sammlung von Zeitungs- und Zeitschriftenanzeigen aus den Jahren 1923 bis 1942.

<sup>197</sup> Groenewold/Ohl-Hinz 1993, S. 69.

die teuren Elektroherde lange als luxuriöse, fast als überflüssige Küchenausstattung. Sogar einige Vertreter der Elektrizitätswirtschaft waren bis zum ersten Weltkrieg gegenüber der Rentabilität des Elektroherdes noch skeptisch.<sup>198</sup> Selbst in der Reichshauptstadt Berlin besaßen 1928 nur gut ein Prozent aller Haushalte einen elektrischen „Brat/Backofen“.<sup>199</sup> Umsomehr bemühten sich die „Gas- und Elektroleute“ um die Verbreitung der neuen Energiearten. Zum Beispiel waren die Werbeveranstaltungen von Dr. Oetker mit Backschule, Backvorträgen und verschiedenen Backkursen eine sehr willkommene Gelegenheit für Energiewerke, Installateure und Gerätfabriken, die neuen Energieformen zu propagieren. Sie kooperierten oft mit Dr. Oetker und veranstalteten gemeinsam Backkurse.<sup>200</sup> Vor allem ein Elektrizitätswerk (die Siemens-Schucker-Werke) hatte eine engere Beziehung zu Dr. Oetker, der sich immer mehr der Kooperation mit Elektrofachleuten zuwandte. Es gab zum Beispiel Geschenkkaktionen bei Backkursen: Jeder Frau, die es wünschte, wurde kostenlos ein Elektroherd mit Backofen geschenkt und gratis zu Hause installiert. Dies geschah

---

<sup>198</sup> Teuteberg 1997, S. 463-475, Lehnemann 1988, S. 115f, Tränkle 1992, S. 48, Schlegel-Matthies 1995, S. 61f., Langguth 1990, S. 94-99. Es gab den Hinweis, daß Strom für das Kochen mehr als viermal soviel kostete wie Kohle. Der Strompreis sank für Haushalte in Berlin 1931 um 60 Prozent von 20 Pf. auf 8 Pf. pro KWS.

<sup>199</sup> Teuteberg 1997, S. 462 Fußnote, 468, Vgl. Lengguth 1990, S.97f. Um 1910 waren nur 3,5 Prozent aller Wohnungen in Berlin elektrifiziert, um 1925 stieg der Anteil auf 27 Prozent, 1928 auf knapp 55 Prozent. Um 1910 hatten hingegen 34 Prozent aller Haushalte in Berlin bereits einen Gasanschluß.

<sup>200</sup> Hans-Gerd Conrad: *Die Werbung der Markenfirma Dr. Oetker in Deutschland. Die Voraussetzungen, die Mittel und der Ablauf der Dr. Oetker-Werbung von 1891 bis 1940.* Magisterarbeit am Fachbereich Philosophische Wissenschaften der Georg-August Universität Göttingen 1998. S. 96-99, Dr. Oetker Archiv P1/509 Redetexte für Backkurse (Propaganda), „Dr. August Oetker Nahrungsmittelfabrik, Bielefeld, Anmerkungsblatt“, 1935, P1/510 Stellungnahme zum Bericht der Revisionsabteilung - betr. der Koch- und Backpropaganda, 1936, P1/511 Fa. Dr. August Oetker, Bielefeld an Dr. August Oetker, Danzig - Oliva: Informationen über Aufbau einer Backschule, Backwanderveranstaltungen und Ausführungen zur Bedeutung der Dr. Oetker-Backstunden, maschienschriftliche Manuskript, ca.1936, P1/516 "Betr. Oetker 'Werbung'", maschienschriftliche Manuskript mit Bezugnahme auf Backkurse, 1930-1940, P1/527 Sammlung von Zeitungsartikeln gegen Backkurse, Problematik des Wettbewerbs, 1934-1940, P1/627 Feste Sammlung von Zeitungs- und Zeitschriftenanzeigen aus den Jahren, 1923-1942, P1/968 Unterlagen und Anleitungsbücher für die Durchführung von Backberatungen/Backkursen und Zusammenstellungen der Zahl der Vorträge, Kurse, Schulen nach dem Ort sortiert, 1935-38, 1936: *Dr. Oetker Backtage: „Betr. Einstellen in die kalte bezw. in die vorgeheizte Backröhre“*, ca. 1934-36.

unter der Bedingung, daß sie ihn fleißig nutze.<sup>201</sup> Der Reichswirtschaftsminister setzte sich 1934 extra für eine Fortsetzung von Backkursen ein, die zu einer Steigerung des Backgeräteaabsatzes und einem Mehrverbrauch von Gas und Energie führen sollte.<sup>202</sup>

Für das Kuchenbacken ist eine präzise Temperaturregelung nötig. Sie ist heutzutage eine selbstverständliche Grundvoraussetzung fürs gelungene Backen, sodaß moderne Backbücher für jedes Backwerk ausdrücklich auf die jeweils bestimmte Backtemperatur hinweisen. Hingegen gaben bis wenigstens 1940 Backbücher oder Anzeigen<sup>203</sup> in Zeitungen und Zeitschriften kaum Hinweise für jedes einzelne Backrezept, nicht einmal eine grobe Hitzestärke wie zum Beispiel „bei guter Mittelhitze“ oder „langsam backen“ wurde angegeben.<sup>204</sup> Daraus läßt sich schließen, daß die Hitzregulierungsmöglichkeit überhaupt noch

---

<sup>201</sup> Rheinische Bäcker- und Konditor-Zeitung, Köln am Rhein, 37. Jahrgang, den 2. Februar 1935, Nr. 5. „Backhandwerk und Backkurse. Das Hausbacken nimmt überhand.“

<sup>202</sup> Weckruf, Bochum 21. Jahrgang, 10.02.1934, Nr. 6, S. 107. „Backkurse.“, Oetker Archiv P1/516.

<sup>203</sup> Man sollte hier nicht daraus schließen, daß die Rezeptanzeigen sofort eine „massenhafte“ Tätigkeit des Selbstbackens bedeutet haben. Diese Anzeigen hatten die Aufgabe, Interesse für Hausbäckerei zu wecken. Die Unvollkommenheit der Anzeigen deutet eher darauf hin, daß sich die Propaganda für die Hausbäckerei mit dem Küchenofen selbst noch in der Entwicklung befand. Vgl. Fußnote 22, 26. Wie schon erwähnt, gab es teilweise Haushalte vor allem auf dem Land, die noch offenes Herdfeuer hatten. Vgl. Groenewold/Ohl-Hinz 1993, S.69. Teuteberg 1997 S. 471.

<sup>204</sup> Oetker Archiv P1/968 1936, P13/4629 Rezeptheft: Reese Ratschläge für die heutige Zeit, ca. 1940, P13/4635 Reichsstelle des Deutschen Frauenwerks – Reichsvollkornbrotausschuß: Wir Kochen und Backen mit Vollkornschrot - Koch- und Backrezepte 20 Rpf., ca. 1930, S10/5501, Küchenwunder = Kochbuch zur Verbesserung Vereinfachung und Verbiligung der Küche, Bielefeld, 1927, S10/5518, S/10 5519 Illustrierte Backrezepte für unsere Hausfrauen von Dr. A. Oetker, Brünn, Maribor, ca. 1925, S10/5521 So muss es gelingen! – Neue Rezepte mit Bildern von Dr. A. Oetker, Brünn ca. 1930, P13/3783 Dr. August Oetker, Bielefeld, Werbefaltblatt, Text-Auszug aus Dr. Oetker-Rezepte, Ausgabe F mit 64 Seiten Text und 10 Seiten farbiger Abbildungen 1929, P13/4636 Reichsausschuß für Volkswirtschaftliche Aufklärung (Hg.): *Rezeptheft - Lecker backen und doch sparsam*, Berlin. ca. 1932, S10/5522 Dr. A. Oetker: *Zeitgemäße Rezepte - Das Backen in Kriegszeit*, Baden bei Wien ca. 1940, S10/5525 *Backen macht Freude! - Wichtige Winke für die Teigbereitung*. Faltblatt ca. 1927, S10/5523 Dr. Oetker's Rezepte, Maribor ca. 1927, Dr. August Oetker: *Für die Küche!* Dr. A. Oetker's Grundlehren der Kochkunst sowie Rezepte für Haus und Küche. Bielefeld. o. J.

Beispiele aus Dr. Oetkers Rezeptanzeigen und Werbe- bzw. Rezeptblättern: 1893 bei der vermutlich allerersten Rezeptanzeige: Topfkuchen bei mittlerer Hitze, 1896 Rezeptblätter: Gesundheitsgebäck „schnell in den heißen Ofen“, keine Angabe für die Sandtorte, mäßige Hitze für den Omnibuskuchen, 1897 (Gartenlaube 5. Beilage, Nr. 50 1897) und 1900 für „Christbaumkonfekt“ in „ziemlich heißem Ofen“, und für Spekulatius „schön

nicht zum Standard gehörte. Die unregulierbaren Kohleherde waren auch Mitte der 1930er Jahren noch sehr geläufig und selbst die Elektriköfen hatten teilweise weder Stufenschalter noch Einschubschienen.<sup>205</sup> Aufklärende zeitgenössische Kochbücher wiesen daher immer wieder darauf hin, wie man bei den Herden ohne Regulierschalter die erwünschte Hitze grob erkennen sollte. Hinweise auf die grobe Hitzeprobe mit Papier oder Stroh findet man noch bei Dr. Oetkers Backberatungstexten in den 1930er Jahren.<sup>206</sup> Der elektrische Ofen mit präzisen elektrischen Temperaturreglern wurde erst 1937 vom Siemens auf den deutschen Markt gebracht.<sup>207</sup> 1941 gab Dr. Oetker bei der ersten Anzeige seiner Rezeptserien für Gugelhupf (Topfkuchen) in der Berliner Illustrierten Zeitung ausdrücklich die Wichtigkeit der Backtemperatur an und versicherte, daß Dr. Oetkers Rezepte immer den Hinweis für die Hitzestärke angäben. In dieser Anzeige wurden vier Hitzestufen genannt und ganz selten auch die entsprechenden Temperaturen in Klammer angegeben. Es hieß dazu, „die vier Hitzen sollen einen Anhalt geben und können auf Grund eigener Erfahrung abgewandelt werden“.<sup>208</sup> Die „Hausfrau“ brauchte noch eine gewisse selbst erarbeitete Geschicklichkeit für die Backhitze.

---

knusprig backen“ (ohne Angabe der Hitzestärke), 1909 bei allen 12 Rezepten keine Angabe, 1914 für den Gesund-Kuchen keine Angabe, 1923 für den Gewürzkuchen keine Angabe, 1925 für den Omnibuskuchen und Schokoladenkuchen keine Angabe, 1926 keine Angabe für Gustin-Kuchen und Buttercremeschnittchen, 1927 für das Backwunder kleine Gaskochflamme, 1930 Haselnußtorte bei gelinder Hitze, 1936 Topfkuchen bei guter Mittelhitze, 1939 Bananentorte bei guter Mittelhitze, 1940 Marmelade-Napfkuchen bei schwacher Mittelhitze, 1941 Kartoffelnapfkuchen bei schwacher Mittelhitze.

<sup>205</sup> Das ist aus Beschreibungen der zeitgenössischen Backberatungen oder aus Broschüren fürs Backen von Dr. Oetker zu entnehmen. Vgl. Fußnote 198, 202, vor allem 204.

<sup>206</sup> Oetker Archiv P1/968 Backberatung, 1930-1940, S. 11, vgl. Dr. A. Oetker: *Für die Küche! Dr. A. Oetker's Grundlehren der Kochkunst. Rezepte für Haus und Küche*, Bielefeld 1895, S. 40, P13/5173 Morgen backen wir Kuchen! – 11seitige Broschüre, 1925. Darin „Herd“ S. 1-3. Dr. Oetker versuchte andererseits etwa mit der Siemens-Elektrowärme-Gesellschaft einheitliche Regulärschalterhinweise zu schaffen. Oetker Archiv P1/968 „Betr. Einstellen in die kalte bezw. in die vorgeheizte Backröhre“ ca. 1934-36.

<sup>207</sup> Teuteberg 1997, S. 465.

<sup>208</sup> Berliner Illustrierte Zeitung, 1936, Nr. 12. Vier wichtige Hitzestärken sind leichte Hitze (125-150 Grad), schwache Mittelhitze (150-175 Grad), gute Mittelhitze (175-200 Grad), starke Hitze (200-225 Grad).

Die Einführung des Gas- und Elektroherdes bedeutete eine wesentliche Veränderung in der bisherigen Küche. Mit dem Kohleherd hatte man zwar die lästige Wärmeentwicklung gehabt, aber der Herd war oft gleichzeitig die einzige Wärmestelle in der Wohnung gewesen. Dadurch war die Küche häufig nicht nur die Küche, sondern auch der Versammlungsort der Familie, wo alles getätigt wurde: sämtliche Hausarbeit, die Kommunikation und sogar das Schlafen.<sup>209</sup> Weil man ungern auf die Vorteile des Kohleherdes verzichtete (wie Wärmequelle, Verfügbarkeit von warmem Wasser), wurden um die Jahrhundertwende kombinierte Gas-Kohleherde von zahlreichen Herstellern angeboten.<sup>210</sup> Auf dem Land hatte die neue Herdart mehr Schwierigkeit sich zu verbreiten, dort war bis zum Beginn des Zweiten Weltkriegs meistens der Kohleherd im Einsatz, an abgelegenen Orten hatte man sogar noch offene Herdfeuer.<sup>211</sup> Nach Elke Groenewold und Gunhild Ohl-Hinz stand in den 1950er Jahren der Kohleherd noch in zwei von drei Küchen, 1965 besaßen 35 Prozent der Haushalte den Kohleherd und bei 14 Prozent der Haushalte war der Kohleherd im aktiven Einsatz.<sup>212</sup>

„Wenn die Hausfrau keinen Backofen besitzt oder den Backofen nicht anheizen will, oder

---

<sup>209</sup> Schlegel-Matthies 1995, S. 61, vgl. Wilz 1988, S. 117, Barbara Orland: „Haushaltswelten zur Jahrhundertwende.“ In: Arbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft e. V. und Stiftung Verbraucherinstitut (Hg): *Haushaltsträume. Ein Jahrhundert Technisierung und Rationalisierung im Haushalt. Begleitbuch zur gleichnamigen Ausstellung.* Königstein im Taunus 1990, S. 32f., Horst Wisser „Wir vom Jahrgang 1941“. Gudensberg-Gleichen 3. Aufl. 2006, S. 13, nach Wisser war der Küchenherd Mittelpunkt des Hauses in den 1940er Jahren und in der Nachkriegszeit, da die Wohnküche, die den Herd enthielt, in der Regel der einzige beheizte Raum war.

<sup>210</sup> Zum Beispiel war der Preis von Gas und Strom bis in die 1930er Jahre erheblich höher als Kohle. Groenewold/Ohl-Hinz 1993, S.67f. Schlegel-Matthies 1995, S. 61.

<sup>211</sup> Teuteberg 1997, S. 471. Lehmann 1988, S. 101

<sup>212</sup> Groenewold/Ohl-Hinz 1993, S.63. Eine Tübingerin erzählt, daß ihr Großvater, der eine Arztpraxis hatte, seinen Kohleherd erst in den 1950er Jahren abgeschafft hat. Ein anderer Tübinger erzählt, daß seine Eltern bis in die Mitte der 1950er Jahre einen Kohleherd hatten. Sie benutzten damals einen Elektroherd und einen Kohlenherd je nach Bedarf und Jahreszeit. Firma Dr. August Oetker (Hg): *Zur Geschichte der Hausbäckerei, Ausstellung der Firma Dr. August Oetker, Bielefeld Aus Anlaß ihres 75-jährigen Bestehens. Eröffnet am 19. September 1966.* Bielefeld 1966, S.13. Der Autor schreibt, daß man diese Herdart noch in diesem Zeitraum auf dem Land „hier und dort noch antreffen“ konnte. Firma Dr. August Oetker (Hg): *Sammlung zur Geschichte der Hausbäckerei.* Bielefeld 1979, S. 22. „gelegentlich ist er heute noch anzutreffen.“

aber auch den Backapparat ‚Küchenwunder‘ noch nicht hat“, so der Backberatungstext von Dr. Oetker zwischen 1934 und 1940, „ist sie genötigt, den Teig zum Bäcker zu tragen.“<sup>213</sup> Ein Arnstädter Bäcker in Thüringen notierte in seinen Abrechnungen zwischen 1894 und 1904 das Abbacken des Christstollenteigs für die „Backgäste“. Die Backgäste waren meist Handwerker oder Gewerbetreibende, selten waren Tagelöhner oder Handarbeiter darunter. Die Backgästeszahl sank von 106 im Jahr 1894 auf 46 im Jahr 1904.<sup>214</sup> Ein Kochbuch, das zwischen 1873 und 1905 immer wieder verbessert und insgesamt 15 Mal neu aufgelegt wurde, weist sogar darauf hin; „zu den gewöhnlichen Kuchen“ wie Kirschen-, Zwetschgen- oder Apfelkuchen „Weißbrot- oder Milchbrotteig vom Bäcker“ zu nehmen, und diese Kuchen, auch zum Beispiel Gugelhupf, im „Bäckerofen“ zu backen.<sup>215</sup> Nach Erzählungen von TübingerInnen, aus zeitgenössischen Kochbüchern oder Presseartikeln sowie aus „Back-Propaganda-Material“ von Dr. Oetker ist zu schließen, daß das „Abbacken“-Lassen beim Bäcker vom Ende 19. Jahrhunderts bis nach dem zweiten Weltkrieg durchaus gängig war.<sup>216</sup> Das Selbstbacken, das in der Zwischenkriegszeit auch Hausbacken, Hausfrauenbacken, oder häusliches Kuchenbacken genannt wurde,<sup>217</sup> hatte anscheinend bis wenigstens nach dem Kriegsende einen anderen Kontext in bezug auf „Backen“ als heute. Auch wenn es manchmal nicht im Backofen, sondern auf dem Herd in der Pfanne oder im „Küchenwunder“ getan wurde, hieß es „Backen“. Außerdem war es auf jeden Fall noch ar-

---

<sup>213</sup> Oetker Archiv P1/968 Backberatung, 1930-1940, S. 1f.

<sup>214</sup> Thüringer Freilichtmuseum Hohenfelden 1994, S. 7.

<sup>215</sup> I. S. 1905, S. 350, 355f, 367-370.

<sup>216</sup> Zeitgenössische Zeitungen wie die Konditor-Zeitung zeigen, daß das Abbacken in den 1930er Jahren üblich war. Vgl. Rheinische Bäcker und Konditor-Zeitung 1934, S. 65, Nr. 6. Deutsche Bäcker- und Konditor- Rundschau (Hessische Bäcker- und Konditor-Zeitung), 1935, Nr.45, Rhein-Westfälischer Bäckerzeitung „Weckruf“, 19.03.1938, Nr.12. Im Dr. Oetker Stummfilm „von richtigen und falschen Kuchenbacken“, 1928 wird gezeigt, daß man auch beim Bäcker den Teig abbacken lassen kann.

<sup>217</sup> Konditorzeitung Trier 02. Juni 1934, Nr. 65/66, S. 1172, 63. Jahrgang, Nr. 16, S. 292, 05.02.1935, Nr. 23, 21.02.1935, Nr. 89, 25.07.1935, S. 1638. Rheinische Bäcker- und Konditor-Zeitung, Köln am Rhein, 37. Jahrgang, den 2. Februar 1935, Nr. 5, „Kowo“. Die Kolonialwaren- und Feinkost- Woche. Freie Fachzeitschrift für den Feinkost-, Kolonialwaren- und Gemischtwarenhandel, 1935, Nr.10, S. 8.

beitsteiliger: Verschiedene Arbeitsgänge wurden nach außen (Bäcker) oder an Dienstboten im Haus delegiert. Dieses Thema wird in späteren Abschnitten erneut behandelt.

## 1 B 2b. Verbreitung des neuen Backhilfsmittels Backpulver

Um schmackhaftere und bekömmlichere Backwaren herzustellen, verwendet man ein sogenanntes Triebmittel, fachlich auch Lockerungsmittel genannt.<sup>218</sup> Durch die Gärung oder Gasentstehung wird der Teig locker und die Backwaren werden schmackhafter. Die Lockerungsverfahren können nach Claus Schünemann und Günter Treu in drei Typen eingeteilt werden. Der erste Verfahrenstyp wirkt biologisch, dabei sind die Triebmittel Hefe und Sauerteig. Das zweite Verfahren wirkt chemisch mit Backpulver, Hirschhornsalz und Pottasche. Der dritte Typ hat eine physikalische Wirkung: Luft und Wasserdampf wie etwa im Eischnee machen die Masse locker.

Bis ins 19. Jahrhundert hinein waren Hefe und Sauerteig das Haupthilfsmittel für Backwaren, vor allem für die Brotarten.<sup>219</sup> Für Kuchen, der nicht aus Hefeteig besteht, waren Ei und Zucker wichtige Lockerungszutaten, aber auch gleichzeitig wichtiger Bestandteil des Backwerks und für den Geschmack von primärer Bedeutung. Ei und Zucker helfen, die Blasen von Luft oder Wasserdampf festzuhalten. Diesen Wirkungsprozeß nutzt man heute genauso wie früher, nur wird die Triebkraft von Eiern heutzutage häufig durch die von Backpulver ersetzt.

Die ersten Versuche für Backpulver oder seine Vorform wurden in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts in England angestellt und es wurde darüber berichtet.<sup>220</sup> In Deutschland ha-

---

<sup>218</sup> Claus Schünemann/Günter Treu: *Technologie der Backwarenherstellung. Fachkundliches Lehrbuch für Bäcker und Bäckerinnen*. Alfred/Leine 1999, S. 39.

<sup>219</sup> Vgl. Czeslaw Sawicki: *Die Oetkergruppe. Soziale, ökonomische und politische Aspekte der Entstehung des Unternehmens Oetker von der Gründung bis zum Jahre 1945*, Forschungsprojekt aus dem Haushalt der Universität, Ordnungsziffer 3018, Bielefeld 1981, S. 71-75.

<sup>220</sup> Backpulver ist eine Mischung aus Natriumkarbonat (Natron), einem Säuerungsmittel und einem Trennmittel. Vgl. Schünemann/Treu 1999, S. 316, 331, Sawicki 1981, S. 74-78.

ben Justus von Liebig und Norton Horshord 1856 das Prinzip der Herstellung verfeinert. Dieses Backpulver hatte aber noch zwei große Nachteile: Seine Zubereitung war umständlich und vor allem seine Haltbarkeit sehr kurz. Es wird vermutet, daß das Backpulver von Horshord und Liebig deshalb keine Verbreitung fand.<sup>221</sup> Bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts kamen verschiedene Rezepturen für Backpulver auf.<sup>222</sup> Eine Rezeptur stammte von August Oetker. Für den verhältnismäßig höheren Preis garantierte Oetker Gelingen beim Backen.<sup>223</sup> Die Vorteile des Oetkerschen Backpulvers waren, daß Weinsäure und Weinstein als Säuerungsmittel eingesetzt wurden, und daß diese Mischung in einer kleinen Papiertüte für jeweils gerade einen Kuchen abgepackt wurde. Jedes Tütchen war für ein Pfund Mehl bestimmt, was einem Kuchen für vier Personen entsprach.<sup>224</sup> Diese Besonderheiten gaben dem Oetkerschen Backpulver eine bessere Ausbeute der Triebkraft von Natriumkarbonat. Außerdem hatte das Oetkersche Backpulver weniger Beigeschmack, die Portionspackung verbesserte die Haltbarkeit, und die Anwendung war für die Verbraucher einfacher geworden. Das Backpulver hatte jedoch Anfang des 20. Jahrhunderts neben der „Geling-Qualitätsgarantie“ vom Hersteller unter der Verunreinigung mit Substanzen wie Arsen, Blei, Schwefelsäure gelitten.<sup>225</sup> Im Herstellungsprozeß gelang es noch nicht, das optimale Mischungsverhältnis von Natriumkarbonat, Säuerungsmittel und Trennmittel konstant zu erzielen. Sawicki nimmt an, daß darin ein Grund für die Schwierigkeit der Ver-

---

<sup>221</sup> Sawicki 1981, S. 75, Conrad 1998, S. 33.

<sup>222</sup> Bis 1885 gab es bereits elf verschiedene Zusammensetzungen. Sawicki 1981, S. 77. Die entscheidenden Punkte waren vor allem die Säure als Substanz und die Verpackung des Backpulvers. Die Sorte und Menge der Säure waren für die ausreichende Triebkraft und eventuell den unangenehmen Beigeschmack verantwortlich und die Verpackungsart trug zur Haltbarkeit bei. Vgl. Schünemann/Treu 1999, S. 316, 331, Sawicki 1981, S. 74-78.

<sup>223</sup> Zum Teil war der Backpulverpreis von anderen Herstellern nur die Hälfte des Oetkerschen Preises. Oetker produzierte auch billigere Backpulver unter anderen Namen mit absichtlich schlechterer Qualität. Conrad 1998, S. 34.

<sup>224</sup> Oetker 1895, S.43, Conrad 1998, S. 33, Sawicki 1981, S. 91.

<sup>225</sup> 1908 wurde bei der Untersuchung von der Zusammensetzung des Oetkerschen Backpulvers Verunreinigung festgestellt. Sawicki 1981, S. 81. Es ist nicht geklärt, ob aus der Tatsache, daß selbst das teure Qualitätsbackpulver diese Verunreinigungen hatte, geschlossen werden kann, daß alle anderen Backpulver ebenfalls verunreinigt waren.

breitung des Backpulvers lag. Als weiterer wichtiger Grund für die langsame Verbreitung des Backpulvers bis zumindest 1914, nennt der Autor die kurze Haltbarkeit von Backpulver.<sup>226</sup>

Für die Verbreitung seines Produktes setzte Oetker eine besondere Werbemethode aktiv ein und zwar die Rezeptmitlieferung.<sup>227</sup> Er ließ von Anfang an Kuchenrezepte auf jedes Päckchen drucken, brachte Anzeigen in Zeitungen und Zeitschriften, veröffentlichte Koch- und Backbücher und verteilte kostenlose Rezeptbroschüren und Auszüge von Koch- und Backbüchern. Sawicki weist darauf hin, daß diese Rezeptmitlieferung nicht nur zur Erleichterung des Gebrauchs von Backpulver diene, sondern auch für die Optimierung der Anwendung sehr wichtig war.<sup>228</sup> Da das Backen mit Backpulver eine neue Backmethode war und das Backpulver ursprünglich die Hefe ersetzen sollte, aber gleichzeitig dieses neue Triebmittel bedeutende Nachteile hatte, war eine vielfältige praktische Anweisung für die Verbraucher notwendig, um sie für die Anwendung des Backpulvers zu gewinnen.<sup>229</sup> Ulrich Tolksdorf untersuchte, daß man in Ost- und Westpreußen bis zum ersten Weltkrieg noch nicht die „später bei jedem Krämer vorrätigen ‚Backpulver‘“ benutzte, sondern sich aus der Apotheke ein ‚Hirschhornsalz‘ holte.<sup>230</sup> Die Pulverkuchen in hoher Form seien nach Tolksdorf auf dem Lande vor der Jahrhundertwende kaum allgemein üblich gewesen. Viele Gewährspersonen, so Tolksdorf, gaben an, daß ältere Leute (außer bei Kleingebäck) nur mit Hefe backten, während sich jüngere Leute auch an die Gebäcke mit Backpulver

---

<sup>226</sup> Sawicki 1981, S. 85. Die zumindest bis 1914 vorwiegend hergestellte Mischung aus Natriumkarbonat und Weinstein oder Weinsäure reagierte auf Feuchtigkeit und verlor dadurch langsam seine Triebkraft.

<sup>227</sup> Conrad 1998, S. 39-42, 60-76, 93-98, Vgl. Oetker 1895, S. 38-50, Oetker Archiv S10/5267 "Nicht die Zutaten allein" - Rezeptheft von der BBG - Bielefelder Backgeräte Ges. mbH. Ca.1950.

<sup>228</sup> Sawicki 1981, S. 78.

<sup>229</sup> Das damalige Backpulver hatte anscheinend noch eine Weile den unangenehmen Beigeschmack, und für eine volle Ausbeute der Triebkraft war eine andere Zusammensetzung von Zutaten und eine andere Verarbeitung des Teiges nötig. Vgl. ebd.

<sup>230</sup> Tolksdorf 1975, S. 284.

„heranwagten“.<sup>231</sup>

J. Tillmanns und O. Heublein weisen 1917 darauf hin, daß 1915 ein weiteres vorteilhaftes Ereignis für die Verbreitung von Backpulver gekommen war: das Verbot, Hefe für Backzwecke zu verwenden. Sie argumentierten, daß dieses Verbot eine gewaltige Entwicklung der Backpulverindustrie zur Folge gehabt habe.<sup>232</sup> Im Jahr 1916 verkaufte Oetker 140 Millionen Päckchen Backpulver, das bedeutete eine Verdreifachung der Verkaufsmenge im Vergleich zu den vorletzten drei Jahren (siehe Diagramm 1: Backpulverumsatz 1912-30).<sup>233</sup> Nach Sawicki schrieb L. Weil 1915 in der „Pharmazeutischen Zeitung“, daß Backpulver für Kuchen jeder Größe und für andere Gebäcke ganz unentbehrlich geworden und nicht mehr von der Liste der Kulturgüter zu streichen sei.<sup>234</sup> Es kann angenommen werden, daß Backpulver in diesem Zeitraum allmählich als Backhilfsmittel erkannt wurde. Jedoch hat der Bäckereifachmann P. Neumann 1914 überzeugend erklärt, daß Backverfahren mit Backpulver teurer seien als mit Hefe.<sup>235</sup> Wie das Diagramm 1 zeigt, nahm der Umsatz weiter zu. 1918 kam eine weitere schlagartige Umsatzerhöhung mit gut 250 Millionen Päckchen, 1919 folgte noch einmal eine Steigerung mit einem Verkauf von gut 300 Millionen Päckchen. Der Umsatz versiebenfachte sich innerhalb von fünf Jahren. Nach 1919 ging die Verkaufsmenge allerdings innerhalb von vier Jahren wieder rasant bis auf etwa 40 Prozent der Menge von 1919 zurück. Ob dies mit der Aufhebung des Hefeverbots

---

<sup>231</sup> Ebd. Die „Napfkuchen“ (in hoher länglicher oder runder Form), die mit Backpulver oder Hirschhornsalz gerührt wurden, habe man dort „Pulverkuchen“ oder „Sandkuchen“ genannt.

<sup>232</sup> J. Tillmanns/O. Heublein: Über Backpulver. In: Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel. Von 15.11.1917, Heft 9/10, S. 353, Sawicki 1981, S. 95 Fußnote. Das Verbot und die allgemeine Verschlechterung der Backpulverqualität durch den Ersten Weltkrieg, führten zur Entwicklung einer zuverlässigen Untersuchungsmethode und zu gesetzlichen Bestimmungen. Vgl. Sawicki 1981, S.81.

<sup>233</sup> Oetker Archiv P3/1 1912 verkaufte Oetker etwa 41 Mio. Päckchen, etwa 46 Mio. im Jahr 1913, 42 Mio. im Jahr 1914. Das Hefeverbot soll auf den Umsatz von 1915 keinen großen Einfluß gehabt haben, da es erst am 16. Dezember 1915 eingeführt wurde.

<sup>234</sup> Sawicki 1981, S. 93. Fußnote. L. Weil: Entwicklungen in der Backpulverfabrikation. In: Pharmazeutische Zeitung Nr. 86/1915, S. 697.

<sup>235</sup> Sawicki 1981, S. 74. Ein Päckchen Dr. Oetker-Backpulver für private Haushalte kostete im gleichen Jahr 10 Pfennig, Conrad 1998, S. 36.

zusammenhängt, geht aus dem vorhandenen Material nicht eindeutig hervor.

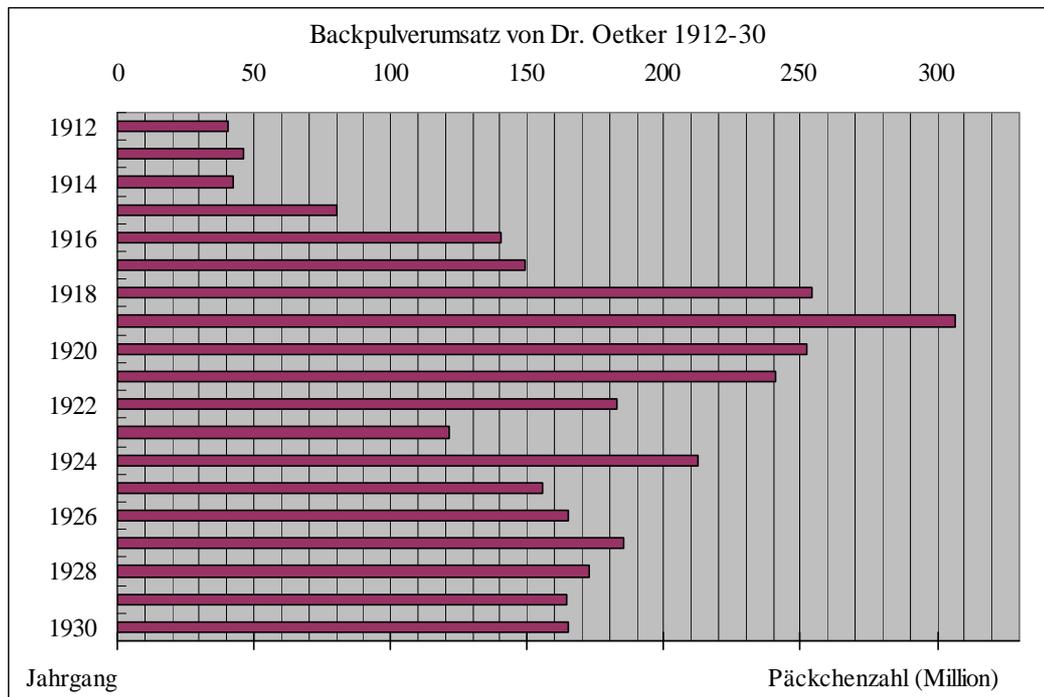


Diagramm 1<sup>236</sup>

Eigene Herstellung

Die Oetkersche Werbeabteilung gab 1942/43 eine andere Erklärung für die plötzliche Steigerung vor allem in der Kriegszeit, die auch den Rückgang nach 1919 erklären könnte.<sup>237</sup>

Es sei in erster Linie eine Folge von „ansteigender Entwicklung der Hausbäckerei“<sup>238</sup>, die Verwendung von Backpulver ermögliche eine bessere Ausnutzung der Zutaten, und die Frauen zu Hause hätten die Möglichkeit, den Männern an der Kriegsfront etwas aus der Heimat zu schicken. Tatsächlich ersparte damals die Backpulvernutzung einige teure Zutaten, vor allem Eier. Es ist durchaus möglich, daß man deshalb zur Backpulververwendung neigte, und wenn noch das Hefeverbot hinzukam, war es eine günstige Gelegenheit,

<sup>236</sup> Quelle: Oetker Archiv P3/1 Jährliche Produktion in Päckchen und Fläschchen, gesamte Produktpalette. Produktionsstatistik, 1912 – 1964.

<sup>237</sup> Oetker Archiv P1/987 Die kriegswirtschaftliche Bedeutung der Hausbäckerei und die ausreichende Versorgung mit Backpulver. 1942-43. maschinenschriftliches Manuskript mit Graphiken. Backkurse und Backberatung, S. 1f.

<sup>238</sup> Ebd.

Backpulver zu erproben. Der Rückgang der Verkaufsmenge von 1922 bleibt etwa auf dem Niveau von 1915/16, das entspricht immer noch ca. der dreifachen Menge von 1912-14. Danach tendiert die Verkaufsmenge allmählich wieder zum Wachstum. Was nach der Phase der „ansteigenden Entwicklung der Hausbäckerei“ geschah, kann vielleicht folgendermaßen interpretiert werden: Einerseits wurde die Kuchenherstellung wieder zum Teil durch Bäcker und Konditoren übernommen, oder es wurde wieder mehr Brot gegessen, andererseits blieb das private Backen zum Teil eine neu erworbene Gewohnheit.

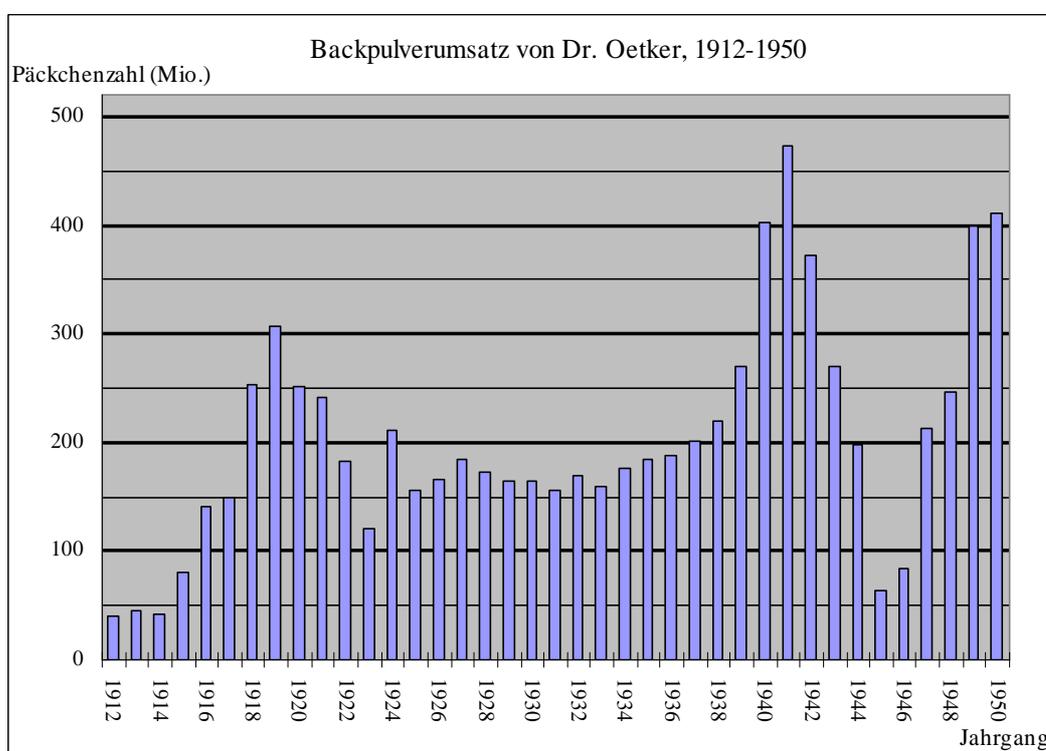


Diagramm 2<sup>239</sup>

Eigene Herstellung

Beim Diagramm 2 ist zu sehen, daß die Verkaufsmenge von Backpulver bei Dr. Oetker von der Mitte der 1920er Jahre bis zur Mitte der 1930er Jahre relativ stabil blieb und dann mit der angespannten Situation vor dem zweiten Weltkrieg wieder zunahm.<sup>240</sup> Oetker hat sich

<sup>239</sup> Quelle: Oetker Archiv P3/1 1912-1964.

<sup>240</sup> Dr. Oetker beherrschte 1913 etwa Dreiviertel des Marktanteils von Backpulver, 1941 waren es gut 60 Prozent. Angenommen, daß dieser Marktanteil innerhalb dieser Jahre gleichmäßig etwa von 75 auf 60 Prozent zurückgegangen wäre, verstärkten die wachsenden Konkurrenten eher die Tendenz der Umsatzsteigerung. Oetker Archiv P1/987

nach dem ersten Weltkrieg, vor allem ab der Mitte der 1920er Jahre für das Selbstbacken zum Zweck der Verbreitung seiner Produkte kräftig eingesetzt. Ein typisches Beispiel war die Organisierung von verschiedenen Backkursen ab 1926. Daß diese Backkurse keine unbedeutende Aktion waren, läßt sich aus der heftigen Gegenreaktion von Bäckern und Konditoren in den 1930er Jahren schließen.<sup>241</sup> Gertrud Herrig stellte bei ihrer Feldforschung fest, daß „neue Kuchenarten (mit Backpulver)“ in der Zwischenkriegszeit in dem Dorf Wolfsfeld bei Trier aufkamen. Die Befragten nannten dies als wichtigste Änderung der Fest- und Alltagskost.<sup>242</sup>

Trotz des starken Werbeeinsatzes für Backpulver bleibt der Umsatz bis zum Anfang der 1930er Jahre relativ stabil, sogar mit der Tendenz leichter Abnahme. Vermutlich kehrten einige Kunden mit dem Wiederaufbau der Wirtschaft wieder zum Kuchenkauf zurück. Bezieht man die verzögerte Verbreitung von Gas- und Elektrobacköfen in die Betrachtung mit ein, dann kann man den Rückgang der Verkaufsmenge und vor allem den verzögerten Absatz-Zuwachs beim Backpulver besser erklären.<sup>243</sup>

Betrachtet man die Kosten des Backpulvers, wird es noch verständlicher. Nach Groenewald und Ohl-Hinz verdiente ein Facharbeiter 1928 etwa 90 Pfennig pro Stunde. Ein Päckchen Backpulver von Dr. Oetker kostete zu dieser Zeit 10 Pfennig. Das Backpulver scheint zwar nicht mehr ein unerreichbares Produkt gewesen zu sein, aber es war noch nicht für jeden Haushalt erschwinglich.<sup>244</sup> Aus den Artikeln gegen Backkurse läßt sich ebenso schließen, daß das Selbstbacken in dieser Zeit noch eine relativ exklusive Tätigkeit

---

1942-43.

<sup>241</sup> Oetker Archiv P1/527 1933-1940, P1/986 Sammlung von Zeitungsartikeln gegen Backkurse, Problematik des Wettbewerbs 1933-1940. Die meisten Artikel stammen aus den Jahren 1934-36.

<sup>242</sup> Herrig 1974, S. 154.

<sup>243</sup> Siehe Teil 1 B 2a Modernisierung der Backmöglichkeit. Oetker zeigte beispielsweise in seinem Aufklärungsfilm „Vom richtigen und falschen Backen“ (1928), daß der mit Backpulver zubereitete Teig auch gut fürs Abbacken beim Bäcker geeignet war.

<sup>244</sup> Vgl. Groenewald/Ohl-Hinz 1993, S. 69, Dr. Oetker Anzeige in der „Woche“, 1926 und 1927. Vermutlich gab es auch billigere Produkte. Vgl. Conrad 1998, S. 34.

war: Wohlhabende Familien, die bis dahin ab und zu Kuchen gekauft hatten, tendierten allmählich zum häuslichen Backen (vom Dienstmädchen).<sup>245</sup> Andererseits bestätigen einige zeitgenössische Zeitungsartikel, daß es auch Fälle gegeben hat, in denen aus wirtschaftlichem Gründen gebacken wurde.<sup>246</sup> Dieses Selbstbacken aus der Not heraus sollte neben dem Zweck für die seltenen besonderen Feierlichkeiten einen anderen Kontext gehabt haben; so zum Beispiel, daß Kuchen weniger als Zwischenmahlzeit, sondern als Hauptmahlzeit dienten. Der Zweck, Zutaten zu sparen, setzte sich vor allem in Kriegszeiten durch. Backpulver trug mit dazu bei, das wirtschaftlich weniger bemittelte Publikum fürs Selbstbacken zu gewinnen.<sup>247</sup> Die Dr. Oetker-Werbung für Backpulver richtete sich bis Anfang der 1930er Jahre auf sicheres Gelingen, Zeitersparnis und praktische Anwendung aus. Beim Sparen von Zutaten wird nur die geringere Eiermenge als Sparfaktor genannt.<sup>248</sup> Mit zunehmender Mangelwirtschaft in den 1930er Jahren veränderte Dr. Oetker die Werbestrategie und legte den Schwerpunkt auf die Sparwirtschaft mit den „zeitgemäßen Rezepten“ für die Ausnutzung der Zutaten.<sup>249</sup> Damit öffnete sich eine weitere Tür zum

---

<sup>245</sup> Vgl. Oetker Archiv P1/527 1933-1940, P1/986 1933-1940, etwa Konditor-Zeitung, 62. Jahrgang, 10.03.1934, Nr. 30, „die Kreise, die noch Frühlingfeste feiern können, sind meistens Mitglieder aus vermögenden Volkskreisen, die es nicht nötig haben, selbst zu backen.“

<sup>246</sup> Vgl. Oetker Archiv P1/527, P1/986 1933 -1940, etwa Elbracht Dürener Zeitung, „Was der Leser schreibt: Selbstbacken oder beim Konditor kaufen?“ 23.10.1933, Wirtschaftswerbung. Mitteilungsblatt des Werberates der deutschen Wirtschaft. „Die Wünsche des Konditorenhandwerks.“, Berlin 01.02.1934, Heft 3, Rheinische Bäcker- und Konditor-Zeitung, Köln 36 Jahrgang, 16.06.1934, Nr. 24, „Grundsätzliches zur Frage der Backkurse.“ Kölner Bäcker-Innung: „Man darf hoffen, daß diese beachtenswerten Ausführungen die Kölner Hausfrauen künftig davon abhalten werden, selbst zu backen, wenn dies nicht unbedingt notwendig ist“ [unterstrichen von S.S].

<sup>247</sup> Vgl. Oetker Archiv P1/987 1942-43.

<sup>248</sup> Vgl. Oetker Archiv S10/5519 *Illustrierte Backrezepte für unsere Hausfrauen von Dr. A. Oetker Maribor* – Rezeptheft, 64 Seiten, ca. 1925, S10/5521 *So muss es gelingen! - Neue Rezepte mit Bildern von Dr. A. Oetker Brünn - Den Hausfrauen gewidmet* - Rezeptbuch, 48 Seiten ca. 1930.

<sup>249</sup> Vgl. Oetker Archiv P13/4636 *Rezeptheft - Lecker backen und doch sparsam - Rezeptdienst - Herausgegeben vom Reichsausschuß für Volkswirtschaftliche Aufklärung*, Berlin, ca. 1932, S10/5522 *Zeitgemäße Rezepte - Das Backen in Kriegszeiten* - Dr. A. Oetker, Baden bei Wien, Stammhaus Bielefeld - Rezeptheft 12 Seiten, ca. 1940, Conrad 1998, S. 72.

Selbstbacken für die Familien, die bis dahin wegen schlechterer wirtschaftlicher Lage seltener zum Kuchenbacken gekommen waren. Der Oetkersche Backpulverumsatz erlebte von 1933 bis 1938 ein langsames Wachstum.<sup>250</sup> Dr. Oetker errechnete den monatlichen Umsatz pro 1000 Einwohner. Laut der Statistik im Oetkerarchiv wurden 229 Päckchen im Jahr 1936 und 266 Päckchen im Jahr 1938 pro 1000 Einwohner verkauft.<sup>251</sup> Nimmt man an, daß die durchschnittliche Mitgliederzahl eines Haushalts vier Personen waren, hätte man monatlich pro Haushalt gerade ein einziges Päckchen Oetkersches Backpulver verbraucht. Es gab aber auch andere Triebmittel wie Hefe und andere Hersteller von Backpulver. Dr. Oetker schätzte seinen damaligen Marktanteil auf gut 60 Prozent,<sup>252</sup> daher wären monatlich schätzungsweise anderthalb Päckchen Backpulver (von allen Anbietern) pro Haushalt verbraucht worden. Man feierte in den 1930er Jahren Jahresfeste wie Kirmes und Ostern und Rite de Passage, wie besonders die Hochzeiten. Es ist bekannt, daß der Unterschied zwischen festlichen Anlässen und Alltag riesengroß war und für Feste Kuchen in großer Menge gebacken wurden.<sup>253</sup> Zieht man einen hohen Backpulververbrauch für die Feste in Betracht, hätte man in der restlichen Zeit des Jahres kaum noch Kuchen (mit Backpulver) haben können. Es gibt Aussagen, daß es zu der Zeit das Ritual „jeden Sonntag Kuchen“ gegeben habe. Laut der Oetkerschen Statistik kann das kein durchschnittliches Bild gewesen sein. In der Tat war die Backhäufigkeit regional und je nach wirtschaftlicher Lage unterschiedlich.

Der Backpulverumsatz hat sich zwischen Kriegsanfang und 1941 im Vergleich zu 1938 mehr als verdoppelt. Dr. Oetker gab als Grund ausdrücklich die gesteigerte Hausbäckerei an, wie im Ersten Weltkrieg; diesmal wurde sie noch stärker praktiziert. Zusätzlich betonte

---

<sup>250</sup> Oetker Archiv P3/1 1912-1964.

<sup>251</sup> P13/4561 Umsatzentwicklung Inland/Ausland – Dr. A. Oetker Gesamt – Grafiken II.A.4.2.4.8.6. 1924-1958.

<sup>252</sup> Oetker Archiv P1/987 1942-43, S. 2.

<sup>253</sup> Wiegmann 1968, S. 66-73, 154-190, Tolksdorf 1975, S. 215-319. Herrig 1974, S. 81-87, Sakuragi 1996, Fußnote S.7.

er, daß die Bewertung des Selbstbackens unter Mitwirkung der „zeitgemäßen Rezepte“ gestiegen war.<sup>254</sup> Es wurde auch erwähnt, daß sich viele deutsche Frauen für „regelmäßiges Backen“ für ihre Familienmitglieder in der Heimat und an der Kriegsfront entschieden hätten. Die Hausbäckerei wurde als fast einziges für jeden erreichbares Mittel hoch gepriesen, ein Stück gute Stimmung aus der Heimat an die Front zu schicken. Das Backen im Haus wurde zur „Notwendigkeit“ besonders in Kriegszeiten erklärt. So wird auch über die neue Sitte berichtet, daß die Soldaten nach dem Ende des Urlaubs mit einem selbstgebackenen Kuchen an die Front zurückkehrten und dort eine „Kaffeetafel mit Kameraden veranstalteten“.<sup>255</sup>

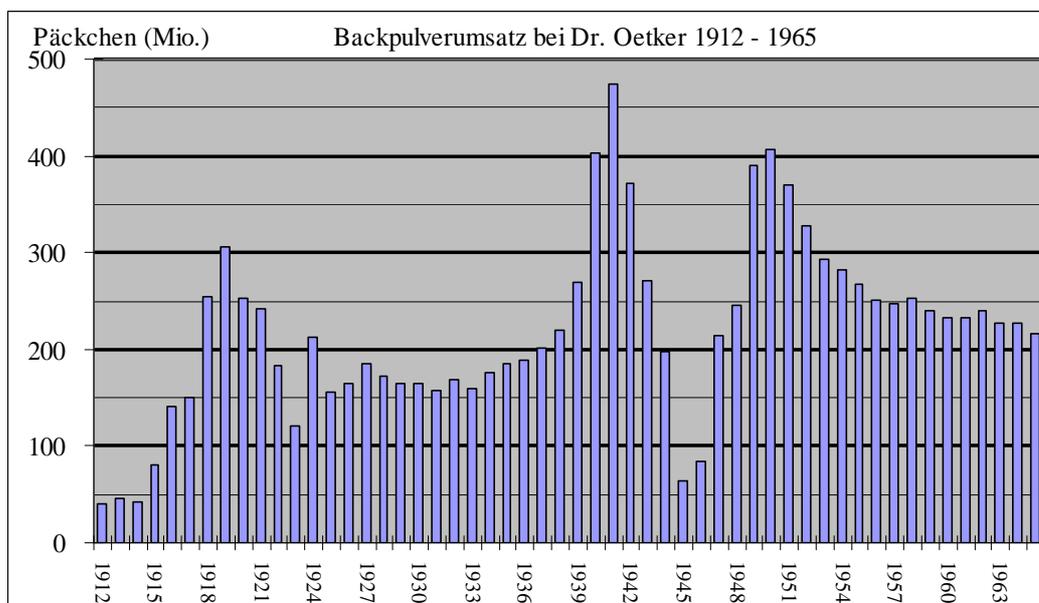


Diagramm 3<sup>256</sup>

Eigene Darstellung

<sup>254</sup> Oetker Archiv P1/987 1942-43, S. 2. Die Hausfrauen seien anfangs recht mißtrauisch gegen die ungewöhnlichen Zutaten, wie Kartoffeln oder Karotten, und wegen der geringen Mengen von Eiern und Fett gewesen. Mittlerweile habe sich diese Skepsis in Begeisterung verwandelt.

<sup>255</sup> Dieses Schreiben wurde als Argumentationsgrundlage für die weitere Lieferung der Rohstoffe für Backpulver verfaßt. Es ist zu beachten, daß der Text sehr positiv fürs Selbstbacken wirken sollte.

<sup>256</sup> Quelle: Oetker Archiv P3/1 1912-1965, P13/4561 1924-1958. Es gibt zwischen den vorhandenen Daten einige Unstimmigkeiten, vor allem für die Jahre 1947-48, die Tendenz bleibt aber gleich. Über die Zuverlässigkeit der Datierung von primären Archivalien siehe

Ab 1942 setzte ein drastischer Rückgang des Backpulverumsatzes bei Dr. Oetker ein. Den Rohstoffmangel konnte man nicht aufheben, die Kriegssituation wurde immer schlechter. Den tiefsten Punkt erreichte Dr. Oetkers Umsatz in der Backpulverbranche 1945, er lag fast auf demselben Niveau wie in der Mitte der 1910er Jahre. Der Umsatz von 1945 betrug nur noch etwa ein Achtel des Umsatzes von 1941. Die Branche erholte sich aber recht schnell. Zwei Jahre später war die Verkaufsmenge auf dem Niveau von 1938, 1949 erreichte der Umsatz wieder fast 400 Millionen Päckchen. Die Verkaufsmenge erreichte den letzten und zweithöchsten Höhepunkt der Oetkerschen Backpulverbranche (siehe Diagramm 3).

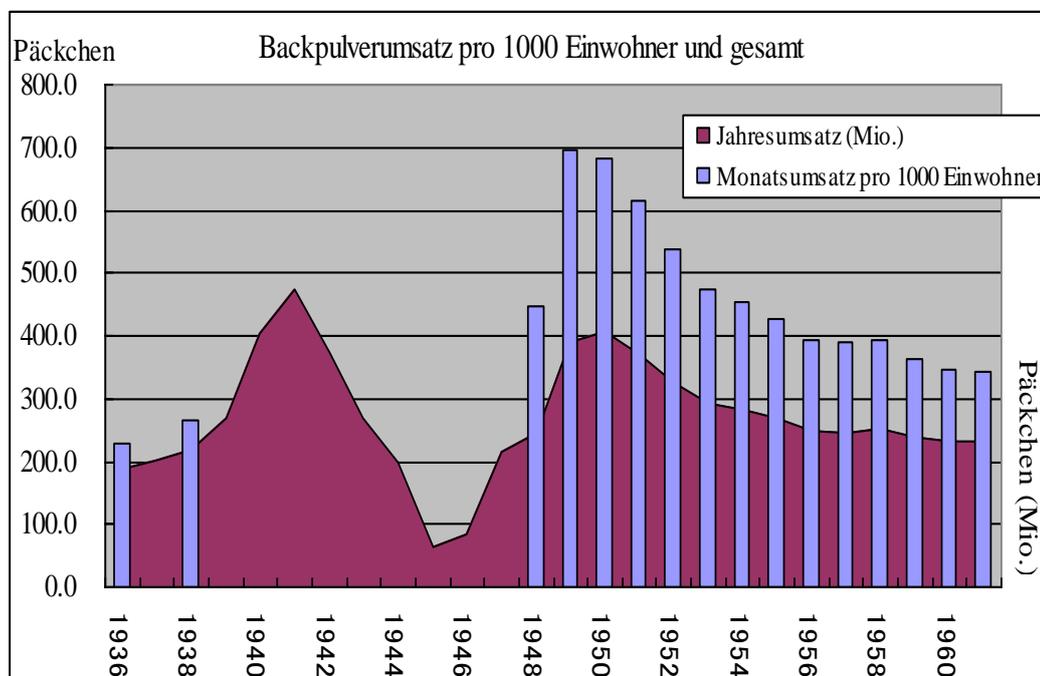


Diagramm 4<sup>257</sup>

Eigene Darstellung

Vom Wandel des Jahresumsatzes allein hat man zunächst den Eindruck, als ob man 1947 und 1948 wieder ungefähr gleich viel gebacken hätte wie in der Zeit kurz vor dem Krieg (1937 – 1939). Nach den durchschnittlichen Monatsumsätzen pro 1000 Einwohner sieht die Backsituation aber anders aus. 1948 war der Monatsumsatz pro 1000 Einwohner 446 Päckchen, eine Steigerung um 60 bis 100 Prozent gegenüber der Zeit vor dem Zweiten

Einführung.

<sup>257</sup> Quelle: Oetker Archiv P3/1 1912-1964, P13/4561 1924-1958.

Weltkrieg (siehe Diagramm 4).<sup>258</sup>

Dem Diagramm 3 zufolge, nahm der Backpulverjahresumsatz von Dr. Oetker nach dem Höhepunkt von 1950 in den darauf folgenden Jahren konstant ab. Innerhalb der ersten fünf Jahre ging der Jahresumsatz von 1950 um 40 Prozent zurück, danach wurde er bis in die Mitte der 1960er Jahre relativ stabil mit einer leichten Tendenz zur Abnahme. Es wurden trotzdem zwischen 200 und 250 Millionen Päckchen verkauft, wesentlich mehr als in der Zwischenkriegszeit. Allein aus dieser Statistik ist zu schließen, daß man nach dem Krieg bis in die 1960er Jahre mit Backpulver mehr als in der Zwischenkriegszeit gebacken hat. Betrachtet man weiter den monatlichen Durchschnittsverbrauch pro 1000 Einwohner von Dr. Oetkerbackpulver, wird der Unterschied noch deutlicher.

Etwa 1949/50 wurden monatlich rund 700 Päckchen pro 1000 Einwohner verbraucht, oberflächlich gerechnet, hätte das für knapp drei Kuchen pro vierköpfiger Familie gereicht.<sup>259</sup> Der monatliche Durchschnittsverbrauch wurde bis in die Mitte der 1950er Jahre um ca. 40 Prozent kleiner im Vergleich zu 1949/50, war aber immer noch doppelt so groß wie vor dem zweiten Weltkrieg.<sup>260</sup> Bis in die Mitte der 1960er Jahre nahm der Durchschnittsverbrauch langsam bis auf knapp 350 Päckchen weiter ab, er war aber trotzdem noch etwa 50 Prozent größer als in der Vorkriegszeit.

#### 1 B 2c. Schriftliche und praktische Unterweisung: Kochbücher und Kurse für Kochen und Backen

Zur die Popularisierung des modernen häuslichen Backens trugen kommerzielle schriftliche Anleitungen und organisierte, praktische Unterweisungen bei. Seit dem 19. Jahrhundert,

---

<sup>258</sup> Oetker Archiv P13/4561 1924-1958.

<sup>259</sup> Für diesen Zeitraum ist der Marktanteil von Dr. Oetker nicht klar. Nimmt man an, er wäre wie 1941, hätte er etwa einen Marktanteil von 60 Prozent gehabt.

<sup>260</sup> Hier sollte man in Betracht ziehen, daß man damals Kuchen auch als normale Mahlzeit verspeiste. Das war billiger als Brot oder Brot und eine Hauptspeise. Ein Stuttgarter erzählte, daß es in seiner Familie in der Nachkriegszeit Kuchen als Mahlzeit gab. Der Familienvater war bei der Müllabfuhr im öffentlichen Dienst. Vgl. Oetker Archiv P1/987 1942-43, S. 2.

der Zeit der Industrialisierung, stürmten einige innovative Techniken in die Küche, und damit entstanden auch neue Methoden der Nahrungsherstellung, insbesondere fürs Backen. Durch diesen Veränderungsschub wurde die bis dahin gängige Vermittlungsart überholt, nämlich daß das familiäre und regionale Küchenwissen und die Eßgewohnheiten in der Praxis von der Großmutter beziehungsweise Mutter an die Tochter weiter gegeben wurden.<sup>261</sup> In diesem Abschnitt wird entwickelt, welche Bedeutung die schriftliche und praktische Anleitung für die Popularisierung der Hausbäckerei hat und wie die Hausbäckerei später den Status als hausfrauliche Tugend erlangte.

Die Funktionen der Kochbücher vermehrten und veränderten sich mit der Zeit.<sup>262</sup> Seit der Mitte des 19. Jahrhunderts erschienen Kochbücher und Haushaltslehrbücher für die bürgerliche Küche auf dem Markt. Die Verbesserung der allgemeinen Schulbildung, also die Verminderung des Analphabetismus, und die Reduzierung der Buchpreise eröffneten diesem praktischen Wissensschatz ein weiteres Publikum.<sup>263</sup> Die Bücher wurden sehr häufig von Bürgerinnen gezielt für „Anfängerinnen und angehende Hausfrauen“, also für unerfahrene Frauen geschrieben.<sup>264</sup> Dafür kann man etwa folgende Gründe nennen: Die gehö-

---

<sup>261</sup> Vgl. Kirsten Schlegel-Matthies: „Regionale Speisen in deutschen Kochbüchern des 19. und 20. Jahrhunderts.“ In: Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlin 1997, S. 212-227, S. 213, dies. 1995, S. 79-116. Teuteberg 2004, S. 101-128, hier S. 113-118. Vgl. Z. B. Kochbücher speziell für die Gasküche um 1900: Schlegel-Matthies 1995, S. 61f, Teuteberg 1997, S. 461f., über den Fleischextrakt: Henriette Davidis: *Kraftbrühe aus Liebigs Fleischextrakt*. Braunschweig 1870.

<sup>262</sup> Vor dem 19. Jahrhundert wurden die Kochbücher oft von Mundköchen und hauptsächlich für ausgebildetes Kochpersonal geschrieben, die einerseits ihre Meisterwerke stolz präsentierten und sich andererseits für neue und festliche Variationen der Gerichte interessierten. Vgl. Teuteberg 2004, S. 108-110, Schlegel-Matthies 1995, S. 214.

<sup>263</sup> Nach Teuteberg betrug die Alphabetisierungsrate im 18. und 19. Jahrhundert auf dem Lande wahrscheinlich nur 30 Prozent. Teuteberg 2004, S. 103.

<sup>264</sup> Die Beschreibungen in der Literatur waren gründlicher und genauer als die früher verfaßte Kochliteratur für erfahrene Personen. Henriette Davidis: *Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feine Küche. Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen*. 13. Auflage, 1868, mit demselben Titel: Hrsg. Luise Rosendorf. 26. vermehrte und verbesserte Auflage, Bielefeld/Leipzig 1884. Katharina Prato: *Die süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte mit Berücksichtigung des Tees und einem Anhang über das moderne Serviren [sic!] nach metrischem Maß und Gewicht berechnet und für Anfängerinnen und sowie für die praktische Köchin zusammengestellt*. 11. verb. Aufl. Graz, 1876. Vgl. etwa Schlegel-Matthies 1995, S. 79-116, dies.: 1997, S.

benen (zukünftigen) Hausfrauen mußten im Laufe des 19. und besonders 20. Jahrhunderts wegen des knapper werdenden Personals für Küche und Haushalt immer mehr Küchenarbeit selber übernehmen.<sup>265</sup> In den bürgerlichen Schichten wurde es zuvor jedoch als Tugend und Pflicht der „Dame“ angesehen, daß die Hausfrauen bei der Führung der Arbeitskraft selber das Küchenwissen theoretisch und praktisch beherrschten.<sup>266</sup> Hinzu kamen Technisierung und Industrialisierung, sodaß die Kochbuchlektüre nicht nur Rezepte, sondern auch den Umgang mit der sich allmählich wandelnden Küchentechnik sorgfältig erklären mußte.<sup>267</sup>

Im späten 19. Jahrhundert differenzierten sich die sozialen Zielgruppen weiter aus: Es erschienen Kochbücher, die sich speziell an einfache und weniger bemittelte Haushalte richteten.<sup>268</sup> Ulrike Thoms zeigt Beispiele der Unterschiede in der Auswahl des Rezeptrepertoires zwischen zwei repräsentativen Kochbüchern von ca. 1880. Das eine Kochbuch ist für bürgerliche Verhältnisse gedacht, „Die Hausfrau“ von Henriette Davidis; das andere ist für Arbeiterfrauen bestimmt und trägt den Titel „Das häusliche Glück“.<sup>269</sup> Neben den an-

---

213-217, Teuteberg 2004, S. 107f.

<sup>265</sup> Schlegel-Matthies 1995, S. 20-38, 149-152, dies.: „Liebe geht durch den Magen’. Mahlzeit und Familienglück im Strom der Zeit. Geht die alte häusliche Tischgemeinschaft zu Ende?“ In: Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): *Die Revolution am Eßtisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Stuttgart 2004, S.148-161, S. 155, Teuteberg 2004, S. 120f.

<sup>266</sup> Schlegel-Matthies 1995, S. 27f., Vgl. I. S. 1905, S. 47f., Teuteberg 2004, S. 106.

<sup>267</sup> Davidis 1884, Dr. A. Oetker 1895, I. S. 1873, 15. Aufl. 1905, Thoms 1993, S. 26-28, außerdem siehe Fußnote 261.

<sup>268</sup> Teuteberg 2004, S. 121.

<sup>269</sup> Ulrike Thoms: „Kochbücher und Haushaltslehren als ernährungshistorische Quellen. Möglichkeit und Grenzen eines methodischen Zugriffs“. In: Dirk Reinhardt/Uwe Spiekermann/Dies. (Hg.): *Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion*. Frankfurt a. M. u. a. 1993, S. 9-50, 28f., Henriette Davidis: *Die Hausfrau. Praktische Anleitung zur selbständigen und sparsamen Führung von Stadt- und Landhaushaltungen. Eine Mitgabe für angehende Hausfrauen*. 10. verb. und verm. Aufl. Leipzig 1879. *Das Häusliche Glück* (1881), Vollständiger Haushaltungsunterricht nebst Anleitung zum Kochen für Arbeiterfrauen. Zugleich ein nützliches Hilfsbuch für alle Frauen und Mädchen, die »billig und gut« haushalten lernen wollen, hg. v. e. Commission des Verbandes ‚Arbeiterwohl‘, 5. verb. und verm. Aufl., Mönchen-Gladbach 1881, 11. verb. Aufl., M-Gladbach/Leipzig 1892.

deren Merkmalen sind der gesamte Rezeptteil und der Anteil der Konditorwaren sehr unterschiedlich: „Die Hausfrau“ hat insgesamt fast die vierfache Menge an Rezepten im Vergleich zum anderen Buch, und die Konditoreiwaren betragen rund acht Prozent der Rezepte. Hingegen hat „Das häusliche Glück“ für Arbeiterinnen gar keine Rezepte für Kuchen, Torten, Puddings und solche feinen Sachen.<sup>270</sup> Kuchenbackformen fehlen in der Aufzählung von Küchengeräten für die Ausstattung eines Arbeiterhaushaltes noch in der Auflage von 1903.<sup>271</sup> Feiner Kuchen als sinkendes Kulturgut erreichte anscheinend zu der Zeit noch nicht die Arbeiterschichten, nicht einmal als Lektüre für mögliche feierliche Anlässe.<sup>272</sup>

In Kochbüchern für den Mittelstand<sup>273</sup> fand sich hingegen zwischen zirka 1850 und 1930 ein Anteil von etwa 10 Prozent bis zu gut 20 Prozent Rezepten für Backwerk.<sup>274</sup> Zum Beispiel enthält das bürgerliche „Praktische Kochbuch“ von Davidis aus dem Jahr 1884 rund 14 Prozent vom gesamten Rezeptteil für Backwerk, „Kuchen und Torte“ machen davon die Hälfte aus. Bei diesen 135 Rezepten für Konditorwaren ist zu beobachten, daß häufig viele Eier (10 – 15 Eier) und reichlich Butter im Verhältnis zu Mehl, beziehungsweise zur Gesamtmenge verwendet werden, oder daß für damalig feine Teigarten wie Blätterteig oder Müribeteig im Vergleich zu den anderen Kuchenrezepten weniger Eier, aber gleichermaßen reichlich Butter angegeben wurden. Bei Davidis sind nur etwa zehn Hefeteigku-

---

<sup>270</sup> Vgl. Lesniczak 2003, etwa S.127. Lesniczak weist hin, daß die Zielgruppen besonders bei Rezepten für Backwerk sowohl inhaltlich als auch aus den Mengenangaben ersichtlich sind. Daß „das häusliche Glück“ wenige Rezepte beinhaltete, lag nach Schlegel-Matthies auch daran, daß das Buch als Lehrbuch für die Schule gebraucht wurde. Schlegel-Matthies 1995, S. 91-101.

<sup>271</sup> Vgl. *Das häusliche Glück*. Vollständiger Haushaltsunterricht nebst Belehrung über Gesundheits- u. Krankenpflege, die ersten Mutterpflichten und Pflege der Kinder, sowie Anleitung zum Kochen für Frauen, hg. v. einer Kommission des Verbandes „Arbeiterwohl“, 24. verb. u. verm. Original-Ausg. M. Gladbach 1903, S. 32.

<sup>272</sup> Schlegel-Matthies 1995, S. 65f.

<sup>273</sup> Die Problematik des Mittelstands wurde hier kurz zusammengefaßt: Teuteberg 2004, S.104.

<sup>274</sup> Lesniczak 2003, S. 120-178, Thoms 1993, S. 28f.

chen-Rezepte vorhanden. Die Zutatenmenge ist doppelt bis dreimal größer als in anderen Rezepten für feineren Kuchen.<sup>275</sup> Zieht man Wiegelmans Aussage in Betracht, so begegnen uns „abgesunkene Hofküche“ und „aufgestiegene Bauernküche“ in Davidis „praktischem Kochbuch“, einem der ersten Kochbücher des bürgerlichen Haushalts.<sup>276</sup> Die „abgesunkene Hofküche“, die feine Torte und Kuchen aus kostbaren Zutaten wie reichlich Eier, Butter und Zucker nimmt im Abschnitt Backwerk einen breiten Raum ein. Diese Konditorwaren benötigten auch eine technisch spezielle Ausrüstung, vor allem einen entsprechenden Ofen. Nach Wiegelmann wären ein Anzeichen für aufgestiegene Bauernküche die Kuchenarten aus Hefeteig, die ursprünglich im großen Backraum in Backhäusern neben dem Brot gut gebacken werden konnten. Allerdings weist Wiegelmann darauf hin, daß in Norddeutschland flacher (Hefe-)Kuchen mit Obstmus-Belag als Nachahmung von Tortenbelägen erst von der bürgerlichen Schicht und dann in den Dörfern übernommen wurde.<sup>277</sup> In diesem Fall könnte man das Hefekuchenrepertoire als ein Beispiel der wiederaufgestiegenen Küche betrachten. Die wenigen Rezepte mit Hefeteig wurden jedenfalls entweder mit großen Verfeinerungen wie Vermehrung der Butter- und Eiermenge oder relativ kleineren Verfeinerungen in großen Mengen dargestellt.<sup>278</sup>

In der Davidis-Ausgabe von 1884 fehlte noch das dritte innovative Backrepertoire vor allem für kleinere Budgets und damit für sehr breite Schichten der Bevölkerung: Backwerkrezepte mit Backpulver für den späteren Massenkonsum. Nach Peter Lesniczak enthielt die von Luise Holle bearbeitete neue Auflage des Davidis Kochbuchs von 1896 einige techni-

---

<sup>275</sup> Davidis 1884, vor allem S. 449-497.

<sup>276</sup> Hans Jürgen Teuteberg: Teil I. Studien zur Volksernährung unter sozial- und wirtschaftsgeschichtlichen Aspekten. In: Ders./Günter Wiegelmann: *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*, Göttingen 1972, S. 14-221, hier S. 43.

<sup>277</sup> Günter Wiegelmann: Teil II. Volkskundliche Studien zum Wandel der Speisen und Mahlzeiten. In: Ders./Hans Jürgen Teuteberg (Hg.) *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*, Göttingen 1972, S. 223-368, hier S. 300-305.

<sup>278</sup> Dabei wurde zum Beispiel besserer Brotteig aus Weizen vom Bäcker auch als Grundlage der einfachen Butterkuchens genannt. Davidis 1884, S. 490. Vgl. I. S. 1905, S. 350, 355f.

sche Neuheiten: Auch Backpulver wurde in die Rezepte integriert, wobei das Buch damals mehr in Richtung der feineren Küche ging.<sup>279</sup> Backpulver mußte zunächst die Integrationsphase durchstehen, bis seine Sparfunktion und leichte Anwendung erkannt und akzeptiert wurden.<sup>280</sup>

Lesniczak weist in seiner Untersuchung regionaler Kochbücher darauf hin, daß es nach 1910 üblich war, in die Kochbücher vermehrt Rezepte für Backwerk aufzunehmen.<sup>281</sup> Dieser Zeitraum wirkte sich für das Selbstbacken in breiteren Mittelstand günstig aus, da die küchentechnischen Verbesserungen und die Nahrungsindustrialisierung schon früher begonnen hatten.<sup>282</sup>

Kochbücher ohne oder mit einem kleinen Anteil von Backwerk gab es noch in der Phase des Ersten Weltkriegs. Aus dem Hamburger Kriegskochbuch schließt Lesniczak, daß die Versorgungslage für Milch und Zucker noch gut war, aber Eier, Fett und Fleischwaren waren knapp. Unter dem Motto Sparsamkeit war Backwerk fehl am Platz. Wenn überhaupt, dann wurden etwa „Kriegskuchen“ aus weniger feinen (Ersatz-)Zutaten in einfacher Art vorgestellt.<sup>283</sup> Allerdings gab es auch Kriegskochbücher, deren Auswahl der Zutaten wie etwa 100g Butter oder zwei Eier für Kuchen nach Lesniczak sehr wirklichkeitsfremd gewesen sein sollen.<sup>284</sup> Solche Wirklichkeitsfremdheit für Mangelwirtschaft scheint nach Schlegel-Matthies ein übliches Problem bei Koch- und Haushaltsbüchern vom Ende des 19. Jahrhunderts gewesen zu sein.<sup>285</sup>

---

<sup>279</sup> Lesniczak 2003, S. 133, in der 35. Auflage vom Davidis „praktischem Kochbuch“ 1896. Außer Backpulver wurden im Buch Gasherde, Fleischextrakt und „Salicylsäure“ behandelt.

<sup>280</sup> Siehe Teil 1 B 2b. Verbreitung des neuen Backhilfsmittels Backpulver.

<sup>281</sup> Lesniczak 2003, S. 129.

<sup>282</sup> Siehe vorherige Abschnitte.

<sup>283</sup> Lesniczak 2003, S. 159-161.

<sup>284</sup> Lesniczak 2003, S. 161-163.

<sup>285</sup> Schlegel-Matthies 1995, S 95-101. Vgl. Teuteberg 2004, S. 108. „Davidis hätte nur Haushalte mit dem schmalen Geldbeutel im Auge, die über kein Dienstmädchen mehr verfügten.“ In der Tat sind die Zutaten der Backrezepte für gehobenen Anspruch Backrezepte:

Wie dieses Problem deutlich zeigt, ist ein Kochbuch ein normatives Material, das die Meinung der Autorin über bestimmte Küchen und Speisen gut darstellt, aber keine der Realität entsprechende Darstellung verspricht. Außerdem kann man aus den Kochbüchern mit einem gewollt breiten Rezeptrepertoire nicht schließen, wie oft welche Rezepte wirklich angewandt wurden.<sup>286</sup> So kann man nicht aus vielfältigen Backrezepten in bürgerlichen Kochbüchern schließen, daß die ganze bürgerliche Schicht schon im 19. Jahrhundert tüchtig gebacken hätte. Die Rezepte benötigten häufig teure Zutaten oder die Zubereitungsmengen waren sehr groß, und die Küchentechnik war noch nicht günstig für häufiges Backen. Auch um die Jahrhundertwende waren Konditorwaren für den größten Teil der Bevölkerung wegen der Grundzutaten noch kaum erschwinglich, so daß man gar keinen oder nur bei besonderen Feiern einfachen Kuchen hatte.<sup>287</sup>

Kochschulen wurden nach Wiegelmann seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts neben den Kochbüchern und Mädchenpensionaten immer beliebter. Ihr Hauptpublikum waren junge Mädchen von bürgerlichen Familien. Zu dieser Zeit diente diese Schulung dazu, die feine Küche der bürgerlichen Oberschicht nachzuahmen.<sup>288</sup> Die von Zuckerbäckern oder Mundköchen entwickelten Kuchen könnten möglicherweise auf dem Lehrplan gestanden haben. Allerdings war eigenhändige Hausarbeit nach Schlegel-Matthies für die „Dame“, die gebildete Frau des vermögenden Bürgertums, verpönt. Die Familien des mittleren Bürgertums (niedere und mittlere Beamte, freie Berufe) orientierten sich am Bild der „Dame“, die im Rahmen der Häuslichkeit zwar rastlos tätig sein sollte, jedoch ohne daß ihre Tätig-

---

Für „Mürbeteig zu Allerlei“ mit einem Pfund Mehl wurde etwa 400g Butter, zwei Eidotter und reichlich eine halbe Tasse Rum genannt. Davidis 1884, S. 449-532. S. 455.

<sup>286</sup> Thoms 1993, S. 35-48, Schlegel-Matthies 1997, S. 214, Lesniczak 2003 S. 23f, 120f. Kochbücher sind auch ein Konsumgut. Sie mußten für einen möglichst guten Verkauf eingerichtet sein.

<sup>287</sup> Etwa Herrig 1974, S. 70-79, 116, Tolksdorf 1975, S. 271-275. Hans Jürgen Teuteberg: „Die Nahrung der sozialen Unterschichten im späten 19. Jh.“ In: Edith Heischkel-Artelt (Hg.): *Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Vorträge eines Symposiums am 5. und 6. Januar 1973*. Göttingen 1976, S. 205-286, 251. Wilz 1988, S. 135.

<sup>288</sup> Wiegelmann 1967, S. 73

keit als Arbeit gewürdigt wurde.<sup>289</sup> Schlegel-Matthies stellte fest, daß bürgerliche (bemittelte) Mädchen am Hauswirtschaftsunterricht auch noch Anfang des 20. Jahrhunderts lediglich aus Gründen der Autorität teilnahmen, damit sie gegenüber den Dienstmädchen Bescheid wußten, ohne selbst die konkrete Arbeit auszuführen. So war der Anteil von unbemittelten Mädchen am Unterricht zu Beginn des 20. Jahrhunderts noch 15 mal größer als der von bemittelten Mädchen (die meist in Pensionaten unterrichtet wurden). Andererseits führten die neuen wissenschaftlichen Ernährungslehren und die zunehmende Dienstbotenknappheit dazu, daß die Hausfrauen die Verantwortung für das Kochen übernehmen mußten. So wurde etwa deklariert, daß die Hausfrauen für die Gesundheit der Familie verantwortlich seien.<sup>290</sup> Küchenarbeit wurde moralisch zu einer wichtigen Tätigkeit aufgewertet, und diese Parole wurde vom unteren Mittelstand ohne Dienstboten übernommen. Seit dem Ende des 19. Jahrhunderts setzte es sich langsam durch, daß Hauswirtschaftsunterricht (überwiegend Kochunterricht) in der Volksschule unterrichtet oder von Fabriken und Vereinen gegeben wurde. Mit der Industrialisierung fingen viele Mädchen direkt nach der Schule an, in der Fabrik zu arbeiten; so fehlte ihnen die Gelegenheit, Sparsamkeit, Fleiß und das wichtige Küchenwissen bei sich zu Hause oder als Dienstbote in gehobenen Familien zu lernen. Die neuen Einrichtungen bewirkten, daß die Arbeiterinnen Tugenden der bürgerlichen Hausfrau übermittelt bekamen.<sup>291</sup> Fortbildungsschulen für Hauswirtschaft waren Anfang des 20. Jahrhunderts für Arbeiterinnen wegen des Schulgeldes oft unerschwinglich. Sie wurden hauptsächlich vom bürgerlichen Mittelstand besucht.<sup>292</sup> Anstelle

---

<sup>289</sup> Schlegel-Matthies 1995, S. 27f.

<sup>290</sup> Schlegel-Matthies 1995, S. 28-38.

<sup>291</sup> Schlegel-Matthies 1995, S. 80-91. Teuteberg 2004, S. 108. Die Notwendigkeit von Haushaltsunterricht für die jungen Frauen der Arbeiterklasse wurde Ende 19. Jahrhundert stärker betont. Durch richtige Ernährungs- und Wirtschaftslehre sollten die Familien trotz des geringeren Einkommens gesund ernährt werden. Allerdings waren die Aufklärung oft unrealistisch und die Vorschläge zu teuer für die Situation der Arbeiterfamilie. Schlegel-Matthies 1995, S. 107.

<sup>292</sup> So erhielten etwa 4000 bemittelte Mädchen Hauswirtschaftsunterricht, während 62 000 unbemittelte Mädchen den Unterricht bekamen. Fortbildungsschulen mit praktischer Hauswirtschaftslehre waren 1907 im ganzen Reich nur für 3 Prozent der Mädchen vor-

eines Besuchs der Kochschule war es für weniger privilegierte Mädchen viel gängiger, bei bürgerlichen städtischen Familien oder zunehmend bei Gastwirten in Stellung zu gehen.<sup>293</sup>

Hier hatten diese jungen Frauen auch die Gelegenheit, die bis dahin unbekanntem Backmethoden von gehobenen Schichten kennenzulernen.

Wie die Namen „Kochschule“ oder „Kochbücher“ schon zeigen, spielte das Backen bei diesen Unterweisungen bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts keine große Rolle. Zwar widmeten bürgerliche Kochbücher einen bestimmten Rezeptanteil feinen Backwaren, und Backen war ein fester Bestandteil des gängigen Kochbuchschemas,<sup>294</sup> dennoch stand das Backen sehr im Hintergrund. Das Backen von feinen Konditorwaren war selbst für die bürgerliche Familie etwas Kostbares und sehr Aufwendiges, daher etwas Besonderes und Feierliches. Die Unterweisungen dienten primär dazu, daß die Kochkunst von der Oberschicht zum Mittelstand, dann in den Kanon des bürgerlichen Stils und weiter zu den Unterschichten, von der Stadt aufs Land übertragen wurde. Dabei krönten feine Backwaren besondere festliche Anlässe, und es wurde neben den feierlichen Eigenschaften auch der vorbildliche Hausfrauencharakter übertragen.

Vor diesem Hintergrund leiteten die verschiedenen „Backkurse“ und „Backrezepte“ von Dr. Oetker vor allem nach dem ersten Weltkrieg eine geradezu radikale Wende ein: Sie gaben dem häuslichen Backen eine völlig neue Bedeutung im Vergleich zu den oben erwähnten Koch- und Haushaltsschulen beziehungsweise zu den Kochbüchern. Sie dienten in erster Linie zur Werbung für Oetkersche Produkte. Für ein innovatives Backhilfsmittel, das Backpulver, das nicht nur das Vorbereitungsverfahren, sondern auch die Zutaten der feinen Backwaren stark veränderte, brauchte man andererseits unbedingt eine genaue, vielfältige und praktische Gebrauchsanweisung; die Backrezepte.<sup>295</sup> Oetker machte von Anfang an

---

handen. Schlegel-Matthies 1995, S. 82-89.

<sup>293</sup> Etwa Teuteberg 2004, S. 122, Wurmbach 1960, S. 37.

<sup>294</sup> Lesniczak 2003, S. 121.

<sup>295</sup> Vgl. Sawicki 1981, S. 78.

mit den Backrezepten auf unterschiedliche Art Werbung. In der Zeit zwischen dem Ende des 19. Jahrhunderts bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts publizierte er neben den Backbroschüren und -rezepten kochbuchähnliche Schriften.<sup>296</sup> Auffallend im Buch „Für die Küche!“<sup>297</sup> ist, daß die Grundstruktur zwar den herkömmlichen bürgerlichen Kochbüchern ähnelt, aber der inhaltliche Schwerpunkt eindeutig primär auf den Backwaren und der Kaffezeit liegt. Man kann das so interpretieren, daß Oetker versuchte, das Publikum mit dem scheinbar marktüblichen Schema zu seinem Buch hinzuziehen, damit das Publikum überhaupt das Buch in die Hand nahm und seine Produkte, vor allem das Backpulver und die neue Backmethode letztendlich richtig kennenlernte. Denn Backpulver und eine korrekte Gebrauchsanweisung mußten überhaupt erst bekannt gemacht werden. So stehen in „Für die Küche!“ fast nur Rezepte für feine Backwaren. Zirka 15 Prozent des Buchs dienen der Aufklärung über Oetkers Backpulver und der Werbung durch begeisterte Zuschriften von Stammkunden. Erst Ende des 19. Jahrhunderts tauchte Backpulver allmählich in mehreren Kochbüchern wie bei Davidis auf, aber auch noch in manchen Kochbüchern im frühen 20. Jahrhundert mit relativ unpräzisen Anweisungen.<sup>298</sup> Backpulver brauchte anfänglich neben präziser Gebrauchsanweisung und Aufklärung die Bestätigung der Qualität von Dritten, das Publikum ließ sich am liebsten von zufriedenen Kunden und Köchinnen überzeugen.<sup>299</sup>

---

<sup>296</sup> Siehe Teil I B 1b. Verbreitung des neuen Backhilfsmittels Backpulver. Oetker Archiv etwa S3/2 A. Oetker (Hg.): Für die Küche! Dr. A. Oetker's Grundlehren der Kochkunst sowie preisgekrönte Rezepte für Küche und Haus, Bielefeld ca. 1895. S3/5 A. Oetker (Hg.): Dr. Oetker's Rezepte für Küche und Haus, Verlag Dr. Oetker, Apothekenbesitzer, Fallblatt DIN A 4. o. J. S3/23 A. Oetker (Hg.): Für jedes Haus sind Dr. A. Oetkers Rezepte von größter Wichtigkeit..., Dr. Oetker, Größte Backpulverfabrik des Continents, Bielefeld 1903, S3/31 A. Oetker (Hg.): Ein heller Kopf verwendet nur Dr. Oetker's Rezepte für Küche und Haus, Bielefeld ca. 1901.

<sup>297</sup> Ebd.

<sup>298</sup> Etwa Davidis 1896, 1899, Nanette Burg (Hg.): *Henriette Davidis Original-Kochbuch für einfache und feine Küche*. Neuruppin o. J. ca. 1920-30, etwa S. 305.

<sup>299</sup> Vgl. Oetker Archiv P1/595 Zeitungsanzeige vom 30. 12. 1899, In der Anzeige wurde ein Empfehlungszuschrift von Luise Holle, Herausgeberin von Davidis Kochbuch veröffentlicht. Holle hat acht verschiedene Backpulver verglichen und das Oetkersche Backpulver „als das beste“ befunden. Oetker fügte hinzu, daß Oetker nicht um ihr Urteil gebeten hatte und das Ergebnis allein aus Interesse an den Fortschritten der Kochkunst übermittelt wurde.

Für die Werbung spielte Rezeptliteratur von bekannten Köchinnen neben begeisterten Zuschriften von Stammkunden eine wichtige Rolle.

Seit 1925 wandelte sich das Werbekonzept von Oetker. Der neue Leiter der Werbeabteilung Paul Sackwitz verlagerte den Schwerpunkt der Werbung von der Popularisierung des Backpulvers zur „Ausbreitung und Vertiefung des Gedankens der Hausbäckerei“.<sup>300</sup> Er zielte darauf ab, den Lebensstil des Publikums zu ändern und dadurch ein breiteres Publikum für Oetker-Produkte zu gewinnen. 1926 erschien das erste von Dr. Oetker nicht mehr kostenlos verteilte Backbuch mit gesammelten Oetker-Rezepten, „Ausgabe F“. Es wurde ab 1930 unter dem Titel „Backen macht Freude“ publiziert.<sup>301</sup> Oetker kooperierte dabei mit der „Küchenwunder GmbH“ und widmete einen Teil der Texte der Erklärung des neuen Back- und Kochgeräts „Küchenwunder“, das extra für die sparsame und erweiterte Verwendung des einfachen Gasherdes entwickelt worden war.<sup>302</sup> Im gleichen Jahr entschloß sich Oetker, das neue Werbeziel mit Backvorträgen und Backkursen durchzusetzen. Backvorträge boten zwar keine praktische Übung an, hatten aber trotzdem einen starken Appellationscharakter: Die Besucher konnten sich direkt mit Ohren, Augen und Zunge von der neuen Backmethode und dem gelungenen Ergebnis selbst überzeugen lassen, außerdem lernten sie neuen Küchengeräte kennen.<sup>303</sup> 1927 eröffnete die „Oetker- und Persil-Schule“<sup>304</sup> in Berlin, in der die interessierten Frauen auch gezielt in der Herstellung

---

<sup>300</sup> Oetker Archiv P1/459 Paul Sackwitz: Die Werbung der Firma Dr. August Oetker 1891-1948, o. O. 1948, S. 7.

<sup>301</sup> Oetker Archiv S3/77, S3/78 Anzeige 1926 mit Rezept für Gustinkuchen und Küchenwunder.

<sup>302</sup> Die Gasherde fingen zu der Zeit langsam an, sich zu verbreiten, aber ein integrierter Backofen war noch ein Luxus. Oetker Archiv P 13/3783 Textauszug aus Dr. Oetker Rezepte Ausgabe F. Werbefaltblatt. 1929. Vgl. Conrad 1998, S. 96. Siehe Teil1 B 2a. Modernisierung der Backmöglichkeit.

<sup>303</sup> Die Programmabfolge war: nach einem Vortrag über das Backen, stellte man Backwaren her und am Ende wurden die hergestellten Backwaren zur Verfügung gestellt. Vgl. Oetker Archiv P1/511 Werbe-Abt. Pf/L. II Blatt zum Schreiben an Dr. August Oetker, Danzig-Oliva 27. März 1936.

<sup>304</sup> Oetker kooperierte mit dem Henkel-Konzern bei der Einrichtung und der Unterhaltung der Schule. Die Kosten verteilten sich auf drei beteiligten Firmen nach der Formel 3/7 Oetker, 3/7 Henkel und 1/7 Küchenwunder. Da Firma Oetker den Teil von Küchenwunder über-

von Gebäck geschult wurden.<sup>305</sup> Der Oetkersche Werbefachmann Sackwitz wollte vor allem die Hausfrauen dazu animieren, überhaupt mehr zu backen, indem er ihnen mehr Vertrauen in ihre eigene Backkunst vermittelte, und indem er ihnen neben den üblichen Napfkuchen und Kleingebäcken vielfältige Gebäckarten nahe brachte.<sup>306</sup> Mitte der 1930er Jahre stellte er die Überlegung an, daß die jungen Mädchen nach dem Krieg nicht mehr eine gründliche Ausbildung in der Haushaltsführung wie vor dem Krieg erhalten konnten, daher würde das Abhalten von Backstunden von Frauenvereine und anderen Organisationen sehr willkommen heißen.<sup>307</sup> Anfang der 1930er Jahre kamen überall in Deutschland „Wanderbackschulen“ zum Einsatz. Attraktiv waren die Backstunden für die Teilnehmerinnen vor allem durch die niedrige Teilnahmegebühr. Mitte der 1930er Jahre wurden „Backtage“ eingeführt. Diese Kursform war kostenlos, jede Frau brachte ihre eigenen Zutaten mit und konnte dann unter Anleitung das ausprobieren, was sie herstellen wollte. Man konnte aber auch einfach nur dort hingehen und sich Beratung holen. Die „Backtage“ konnten dank dieses Charakters auch in der Kriegszeit trotz einiger Proteste insbesondere von Bäckerinnungs-Verbänden und vom „Deutschen Konditoren-Verband“ bis 1944 durchgeführt werden, während die anderen Backkurse wegen der schwierige Zutatenbeschaffung eingestellt werden mußten.<sup>308</sup> Oetker kooperierte bei den Veranstaltungen von Backkursen und Backvorträgen aus Kostengründen gern mit den Gas- und Wasserwerken sowie mit Haus- und Küchengerätefirmen. Diese Kooperationsarbeit

---

nommen hatte, standen ihr 4/7 von gesamten Stunden zur Verfügung. Vgl. Oetker Archiv P1/24 H. Hartwig: *Das Buch der Gefolgschaft. Aus der Geschichte der Firma Dr. August Oetker*. Bielefeld 1941, S. 162.

<sup>305</sup> Weitere Schulen gab es etwa in Frankfurt, München. Vgl. Oetker Archiv P13/301 Informationsbroschüre zur Aufnahme der „Oetker- und Persil-Schule“ für Verbraucher, Bielefeld 1927, P1/968 Zusammenstellung der Zahl der Backvorträge, -Stunden und -Schule 1935-38.

<sup>306</sup> Vgl. Oetker Archiv P1/459 Sackwitz 1949, S. 8. Freilich war die Umsatzsteigerung der Oetkerprodukte das Hauptmotiv.

<sup>307</sup> Vgl. Oetker Archiv P1/511 Dr. Oetker-Werbung, ca. 1937, P1 /516 Die Bedeutung der Dr. Oetker-Backstunden. ca. 1934-36.

<sup>308</sup> Vgl. ebd., Conrad 1998, S. 96-99.

unterstützte für die Verbreitung neuer Küchentechnik erheblich, vor allem die neue, mit Strom betriebene Herdart.<sup>309</sup> Damit ermöglichten die Oetkerschen Veranstaltungen einem breiteren Publikum, der Hausbäckerei überhaupt nahezukommen, und sie machten die Teilnehmerinnen kostengünstig mit der neuen Küchentechnik vor allem in bezug aufs Backen vertraut.

Zum Zweck der Absatzsteigerung hatte die Oetkersche Werbung die Aufgabe, die Verwendung von Backpulver zur Gewohnheit zu machen, und die „Ausbreitung und Vertiefung [...] der Hausbäckerei“ zu fördern. Die Durchsetzung von Backpulver als Backtriebmittel hatte, wie schon erwähnt, keine Funktion für die Übertragung der Backkultur von gehobenen Schichten zu Unterschichten. Aber die Backkurse und -vorträge hatten eine neue Rolle. Sie sollten völlig neue Backmethoden mit einem neuen Backmittel massenhaft verbreiten, auch in das Publikum, bei dem die Hausbäckerei von feinen Backwaren fremd war. Die Kurse und Rezepte wurden genauso wie das Backpulver selbst von vornherein für möglichst breite Schichten konzipiert. In den Werbetexten der Zeitungs- und Zeitschriftenanzeigen spiegelt sich das Konzept wider: Bei den Hausfrauen wurde an Sparsamkeit in bezug auf Zeit und Geld appelliert.<sup>310</sup> In Zeiten der Mangelwirtschaft, vor allem während der Kriegszeit, ging Oetker in seiner Werbekampagne mit Sparrezepten gezielt auf die wirtschaftlich schwierige Situation ein;<sup>311</sup> die mit Backpulver hergestellten Kuchen könnten nicht nur als „Luxus- oder Annehmlichkeitsgüter“ gesehen werden, sondern eigneten

---

<sup>309</sup> Oetker hatte vor allem mit dem Elektrizitätswerk, SSW, Siemens-Schucker-Werke eine enge Beziehung. Siehe Abschnitt Teil I B 2a. Modernisierung der Backmöglichkeit.

<sup>310</sup> Vgl. Oetker Archiv P1/627 Sammlung der Anzeigen. Textbeispiele sind etwa: „Zeit und Geld sparen Sie...“ (1923), „Rechnen Sie nach!“ (1925).

<sup>311</sup> Vgl. Oetker Archiv P1/527 Ein internes Schreiben von der Versuchsküche an Herrn Pfannenschmidt bei Dr. Oetker vom 16.03.1936. Aus dieser Schrift erkennt man, daß das Budget für Rezepte bei Oetker mit einer Vorschrift in einem bestimmten finanziellen Rahmen gehalten wurde, etwa im Vergleich zu den Rezepten in der Konditor-Zeitung. Außerdem wurden Backbücher und Broschüren mit Sparrezepten extra publiziert. Etwa Oetker Archiv S10 /4235 A. Oetker (Hg.): Zeitgemäße Rezepte, Rezeptblatt, 9.8 Mio.[sec] Auflage, 1939, P13/568 Oetker Firmenarchiv (Hg.): Zusammenstellung von Dr. Oetker Druckschriften (Rezepthefte, Faltblätter, Bücher etc. von 1891-1994) aus dem Dr. Oetker Firmen-Archiv. Einführung und Auswirkungen von Dr. Oetker Druckschriften von 1891-1948, Bielefeld 1996, S. 14.

sich auch als Alltagsnahrung mit „besserer Ausnutzungskraft der vorhandenen Lebensmittel“<sup>312</sup> und könnten an Stelle von Brot serviert werden. Mit der Sparfunktion des Backpulvers gewann dieses Backtriebmittel offensichtlich ein weiteres Publikum. Wie die statistischen Diagramme im Abschnitt 1 B 2b (Backhilfsmittel) zeigen, wird das Hausbacken mit Backpulver nicht nur „sinkendes Kulturgut“<sup>313</sup>, sondern es bekommt noch die neue Dimension eines Produktes der Massenkultur.

Das oben genannte Ziel von Oetker, daß die Hausfrauen überhaupt mehr backen sollten, ist mit einem zeitgenössischen Hausfrauen-Idealbild eng verbunden und wurde dadurch noch verstärkt. Oetker versuchte in der Werbung mit der Darstellung von hausfraulichen Tugenden die moralischen Seiten der Hausfrauen anzusprechen. Nicht nur die Tugend der Sparsamkeit, sondern auch das Vorbild der Hausfrau als für die Familie Verantwortliche werden in der Werbung verwendet. 1934 gab der damalige Reichswirtschaftsminister Kurt Schmitt eine Stellungnahme ab, daß solche Veranstaltungen wie Backkurse nicht behindert werden sollten, in ihnen würde die Frau wieder ihrem natürlichen Beruf der Hausfrau zugeführt.<sup>314</sup>

Damit erhielt die Oetkersche Förderung der Hausbäckerei offizielle staatliche Unterstützung. Das war auch ein Grund, warum die Backtage trotz großer Widerstände seitens der Bäcker auch bis in die Spätkriegszeit durchgeführt werden konnten. Sackwitz (bei Oetker) verwendete im internen Schriftverkehr dieses staatlich geförderte Argument. Er schrieb, daß es „eine liebe Pflicht“ der Hausfrau sei, „ihrer Familie hin und wieder einmal einen selbstgebackenen Kuchen oder sonstiges Backwerk auf dem Tisch stellen zu können“.<sup>315</sup>

Des Weiteren versuchte Oetker an das gute Gewissen, an den „berechtigten Stolz“ der

---

<sup>312</sup> Oetker Archiv P1/987 Die kriegswirtschaftliche Bedeutung der Haushaltsbäckerei und der ausreichenden Versorgung mit Backpulver. ca. 1942/43.

<sup>313</sup> Teuteberg/Wiegelmann 1972, S. 303.

<sup>314</sup> Weckruf, Bochum, 21. Jahrgang, 10.02.1934, Nr. 6, S. 107. „Die Weiterbildung der Frau auf landwirtschaftlichem (Oetker korrigiert „hauswirtschaftlichem“) Gebiet durch solche Veranstaltungen darf in einer Zeit, in der die Frau in möglichstem Umfange wieder ihrem natürlichen Beruf als Hausfrau zugeführt werden soll, m. E. nicht gehindert werden.“

<sup>315</sup> Oetker Archiv P1/516 ca. 1937. Die Bäcker und Konditoren protestierten trotzdem weiter gegen die verschiedenen Backkurse.

Hausfrau zu appellieren, es sei ihre Aufgabe, Mann und Kinder zu verwöhnen.<sup>316</sup> Oetker stellte seine Produkte dabei als Helfer der Hausfrau dar, die ihr ermöglichen würden, „Zustimmung, Freude, Dank und Glück“ von ihren Liebsten zu bekommen.<sup>317</sup>

Wie Schlegel-Matthies untersuchte, war die symbolische Arbeit der vorbildlichen bürgerlichen Hausfrau ursprünglich das Kochen.<sup>318</sup> Die Verantwortung für das Wohlergehen des Mannes und der Kinder lag besonders an der hausfraulichen Küchenarbeit, vor allem in der Zubereitung von Mahlzeiten. Und dieses moralische Vorbild der bürgerlichen Hausfrau wurde um die Jahrhundertwende an die Arbeiterfrauen weitergegeben. Ein wesentliches Merkmal für den Haushalt der Arbeiterfrauen waren aber Kochtöpfe und nicht die Kuchenform.<sup>319</sup> Im Oetkerschen Werbekonzept wurde das Kochen von seinem herkömmlichen symbolischen Platz verdrängt, und das häusliche Backen trat an seine Stelle. Die Backpropaganda füllte diese symbolische Stelle, indem sie Backen als hausfrauliche „liebe Pflicht“ und als Ausdruck der Verantwortung für das Wohl der Familie positiv darstellte. Was das Backen als Symbol im Vergleich mit Kochen vor allem attraktiver machte, war, daß es eindeutig „mit Freude“ und Genuß konnotiert wurde. Mit diesem neuen Charakter und verbunden mit den sparsamkeitsfördernden Eigenschaften bekamen die Oetkerschen Backtage eine moralische und wirtschaftliche Rechtfertigung und überlebten auch im Zweiten Weltkrieg bis ins Jahr 1944.<sup>320</sup>

---

<sup>316</sup> Oetker Archiv etwa P13/5173 umfangreiche Broschüre „Morgen backen wir Kuchen!“ S. 9-11, P13/2304 „Kinderleicht backen Sie“. Anzeige für Oetker-Rezeptbuch Ausgabe F, 1927.

<sup>317</sup> Vgl. Oetker Archiv P1/627 1930, S2/80 Plakat 1935, Text: „Dr. Oetker’s [Produkte] gute Helfer der Hausfrau!“. P1/175 Löbsack: Oetker – Werden und Wachsen, Bielefeld, ca. 1965.

<sup>318</sup> Vgl. Schlegel-Matthies 1995, S. 110.

<sup>319</sup> Vgl. Schlegel-Matthies 1995, S. 80, 65f.

<sup>320</sup> Oetker Archiv P1/459 Sackwitz 1949, S. 99.

### 1 B 3. Festliche Anlässe und Sonntagnachmittagskaffee vor der Kriegszeit in verschiedenen Bevölkerungsschichten

In den letzten Abschnitten wurde versucht, von der technischen und materiellen Seite her die Bedingungen für die Verbreitung des Kuchenbackens klar darzustellen.

In den nächsten Abschnitten wird die Verzehrssituation des Kuchens anhand der vorhandenen Regionalstudien und Interviews betrachtet. Vor allem die folgende große Studie unterstützt die genauere Darstellung. Peter Lesniczak erfaßte in seinem 2004 erschienen Werk die ländliche Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930 aus drei Aspekten sehr umfangreich und gründlich.<sup>321</sup> Vor allem der dritte Teil seiner Arbeit, die Darstellung der regionalen Kostverhältnisse in Deutschland auf der Grundlage narrativer Quellen, ist sehr hilfreich, um einen Überblick über die Veränderung des regionalen Eßverhaltens zu bekommen. Wiegelmann hat einen anderen Ansatz. Er beschreibt in „Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung“ die Veränderung des Speisesystems bis etwa 1930.<sup>322</sup> Wiegelmanns zuvor erschienenenes grundlegendes Werk zur volkswissenschaftlichen Nahrungsforschung basiert hauptsächlich auf dem Atlas der deutschen Volkskunde (ADV) und analysiert die Nahrungssituation zwischen 1860 und 1930 unter dem Aspekt der Kontinuität des alten Speisesystems. Bis heute ist das Werk grundlegend.<sup>323</sup> Zwei Ortstudien, von Ulrich Tolksdorf über Ost- und Westpreußen und von Gertud Herrig über das Reliktgebiet Wolfsfeld in der Westeifel, halfen einen genaueren Eindruck vom Eßverhalten in bezug auf Kuchen zu bekommen, da beide Studien Kuchen und Kleingebäck beziehungsweise Torten extra unter die Lupe genommen, das Verhalten beim Verzehr untersucht und sich mit dem Zusammenhang mit einzelnen Festlichkeiten auseinandergesetzt haben.<sup>324</sup> Die Befragten meiner Interviews wohnen jeweils im Kreis Tü-

---

<sup>321</sup> Lesniczak 2003.

<sup>322</sup> Wiegelmann 1972, S. 223-368.

<sup>323</sup> Wiegelmann 1967.

<sup>324</sup> Tolksdorf 1975, Herrig 1974.

bingen, Burladingen-Ringingen und Ulm. Zur Zeit der Befragung (um 2000) waren sie im Alter zwischen 65 Jahre und 86. Sie stammen aus der Tübinger Gegend, aus dem Großraum Stuttgart und auch aus Donauschwaben.

### 1 B 3a. Entwicklung der Kuchenkultur bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts: Nachahmung oder eigene Entwicklung

Nach den im Folgenden beschriebenen repräsentativen Forschungen<sup>325</sup> war die Kuchensituation bis Anfang des 20. Jahrhunderts auch im Bürgertum zum Teil nicht sehr ausgeprägt; sie stand sozusagen im Entwicklungsstadium. Noch weniger war das Kuchenessen auf dem Land beziehungsweise in der Arbeiterklasse üblich. Es gibt mehrere sogenannte Zwischenstufen zwischen Brot und Kuchen, auch sie wurden meistens zunächst nur bei bestimmten feierlichen Anlässen verzehrt. Kuchen, auch wenn er einfach war, wurde noch seltener verzehrt. Deswegen läßt sich die Beschreibung über die Nachahmung des Kuchen-Konsumverhaltens höherer Schichten zunächst schwer von der Beschreibung des Kuchenkonsums bei feierlichen Anlässen trennen. Zweitens ist unklar, ob der Kuchen- oder Prä-Kuchenkonsum bei solchen Gelegenheiten, vor allem bei Jahresbräuchen mit dem gemeinschaftlichen Charakter auf dem Land, überhaupt von Anfang an zu der Kategorisierung „Nachahmung“ gehört. Daher werden die Vordergründe des Kuchenverzehr und die damit zusammenhängende Problematik zuerst kurz erläutert und dann thematisiert.

Lesniczaks detaillierte Untersuchung gibt den Eindruck, daß man in der letzten Hälfte des 19. Jahrhunderts im Prinzip nachmittags eine „Vesper“ beziehungsweise eine „Kaffeemahlzeit“ meist mit Brot hatte, aber doch mit regionalen Verschiedenheiten. Zum Teil hatten die Landarbeiter wegen der Arbeitszeit nur im Sommer Vesper, es gab aber auch in einigen Orten ärmere Familien, die gar keine Zwischenmahlzeit einnahmen.<sup>326</sup> Andererseits wurde berichtet, daß die holsteinischen „Herrschaften“ das Mittagessen relativ spät, um 15

---

<sup>325</sup> Etwa Wiegelmann 1967, ders. 1972, Herrig 1974, Tolksdorf 1975, Lesniczak 2003.

<sup>326</sup> Wiegelmann 1972, S. 321.

Uhr beziehungsweise 16 Uhr einnahmen. Wahrscheinlich hatte man deswegen kein Bedürfnis nach regelmäßigem Nachmittagskaffee.<sup>327</sup> Zur Vesper aßen die Bauern und Landarbeiter meistens Brot, öfters trockenes, sonst mit Käse oder Butter, dazu hatten sie als Getränk entweder Milch oder „Kaffee“, selten Alkohol.<sup>328</sup>

Für das Bürgertum kann man erst zum Ende des 19. Jahrhunderts allgemeinen Beschreibungen entnehmen, daß in zwei Regionen in Deutschland am Nachmittag *Kuchen* gegessen wurde: in Berlin und in Thüringen.<sup>329</sup> Dabei scheint sich der Kuchenverzehr innerhalb von wenigen Jahrzehnten im Bürgertum rasch verbreitet zu haben.<sup>330</sup> In der Mitte der letzten Hälfte des 19. Jahrhunderts nahmen bürgerliche Haushalte in einer kleinen Stadt in Schwaben zur Zwischenmahlzeit um 15 Uhr ein bis zwei „Milchbrötchen“. In dem Beispiel wurde Schwaben als Spätzünder des Kuchengenusses beschrieben.<sup>331</sup> In Berlin und Brandenburg wandelte sich nach der Jahrhundertwende die nachmittägliche Vesper auf dem Land langsam zu einem „bürgerlichen Kaffeetrinken“, inhaltlich war es hier aber nicht die „Kaffee-Kuchen“-Kombination, sondern noch Milchbrötchen oder Marmeladenbrot.<sup>332</sup> Die Milchbrötchen scheinen in einigen Orten neben dem Marmeladenbrot eine Vorstufe des heutigen Kuchens gewesen zu sein. Milch war nach einigen Studien eine wichtige Zutat für feines Brot bis zu einfachen – in jener Zeit allgemeinen – „Kuchen“. Herrig berich-

---

<sup>327</sup> Lesniczak 2003, S. 186f. Hier werden „Herrschaften“ und Bedienstete beschrieben.

<sup>328</sup> Lesniczak 2003, S. 186-256. Vgl. Wiegmann 1972, S. 251-326. Bei „Kaffee“ handelt es sich oft um Ersatzkaffee.

<sup>329</sup> Lesniczak 2003, S. 232, 236. Etwa in Schlesien. Es wird berichtet, daß Kuchen und das Schmalzgebäck Berliner statt Semmel bei der Oberschicht am Nachmittag verzehrt wurde. Nach Wiegmann war es in der Dresdener Mittelklasse üblich, daß sich die Frauen und jungen Männer zum zweiten Frühstück beim Kuchenbäcker einfanden. Laut Wiegmann ist Dresden DIE „Kuchenbäckerstadt“ gewesen und Gebäcke wurden bevorzugt zum Frühstück gegessen. Es ist nicht klar, was genau diese Kuchenbäcker gebacken und angeboten haben. Mit der Mittelklasse sind hier wohlhabende Handwerker oder Beamte gemeint. Vgl. Wiegmann 1972, S. 251f.

<sup>330</sup> Lesniczak 2003, S. 224, 226, 232. Etwa in Berlin und Thüringen.

<sup>331</sup> Lesniczak 2003, S. 240.

<sup>332</sup> Lesniczak 2003, S. 285. Dieser Wandel fand bis zum Anfang des Ersten Weltkriegs nicht überall statt.

tete zum Beispiel, daß die Menge der verfügbaren Milch über, die Menge des Kuchens für Hochzeit oder Kirmes entschied.<sup>333</sup> Eine der Befragten im Kreis Tübingen erzählte, daß Milch beim Kuchenbacken wichtig war, um das Fett zu ergänzen.<sup>334</sup>

Eine der wenigen Regionen, wo laut Bericht von Ignaz Kaup schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts in Bauernhaushalten *Kuchen* verbreitet war, ist Thüringen. Allerdings ist die Aussage von Kaup, zitiert von Lesniczak, in bezug auf *Kuchen* insgesamt etwas widersprüchlich.<sup>335</sup> Kaup berichtete, daß *Kuchen* mit Milchkaffee zusammen kurz vor dem Ersten Weltkrieg in jedem Bauernhaushalt der von ihm untersuchten Regionen zu den gewohnten Mahlzeiten gehörten. Dabei ist ein Bauernhaushalt als höhere Schicht zu verstehen, im Unterschied zu den Haushalten der Landarbeiter oder Dienstboten. Andererseits erwähnte Kaup nach Lesniczak, daß dort überall kaum abgeschmeckte oder gewürzte „einfache“ Speisen dominierten und erklärte das mit mangelndem Wissen über Lebensmittel und Kochen. Dabei ist Kuchenbacken eigentlich eine Tätigkeit, für die man Wissen braucht. Eine mögliche Erklärung wäre, daß er entweder Bauernhaushalte nicht in bezug auf einfachen Speisen im Betracht gezogen hatte, oder aber die Bauern hätten auch Kuchen wie die Städter vom Bäcker gekauft, oder sie hätten gerade für das Kuchenbacken genügendes Wissen gehabt. Oder was hier „*Kuchen*“ genannt wurde, wäre in der Tat „einfaches“ Gebäck gewesen, das bloß „*Kuchen*“ hieß und sehr einfach war wie das Brot und belegt oder bestrichen gebacken wurde. Angenommen, die Bauernhaushalte gehörten zu der von Kaup kritisierten Gruppe, ist aufgrund von anderen Studien und den Bedingungen der Bauernhaushalte eher zu vermuten, daß man „*einfache*“ Gebäcke mit Belag aus vorhandenen Zutaten wie etwa Obst als *Kuchen* bezeichnet hat. Für die entscheidende Klärung wäre aber eine weitere Untersuchung nötig. Außerdem ist es auch nicht eindeutig, was „gewohnte Mahlzeiten“ bedeutet; die „Zwischenmahlzeit“ wurde zwar nicht ausgeschlos-

---

<sup>333</sup> Herrig 1974, S. 118. Vgl. Wiegmann 1972, S. 303f, 320, Tolksdorf 1975, S. 272, Lesniczak 2003, S. 256.

<sup>334</sup> Interview mit Frau M. 2000.

<sup>335</sup> Ignaz Kaup: *Ernährung und Lebenskraft der ländlichen Bevölkerung*. Berlin 1910.

sen, könnte aber auch Frühstück, Mittag- oder Abendessen gewesen sein. Auf jeden Fall wurde „*Kuchen*“ hier mit der nachmittäglichen Kaffeemahlzeit nicht direkt und allein verbunden, sondern als allgemeiner Bestandteil erwähnt. Aufgrund anderer Aussagen ist sogar zu vermuten, daß „*Kuchen*“ vor allem in dieser Region zunächst stärker mit dem Frühstück verbunden war, als mit der nachmittäglichen Mahlzeit. In der Rhein-Main-Ebene und im Westerwald wurde um 1930 nach der ADV-Umfrage beobachtet, daß man zum Frühstück am Sonntagmorgen auch öfters *Kuchen* aß, zum Kaffee aber Butterbrot mit Obstaustrich.<sup>336</sup>

### 1 B 3b. Kuchen im Mittelpunkt volkstümlicher und lebenszyklischer Feste und Feiern am Beispiel der Regionalstudien um 1900

In diesem Abschnitt werden Beispiele von Kuchen bei verschiedenen Anlässen dargestellt, um einen Überblick zu gewinnen, wie Kuchen bei feierlichen Anlässen eingesetzt wurde. Wie bisher gezeigt wurde, ist Kuchen bis in die 1930er Jahre für viele Menschen aus materiellen und aus wirtschaftlichen Gründen etwas nicht Alltägliches gewesen. Dafür spricht vor allem seine seltene Verwendung. Die weiteren Konnotationen, etwa in welchem Zusammenhang Kuchen bei welchen Gelegenheiten verzehrt wurde, werden hier thematisiert. Im 19. Jahrhundert bot sich die Gelegenheit zum Kuchenverzehr für die meisten Leute bei besonderen Feierlichkeiten.<sup>337</sup> Ende des 19. Jahrhunderts kam es in Westdeutschland<sup>338</sup>

---

<sup>336</sup> Vgl. Lesniczak 2003, S. 246, 281, 333. Wiegelmann 1972, S. 251f. 280, 305, 358. Um 1900 gab es außerdem einen einzigen Fall in einer Untersuchung bei Karlsruhe über 50 Arbeiterfamilien in 17 Landgemeinden, wo Kuchen zur Vesper und zum Abendessen mit Kaffee eingenommen wurde. Diese Familie ist der einzige Haushalt, bei dem das Mittagessen im Wirthaus eingenommen wurde. Lesniczak erwähnt, daß die meisten Arbeiter mittags in einem Wirthaus gegessen haben. Daher kann man nicht sagen, daß die oben erwähnte Familie in besseren finanziellen Verhältnissen als andere Familien gelebt hätte. Möglich wäre es, daß die Person, die fürs Kochen zuständig war, in der Stadt Kuchenbacken gelernt hätte. Hier ist es aber auch nicht klar, was genau man unter dem „*Kuchen*“ verstehen sollte. Vgl. Lesniczak 2003, S. 299-303.

<sup>337</sup> Bei manchen Dokumenten wurden die Feste nur als „hochfeierlich“, „besonders“, „niedriger“, beschrieben oder es wurden bloß die Feste geschildert. Leider wurde kein genauer Anlaß für die Feste, wie etwa Jahresvolksbräuche oder ein Rite de Passage genannt. Vgl. Lesniczak 2003, S. 182f, 189f, 194, 222, 238, 245, 253, 259f, 278.

<sup>338</sup> Lesniczak 2003, S. 245, 238, 253. Als Westdeutschland war hier etwa die Rheinpfalz,

vor, daß bei bürgerlichen Festessen, bei hohen Festtagen oder an der bäuerlichen Festtafel zur Kirchweih Kuchen und Torte als Dessert serviert wurden. Lesniczak schreibt, daß auch an hohen oder besonderen Festen die Dienstboten oder die Landarbeiter Weißbrot, die Bauern hingegen Kuchen und anderes Gebäck bekamen.<sup>339</sup> Wie Wiegelmann schon 1967 klärte, waren Hochzeit, Erntedankfest und Kirmes, die je nach Region auch Kirbe oder Kirchweih genannt wurde, im 19. Jahrhundert bis anfangs des 20. Jahrhunderts besonderes feierliche Anlässe. In diesem Abschnitt werden als Beispiele der lebenszyklischen Anlässe hauptsächlich die Hochzeit und das Leichenmahl und als volkstümliche Feierlichkeiten ein paar Jahresfeste behandelt.

Zuerst die Hochzeit: Wiegelmann wies darauf hin, daß die Speisen der Hochzeitsfeier um 1930 weder brauch - noch glaubensverbunden waren, im Vergleich zu den anderen Festen wie dem Leichenmahl.<sup>340</sup> Das Auftischen der Hochzeitsspeisen war demnach mehr von der materiellen und wirtschaftlichen Situation abhängig und deutlicher nach der Mode orientiert. Daher werden hier vor allem die Charakteristika behandelt, die die Nachahmung der Oberschichten deutlicher darstellen als die andere Feste.

Erster Punkt: Kuchen wurde als Dessert des Hochzeitsmahls mit der Zeit durch Pudding oder Eis abgelöst, aber seine Stelle bei der Kaffeezeit hat er behalten. Wiegelmann analysierte die Veränderung der Hochzeitsspeise von süßem Brei zu Pudding als Verbürgerlichung.<sup>341</sup> Die Ablösung des Kuchens vom Nachtschiff könnte man demnach auch als ein Zeichen für bürgerlichen Einfluß betrachten. Beim Nachtschiff gab es nach Wiegelmann einen Unterschied zwischen Norden und Süden, im Süden waren Kuchen, Gebäck und

---

Hessen und Oberfranken gemeint.

<sup>339</sup> Lesniczak 2003, S. 182, 189f, 194, 278. Noch um 1900 war Weizenbrot in Westdeutschland besonderen Gelegenheiten vorbehalten.

<sup>340</sup> Wiegelmann 1967, S. 154. Getränk: Wein, Bier und Branntwein.

<sup>341</sup> Ebd. Als Hochzeitsnachtschiff wurde im ADV Kuchen neben süßem Pudding oder Eis erwähnt.

Torte ein typischer Nachtisch, im Norden aber nicht.<sup>342</sup> Nach Lesniczak feierten Bauern in Pommern um 1880 ein paar Tage lang Hochzeit, hier gab es Kaffee und Kuchen durch den Einfluß des Bürgertums.<sup>343</sup> In zwei norddeutschen Gebieten und zwar in Hinterpommern und in Westfalen, war ausnahmsweise ein Kuchennachtisch häufiger üblich: In 13 Orten in Hinterpommern wurde meistens Torte als Nachtisch genannt, gelegentlich auch Baumkuchen. Kuchen allein kam nur ein Mal vor. In Westfalen wurden Torte und Kuchen jeweils in vier Orten genannt. Seit dem späten 19. Jahrhundert kamen Torten und Kuchen nach Wiegelmann ins Hochzeitsmahl.<sup>344</sup> Blechkuchen aus Hefeteig bei Bauernhochzeiten beobachtete man auch in Westfalen. In Nürnberg wurde die Hochzeit im gutsituierten bürgerlichen Haushalt mit Kaffee, Dessert oder Torte abgeschlossen. In Wolfsfeld in der Westeifel gab es um 1900 „Hefetorte“ (Hefekuchen mit Obstbelag)<sup>345</sup> als Dessert bei Großbauern, Mittelbauern und Handwerkern, sie wurde dann nach 1920 durch Pudding ersetzt. Zum Kaffee gab es aber weiter verschiedene Blechkuchen wie auf der Kirmes.<sup>346</sup> In Württemberg hat es zum Beispiel nach Karl Bohnenberger als Dessert nach dem Mittagessen neben den Bratwürsten (eher seltner) oder flüssige Speise,<sup>347</sup> Glühwein mit Torte oder feinem Kuchen, „heute wohl öfter, häufig auch Kuchen oder Gugelhupfen und ‚Kaffee‘ gegeben“. Er erwähnt aber auch, daß es vielerorts keinen Nachtisch gab. Außerdem berichtet

---

<sup>342</sup> Wiegelmann 1967, S. 159f. Breiartige Speise wie Pudding war im Norden üblich.

<sup>343</sup> Lesniczak 2003, S. 200.

<sup>344</sup> Wiegelmann 1967, S. 160f. Das Hochzeitsmahl wurde im Lauf des 19. Jahrhunderts modernisiert und so kamen Kuchen und Torten auch in den hochzeitlichen Nachtisch.

<sup>345</sup> In Wolfsfeld wurde Hefekuchen mit Obstbelag allgemein „Hefetorte“ genannt. Herrig 1974, S. 82-84.

<sup>346</sup> Herrig 1974, S. 82-84, Obst- und Streuselkuchen, ferner mit Butter und „Gebeeß“ den „Week“, Birnenfladen.

<sup>347</sup> Karl Bohnenberger: *Volkstümliche Überlieferungen in Württemberg. Glaube – Brauch – Heilkunde*, Stuttgart, erste Auflage 1904-, photographischer Nachdruck 1980, S. 152. Etwa „süße Speise“, „süße Brühe“ oder „Weinbrühe“ „vielfach Weinsauce und Törtchen“, Küchle mit Früchten. Bei „süßer Speise“ handelte es sich um Weinsöße, bei „Weinbrühe“ um Törtchen im warmen Wein.

Tolksdorf über die Kuchen-Kaffee-Kombination in Ostpreußen.<sup>348</sup> Es ist in verschiedenen Orten zu beobachten, daß die Mehlgebäcke Kuchen und Torte wie auch der Brei als Nachtisch durch andere modische Speisen wie Pudding langsam abgelöst wurden. Es ist beim Bürgertum zu beobachten, daß man derzeit immer öfters als Nachtisch zum Sonntagmittagsessen Pudding oder andere cremige Süßspeisen bekam.<sup>349</sup> Deswegen war die Verdrängung des Kuchens wahrscheinlich eine Folge der bürgerlichen Mode. Der Kuchen sicherte aber seine Position als Teil einer eigenständigen Zwischenmahlzeit. Es ist nicht zu bezweifeln, daß es einen Zusammenhang zwischen der beiden erfolgreichen Positionsbehauptungen des Kuchens gibt, und zwar zwischen der eigenständigen Kaffeezeit bei der Festtafel und der bürgerlichen Kaffeezeit.

Als nächstes wird die Entwicklung beziehungsweise der Rückgang der Kuchen- (Kaffee-) Mahlzeit betrachtet. In Nord- und Westdeutschland gab es Gebiete, in denen lediglich eine Kaffeemahlzeit das gesamte Hochzeitsmahl war.<sup>350</sup> In Westdeutschland ist die Kaffeehochzeit vor 1880 bereits sehr verbreitet gewesen. Zwischen 1880 und 1930 war sie wieder rückläufig und nur für arme Leute üblich. Sehr arme Leute in Wolfsfeld/Westeifel hatten nach der Trauung, die am Morgen stattfand, eine „Kaffeemahlzeit“, bei der es Brot, Butter, „Gebeeß“ und Kuchen gab. Geladene Gäste gab es keine oder nur ganz wenige. Danach ging man wieder an die Arbeit zurück.<sup>351</sup> Der relativ preisgünstigen Kaffeemahlzeit wurde, so Wiegelmann, durch Kuchen doch ein aus dem Alltäglichen herausragender Charakter gegeben. Das zeigt deutlich, daß Kuchen gleichgültig welcher Art etwas Besonders, etwas Überalltägliches und dementsprechend nur für besondere feierliche Anlässe vorgesehen war. Die festliche „Kaffee-Kuchen“ Verbindung als Hauptspeise der Zwischenmahlzeit

---

<sup>348</sup> Tolksdorf 1975, S. 275f. Es wurde aber nicht deutlich, an welcher Stelle der Speisenfolge der Kuchen bei der Feierlichkeit eingesetzt wurde.

<sup>349</sup> Vgl. Schlegel-Matthies 1995, Davidis 1884.

<sup>350</sup> Wiegelmann 1967, S. 163f. Nordseeküste westlich Hamburgs und ein kompaktes Gebiet in der östlichen Eifel.

<sup>351</sup> Herrig 1974, S. 82-84.

kam zwar aus der Mode, ging aber nicht ganz verloren: Sie blieb bestehen als Zwischenmahlzeit oder war integriert als ein Teil der Hochzeitstafel, oder sie wurde marginal als Hauptattraktion weiter praktiziert.

Beim dritten Punkt geht es um die weite Definitionsbreite und die große Definitionsdifferenz der Begriffe „Kuchen“ und „Torte“. Die Aussage in Venzlaffshagen/Pommern, daß Torten als Nachspeise gereicht wurden, deutet darauf hin, daß Torte anscheinend geringerwertig als Baumkuchen war. Denn es hieß, daß sich bei reichen Bauern Baumkuchen und Speiseeis einbürgerten. Dabei ist es zu beachten, daß es sich bei damaligen Torten<sup>352</sup> nicht unbedingt um die heutzutage üblichen prachtvollen Torten mit reicher Verzierung und mit Creme handelt, die heute hierarchisch dem Kuchen übergeordnet werden. Damalige Kochbücher und Backrezepte zeigen, daß eine Torte auch ein runder ausgebackener Kuchen ohne Verzierung gewesen sein konnte.<sup>353</sup> Einige Studien weisen darauf hin, daß die Benennung der kuchenartigen Gebäcke nicht einheitlich war.<sup>354</sup> Es wurde auch nicht ausgeschlossen, daß hier „Kuchen“ als „Torte“ eingestuft wurde, wie die Umschreibungsgeschichte von Mokka und Kaffee zeigt.<sup>355</sup> Im Zusammenhang mit der Benennung des Gebäcks berichtete Tolksdorf über den Hochzeitsfladen in Ost- und Westpreußen.<sup>356</sup> Beim „Kuchenwurf“ verteilte das frische Brautpaar kleingeschnittenen „Fladen“ an die Armen, wobei der Fladen teilweise ein flacher Hefekuchen war. Deshalb ist aus der der Benennung „Torte“ nicht sofort zu schließen, daß einige Orte damals bei den Hochzeits-

---

<sup>352</sup> Wiegelmann 1967, S. 160f. Aus ADV-Material von ca. 1930.

<sup>353</sup> Sie wurde zwar mit vielen guten Zutaten gebacken aber das war bei „Kuchen“ auch der Fall.

<sup>354</sup> Vgl. etwa Davidis 1884, S. 449-497, Burg, o. J. (Ca. 1920-30), S. 304-338, darunter auch z. B. Brottorte. Herrig 1974, S. 115-119. Wurmbach 1960, S. 33f, 39f.

<sup>355</sup> Wiegelmann 1967, S. 161. Nach Wiegelmann kam es im Norden vor, daß der Kaffee als Getränk für den Hochzeitsnachtisch Mokka genannt wurde, damit die Hochzeitsspeise als eine Besonderheit im Vergleich zu anderen niederen Festen deutlich erschien.

<sup>356</sup> Tolksdorf 1975, S. 276. Fladen als Hochzeitsgebäck ist auch im Rheinland bekannt. Vgl. Wiegelmann 1972, S. 304f. Müller Josef: Rheinisches Wörterbuch, Bd. 2, Berlin 1931, Sp. 532f.

speisen schon Torten im heutigen Sinne, also eine Stufe bessere Gebäcke als Kuchen gehabt hätten.

Es gibt noch einen nicht ganz klaren Fall. Laut Wiegelmann wurde der Nordseeküste der „vom Sonntag her bekannte“ Kaffee mit Kuchen anstatt Suppen zuerst beim „Leichenschmaus“ übernommen, später als Hochzeitsmahl. Der Autor erklärt, daß das zeitliche Nacheinander ein allmähliches Aufsteigen von niederen zu hohen Festen belegt.<sup>357</sup> Es ist wegen der „Sonntagskaffee und -Kuchen“-Kombination eine sehr interessante Aussage. Zwar fehlt bei Wiegelmann eine genaue Beschreibung vom sonntäglichen „Kaffee mit Kuchen“. Doch kann man hier vermuten, daß der sonntägliche Kuchen mit den Brotbacktagen zusammenhing. Dabei bleiben mehrere Fragen offen, etwa welche Schicht dieses Ritual praktizierte. Es war nämlich in der Mitte des 19. Jahrhunderts, als Kaffee mit Kuchen dort in den Leichenschmaus integriert wurde, Zucker noch sehr teuer.<sup>358</sup>

Beim Leichenschmaus und weiteren feierlichen Anlässen geht es in dieser Arbeit, anders als bei der Hochzeit, hauptsächlich um die Feierlichkeit an sich, wie Kuchen bei diesen Anlässen eingesetzt wurde. Leichenschmäuse wurden im Volksleben als niedrigeres Fest im Vergleich zur Hochzeit behandelt.<sup>359</sup> So ist die Kuchensituation, mit regionalen Unterschieden, auch entsprechend schlichter. Nach Lesniczak gab es zum Beispiel beim Totenmahl im ländlichen Rheinland bis um 1890 keinen Kaffee und Kuchen. Danach gab es dort bis etwa 1910 anstatt Kuchen süße Brezeln. Aufwendige Totenmähler wurden gegen Ende des 19. Jahrhunderts durch den „Leichenkaffee“ verdrängt. Dabei handelte es sich aber um ein immer noch opulentes Mahl, zu dem neben Kaffee, Kuchen und Torten in einigen Fäl-

---

<sup>357</sup> Wiegelmann 1967, S. 164.

<sup>358</sup> Siehe Teil 1 B 1. Ausbreitung des Zuckers in der Bevölkerung. Es wurde berichtet, daß man vor 80-100 Jahren statt Kaffee mit Kuchen beim Leichenschmaus zu verzehren, einen Ochsen geschlachtet und Suppe davon gekocht habe. Daher ist zu vermuten, daß es sich hier um reiche Bauern gehandelt hat. Vgl. Ebd.

<sup>359</sup> Vgl. Etwa Ingeborg Weber-Kellermann: *Saure Wochen Frohe Feste. Fest und Alltag in der Sprache der Bräuche*. München/Luzern 1985.

len auch ein kaltes Büffet aufgetragen wurde.<sup>360</sup> Kaffee und Kuchen als Hauptmahlzeit nach der Beerdigung gab es nach Wiegemann, basierend auf der ADV-Umfrage, fast nur in Nord- und Mitteldeutschland. Südlich des Mains war diese Kombination seltener.<sup>361</sup> Der Leichenschmaus als niedrigere Feierlichkeit wurde zum Beispiel in der Studie über Ost- und Westpreußen von Tolksdorf dargestellt. Dort wurden die Zutaten für Blechkuchen je nach der Festlichkeit unterschiedlich gewählt; der einfachste Kuchen bei relativ großen Festlichkeiten war immer als „Begräbniskuchen“ der „Zarmkuchen“.<sup>362</sup> Während blechkuchenartige Fladen immer zum Leichenschmaus gehörten, wurden aufwendige Kuchen, wie Napfkuchen oder Pulverkuchen<sup>363</sup> nie auf dem Tisch gebracht, weil solche Kuchen als *nicht angemessen angesehen* wurden. Trockener Blechkuchen (mit und ohne Streusel) wurde nach 1900 in ganz Ost- und Westpreußen zum Begräbnis gereicht, Fladen jedoch wurden nicht mehr überall als typisches Begräbnisessen empfunden, da Fladen zum Gästebesuch fast immer gebacken wurde. Tolksdorf beobachtet nach 1900 einen Übergang der Kombination von „Fladen und Schnaps“ zu „Fladen und Kaffee“. Der erste Fladen ist nach seiner Interpretation nicht ein süßes, brotähnliches Gebäck, der zweite war jedoch süß für den süßen Kaffee.<sup>364</sup> In Wolfsfeld in der Westeifel wurden Kaffee und Hefekuchen mit Obstbelag („Hefetorte“) in der Pause zwischen den abendlichen Rosenkranzgebeten für den Verstorbenen serviert, solange die Leiche noch drei Tage lang zu Hause aufgebahrt war.

---

<sup>360</sup> Lesniczak 2003, S. 221.

<sup>361</sup> Wiegemann 1967, S. 188.

<sup>362</sup> Tolksdorf 1975, S. 272, 275. Zarm bedeutet Trauermahl. Der Zarmkuchen wurde „zum Zarm mit weniger Butter, weniger Milch und viel Wasser, oft auch ohne Streusel, gebacken“.

<sup>363</sup> Tolksdorf gab keine Erklärung dafür. Im Internet findet man Rezepte für „Pulverkuchen aus Ostpreußen“. Es ist ein normaler Rührkuchen mit einer Mischung von Weizenmehl und Speisestärke, fast wie Eischwer-Kuchen oder Quatre Quarts. Alle vier Hauptbestandteile (Eier, Mehl, Butter, Zucker) wiegen beim Kuchen soviel wie die Eier. Ob der Name vom Backpulver kommt, oder wegen der Speisestärke extra pulverig wird, ist nicht klar. <http://www.chefkoch.de/rezepte/381381124475618/Pulverkuchen-aus-Ostpreussen.html>, <http://www.rezeptsuche.info/suche/pulverkuchen/> [zuletzt besucht: 08.März 2008]

<sup>364</sup> Tolksdorf 1975, S. 275. Die Bezeichnung „Fladen“ wurde nach 1900 auch für verschiedene Gebäckarten verwendet. Die Unterschiede zwischen den „Blechkuchen“ und „Fladen“ sind nicht klar.

Die Beerdigung fand immer vormittags statt, anschließend gab es ein Mittagessen und danach eine Kaffeestunde. Beim Mittagessen gab es wieder „Hefetorte“ als Nachtisch, am Nachmittag gab es Hefekuchen, vorwiegend Streuselkuchen und „Week“.<sup>365</sup> Wiegemann weist auf die niedrigere Einstufung des Leichenmahls aufgrund von ADV-Material hin: Er führt aus, daß das Leichenmahl als Mahlzeit schlichter als die Hochzeits Speisen gestaltet wurde: Erstens hat man beim Leichenmahl in fast ganz West- und Norddeutschland keine volle Mahlzeit, sondern lediglich Kaffee und Kuchen aufgetischt. Zweitens gab es beim Nachtisch zwischen den Hochzeits Speisen und den Leichemählern Unterschiede mit regionalem Merkmal. In Norddeutschland wurde mit oben genannter Ausnahme beim Hochzeitsmahl ein halbflüssiges Desserts serviert, damit hat man sich vom süßen Gebäck distanziert, das beim Leichenmahl und anderen Anlässen üblich war. Im Süden Deutschlands waren süße Gebäcke beim Hochzeitsmahl üblich, dafür waren beim Leichenschmaus salzige und herbwürzige Gebäcke durchgängig üblich.<sup>366</sup> Als Grund für den regionalen Unterschied nannte Wiegemann die geographisch und wirtschaftspolitisch bedingte unterschiedliche Preisentwicklung des Zuckers.<sup>367</sup> Seit dem 17. Jahrhundert kam Zucker in großen Mengen zu relativ niedrigen Preisen in den norddeutschen Handel. Dadurch wurden süße Festgebäcke neben anderen süßen Sachen typisch für Norddeutschland. Süße Stuten wurden nicht nur ein Sonntags-, sondern auch ein Werktagsbrot (m. E. nur für bestimmte Schichten). Dagegen blieb der Zucker in Ost- und Süddeutschland und Österreich vergleichsweise selten und teuer. Ein weiträumiger Ausgleich kam erst seit der Mitte des 19. Jahrhunderts.<sup>368</sup> Gegenwärtige repräsentative Umfragen zeigen, daß heutzutage im Norden weniger Kuchen gegessen und gebacken wird. Es ist auffällig, daß damals süße Gebäcke

---

<sup>365</sup> Herrig 1974, S. 86f. Week ist eine Art Hefengebäck und ähnlich wie Brot. Er wurde mit Butter und „Gebeß“, einem musartigen Aufstrich; gegessen. Week hat verschiedene Formen, teilweise wie die heutigen Brötchen, aber auch etwas größer.

<sup>366</sup> Wiegemann 1967, S. 158, 164f.

<sup>367</sup> Wiegemann 1967, S. 225f.

<sup>368</sup> Wiegemann 1967, S. 225f. Vgl. Teil 1 B 1. Ausbreitung des Zuckers in der Bevölkerung.

im Norden stärker verbreitet waren als im Süden Deutschlands.<sup>369</sup>

Außer diesen beiden Lebensfesten wurden noch Kindstaufe und Erste Kommunion um 1900 aufgezählt, bei denen süße oder herzhaftes Gebäck zum Kaffee oder als Geschenk vorkamen.<sup>370</sup> In Wolfsfeld wurde für die Nachbarsfrauen, die Hebamme, die Paten und die nächsten Verwandten im Hause des Täuflings der „Kindtaufekaffee (mit fee)“ veranstaltet. Dabei gab es „Hefetorte“ (Hefekuchen mit Obstbelag) und andere Hefegebäcke, nach 1910 gab es auch „Bont“, einen Topfkuchen. Bei der Ersten Kommunion gab es zum Nachmittagskaffee ebenfalls Hefetorten, „Week“, Butter und Johannisbeergelee. Die Nachbarn wurden nicht zum Kaffee eingeladen. In Württemberg gab es außer einem richtigen Taufschmaus „Taufkaffee“ mit Butterkuchen, Hefekranz und noch eine kleine Vesper mit Käse, Wurst und Brot, dazu Most. Bei der Ersten Kommunion oder der Konfirmation beschenkten die Paten ihre Patenkinder mit einer Brezel und mit süßem Gebäck.

#### Volkstümliche Feierlichkeit und Jahresfeste

Wie es etwa bei den Forschungen von Hansen oder Pelshenke deutlich zu sehen ist, kommt als Brauchtumsgebäck oder „terminiertes“ Gebäck, das eine Verbindung mit bestimmten Jahresfesten oder volkstümlichen und glaubensverbundenen Feierlichkeiten hat, das Gebäck als etwas Brotartiges wie Gebäckbrote viel dominanter als Kuchen vor.<sup>371</sup> Im HDA werden die Überlieferungen über Kuchen als Symbol der Furchtbarkeit noch bis ca. 1930 dargestellt, während die Überlieferungen als Opfer nur bis Mitte des 19. Jahrhunderts vorhanden waren.<sup>372</sup> Ein brotartiges Gebäck entwickelte sich zum Beispiel von Neujahrpup-

---

<sup>369</sup> Vgl. GfK: Backen 1984. Eine repräsentative Befragung bei 1200 Hausfrauen, Eine Untersuchung der GfK Marktforschung. Nürnberg 1984, Sakuragi 1996, S.13.

<sup>370</sup> Herrig 1974, S. 81. Kindertaufe, erste Kommunion, Bohnenberger 1904/1980, S. 86, 91.

<sup>371</sup> Tolksdorf 1975, S. 287-304, Vgl. Hansen 1967, S. 17-32, Paul F. Pelshenke: *Gebäck aus deutschen Landen*. Alfeld (Leine) 1949.

<sup>372</sup> Hoffmann-Krayer/Bächtold-Stäubli: *HandWörterbuch des deutschen Aberglaubens*. Bd. 1, Berlin 1927-1942. Sp. 645-689, vgl. Sp. 1590-1659. Die Überlieferungen über „Kuchen“ als Opfer sind zum großen Teil identisch oder sehr ähnlich wie die Überlieferungen über „Brot“, aber bei Brot hören die Beispiele etwa Mitte des 19. Jahrhunderts auf. Das impliziert, daß die religiöse Bedeutung möglicherweise vom Brot auf Kuchen übergangen

pen für die Dreikönigsfeier, und nach 1930 gab es nur noch einen einfachen runden Kuchen.<sup>373</sup> Tolksdorf wies auch darauf hin, daß allgemeine Kuchen oder kuchenartiges Gebäck bei verschiedenen Festlichkeiten ohne Verbindung zu bestimmten Terminen oder religiösen Anlässen verzehrt wurden. In Ost- und Westpreußen gab es etwa sogenannte Fladen, was in diesem Fall eine Art Blechkuchen bedeutete.<sup>374</sup> Dieser Fladen wurde vor großen Feierlichkeiten wie Weihnachten, Gründonnerstag, Karfreitag, Ostern, Pfingsten, und für besondere Arbeitstage, wie Flachsziehen oder verschiedene Ernten gebacken.<sup>375</sup> Die Untersuchung von Herrig zeigt ein ähnliches Bild, aber insgesamt wurden zwei Gebäcke als Standardgebäck gebacken, und zwar erstens „Week“, ein brotartiges Hefengebäck, und zweitens Hefekuchen, der dort „Torte“ genannt wurde und etwas später als „Week“ erschien.<sup>376</sup> Bohnenberger berichtete, daß Hutzelbrot, eine Art Früchtebrot mit wenig Mehl, was heutzutage im Schwabenland für Weihnachten gebacken und gegessen wird, um 1900 auch zur Kirmes gebacken wurde.<sup>377</sup> Im Folgenden werden einige Beispiele für Jahresfeste vorgestellt. Der Zweck der Beschreibung ist, einen groben Eindruck dafür zu erwecken, daß Kuchen bei Jahresfesten allgemein, wenn überhaupt, etwas Schlichtes war und keinen besonderen Bezug zu bestimmten Festen hatte. Es ist auch zu beachten, welche Feste mit oder ohne Kuchen gefeiert wurden.

Es gibt Jahresfeste, die ohne „Kuchen“ oder mit anderen Gebäcken gefeiert wurden. Zum Neujahr gab es nach Herrig in Wolfsfeld vor 1900 ein brotartiges Gebäck, eine Variation von „Week“.<sup>378</sup> Andere Studien an anderen Orten sprechen noch von weiteren Gebäcken,

---

wurde.

<sup>373</sup> Tolksdorf 1975, S. 298.

<sup>374</sup> Tolksdorf 1975, S. 276. Fladen wurde nach Tolksdorf, je nach Zeit und Ort mit verschiedenen Zutaten bereitet.

<sup>375</sup> Ebd.

<sup>376</sup> Herrig 1974, S. 69-88. Es gibt auch einzelne Fälle, bei denen eher brotartiges Gebäck oder Kleingebäck vorkamen.

<sup>377</sup> Bohnenberger 1904/1980, S. 45.

<sup>378</sup> Herrig 1974, S. 70. Herrig erklärt „Week“ als ein brotartiges Gebäck, aber hier nennt sie

die in Richtung Brot gingen, oder auch von in Öl gebackenen Pfannkuchen.<sup>379</sup> Fastnacht ist eines der typischen volkstümlichen Feste, die keinen besonderen Bezug zu allgemeinen Kuchen haben. In Öl schwimmend gebackenes Gebäck zur Fastnacht kommt in verschiedenen Orten häufig vor.<sup>380</sup> In Wolfsfeld wurde am Fetten Donnerstag dazu „Torte (Hefekuchen)“ gebacken, wenn sich am Nachmittag die nächsten Verwandten, aber nur Frauen, „zu einer guten Tasse Bohnenkaffee“ trafen. Der Fette Donnerstag war zwar ein Anlaß, Kuchen zu essen, aber es gab keinen besonderen Bezug zu den Bräuchen, sondern das wurde als eine Gelegenheit wahrgenommen, sich zu treffen und Kaffee und Kuchen zu genießen. Es war wie andere beliebige winterliche Sonntage, wo die Frauen aus der Nachbarschaft und Verwandte zusammenkommen und Kaffee oder „Hefetorte“ zu sich nahmen. Für die Fastnacht gab es im Dorf auch in Öl gebackenes Gebäck.<sup>381</sup>

Ostern:

Im Schwarzwald gab es Eierfladen, in Schwaben gab es als Geschenk außer Eiern auch Brezeln.<sup>382</sup> In Schleswig-Holstein hatte man ein Gebäck aus Hefeteig mit Kardamon, Mandeln und Eiern (Zucker ist unklar).<sup>383</sup> In Ostpreußen gab es zu Ostern Fladengebäck, Tolksdorf vermutet, daß dieser Fladen vom „Kringel“, dem Gebäck vom Gründonnerstag, verdrängt wurde und der „Osterkringel“ vom Gründonnerstag auf den folgenden Sonntag übertragen wurde. In ganz West- und Ostpreußen gab es kein bestimmtes Gebäck für Ostern oder Pfingsten, meistens wurde sogenannter „Kuchen“ gebacken, vor allem gab es Striezel. Im Norden wurde Rosinenstriezel, in der Mitte Osterstriezel, im Süden Mohn-

---

das Gebäck „Kindel“, das als „Week“ bezeichnet wird, Kuchen. Es ist vermutlich ein Hefengebäck, das zwischen Brot und Kuchen ist.

<sup>379</sup> Etwa Tolksdorf 1975, S. 287-297.

<sup>380</sup> Etwa Bohnenberger 1904/1980, S. 37f, Weber-Kellermann 1985, S. 169.

<sup>381</sup> Herrig 1974, S. 71f.

<sup>382</sup> Bohnenberger 1904/1980, S. 40.

<sup>383</sup> Lesniczak 2003, S. 185.

striezel gebacken.<sup>384</sup> In Wolfsfeld wurden in Bauerhäusern „Torten (Hefekuchen mit Obst)“ und „Week“ gebacken.<sup>385</sup> Zu Pfingsten wurde dort um 1890 kein Kuchen gebacken. Später wurde zu diesem Anlaß häufiger gebacken, vor allem Rhabarbertorte (Hefekuchen mit Rhabarber).<sup>386</sup> In Sindelfingen bei Stuttgart gab es nach Bohnenberger um Pfingsten den Kuchenritt: Dort bettelten Mitläufer des „Latzmanns“ um Zutaten wie Butter, Milch, Eier und Schmalz, und buken damit „Eierkuchen“. Im Bohnenbergers Dokument taucht öfters der „Eierkuchen“ als festliches Gebäck beziehungsweise Kuchen auf.<sup>387</sup>

Weihnachten:

Der Nikolaustag wurde nicht in allen Studien behandelt, über die Gebäcke vom Tag, gab es noch weniger Dokumente, aber Bohnenberger dokumentierte einiges dazu. Die Sorten der Gebäcke sind gleich wie zu Martini oder an Weihnachten, etwa Hutzelbrot (Früchtebrot) oder „Springerlein“.<sup>388</sup> Als weihnachtliches Beispiel am Ende des 19. Jahrhunderts stellte Lesniczak etwa „braunen Kuchen“ ein Keksgebäck, das mit Rübensirup hergestellt wird, bei einer bürgerlichen Familie (Professor) in Kiel fest, in Nordwestdeutschland hatten Bauern selbstgebackene Stuten (aus Weizenmehl). Bei überdurchschnittlich hohem Verdienst konnte in Thüringen an hohen Festtagen, wie Weihnachten oder Kirchweih, auch mal ein [Unterstrich S. S.] Kuchen gebacken werden.<sup>389</sup> Tolksdorf erwähnte, daß man vor Weihnachten am meisten Gebäck hatte und stellte fest, daß das ein Phänomen des 20. Jahrhunderts sei.<sup>390</sup> Daß es für Weihnachten weniger „Typisches und Traditionelles“ gibt, weist darauf hin, daß umfangreiche Weihnachtsgebäcke relativ neu entstanden sind. Das ist nicht

---

<sup>384</sup> Tolksdorf 1975, S. 317f.

<sup>385</sup> Herrig 1974, S. 72. Um 1900.

<sup>386</sup> Herrig 1974, S. 72.

<sup>387</sup> Bohnenberger 1904/1980, S. 43.

<sup>388</sup> Bohnenberger 1904/1980, S. 28. Auch „Springle<sup>in</sup>“.

<sup>389</sup> Lesniczak 2003, S. 182f, 189, 194, 232.

<sup>390</sup> Mitte des 19. Jahrhunderts hatte man in Ost- und Westpreußen vor der Fastnacht am meisten Kuchen oder Gebäck gehabt. Tolksdorf 1975, S. 318-320.

nur auf Ost- und Westpreußen beschränkt. Herrigs Untersuchung kam zu einem ähnlichen Ergebnis in der Westeifel. Außerdem war der Kuchen selbst zu Weihnachten, zu Ostern oder Pfingsten nicht besonders herausgehoben, nur etwa ein Drittel der Dorfleute in Wolfswald kannten an diesen Tagen Kuchen.<sup>391</sup>

Kirmes – Erntedankfest:

Kirmes (Kirchweih, Kirbe) war am Anfang des 20. Jahrhunderts neben der Hochzeit eine der größten Feierlichkeit schlechthin.<sup>392</sup> An manchen Orten und in bestimmten Schichten war das überhaupt das einzige Jahresfest. Kirmes hat den Charakter eines Erntedankfestes, so wurde etwa bei mehreren Interviews in Tübingen erzählt, daß Erntedank und Kirmes zusammen gefeiert wurde. Die Befragten erwähnten, daß man als Dank für die gute Ernte Kuchen gebacken habe: Kuchen nicht nur mit Obstbelag, sondern mit Gemüse, wie Lauch, Zwiebel, Kartoffel, Kraut, das weist auf Erntedank hin, wie die Kuchen bei der Kirmes. Diese Berichte stammen von Befragten aus meinen Interviews und aus einem Erzählcafé<sup>393</sup> in Tübingen. Der offizielle Grund und Zweck des Kuchenbackens war hier der Dank für die Ernte und das Gedeihen, wie auch in anderen Studien beschrieben wird. Die älteren Gesprächsteilnehmer erinnerten sich an Kirmes als einziges besonderes Kuchenfest des Jahres vor dem „Weltkrieg“.<sup>394</sup> Dabei habe man Kuchen „aller Sorten“ gebacken, aber keine Torte. Es war Hefeboden, als Belag „nur Zwetschgen und Brotkrümel mit Zucker und Zimt“ oder eben die Gemüsekuchen. Sie erinnerten sich, 15 bis 18 Kuchen auf ein Mal

---

<sup>391</sup> Herrig 1974, S. 70f, 201. Am Weihnachtsmorgen gab es in Bauernhäusern zum üblichen Frühstück schon etwas „Week“ oder Streuselkuchen. Nur in wohlhabenden Bauernhäusern wurde immer zwei Tage vor Weihnachten gebacken, hauptsächlich Zwetschgenkuchen aus getrockneten Zwetschgen, „Week“ und „Kanillkooch (Streuselkuchen)“.

<sup>392</sup> Etwa Tolksdorf 1975, S. 276, Sakuragi 1996, S. 9, Herrig 1974, S. 118, Lesniczak 2003, S. 232, 245.

<sup>393</sup> Dabei erzählten 14 Teilnehmer über ihre Erinnerungen und ihr heutiges Verhalten in bezug auf den Kuchenverzehr. Es war eine freie Gesprächsrunde in der Begegnungsstätte für Ältere, die regelmäßig zu verschiedenen Themen veranstaltet wird. Diese Runde fand im Frühsommer 1994 statt.

<sup>394</sup> Sakuragi 1996, S. 9. Es war nicht deutlich, welchen Weltkrieg die Teilnehmerin meinte. Aus dem Kontext zu schließen, meinte sie vermutlich den Zweiten Weltkrieg.

gebacken zu haben und dann zu allen Mahlzeiten vom Morgen bis zum Abend eine Woche lang nur Kuchen gegessen zu haben, auch wenn er zum Teil schon verschimmelt war. Eine Teilnehmerin meinte, es gab keinen gegenseitigen Besuch zwischen den Verwandtschaften, eine andere sagte, daß es in ihrer Familie aus Baden gegenseitigen Verwandtenbesuch gab. Bohnenberger recherchierte, daß die Zahl der Kuchen bei Kirbe (Kirmes) als Maßstab des Familienwohlhabens galt, daher versuchte man, möglichst viel Kuchen zu backen.<sup>395</sup>

In Wolfsfeld nannte man nach Herrig die dortige Kirchweih „das einzige richtige Fest des Jahres“. Es war auch das einzige Jahresfest, bei dem Dorfbewohner aus allen Schichten die festlichen Speisen, die aus Fleisch und Kuchen bestanden, verzehrten.<sup>396</sup> Für die Kirchweih wurde pro Familie ungefähr die Hälfte der Kuchenmenge einer Hochzeit oder einer Beerdigung gebacken. Vor 1890 gab es auf der Kirchweih in Wolfsfeld außer dem nicht süßlichen „Week“ nur „Birnenfladen“, was die älteste Art des Hefekuchens sein soll. Um 1900 gab es immer noch nur Hefekuchen aus weißem Mehl mit Fruchtbelag, Streuselkuchen kam erst, als der Zucker noch preiswerter wurde. Danach war der Streuselkuchen neben „Week“ überall zu sehen. Bei einer Familie wurden wenigstens 20 – 25 Torten, 5 – 6 Streuselkuchen („Kanillkooch“) und ebensoviel „Week“ gebacken. Bei einem großbäuerlichen Haus dürfte die Kuchenanzahl wesentlich höher gewesen sein, andererseits begnügte man sich in bescheidenen Verhältnissen mit bedeutend weniger Kuchen. Bei Groß- und Mittelbauern sowie Handwerkern gab es auch zum Mittagsessen „Hefetorte“, morgens hatte man bereits verschiedentlich etwas Kuchen, dann zum Kaffee Obst- und Streuselkuchen und brotähnliches „Week“, später mit Butter oder Obstmusaufstrich. Brotähnliche Birnenfladen hatten eine stark sättigende Wirkung. In Wolfsfeld war es auch Sitte, wenn man nicht arm war, daß sich die Verwandten gegenseitig besuchten. Wenn man aber nicht genügend Mittel hatte, hat man sich abgesprochen, sich nicht gegenseitig zu besuchen, dort

---

<sup>395</sup> Bohnenberger 1904/1980, S. 45.

<sup>396</sup> Herrig 1974, S. 118. Die andere persönliche lebenszyklische feierliche Gelegenheit dafür war eine Hochzeit. In Wolfsfeld gab es nach Herrig kein Erntedankfest, so wurde vermutlich die Kirchweih auch als Erntedankfest wahrgenommen.

gab es auch keinen Kuchen zum Dessert nach dem Mittagsessen. Es wurde auch sehr lebhaft und realistisch über einen mißlungenen Fall des Kuchenbackens und die Erleichterung beim Gelingen erzählt. Wie schlimm es war, wenn das Mißlungen gerade bei einem ärmeren Haushalt passierte, und „war den Frauen der Kuchen geraten, atmete alles erleichtert auf“. <sup>397</sup> Der Unterschied zwischen Alltag und Feierlichkeit, zwischen Normalität und herausgehobener Besonderheit war desto größer, je seltner es Feiern gab. Wie aus der Brauchforschung bekannt ist, je weniger oder seltener man eine Nichtalltagsfeierlichkeit hatte, desto mehr feierte man, wenn es einen feierlichen Anlaß gab, so prachtvoll wie möglich, sehr weit entfernt von der Normalität namens Alltag. Die Anormalität, daß man möglichst viel, wenn möglich von morgens bis abends Kuchen auf den Tisch gebracht und eine Woche lang davon gegessen hat, ist heutzutage nicht mehr zu sehen.

1 B 3c. Der Bedeutungswandel von Bräuchen und dessen Einfluß  
auf die Entwicklung des Kuchen-Konsumverhaltens:  
allgemeine Säkularisierungstendenzen.  
Verlagerung vom öffentlichen / religiösen zum privaten Bereich

Bei festlichen Anlässen irgendwelches Gebäck zu backen, wurde als ein Teil der Bräuche mit dem Gestaltungs- und Bedeutungswandel im 20. Jahrhundert weiter praktiziert. Ursprünglich beinhaltete das Gebäck, auch Kuchen oder seine Vorformen, den Charakter als Opfer. Im HDA werden Überlieferungsbeispiele für Kuchen als religiöses Opfer nur bis etwa in die Mitte des 19. Jahrhunderts geschildert. <sup>398</sup> Die Überlieferung von Kuchen als Furchtbarkeitssymbol gibt es andererseits bis ca. in die 1930er Jahre, zu der Zeit, in der das HDA publiziert wurde, kontinuierlich, sowie, wie oben erwähnt, auch anlässlich der Kirmes und bei Erntefeiern an verschiedenen Orten mit Kuchen. Daraus ist zu schließen, daß der symbolische Charakter von Kuchen als Zeichen für Furchtbarkeit bis dahin weiter übertragen wurde. Um 1900, als erst ein Drittel der ganzen Dorfbewohner in Wolfsfeld Kuchen

---

<sup>397</sup> Herrig 1974, S. 74f.

<sup>398</sup> Hoffmann-Krayer/Bächtold-Stäubli 1927-1942, Sp.645-689, vgl. Sp. 1590-1659.

zum Jahresfest verzehren konnte, hat man Kuchen bereits bloß aus Freude über Furchtbarkeit, aber noch als Symbol für Dankbarkeit gebacken.<sup>399</sup> Auch wenn man sich bei den Festen bei Gott und der Natur bedankte, wurde Kuchen nicht als Opfer für Gott und die Natur, sondern für die Familie, für die Gemeinde und für den eigenen Verzehr gebacken. Da der gesellschaftliche Kommunikationsfaktor dabei als Fest-Charakter immer wichtiger wurde, kam dem Kuchenbacken bei Festen eine sozial demonstrative Bedeutung zu. Kuchenbacken war ein Zeichen des Wohlstands, um sich gegenüber den anderen abzugrenzen. Daß keine Überlieferung über die Hochzeit im Abschnitt Brot im HDA vorkommt, und daß es nur im Abschnitt Kuchen Überlieferungen für die Hochzeit gibt, zeigt möglicherweise die Trennung des Kuchens vom gemeinsamen Symbolcharakter als Opfer und seine weitere Umwandlung als allgemeines Symbol von Wohlstand.

Die seltenen volkstümlichen Jahresfeste funktionierten als überalltägliche Gelegenheit, bei der man einerseits durch extreme Feierlichkeit und Üppigkeit der Speisen inklusive Kuchen ein himmlisches Paradies genoß, andererseits miteinander gesellschaftlich kommunizierte und dabei seinen Wohlstand zur Schau stellte. Seit dem Anfang des 20. Jahrhunderts bis zur Kriegszeit ging langsam diese außerordentlich prächtige Art zu feiern wie im siebten Himmel zurück und es tauchte eine neue Art der Feierlichkeit auf. Außerdem kamen Feste für die einzelne Person auf, hauptsächlich um mit minimalisiertem religiösem Hintergrund zu feiern. Die volkstümlichen und christlichen Jahresfeste, die Feste für die Gemeinde und die persönlichen Feste existierten noch sehr gemischt. Zum Beispiel sind die Feste, die in Wolfswald/Eifel in der Zwischenkriegszeit oder nach dem Zweiten Weltkrieg noch religiös eingebettet sind, wie etwa Geburtstag (auch für Erwachsene), Namenstag, Silberhochzeit und Muttertag, alles persönliche Feiern. Bei den Festen wie Kirmes, Weihnachten oder Fasnacht – Ostern, die noch vor dem Zweiten Weltkrieg relativ groß gefeiert wurden, spielen die einzelnen Menschen hingegen keine Hauptrolle. Der Hauptgrund der Feier war ein Dank an Gott und an die Natur. Heutzutage verlieren die Feste immer mehr

---

<sup>399</sup> Herrig 1974, S. 201.

den alten religiösen Charakter, wie etwa die Kirmes, die fast zu einer kommerziellen Feier mit „Kirmes“, zu einem mobilen Freizeitpark mit Ständen geworden ist. Die Hochzeit hat jetzt auch eine andere Funktion, früher war sie eine gemeinschaftliche Feier, die auf dem Haus / dem Clan basierte und bei der sich ein neuer Haushalt gegenüber der Gemeinde und den Verwandten bekannt gab, heutzutage ist sie nicht mehr so definierbar.

Die Verbesserung der Lebensqualität, die Verbürgerlichung des Volkslebens und die Auflösung der alten Gemeinde als Folge der Urbanisierung und Verbürgerlichung trugen zur Vermehrung der (persönlichen) Feste, der überalltäglichen Gelegenheiten und zur Verkleinerung des Unterschiedes zwischen Alltag und Festlichkeit bei. Kuchen wird auch nicht mehr außerordentlich viel gebacken, es bleibt im Maß, er wird aber weiter bei Festen auf dem Tisch gebracht. Es gibt zwar Abstufungen zwischen einfachen Kuchen und Torten, aber grundsätzlich behält der Kuchen bis heute sein heiteres und feierliches Image bei.

#### 1 B 3d. Kuchenverzehr beim Kaffeetrinken

Hier geht es um die Positionierung des Kuchens im Tagesrhythmus, nämlich darum, bei welcher Mahlzeit (bei festlichen oder nicht alltäglichen Anlässen) Kuchen verzehrt wurde. Mit Kaffeetrinken wird die Runde gemeint, in der Kaffee getrunken wird und nicht speziell am Nachmittag, als Bezeichnung der Kaffeezeit.

Kuchenverzehr ist im 19. Jahrhundert bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts erstens mit feierlichen Anlässen verbunden. Wann Kuchen bei der Feier verzehrt wurde, ist dabei nicht das wichtigste. In der Tat gibt es grob eingeteilt drei Möglichkeiten des Kuchenverzehrs, entweder beim Frühstück, oder als Dessert zum Abschluß der Hauptmahlzeit (mittags oder abends), oder als nachmittägliche Zwischenmahlzeit. In den letzten Abschnitten wurde gezeigt, daß der Kuchenverzehr bei Feierlichkeiten von neuen Nachspeisen wie Pudding langsam verdrängt wurde, daß aber Kuchen als Hauptspeise bei der Kaffeezeit seine Position behielt. Lesniczak stellte am Beispiel einer pommerschen Bauernhochzeit am Ende des 19. Jahrhunderts dar, daß hier die Mahlzeit mit Kaffee und Kuchen beschlossen wurde,

und analysierte dies als Zeichen für bürgerlichen Einfluß. Andererseits war der traditionelle Nachtisch Milchreis und bürgerlich Pudding, dann kam Kuchen und Kaffee zusätzlich. Ähnliche Beispiele tauchen auch in Nürnberg auf. Hier war die Reihenfolge: „Nachtisch“ und „Kaffee und Dessert oder Torte“ genauso wie in Pommern.<sup>400</sup> Die Kombination von Kuchen und Kaffee war zwar noch Teil der Mahlzeit, aber sie kam als Nachtisch nicht in Frage. Sie gehörte hier in eine halbeigenständige Kategorie des Hochzeitmahls. In Wolfsfeld/Westeifel, das als Reliktgebiet bezeichnet wird, folgte bei wichtigen Festen der Hauptmahlzeit mit Nachtisch der Nachmittagskaffee. Um 1900 wurde hier zum Nachtisch und zur Kaffeezeit in beiden Fällen Kuchen verzehrt. Erst nach 1920 wurde der Kuchen-Nachtisch durch Pudding ersetzt.<sup>401</sup>

Das Kaffeetrinken, das zwei teure Luxusgüter, Kaffee und Zucker beinhaltete, ist für das Bürgertum als demonstrative Sitte eine äußerst geschickte Gelegenheit gewesen. Es war aber auch für den Empfang von Besuch eine sehr geeignete Sitte. Das mit der Zeit stilisierte Kaffeetrinken zu Hause hatte eine Vorbildfunktion für niedrigere Schichten und für die ländliche Bevölkerung. Wiegelmann zeigte die Art der Einführung des Kaffeetrinkens auf dem Land in Ostfriesland, wobei es zwei Ansatzpunkte gab. Der eine war bei wohlhabenden Bauern, die sich diesen Luxus leisten konnten, der andere war bei armen Leuten, die relativ bindungslos waren und durch ihre gewerbliche Nebenbeschäftigung eher mit städtischen Sitten in Berührung gekommen waren.<sup>402</sup> Der derzeitige moderne Kuchen könnte ähnliche Wege gegangen sein: Er war einerseits bereits ein sinkendes luxuriöses Kulturgut geworden, andererseits ist seine Vorform als eine Art süßes Gebäck, das zusammen mit Kaffee bereits im 18. Jahrhundert in Oberschichten als „Kaffeetisch“ eine starke Verbin-

---

<sup>400</sup> Lesniczak 2003, S. 200, 206. Siehe vor allem Teil 1 B 3b. Kuchen im Mittelpunkt volkstümlicher und lebenszyklischer Feste und Feiern am Beispiel der Regionalstudien um 1900.

<sup>401</sup> Herrig 1974, S. 82-87, 152.

<sup>402</sup> Wiegelmann 1967, S.172. Die Verbreitung des Kaffees war laut zeitgenössischer Literatur regional noch sehr unterschiedlich. Vgl. Wilhelm Heinrich Riehl: *Die Pfälzer. Ein rheinisches Volksbild*. Stuttgart 1907, S. 206.

derung eingegangen war, praktiziert worden. Allerdings ist sein Einsatz nicht permanent gewesen. Um 1800 war es zum Beispiel in Saterland (Niedersachsen) in gehobenen Schichten üblich, „mehrere Speisen“ zur Kaffeezeit bei Besuchsempfang zu servieren.<sup>403</sup>

Zu bedenken wäre hier das sonntägliche Frühstück an einigen Orten.<sup>404</sup> Dort aß man dazu anstatt des werktäglichen Roggenbrots vielfältige bessere Varianten, wie helleres Brot, Brot aus Weizenmehl, feines Weizenbrot, Stuten (aus feinem Weizen, teilweise süß abgeschmeckt), kuchenartige Fladen und „*Kuchen*“. Die variierten feineren Gebäcke im Vergleich zum Roggenbrot stellen vor allem die Grenze zwischen dem Brot und Kuchen stufenweise kristallisiert dar.<sup>405</sup>

Beschreibungen des sonntäglichen Kuchenverzehrns kamen bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts nicht häufig vor, zur Vesper nahmen die Bauern etwa in Ostpreußen noch Brot, in Westdeutschland war die Sitte des Kuchengenusses „*allenfalls*“ an Sonntagen üblich.<sup>406</sup>

Vor dem Ersten Weltkrieg wurde nach Lesniczak in Stuttgart beobachtet, daß die sonntägliche Vesper am Nachmittag bei bürgerlichen Familien zum „Kaffeekränzchen“ ausgeweitet worden sei.<sup>407</sup> Dort wurden zu Bohnenkaffee mit Zucker und Milch Gebäck und Kuchen wie Hefekranz und Butterkuchen verzehrt. Andererseits war die Vesper auf dem Land noch eine sättigende Mahlzeit und galt nicht als gesellschaftlicher Anlaß. In Westfalen aß man auch um 1930 an Sonn- und Feiertagen „Stuten“ (Weißbrot), in Münsterland gab es

---

<sup>403</sup> Wiegmann 1967, 172f. Zitiert von J. G. Hoche: Reise durch Osnabrück und Niedermünster in das Saterland, Ostfriesland und Gröningen, Bremen 1800, S. 192f. „Mehrere Speisen“ führt nicht direkt zum „Kuchen“.

<sup>404</sup> Vgl. Siehe 1 B 3a. Entwicklung der Kuchensituation bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts. Nachahmung oder eigene Entwicklung Später wird „Kuchen zum Frühstück“ mehr beobachtet. Wiegmann 1972, S. 305. Sachsen und Thüringen werden in den 1930er Jahren als Ausnahme dargestellt.

<sup>405</sup> Die andere Frage nach dem Verhältnis zwischen Frühstück und Vesper, ob die beide unter dem gleichen Kontext verstanden werden sollten, wie Wiegmann 1967 und 1972 hinweist, muß noch genauer diskutiert werden. Vgl. Lesniczak 2003, S. 336, Wiegmann 1972, S. 304, ders. 1967, S. 167.

<sup>406</sup> Lesniczak 2003, S. 203f, 281.

<sup>407</sup> Vgl. Lesniczak 2003, S. 297, Hedwig Lohß: *Durchs Guckfenster. Jugenderinnerungen aus dem alten Stuttgart*. Mühlacker 1972, S. 48, 95, 170f.

zum Kaffee auch Buchweizenpfannkuchen mit Speck.<sup>408</sup> In Thüringen, meint Lesniczak, orientierte man sich auf dem Land um 1930 noch an städtischen Ernährungsformen aus dem späten 19. Jahrhundert. Als Beispiel wird der Verzehr von Kuchen am Sonntagnachmittag vorgestellt, so daß er nur eine Sonntagsmahlzeit blieb.<sup>409</sup> Im Pommern war das Gebäck bei Landarbeitern sogar an Sonntagen sehr selten und wurde meistens nur an Feiertagen verzehrt.<sup>410</sup>

---

<sup>408</sup> Lesniczak 2003, S. 304.

<sup>409</sup> Lesniczak 2003, S. 323.

<sup>410</sup> Lesniczak 2003, S. 336.

## 1 B 4. Kuchen oder süßes Brot

### – graue Grenze als eine Folge der Nachahmungswirkung

Bis weit über den Ersten Weltkrieg hinaus ist Kuchen nicht identisch mit dem Kuchen gewesen, den man sich heutzutage allgemein vorstellt. Die Namensgebung und die allgemeine Vorstellung von Kuchen zeigen deutlich, daß das Wort Kuchen viel mehr Gebäckarten beinhaltete und das Ding „Kuchen“ an sich meistens viel schlichter war. Heutzutage bestehen immer noch Meinungsunterschiede, etwa ob man Hefezopf als Kuchen betrachtet oder nicht. Es war noch konfuser als heutzutage, was man früher als Kuchen bezeichnete und wie man Kuchen von den anderen Sachen unterschied oder auch gar nicht unterschied. In diesem Abschnitt wird diese Konfusion thematisiert.

Tolksdorf zitierte die Aussage von Hans Bernhard Meyer über die ländliche Kuchensituation in Preußen, um klarzustellen, daß die vielfältige Kuchenbenennung nicht gleichzeitig die Verbreitung des Kuchens bedeutet und daß in Ost- und Westpreußen Kuchen im heutigen Sinne um 1900 noch etwas für Städter war.<sup>411</sup> In den bisherigen Forschungen wurde selten abgehandelt, in welcher Bedeutung das Wort „Kuchen“ verwendet wurde. Die Definition von Kuchen war dennoch, sehr weit und breit: In renommierten bürgerlichen Kochbüchern ist beispielsweise eine Vermischung der Benennungen deutlich erkennbar; manche Pfannkuchen wurden zum Beispiel ab und zu „Kuchen“, manche Kuchen im heutigen Sinne aber auch als „Torte“ bezeichnet.<sup>412</sup> Die Beschreibungen in zeitgenössischen Dokumenten zwischen 1870 und 1930 zeigen, daß es für die Autoren dieser Dokumente anscheinend keinen besonderen Unterschied zwischen Pfann- und Eierkuchen und „Ku-

---

<sup>411</sup> Hans Bernhard Meyer: *Das Danziger Volksleben*, Würzburg, 1956, S. 12. „Für Sonn- und Feiertage wurde, sofern es die Mittel erlaubten, Kuchen gebacken. Doch darf man dabei nicht ohne weiteres an das denken, was der Städter im allgemeinen darunter versteht“ Tolksdorf 1975, S. 270f.

<sup>412</sup> Davidis 1870, 1884, I. S. 1873, 1905, Burg, o. J. (ca. 1920-30). Über die etymologische und mundartliche Bedeutung mit Pfanne und Ofen: Vgl. Wurmbach 1960, Wiegelmann 1972, S. 304f.

chen“ gab.<sup>413</sup> Einige Studien zeigen auch, daß die Backmethode „im Ofen backen“ nicht die Bedingung für die Benennung „Kuchen“ gewesen ist.<sup>414</sup> Es gab zum Beispiel die Torten-, Brat- und Backpfanne, in der eine „Torte“ oder ein „Kuchen“ gebacken wurde, sie wurde wie eine heutige Pfanne auf das Feuer beziehungsweise einem Herd gestellt. Beim Backprodukt handelte es sich nur um ein rundes Mehlgebäck, nicht um Torte oder Kuchen, die man sich im heutigen Sinne vorstellt.<sup>415</sup>

Stuten, Striezel, Fladen sind Begriffe der feinen Hefengebäcke, die meistens aus feinem Weizenmehl gebacken werden, wie es auch im Schwabenland die beiden Bezeichnungen Hefezopf oder Hefekranz gibt. Der Unterschied zu den heutigen Hefengebäcken ist, daß auch öfters ohne Zucker gebacken wurde. Wenn der Teig ausgerollt und darauf etwas gestreut oder gestrichen wurde, wurde es auf einmal zum Kuchen, auch wenn der Teig ein Brotteig ohne Zucker war.<sup>416</sup> Es ist vom heutigen Aspekt her etwas entfernt vom Kuchen, ein Kuchenteig ist anders als ein Brotteig, er beinhaltet vor allem Zucker und Butter, aber Eier spielen auch eine wichtige Rolle.<sup>417</sup> Laut den bürgerlichen Kochbüchern und Studien war das Mehl aber eher das Entscheidende, das es meist aus feinem Weizen war.<sup>418</sup> Wenn es sich um Weizenmehl handelte, genügte das, um das Gebäck nicht mehr „Brot“, sondern anders zu nennen.

Allein aus den oben genannten Tatsachen kann man annehmen, daß Meyers Kritik nicht nur auf die regionale Ebene von Ost- und Westpreußen oder im Bereich Danzig zutraf.<sup>419</sup>

Es ist nicht zu bezweifeln, daß das stilisierte Verfahren des Kuchenverzehr wie beim Kaf-

---

<sup>413</sup> Etwa Wiegelmann 1972, S. 304f, 319f.

<sup>414</sup> Tolksdorf 1975, S. 271. Josef Müller: *Rheinisches Wörterbuch*. Bd. 2, Berlin 1931, Sp. 1634f.

<sup>415</sup> Vgl. etwa Wilz 1988, S. 136.

<sup>416</sup> Etwa Herrig 1974, S. 59.

<sup>417</sup> Siehe 0. Abgrenzung und Definition von Kuchen und Torte.

<sup>418</sup> Etwa Wiegelmann 1972, S. 303, 320.

<sup>419</sup> Außerdem siehe weitere Vermischung der Benennung von Torten, Kuchen und anderen Gebäcken. Vgl. Wurmbach 1960, Wiegelmann 1972, S. 304f.

feekränzchen oder bei persönlichen Feiern ein gesunkenes Kulturgut der bürgerlichen Schicht ist.<sup>420</sup> Es ist unklar, ob die Vorstufen (etwa Weißbrot bis zur Weißbrotteignutzung für den Kuchen) nur durch den Einfluß der städtischen, bürgerlichen Stile beziehungsweise die Übernahme des Rituals von höheren Schichten verbreitet wurden. Möglich ist auch, daß die Kuchenkultur aus zwei Quellen beeinflusst wurde: Einerseits vom bäuerlichen Brotbacken (Brotteig, auch aus dunklem Mehl, wurde mit Früchten und Gemüse belegt) und andererseits von der professionellen beziehungsweise gewerblichen Backwerkherstellung zuhause oder in der Bäckerei für wohlhabende Städter wie das Bürgertum. Daß man wenigstens bis in die 1930er Jahren Brotteig als Kuchenteig verwendet hat, zeigen die zeitgenössischen Kochbücher für die bürgerliche Küche.<sup>421</sup> Es wurde schlicht empfohlen, fürs Kuchenbacken bei einem Bäcker einen Brotteig zu holen. Daher ist festzustellen, daß diese Art der Nachahmung oder Entwicklung des Kuchens in der Stadt spätestens seit dem 19. Jahrhundert vorhanden war. Mehrere Regionalstudien und Dokumente zeigen andererseits, daß man auf dem Land beim Backen im Backhaus beziehungsweise im privaten Ofen, neben dem Brot immer wieder süßes Gebäck oder Gebäck mit Früchten, Zucker, Butter oder Gemüse gebacken hat. Ein solches Verfahren könnte auch durch die einheimische eigene Entwicklung entstanden sein. Auf jeden Fall, auch wenn der Ursprung der kuchenartigen Gebäcke nicht allein in der höfischen Küche liegt, ist nicht zu übersehen, daß der Stil des Kuchenverzehr und die Gebäckvarianten auf dem Land allgemein immer mehr aus der Stadt beeinflusst, also verbürgerlicht wurden. Die Gebäcke, die zwar eine kuchenähnliche Eigenschaft haben, aber andere Namen wie Fladen trugen und später als eine Art „Kuchen“ ihren Namen entwickelten, zeigen die Möglichkeit, daß die ursprünglich einheimischen Gebäcke im Laufe der Zeit die handwerklich-fachliche Bezeichnung „Kuchen“ bekommen haben.<sup>422</sup> Wurmbach wies in ihrer etymologischen Studie auf dieses

---

<sup>420</sup> Wiegelmann 1986 (Zucker) S. 143, 149, ders., 1986 (Speisekultur), S. 339f.

<sup>421</sup> Davidis 1870, 1884, I. S. 1873, 1905, Burg, o. J. (Ca. 1920-30).

<sup>422</sup> Tolksdorf 1975, S. 222-229.

Phänomen hin, sie untersuchte den Aspekt des Bedeutungswandels beim Wort „Kuchen“ im nordwestdeutschen Gebiet. Weitere Studien, etwa von Herrig über die Westeifel und von Tolksdorf über Ost- und Westpreußen mit ähnlichen Beispielen unterstützen diesen Hinweis.<sup>423</sup> Diese Umbenennung könnte als ein Zeichen der Verbreitung der städtischen-bürgerlichen Art des Kuchens betrachtet werden: Als ein Zeichen der Verdrängung der ländlichen Gebäckarten durch städtisch-bürgerliche und als Hinweis für die Übernahme der städtisch-bürgerlichen Art als Ergänzung zu ländlichen Gebäckarten. Etwa ein Gebäck aus Weizenmehl mit finanziell aufwendigem und möglichst feinem Belag, inklusive Zucker, Butter und Eiern, als Teigzutaten und als Belag, könnte zum Beispiel als eine weitergeleitete Nachahmung des bürgerlichen Stils in den niedrigeren Schichten betrachtet werden. Dabei spielte das Mehl als Hauptbestandteil die wichtige Rolle, wenn es sich um ein *feines* Gebäck handelte. So zeigt etwa die pommerische Situationsbeschreibung über Ernährung in den 1930er Jahren ein Beispiel der Übergangszeit, wo in der Stadt eher helleres Weizenbrot bis Kuchen bevorzugt wurde, während auf dem Land im Wesentlichen grobes graues Roggenbrot verzehrt wurde.<sup>424</sup> Dennoch war es auf dem Land auch in der Nachkriegszeit noch üblich, Kuchen aus „Schwarzbrotteig“ (gemeint ist Grau- und Mischbrotteig) zu backen. Es gibt auch ein Beispiel, wie aus dem Mangel eine Torte mit Bauernbrot kreiert wurde.<sup>425</sup> Die Kombination mit Weizenmehl und Zucker war wenigstens bis dahin nicht unbedingt ein absolutes Muß. Aber solche Beispiele werden mit der Zeit ganz verdrängt, sodaß Wiegmann Anfang der 1970er Jahre ganz allgemein schreibt; „Für Mitteleuropäer ist süßes Graubrot unmöglich.“<sup>426</sup> Es war eigentlich ein Beispiel dafür, daß es für

---

<sup>423</sup> Dazu noch Wiegmann 1972, S. 304f.

<sup>424</sup> Lesniczak 2003, S. 336. Vgl. S. Wiegmann 1972, S. 319. Ein ähnliches Beispiel in Thüringen um 1880.

<sup>425</sup> Siehe Teil 2 A 3. Andere Anlässe für den Kuchenverzehr unter der Woche, Teil 1 C 4. Vorstufe des Sonntagnachmittagskaffees. Aus der Erzählung von Diskussionsrunden von 1994/95 und 2000 in Tübinger Umgebung. Vgl. Walter Hampele: *Essen und Trinken auf einem Hohenloher Bauernhof. Erinnerungen aus der Zeit zwischen den Weltkriegen*. Schwäbisch Hall 1988, S. 28. Lesniczak 2003, S. 314. Buchweizenpfannkuchen mit Speck.

die Kombination zwischen den Speisenelementen geschmacklich „ziemlich feste Regeln“ gibt. Aber damit hat er ebenso deutlich gemacht, daß sich diese bürgerliche Norm des Speisensystems bis dahin durchgesetzt hat und als etwas Selbstverständliches, fast etwas Absolutes galt.

---

<sup>426</sup> Wiegelmann 1972, S. 295.

## Teil 1 C. Kuchen als häusliches Luxussymbol?

### 1 C 1. Popularisierung des Kuchens

Kuchen, zumal das Gebäck im heutigen Sinn, hat erst Anfang des 20. Jahrhunderts deutlich an Popularität gewonnen. Zunächst wurde er als etwas Festliches präsentiert; sein zweiter Charakter, das Familiäre beziehungsweise Häusliche, prägte sich später aus. Diese Ausprägungen in verschiedenen Richtungen folgten zeitlich aufeinander, wobei die gemeinsamen Schlüsselwörter „Bürgertum“ beziehungsweise „Verbürgerlichung“ zu der irrigen Annahme führen könnten, daß der Kuchen schon in früherer Zeit auch etwas Häusliches oder Familiäres gewesen sei. Die symbolischen Bedeutungen von Kuchen in Zusammenhang mit Festlichkeit, Luxus, Familiarität und Häuslichkeit sind zwar miteinander verbunden, sie haben jedoch unterschiedliche Hintergründe und traten nicht gleichzeitig in Erscheinung.

Als Erstes entwickelte sich der feierliche und luxuriöse Charakter des Kuchens oder des kuchenähnlichen Gebäcks. Verantwortlich dafür, vor allem für den Luxus-Charakter, waren erstens die teuren Zutaten und die erforderlichen Backgeräte sowie die aufwendige Herstellungsmethode, die gewisse Fachkenntnisse erforderte.<sup>427</sup> Kuchen wurde wie andere rare Lebensmittel, etwa Fleisch, umso mehr und umso prachtvoller aufgetischt, je seltener und größer der Anlaß war, um den heiteren und positiven überalltäglichen Charakter der Feierlichkeit zu unterstreichen. Nebenbei sollte man auch die religiös bestimmte altertümliche Bedeutung des Kuchens beziehungsweise des brotartigen Gebäcks als Opfer nicht vergessen. Vor allem auf dem Land hatten solche Opfer bei Jahresbräuchen eine heilige Bedeutung in bezug auf die Fruchtbarkeit, und die Gebäcke wurden dieser symbolischen Bedeutung entsprechend als wichtig behandelt. Diese religiöse Bedeutung wurde allerdings vor allem seit dem Ende des 19. Jahrhunderts immer mehr durch Verbürgerlichung und Urbanisierung in den Hintergrund gedrängt; die Bedeutung des Kuchens als Ausdruck von

---

<sup>427</sup> Siehe Teil 1 B. Popularisierungsfaktoren des Kuchenkonsums.

materiellem Luxus wurde entsprechend dominanter.<sup>428</sup> Der Einsatz bei feierlichen Anlässen, der einerseits aufgrund seiner Rarität, seines luxuriösen Charakters und andererseits durch die volkstümliche Bedeutung als Fruchtbarkeitssymbol entstand,<sup>429</sup> verlieh dem Kuchen wiederum den feierlichen, heiteren, meist erfreulichen und überalltäglichen – „besonderen“ Charakter.

Die Popularisierung des Kuchens als etwas Familiärem hängt eng mit der Verbürgerlichung des Volkslebens zusammen. Auch im Prozeß der Verbürgerlichung behielt der Kuchen einen feierlichen Charakter, weil Kuchen, dieses „sinkende Kulturgut“, ursprünglich von der Oberschicht durch das Bürgertum (auf dem Land möglicherweise auch ohne Bürgertum als Zwischenglied) in die unteren Gesellschaftsschichten gelangte. Die allgemeine Verbürgerlichung der Lebensstile beeinflusste die feierlichen Anlässe im Zug der Urbanisierung im 20. Jahrhundert immer stärker, und sie beeinflusste die Gestaltung der Feier. Zu diesem Lebensstil gehörte der familiäre sonntägliche Nachmittagskaffee.<sup>430</sup> Die Familiarität, ein typisches Charakteristikum, ja ein Leitmotiv des Bürgertums, spielte hier eine große Rolle. Die noch relativ neue Lebensform der Kleinfamilie oder Kernfamilie eröffnete immer breitere Möglichkeiten, persönliche familiäre Anlässe zu feiern, und diese zunächst städtische Art zu feiern wurde von den unteren Schichten, aber auch von der ländlichen Bevölkerung nach und nach übernommen.<sup>431</sup> Dabei wurde Kuchen oder kuchenartiges bezie-

---

<sup>428</sup> Siehe Teil 1 B 3b. Kuchen im Mittelpunkt volkstümlicher und lebenszyklischer Feste und Feiern am Beispiel der Regionalstudien um 1900 über Hochzeit.

<sup>429</sup> Siehe Teil 1 B 3. Festliche Anlässe und Sonntagnachmittagskaffee vor der Kriegszeit in verschiedenen Bevölkerungsschichten. Vgl. etwa Wiegmann 1967, S. 163f.

<sup>430</sup> Es gibt aber auch Orte, wo die Bevölkerung diesen Stil oder diese Sitte nicht übernommen hat. In Burladingen-Ringingen auf der Schwäbischen Alb, in dieser Beziehung vermutlich ein extremes Reliktgebiet, gibt es bis in die neuere Zeit keine Sitte von „Sonntagnachmittagskaffee mit Kuchen“. Aus dem Interview mit Frau M., Frau L., Frau R., und weiteren zwei Frauen im Jahr 2001.

<sup>431</sup> Die neuen Feierlichkeiten waren etwa Geburtstag, Einschulung, Ausgestaltung von Weihnachten und Adventszeit, Familienfeste wie Jubiläen der Hochzeit. Vgl. Wiegmann 1972, S. 290. Herrig 1974, Tolksdorf 1975. In Interviews wurde ebenfalls erzählt, daß persönliche Feiern mit der Zeit zunahmen. Auf dem Land, wie etwa in Wolfsfeld, wurden die neuen festlichen Anlässe wie Muttertag zum großen Teil erst nach dem zweiten Weltkrieg eingeführt.

hungsweise brotartiges Gebäck je nach Schicht und Lage gebacken und serviert. Zusätzlich wurden Kaffeebesuche oder die Kaffeezeit zu Hause als bürgerliches Ritual eingebettet, dabei wurde eine heimelige und familiäre Atmosphäre erzeugt. Kuchen wirkte bei solchen besonderen Anlässen zunächst als überalltägliches luxuriöses Genußobjekt, das aber auch familiäre Emotionalität beinhaltete. Daher ist diese Symbolik vermutlich auf den Kuchen übertragen worden.

Den „häuslichen“ Charakter hatte Kuchen hingegen nicht vom Beginn der Einbettung im Bürgertum an. Mit dem Begriff „häuslich“ wird hier etwas gemeint, das mit der Hausarbeit, der Tätigkeit im Haus oder in der Küche zu tun hat. Insofern könnte der Begriff „häuslich“ auch auf die emotionale „familiäre“ Ebene bezogen werden.<sup>432</sup> Die häusliche Symbolik des Bürgertums war eigentlich auf das ganze Kochen, die Küche und die Mahlzeitzubereitung ausgerichtet. Es wurde als eine Tugend des Bürgertums beziehungsweise der bürgerlichen Hausfrau thematisiert. Nach der Auflösung des „ganzen Hauses“ versuchte die bürgerliche Ideologie, den Wert der Familie anzuheben, und sie schuf die Kleinfamilie als den Ort des Bürgertums.<sup>433</sup> Dabei wurde die neu definierte Hausfrau in der Mitte der Kernfamilie positioniert und verantwortlich fürs Familienglück gemacht. Gutes Kochen, beziehungsweise eine befriedigende Mahlzeit herzustellen, war eine der wichtigsten Aufgaben der Hausfrau, wobei die bürgerliche Hausfrau ursprünglich Aufgaben an die Dienstmädchen delegierte und idealerweise nicht selber bei der Hausarbeit tätig sein sollte. Bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts wurde der Gedanke der Häuslichkeit zunehmend auch als gesellschaftliche Norm und Leitmotiv in den Arbeiterschichten verbreitet, hingegen

---

<sup>432</sup> Vgl. Schlegel-Matthies 1995.

<sup>433</sup> Heinz-Gerhard Haupt/Geoffrey Crossick: Die Kleinbürger. Eine europäische Sozialgeschichte des Kleinbürgertums, München, 1998, 258-263. Sieder Reinhard: *Sozialgeschichte der Familie*. Frankfurt am Main 1987, S. 125-145. Wolfram Siemann: *Gesellschaft im Aufbruch. Deutschland 1849-1871 (Moderne Deutsche Geschichte, 6)*. Frankfurt a. M. 1990, S. 159f. Heidi Rosenbaum: *Formen der Familie. Untersuchungen zum Zusammenhang von Familienverhältnissen, Sozialstruktur und sozialem Wandel in der deutschen Gesellschaft des 19. Jahrhunderts*. Frankfurt a. M. 1982, S. 251-380. Vgl. Jack Goddy: *Geschichte der Familie*. München 2002.

wurde die Zahl der Gehilfen im Haushalt immer kleiner.<sup>434</sup> So mußten immer mehr Hausfrauen die Küchenarbeit selbst übernehmen. Die Hausarbeit, und damit auch die Küchenarbeit, wurde als „natürlicher Beruf“ der Frau neu konstruiert, und es wurde neben der Sparsamkeit als ihre Tugend angesehen, diese selber oder mit Gehilfen perfekt zur Zufriedenheit des Mannes zu meistern.<sup>435</sup>

Ob Kuchen etwas „Häusliches“ in diesem Sinne ist, hängt stark mit der Backtätigkeit zusammen, weniger mit seinem Verzehr. Schon im 19. Jahrhundert genoß das Bürgertum Kuchen bei festlichen Anlässen beziehungsweise bei der Bewirtung von Gästen, soweit die Mittel reichten. Aber dies war noch lange nicht etwas Häusliches im heute üblichen Sinn. Der Kuchen gehörte damals als Verzehrobjekt zum bürgerlichen Familienglück bei persönlichen und familiären Feieranlässen, es bestand aber kein Zusammenhang mit hausfraulichen Tätigkeiten. In gehobenen Schichten standen zwar ein entsprechender Backofen und andere Küchengeräte zur Verfügung, aber tätig waren Köche und Dienstboten. Das Kuchenbacken war etwas Fachliches oder Handwerkliches. Für das Bürgertum war „Kuchen zu kaufen“ nichts Verpöntes, es störte keinen, beim Bäcker etwas Gebackenes zu holen.<sup>436</sup> Erst mit der Verbreitung von Kochunterricht und Kochbüchern sollten die Mädchen und Frauen das Backen zusätzlich zum Kochen lernen. Diese neue Fertigkeit war von den bürgerlichen Familien der Mittelklasse abwärts hochangesehen, teilweise auch ersehnt, gehörte aber noch nicht zu den hausfraulichen Pflichten. Zeitgenössische Dokumente bestätigen, daß es Anfang des 20. Jahrhunderts ganz legitim war, Kuchen oder Kuchenteig bei einem

---

<sup>434</sup> Schlegel-Matthies 1995, S. 193. Nach dem Ersten Weltkrieg mußten die Hausfrauen in 90 Prozent aller Haushaltungen den Haushalt ohne Hilfskräfte alleine führen.

<sup>435</sup> Etwa Schlegel-Matthies 1995, S. 19-38, S. 67, 189. „Eine ideale Hausfrau bei größtmöglicher Ordnung und Behaglichkeit im Hause ... vereinfacht alle Hausarbeiten“ (1922).

<sup>436</sup> Wiegmann 1972, S. 251f. Vgl. Peter Lesniczak: „Eine revolutionäre Veränderung der Ernährungsverhältnisse. Ländliche Kost und städtische Küche. Die Verbürgerlichung der Ernährungsgewohnheiten zwischen 1880 und 1930.“ In: Landeszentrale für politische Bildung: „Der Bürger im Staat“ 52. Jahrgang 2002, Heft 4: Nahrungskultur. Stuttgart 2002, S. 193-198. [http://www.buergerimstaat.de/4\\_02/kost.htm](http://www.buergerimstaat.de/4_02/kost.htm) [zuletzt besucht: 08.März 2008]

Bäcker beziehungsweise einem Konditor zu kaufen.<sup>437</sup> In den 1930er Jahren beschwerten sich Bäcker und Konditoren noch sehr laut, daß die Backkurse dem handwerklichen Fachbereich schaden, und teilweise machten sich die Printmedien über das hausfrauliche Backen lustig.<sup>438</sup> Andererseits gaben sich vor allem die Zutatenlieferanten wie Dr. Oetker große Mühe, Selbstbacken als Ausdruck emotionaler Zuneigung in der Familie und als hausfrauliche Tugend zu propagieren.<sup>439</sup> Hier sieht man den Anfang der Popularisierung des Kuchens als Ausdruck von Häuslichkeit.

---

<sup>437</sup> Siehe Teil 1 B 2b. Verbreitung des neuen Backhilfsmittels Backpulver, Teil 1 B 2c. Schriftliche und praktische Unterweisung: Kochbücher und Kurse für Kochen und Backen und die folgenden Abschnitte.

<sup>438</sup> Etwa ein Kommentar der Redaktion von der „Elbracht Dürener Zeitung“ zu einem Leserbrief: Elbracht Dürener Zeitung vom 23.10.1933. *„Was der Leser schreibt. Selbstbacken oder bei Konditor kaufen? Die augenblicklich von der Stadt in Verbindung mit den Firmen Siemens-Schuckert und Dr. Oetker veranstalteten Backkurse haben in den Kreisen der Handwerker begriffliche Erregung verursacht. Die Begründung für diese Erregungen findet ihren Niederschlag in der nachstehend veröffentlichten Zuschrift einer Leserin unseres Blattes. Wir geben der Zuschrift Raum, obwohl wir die Gefahr der Selbstbackerinnen nicht so sehr überschätzen: So trefflich ein Stück Hausgebackenes manchmal munden mag – so gut wie vom Konditor schmeckt es doch nicht. Und im übrigen sollen, wie uns aus zuverlässiger Quelle versichert wird, die M ä n n e r beschlossen haben, wenn jetzt nun jeden Augenblick Backtag wäre, dann gingen sie sich in der Zwischenzeit ins C a f é setzen. Das fehlte noch gerade – außer dem Hausputz nun auch noch Backtage! die Schriftleitung.“* [unterstrichen von S. S.]

Berliner Tageblatt, Abend-Ausgabe, 12.02.1934, Nr. 72. *„Prinz Karneval marschiert. Köln allerbesten Stimmung – Zehntausende erwarten den Rosenmontag. München: Gewerbe und Innungen machten auf sich aufmerksam; die Bäcker warben mit Stangenbretzeln, die Konditoren mit einem verbrannten Hausfrauenkuchen und dem Spruch: „Pauline lass’ das Pfüschen sein, kauf’ lieber beim Konditor ein“.“* [unterstrichen von S. S.]

Westdeutscher Beobachter, 14. Juni 1934. Kurze Geschichte: *„Herr Ziegenbein bäckt Marmorkuchen“ – eine furchtbar „rührende“ Angelegenheit mit komischen Ende.“* Eine Komödie über einen mißlungenen Backversuch mit allen möglichen falschen Schritten.

<sup>439</sup> Siehe Teil 1 B 2b. Verbreitung des neuen Backhilfsmittels Backpulver und Teil 1 B 2c. Schriftliche und praktische Unterweisung: Kochbücher und Kurse für Kochen und Backen.

## 1 C 2. Die Integration des Kuchenbackens als häusliche Tätigkeit der Mutter und Ehefrau von der Zwischenkriegszeit bis zum Nationalsozialismus

Es wird hier noch ein Mal die Integrationsphase des Kuchenbackens als häusliche Tätigkeit der Frauen – Mutter und Ehefrau – im Volksleben behandelt. Wie bereits geschrieben, wurde bis zur Zeit des Zweiten Weltkriegs das sogenannte Selbstbacken noch nicht als eine gesellschaftliche Pflicht der Hausfrau angesehen. Der soziale Status des Kuchenbackens war als Massenkultur noch nicht entwickelt: Vor dem Ersten Weltkrieg und auch zum Teil bis Anfang der 1930er Jahre war das Selbstbacken in der Stadt eine luxuriöse Tätigkeit für bürgerliche wohlhabende Familien, die innerhalb ihrer Kreise ihre Bescheidenheit als Tugend übten.<sup>440</sup> Die nicht bemittelte Schicht in der Stadt hatte zu wenig Gelegenheit für Kuchenverzehr, um dafür eigens die private Ausrüstung extra zu besorgen. Beim Bäcker den Teig abbacken zu lassen, war dabei eine günstige und praktische Alternative.<sup>441</sup> Daß selbst die Definition vom „Kuchenbacken“ nicht einheitlich war, zeigt, daß es zu dieser Zeit für das Kuchenbacken als häusliche Tätigkeit noch kein festes Bild gab. Kuchenbacken im engen Sinne (wie es heutzutage geschieht) war nämlich nicht überall möglich, da ein fürs Kuchenbacken geeigneter Küchenbackofen nur zum Teil und nur bei bemittelten Familien vorhanden war. Nach den zeitgenössischen bürgerlichen Kochbüchern und nach Aussagen der Interviewpartner gehörte zum Backen entweder, „den Teig komplett selber vorzuberei-

---

<sup>440</sup> Vgl. Oetker Archiv P1/527 1933-1940, P1/986 1933-1940, etwa Konditor-Zeitung, 62. Jahrgang, 10.03.1934, Nr. 30, „die Kreise, die noch ein Frühlingsfest feiern können, sind meistens Mitglieder aus vermögenden Volkskreisen, die nicht nötig haben, selbst zu backen.“

<sup>441</sup> Ein Dokument über die Bestellung vom Abbacken der Christstollen zeigt, daß die Bestellung von 1894 bis 1924 meist aus der Mittelschicht und selten von Handarbeitern oder Tagelöhnern kamen. Vgl. Thüringer Freilichtmuseum Hohenfelden 1994, S. 7.

Es wurde vor allem seit den 1930er Jahren immer häufiger behauptet, zu Hause zu backen sei günstiger als Kuchenkauf. Wenn man nur die einzelne Baktätigkeit und eingekauften Kuchen vergleicht, so stimmte dies. Den Teig selbst etwas verzieren und nur abbacken zu lassen, war günstiger als für den Kuchen, das Ergebnis der Gesamtarbeit zu bezahlen. Diese Aussage zielte allerdings auf den ganzen Backprozeß, bis zum Abbacken. Wenn man die gesamten Kosten inklusive neuem Backofen und der bis in die 1930er Jahre noch teuren Stromleitung zusammenrechnet, war das Kuchenbacken nicht unbedingt günstiger. Siehe Teil 1 B 2a. Modernisierung der Backmöglichkeit.

ten“, oder „den Teig vom Bäcker holen, ihn ausrollen und belegen“ oder auch den Backprozeß bis zum Ende durchzuführen. Die Tätigkeit „Backen“ zu Hause bedeutete also im minimalen Fall nur, einen vorhandenen Teig auszurollen und ihn zu belegen. Zum Abbacken den Kuchen zum Bäcker oder ins Backhaus zu bringen, war auch noch nach dem Zweiten Weltkrieg nicht selten, bis man bei sich zu Hause einen (elektrischen oder Gas-)Küchenofen bekam.<sup>442</sup> Daß der Kuchenkauf für die bürgerlichen Schichten eine übliche Angelegenheit war, kann man neben anderen Dokumenten auf Grund eines Plakats des Nationalen Frauendienstes aus dem Jahrbuch des Bundes deutscher Frauenvereine von 1916 vermuten. Neben anderen Slogans stand darauf „Kauft keinen Kuchen“.<sup>443</sup> Um mit Sparsamkeit in der Küche zum Krieg beizutragen, rief man damit dem Betrachter zu, keinen Kuchen zu „kaufen“. Daß der Kuchenkauf aber nur bei bemittelten Schichten üblich war, zeigt etwa Teutebergs Untersuchung über die Arbeiterklasse. Er belegt, daß bei ihnen vor dem Ersten Weltkrieg an Kuchen nur ganz selten oder gar nicht zu denken war.<sup>444</sup>

Durch die allgemeine Industrialisierung, die verbesserte Verfügbarkeit der Zutaten und der Backmöglichkeiten verbreiterte sich die Schicht der Akteure des häuslichen Backens. In der Zwischenkriegszeit kamen weitere Faktoren hinzu, verschiedene Bedingungen wirkten sich günstig für die neue Imagebildung des Backens aus. Für die bürgerlichen Frauen brachte das Backen eine relativ neue, auch modisch attraktive Forderung, die aber auch eine Rechtfertigung für den bürgerlichen Stil beinhaltete: Mit dem Backen stellt die „(Haus-)Frau“ die Familie zufrieden und bringt Freude. Für die Frauen in weniger bemittelten Schichten war das Backen auch ein anschaulicher, verwirklichter Teil des

---

<sup>442</sup> Etwa aus dem Interview mit Frau P., Frau K. und anderen. Tübingen, 2001.

<sup>443</sup> Schlegel-Matthis 1995, S. 139-141. „Krieg und Küche. Esst Kriegsbrot: Kocht die Kartoffeln in der Schale: Kauft keinen Kuchen [unterstrichen von S. S.]: Seid klug spart Fett: Kocht mit Kochkiste: Kocht mit Kriegskochbuch: Helft den Krieg gewinnen: Nationaler Frauendienst.“ Darüber wären mehrere Interpretationen möglich, auch hätte es heißen können: „Anstatt kaufen backt Kuchen“. Aber wenn, dann hätte der Autor den Slogan so schreiben können. Es ist eher anzunehmen, daß man damals, auch oder gerade in der Kriegszeit, Kuchen als etwas zu Kaufendes wahrgenommen hat.

<sup>444</sup> Hans Jürgen Teuteberg 1976, S. 238-241.

Wunschtraums vom verbesserten und wohlhabenderen Leben. Laut der statistischen Erhebung über den Backpulververbrauch brachte der Erste Weltkrieg noch weitere Argumente für das Selbstbacken. Nach dem Krieg, in der Zeit der Mangelwirtschaft, war eine temporäre starke Verbrauchssteigerung beim Backpulverumsatz als bemerkenswerte Gegenreaktion zur Mangelsituation zu beobachten.<sup>445</sup> Des Weiteren war die neue Sparmöglichkeit mit Backpulverkuchen für alle Schichten attraktiv. Schon Backpulver allein sollte mit der Gelinggarantie andere, kostspielige Zutaten sparen. Dr. Oetker setzte sich besonders für die Verbreitung des Backpulver-Sparkuchens ein, als sich die Wirtschaftssituation wieder verschlechterte. In den Protesten der Bäcker und Konditoren kommt zum Ausdruck, daß sie immer mehr erkannten und akzeptierten, daß die Haushalte aus Mangel und purer Not zum Selberbacken übergangen.<sup>446</sup> Außerdem setzte Dr. Oetkers Werbekampagne wirkungsvoll die Methode ein, an die emotionale und moralische Seite der Frauen zu appellieren. Sie sollten sich der bürgerlichen Moral entsprechend gefordert fühlen, Backen sollte nicht nur Spaß machen, sondern auch Selbstzufriedenheit und ein gutes Gewissen erwecken. Dr. Oetker propagierte, daß die Frauen sich nicht für sich selbst, sondern für die anderen, für „ihre liebe Familien“ einsetzen. Ihr Stolz wurde, unfreundlich ausgedrückt, taktvoll gekitzelt und ausgenutzt. Dennoch wurde das Selbstbacken in den 1930er Jahren noch nicht als eine Verpflichtung der (zukünftigen) Hausfrau betrachtet. Es galt zwar zum Teil schon als

---

<sup>445</sup> Siehe Teil I B 2b. Verbreitung des neuen Backhilfsmittels Backpulver. Das Gleiche passierte auch nach dem Zweiten Weltkrieg, aber in stärkerem Ausmaß als im Ersten Weltkrieg.

<sup>446</sup> Vgl. Oetker Archiv P1/527, P1/986 1933-1940, etwa Elbracht Dürener Zeitung. „Was der Leser schreibt: Selbstbacken oder beim Konditor kaufen?“ 23.10.1933, Wirtschaftswerbung. Mitteilungsblatt des Werberates der deutschen Wirtschaft. „Die Wünsche des Konditorenhandwerks.“, Berlin 01.02.1934, Heft 3, Rheinische Bäcker- und Konditor-Zeitung, Köln, 36. Jahrgang, 16.06.1934, Nr. 24, „Grundsätzliches zur Frage der Backkurse.“ Kölner Bäcker-Innung: „Man darf hoffen, daß diese beachtenswerten Ausführungen die Kölner Hausfrauen künftig davon abhalten werden, selbst zu backen, wenn dies nicht unbedingt notwendig ist“. [unterstrichen von S. S.]

Oetker Archiv P1/987 1942-43, S. 2. Die Hausfrauen seien anfangs recht mißtrauisch gegen die ungewöhnlichen Zutaten wie Kartoffeln oder Karotten und die wenigen Mengen von Eiern und Fett gewesen. Mittlerweile (1940-) sei diese Skepsis in Begeisterung gewandelt.

eine angesehene Tugend der Frau. Das Assoziationsmuster, daß selbstgebackene Kuchen, zur „guten“, „tüchtigen“ und „familiären“ Mutter oder Ehefrau, der bürgerlichen Norm entsprechend, gehöre, bildete sich aber erst langsam heraus.<sup>447</sup>

---

<sup>447</sup> Vgl. Dr. Oetkers Werbfilm: etwa die Stummfilme „Vom richtigen und falschen Kuchenbacken“ (1928), „Er hat nur geträumt“ (1931), „Gelernt ist gelernt. Ein süßer Film von süßen Dingen. Backkursus“ (1932), „Bitte die Nächste!“ (1934), „Man lernt nie aus. Kulturfilm übers Backen“ (1937). In den Filmen wurden im bürgerlichen Stil Backszenen und positive Auswirkungen des selbstgebackenen Kuchens dargestellt. Die Motive waren immer ähnlich: Junge, unerfahrene Frauen wurden zum Kuchenbacken hingeführt oder erlebten die Wirkung von vorbildlich vorbereiteten Kuchen mit. – Die Männer wurden vom selbstgebackenen Kuchen glücklich. Die Frauen werden in der Werbung als die Verantwortlichen für die Erzeugung einer glücklichen Atmosphäre direkt oder indirekt gelobt. Es wurden für manche Frauen realisierbare Erfolgserlebnisse dargestellt.

### 1 C 3. Prägung des Symbolcharakters in der NS- und Nachkriegszeit: Kuchenbacken als Ausdruck von Mutterliebe und häuslicher Tugend

In den letzten beiden Abschnitten wurden verschiedene Indizien dafür genannt, daß Kuchenbacken bis vor dem Zweiten Weltkrieg keine volksübliche Tätigkeit und deshalb auch nicht als selbstverständliche „Volksfrauentätigkeit“ zu betrachten war.<sup>448</sup> Aber woher stammte dann das verpflichtende Gefühl fürs Selbstbacken, das schlechte Gewissen und der Verstoß gegen gesellschaftliche Regeln, wenn Kuchen gekauft wurde, vor allem wenn er Dritten oder beim Geburtstag der Kinder angeboten wurde? In den 1930er Jahren war der Kucheneinkauf definitiv weder eine peinliche Tat für eine Hausfrau, noch eine Beleidigung gegenüber den Gästen. Es war eine schöne Sache, wenn die Familie es sich leisten konnte.<sup>449</sup> Das Selbstbacken – „Hausfrauenbacken“<sup>450</sup>, hatte ein ähnliches Image, das als Stolz der Hausfrau bezeichnet wurde. Dieser Stolz war eher mit der finanziellen Leistungsfähigkeit verbunden, so daß man das Selbstbacken zum Teil zynisch als eine „Liebhabe-

---

<sup>448</sup> Vgl. etwa Kowo Nr. 41. 1936, S. 8f. „Backe, backe... Kuchen?“ Bäckerhandwerk: „WER SOLL KUCHEN BACKEN? HAUSFRAUEN – ODER BÄCKER?“ Oetker Archiv etwa P13/5173 umfangreiche Broschüre „morgen backen wir Kuchen!“ S. 9-11, P1/627 Anzeige für Oetker-Rezeptbuch Ausgabe F, 1927, P1/459 Sackwitz 1949, S. 99, P1/511 Dr. Oetker – Werbung, ca. 1937, P1 /516 Die Bedeutung der Dr. Oetker-Backstunden. ca. 1934-36. P1/511 Dr. Oetker-Werbung, ca. 1937. In diesem intern veröffentlichten Artikel über die Werbung von Dr. Oetker gab der oetkersche Werbefachmann Sackwitz an, daß das Backen im Haushalt zunähme und für die wirtschaftliche Bedeutung eine wichtige Rolle spiele. Extern propagierte Dr. Oetker aber, daß das Hausbacken „traditionell“ sei. Vgl. Darmstädter Tagblatt Hessische neueste Nachrichten Morgenzeitung der Landeshauptstadt 24.06.1934, Nr. 172. Anzeige. „In Wahrung berechtigter Interessen! Darmstädter Hausfrauen!“: „Die deutschen Hausfrauen haben immer gebacken und werden auch weiterhin selbst backen.“ [unterstrichen von S. S.]

<sup>449</sup> Vgl. Konditor-Zeitung, Trier 15.07.1936, Nr. 69, „Materialvergeudung im Haushalt.“ Koch- und Backschule vom Frauenverein. „Die Vorsitzende des Frauenvereins „Das bißchen Backen im Haushalt der besseren Kreise sei doch wirklich ‚ganz unbedeutend‘“. Konditor-Zeitung, Trier 63. Jahrgang, 15.01.1935, Nr. 7, S. 103-105, „Das Weihnachts- und Sylvestergeschäft 1934“; „Das Weihnachtsgeschäft ist nun mal das größte und wichtigste in unserer [Konditor]Branche.“ „Die Konditorware auf der festlichen Tafel.“ S. 105: Über die Wichtigkeit der Ausbildung des Ladenpersonals. „Wenn die Konditorwaren in der Wohnung des Kunden vielfach nicht ganz den frischen Eindruck hervorrufen wie im Laden, so ist es nicht schlimm, wenn die Familie unter sich ist. Anders aber ist es, wenn man unsere Waren aufischt zur fröhlichen Feier eines Festes oder nur zur heißen Kaffeeschlacht.“ [unterstrichen von S. S.]

<sup>450</sup> Konditor-Zeitung, Trier 05.02.1935, Nr. 16, S. 292.

rei“ bezeichnete, die auf genügend Zeit und Lust basiert.<sup>451</sup> Umsomehr betonte Dr. Oetker neben der Gelinggarantie die sparsame Wirkung des Backpulvers und des Selbstbackens, damit sich das Selbstbacken mit Backpulver auch in den unteren Schichten ausbreitete. Die Werbeparole „für die Familie“ existierte in der Werbebranche wie bei Dr. Oetker schon längst, sie wurde aber seit den 1930er Jahren immer stärker betont. Die interne Äußerung des oetkerschen Werbefachmannes Sackwitz von ca. 1937 weist darauf hin, daß die Backtätigkeit als eine „liebe Pflicht“ gegenüber der Familie noch nicht eingebettet war und daß er versuchte, diese Ideologie zu propagieren und durchzusetzen. Dies paßte wie angegossen in das ideologische Frauenbild der NS-Zeit.<sup>452</sup> Das Selbstkuchenbacken sollte als Tugenden Sparsamkeit, Häuslichkeit, Liebe für die Familie demonstrieren und die Hausfrau mit Selbstvertrauen beziehungsweise Stolz erfüllen. Es symbolisierte das hausfrauliche Vorbild, auf den ersten Blick verbunden mit Genuß und Freude, und frei von den übrigen mühsamen Pflichten wie das Kochen. So konnten beispielsweise von Dr. Oetker geförderte Backkurse, passend zur NS-Ideologie, auch in der Kriegszeit bis ins Jahr 1944 weitergeführt werden. Die Kurse sollten keine Förderung des luxuriösen Genusses oder eines Hobbys sein, sondern eine Förderung des „natürlichen Berufs“ der Frau.<sup>453</sup> Andererseits, je

<sup>451</sup> Vgl. Konditor-Zeitung, Trier 07.02.1935, Nr. 17, S. 309, „Viele Hunde sind des Hasen Tod.“, Konditor-Zeitung, Trier 16.02.1935, Nr. 21, S. 380, „Konditoren und Köche zur Hausfrauenkonkurrenz.“

<sup>452</sup> Vgl. Richard Grunberger: *Das zwölfjährige Reich. Der deutschen Alltag unter Hitler*. Wien - München - Zürich 1971, S. 243-260. Weckruf, Bochum, 21. Jahrgang, 10.02.1934, Nr. 6, S. 107. Darmstädter Tagblatt Hessische neueste Nachrichten Morgenzeitung der Landeshauptstadt, 1934. Anzeige. „In Wahrung berechtigter Interessen! Darmstädter Hausfrauen!“: „... Da die große volkswirtschaftliche Bedeutung solcher Back-Kurse vom **Reichswirtschaftsministerium, vom Propagandaministerium und vom Werberat der deutschen Wirtschaft** ausdrücklich anerkannt worden und diese Stellungnahme allen beteiligten Kreisen klar und eindeutig zur Kenntnis gebracht ist, ...“ Siehe Teil 1 B 2c. Schriftliche und praktische Unterweisung: Kochbücher und Kurse für Kochen und Backen.

<sup>453</sup> Vgl. Etwa O.J. Der Angriff. S. 6. (nach 1933): „Der Gute Kamerad Hausfrau. Etwas zum Thema „Hausgehilfe“. Foto. Ein Mädchen hält ein Backblech mit einem großen Zopfkrantz (vermutlich Hefekrantz). Untertitel: „Nicht jeder gelingt der Weihnachtskuchen so knusprigbraun und zuckersüß wie ihr. Dafür hat sie aber auch vier Wochen DAF-Kursus hinter sich. Das machts...“ „... den Beruf einer Hausgehilfin zu ergreifen, da dieser dazu geeignet ist, das junge Mädchen für ihre spätere Berufung als Hausfrau und Mutter vorzubereiten.“[unterstrichen von S. S.]

mehr sich die wirtschaftliche Situation in der NS-Zeit verschlechterte, desto unmoralischer wurde der Kucheneinkauf angesehen. Nicht weil es an Liebe und Anstand gegenüber den Gästen oder der Familien fehlte, sondern er galt als „verschwenderisch“ und zu luxuriös.<sup>454</sup> Nach dem Kriegsende steigerte sich der Backpulverumsatz wieder wie kurz nach dem Ersten Weltkrieg.<sup>455</sup> Der Umsatz stieg vom tiefsten Punkt im Jahr 1945 auf das zweithöchste Niveau überhaupt im Jahr 1949/50 (der größte Umsatz wurde 1941 erzielt). Diese kurzen Steigerungen nach dem Krieg kann man als Reaktion auf die Mangelzeit interpretieren. Der Unterschied zwischen der Kriegs- und der Nachkriegszeit war, daß sich die Zielgruppe für das Selbstbacken nicht mehr auf das bemittelte Bürgertum beschränkte, sondern sich in fast allen gesellschaftlichen Schichten befand.<sup>456</sup> Andererseits war der Kucheneinkauf nicht mehr öffentlich unmoralisch, es war nur noch eine finanzielle Frage.<sup>457</sup> In mehreren Interviews<sup>458</sup> wurde über die Nachkriegszeit erzählt, daß es damals zu teuer war, Kuchen oder „Stückle“ zu kaufen, es kam aber kein Argument, daß es peinlich oder eine Schande gewesen wäre. Michael Wildt schrieb über die Situation einer Kieler Familie zwischen 1950 und 1963, daß sie Kuchen oder Torten zum Wochenende und „Teilchen“, quasi eine Stufe niedriger als Kuchen, unter der Woche unterschieden und nur die Teilchen beim Bäcker gekauft wurden.<sup>459</sup> Ähnliche Geschichten erzählten mehrere Befragte in

---

<sup>454</sup> Über den Kuchen in der Kriegszeit wurde nicht viel erzählt. In Interviews wurde meistens berichtet, daß die Zutaten fehlten und wenn etwas gebacken wurde, dann ohne oder mit wenig Zucker.

<sup>455</sup> Siehe Teil 1 B 2b. Verbreitung des neuen Backhilfsmittels Backpulver, vor allem Diagramm 3 und 4.

<sup>456</sup> Vgl. Oetker Archiv P3/1 1912-1964, P13/4561 1924-1958. In der Kriegszeit vermehrte sich das Selbstbacken auch, um dem Nahrungsmangel abzuwehren. Nach den statistischen Erhebungen über den Backpulverumsatz pro 1000 Einwohner könnte jede vierköpfige Familie zwischen 1949 und 1951 allein mit Dr. Oetkers Backpulver durchschnittlich ca. drei Backpulver-Kuchen pro Monat gebacken haben.

<sup>457</sup> Michael Wildt: *Am Beginn der „Konsumgesellschaft“: Mangelserfahrungen, Lebenshaltung, Wohlstandshoffnung in Westdeutschland in den fünfziger Jahren*. Hamburg 1995, S. 79.

<sup>458</sup> mit Frau I. (Mitte 80), Frau W. (ca. 70 Jahre), Frau O. (Mitte 60), Frau R. (Mitte 60), Schwester S. (Mitte 80), Ehepaar B. (ca. 70), Ehepaar W. (ca. 70) in Tübingen 2000-2004.

<sup>459</sup> Wildt 1995, S. 80.

meinen Interviews, aber zeitlich erst später. Jedenfalls unterscheidet man klar zwischen den Wochentagen und dem Wochenende: Gekaufte Stückchen sind nur für das Zwischendurch, meistens für sich selbst oder für die Familie. Der Wochenendkuchen hat andererseits eine das „Selbstbacken“ herausfordernde Kraft in sich. Ob die Tat, gekauften Kuchen Gästen anzubieten, sozial empörend sei, kam gar nicht zur Sprache. Vielleicht war das finanziell nicht machbar oder undenkbar.<sup>460</sup> Bei einem Interview in Burladingen-Ringingen (Schwäbische Alb) erzählte eine Frau, Mutter von L., daß es auf ihrer Hochzeit im Jahr 1958 Weißbrot, (Hefe-)Zopf, Rosinenzopf, beim Bäcker gekauft oder selbst gebacken, gab. Es war nicht so wichtig, ob man alles selber gebacken habe oder nicht.<sup>461</sup> In mehreren Interviews fiel die Funktion der Haushaltsschule/Hauswirtschaftliche Schule auf. Die Befragten erzählten, sowohl als Ex-Schülerinnen wie auch als Ex-Lehrende, von diesen Schulen für junge Frauen und daß man dort richtig Kuchen- und Tortenbacken gelernt habe.<sup>462</sup> Das Backen war anscheinend ein beliebtes Unterrichtsfach. Es ist wohl möglich, daß man während des Unterrichts wie auch in den anderen Haushaltstunden die Parolen von hausfraulicher Tugend und Haushaltstätigkeit gehört hat, und daß das Kuchenbacken als hausfrauliche Tugend in den Köpfen festgesetzt wurde. Selbst Kuchen backen zu können, war für viele Mädchen eine große Freude, gab ihnen Selbstvertrauen und machte sie stolz. Die Befragte in Burladingen-Ringingen erzählte, daß sie in ihrer Hauswirtschaftschulzeit manchmal, etwa bei Geburtstagen, Rührkuchen gebacken habe, ab und zu auch eine Torte, um „mal jemand eine Freude machen“. Sie hat „einfach so, zum Geburtstag oder so“ zu Freunden selbstgebackenen Rührkuchen mitgebracht. Es sei aber nicht bei jedem so gewesen, „bloß

---

<sup>460</sup> Daß es moralisch nicht vorstellbar gewesen wäre („so was tut man nicht!“) ist zwar nicht ganz auszuschließen, aber ist unwahrscheinlich.

<sup>461</sup> Interview mit Mutter von Leni, 66 Jahre alt, Burladingen-Ringingen, 2001.

<sup>462</sup> In der Zeit, als es noch an Zutaten mangelte, brachten die Schülerinnen oder die Lehrenden die Zutaten mit, und es wurde eine Weile nur in der Schule gebacken, da Backöfen oder andere Küchengeräte zu Hause noch fehlten. Die meisten Erinnerungen über die Schule wurden lebendig erzählt, so daß man merkte, daß die Befragten daran Spaß gehabt hatten.

bei mir war es halt so, weil ich wollte ja zeigen, daß ich etwas gelernt habe“<sup>463</sup>. Der Stolz ist dabei auch mit dem Wohltun und der Liebe für die Familie verbunden. Das bürgerliche Verhaltensmuster für Frauen wurde nicht mit dem Krieg gelöscht, sondern wurde jetzt weiter als allgemeines gesellschaftliches Muster praktiziert. Bei Dr. Oetkers Werbekampagne in Filmen aus den 1950er Jahren ging es immer um die tüchtige junge Hausfrau, die den Mann und die Kinder, sogar auch die Schwiegermutter mit selbstgebackenem Kuchen zur Zufriedenheit bringt (ausführlicher dazu Teil 2 B 4a).<sup>464</sup>

Die Parolen und Gedanken, daß Hausfrauen sich fast verpflichtet fühlen, Kuchen zu backen, daß es eine Schande oder eine beschämende Tat sei, Gästen gekauften Kuchen anzubieten, oder daß man als Gast sich nicht richtig geachtet fühle, wenn man gekauften Kuchen serviert bekommt, daß eine Frau erst dann heiraten könne, wenn sie sechs verschiedene Kuchen backen könne<sup>465</sup> – all diese Forderungen wurden aber erst später als Volksparolen eingebettet.<sup>466</sup> Sie bekamen erst dann den Rang eines gesellschaftlichen Verhaltens- und Kommunikationsmusters, als der Kuchen beziehungsweise das Selbstbacken, für alle Schichten als Massenkultur akzeptiert wurde und praktiziert werden konnte. Daher müssen diese gesellschaftlichen Verhaltensregeln erst nach der Mangelzeit, frühestens in der Zeit des Wirtschaftswunders (teilweise regional) als Massennorm entstanden sein, wie in etwa Teil 2 B 4 diskutiert wird.

---

<sup>463</sup> Der Besuch der Hauswirtschaftsschule fand in Haigerloch 1954-55 statt. Der Besuch war freiwillig. Sie besuchte zunächst die Hauptschule, dann zwei Jahre eine andere Hauswirtschaftsschule, bis dahin war es vorgeschrieben. Diesen weiterführenden Schulbesuch konnte und wollte sich nicht jeder leisten, die meisten Leute sind zum Arbeiten in die Fabrik gegangen. Sie konnte es sich leisten, weil sie bei ihrem Onkel in Haigerloch wohnen konnte.

<sup>464</sup> Oetker Filmarchiv: Kennen Sie Brigitte? 1951, Wenn Zwei sich begegnen... 1954, Wenn plötzlich Besuch kommt... 1954, Wenn man's eilig hat... 1954, Zwischen den Zeilen... 1954, Der Hausfrau Steckenpferd 1956.

<sup>465</sup> Alle Beispiele aus Erzählung, Interviews und zeitgenössischen Zeitschriften.

<sup>466</sup> Siehe Teil 2. Die Entwicklung der Kuchenpraxis und ihre Bedeutung seit dem Wirtschaftswunder.

## 1 C 4. Vorstufe des Sonntagnachmittagskaffees

In den 1930er Jahren wurde der Sonntagnachmittagskaffee mit Kuchen nur in einem bestimmten Milieu praktiziert. Es gab regionale Unterschiede und vor allem große Unterschiede zwischen Stadt und Land. Zum Beispiel erzählte eine Diakonisse (über 80) im Jahr 2000, daß ihre Familie in ihrer Kindheit, in der Zwischenkriegszeit, immer ein oder zwei Dienstmädchen gehabt habe und diese Mädchen zum Sonntag Kuchen in der Küche gebacken haben,<sup>467</sup> es handelte sich dabei um einfacheren Obstkuchen.<sup>468</sup> Außerdem schrieben mir drei Stuttgarter (auch aus Leonberg/Stuttgart), daß es bei ihnen und ihren Nachbarn bereits vor dem Zweiten Weltkrieg Sonntagskuchen gegeben habe. Sie gaben ihren sozialen Status selbst als der Mittelschicht zugehörig an. Die Schwestern S. aus einer Stuttgarter Beamtenfamilie erzählten, daß sie am Sonntag in den 1920er und 1930er Jahren Hefekranz oder, wenn es Obst gab, Obstkuchen mit Hefeboden bekamen. Ihrer Meinung nach gehörte die Familie zur „Oberschicht“.<sup>469</sup> Sie nahmen Hefekranz als Kuchen wahr („es heißt nicht Kuchen, aber es ist kein Brot“) und meinten, man ißt ihn ohne Butter und Marmelade. Sie erinnerten sich, daß sie als Kinder sehr aufgeregt waren, als ihre Verwandtschaft aus dem Norden zu Besuch kam und am Sonntag zum Hefekranz Butter und Marmelade bekamen und sie nicht. Andererseits erzählte ein Ehepaar W. aus Ofterdingen bei Tübingen, daß es bei ihnen am Sonntag Sonntagsbrot mit Butter und Marmelade gegeben habe, es sei das „Nonplusultra“ gewesen.<sup>470</sup> Am Sonntagnachmittag gab es bei der

---

<sup>467</sup> Aus einer privaten Kaffeestunde mit dem Thema Kuchen. 2000 in Tübingen, Schwester I. Ihr Vater hatte ein Geschäft in Reutlingen am Marktplatz, eine Mühle und einen Laden.

<sup>468</sup> „Johannisbeerkuchen, Apfelkuchen, einfacher Kuchen, keine Torte“, aber Sahne hatten sie ab und zu. Laut den Teilnehmern gehörten Johannisbeeren zu den besonderen Obstarten.

<sup>469</sup> Aus dem ganzen Interview hatte ich den Eindruck, daß sie sich über sich selber eher bescheiden äußerten, sie hatten aber einige Sachen, die relativ deutlich ihre Zugehörigkeit zu einem höherem Milieu zeigt; etwa, daß ihr Vater in einem Waisenhaus als Beamter für das Essen zuständig war oder daß es bei ihnen Zuhause seit 1925 einen Gasofen gab. Daher sollte ihre Einschätzung keine übertriebene Darstellung sein. Ihre Mutter kochte für die Familie getrennt, die Schwestern bekamen Brot immer mit Marmelade (Butter war früher zu teuer), während die Waisenkinder immer trockenes Brot bekamen. Die Erwachsenen haben sonntags oder wenn Besuch kam, Bohnenkaffee getrunken.

<sup>470</sup> Aus einer privaten Kaffeestunde mit dem Thema Kuchen. Tübingen, 2000. Herr W. ist in

Familie von Herrn W. „Kaffee und Brot, Marmeladebrot“. Bei seiner Großmutter gab es Hefekranz oder Hefezopf, den man in Kaffee eintunkte. Er war süß, aber es gab auch manchmal salzigen (herzhaften) Hefezopf. Verfeinerungen wie heutzutage, mit Obst, Honig oder Nuß, gab es damals nicht. Frau W. meinte, sie habe erst seit ihrer Heirat (1959) richtigen Sonntagnachmittagskaffee gehabt. Vor der Kriegszeit gab es das in ihrer Familie manchmal am Sonntag, nicht regelmäßig jede Woche. Eine Ulmerin, Frau W., erzählte bei einem Interview, daß ihr Vater aus Königsberg/Ostpreußen die Kaffee- und Kuchensitte als einziges „Relikt“ ins Schwabenland nach Ulm mitgenommen habe.<sup>471</sup> Ihre Mutter stammt aus Ulm und erzählte ihr, „bei uns hat man halt gevespert“, es habe keine Sonntagnachmittagskuchensitte gegeben. Frau W. äußerte, ihre Mutter stammte aus einer sehr armen Familie. Da habe man keine Kuchengewohnheit gekannt, nur zu Festen habe es Kuchen gegeben. Frau P. aus Tübingen erzählte in einem Interview, sie habe fünf Geschwister gehabt, deshalb hätten die Finanzmittel der Familie nicht für Kuchen gereicht. Bei ihrer Freundin, die nur ein Geschwister hatte, habe es zum Sonntag Kuchen gegeben, und bei ihrer Tante in Friedrichshafen habe es jeden Sonntag Kuchen gegeben. Ihre Tante habe ein Geschäft gehabt und die Kosten für die Schuhreparatur mit Naturalien vergütet bekommen, deshalb habe sie immer genug Mehl, Zucker, Eier und andere Zutaten gehabt.<sup>472</sup> Die Erzählungen zeigen, daß bis zum Beginn des Wirtschaftswunders das sonntagnachmittägliche Beisammensein mit Kaffee und Kuchen je nach Region, Schicht und Familiensituation noch sehr unterschiedlich aussah. Es wird deutlich, daß der „Kuchen“, der dort serviert wurde, oft sogenannter Hefekranz oder Hefezopf war, der meist aus Weizenmehl mit wenig Zucker,

---

Tübingen in einer Kaufmannsfamilie geboren. Er bestätigte, daß seine Familie schon wohlhabend war, aber nicht ganz hoch, ungefähr Mittelstand. Frau W. stammt aus Schlesien, ihre Familie war auch als Kaufleute bis zu ihrer Einschulung in Rom tätig, dann kam die Familie nach Schlesien mit einer einmaligen Abfindung, sodaß sie dort ein Haus kaufen konnte.

<sup>471</sup> Aus der Interview mit Frau W. aus Ulm in Tübingen 2000. Ihr Vater sei 1916, ihre Mutter 1921 geboren. Die Eltern seien bei der Reichsbahn in Königsberg tätig gewesen und hätten sich dort kennengelernt. Sie hätten während des Kriegs in Ulm geheiratet.

<sup>472</sup> Aus Interviews und einer privaten Kaffeestunde in Tübingen 2000. Sie ist eine Tübingerin, geboren 1935 in einer Mittelschichtfamilie.

wenig Fett und wenig Eiern hergestellt und auch süßes oder weißes Brot genannt wurde.

Von vielen meiner Gesprächspartner wurde betont, daß Kuchen beziehungsweise Hefezopf je nach Region und Familiensituation noch eher selten als sonntägliches Genußmittel auf den Tisch kam.

„Kuchen“ als sättigende Speise bei normalen Mahlzeiten ist in den 1930er Jahren in verschiedenen Orten zu beobachten. Auf dem Tageskostzettel einer Kleinbauernfamilie in der Eifel stand einmal im Juli an einem Donnerstag als Abendessen Hefekuchen aus Buchweizenmehl.<sup>473</sup> Die Verbindung zwischen besonderen Tagen wie Sonn- und Feiertagen und Kuchen sucht man hier aber vergeblich, es gibt auch keine Beschreibung über eine Vesper am Sonntag. Hier handelt es sich vermutlich um eine sättigende, aber keine besondere Speise. Daß der Hefekuchen aus Buchweizen war, zeigt auch, daß dieser Kuchen eher sättigende Funktion hatte, weil Buchweizen zu den minderwertigen Mehlpflanzen gezählt wurde. Aus der Beschreibung läßt sich nicht erkennen, ob er süß oder herzhaft war. Über Kuchen als Hauptmahlzeit wurde auch in den Interviews berichtet, zum Beispiel habe es bei der Stuttgarter Familie eines Müllmanns unter der Woche Kuchen gegeben, erzählte der Sohn der Familie.<sup>474</sup> Er war mal süß, mal herzhaft. Kuchen war in diesem Fall zwar in der Kindheit der Erzähler etwas Schönes und Erfreuliches gewesen, aber gleichzeitig auch ein sättigendes und preiswertes Essen. Man konnte die Hauptmahlzeit ausschließlich mit einem Kuchen bestreiten, das war günstiger als eine Hauptspeise mit Beilagen.<sup>475</sup> Kuchen hatte hier keine feste Position als Genußmittel für die Unterhaltung im behaglichen Kreis der Familie, wie vom Oetker beschrieben. Er war eine praktische Mahlzeit, die vor allem das physische Bedürfnis befriedigte sollte.

In der Kriegszeit habe man immer weniger Zutaten gehabt, auf dem Dorf hatte man zwar

---

<sup>473</sup> Lesniczak 2003, S. 342. Es wurde nicht als „Mehlspeise“, sondern „Hefekuchen“ bezeichnet.

<sup>474</sup> Aus einem telefonischem Interview mit Herrn S., geboren 1936 in Ludwigsburg bei Stuttgart, 2000. Außerdem erwähnten dies die Schwestern S. und Frau P.

<sup>475</sup> So Herr S. Hier sind nicht Mehlspeisen gemeint, wie etwa Pfannkuchen oder Kaiserschmarrn.

ein bißchen mehr, aber insgesamt gab es wenig zu essen, so schilderten die Befragten. Kuchen wurde entsprechend weniger oft als vor der Kriegszeit gebacken, die Schwestern S. (Oberschicht) erzählten, daß man den „Kriegskuchen“ mit wenig Zucker und wenig Fett gebacken habe. „Der hat nicht gut geschmeckt, aber...“ „Aber doch etwas besser als Brot.“ Nach dem Zweiten Weltkrieg bis zur Währungsreform 1948 und noch danach herrschte Nahrungsknappheit. Erst in der Zeit des Wirtschaftswunders erholte sich die Ernährungslage, auch in bezug auf den Kuchen. Mehrere Interviewte begannen ihre Erzählung über die Nachkriegszeit mit der Torte: Daß sie zum ersten Mal eine Torte gesehen hätten oder gar eine selbst gemacht hätten. Nicht zum Sonntagnachmittagskaffee, sondern für eine Erstkommunion, einen Geburtstag oder in der Hauswirtschaftsschule. Die Beschreibungen werden hier trotzdem kurz vorgestellt, weil sie die Empfindungen der Befragten über die Zeit kurz nach dem Weltkrieg gut schildern. Frau R. erzählte über eine Torten-Kreation ihrer Mutter kurz nach dem Zweiten Weltkrieg: Sie habe ein Bauernbrot in dicke Scheiben geschnitten und die einzelnen Scheiben dick mit Butter und Johannisbeermarmelade bestrichen und am Ende den Stapel der bestrichenen Scheiben mit Sahne ummantelt. Als sie das bei einer privaten Kaffeestunde 2000 erzählte, war die Begeisterung und Sympathie von allen anderen Teilnehmern im Alter über 65 so groß, daß sie während und am Ende der Beschreibung von Frau R. alle zusammen die Stichworte ausriefen. Frau R.: „Und dann wieder Johannisbeermarmelade, dann wieder so eine Schicht“, alle: „Und dann Brot!!“. Frau R. sagte, wie sehr sie damals von der Torte begeistert war, die Altersgenossen konnten das sehr gut nachvollziehen.<sup>476</sup> Es war in der Tat „etwas ganz Besonderes“.<sup>477</sup>

Dies kommt auch in der folgenden Begebenheit zum Ausdruck: Frau S., die ältere der

---

<sup>476</sup> Ich konnte dies damals bei der Kaffeestunde nicht verstehen, für mich war ein Bauernbrot ein Brot, es hätte für mich keine Torte werden können. Aber wenn man die zeitgenössischen Kochbücher und Dokumente nachsieht und seitdem ich immer mehr die Erzählungen von Befragten gehört habe, ist es jetzt sogar für mich auch sehr nachvollziehbar, daß es wirklich in der Zeit eine „Torte“ gewesen ist.

<sup>477</sup> Frau P. bei der privaten Kaffeestunde Tübingen 2000. Zur Kaffeestunde wurden insgesamt 6 Leute eingeladen, Außer mir waren die Teilnehmer alle die Generation, die den Zweiten Weltkrieg und auch die NS-Zeit miterlebt hat.

Schwestern S., erzählte eine für sie bittere Geschichte mit einer Torte. Sie unterrichtete bereits in der Schule Kochen nach dem Krieg, noch in den 40er Jahren, da schlug sie vor, eine richtige Torte für den Muttertag zu backen. Es wurde eine Buttercreme-Igel-Torte hergestellt. Die Schülerinnen freuten sich sehr. Nach der Lehrstunde wurde Frau S. von Amerikanern nach Tübingen zurückgebracht. Während der Fahrt kritisierten sie Frau S. in bevormundender Weise: In den USA esse man dunkles Brot. *„Es ist falsch! Sie dürfen keine Torte machen, man muß heute Vollkorn essen! [...] Sie dürfen nicht den Leuten diese fetten Kuchen und zu viel Zucker vorsetzen, Sie müssen gesundheitsmäßig kochen.“* Frau S. war „sehr traurig“, daß sie mißverstanden wurde; sie (die Deutschen) hatten zuvor „nichts gehabt“ und seien glücklich darüber gewesen, daß sie wieder „etwas gehabt“ hätten.

Zurück zum Sonntagnachmittagskaffee: Die Schwestern S. äußerten, daß es in ihrer Familie nach dem Krieg auch kaum Kuchen gegeben habe. Die ältere Schwester S. war nach dem Zweiten Weltkrieg weiterhin in der Schule in Rottenburg tätig und unterrichtete Backen zusätzlich zum Kochen, aber zuhause blieb ihre Familie beim Hefekranz: Zwei der Schwestern hielten es so bis ins Jahr 2000.<sup>478</sup> Ihre Kuchengewohnheit dürfte mit ihrem ledigen Familienstand zusammenhängen; zum sonntäglichen Nachmittagskaffee mit richtigem „Kuchen“ fehlt ihnen die Familien-Umgebung. Andere Gesprächsteilnehmerinnen, die in der Nachkriegszeit eine Familie gründeten, antworteten nämlich auf die Frage, wann es bei ihnen mit dem Sonntagnachmittagskaffee mit Kuchen anfang, dies sei erst nach der Heirat gewesen. Frau W. heiratete zum Beispiel 1959, und für sie war die Hochzeit ein Wendepunkt zum Kuchenbacken für den Sonntagnachmittagskaffee.<sup>479</sup>

Auf Grund der wirtschaftlichen und sozialen Situation, wie dem Besuch der Hauswirtschaftsschule oder der Verbesserung der Haushaltsgeräte, war eine Familiengründung für viele Frauen dieser Generation eine Gelegenheit, um das in der Werbung propagierte Fami-

---

<sup>478</sup> Alle drei Schwestern S. sind „Kriegswitwen“. Sie sind nach dem Zweiten Weltkrieg bis 2000 ledig geblieben.

<sup>479</sup> Ähnliche Antwort von Frau P., Frau W., Frau B. sie heirateten zwischen Ende der 1950er Jahren und Anfang der 1960er Jahre.

lienbild und den inszenierten „Sonntagnachmittagskaffee mit selbstgebackenem Kuchen“ in den eigenen vier Wänden zu praktizieren, wobei sie für das Familienglück als Hausfrau moralisch voll verantwortlich gemacht wurden.<sup>480</sup>

Es dauerte jedoch eine ganze Weile, bis diese Familienidylle breite Bevölkerungsschichten erreichte. Bei einer anderen privaten Interview-Runde im Jahr 2000 diskutierten drei Männer im Alter zwischen 50 und 60 Jahren, daß es in der ersten Hälfte der 1950er Jahre noch wenig Genußmittel gegeben habe. Frau P. bestätigte das und berichtete, es habe in den 50er Jahren manchmal bei ihren Eltern am Sonntagnachmittag Kartoffelsalat gegeben. Das war, „um satt zu werden“ und nicht zur Unterhaltung, auch wenn es Sonntagnachmittag gewesen sei. Herr H. meinte, Anfang 1960er Jahre („Freßwelle“) habe es plötzlich wieder alles gegeben, und plötzlich habe man das Geld gehabt, aber bei ihm sei es nicht so gewesen. Frau P. hatte ähnliche Erfahrungen gemacht.

In Burladingen-Ringingen auf der Schwäbischen Alb erzählten drei Einheimische<sup>481</sup>, daß es bei ihnen bis heute keinen regelmäßigen Sonntagnachmittagskaffee mit Kuchen gebe. Sie hätten zwischen Mittagessen und Vesper (in dem Fall Abendessen) nichts, auch keinen Kaffee bekommen. Frau F. war aus eher gutsituiertem Haus, besuchte eine freie Weiterbildungsschule in Haigerloch 1954/55 und heiratete 1957. Sie sagte, Sonntagnachmittagskaffee mit Kuchen habe sie nicht gehabt, „es war nicht Mode“ auf dem Land, wiederholte sie ein paar Mal. Frau R., geboren 1924, lebte sehr bescheiden,<sup>482</sup> sie meinte, bei ihr habe es am Backtag bereits vor dem Krieg Hefezopf gegeben, nach dem Krieg etwa alle drei Wochen, nicht jede zweite Woche. Über den Sonntagnachmittagskuchen äußerte sie, „hat man [haben] können, aber nur selten gehabt“.<sup>483</sup> Das Thema wird in späteren Kapiteln im Zu-

---

<sup>480</sup> Oetker Archiv etwa P10/271 Presse Dienst, ca. 1957, P10/4331 “Jeden Sonntag einen Kuchen – Selbstgebacken mit Backin“ Prospekt 1958.

<sup>481</sup> Ehepaar R. (ca. 75 Jahre) und Frau F. (ca. 70 Jahre).

<sup>482</sup> Sie war 42 Jahre lang berufstätig und half noch in der Landwirtschaft ihres Mannes, dem ein Bein durch den Krieg bedingt amputiert wurde.

<sup>483</sup> Aus dem Interview 2001. Es gab auch Beispiele bei den kleinbäuerlichen Haushalten in der ländlichen Gegend Hessens, daß es Kuchen zwar unter der Woche zum Frühstück oder

sammenhang der Verbreitung des Sonntagnachmittagskaffees und des Selbstbackens noch einmal unter anderen Aspekten behandelt.<sup>484</sup>

---

zum Nachtessen gegeben hat, nicht aber zur „Vesper“ und schon gar nicht am Sonntag. Dabei ist auch zu beachten, daß der Berichterstatter ausdrücklich den geringen Verbrauch von Eiern und Zucker betont habe. Vgl. Heinrich Becker: „Von karger Selbstversorgung zur Vielfalt der Supermärkte – Ernährung und Wandel ländlicher Lebensverhältnisse von 1952 bis zur Gegenwart.“ In: Kurt Gedrich/Ulrich Oltersdorf (Hg.): *Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung. Ernährung und Raum: Regionale und ethnische Ernährungsweisen in Deutschland*. 23. Wissenschaftliche Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. (AGEV). 11. - 12. Oktober 2001, Freising/Weihenstephan. Karlsruhe 2002, S. 31-45. hier S. 36.-39.

<sup>484</sup> Siehe vor allem Teil 2 A 2, 3 und Teil B 0-1.

## 1 C 5. Imagebildung

Wie lief um die Imagebildung bei Dr. Oetker zu dieser Zeit? In der NS-Zeit präsentierte Dr. Oetker den Kuchen allgemein als Garant für das Familienleben, nicht speziell den „Kuchen am Sonntag“. Möglicherweise stimmte daß das Image „Kuchen allgemein“ in der Tat mit dem Image „Kuchen am Sonntag“ überein oder wurde so verstanden, da Kuchen für die Zielgruppe zu Sonn- und Feiertagen gehörte oder gehören sollte. Andererseits, daß der Sonntag in der Zwischenkriegszeit in der bürgerlichen Oberschicht zum Familientag erhoben wurde, ist etwa bei der Schilderung der Schwestern S. deutlich zu erkennen. Sie berichteten über das „Kaffeekränzchen“ ihrer Mutter, das nie am Wochenende stattfand. In diesem Kreis kamen immer die gleichen Frauen. Die Kaffeerunde fand jedes Mal in einem anderen Haus statt. „Wenn wir zurückkamen, zuerst in die Küche, was ist noch übrig von Kuchen? Dann bekamen wir auch etwas.“<sup>485</sup> Den Sonntag bezeichnete Dr. Oetker auch als einen Familientag, aber nicht explizit als „Kuchentag“. Sonntägliche Feierlichkeit wurde etwa beim möglichst bürgerlich mit drei Gängen zelebrierten Mittagessen ausgedrückt.<sup>486</sup> Der „Sonntagsbraten“ spielte dabei eine wichtige Rolle. Er zeigte die Reichlichkeit, sein Image war zwar heiter, aber auch rustikal und männlich. Es zeigte symbolisch auch die Ordnung des Hauses und die Hierarchie der Familie, das ganze Mittagessen über herrschten im Prinzip die strengen Anforderungen an Manieren und Stil. Hingegen hatte die Kaffeestunde ohne Kuchen bereits einen eher entspannten und zwischenmenschlichen Charakter. Sie diente wie ein Kaffeekränzchen oder ein Kaffeebesuch eigentlich der Unterhaltung und dem Beisammensein. Natürlich war ein bürgerlicher Stil auch bei der Kaffeestunde gefordert, es ging jedoch viel geselliger – auch durch das Kuchenteilen – und kinderfreundlicher zu. Für die Inszenierung der Familienidylle war die Kaffeestunde auf jeden

---

<sup>485</sup> Sie waren damals in der Grundschule. Sie haben auch später, als sie in der höheren Schule waren, gerne nach Kuchen geschaut, es war aber nicht so selbstverständlich, daß sie Kuchen hatten. Sie meinten, es gab „einen Kranz“. „Die Leute, die kamen, es war die Oberschicht“.

<sup>486</sup> Vgl. Lesniczak 2003.

Fall besser geeignet als das Mittagessen mit Braten. Jedoch blieb Dr. Oetker in der NS-Zeit weiter dabei, den Zusammenhang zwischen Sonntag und Kuchen nicht extra zu betonen, er behandelte beide Faktoren relativ unabhängig von einander. 1936 tauchte die Zeitangabe „am Sonntag“ in einer Anzeige für Puddingpulver auf.<sup>487</sup> Die Zeitangabe mit „Sonntag“ oder „Wochenende“ wurde nicht nur für Backpulver, sondern auch für Puddingpulver verwendet. Der Sonntag beziehungsweise das Wochenende wurde also nicht allein mit der sonntagnachmittäglichen Kaffeezeit in Verbindung gebracht, sondern allgemein als besonderer Anlaß für irgendwelche Köstlichkeiten dargestellt.<sup>488</sup> Das Material im Oetker Archiv zeigt, daß die Werbekonzepte für sonntäglichen Kuchen erst nach dem Krieg extra entwickelt wurden. Daraus ist zu schließen, daß nicht der sonntägliche Oetker-Kuchen, wie Hans-Gerd Conrad annahm, sondern der „Oetker-Kuchen“ allgemein in der NS-Zeit als Garant für ein glückliches Familienleben bezeichnet wurde. Ein firmeninternes Schreiben bei Dr. Oetker von ca. 1965 sollte eigentlich die Stellung des Kuchens in der Zwischenkriegszeit schildern. In der Tat handelte es sich eher um eine Darstellung der zeitgenössischen Erwartungshaltung und auch der Situation nach dem Wirtschaftswunder:<sup>489</sup> „Die Andacht beim Kuchenessen am häuslichen Kaffeetisch ist zu einem Moment des Festlichen, des Glücks, der Entspannung, oder der Versöhnung geworden. Wohlgemerkt, nur der zuhause gebackene Kuchen strahlt diese Atmosphäre aus.“<sup>490</sup> Aus den Befragungen ist eher anzunehmen, daß der Sonntagnachmittagskaffee mit Kuchen bereits in der Zwischenkriegszeit ein realisierbarer Wunschtraum war und die häusliche Kuchenproduktion nach dem Zweiten Weltkrieg auch als Gegenreaktion auf den wirtschaftlichen

---

<sup>487</sup> „Zum Wochenende“ tauchte in der oetkerschen Werbung bereits 1927 auf. Oetker Archiv P1/627 1927 und 1936.

<sup>488</sup> Oetker Archiv P1/627 1936. Eine Anzeige für Soßenpulver und Puddingpulver mit Bild eines lächelnden Mannes im Sonntagsanzug „*Ja, das schmeckt! Gibt's am Sonntag wieder Oetker-Pudding?*“ Vgl. Siehe schriftliche und praktische Unterweisung: Kochbücher und Kurse fürs Kochen oder/und Backen.

<sup>489</sup> Es handelte sich aber auch logischerweise um die Wunschvorstellung des Herstellers.

<sup>490</sup> Vgl. P1/175 Löbsack: Oetker – Werden und Wachsen, Bielefeld, ca. 1965.

Mangel etwas eskalierte. Der Sonntagskaffee mit Kuchen wurde eine sehr wünschenswerte Szene, die aber bis zum Wirtschaftswunder noch nichts Selbstverständliches war.

## Teil 2. Die Entwicklung der Kuchenpraxis und ihre Bedeutung seit dem Wirtschaftswunder

In diesem Teil wird der Versuch unternommen, die Situation des Kuchens nach dem Zweiten Weltkrieg anhand von Interviews, zeitgenössischen Illustrierten<sup>491</sup> und Archivmaterial von Dr. Oetker zu rekonstruieren, vor allem wie die zeitgenössische und gesellschaftliche Situation den Umgang mit dem Kuchen beeinflusste. Der Zeitraum vom Wirtschaftswunder bis Mitte der 1960er Jahre ist insofern von besonderer Bedeutung, als sich die Kuchenkultur hier als populäre Kultur in der jetzigen spezifisch deutschen Form entwickelt und in den Alltag eingebettet hat. Das Thema wird zunächst von der Seite des Verzehrs beleuchtet. Hier spielen vor allem Feste und der Sonntagnachmittagskaffee eine große Rolle. Die Entwicklung des Selbstbackens mit den im Laufe der Zeit unterschiedlichen Motivationen ist Thema von Abschnitt 2 B. Des Weiteren wird die bis Mitte der 1960er Jahre erfolgte Stabilisierung der Kuchenkultur als populäre Kultur und ihre spätere Bewahrung unter dem Gesichtspunkt ihrer Besonderheit thematisiert. Das Kuchenphänomen wird dann als Spiegel der gesellschaftlichen Bewegung untersucht, und zuletzt wird die langlebige Popularität der Kuchenkultur dargestellt und deren Grund analysiert.

---

<sup>491</sup> Die Artikel der Frauenillustrierten „Constanze“, welche 1948 gegründet wurde, wurden untersucht und als Bezugsmaterial für die Situationsschilderung der 1950er Jahre verwendet. „Constanze“ war die renommierteste Frauenillustrierte dieser Zeit und primär auf eine städtische, gebildete und wohlhabende Leserschaft hin orientiert. Eine Ausgabe kostete damals 60-70 Pf. Zum Vergleich: Der damalige Stundenlohn lag nach Angabe von Frau F., die bei Trigema arbeitete, bei 20 Pf. Über die Rolle und den Einfluß auf die Frauen der Frauenillustrierten lehne ich mich an Ingrid Langer-El Sayed an. Ingrid Langer-El Sayed: *Frauen und Illustrierte im Kapitalismus. Die Inhaltsstruktur von illustrierten Frauenzeitschriften und ihr Bezug zur gesellschaftlichen Wirklichkeit*. Köln 1971. Sie erklärt, daß die Illustrierten hauptsächlich in den 1960er Jahren bereits vorliegende weitverbreitete Dispositionen und Vorstellungen aufgreifen, die im gesamtgesellschaftlichen Zusammenhang erzeugt und reproduziert werden und das vorherrschende Bewußtsein gleichsam den Resonanzboden für ihre Werbeappelle bilden: die Hausfrau- und Mutterrolle als Leitbild. Die Zeitschriften liefen vor allem „Konsuminformation“ und sprechen die Frauen vornehmlich als opinion leader des Konsums an. Sie verstärken sie zugleich in der traditionellen Auffassung vom „Wesen“ und den gesellschaftlichen Aufgaben der Frau. Vgl. Rüdiger Peuckert: *Familienformen im sozialen Wandel*. 5. Auflage Stuttgart, 2004, S. 25f.

## 2 A. Anlässe zum Kuchenverzehr:

### 2 A 1. Festliche Anlässe / persönliche Feiern

Der Kuchenverzehr blieb nach dem Zweiten Weltkrieg noch eine Weile ein eindeutiger Luxus. Die Hauptgelegenheit für Feiern verlagerte sich zu dieser Zeit auf persönliche Anlässe, entsprechend wurde Kuchen immer mehr für den persönlichen Kreis angeboten. Die von Interviewten am häufigsten genannte der neu hinzugekommenen Gelegenheiten für den Kuchenverzehr war der Kindergeburtstag. Dabei erwähnten zum Beispiel Frau F. und Frau R., die beide vor dem Zweiten Weltkrieg geboren sind, daß sie während des Krieges lediglich ein Ei als Geburtstagsgeschenk bekamen.<sup>492</sup> Im Gegensatz dazu bekamen beziehungsweise hatten die Schwestern S. und Frau W. bereits vor dem Krieg am Geburtstag „normalen“, „richtigen“ Kuchen, der kein Hefezopf, Hefekranz oder Kuchenbrot war, sondern „richtiger Kuchen“.<sup>493</sup> Frau W., aus Schlesien stammend, berichtete, daß als Gäste bei Kindergeburtstagen nur Verwandte und keine Freunde eingeladen wurden.<sup>494</sup> Diese

---

<sup>492</sup> Frau R. aus Burladingen-Ringingen bekam ein gekochtes Ei, Frau F. aus Burladingen-Ringingen bekam ein in der Pfanne gebratenes Ei (Spiegelei).

<sup>493</sup> Die Schwestern S. stammen aus Stuttgart.

<sup>494</sup> Aus einer persönlichen Kaffeestunde bei Frau P., aufgezeichnet 2000.

Frau W.: *Meine Kindheit. Ja wir haben eigentlich wenig Kuchen gebacken, das war eigentlich nur immer zu Geburtstagen. Und da kamen dann viel Verwandtschaft, auch, und dann da waren etliche Kuchen. Dann waren Obstkuchen, Rührkuchen, Torte, Tortenböden mit Belag, Früchte und so etwas, das war, es war immer dann große Feste innerhalb des Hauses, da waren wir vielleicht zwölf bis 14 Leute etwa, gell.*

*Waren nur Verwandte eingeladen?*

Frau W.: *Das waren nur Verwandte. Das waren nur Verwandte. Ja, das waren genügend Verwandte, daß die alle Plätze, Stühle...[besetzt waren]. Die Eltern, die Eltern von den Eltern, die Geschwister, Töchter sind auch noch, und die Kinder von denen. Da war eine große Verwandtschaft. Meine Mutter hatte vier Geschwister, mein Vater hatte drei Geschwister, da kamen nicht, nicht alle auch immer. Aber das war das große, sehr schöne Familienfest. Aber immer eben zum Geburtstag.*

*Nur zum Geburtstag? Nicht zu Weihnachten?*

Frau W.: *Ja, nur zum Geburtstag. am Weihnachten, da war jede Familie für sich. An Weihnachten machte man eigentlich keine Besuche. Das ist ja... da gab*

Einschränkung des Gästekreises auf Verwandte ist auch in der Untersuchung von Herrig (1974) zu finden.<sup>495</sup> Je nach Budget und Größe der Feste, aber auch abhängig von deren Charakter grenzte man die Gästekreise ab. Am wichtigsten war dabei die Kernfamilie, dann die nahen Verwandten, erst danach kamen Freunde oder Bekannte in Frage.<sup>496</sup> Die Geburtstagsfeier ist ein Beispiel für die wenigen persönlichen Feiern vor dem Krieg. Dennoch, wenn es auch beim Feiern um das kleine Kind ging, so war die Feier in erster Linie eine Gelegenheit fürs Beisammen der Verwandten.<sup>497</sup>

Der Kindergeburtstag ist für die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg die meist genannte Gelegenheit zum Kuchenverzehr. Er war neben den alltäglichen Normalitäten eine wiederkehrende Feier, für manche war der Kindergeburtstag aber noch etwas Besonderes, hatte er doch einen Luxus-Symbolcharakter, der zeigte, daß es endlich wieder aufwärts ging. In der Ausstellung „Kaffeeklatsch“ 1998 in Waldenbuch südlich von Stuttgart wurde ein Ge-

---

*es traditionelles Essen, Wir hatten dieses gewaltige Weihnachtsgebäck, was es hier in Württemberg gibt, das war bei uns auch nicht in dem Maße.*

*War es dann in den '30er Jahren, oder '40er Jahren?*

Frau W.: *Das war bereits in den '30er Jahren, denn es ging ja dann weiter den Krieg, und das war also, vor allen Dingen in den '30er Jahren, aber durchaus noch in den '40er Jahren noch zusammen, wir wohnten nicht in der Stadt, wir hatten einen Garten, also auch Obst und Gemüse, und auch da war es durchaus möglich, daß wir in den Kriegsjahren den Kuchen gebacken haben, und die Verwandten zu den Geburtstagen kamen. Ja, ja. Das war aber eben nur Verwandte, niemals Freunde oder Bekannte es waren NUR Verwandte. Also das war in den '30er Jahren, bis Mitte '40er Jahre, dann mußten wir aus dem Lande, weg!*

<sup>495</sup> Gertrud Herrig: *Ländliche Nahrung im Strukturwandel des 20. Jahrhunderts. Untersuchungen im Westfälischer Reliktgebiet am Beispiel der Gemeinde Wolfsfeld*. Meisenheim am Glan 1974, etwa S. 81-84, S. 177.

<sup>496</sup> Bei den anderen Festen wie Hochzeit oder Kommunion gab es einen anderen Schwerpunkt etwa in bezug auf Paten oder Pfarrer.

<sup>497</sup> Die Schwestern S. und Frau W. hatten in dieser Zeit ein relativ gutes Verhältnis. Frau W. empfindet vor allem den Unterschied zwischen Schlesien und hier, nach der Vertreibung, als so verheerend groß, daß sie bei der Erzählung sehr betroffen war und zunächst über die Situation nach der Vertreibung gar nicht berichten konnte, sondern der Ehemann statt ihr weiter ihre Lage schilderte. Eine ähnliche Situation von ihrem Vater schilderte Frau W. aus Ulm 2000 bei einem Interview. Ihr Vater flüchtete ebenfalls Mitte der 1940er Jahre von Ostpreußen nach Ulm, der Heimat seiner Frau. Den beiden ging es danach sehr schlecht, Herr W., der Ehemann von Frau W., schilderte die Situation als „sehr karg und arm“.

burtstagsphoto gezeigt mit dem Kommentar, „einen Geburtstagskuchen zu bekommen, bedeutete für uns eine Art ‚Wirtschaftswunder‘“.<sup>498</sup> Für Erwachsene blieb der Geburtstag aber zunächst weiterhin kein Anlaß für großes Feiern.<sup>499</sup> Vor allem ältere Interviewte über 60 äußerten, daß sie ihre Geburtstage entweder bis heute nicht gefeiert haben oder erst neu-lich ihren 70. oder 75. Geburtstag.<sup>500</sup> Auffällige Merkmale bei solchen Befragten sind, daß ihr Wohnort entweder ein Reliktgebiet ist oder daß sie ledig geblieben sind.

Der Kreis der eingeladenen Geburtstagsgäste erweiterte sich allmählich, zu den Familienangehörigen kamen nach dem Zweiten Weltkrieg langsam auch Freunde hinzu. Die Frauenillustrierte „Constanze“ brachte im Februar 1951 einen Artikel über Kindergeburtstagfeiern.<sup>501</sup> Im Text wurden gleichaltrige Kinder als Hauptgäste beim Kuchenverzehr dargestellt.<sup>502</sup> Selbst unter Berücksichtigung des modischen und stark städtisch orientierten Flairs der „Constanze“ zeichnet dieser Artikel ein kontrastvolles Geburtstagsbild der bürgerlichen Kernfamilie mit kindergesellschaftlicher Begleitung anstatt eines großen Kreises von Verwandten.

Außer dem Kindergeburtstag gab es noch andere festliche Anlässe, bei denen Kuchen verzehrt wurde. Herrig zählte die nach dem Weltkrieg neu hinzugekommenen Lebensfeste in Wolfsfeld auf: Namenstag, Geburtstag, und Silberne Hochzeit. Am Vorabend des Namens-tags feierten dort die Familien und die Freunde. Der Muttertag war bereits 1933 in Wolfs-

---

<sup>498</sup> Die Familie der Photobesitzerin war ca. 1955 im Flüchtlingslager. Aus der Ausstellung „Kaffeeklatsch“ im Museum für Volkskultur in Württemberg, Waldenbuch, Schloß, Außenstelle des Württembergischen Landesmuseums Stuttgart, 05.04. – 27.09. 1998. In der Abteilung wurden gut 40 Fotos über die Kaffeeszene mit Kommentaren von PhotobesitzerInnen und ihre Beschreibungen in neun Kategorien vorgestellt.

<sup>499</sup> Herrig wies auf ein gleiches Beispiel hin. Herrig 1974, S. 162.

<sup>500</sup> Frau R. und Frau F. aus Burladingen-Ringingen, die Schwestern S. aus Stuttgart und Tübingen.

<sup>501</sup> „Obwohl es draußen Backsteine regnet, feiern wir heute Kindergeburtstag“ In: Constanze. Erstes Februar Heft, 1951, Heft 3. 1950 gab es keinen Artikel über Kindergeburtstage.

<sup>502</sup> Ebd. Es wurde nicht ausgeschlossen, daß der Geburtstag ein Mal für die Familie und Verwandte, ein Mal für die Freunde des Kindes gefeiert wurde. In der „Constanze“ wurde geschildert, daß wegen des Geburtstagskuchens mehr kleine Gäste, nämlich Kinder, erscheinen würden als man erwartet oder eingeladen hatte. Nicht eingeladene Gäste wurden in diesem Artikel legitimiert.

feld integriert.

Daneben gab es auch noch Gelegenheiten zum Kuchenverzehr, welche nicht mit einem Fest verbunden waren. Frau S., ehemalige Hauswirtschaftslehrerin, schilderte eine Backstunde in ihrer Schule in Rottenburg bei Tübingen, in der sie noch in den 1940er Jahren kurz nach dem Zweiten Weltkrieg mit den Schülerinnen eine Torte gemacht hatte. Der Auftritt der Torte wurde bei mehreren Befragten als ein einmaliges Erlebnis stark betont. Je nach Alter der Befragten tauchte sie erstmals anlässlich der Kommunion oder der Hochzeit auf und wurde lebhaft geschildert. Torte wurde auch als Belohnung eingesetzt. So durfte sich etwa Frau B. nach einer schmerzhaften ärztlichen Behandlung etwa im Jahr 1956 als 13-jähriges Mädchen in einem Bäcker-Konditorei-Café in Cannstatt ein Stück Kuchen aussuchen: „Es war DIE Sensation“. Sie weiß noch genau, daß sie ein Ananastörtchen auswählte. Nach Frau B. hätten ihre Eltern nicht so viel Geld gehabt, ihrer Einschätzung nach gehörten sie trotzdem zur Mittelschicht, sollen „sicherlich einen durchschnittlichen Haushalt“ gehabt haben. „Ich denke, Kuchen, also Torte, sowas war Luxus zur damaligen Zeit.“ Frau B. durfte sich damals in der Konditorei ein beliebiges Stück aussuchen, „da es aber zu Hause in erster Linie Kuchen und keine Torte gab, hat sie ‚natürlich‘ etwas mit Creme ausgesucht“.<sup>503</sup>

In der Illustrierten „Constanze“ wurden im Jahr 1950 Ostern und Weihnachten als Gelegenheiten für (selbstgebackenen) Kuchen behandelt, aber von 1951 bis Ende 1953 wurde in dieser Frauenzeitschrift fast nichts über Feste geschrieben außer den Artikeln über einen Kindergeburtstag 1951, sowie über das Osterbacken und über die Geburtstagsparty eines jungen Mädchens 1952.<sup>504</sup> 1953 tauchte in keinem der Artikel des Osterhefts ein Kuchen-

---

<sup>503</sup> Frau B. aus Bad Cannstatt, geboren 1943.

<sup>504</sup> „Bei Ännchen gibt's bunte Happen. Wenn ein Mädchen Geburtstag hat, kocht sie so: 10 Tips und Rezepte für die Party.“ Constanze. Zweites Oktoberheft, 1952, Heft 22, S.69. Rezept für eine bunte Obsttorte mit einem fertig gekauften Mürbeteigboden. Dagegen wurden die Jahresfeste neben den namenlosen Kaffeestunden in der Werbung etwa von Dr. Oetker für Backzutaten oder Libby's für evaporierte Milch als eine Gelegenheit fürs Selbstbacken oder Kaffeestunde mit Gebäck dargestellt. Dort wurden Kuchen und Gebäck – Hefezopf für Ostern oder Plätzchen für Weihnachten – als Requisiten eingesetzt. Etwa Constanze. 1951, Heft 6, S. 54. Dr. Oetker „Gustin“, Rezeptvorschlag für den Osterzopf.

rezept auf.<sup>505</sup> Kuchenrezepte oder Vorschläge für die Feiern wurden 1953 für Weihnachten, eine Kindergeburtstagsfeier und 1954 sogar für Advent wieder aufgenommen. Zu Ostern und Weihnachten wurden danach weiter jedes Jahr in den 1950er Jahren eigenständige Artikel gebracht, später wurden Beiträge speziell über die Vorbereitung der Festspeisen, auch im Hinblick auf das Selbstbacken, etwa für Weihnachten in mehreren Heften der Illustrierten veröffentlicht.<sup>506</sup>

Daß die Jahresfeste ab 1954, nach einer relativ stillen Zeit, immer wichtiger genommen und in Artikeln behandelt wurden, könnte man im Zusammenhang mit dem Start der neuen Serie des Selbstbackens 1956 und deren Beschreibung folgendermaßen interpretieren: Die nicht als altmodisch sondern als „gut“ und „traditionell“ gedeuteten Jahresfeste sollten von dieser modernen, moralisch korrekten Illustrierten wieder der Jahreszeit entsprechend als von der Hausfrau perfekt vorbereitete familiäre Anlässe in die Mitte der Unterhaltung genommen werden. Die muffige Nuance der alten Tradition wurde dabei bewußt weggefeßt, wobei die „Constanze“ ausdrücklich ihre städtische moderne Note behalten wollte, was die Zeitschrift zu einem modischen und geschmacklichen Vorbild machte. Allerdings war die Haltung der „Constanze“-Redaktion in bezug auf die „guten alten“ Traditionen teilweise inkonsequent und diese wurden widersprüchlich bewertet.<sup>507</sup>

---

In: Constanze. 1952, Heft 7, S. 42 (Weihnachten, Gugelhupf).

<sup>505</sup> Constanze. Erstes Aprilheft, 1953, Heft 7.

<sup>506</sup> „Osterpudding, Ostereier – Osterschnaps.“ In: Constanze. 1950, Heft 7, S. 8. „Einmal im Jahr darf man sich den Magen verrenken: Leckereien für die Weihnachtsmäuler“. In: Constanze. 1950, Heft 25, S. 56, über Kindergeburtstag In: Constanze. 1951, Heft 3, S. 33, „Weihnachts [sic] – futterei [sic] per Luftpost über den großen Ozean.“ In: Constanze Heft 25, 1953, S. 96. „Ostern gibt's gebackenen Hasen: Osterhasen – süß!“ In: Constanze. 1954, Heft 7, S. 86-89. „Constanze Leckerbissen (5) Adventlicher Vorgeschmack“ In: Constanze. 1954, Heft 24, S. 118. „Constanze Leckerbissen (6) Kuchenrezept. Süße Weihnachtsträume.“ In: Constanze. 1954, Heft 25, S. 117. Vgl. Constanze. 1950-1959.

<sup>507</sup> Vgl. „Petit fours als Dessert. Sagen Sie: Kleingebäck als Nachtisch? Ebenso richtig: Petit Fours als Dessert“ „zierliche leckere Tortenstückchen“ In: Constanze. 1954, Heft 19, S. 68. „Immer mehr drängen sich die kompakten Torten in den Hintergrund feierlicher Anlässe. Während die Großmutter ihren Kaffeedamen noch inhaltsschwere Torten kredenzt, überrascht die Enkelin ihre Gäste mit einer bunten Platte, die ihr nicht nur das Lob einbringt, geschickt und phantasiebegabt, sondern auch praktisch zu sein.“ Die positiven Punkte für Petit Fours waren: leicht im Geschmack, praktisch, einfach in der Vorbereitung

Weiterhin gab es 1955 einen lustigen Artikel (Comic-Witz) über eine Geburtstagsparty für Erwachsene, hier ist das Publikum sehr groß und öffentlich, entsprechend wirkt alles weniger familiär und kalt.<sup>508</sup> Mit dem Titel „Oma hat Geburtstag“ stellte die Redaktion ein Beispiel für die Feier des 70. oder 75. Geburtstags vor. Kuchen und Kaffee waren dabei obligatorisch, standen aber nicht im Vordergrund.<sup>509</sup> 1958 brachte Constanze in drei Heften hintereinander die Kindergeburtstagspartyidee von der Einladung über die Kuchenstunde bis zum Schluß mit dem Abendbrot auf mehreren Seiten pro Heft heraus.<sup>510</sup>

Traditionelle Jahresfeste wie Kirchweih wurden in der „Constanze“ nie behandelt. Kirchweih zum Beispiel wurde in der Tat auch weiterhin mit viel Blechkuchen praktiziert. Und wie die von mir Interviewten berichteten, war Kirchweih eine Gelegenheit für den gegenseitigen Besuch. Manche der Befragten erinnern sich, daß dieser Brauch bis wenigstens Anfang der 1960er Jahre so praktiziert wurde.<sup>511</sup> Allerdings wurde der Schwerpunkt allmählich immer mehr auf familiäre und persönliche Feste verlagert.

---

und Aufbewahrung, geschickt- und phantasievoll wirkend. Hingegen wurde die für typisch gehaltene Torte mit komplizierten Vorbereitungen als zu reichhaltig und Großmutter's Werk, nämlich altmodisch und nicht nötig, bezeichnet. Bei der Verzierung empfahl die Redaktion allerdings schwere Buttercreme als Dekorationsmöglichkeit.

„*Backe mit Constanze 1. Warum nicht hausbacken?*“ In: Constanze. Erstes Oktoberheft vom 3. 10. 1956, Heft 21, S. 136f. Siehe Teil 2 B 1. Hausfrauliches Vorbild und Berufstätigkeit: Zwiespältige Situation zwischen moderner und traditioneller Rolle. Hier wird das „traditionelle“ Selbstbacken ganz positiv dargestellt.

<sup>508</sup> Constanze. November 1955, Heft 23, S. 115.

<sup>509</sup> Constanze. 1957, Heft 23, S. 100f.

<sup>510</sup> Constanze. 1958, Heft 6-8. Die Ideenbeispiele wurden in drei Alterskategorien aufgeteilt: bis fünf, zwischen sechs und zehn und mit zwölf.

<sup>511</sup> Etwa Ehepaar B. bei einer privaten Kaffeestunde in Tübingen 2003, Frau R. und Frau F. aus Burladingen-Ringingen.

## 2 A 2. Verbreitung des Sonntags- und Wochenendkaffees in der Bevölkerung

Der Sonntagnachmittagskaffee entwickelte sich nach dem Zweiten Weltkrieg, vor allem seit der Zeit des Wirtschaftswunders, zu der heutzutage als typisch geltenden Form: Sonntagnachmittag am Tisch, mit der Familie als vertrauter Gesellschaft, manchmal auch mit Besuch, dazu Kaffee und Kuchen. Die Kaffeestunde wurde immer häufiger mit einem „richtigen“ (selbstgebackenen) Kuchen ausgestattet, vor allem wenn Besuch anwesend war.<sup>512</sup> Das nachmittägliche Beisammensein an sich entwickelte sich gleichzeitig als ein Ritualrahmen in der Bevölkerung und verbreitete sich als realisierbar und als selbstverständlich zum Sonntag gehörende Tätigkeit, beziehungsweise als ein ersehntes und Sehnsucht erweckendes Ritual.<sup>513</sup> Die Kaffeestunde konstituierte sich immer häufiger als ein Symbol der liebevollen, glücklichen Familie und des privaten, sicheren und geborgenen Ortes, an dem man mit Gattinnen- und Mutterliebe gepflegt und versorgt wird. So wurde die Kaffeestunde dargestellt und auch vom Publikum, von den Massen wahrgenommen. Noch Anfang der 1950er Jahre war der „Sonntag“-Nachmittagskaffee zum Beispiel in der Illustrierten „Constanze“ in den Artikeln nicht und in der Werbung kaum präsent. Es gab entweder einzelne Beschreibungen vom „Nachmittagskaffee“ oder irgendwelchen besonderen Gelegenheiten, bei denen Kuchen, anfangs noch Hefezopf oder sogar Brotscheiben, aber später auch Torte, als Requisiten erwähnt wurden. Schneller als die Redaktion den

---

<sup>512</sup> Im Jahr 1950 findet man etwa in der „Constanze“ in allen 26 Heften keinen Artikel über den „Sonntagnachmittagskaffee“, nur eine Puddingwerbung sprach der Leserschaft mit dem Spruch „5 Minuten Sonntag mitten in der Woche“ an. Dr. Oetker warb nicht für Kuchen. Nur ein Mal wurde für Windbeutel für den „Nachmittagskaffee“ und ein Mal für „feines Gebäck für festliche Gelegenheit“ geworben. Constanze. 1950, Heft 1-26, vor allem Heft 1 (Windbeutel, Dr. Oetker), Heft 4 (feines Gebäck, Oetker), Heft 15 (Pudding, Aromax). Anstatt des Nachmittagskaffees bot Constanze die Serie für den „reizenden Abend“ seit dem 1950, Heft 18 an. Erst bei der neunten Folge der Serie im Heft 2 vom 1951, taucht der Hinweis auf, daß man Kuchen mit einem Besteck zerteilen soll.

<sup>513</sup> In der Nahrungsnot der Nachkriegszeit haben die Familien etwa von Frau P. aus Tübingen und von Frau W. aus Ulm zur Sonntagsvesper Kartoffeln beziehungsweise Kartoffelsalat gegessen. „Das war zum satt werden!“ (Frau P.) Das Ehepaar W. in Ofterdingen, Frau P. und Frau O. nannten die Heirat als Anlaß für den Anfang des Sonntagnachmittagskaffees. Sie alle haben zwischen Ende 1950er Jahre und Anfang der 1960er Jahre eine neue Familie gegründet.

Kuchen als Requisite im Hintergrund zur häuslichen Kaffeestunde eingesetzt hatte, tauchte er in den Werbeanzeigen von Dr. Oetker oder von Firmen für evaporierte Milch auf. Die in der Werbung gebrauchten Kuchenmotive waren anfangs vermutlich näher an der Realität als die in Artikeln vorgestellten Kuchen, sie waren nämlich viel schlichter und passen so viel besser zu den Erzählungen der Befragten.<sup>514</sup> Die Kuchenrezepte der Redaktion waren sowohl bezüglich der Zutaten als auch bei der Küchenausstattung etwas Gehobenes. Diese etwas verträumte und wunscherweckende Tendenz der redaktionellen Koch- und Backartikel blieb zunächst einige Jahre unverändert.<sup>515</sup>

Dr. Oetker brachte den Werbespruch „Wie wäre es mal mit einer Sandtorte für nächsten Sonntag?“ schon im Frühjahr 1951 in einer Backbuchwerbung in der „Constanze“.<sup>516</sup> 1952 begann, ebenfalls in dieser Illustrierten, die anderthalb Jahre dauernde Wochenmenüserie in Form eines Wochentagebuchs einer jungen Frau mit Namen „Barbara“. Man stellte sie als alleinwohnende, „berufstätige, ehrgeizige“ und junge Frau, 28 Jahre alt und mit fes-

---

<sup>514</sup> Aus den Erzählungen von Frau P. aus Tübingen, den Schwestern S. aus Tübingen, Frau R. und Frau F. aus Burladingen-Ringingen, Ehepaar B. und Ehepaar W. aus Tübingen. Vgl. etwa die Werbung von Libby's Evaporierter Milch in Constanze: 1951, Heft 1, Libby's Milch steht in der Zeichnung von Kaffee mit Milch, oben ist ein Teller mit zwei bestrichenen Brotscheiben, vermutlich Butter oder Margarine auf ganze Scheiben und ein paar Tropfen Marmelade. Im Heft 4, 1951: Libby's Milch steht in einer Zeichnung neben einer Kaffeetasse mit Milch, oben links ist eine Brot- oder Kuchenscheibe mit Verzierung am Rand. Da eine Gabel (oder ein Löffel) auf dem Teller liegt, handelt es sich bei den Scheiben vermutlich um Kuchen. Falls hier tatsächlich Kuchen dargestellt wird, könnte es dem Aussehen nach Sandkuchen sein. Im Heft 11, 1951: Libby's Milch wurde mit dem Hinweis präsentiert, wie man wohlschmeckenden Kaffee zubereiten kann. Mit der Foto-Abbildung von einer Tasse Kaffee und einem Gugelhupf mit Rosinen, mit Puderzucker bestäubt. Dies war die erste Werbung von evaporierter Milch mit Gugelhupf in der „Constanze“.

<sup>515</sup> Beispielsweise wählte die Redaktion als Fett im Rezept nur Butter; Rezeptvorschläge sind etwa Biskuitboden, Törtchen mit Trauben und Eiscreme im heißen Sommer. Solche Kuchensorten hat man nach Aussagen in Interviews eher selten gebacken, und einen Kühlschrank zu haben, ist im Jahr 1951 für viele Haushalte noch nicht einfach. Vgl. etwa Constanze. 1951 Heft 1-26.

<sup>516</sup> Constanze. 1951, Heft 3. Die „Sandtorte“ in der Photoabbildung ist ein normaler runder Sandkuchen mit Puderzucker bestreut, ein Stück von der „Sandtorte“ mit einer Kuchengabel. Der Kuchen ist sonst gar nicht verziert und ziemlich dünn geschnitten, die Hälfte des runden Kuchens ist in 10-12 Stücke aufgeschnitten. Das Rezept ist für einen normalen „Quatre quart“ Kuchen, ein einfacher Rührkuchen mit vier Grundzutaten, die alle in der gleichen Menge gebraucht werden.

tem Freund vor, den sie am Ende der Serie dann heiratete. Sie sollte ein Vorbild für die jungen berufstätigen Frauen sein und schnelles, günstiges Selbstkochen und Selbstbacken zeigen. In dieser Serie wurde eindeutig an jedem Wochenende die Kaffeestunde mit etwas Selbstgebackenem inszeniert. Es kam nie vor, daß „Barbara“ fürs Wochenende nicht gebacken hat.<sup>517</sup> Dabei wurde der Zeitraum für das Backen anfangs am Freitag inszeniert, später dann auch am Samstag entweder am Nachmittag oder Abend, wenn ihre Freunde mit ihr Kuchen schlemmten.<sup>518</sup> Die Redaktion hat zwar den privaten „Wochenendkaffee“ mit Selbstbacken in die Serie integriert, aber den „Sonntag“ als Nachmittagskaffeezeit für die unverheiratete moderne junge Frau eindeutig vermieden. Der junge Freundeskreis inklusive des festen Freundes wurde meist nicht in die familiären Kaffeestunden am Sonntag, sondern zu einem neuen geselligen Zeitraum einbezogen, von Verwandten oder Eltern war hier keine Rede. Über den herkömmlichen Sonntagnachmittagskaffee etwa mit ihren Eltern und der Familie wurde in der Serie kein einziges Mal geschrieben. Die Serie endete Mitte 1953 mit der Menüvorstellung für ihre eigene Hochzeit und bringt ein Rezept für eine Torte zum Selberbacken.

Im Gegensatz zur Vermeidung des Sonntags als Kuchentag in dieser Serie tauchte 1953 in der „Constanze“ wieder Werbung von Dr. Oetker mit den Begriffen „Sonntag“ und „Kuchen“ auf.<sup>519</sup> Dr. Oetker setzte 1953 eine neue Werbefigur als Leitbild ein: Eine junge berufstätige Mutter, „Frau Renate“, die auch in den Anzeigen in der „Constanze“ zu sehen ist. Einer der großen Unterschiede zwischen „Schmorchen (Barbara)“ und „Frau Renate“ war, daß „Renate“ neben ihrer Berufstätigkeit als „traditionsbewußte“ Mutter und Hausfrau

---

<sup>517</sup> Es kam auch vor, daß etwas anderes als „Kuchen“ gebacken wurde.

<sup>518</sup> „Hier kocht zum ersten Male: Constanze – Köchin Barbara!“ „Es gibt am Freitag ‚Tempo – Apfelkuchen‘“ In: Constanze. 1952, Heft 1, S. 32f., Heft 2, S. 30f., Heft 3, S. 40f., Heft 7, S. 42f., Heft 9, S. 54f., Heft 11, S. 54f., Heft 13, S. 38f., Heft 15, S. 28f., Heft 17, S. 28f., Heft 23, S. 76f.

<sup>519</sup> „zum Sonntag backt sie außerdem...“ In: Constanze. 1953, Heft 15, S. 52, „Anregungen für Sonntagskuchen“. In: Constanze. 1953, Heft 19, S. 64, „immer wieder bringt Renate gern am Sonntagnachmittag einen Apfelkuchen nach Dr. Oetker Rezepten auf den Kaffeetisch...“. In: Constanze. 1953, Heft 21, S.72.

dargestellt wurde.<sup>520</sup> Hier ist ein Kontrastbild zwischen zwei Figuren und den zugehörigen unterschiedliche Leitgedanken zu beobachten. Die Werbung von Dr. Oetker mit „Frau Renate“ und der Appell an die familiäre Hausfraulichkeit tauchten jedoch in der „Constanze“ nach 1953 erst 1955 wieder auf. Zunächst wurden die Leichtigkeit und Schnelligkeit der Zubereitung in der Werbung für Backzutaten in den Vordergrund gerückt.<sup>521</sup>

Mitte der 1950er Jahre war der „Sonntagnachmittagskaffee“ ein Begriff, der eine familiäre Zeit vorwiegend mit Kuchen assoziieren ließ. Für manche Leute, wie die von der Redaktion anvisierte Leserschaft der „Constanze“, klangen der Begriff und das Ritual damals sogar schon wieder etwas altmodisch, da vor allem „hausbacken“ eher eine negative Konnotation hatte.<sup>522</sup> Für andere war es noch etwas Luxuriöses, für viele Kinder etwas Besonders. Wie die Befragten äußerten, war es nicht für jede Familie möglich, jeden Sonntag Kuchen zu essen, es gab manchmal Hefezopf / Kuchenbrot, manchmal aber auch gar nichts Süßes. Constanze brachte 1956 eine statistische Erhebung über drei Familien-Modelle und berichtete, wie knapp es bei der Modellfamilie I war, sodaß bei dieser Familie „an Sonntagskuchen gar nicht zu denken“ sei.<sup>523</sup> Bei den Befragten waren die Erinnerungen auch unterschiedlich. Herr B. aus Heilbronn erzählte, bei ihm habe es nach dem Zweiten Weltkrieg

---

<sup>520</sup> „Frau Renate“ hatte schon einen Mann und Kinder und sollte „abends und am Wochenende traditionsbewußte Hausfrau, der das leibliche Wohl von Mann und Kindern über alles ging“ sein. Vgl. Hans-Gerd Conrad: *Werbung und Markenartikel am Beispiel der Markenfirma Dr. Oetker von 1891 bis 1975 in Deutschland*. Göttingen 2002, S. 73.

<sup>521</sup> Vgl. 1955 brachte Dr. Oetker im 18. Heft der „Constanze“ „*Wie wär's am Sonntag wieder mit einem Dr. Oetker Vanille-Pudding?*“, im 19. Heft „*Zum Sonntag eine feine Obsttorte mit einem Guß aus Dr. Oetker-Tortenguß ‚klar‘ (Päckchen 18Pf.)*“. Siehe Teil 2 B. Das (Selber-)Backen: von exklusiver Tätigkeit über notwendige Sparsamkeit zur propagierten hausfraulichen Tugend.

<sup>522</sup> Vgl. „Backe mit Constanze“ In: *Constanze*. 3. Okt. 1956, Heft 21, S. 136f.

<sup>523</sup> „*Die Frauen haben das Wirtschaften verlernt? Irrtum: da sieht man, wo das liebe Geld fürs Essen und Trinken bleibt. Das statistische Familien-Modell von I bis III.*“ In: *Constanze*. 14. Nov. 1956, Heft 24, S. 24ff. Eine Familie wurde mit zwei Kindern gerechnet, die Preise, nach denen die Küchenzettel der Familien I, II, III errechnet wurden, sind Hamburger Durchschnittspreise vom 15. Sept. 1956. „*Allein für Essen braucht ein Mensch an einem Tag 1,61 DM, Familie I lebt knapp, mehr als knapp. Um Geld zu sparen kauft die Mutter nur das allerlebensnötigste und billigste Gemüse und Obst, nur unverpackte Lebensmittel und nur „lose“ Milch*“ Familie I lebte von 45,74 DM/Woche, Familie II von 60,48 DM/W., Familie III von 81,14 DM/W.

sonntags fast immer Kuchen gegeben, Rührkuchen, Marmorkuchen und manchmal Hefezopf. Wenn man Besuch gehabt habe, habe man (in seiner Familie) Kuchen, keine Torte, in der Konditorei gekauft. Seine Frau, schilderte ihn als richtiger Städter.<sup>524</sup> Frau B. selbst habe bei sich Zuhause sonntags etwa Obstkuchen oder aufwendigeren Kuchen als Hefezopf gehabt, sowie gerührten Kuchen. Frau W. aus Ofterdingen hatte als Vertriebene aus Schlesien eine sehr schwierige Zeit, der Sonntagnachmittagskaffee habe bei ihr erst mit der Heirat (1959) angefangen. Frau P. aus Tübingen äußerte, daß es bei ihren Eltern aus Mangel nicht jeden Sonntag Kuchen gegeben habe. Sie heiratete 1961 und sorgte danach immer dafür, daß es am Sonntagnachmittag Kuchen geben sollte, wobei das Requisit Kuchen anfangs schlicht blieb. Der Sonntagnachmittags-,Tee“<sup>525</sup> fungierte in ihrer neugegründeten Familie aber trotzdem als ein wichtiges Ehe- und Familienritual und wurde der wirtschaftlichen Situation entsprechend praktiziert. Der Ablauf war in ihrer Familie bis in die 1970er Jahren folgendermaßen:

*Frau P.: Zu der Zeit, also am Anfang, wo wir geheiratet haben, ich habe noch nicht gearbeitet, mein Mann hat nicht so viel Geld verdient, und wir konnten nicht so viel Kuchen backen. Zwei kleine Kinder [ab 1964] und Kinder brauchen Geld, wir haben dann sonntags einen Hefezopf gemacht. Meistens. Einfach so ein Hefezopf, den habe ich mitgenommen, und Thermoskanne, Becher und alles und eine kleine Decke, und wir sind spaziergegangen, irgendwo im Wald ausgebreitet und es war viel besser als Zuhause.*

Dr. Oetker setzte, hauptsächlich ab 1958, für die Dauer von etwa vier Jahren eine Werbekampagne mit dem Slogan „Jeden Sonntag einen Kuchen“ ein.<sup>526</sup> Kurz davor oder

---

<sup>524</sup> Aus dem Interview mit Ehepaar B. aus Bad Cannstatt 2000. Herr B. hatte 1948 seine Konfirmation, demnach wurde er schätzungsweise 1934 geboren.

<sup>525</sup> In ihrer neuen Familie wurde immer Tee getrunken.

<sup>526</sup> Oetker Archiv: S9/335 Tonband 1956[sic]: Dr. Oetker-Lieder = Wir machen Eis im Kühlschrank... - Wir freu'n uns auf Sonntag... - Am Sonntag, Am Sonntag... - Der Sonntag, der Sonntag... - Zum Sonntag, zum Sonntag... - Jeden Sonntag einen Kuchen... Backin... Damenchor, Herrenchor, Gemischter Chor. Das Ausgabejahr ist im Vergleich zu den anderen Daten weniger glaubwürdig. Da schon Conrad darauf hinwies, daß die Archivierung der Materialien bei Dr. Oetker zum Teil Ungenauigkeiten aufweisen, ist es sehr wohl möglich, daß die Daten eigentlich aus den Jahren 1958/59 stammen. Etwa: S10/5360 1958, 1959:

gleichzeitig, vermutlich 1957, wurde eine „Pressedienst“-Mitteilung zum Thema „Jeden Sonntag einen Kuchen ...“ veröffentlicht,<sup>527</sup> in welcher es heißt: *„Man sieht förmlich, wie bei diesem Satz die Kinderaugen erwartungsvoll strahlen und hört den genießerischen Pfiff der Männer. Und daß dies kein Wunschtraum zu bleiben braucht, zeigen die Backberatungen der Firma ....“* Wenn die regelmäßige sonntägliche Kuchenstunde zu der Zeit ein allgemein übliches Ritual gewesen wäre, hätte der Werbetext anders lauten müssen. Dr. Oetker war bei der Darstellung eines solchen Werbekonzeptes sehr vorsichtig, damit das Werbebild möglichst realitätsnah war und zum Zeitgeist paßte.<sup>528</sup> So sollte etwa die neue Werbefigur „Frau Renate“, bereits 1953 eingeführt, dem Zeitgeist entsprechend nicht zu „mondän“, aber auch nicht zu „hausbacken“ sein. Die sonntägliche Nachmittagskaffeezeit war, wie die Artikel in der „Constanze“ zeigten, anscheinend bis in die Mitte der 1950er Jahre hinein weniger modern. In dieser Zeit appellierte Dr. Oetker an die praktische Seite des Selbstbackens und wies auf die Leichtigkeit der Arbeit und die Wirtschaftlichkeit in bezug auf Zeit und Geld hin, und wandte sich vor allem an die jungen Verheirateten. Die Firma änderte die Richtung der Werbung aber 1957/58 und setzte zusätzlich ein altes Flair erneut ein: Den Sonntag, „der recht das Gefühl des ‚Zuhause‘, ‚zum ruhigen, gemütlichen Beisammensein gibt“. Diese Kampagne kam aber nicht nur von Seiten Dr. Oetkers. Wie bereits beschrieben, wurde der Sonntagnachmittagskaffee in der Illustrierten „Constanze“ vor dieser Zeit eigentlich nicht groß thematisiert. 1958 aber kam in der „Constanze“ ein Artikel mit dem Titel „Samstag ist Kuchentag: Ein gutes Rezept für alle Hausfrauen, das

---

Bild: „Frau Renate“ prüft den gerade gebackenen Hefekranz am Ofen, eine Packung Backin - Jeden Sonntag einen Kuchen - selbstgebacken mit Backin. Bitte verlangen Sie beim Einkauf immer ausdrücklich Backin. - Das Wunder im Kuchenteig... - Gundula-Kranz (Rezept) - Salesfolder mit Rezepten und Bestellcoupons für Küchen ABC, Dr. Oetker Kochbuch und Backen macht Freude/Faltblatt, S10/5350 Jeden Sonntag einen Kuchen - Einladung zur Backberatung mit Rezepten. 1958. Über die Zuverlässigkeit der Datierung von primären Archivalien siehe Einführung.

<sup>527</sup> Oetker Archiv P10/271. ca. 1957.

<sup>528</sup> Siehe Teil 2 B 1. Hausfrauliches Vorbild und Berufstätigkeit: Zwiespältige Situation zwischen moderner und traditioneller Rolle. Vgl. Bettina Sierck: *„Irgendwann sind alle Frauen Hausfrauen“ Küchentechnik und Frauenbild der 50er Jahre*. Museum für Kunst und Kulturgeschichte. Dortmund 1994.

auch den Männern gefallen wird.“. Darin empfahl die Redaktion der Leserschaft, die erst seit kurzem die „5-Tage-Woche“ hatte, am Samstagvormittag Kuchen zu backen. Und nicht nur das, es wurde sogar empfohlen, das Samstagsbacken zum „Steckenpferd“ der Leserschaft zu machen und die Familie, den Ehemann und die Kinder mit einzubeziehen. Als Begründung wurde angegeben, daß das Selbstbacken günstiger und familienfreundlicher sei als alle anderen Vergnügen, denen man sich am Wochenende widmen könnte.<sup>529</sup> Welche, oder ob es überhaupt einen Zusammenhang zwischen der Tendenz in den Artikeln der „Constanze“ und Dr. Oetkers Werbekonzept gibt, bleibt hier als Frage bestehen. Man konnte aber feststellen, daß es bereits in den 1950er Jahren einen kleinen Modewechsel gab: Der Sonntagnachmittagskaffee wurde wahrscheinlich durch das Wirtschaftswunder und die allgemeine Modernisierung zunächst als weniger modisch dargestellt, obwohl er noch zum Teil etwas Luxuriöses und nicht für jeden erschwinglich war. Ende der 1950er Jahre aber wurde der Sonntagnachmittagskaffee vermutlich durch die neu eingeführte „5-Tage-Woche“ als alternativer Zeitvertreib mit der lieben Familie wiederbelebt und beliebt gemacht. In diesem Zeitraum verschwand der Konflikt zwischen der abwertenden „altmodischen“ Seite und dem hochgeschätzten symbolischen Charakter vom Familiären und Wohlhabenden, und die Werte des Sonntagnachmittagskaffees setzten sich durch. Der Sonntagnachmittagskaffee wurde als allgemein wünschenswerte Tätigkeit „aufgepeppt“ und behielt eine Weile den Status als moralisch zu empfehlende, hoch angesehene und ersehnte Nationaltätigkeit.

---

<sup>529</sup> Dr. Oetker wies auch bei einem anderen Pressedienst auf das viel früher beginnende Wochenende hin. Oetker Archiv P10/271.

## 2 A 3. Andere Anlässe für den Kuchenverzehr unter der Woche

In der Nachkriegszeit vermehrten sich die Gelegenheiten, außerhalb der feierlichen und wochenendlichen Anlässe Kuchen zu essen. Sie werden in diesem Abschnitt genauer betrachtet.

Auch vor dem Zweiten Weltkrieg gab es für manche Leute Gelegenheit, an nicht feierlichen Tagen Kuchen zu essen. Die Schwestern S. aus Tübingen erzählten beispielsweise, daß ihre Mutter andere Hausfrauen zum Kaffeekränzchen eingeladen habe, wo es etwa Hefekranz gegeben habe. Die Kinder hätten die Reste davon bekommen, wenn sie von der Schule zurück kamen und noch etwas übrig gewesen sei. Dieses Kaffeekränzchen gab es nur unter der Woche, und die Frauen waren immer gleich und stammten alle aus der Oberschicht.<sup>530</sup> Heutzutage hat das Kaffeekränzchen eine negative Konnotation mit Klatsch und Tratsch, ist für den Außenseiter inhaltslos, daher langweilig und er sieht mit Befremden die manchmal stattfindenden Übertrumpfungskämpfe.<sup>531</sup> Bei dem genannten Beispiel hatte das Kaffeekränzchen aber keine negative Konnotation, sondern war der regelmäßige gesellschaftliche Treffpunkt für ähnlich situierte verheiratete Frauen. Ein eindeutiger Unterschied zu den sonntäglichen und anderen feierlichen Anlässen war, daß das Kränzchen mit dem Familienleben nicht zu tun hatte.

Es gibt grob eingeteilt zwei Möglichkeiten, unter der Woche Kuchen zu verzehren. Die eine ist, daß es auch unter der Woche irgendeinen Anlaß dazu gibt, die andere, unter der Woche, gleichbedeutet im Alltag, etwa bei einer normalen Zwischenmahlzeit, Kuchen zu essen. In einer Diskussionsrunde in Ammerbuch wurde beispielsweise erzählt, daß man in der Kriegszeit und Nachkriegszeit, etwa 1946, 1947 zum Mittag „Kuchen“ gegessen habe.<sup>532</sup>

---

<sup>530</sup> Aus dem Interview mit den Schwestern S. 2000.

<sup>531</sup> Vgl. Interview mit Frau F. aus Esslingen, aus der Unterhaltung in privaten Kaffeestunden in Tübingen und Umgebung 2000. Katja Mutschelschmaus: *Kaffeeklatsch*. Ulm/Stuttgart, 1998.

<sup>532</sup> Vgl. Vgl. Becker 2002, S. 36-39. Ähnliche Beispiele gab es auch in Hessen in einer länd-

*„Und da hat man sich möglichst ein Brot gebacken, aus Roggenmehl, dunklem Mehl, und dann gab es immer zum Mittagessen, an dem Tag, wo man dieses Brot gebacken hat, dann hat man in dieses kleine Blech ein bißchen von dem Teig rein, und hat Äpfel darauf. Das war also ein Apfelmuchen mit Schwarzbrotteig. Und das war also zu der Zeit damals so knapp in der Nachkriegszeit, wo man eigentlich weniger hatte als in der Kriegszeit. Und da war es etwas ganz Besonderes, wenn es einen Schwarzbrotmuchen gab zum Mittagessen. Als Kaffee dazu. Auch da wurde noch Kuchen gebacken, aber der war eben ...“*

*„Und der Kuchen mußte dann das Mittagessen ersetzen. Das war nicht zusätzlich, sondern anstatt dem Mittagessen.“*

Dieses Beispiel beschreibt, auch wenn es nicht Sonntag war, einen besonderen Anlaß. Ein weiteres Beispiel war die offizielle Einladung zu einem gemeinsamen Abend. Die lange Constanze-Serie „Reizender Abend“ von 1950 bis 1953 konnte folgendermaßen verstanden werden: Allgemein sollten besondere Anlässe bevorzugt am Abend, auch unter der Woche, gefeiert werden. Thematisiert wurden in der Serie die Verhaltensregeln von Gast und Gastgeberin bis zum Menüvorschlag bei vorwiegend abendlichen Partys mit formeller Einladung.<sup>533</sup> Kuchen wurde in dieser Serie auch thematisiert, ebenso wurden zum Beispiel das Benehmen beim Verzehr und die Servierregeln um den Kuchen behandelt.<sup>534</sup> Als Standardausrüstung empfahl die Redaktion für ein kaltes Buffet einen Kuchen, etwas Kleingebäck oder eine „Obsttorte“ neben pikanten Sachen.<sup>535</sup> Eine prachtvolle Cremetorte findet sich nicht bei diesen Vorschlägen.

Das letzte Beispiel ist der jahresfestliche Anlaß. Die Adventzeit nahm die

---

lichen Gegend. Siehe Teil 1 C 4. Vorstufe des Sonntagnachmittagskaffees. Fußnote 483.

<sup>533</sup> Selbstverständlich spiegelten diese Artikel nicht die für die meisten Menschen entsprechende reale Situation wider, sondern es wurde eine etwas gehobene und für viele noch nicht realitätsnahe Szene präsentiert. Dies geschah einerseits als Vorbereitung der Leser, andererseits aber vermutlich nur als eventuell realisierbares Märchen, und um etwas Schönes zu lesen. Vgl. Constanze Heft 1-26, 1950, Heft 1-26, 1951.

<sup>534</sup> Wie und mit welchem Besteck man Kuchen zerschneiden sollte, die korrekte Bedienung, wenn es „große oder offizielle Kaffee- und Tee- Einladungen“ oder „Einladungen in kleinerem Kreise“ wären usw. Constanze. 1951, Heft 9, S. 30.

<sup>535</sup> Ebd. In diesem Fall ist die „Obsttorte“ ein Obstkuchen mit Tortenboden. Bei der kostspieligeren Version wurden neben Creme auch Flammeries und Petit Fours empfohlen.

ze“ 1954 als Gelegenheit, einen Treff zwischen Freundinnen zu beschreiben und schlug vor, ein lockeres, warmes Kaffeekränzchen zu veranstalten.<sup>536</sup>

In der „Constanze“ findet man auch Artikel über den Kuchenverzehr als alltäglichere Gelegenheit unter der Woche. Eine solche Gelegenheit wurde als positives Zeichen des wirtschaftlichen Wohlergehens angesehen und Kuchenverzehr im Alltag war auch als Symbol für Wohlstand ersehnt. Folgender Titel von 1954 spricht die Wunsch-Situation der Leserschaft an, abgesehen davon, daß sie die Rezepte auch für den sonntäglichen Kuchen verwendet haben könnte: *„Kein kostspieliger Sonntagsspaß, sondern ein billiges Alltagsvergnügen für alle sind die Obstkuchen und -torten [sic], deren Rezepte auf dieser Seite stehen. Von 1,45 DM bis 3,70 DM.“*<sup>537</sup> Kuchen wurde auch in der Werbung immer wieder als wirkungsvolles Requisite für eine häusliche Stimmung verwendet. Ein Beispiel ist eine Werbung für die Zigarettenmarke „Gloria“ aus dem Jahr 1955: Zwei Männer rauchen am Abend am Küchentisch. Auf dem Tisch steht eine Kanne und ein heller, zum Teil aufgeschnittener Kastenkuchen mit Schokoladenüberzug. Die Kuchenscheiben liegen schon geschnitten auf dem Teller.<sup>538</sup> Vielleicht war der Kuchen das Dessert zum Abendessen oder war er für den Besuch gedacht. Auf jeden Fall wurde Kuchenverzehr unter der Woche immer selbstverständlicher und auch so behandelt. Zum Beispiel veröffentlichte die „Constanze“-Redaktion 1955 Diätplanungen für die ganze Familie, dabei wurde Kuchen als Teil der Mahlzeit vor allem bei Frauen vorgeschlagen.<sup>539</sup>

---

<sup>536</sup> „Constanze Leckerbissen (5) Adventlicher Vorgeschmack“: „wenn ein paar Freundinnen sich zum Kaffeekränzchen am warmen Ofen finden“ „was halten Sie zum Beispiel von dem folgenden voradventlichen Kaffeekränzchen – Knabbereien?“ November 1954, 24. Heft. S. 118.

<sup>537</sup> Constanze. Drittes Juliheft, 1954, Heft 16, S. 74.

<sup>538</sup> Constanze. 1955, 3. Heft. Werbung für die Zigarettenmarke Gloria. Die Scheibe Kuchen sieht schlicht aus, als ob sie auch von einem Kastenbrot sein könnte. Diese Werbung wurde serienmäßig produziert und die Szene zu verschiedenen Tageszeiten inszeniert und publiziert. Der „Kastenkuchen“ wurde nur mit dem Abend in Verbindung gebracht. Es ist zu vermuten, daß es kein Sonntagabend war, denn dann wäre die Familie als Motiv dabei gewesen.

<sup>539</sup> „Wir essen zu Hause alle nach Maß! Zwölf Grundmenüs für die ganze Familie“. Es gibt für jedes Alter und Geschlecht Frühstück, Mittag-, Abendessen und etwas zur Schlafens-

Im Gegensatz zur Darstellung in der „Constanze“ gab es damals in Wirklichkeit grob eingeteilt zwei Beispiele für Kuchenverzehr unter der Woche, gleichbedeutend im Alltag. Das erste war, daß man unter der Woche süßes Stückchen kaufte, wie von Wildt als ein Symbol des Wirtschaftswunders vorstellte wurde. Das zeigte Wohlstand auf zweierlei Art: Erstens, daß man unter der Woche auch etwas Süßes, zum Teil Kuchen verzehrt, nämlich Kuchen als etwas Alltägliches, zweitens, daß man das „Teilchen“ beim Bäcker kaufte.<sup>540</sup> In diesem Fall aß man das süße Stückchen zwischendurch, es gab keine zeremonielle Bedeutung wie beispielsweise am Sonntag. Ein anderes Beispiel wurde von den von mir Befragten genannt. Frau P. erzählte, daß es bei ihnen nach der Familiengründung immer nachmittags eine Teestunde gegeben habe:

*Frau P.: Also, Kuchen hat er [ihr Mann] gerne gegessen. Ich habe auch oft sonntags gebacken, und wenn Montag und Dienstag war's noch übrig, da hat er sich gefreut. Dann gab es nachmittags am Montag und Dienstag, wenn er aus dem Dienst zurückkam, eben noch mal Kuchen.*

Frau P. äußerte, daß sie immer dafür gesorgt habe, daß es „Kuchen“ gab, da dies für ihren Mann wichtig gewesen sei.<sup>541</sup> Das Ehepaar nahm sich auch unter der Woche eine halbe Stunde Zeit, wenn der Ehemann aus dem Dienst zurückkam, um zusammen Tee zu trinken. Wenn es etwas Süßes gab, wurde es während dieser Teezeit gegessen. Frau P. erzählte, daß sie, auch wenn sie sich kurz davor gestritten hatten, die Teezeit mit dem chinesischen Gong ankündigte und das Ehepaar dann zusammen Tee getrunken habe. Am Sonntag nahmen sie sich eine Stunde für die gemeinsame Teezeit. Daß man den übrig gebliebenen Kuchen vom

---

zeit - Für Frauen im Alter von 12-15 und von 30-50 gibt es Kuchen wenn Ferien sind; oder wenn schwere Arbeit geleistet wird für alle Altersstufen. Dagegen gibt es für Männer Kuchen nur im Alter zwischen 13-15 als zusätzlichen Vorschlag, sonst gibt es Hefegebäck, aber meistens dann eher etwas Herzhaftes wie Würstchen mit Brötchen. Kuchen, Torte, Pudding oder Eis werden als ein Teil der normalen Mahlzeit (Dessert) oder als zusätzliches Essen vorgeschlagen. – Wenn Gebäck vorgeschlagen wird, spielt es teilweise keine Rolle, ob es süß oder salzig ist. Constanze. 19. Oktober 1955, Heft 22, S. 50.

<sup>540</sup> Wildt 1994, S. 79f.

<sup>541</sup> Aus der privaten Kaffeestunde 2000 und Interview mit Frau P. 2004. Frau P. schloß dabei mit dem Begriff „Kuchen“ noch bis ca. 1970 oft auch Hefezopf ein.

Sonntag an den nächsten Tagen gegessen habe, erzählten auch andere Befragte wie Ehepaar W. und Ehepaar B. aus Tübingen.<sup>542</sup> In diesem Beispiel handelt es sich bei dem Kuchen unter der Woche eigentlich um die Reste vom Sonntag. Soweit Reste vorhanden waren, gab es unter der Woche, auch im Alltag, Kuchen. Dies bedeutete keine Erweiterung der finanziellen Möglichkeiten. Die Teestunde beim Ehepaar P. wurde unter der Woche materiell und zeitlich der Alltagssituation entsprechend auf der alltäglichen Ebene durchgeführt. Dabei hatte die Teestunde selbst eine ähnliche Funktion wie der Sonntagnachmittags-Tee. Sie war eine familiäre Zeremonie, die das Ehepaar zusammen kommen ließ und für die emotionale Verbindung einen großen Beitrag geleistet hat.

---

<sup>542</sup> Aus der privaten Kaffeestunde 2000 und 2003.

## Teil 2 B. Das (Selber-)Backen: von exklusiver Tätigkeit über notwendige Sparsamkeit zur propagierten hausfraulichen Tugend

### 2 B 0 – 1. Bis zur Erholung der privaten Hauswirtschaft

Die Ära vom Ende des Zweiten Weltkriegs bis ca. 1950 war für viele Menschen noch eine Zeit des Mangels und des Aufbaus, auch in bezug auf das Selbstbacken von Kuchen. Selbstbacken war wegen der allgemeinen Materialknappheit eine sogar noch weniger als vor dem Kriegsende selbstverständliche Tätigkeit der Hausfrau. Wie schon in den vorangegangenen Abschnitten erwähnt, war das Selbstbacken vor dem Krieg einerseits luxuriöse Tätigkeit für bürgerliche Frauen, die zwar nicht so reich waren, daß sie nicht selber hätten backen müssen, andererseits aber über genügend Mittel verfügten, daß das Backen immer noch im Bereich ihres finanziellen Spielraums lag. Auf dem Land gehörte das Backen feineren Gebäcks zur Nebentätigkeit beim Brotbacken. Diejenigen Frauen, die sich Dienstboten leisten konnten, überließen diesen das Backen, ohne daß Zweifel an ihrer „hausfraulichen Tugend“ aufkamen.<sup>543</sup> Die Verknüpfung des Selbstbackens mit der häuslichen Tugend der bürgerlichen Hausfrau ist schon in den 1930er Jahren bei Dr. Oetkers Werbeaktionen, im Unterricht der Haushalts- und Hauswirtschaftsschule oder im Hausfrauenverein und bei der NS-Regierung zu beobachten.<sup>544</sup> Wenn man zu Hause keinen Backofen hatte,

---

<sup>543</sup> Aus der Erzählung bei einer privaten Kaffeestunde von Frau W. aus Reutlingen, 2000 Tübingen.

<sup>544</sup> Oetker Archiv P1/987 Deutsche Bäcker- und Konditor-Rundschau. Hessische. Nr. 42. 1934, S. 8. Darmstädter Tagblatt, 24. 06. 1934: „In Wahrung berechtigter Interessen! Darmstädter Hausfrauen!“ Rheinische Bäcker- und Konditor-Zeitung, Köln am Rhein 37. Jahrgang, 02. Februar 1935, Nr. 5: „Backhandwerk und Backkurse. Das Hausbacken nimmt überhand.“ Konditor-Zeitung, Trier 07.02.1935, Nr.17, S. 309, über Hausfrauenverein. Der Angriff. S.6. (vermutlich. 1935): „Der gute Kamerad Hausfrau. Etwas zum Thema ‚Hausgehilfe‘. Foto. (Ein Mädchen hält ein Backblech mit einem großen Zopfkrantz, vermutlich Hefekrantz) Untertitel: „Nicht jeder gelingt der Weihnachtskuchen so knusprigbraun und zuckersüß wie ihr. Dafür hat sie aber auch vier Wochen DAF-Kursus hinter sich. Das macht's ...“ „Dienstmädchen – Gnädige Frau?“ O.J. (nach 1933). K.W.H. Ortsgruppe Solingen März 1935, S.39 Nr. 3: „Die Hausfrau als Verbraucherin spricht. (Leserbrief): ‚Sollen wir im Hause backen?‘“ „Kowo“. Die Kolonialwaren- und Feinkost-Woche. Freie Fachzeitschrift für den Feinkost-, Kolonialwaren- und Gemischtwarenhandel. 1936, Nr. 31: „Ein Kampf gegen Windmühlenflügel!“ „... das Kuchenbacken

brachte man den vorbereiteten Teig zum Bäcker. Das Ergebnis wurde ebenfalls als „selbstgebackener Kuchen“ betrachtet. Dieses Abbacken beim Bäcker war nach dem Zweiten Weltkrieg noch so lange üblich, bis die Haushalte einen meist elektrischen Backofen in der Küche hatten.<sup>545</sup> Andererseits, vor allem seitdem das Backpulver auf den Markt kam, wurde den bürgerlichen Hausfrauen das Selbstbacken als Sparversion anstatt des feinen Gebäcks aus der Konditorei oder Bäckerei empfohlen. Kuchen wurde zum Teil sogar anstelle einer Brotmahlzeit als Hauptspeise vorgeschlagen und fand tatsächlich auch in der Mangelzeit nach dem Zweiten Weltkrieg als Material sparendes Essen Verwendung.<sup>546</sup>

Auch von meinen Befragten gibt es unterschiedliche Aussagen auf die Frage, wie lange es dauerte, bis man sich von dem Kriegs- und Nachkriegsmangel erholt hatte. Eine Gruppe äußerte, daß sie weiter bis zum Wirtschaftswunder mit dem Kuchen relativ sparsam waren, das heißt, es wurde vor allem bei großen feierlichen Anlässen wie Hochzeiten und auch bei Kindergeburtstagen gebacken, aber weniger am Sonntag, geschweige denn an Werktagen. Andere Befragte erzählten, daß es nach dem Zweiten Weltkrieg wieder die teuren Zutaten wie Zucker, Eier und Butter gab und man damit auch wieder etwas Besseres als Brot gebacken hat. Ein Stadt-Land-Gefälle ist dabei deutlich zu beobachten: Frau F. aus Burladingen-Ringingen, als damalige Schülerin, und Frau S. aus Tübingen, als Lehrende, erzählten, wie man den Schülerinnen vom Land dankbar war, wenn sie die Zutaten zur Schule mitbrachten, „sonst hätte man nichts Praktisches fortführen können“.<sup>547</sup> Auffallend in einigen Interviews mit Gesprächspartnern aus ländlichen Gegenden war, daß Hefezopf

---

gehört genau so wie das Kochen, das Waschen ... ja sogar zu den selbstverständlichen Aufgaben und Angelegenheiten jeder guten und tüchtigen Hausfrau.“, „... und so ist es auch heute noch bei einer richtigen Familie. Und auch Kuchenessen war früher keine alltägliche Angelegenheit, sondern eine höchst erfreuliche Erscheinung des Sonntags.“ Konditor-Zeitung, Trier 15.07.1936, Nr. 69: „Materialvergeudung im Haushalt.“, „Koch- und Backschule vom Frauenverein.“

<sup>545</sup> Etwa aus den Interviews mit Frau W., Frau P., Ehepaar W., Frau R., Ehepaar D. Siehe Abschnitt Backrohr.

<sup>546</sup> Oetker Archiv P1/987 S. 2, 1942-43, Gespräch mit Herrn S. aus Stuttgart 2000, Diskussionsrunde in Ammerbuch nach einem Vortrag über Kuchen. 2000.

<sup>547</sup> Aus dem Interview mit Frau S. aus Tübingen 2000.

oder Hefekranz das vorherrschende Gebäck war. Eine Variante hiervon ist das Gebäck beim Brotbacken im Backhaus, dort buk man neben dem Brot auch so etwas, „ähnlich wie Flammkuchen“. Man rollte den Brotteig aus und belegte ihn mit verschiedenen Sachen wie etwa Obst.<sup>548</sup> Hierbei spielte das Backpulver keine große Rolle.<sup>549</sup> Überwiegend äußerten die Interviewten, welche diese Zeit selbst erlebt hatten, ihr Gefühl, daß sich die wirtschaftliche Situation mit der Währungsreform etwas besserte.

Zum Beispiel erzählten Teilnehmer bei einer Kaffeerunde über den Bohnenkaffee, daß es bei ihnen zuhause bis etwa 1950 nur Ersatzkaffee gegeben habe und der Bohnenkaffee dann erst nach und nach gekommen sei. Anfangs habe es Bohnenkaffee vielleicht ein Mal pro Monat, dann manchmal sonntags gegeben.<sup>550</sup> In der Frauenillustrierten „Constanze“, 1948 gegründet, wurden anfangs ein paar Brotscheiben als Requisit für die Besuchskaffeestunde verwendet, danach eine Weile Kuchenbrot oder Hefezopf, erst später kamen die trockenen Kuchen wie Gugelhupf.<sup>551</sup>

## 2 B 0 – 2. Selbstbacken im Spiegel der Verkaufsstatistik

Nach dem Kriegsende bis 1949/50 stieg die Umsatzmenge von Dr. Oetkers Backpulver „Backin“ rasch wieder, sein Gesamtumsatz erholte sich 1950 bis auf das Niveau von 1940. Der Backin-Umsatz pro 1000 Einwohner erreichte 1949 einen Höhepunkt, es wurden 700 Päckchen pro 1000 Einwohner verkauft. Allerdings gingen danach sowohl der gesamte

---

<sup>548</sup> Frau R. aus Burladingen-Ringingen. Dieses Gebäck wurde aber nicht zum Sonntagnachmittagskaffee gegessen, weil es bei ihr keinen Sonntagnachmittagskaffee gab.

<sup>549</sup> Etwa Frau D. aus Bad Cannstatt bei Stuttgart erwähnte dazu, daß sie und ihre Mutter aus einer ländlichen Gegend stammen. Frau D. ist 1943 geboren. Frau E. aus Notzingen, geboren 1941, schilderte ein ähnliches Bild. Bei einer Erzählstunde in Ammerbuch erzählten zwei Teilnehmerinnen über Schwarzbrotkuchen mit Äpfeln.

<sup>550</sup> Bei einer privaten Kaffeestunde bei Frau P. mit ihren drei Töchtern, deren Lebenspartnern und einem Bruder eines Lebenspartners. Die Teilnehmer waren, mit Ausnahme von Frau P., 40-50 Jahre alt.

<sup>551</sup> Vgl. Constanze 1950-1959. Die Koch- und Backvorschläge der Redaktion waren vor allem bis ca. 1954 relativ entfernt von der realen Situation, eher stellten die Artikel über andere Themen und die Werbung eine der Realität nähere Situation dar.

Umsatz als auch der Umsatz pro 1000 Einwohner wieder langsam zurück.<sup>552</sup> Dieser konstante Abwärtstrend hielt bis 1956 an, sodaß bei Dr. Oetker firmenintern geäußert wurde, daß das Selbstbacken zunehmend aus der Mode käme, was man neben dem wachsenden Konkurrenzdruck für den Hauptgrund des Umsatzrückgangs hielt.<sup>553</sup> Einen ähnlichen Trend zeigte der Druckmedienverkauf von Dr. Oetker. Die Firma verteilte auch in der Zeit des Papiermangels kostenlose Prospekte auf postalische Anforderung von Kunden und verkaufte die Koch- und Backbücher wie „Backen macht Freude“ weiter wie vor dem Zweiten Weltkrieg. Der Bedarf war etwa 1948/49 noch viel höher als die Firma ihn erfüllen konnte.<sup>554</sup> 1953 erkannte man nach Conrad aber bei Koch- und Backbüchern „eine gewisse Marktsättigung“. Die Verkaufszahl sank in diesem Jahr auch beim sogenannten Oetker Basis-Backbuch, „Backen macht Freude“.<sup>555</sup> Der Nachholbedarf schien zunächst befriedigt zu sein. Dr. Oetker führte wie bereits erwähnt im gleichen Jahr eine neue Leitfigur, „Frau Renate“, in die Werbung ein: Es wurde mit ihrer Hilfe in erster Linie auf die praktischen Seiten des Backpulvers hingewiesen, nämlich daß die „junge berufstätige Hausfrau“ auch in der „knapp bemessenen Freizeit gut, sicher und bequem“<sup>556</sup> backen könne: *„Mit Dr. Oetker Backpulver „Backin“ spart sie viel Zeit und Geld bei der Hausbäckerei, weil sie die volle Sicherheit für das Gelingen ihres Kuchens hat“*.<sup>557</sup>

---

<sup>552</sup> Der höchste Umsatz wurde 1941 erzielt. Siehe Abschnitt Backtriebmittel, Diagramm 3, 4. Oetker Archiv P3/1 1912 - 1964, P13/4561 1924-1958.

<sup>553</sup> Oetker Archiv P1/430 Werner Luckey (eml. Verkaufsleiter): „Zwei Jahrzehnte Dr. Oetker Verkauf 1946 – 1967, S. 161-167, Vgl. Oetker Archiv P1/ 431 Bericht der Verkaufsabteilung für das Jahr 1962.

<sup>554</sup> 1948 gab es etwa monatlich über 30.000 Rezeptanforderungen. 1949 konnte Dr. Oetker aber nur knapp 7600 Sendungen monatlich umgerechnet belegen (1949 gab es insgesamt 91.520 Sendungen). Oetker Archiv P1/ 730 Aufstellung über Umfang und Kosten der Werbung - Verkehrswerbung - Gesamtverbrauch an Prospekten, Plakaten, etc. – Anzeigen in Tageszeitungen und Illustrierten. Von 1949. Vgl. Conrad 2002 S. 144.

<sup>555</sup> Oetker Archiv P1/ 431 Jahresbericht für das Jahr 1962 S. 53.

<sup>556</sup> Oetker Archiv S.10/4495 Dr. Oetker Hausfrauen-Beratung Prospekt 1956.

<sup>557</sup> „Was backt Renate im September?“ In: Constanze. 1953, Heft 19, S. 64. Vgl. Oetker Archiv S10/4318 Dr. Oetker hilft der Hausfrau – Winter – Rezepte & Ratschläge aus der Dr. Oetker Versuchsküche. 1952, S10/4322 16 Einzelblätter mit Rezepten aus der Dr. Oetker Versuchsküche mit Renate - Als Einführung der Serie = Wer ist Renate? Was backt Renate

Der Umsatz des Backpulvers blieb von 1956 bis 1958 in etwa auf dem gleichen Niveau, knapp 400 Päckchen pro 1000 Einwohner und Jahr wurden verkauft, danach sank der Umsatz weiter langsam aber stetig, so daß 1961 etwa 350 Päckchen pro 1000 Einwohner und Jahr verkauft wurden. Andererseits stieg die Verkaufsmenge von Tortenguß-Päckchen vor allem ab Mitte der 1950er Jahren rasch an.<sup>558</sup> Der industriell gefertigte Tortenboden war nach Angaben der Marktforschung ebenfalls seit Mitte der 1950er Jahre im Handel.<sup>559</sup> Wie Wildt hinwies, war diese gegenläufige Umsatzentwicklung sozusagen ein Resultat der modernen, beziehungsweise rationalen Gedanken und der Hinwendung zu traditionellen, moralischen Werten. Die Hausfrauen wollten sich gern sowohl die mühsame, anstrengende Hausarbeit erleichtern, aber auch „das Gefühl hauswirtschaftlicher Kompetenz“ beibehalten.<sup>560</sup> Denn den fertigen Tortenboden zu kaufen und ihn selber mit Obst und diesem Tortenguß zu dekorieren, galt und gilt vielfach ebenfalls als „Selbstbacken“.<sup>561</sup>

---

im Sommer? ... 1955. „Schnell und einfach, aber gut“ war das Motto.

<sup>558</sup> Oetker Archiv P3/1 1912-1964, P 1/431 1954-1977.

<sup>559</sup> Vgl. Oetker Archiv P 13/6803 Tortenbodenstudie. 1967, P 13/6804 Marktpsychologische Studie zu Problemen der Einführung eines Tortenbodens unter dem Namen Dr. Oetker... . 1968.

<sup>560</sup> Wildt 1994, S. 80-82.

<sup>561</sup> Vgl. Wochenüplan-Serie in der Constanze: „Es herbstelt in Schmorchens Kochtopf“. In: Constanze Heft 23, 1952, S. 76f, „Bei Ännchen gibt's bunte Happen.“ In: Constanze. 1952, Heft 22, S 69, „3 mal Teig aus der Tüte“. In: Constanze. 1955, Heft 19, S. 140.

## 2 B 1. Hausfrauliches Vorbild und Berufstätigkeit:

### Zwiespältige Situation zwischen moderner und traditioneller Rolle

In den 1950er Jahren standen die Frauen auch in bezug auf das Kuchenbacken zwischen der modernen Lebensart und der traditionellen Frauenrolle. Viele Frauen gingen zur Arbeit, zum Teil anstelle der fehlenden Männer, zum Teil einfach um die Haushaltskosten zu decken.<sup>562</sup> Berufstätig zu sein wurde etwa in der Frauenillustrierten „Constanze“ als modern und positiv geschildert, vor allem die jungen Frauen vor der Heirat seien als Berufstätige „tüchtig“ und hätten allgemein wenig Zeit.<sup>563</sup> Hingegen wurde das „Hausbacken“<sup>564</sup>, im Sinne des Selbstbackens beziehungsweise Hausfrau zu sein, als ins traditionelle Bild passend angesehen, aber zum Teil auch als altmodisch und langweilig dargestellt.<sup>565</sup> So machte 1953 etwa der Schriftsteller Walter von Hollander in der „Constanze“ eine sehr moderne und provozierende Empfehlung für die Hausfrauen: Sie sollten berufstätig sein, damit sie nicht „langweilige Hausfrau“ würden. Damit blieben sie konkurrenzfähig wie die jüngeren Frauen im Büro des Ehemanns, und daraus resultierend bliebe die Ehe stabiler: *„[...] alle Ehen, in denen die Frau ihren Beruf beibehalten hat, in denen sie die doppelte Belastung von Beruf und Haushalt auf sich nahm, waren die weitaus stabileren, hielten weitaus besser zusammen als die anderen Ehen [...]“*<sup>566</sup> Allerdings reagierten die Hausfrauen, sowohl berufstätige als auch im eigenen Haushalt tätige, auf seine klare, aber provozierende Aussage so stark, daß die Redaktion die Leserbriefe extra in einem Artikel ver-

---

<sup>562</sup> Vgl. Constanze 1950-1959.

<sup>563</sup> Vgl. Langer-El Sayed, 1971. Constanze 1950-1959. Etwa die Kochserie mit der jungen, tüchtigen, berufstätigen Frau Barbara in den Heften 1, 1952 bis 13, 1953.

<sup>564</sup> „Backe mit Constanze 1.“ In: Constanze. 03.10.1956, Heft 21, S. 136f.

<sup>565</sup> Vgl. „Backe mit Constanze 1.“ In: Constanze. 03.10.1956, Heft 21, S. 136f. Siehe auch Abschnitt A. Vgl. „Von Liebe sprach keiner: Gedanken über eine Ehe – Diskussion von Walter von Hollander“. In: Constanze. 1952, Heft 2, S. 7f, 20, 22.

<sup>566</sup> Ebd. Von Hollander forderte aber nicht einseitig, berufstätig zu sein: *„Freilich können die Berufsehen nur dann gut gehen, wenn der Mann vernünftig ist und im Haushalt mitzupackt, wenn die Bürden also gerecht verteilt werden, wenn die heranwachsenden Kinder auch ihre Pflichten erfüllen oder wenn eine vernünftige Großmutter die kleinen Kinder hütet.“*

öffentliche und zu weiteren Diskussionen aufrief.<sup>567</sup> Die Entgegnung von berufstätigen Hausfrauen war, daß sie die „doppelte Belastung nur aus bitterer Notwendigkeit von Haushalt und Beruf“ auf sich genommen hätten. Diese „doppelte Belastung“ wurde allerdings in dieser Zeit noch als ganz normal für die Ehefrau angesehen. Nach „Constanze“ Angaben bekamen die Hausfrauen 1954 in der Küche fast keine Hilfe vom Ehemann, etwa 70 Prozent der Befragten erledigten die Küchenarbeit allein, und selbst wenn sie Hilfe hatten, war es meistens nicht vom Ehemann (0.5 Prozent).<sup>568</sup> Es wurde aber auch allgemein nicht erwartet, von Ehemännern Hilfe im Haushalt zu bekommen.

Im Folgenden wird die gesellschaftliche Erwartung an die traditionelle Hausfrauenrolle im Zusammenhang mit Kuchenbacken dargestellt, hauptsächlich anhand der Artikel und Werbeanzeigen in der Illustrierten „Constanze“ und Dr. Oetkers Werbematerial in Form von Druck- und Rundfunkmedien. Über die zeitgenössischen Wirkungen und die Rolle der Frauenillustrierten lehne ich mich weiterhin an die Forschung und Theorie von Ingrid Langer-El Sayed an, in bezug auf Werbung und Werbkommunikation vor allem an Rainer Gries.<sup>569</sup>

Junge Frauen vor der Heirat wurden in den Artikeln und in den Werbeanzeigen der zeitgenössischen „Constanze“ einerseits als weniger kompetent im Haushalt im Vergleich zu früheren Zeiten betrachtet oder beschrieben. Andererseits wurde weniger kompetent zu sein

---

<sup>567</sup> „Keine Liebe zur Halbtagsfrau!“ In: Constanze. 1953, Heft 7, S. 54f.

<sup>568</sup> „Geliebte Küche!“ In: Constanze. 1954, Heft 17, S. 37. Tabelle: „Wieviel Hausfrauen haben Hilfe im Haushalt? Eine aufschlußreiche Antwort“: Keine 71%, Putzfrau 10%, Mädchen 9%, Verwandte 12%, Ehemann 0.5%.

<sup>569</sup> Vgl. Über die Rolle der Frauenillustrierten: Langer-El Sayed, 1971. Über die Werbkommunikation und die Rolle und Wirkung der Werbung vor allem in den 1950er und 1960er Jahren: Rainer Gries: *Produkte als Medien. Kulturgeschichte der Produktkommunikation in der Bundesrepublik und der DDR*. Leipzig 2003. Rainer Gries/Volker Ilgen/Dirk Schindelbeck: „*Ins Gehirn der Masse kriechen!*“: *Werbung und Mentalitätsgeschichte*. Darmstadt 1995, Axel Schildt: „Massenmedien im Umbruch der fünfziger Jahre.“ In: *Mediengeschichte der Bundesrepublik Deutschland*. Bonn 1999, S.633-648, Frank Bösch/Manuel Borutta: „Medien und Emotionen in der Moderne. Historische Perspektiven.“ In: Dies. (Hg.): *Die Massen bewegen. Medien und Emotionen in der Moderne*. Frankfurt am Main 2006, S. 13-41, Vinzenz Hediger: „Gefühlte Distanz. Zur Modellierung von Emotion in der Film- und Medientheorie.“ In: ebd., S. 42-62.

offiziell mit der gleichen Begründung wie in der Zwischenkriegszeit toleriert: Sie hätten keine Zeit, das Kochen und Backen zu praktizieren, denn sie wären berufstätig.<sup>570</sup> Die jungen Frauen hätten daher auch keine Chance, kochen und backen zu lernen.<sup>571</sup> Darüber hinaus gibt es 1952 auch Beschreibungen von vorbildlichen Figuren junger Frauen wie „Barbara“ in der Kochserie der „Constanze“ oder wie in der Werbung von Libby’s evaporierter Milch<sup>572</sup>. In einer dieser Werbeszenen befinden sich neben der Milch ein mit Schreibmaschine geschriebener Brief und eine Tasse Kaffee, hinten liegt noch ein Teller mit drei kleinen Schokoladenkuchen mit Zuckerguß. In dem Brief steht (vermutlich über eine Freundin des Briefschreibers); „... *entzückendes Kleid angezogen. Ihr Zimmer war reizend eingerichtet, – wenn ich an meine Junggesellenbude denke –! Sie hatte Kuchen gebacken, und dazu gab es Kaffee so gut wie zu Hause, – sie wird bestimmt eine gute Hausfrau! [...]*“.<sup>573</sup> Solange seine junge Frau ledig war, wurde kein Anstoß daran genommen, wenn sie nicht tüchtig in der Küche war, nach dem Motto „Kann man nichts machen, Lohnarbeit wird bevorzugt“. Aber wenn sie den Haushalt doch gut machte, wurde dies bedingungslos gelobt, und Erwartungen an die Fähigkeiten einer tüchtigen zukünftigen Ehefrau wurden hemmungslos geäußert. Wenn die Frau verheiratet war, waren die Erwartungen von außen und vom Ehemann noch größer, den Haushalt beziehungsweise das Hausbacken perfekt zu beherrschen: Dr. Oetker veröffentlichte nach 1957 eine kurze Geschichte über ein junges Paar, das zum ersten Mal allein eine kleine Kaffeegesellschaft als Gastgeber empfängt. Die junge Ehefrau hat bisher nicht selbst backen müssen, weil das die

---

<sup>570</sup> Siehe Teil I B 2c. Schriftliche und praktische Unterweisung. Kochbücher und Kurse für Kochen und Backen.

<sup>571</sup> Zusätzlich noch hatten sie wegen der Kriegszeit keine Chance gehabt, solches zu lernen. Vgl. Oetker Archiv P/13 4107 Der helle Kopf. Frühjahr, 1955. In der Dr. Oetker-Hauszeitschrift wird geäußert, daß den jungen Verbraucherinnen aufgrund der Kriegzeiten hausfrauliche Kenntnisse fehlten. Siehe auch Teil I B 2c. Schriftliche und praktische Unterweisung: Kochbücher und Kurse für Kochen und Backen.

<sup>572</sup> Werbanzeige: „Libby’s Milch. Evaporierter Milch“. In: Constanze. 1952, Heft 1. Vgl. „Hier kocht zum ersten Male: Constanze – Köchin Barbara!“ In: Constanze. 1952, Heft 1, S. 32f.

<sup>573</sup> Ebd.

Schwiegermutter immer erledigt hatte. Diesmal schlägt sie anfangs dem Ehemann vor, ob sie ihre Freundin ums Kuchenbacken bitten sollte. Der Ehemann sagt nach einiger Überlegung:

*„[...] ich hätte es lieber, wenn wir selbst backen würden. Was Hannelore [die Freundin] kann, bringst du erst recht fertig. [...] und dann hätte ich es halt gern, sonst denkt unser Besuch am Ende noch, Du kannst nicht backen, Allein schon der Gedanke daran würde mich kränken. Es sollten doch alle wissen, was ich für eine patente Frau habe, die außer in ihrem Beruf auch im Haushalt was vorstellt [...]. [Unterstrichen von S. S.]<sup>574</sup>*

Selbstverständlich ist dieser Text als Werbung für Backzutaten und Backbücher gedacht, dementsprechend wird die Situation etwas übertrieben geschildert. Die junge berufstätige Ehefrau wird im Lauf des Textes schnell ermutigt, sodaß sie denkt: Zwischendurch, in der Mittagspause und abends würde sie einen „Frankfurter Kranz“ und noch einen Obstkuchen backen. Sie gibt dem Ehemann wegen seines „Versprechens“ „wir’ backen [zusammen]...“ als Alibi die Arbeit, Pflaumen zu entsteinen. In der Tat ist es nicht so einfach, als ersten Versuch einen „Frankfurter Kranz“ zu backen, diese Fiktion wurde in der Werbegeschichte jedoch sehr euphorisch geschrieben. Am Ende kommt noch einmal der unausgesprochene Gedanke des Ehemanns:

*Sie ist ganz so, wie er sie will, [...] im Stillen denkt er „Mutter hat immer selbst gebacken, und uns hat es stets vorzüglich geschmeckt, warum sollten wir nun andere Moden einführen!“<sup>575</sup>*

In dieser Geschichte wurde zuerst die Schwiegermutter als Vorbild einer perfekten und erfahrenen Ehefrau gezeigt, die junge Ehefrau sollte auch so tüchtig sein wie sie. Diese kurze Werbegeschichte wurde wie erwähnt etwas übertrieben geschrieben, aber ein solcher Gedanke, daß die Untüchtigkeit der Ehefrau dem Ehemann Schande bringt, war nicht nur in Dr. Oetkers Werbetext vorhanden. Auch Frau B. aus Bad Cannstatt erzählte über die Zeit

---

<sup>574</sup> Oetker Archiv P1/271 Pressedienst nach 1957.

<sup>575</sup> Ebd.

zu Beginn ihrer Ehe (ab 1966 bei Fellbach/Stuttgart):

S. S.: [fragte nach dem Kucheneinkauf] *Haben die Männer nichts vom Bäcker geholt und immer bei ihrer Familie gegessen?*

Frau B: *Ja, für die Männer, ja, die wären ... man kann, ... so eine hat man nicht, ... jetzt [gerade] in der ganz strengen ländlichen Gegend, so eine heiratet man gar nicht, die keinen Haushalt führen kann.* [der Ton wurde lauter, als ob sie sich ein bißchen aufregte].

S. S.: *Ha...!!*

Frau B: *Da redet das ganze Dorf darüber. Es gibt natürlich trotzdem welche Männer, die es gemacht haben. Aber dann hat das ganze Dorf drüber geredet, was der für eine geheiratet hat. In einer Dorfgemeinschaft, kannst du dir vorstellen [...]*<sup>576</sup>

Dann erzählte sie über ihre eigene Konfliktgeschichte mit ihrer Nachbarin, einer putzwütigen Hausfrau, die nicht mit der Berufstätigkeit von Frau B. zufrieden war.

Frau B. *Aber das war ganz typisch für die Gegend [Schmieden bei Fellbach/Stuttgart]. Ich war in ihren Augen eine schlechte Hausfrau, weil ich zur Arbeit gegangen bin, und eigentlich mein Fußboden und das Waschbecken hin und wieder hätten sauberer sein können. Es war in meiner Generation auf dem Land schon noch ein sehr, sehr starkes Motiv, daß die Frau, die man heiratete, gut im Haushalt sein mußte.*

Frau B. ist in der Tat sehr tüchtig im Haushalt. Sie kann mehrere Kuchen schnell und sehr gut für den Verzehr zum Nachmittagskaffee am gleichen Tag backen, kennt sich sehr gut in verschiedenen hauswirtschaftlichen Bereichen aus, bekommt auch von vielen Leuten sehr viel Lob. Dennoch war sie damals für die Nachbarin nicht gut genug, weil sie nicht ihre ganze Zeit dem Haushalt widmete.

Diese Erzählung bezieht sich auf die Zeit Mitte der 1960er Jahre. Aus den 1950er Jahren wurde in Interviews und Umfragen weniger von solchen moralischen Konflikten und Be-

---

<sup>576</sup> Aus dem Interview mit Frau B. (geb. 1943, verheiratet 1966) aus Bad Cannstatt 2000.

obachtungen in bezug auf hausfrauliche Tüchtigkeit berichtet. Das könnte auch daran liegen, daß die 1950er Jahre hauptsächlich von der Mangelbeseitigung und dem Wirtschaftswunder beherrscht waren und die Mode sich nach außen orientierte, außerhalb des Hauses, auf industrielle, käufliche Neuheiten.

Die Themenschwerpunkte in der Dr. Oetker-Werbung und in der „Constanze“ blieben in diesem Zeitraum die wirtschaftliche Entwicklung, materielle Bedürfnisbefriedigung und zeitliche Probleme wegen der Berufstätigkeit der Frauen. In der Dr. Oetkerschen Werbung mit „Frau Renate“ wurde auch thematisiert, wie die Ehefrau dem Ehegatten mit dem Kuchenbacken gefallen sollte. Der Ehemann als Haushaltungsvorstand gab die Richtung vor, und „Frau Renate“ folgte ihrem Mann.<sup>577</sup> Erst Ende der 1950er Jahre wurde in der „Constanze“ und in der Dr. Oetker-Werbung begonnen, stärker an die „Hausfraulichkeit“ zu appellieren, die mit dem Familienglück verknüpft wurde. Das bedeutete, daß die Hausfrauen in der Werbung für das Familienglück und die gemütlichen Momente im Familienleben selbstständig verantwortlich sein konnten. Dieses Thema wird später erneut behandelt.

Kuchen wird aber bereits 1952 in einer Werbung für ein Haushaltsgerät, das eigentlich mit dem Kuchen nichts zu tun hat, als ein Symbol der Mutterliebe in einer Wohlstand und zeitliche Entspanntheit suggerierenden Situation gebraucht:<sup>578</sup> In der Werbung für einen Staubsauger. Im Text zu dem Photo, auf dem eine Frau ein Kind mit Kuchen füttert, heißt es:

*„Mutti hat Zeit, um den kleinen Peter geduldig zu füttern. Sie hat Zeit für ihren Mann – sie hat Zeit für sich selbst! Mutti hat keine Hausgehilfin – aber sie hat einen [...] Staubsauger, der ihr bei der täglichen Hausarbeit kostbare Zeit und*

---

<sup>577</sup> Vgl. „Was backt Renate im Oktober?“ In: Constanze. 1953, Heft 21, S. 72.

<sup>578</sup> Die Werbung von Dr. Oetker, die Werbung für Schlankheitsmittel und die Werbung für evaporisierte Milch, nutzten schon 1950 Kuchen oder Torte als Requisit, aber nicht als Symbol für Mutterliebe. Vgl. Constanze. 1950, Heft 1 (Dr. Oetker, Backin für Windbeutel), Heft 7 (Dr. Oetker, Osterbäckerei), Heft 18, Heft 21 (Schlankheitsmittel und Torte als Requisit), Heft 24 (Dr. Oetker Weihnachtsbäckerei), Heft 26 (evaporisierte Milch und Stollen als Requisit).

*viel Mühe spart.*<sup>579</sup>

Die Zeitschrift „Constanze“ veröffentlichte 1954 einen Artikel über ein Hilfswerk mit „Hausfrauenvertreterinnen“ mit dem Titel: „*Wir werden Ihnen einen Kuchen backen. Trost für die kranke Hausfrau.*“.<sup>580</sup> Hier wurde der Kuchen als Symbol der liebevollen Hilfe für die Mutter und ihre Familie gebraucht, als Zeichen dafür, daß das Hilfswerk so gut wie möglich, auch gefühlvoll, im Notfall die Mutter vertreten würde. Im Artikel von 1955 „*Wenn der Kuchen kommt, geht's los!*“ wurde über deutsche Mädchen berichtet, die in England arbeiteten. Sie würden sich durch die Kucheneinladung seitens der deutschen Botschaft „*wie [...] zu Hause fühlen*“. Dabei war der Kuchen, der „*wie zu Hause schmeckt*“, von einem deutschen Restaurant geliefert worden.<sup>581</sup> Der Kuchen wurde hier als Requisit eingesetzt, als etwas Deutsches gebraucht, sodaß sie sich symbolisch wie zu Hause fühlen sollten.<sup>582</sup>

Bevor 1956 die „Constanze“-Redaktion am Image vom „Hausbacken“ einen Kurswechsel vollzog, schaffte Dr. Oetker bereits 1953 mit „Frau Renate“ eine neue Leitfigur, die das Hausbacken positiv darstellte.<sup>583</sup> „Frau Renate“ wurde nach Conrad als Identifikationsfigur für die junge berufstätige Mutter und Hausfrau kreiert, die „*tagsüber tüchtig im Beruf, abends und am Wochenende traditionsbewußte Hausfrau [war], der das leibliche Wohl von Mann und Kindern über alles ging*“.<sup>584</sup> Nach Conrad wollte Dr. Oetker

---

<sup>579</sup> Werbung für Staubsauger von PROGRESS. In: Constanze. 1952, Heft 23.

<sup>580</sup> „Wir werden Ihnen einen Kuchen backen: Trost für die kranke Hausfrau.“ Ein Hilfswerk mit Hausfrauenvertreterinnen in Celle seit 1949. In: Constanze. 1954, Heft 12, S. 82.

<sup>581</sup> „Wenn der Kuchen kommt, geht's los!“. Die Frau des deutschen Botschafters lädt ein: „[...] wie zu Hause schmeckt den jungen Mädchen der Butterkuchen, den sie hier auf englischem Boden vergnügt verzehren. Und wie zu Hause fühlen sich diese deutschen Mädchen, die in England arbeiten [...]: [...] Da werden Riesenportionen Kaffee getrunken und Kuchen aus dem deutschen Restaurant Schmidt verzehrt.“ In: Constanze 1955, Heft 4, S. 34.

<sup>582</sup> Es kann auch sein, daß mit „zu Hause“ Deutschland allgemein im Gegensatz zu England gemeint war.

<sup>583</sup> „Was backt Renate im September?“ Constanze Heft 19, 1953, S. 64. Oetker Archiv P13/4107 1955. Vgl. Conrad 2002, S. 73.

<sup>584</sup> Conrad 2002, S. 73. Vgl. Oetker Archiv P13/4107 1955.

*„kein neues Frauenbild schaffen, sondern paßte sich dem Bild der Frau in der Gesellschaft jener Zeit an.“ [Frau Renate] „sollte modern wirken und Kompetenz auf dem ureigensten Gebiet der Frauen – der Küche – beweisen aber nicht die Führungsrolle in der Familie dem Mann streitig machen.“<sup>585</sup>*

Das war das zeitgenössische Bild von jungen Ehefrauen, das Dr. Oetker entworfen hatte und welches die gesellschaftlichen Vorstellungen widerspiegeln sollte. In einem Werbetext von 1955 gibt es eine weitere Beschreibung von „Renate“. Erst entschuldigte man sich im Text bei der „erfahrenen“ Hausfrau, daß die Werbung sich an die jungen Frauen wende. Es folgte: *„Denn, was ihr schon längst zu einer Selbstverständlichkeit geworden ist, das will ja Renate (und ihre vielen jungen Kolleginnen) erst lernen!“<sup>586</sup>* Hier wurde durch die offensive Entschuldigung die Untüchtigkeit der zeitgenössischen jungen Hausfrauen in der Küche bereits als eine allgemeine Tatsache dargestellt. Ihr Unwissen wurde durch ihren Willen zum Lernen gleichzeitig aber wieder toleriert, schließlich sei das im Grund genommen in Ordnung, denn

*„junge, moderne, berufstätige Frauen, die Tag für Tag im Büro sitzen, in der Fabrik oder hinter dem Ladentisch stehen, [...] stehen fest und sicher im Alltagsleben und wissen, wie man sich die Arbeit verkürzen und die Freiheit verlängern kann, [...] und besorgen abends so selbstverständlich ihren Haushalt.“<sup>587</sup>*

Das grundsätzliche Verhalten der jungen Frauen paßte zum gesellschaftlich erwarteten Bild, so sollte es eigentlich nichts zu beanstanden geben. Letztendlich hatten sie nur deswegen keine Zeit, weil sie die Erwerbsarbeit leisteten. Nur Backen könnten sie nicht richtig, das sei schade, die Situation solle für das Familienglück verbessert werden, wie es „erfahrene Hausfrauen“ bereits praktizierten. Bei der Konstruktion einer Leitfigur verwendete Dr.

---

<sup>585</sup> Conrad 2002, S. 124. Vgl. Oetker Archiv P13 /4107 Der helle Kopf. Frühjahr, 1955.

<sup>586</sup> Oetker Archiv S10/4322 16 Einzelblätter mit Rezepten aus der Dr. Oetker Versuchsküche mit Renate - Als Einführung der Serie.1955.

<sup>587</sup> Ebd.

Oetker geschickt den Rahmen der gesellschaftlichen Moral.<sup>588</sup> Die Firma brachte aber diese moralische Charakterbildung in den nächsten Jahren in der Werbung mit „Frau Renate“ nicht in den Vordergrund: Hervorgehoben wurde die praktische Seite, nämlich die Faktoren von bequemer und leichter Arbeit und vor allem die Zeit- und Geldersparnis. Daß das Selbstbacken für die jungen, modisch beeinflussten Hausfrauen vielleicht nicht unbedingt attraktiv war, aber von der älteren Generation, sprich den Schwiegermüttern, sehr positiv bewertet wurde, impliziert der erste Artikel der Serie „Backe mit Constanze“ 1956:

*„Warum nicht hausbacken? Hier beginnt eine Serie für Backkünstlerinnen und Backlehrlinge: [...] Warum eigentlich nicht? Es wurde längste Zeit, dem Wörtchen „hausbacken“ den Geschmack von Sauerkraut und Filzpantoffeln zu nehmen und ihm wieder zu seiner alten, nach Vanille, Nuß und Mandelkern duftenden Bedeutung zu helfen. [...] für den Besuch von Schwiegermutter am Sonntag oder für den Abend mit Nachbarn. Eine schlichte Biskuitrolle oder ein erfrischender Obstkuchen hätte Schwiegermutter auch schon ein bewunderndes „Ich wußte gar nicht, daß du so etwas kannst“ entlockt. [...] und sie die Hausfrau dafür hätte loben müssen. Lob verbindet! [...] die Ehemänner erwarten heutzutage nicht, daß die berufstätigen jungen verheirateten Frauen so gut backen könnten [...]“<sup>589</sup>*

Außerdem begründete die Redaktion die neue Serie mit den zum Teil mangelnden Backkenntnissen der Leserinnen und mit der Beliebtheit des Backens, 85 Prozent der Befragten in der Meinungsumfrage von „Constanze“ würden von allen Haushaltstätigkeiten am liebsten backen.<sup>590</sup> Die Darstellung der Redaktion zeigte das Image des Selbstbackens: Das Selbstbacken wurde vor allem von Städtern („Constanzes“ Leser waren eher gebildete

---

<sup>588</sup> Vgl. Sierck, 1994.

<sup>589</sup> „Backe mit Constanze 1. Warum nicht hausbacken?“ In: Constanze. 03. 10. 1956, Heft 21, S. 136f.

<sup>590</sup> Die Redaktion berichtete, daß in der Zuschrift einer Leserin mitgeteilt wurde, sie kenne den Unterschied zwischen Mürbeteig und Knetteig nicht. Blumenpflege war die zweitliebste Tätigkeit.

oder gehobene Städter)<sup>591</sup> als weniger modern und attraktiv angesehen, galt aber allgemein als traditionell und als eine wichtige hausfrauliche Tätigkeit. Die Berufstätigkeit war dabei zwar im ersten Moment eine Entschuldigung, die aber auf die Dauer nicht akzeptiert wurde; vor allem wenn die Frauen verheiratet waren, wurde trotzdem im Laufe der Zeit unter dem Begriff „Erfahrung“ erwartet, daß sie den Haushalt gut führen könnten.

---

<sup>591</sup> Vgl. siehe Teil 2 B 0-1. Bis zur Erholung der privaten Hauswirtschaft.

## 2 B 2 Kuchenkauf: Zeichen der Modernisierung und Luxussymbol

In diesem Abschnitt wird die allgemeine Einstellung zu gekauftem – nicht selbst hergestelltem Kuchen – im Gegensatz zum „selbstgebackenen Kuchen“, vor allem in den 1950er Jahren geschildert.<sup>592</sup>

Man stellt sich heutzutage oft vor, gekaufter Kuchen wäre hierzulande im privaten Bereich immer an zweiter Stelle plaziert. „Hmhm, es schmeckt ja wie ein gekaufter Kuchen!“ Eine solche Äußerung kann zwar in Japan für selbstgebackenen Kuchen ein sehr schönes Kompliment sein, aber in (Süd-)Deutschland sehr wohl als Beleidigung aufgefaßt werden. In meinem insgesamt fast zehnjährigen Aufenthalt in Tübingen habe ich weder bei der Forschung noch privat dieses Kompliment gehört oder gelesen. Allerdings habe ich bei der Forschung und privat auch einige deutsche Männer im Alter zwischen 40 und 60 kennengelernt, die im Prinzip der Meinung sind, die bei einem Bäcker oder Konditor gekauften Kuchen oder Torten würden besser schmecken als selbstgemachte. Sie fügten alle noch hinzu, diese Meinung dürften sie, vor allem vor ihren Ehefrauen, eigentlich nicht äußern.

1957 führte Dr. Oetker ein Kompliment ein, das der Ehemann der jungen Ehefrau-Werbefigur „Renate“ machte, nach Oetker etwas „*Wunderschönes*“: „*Du bäckst so gut wie meine Mutter*“<sup>593</sup>. Der von der Mutter, von einer erfahrenen Hausfrau, die den Geschmack des Sohnes am besten kennt und dementsprechend den Kuchen herstellen können sollte, selbstgebackene Kuchen schmeckt wohl dem jungen Mann am besten. Deshalb sei dieses Kompliment fürs Kuchenbacken das beste Lob für eine frisch verheiratete und daher noch weniger erfahrene Hausfrau mit Beruf, propagierte die Oetker-Werbung. Aber wurde ein selbstgebackener Kuchen immer besser bewertet als gekaufter Kuchen aus einem Bäckerladen? Im Prinzip nicht. Wie in den letzten Abschnitten gezeigt wurde, haben professionelle und gewerbliche Backwerke früher erstens einen anderen Stellenwert gehabt als

---

<sup>592</sup> Hier handelt es sich um den beim Konditor oder Bäcker hergestellten Kuchen. Industriell gefertigte, abgepackte Kuchen aus dem Supermarkt werden in diesem Kapitel nicht in Betracht gezogen, soweit nicht extra erwähnt.

<sup>593</sup> Dr. Oetkers Werbung in Constanze. 1957, Heft 8, S. 82.

das Backen von Hausfrauen.<sup>594</sup> Zweitens wurde das „Selbstbacken“ vor dem Krieg als etwas anderes verstanden als heutzutage. Das bezog sich hauptsächlich auf nicht-gewerbliches Backen. Zwischen „Nicht-gewerblichem Backen“ und „Hausfrauen-Backen“ gab es einige Variationen, wie etwa, ob die Hausfrauen selber den Kuchen herstellten, ob sie ihn vom Bäcker abbacken ließen, oder ob sie ihn von einer Hausangestellten herstellen ließen. Nach der Illustrierten „Constanze“ zu schließen, erledigten 1954 rund 80 Prozent der befragten Hausfrauen die Küchenarbeit allein, die restlichen 20 Prozent hatten Hilfe von „Mädchen“ oder Verwandten.<sup>595</sup> In diesem Fall kann die Teigvorbereitung im Haushalt mit anschließendem Abbacken beim Bäcker und das „Hausfrauen-Backen“ als relativ identisch betrachtet werden. Die anderen Faktoren werden nicht hier, sondern im nächsten Abschnitt diskutiert; hier wird das Augenmerk auf gewerblich hergestellte Kuchen gerichtet.

Kuchen zu kaufen war und ist, insbesondere für den Empfang von Besuch, vor allem im Schwabenland, auch noch um 2000 nicht unbedingt gut angesehen.<sup>596</sup> Wenn es aber vor dem Zweiten Weltkrieg noch legitim war, Kuchen vom Konditor oder Bäcker zu holen und die Gäste damit zu bewirten, seit wann hat sich dies dann verändert? In der Frauenillustrierten „Constanze“ findet man in den 1950er Jahren einige Artikel, die dieses Thema beleuchten.

Von 1952 bis Mitte 1953 gab es dort eine Kochserie in der Art eines Wochenmenüplans. Das Konzept dieser Serie war, daß die Leitfigur „Barbara“ den *„Hunderttausenden berufstätigen und haushaltstätigen Frauen“* zeigt, *„wie man mittags in 90 Min. selber kocht und warum es so wichtig ist.“*<sup>597</sup> Die 28 jährige Barbara ist blond, mittelgroß, hat einen festen Freund sowie gute Freunde und wohnt allein in einer Stadt. Sie ist im Beruf ehrgeizig und

---

<sup>594</sup> Siehe Teil 1 B. Popularisierungsfaktoren des Kuchenkonsums und Teil 1 C. Kuchen als häusliches Luxussymbol?

<sup>595</sup> 10 Prozent hatten eine Putzfrau. In: Constanze. 1954, Heft 17, S. 37.

<sup>596</sup> Aus dem Interview etwa mit Frau P., Frau M., Frau SP. Frau UP. aus Tübingen 2000.

<sup>597</sup> „Hier kocht zum ersten Male: Constanze-Köchin Barbara!“ In: Constanze. 1952, Heft 1, S. 32 f.

im Haushalt „[von ihrer Mutter] *praktisch erzogen*“. Sie wurde quasi als eine moderne aber gleichzeitig traditionsbewußte, moralisch und modisch vorbildliche und sympathische Frau vorgestellt. „Barbara“ stand, anders als „Renate“ von Dr. Oetker, die mehr in Richtung einer Identifikationsfigur angelegt war, als Vorbild und Lehrende vor dem Lese-Publikum. Sie sollte den Leserinnen beibringen, wie man kochen und backen und dafür die Zeit praktisch nutzen sollte. Sie backte jedes Wochenende, oft freitags, manchmal auch etwas anderes als Kuchen, aber „backen“ tat sie auf jeden Fall. Nebenbei holte sie auch ab und zu Kuchen oder Torte aus der Konditorei oder vom Bäcker.<sup>598</sup> Sie tat dies immer unter der Woche, aber nicht jedes Mal und nicht von Anfang der Serie an. Erst in der sechsten Folge der Serie, nach einem halben Jahr, holte sie zum ersten Mal „einen Apfelkuchen mit Sahne vom Konditor“.<sup>599</sup> Später dann holte sie in der neunten Folge, an einem Dienstag im Juli, und in der 13. Folge, an einem Mittwoch im November, vereinzelt jeweils ein Pflirsichtörtchen vom Konditor und „Zwetschgenkuchen“ vom Bäcker. 1953 gab es bei ihr im Januar, April und Mai ein Stück Torte oder ein süßes Stückchen vom Bäcker oder Konditor, bis sie im Juni das Menü für ihre Hochzeit vorstellte und die Serie damit endete.<sup>600</sup> Das heißt, seit der 13. Folge 1952 holte „Barbara“ fast in jeder Folge einmal unter der Woche Törtchen oder süße Stückchen vom Bäcker oder Konditor, außer wenn in der Folge ein Jahresfest wie etwa Fasching thematisiert wurde. In dieser Wochenmenü-Serie, die zum Selbstkochen animieren und ein vorbildlicher Vorschlag für die Leserinnen sein sollte,<sup>601</sup>

---

<sup>598</sup> Vgl. Constanze. 1952, Heft 1-26, 1953, Heft 1-13.

<sup>599</sup> Constanze. 1952, Heft 9, S.54.

<sup>600</sup> „Bei Schmorchen gibt’s diese Woche: Alles schnelle Sachen.“ In: Constanze. zweites Januarheft 1953, Heft 2, S. 42: Freitag: Ein Stück Konditor-Torte mit Kaffee, „Bei Schmorchen gibt’s: Lauter gesunde Sachen!“ In: Constanze. 1953, Heft 8, S. 61f: Dienstag: Apfeltasche vom Bäcker, „Schmorchens Kochtip: Süßsauer macht lustig!“. In: Constanze. zweites Maiheft 1953, Heft 11, S. 74: Freitag: Zitronentörtchen vom Bäcker. 1953 kam es dreimal vor, daß „Barbara“ Kuchen vom Konditor oder Bäcker holte. Diese für ein halbes Jahr geringe Zahl liegt darin begründet, daß erstens die Serie 1953 nicht mehr regelmäßig wie im letzten Jahr herausgebraucht wurde und daß zweitens in der Serie zu Jahresfestzeiten wie Ostern kein Backwerk vom Konditor oder Bäcker gekauft wurde.

<sup>601</sup> „[...]wer arbeitet, muß auch essen! [...] etwas Vernünftiges, Warmes und möglichst Selbstgemachtes. Das ist nämlich viel billiger.“ In: Constanze. 1952, Heft 1, S. 32f.

ist es eine Gewohnheit geworden, einmal unter der Woche süßes Backwerk vom Bäcker oder Konditor zu holen. Über ein ähnliches Verhalten berichtet zum Beispiel Wildt: Die befragte Kieler Familie habe „Teilchen“, also süße Stückchen wie „Butterkuchen, Streuselkuchen, Bienenstich, Rosinenschnecken“, für „Zwischendurch“ eher gekauft, als Torten und Kuchen zum Wochenende.<sup>602</sup>

Die „Constanze“-Redaktion empfahl 1954 in einem Artikel für eine Kaffeegesellschaft: *„bei unerwartetem Gästeeinfall hilft rasch ein Kuchenpaket aus der Konditorei“*<sup>603</sup>. Für angemeldeten Besuch empfahl sie Napfkuchen mit Puderzucker bestreut oder mit Schokoladenguß und riet davon ab, *„die meisterhaften Tortengebilde aus Backbüchern nachzuahmen“*, was *„sicher auch viele Hausfrauen reizt“*.<sup>604</sup> 1955 tauchten auch in einer Werbung in der „Constanze“ zwei anscheinend gekaufte Kuchen zur familiären Teestunde auf. Eine Haarextrakt-Werbung nutzte ein Familienfoto mit Kuchen als Requisit, das eine *„Samstag-Zeit für eine Teestunde zu dritt [Familie]“*<sup>605</sup> repräsentieren sollte. Auf dem Foto hält der Ehemann gerade ein Stück Kuchen – eher Torte mit Schokoladenüberzug – hoch. Das Kind will das Stück mit der Hand greifen. Ein anderer Kuchen liegt noch auf dem Tisch, ist klein und rund, ähnlich einem größeren, flachen Muffin. Das Motto der Werbanzeige ist, mehr Zeit zu haben. Der Haarextrakt sollte Grund für mehr Vergnügen mit der Familie und Auslöser für den Einkaufsbummel sein, nicht für das Kuchenbacken. Wie schon in den letzten Abschnitten erwähnt wurde und hier ebenfalls deutlich ist, präsentierte die „Constanze“ vor allem bis Mitte der 1950er Jahre finanziell relativ anspruchsvolle Beispiele und Vorschläge. Ob es bereits 1953/54 vielen Familien und jungen berufstätigen

---

<sup>602</sup> Wildt 1994, S. 80.

<sup>603</sup> „Auch die Augen essen mit!“. In: Constanze. Zweites Februarheft 1954, Heft 4, S. 76f.

<sup>604</sup> Ebd.

<sup>605</sup> Haarextrakt DIPLONA: *„Sie ist glücklich und zufrieden. Es ist Samstag und Zeit für eine Teestunde zu dritt. Nach dem Tee gehen die Drei Läden anschauen. Das ist ihr Wochenende- Vergnügen. Und dabei wird immer noch einiges eingekauft. Heute bestimmt Diplona – Haarextrakt, ja Diplona verwenden sie langsam.“* In: Constanze. 30. November 1955, Heft 25.

Frauen möglich war, jede Woche einmal etwas Süßes vom Bäcker zu holen, oder bei „*unerwartetem Gästeeinfall*“ ein „Kuchenpaket“ aus der Konditorei zu holen, ist eine andere Frage. Wenigstens in den städtischen Bereichen scheint es ein gesellschaftlich legitimes beziehungsweise sogar empfohlenes Verhalten gewesen zu sein, Kuchen zu kaufen und auch die Gäste damit zu bewirten. Herr B. aus Bad Cannstatt, ursprünglich aus Heilbronn stammend, erzählte über die 1950er Jahre:

*„Wenn meine Mutter nicht gebacken hat, hat man in einer Konditorei am Sonntag etwas gekauft. Am Samstag nicht. Am Sonntag war nur der Konditor mit Café offen. Es war damals mehr üblich als heute. [Kuchen zu kaufen. ...] Man hat nur dann Kuchen bei der Konditorei gekauft, wenn man Besuch hatte. Wenn kein Besuch gekommen ist, kann ich mich nur entweder an selbstgemachten Kuchen erinnern, oder an Hefekranz. Später als meine Eltern älter wurden, [...] sind wir öfters Samstagnachmittag oder Sonntag oder Samstagnachmittag und sonntags in den Garten gegangen. Das war außerhalb Heilbronn, und es hat immer Kaffee und Kuchen gegeben. Da hat man unterwegs, dann im Vorbeigehen, wenn meine Mutter keinen Kuchen gebacken hat, oder wenn ein besonderer, ein besonderer Tag war, hat man im Vorbeigehen den Kuchen gekauft und hat ihn im Garten zum Kaffee gegessen, den man in der Thermoskanne gehabt hat.*

*[S. S: Ist es ein Luxus gewesen?]*

*Wenn man Kuchen bei der Konditorei gekauft hat, es war ein Luxus. [...]“ [Unterstrichen von S. S.]*

Frau B., die Ehefrau von Herrn B., schilderte die Familie ihres Mannes als „wirklich Städter“<sup>606</sup> und sagte über sich, daß sie vor allem über die ländliche Gegend erzählt habe. Das Ehepaar B. redete kurz miteinander:

*Frau B.: Ich habe vorher gesagt, wenn man bei uns Kuchen gekauft hat, das war eine Schande für die Hausfrau.*

---

<sup>606</sup> „Sein Vater war Postillion mit der Postkutsche, der Vater von meiner Schwiegermutter war Lokomotivführer oder so was, aber das sind dann wirklich Städter gewesen.“ Aus dem Interview mit Frau B. 2000.

Herr B.: *Das kann sein ja. Hahahaha* [lachen]

[S. S.: *Und in Ihrer Familie war es keine Schande?*]

Herr B.: *Nein, nein, nein, nein.*

[S. S.: *War es in Ordnung?*]

Herr B.: *Ja.*

Herr B.: *Es war definitiv ein Luxus, natürlich. Und daß es eine Schande war, sicher nicht. Sicher nicht. Denn, ganz im Gegenteil. Wenn man Kuchen gekauft hat, in einer Konditorei, war das etwas Außerordentliches, und man hat gedacht, daß diese Leute vielleicht mehr Geld haben als die anderen, die ihren Kuchen selber backen. [Es war schon ein Kuchen, nicht eine Torte?] Nein nein, es war Kuchen. Meistens, äh, meistens war das dann Kuchen mit Schlagsahne.*

Dieses Beispiel stammt von einer besser bemittelten und wohl eher mehr als durchschnittlich am Essen interessierten Familie. Was Herr B. selbst äußerte, nämlich daß es ein Luxus und etwas Außerordentliches war, Kuchen vom Konditor zu holen, bestätigten auch andere Erzählungen. Zum Beispiel habe es bei der Familie von Frau P. aus Tübingen, auch in den 1970er Jahren, nie gekauften Kuchen gegeben, meinte eine Tochter von Frau P., Frau DP., und dies bestätigten andere Familienmitglieder von Frau DP.<sup>607</sup> Frau P. arbeitet heute noch als Krankengymnastin; in ihrer Ehe wurden erst später (seit etwa 1970) beide Partner berufstätig, die Familie hatte vier Kinder. Frau P. schilderte ihre finanzielle Situation zwar als ausreichend, aber nicht üppig.

Frau DP: *Also, ja in meiner Zeit, viele Familien, die haben einfach Kuchen eingekauft. Am Sonntag. Man ist zum Bäcker gegangen oder Konditor, dann hat man Stücke gekauft. Und das haben wir nie gehabt. Meine Mutter hat immer gebacken. [...] wenn meine Großmutter da war, dann sind wir Kuchen essen gegangen. Das war schon eine Besonderheit. Da waren wir im Café gesessen und haben teure Tor-*

---

<sup>607</sup> Aus einer privaten Kaffeerunde bei Frau P. aus Tübingen 2000, hauptsächlich mit ihren Töchtern und Partnern. Siehe Teil 2 A 2. Verbreitung des Sonntags- und Wochenendkaffees in der Bevölkerung.

*ten gegessen. Das war der Unterschied bei der Omi.*<sup>608</sup>

Ihre eine Großmutter sei nach dem Bericht von Frau P. und ihren Töchtern, war aus gehobenem Kreis, gut situiert, also wohlhabend.<sup>609</sup> Sie habe nie selber gebacken, sei ein bißchen „etepetete“, sprich vornehm und empfindlich, nicht bequem gewesen.

Daß Frau DP. den selbstgebackenen Kuchen von ihrer Mutter, Frau P., sehr gern hat und ihn hoch schätzt, war bei der teilnehmende Beobachtung der familiären Kaffeestunden deutlich zu sehen und zu hören. Bei der oben zitierten Schilderung ist dennoch herauszulesen, daß sie damals als Kind den gekauften Kuchen (oder die Möglichkeit des Einkaufs) beneidenswert fand und hoffte, daß es auch bei ihr zu Hause einmal gekauften Kuchen gebe.

Kuchen zu kaufen war in diesen Fällen kein Verhalten, über das man sich empörte, sondern evozierte Stolz und Neid, und symbolisierte ein besseres und wohlhabenderes Leben.

In den 1950er Jahren war Kuchenkauf anscheinend wenigstens im städtischen Bereich keine beschämende Tat für Hausfrauen; es war eine legitime oder sogar zum Teil eine besser bewertete Art des Empfangens von Besuch. Für den Gast Kuchen zu kaufen war etwas Besonders, der Wert eines gekauften Kuchens war durch seinen luxuriösen Charakter gleich oder gar höher eingestuft als der des selbstgebackenen. Der Eindruck, daß die Gäste durch die mit Einkaufen ersparte Zeit weniger wichtig genommen und weniger geehrt würden oder daß die Gastgeberin, sprich die Hausfrau, im Haushalt nicht tüchtig genug sei, kam bis spät in die 1950er Jahre nicht zur Sprache.<sup>610</sup>

---

<sup>608</sup> Ebd.

<sup>609</sup> Ebd. Als Zeichen ihres Wohlstands, sagte die Familie, sei die Oma mit dem Taxi zum täglichen Einkaufen gefahren.

<sup>610</sup> Vgl. Oetker Archiv P 1/271. Über das Thema spricht man auch danach bis heutzutage nicht laut. Nur manche sprachen im Interview von ihrem schlechten Gewissen. Vgl. Interview mit Frau M. aus Tübingen 2000. Frau M. ist Jahrgang 1960, verheiratet mit vier Kindern, berufstätig.

## 2 B 3. Nicht selber backen?

### „Selbstbacken“ und „hausbacken“ in den 1950er Jahren

Auch wenn Kuchenkauf allgemein noch kein empörendes, sondern durch seinen Luxuscharakter möglicherweise erstrebenswertes Verhalten war, wurde doch die Wichtigkeit des Selbstbackens für Besuch und das dafür empfangene Lob in der Frauenillustrierten weiter direkt oder indirekt thematisiert. Dabei ist das Selbstbacken nicht so eng definiert, wie man es heutzutage zum Teil sieht.<sup>611</sup> Was ist aber eigentlich das Selbstbacken? Das allgemeine Verständnis vom Selbstbacken heutzutage ist, alles selber vorzubereiten: Genauer gesagt, alles was man selbst tun kann, auch wirklich selber zu tun. Die entsprechenden Zutaten selber messen, teilweise hacken, sogar mahlen, sämtliche Prozesse sollen ohne kommerzielle Hilfe geleistet werden, so, wie es in Backbüchern steht.<sup>612</sup> Das Backen etwa mit Backmischungen oder fertig zubereiteten Teigen aus der Kühltruhe, beides zeitsparende Versionen, wird hingegen von manchen Leuten nicht als Selbstbacken akzeptiert. Diese Abneigung war Mitte der 1990er Jahre, als ich die erste Untersuchung machte, noch deutlich stärker als heute. 1984 hatten sogar mehr als 60 Prozent der Befragten einer repräsentativen Datenerhebung geantwortet, daß sie überhaupt keine halbfertige Mischung benutzen würden.<sup>613</sup> Das Backen mit Backmischungen war bei meinen Befragten beispielsweise kein offizielles Selbstbacken.<sup>614</sup>

---

<sup>611</sup> Vgl. Aus dem Interview mit Frau M. und Frau V. in Tübingen 2000.

<sup>612</sup> Im Vergleich dazu, empfahlen die Kochbücher bis weit ins 20. Jahrhundert teilweise, den Teig vom Bäcker zu holen und ihn beim Bäcker abbacken zu lassen. Vgl. Davidis 1884. Etwa Ursula Grüninger: *Backen. Mit 76 süßen und pikanten Rezepten,...* Künzelsau 1985/1992, Christian Teubner/Annette Wolter: *Backvergnügen wie noch nie*. München 1984.

<sup>613</sup> 20 Prozent der Befragten von GfK benutzten zum Teil Backmischungen. Vgl. Sakuragi 1996, S. 18, GfK. „Backen 1984“. Eine Befragung über das Backverhalten in der ehemaligen Bundesrepublik Deutschland mit 1200 Personen.

<sup>614</sup> Zum Beispiel antwortete eine Befragte 1999 auf die Frage, ob sie Backmischungen benutzt, daß sie im Prinzip keine benutze. Nur wenn sie viel zu tun habe, aber trotzdem z.B. etwas zur Uni mitbringen müßte, benutze sie die Mischungen, aber sie sage es den anderen nicht, daß sie eine Backmischung benutzt habe. Die Befragten von 1994-95, die selber backen, lehnten eher von vorneherein diese Art von halbvorbereiteten Mischungen ab.

Aber wie in den letzten Abschnitten gezeigt wurde, galt die Definition des Selbstbackens von heute nicht immer. In den 1930er Jahren galt sogar noch als Selbstbacken, den Weißbrotteig vom Bäcker zu holen, beliebig zu verzieren und ihn dann wieder fürs Abbacken zum Bäcker zu bringen. Wenn eine Hausfrau einen Koch oder eine Küchenhilfe hatte und von ihnen backen ließ, war auch das häusliche Selbstbacken und die Hausfrau konnte das Backwerk als Selbstgebackenes präsentieren. Wenn man keinen Ofen hatte, oder auch wenn man einen hatte und es sich nicht rentierte zu Hause zu backen, hat man den Teig zum Bäcker gebracht. Das passierte auch nach dem Zweiten Weltkrieg, vor allem in den 1950er Jahren war es noch Gang und Gäbe. Es stellt sich also die Frage, seit wann die heutige Definition des Selbstbackens gilt? Zur Veranschaulichung werden im Folgenden ein paar Beispiele für das Selbstbacken in den 1950er Jahren präsentiert.

In der Frauenzeitschrift „Constanze“ wurde im Spätherbst 1952 zum ersten Mal über den fertiggekauften Mürbeteigboden geschrieben. Die Redaktion präsentierte den fertiggekauften Mürbeteigboden in zwei hintereinander ausgegebenen Heften.<sup>615</sup> Im ersten Artikel wurden kleine und vermutlich fertiggekaufte Mürbeteigböden als bunte Obsttorte für eine Geburtstagsparty vorgestellt. Im nächsten Heft wurden die Mürbeteigböden in der Wochenmenüplanserie mit der jungen Frau „Barbara“ präsentiert. Die Redaktion ließ die sowohl beruflich als auch im Haushalt vorbildliche Leitfigur *„am Samstag zum Kaffee und für den Sonntag“* backen, und falls ihr Freund käme: *„Traubenkuchen Temporezept: ein fertiggekaufter Mürbeteigboden dick mit Himbeer-, Erdbeer- oder Aprikosenmarmelade bestrichen. Im Handumdrehen ist ein wirklich leckerer Kuchen fertig.“*<sup>616</sup> Die Serie zielte, wie schon erwähnt, darauf ab, *„den jungen berufstätigen und haushaltstätigen [Frauen] zu zeigen, schnell aber möglichst selbst zu kochen“*.<sup>617</sup> Daher wurde dieses Backen mit fer-

---

<sup>615</sup> „Bei Ännchen gibt’s bunte Happen“ In: Constanze. Zweites Oktoberheft, 1952, Heft 22, S.69. „Es herbstelt in Schmorchens Kochtopf“. In: Constanze. Erstes Novemberheft 1952, Heft 23, S. 76f.

<sup>616</sup> Ebd.

<sup>617</sup> „Hier kocht zum ersten Male: Constanze-Köchin Barbara!“ In: Constanze. 1952, Heft 1, S. 32f. Siehe Teil 2 A 2. Verbreitung des Sonntags- und Wochenendkaffees in der Bevölke-

tiggekauftem Mürbeteigboden wahrscheinlich als Selbstbacken angesehen und auch so präsentiert. Den Grund, warum dieser fertiggekauft Boden erst Ende 1952 in zwei Folgen hintereinander präsentiert wurde, könnte man darin vermuten, daß der industriell gefertigte Boden gerade auf den Markt gekommen war,<sup>618</sup> und die Zeitschrift „Constanze“ modern und fortschrittlich sein wollte. Des weiteren könnte es zum größeren Teil auf die wirtschaftliche Situation zurückzuführen sein: Die industriell gefertigten Böden waren nicht preisgünstig, aber vom Bäcker gefertigter Boden, den es bereits früher gegeben hatte, wäre vermutlich auch nicht billiger gewesen.

Dieser fertiggekauft Mürbeteigboden wurde interessanterweise danach in der Kochserie nicht mehr gebraucht und wurde auch sonst nicht auffällig präsentiert. Nach drei Jahren, 1955, kam dann ein Artikel über eine weitere Neuheit: „3 mal Teig aus der Tüte“. Die industriell halbgefertigten Teige aus dem Kühlregal waren auf den Markt gekommen.<sup>619</sup> In diesem Artikel wurden Blätterteig, Strudelteig und Mürbeteig mit Preisangaben präsentiert. Vor allem der Blätterteig wurde „eine hohe Kunst der Hausfrau“ genannt und zum selber gemachten Teig wurde *„außer einer gehörigen Geschicklichkeit [...] viel Zeit“* benötigt *„und an warmen Tagen“* brauchte man *„noch einen Kühlschrank, in dem man den Teig ausruhen lassen“* konnte. Hingegen wurde ein Mürbeteig zwar erst als *„nicht ganz so schwer zu fabrizieren“* geschildert, aber der zeitsparende Charakter wurde auch hier als Kaufmotiv stark betont. In diesem Artikel wurde außerdem geschrieben, daß die Tortenböden ganz normale Verbrauchsartikel seien:

*„An fertige Tortenböden, die nur noch mit Obst oder Creme gefüllt zu werden brauchen, hat sich Anni Putz längst gewöhnt; ebenso an die Tütchen, die kurz vor dem Verspeisen noch schnell aufgebacken und mit Schlagrahm gefüllt werden. Neu wird ihr aber sicher sein, daß es jetzt auch backfertige*

---

rung.

<sup>618</sup> Oetker Archiv P13/6803 1967, P13/6804 1968. Dr. Oetkers Untersuchungsmaterial zufolge waren die industriell gefertigten Böden erst seit Mitte der 1950er Jahre auf dem Markt.

<sup>619</sup> „3 mal Teig aus der Tüte“. In: Constanze. 19. Oktober 1955, Heft 22, S. 140.

*Teige gibt.*“ [Unterstrichen von S. S.]<sup>620</sup>

Diese Beschreibung von „Constanze“ kann man, neben dem möglichen Anreiz zum Kaufen, als eine Tendenzaussage interpretieren. Denn wie schon erwähnt, wurde bei Dr. Oetker intern geäußert, das Selbstbacken sei zunehmend aus der Mode gekommen, wohingegen Fertig-Backwaren an Beliebtheit gewonnen hätten.<sup>621</sup> Hausfrauen wie „Anni Putz“ sind vermutlich 1955 aus wirtschaftlichen Gründen eher noch in der Minderheit gewesen; aber etwa die Umsatzsteigerung von Dr. Oetkers Tortenguß ab Mitte der 1950er Jahre bei stetig sinkendem Backpulverumsatz zeigen, daß der Tortenbodenkauf zugenommen hat. Schließlich hätte sich Dr. Oetker für die Vermarktung von fertigen Tortenböden nicht interessiert und wäre nicht in den Tortenbodenmarkt eingestiegen, wenn der Markt keine solche Hoffnung weckende, wachsende Tendenz gezeigt hätte. Dr. Oetker ließ Ende der 1960er Jahre vorbereitend eine diesbezügliche sachliche und psychologische Untersuchung durchführen.<sup>622</sup>

Als Grund für den Tortenbodenkauf in der früheren Zeit nannten die Teilnehmer des Erzählcafés in Tübingen 1994, daß man ohne Ofen einen Kuchen herstellen konnte.<sup>623</sup> Diese Begründung kann man einerseits als eine technische Ausrede interpretieren, denn man hätte auch den Teig abbacken lassen können. Andererseits wäre der fertiggekaufte Boden auf jeden Fall praktischer als die andere Möglichkeit gewesen, vor allem konnte man damit vom Bäcker unabhängig bleiben. Aber was hatte es bei einem solchen Boden mit dem Selbstbacken auf sich? Heutzutage sind die Meinungen unterschiedlich. Einige Teilnehmer der privaten Kaffeestunde oder Befragte hatten nichts gegen fertigen Tortenboden einzuwenden, auch wenn sie gegen fertige Backmischungen, und noch viel mehr

---

<sup>620</sup> Ebd.

<sup>621</sup> Oetker Archiv P1/430 S. 162-163.

<sup>622</sup> Vgl. Oetker Archiv P1/6803 1967, P1/6804 1968, P1/430 161-166. Zum Tortenguß: P1/431 Bericht fürs Jahr 1962, Wildt 1994, S. 81.

<sup>623</sup> Erzählcafé in der Begegnungsstätte Hirsch in Tübingen, 1994 mit dem Thema Kuchen. Es waren 14 Teilnehmer: zwei Männer und 12 Frauen. Die meisten Leute waren zwischen über 50 bis etwa 85 Jahre alt.

gegen fertige Teige aus der Tüte waren. Es wurde bei ihnen als ein ganz normaler Teil des Selbstbackens angesehen, und in dieser Kaffeestunde wurden tatsächlich Obsttorten mit gekauftem Boden serviert. Es gab dabei weder Zweifel noch das schlechte Gewissen, beim Selbstbacken vielleicht geschummelt zu haben.<sup>624</sup> Andererseits gibt es Leute, die denken, auch den Boden selber backen zu müssen. Bei der repräsentativen GfK-Erhebung von 1984 hat etwa die Hälfte der selber backenden Befragten ab und zu Tortenboden gekauft.<sup>625</sup> Die andere Hälfte der Befragten lehnte den gekauften Boden aber ab. Bei meiner ersten (1994/95) und zweiten Feldforschungsphase (2000-2004) war deutlich zu erkennen, daß die Toleranz gegenüber gekauftem Boden größer geworden war. Aber wie war es vor den 1980er Jahren? Hatten fertiggekaufte Tortenböden anfangs mehr Schwierigkeit mit der Akzeptanz gehabt und sind sie mit der Zeit immer mehr als selbstgebacken akzeptiert oder angesehen worden? Folgende Aussage als Beispiel spricht dagegen:

*„[über den gekauften Kuchen] ... Wobei gerade in den 70er oder 60er Jahren, da gab es ja schon 'ne Art dieser Supermärkte wie Aldi oder es war eher 70er Jahre, entstanden, und bei Aldi gab's ja immer die, oder im Supermarkt gab's immer die halbfertigen Teile für Obstkuchen, wo man dann Obst nur noch darauf legt. Das war dann schon irgendwie modern, das zu kaufen. Also man konnte es dann halt kombinieren, man hat müssen Tortenboden [nehmen], so nennt man dieses Biskuit. Diesen Biskuitboden gekauft und selber Obst darauf gemacht. Und das war NICHT verpönt. Das war, weil es irgendwie modern war. Man konnte es sich leisten Kuchen zu kaufen, es hat dann schon auch was. Glaube ich, damals – heute nicht mehr. Nee, nicht mehr. – Aber damals war das so. Auch so zeigen, ich kann es mir leisten, Kuchen oder den Tortenboden vom Supermarkt zu kaufen, glaube ich schon, es hat irgend etwas, wahrscheinlich mit dem Wirtschaftswunder zu tun. „Ich muß es nun nicht selber machen“. Es hat schon ... da gab es so ... Kombination, oder? Ja.“<sup>626</sup>*

---

<sup>624</sup> Vgl. Sakuragi 1996, S. 18f. Fußnote S.13.

<sup>625</sup> GfK. Backen 1984.

<sup>626</sup> Aus einem Interview mit Frau M. 2003 in Tübingen. Sie ist Jahrgang 1960, berufstätig, verheiratet und hat vier Kinder. In der Tat existiert Aldi seit 1913, Mitte der 1960er Jahre trennten sich Aldi Süd und Aldi Nord. Aber die Verbreitung des Tortenbodenverkaufs kam im Süden tatsächlich später als in der Mitte und in Norddeutschland. Als Dr. Oetker 1967

Die Befragte, Frau M. aus Tübingen, backt selber, aber findet die Backmischungen seit einer einmaligen eher ungewollten Nutzung „fürchterlich“. Das damit erzielte Ergebnis war für sie geschmacklich eine sehr unbefriedigende Erfahrung. Sie antwortete auf die Frage, warum der fertige gekaufte Tortenboden heutzutage nicht akzeptiert würde: *„Nee, jetzt kann jeder das kaufen, jetzt ist ... Jetzt muß man's wieder selber machen“*, und fügte hinzu, *„der Gastgeber muß zeigen, daß er sich dafür Zeit nimmt.“* Den Bonuspunkt „modisch“ hat der industriell gefertigte Boden ihr zu Folge schon längst nicht mehr, den luxuriösen Charakter genauso wenig.

Ob man das Belegen eines gekauften Tortenbodens als Selbstbacken betrachtet hat, ist aus den bisherigen Untersuchungen nicht genau zu bestätigen. Was man aber stark vermuten kann, ist, daß bei der Tortenbodennutzung in der früheren Zeit die hausfräuliche Tugend beziehungsweise die moralische Vorstellung von einer guten Hausfrau auch eine wichtige Rolle gespielt hat. Der wirtschaftliche Wert des Tortenbodens, vor allem seine Modernität und seine symbolische Bedeutung als Zeichen von Wohlhabenheit unterstützte wahrscheinlich in der Zeit des Wirtschaftswunders neben der zeit- und mühesparenden Funktion, die Verbreitung des Tortenbodens zusätzlich. Denn der Gedanke, den guten Ruf von hausfräulicher Tugend und Kompetenz allein durch Ersparnis an Zeit und Mühe ablösen zu lassen, gefiel den Hausfrauen in den 1960er Jahren anscheinend nicht.<sup>627</sup> Wildt zitierte ein ähnliches Beispiel aus den USA von Ernst Dichter: Die amerikanischen Hausfrauen wollten in den 1950er Jahren den Werbetext der Industrie „wir produzieren die beste Kuchen-Fertigmischung“ keineswegs hören, sondern sie wollten folgendermaßen angesprochen werden: *„...du bist eine ganz prima Köchin. Unsere Kuchenmischung wird dir eine Möglichkeit bieten, dein Talent ohne jede Mühe einzusetzen. Du bist es, die eine bemerk-*

---

die Verbreitung untersuchen ließ, gab es in Süddeutschland nur vereinzelte Regionen, in denen industriell gefertigte Tortenböden verkauft wurden. Vgl. Oetker Archiv P13/6807 1967.

<sup>627</sup> Vgl. Interview mit Frau B., siehe letzten Abschnitt, Wildt 1994, S. 80-82.

*kenswerte Leistung vollbringt, wir liefern dir ja nur die Mittel dazu“.*<sup>628</sup>

Genau diese Art der Werbung, die moralische Seite der Hausfrauen anzusprechen, hat Dr. Oetker vor allem seit den späten 1950er Jahren verstärkt eingesetzt. Dr. Oetker legte den Schwerpunkt sogar noch mehr auf die hausfrauliche Kompetenz. Diese psychologische Werbestrategie hatte einen Riesenerfolg, denn diese Art der Werbung und der Zeitgeist ergänzten sich gegenseitig und führten die deutschen Hausfrauen zunächst zur „traditionellen“ Tätigkeit, zum Selbstbacken „zurück“, anstatt daß sie moralisch beruhigt, mit gutem Gewissen, industriell oder professionell gefertigten Kuchen kaufen würden.<sup>629</sup>

---

<sup>628</sup> Wildt 1994, S. 287, Ernst Dichter: *Strategie im Reich der Wünsche*. Düsseldorf 1961, S. 216-218.

<sup>629</sup> Vgl. Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD3 Track 42, 23.05.1958, CD5 Track 34, 38, 42, 1959, CD6 Track 41, 16.03.1960, CD6 Track 68, Apr.1960.

## 2 B 4. Rückkehr zur traditionellen Rolle?

### 2 B 4a. Schwerpunktverlagerung in der Werbe-Inszenierung

Wenn man die Werbung von Dr. Oetker in der Frauenillustrierten „Constanze“ von 1950-1959 und ihre Film-, Radio-, und TV-Spots und Werbeprospekte aus den 1950er Jahren recherchiert, wird deutlich, daß es um 1958 eine große Veränderung in der Werbestrategie gibt. Dr. Oetker hatte die Werbeleitfigur „Frau Renate“, wie bereits erwähnt, zwar schon 1953 eingeführt,<sup>630</sup> propagierte aber weiterhin in den ersten Jahren die praktischen Vorteile des Backpulvers: Bequemlichkeit, Schnelligkeit, Sparsamkeit und gutes Gelingen, wie folgende Werbeartikel von 1953 und 1957 zeigen:<sup>631</sup>

*„Was backt Renate im September? Viel Obstkuchen! [...] Und Obstkuchen sind rasch gebacken! Renate, die als berufstätige Hausfrau ihre Zeit sehr einteilen muß, macht sich das zunutze. Mit Dr. Oetker Backpulver „Backin“ spart sie viel Zeit und Geld bei der Hausbäckerei, weil sie die volle Sicherheit für das Gelingen ihres Kuchens hat. Am liebsten backt sie nach Dr. Oetker-Rezepten [...]“<sup>632</sup> (1953)*

*„Sieht er [der Kuchen] nicht prächtig aus? Und dabei kostet mein Kuchen so wenig Zeit und Arbeit. Angerührt ist der Teig schnell, und gebacken wird er, während ich das Essen koche.“<sup>633</sup> (1957)*

Eine Radio-Spot Werbung von 1957 hatte folgenden Text.<sup>634</sup>

*„Mann: Und jetzt ist die Frage, die alle erfreut.*

*Chor: Was backen wir heut? Was backen wir heut? – Einen Dr. Oet-*

---

<sup>630</sup> „Was backt Renate im September?“ In: Constanze. 1953, Heft 19, S. 64. Vgl. Conrad 2002, S.73.

<sup>631</sup> Siehe Teil2 B 1. Hausfrauliches Vorbild und Berufstätigkeit: Zwiespältige Situation zwischen moderner und traditioneller Rolle.

<sup>632</sup> Ebd. Constanze. 1953, Heft 19, S. 64.

<sup>633</sup> „Selbstbacken – mein ganzer Stolz!“ In: Constanze. 1957, Heft 8, S. 82.

<sup>634</sup> Radio-Werbepot Sendungen haben bei Dr. Oetker 1956 angefangen. Vgl. Conrad 2002, S. 74.

*ker-Kuchen!*

*Mann: Sagt Renate.*

*Renate: Ein Kuchen ist heute schnell angerührt, schnell gebacken und gelingt immer prächtig nach diesem „Backe-backe-Kuchen-Rat“. Zum guten Backen merke dir von Dr. Oetker diese vier. Backöl und das gute Backin, Vanillinzucker und Gustin. Das wird ein Kuchen, da singt die ganze Familie.*

*Chor: Man ist ins Leben ganz verliebt, wenn es was von Dr. Oetker gibt.*

*Mann: Und vergessen Sie es nicht: Zufriedene Mienen, danken es Ihnen.*

*Renate: Übrigens. Kennen Sie schon das neue Kuchen-ABC [...]?“ [Unterstrichen von S. S.]<sup>635</sup>*

In der Werbung in „Constanze“ wurde 1953 noch kein Wort über das Familienglück und die sonntägliche Gemütlichkeit geschrieben.<sup>636</sup> In einem Werbeartikel im gleichen Jahr wurde ein Kuchenrezept vorgestellt und dabei wurde „Renates“ Verhalten im Haushalt mit Betonung der „Hausfraulichkeit“ beschrieben:

*„Immer wieder bringt Renate gern am Sonntagnachmittag einen Apfelkuchen nach Dr. Oetker-Rezept auf den Kaffeetisch. [...] Apfelkuchenrezept ...] Ihrem Mann wird der Kuchen gewiß gut schmecken, und er wird ebenso stolz sein auf Ihre Backkünste wie Renates Gatte (Männer sind für gute Kuchen immer zu haben!) [...]“<sup>637</sup>*

„Renate“ wurde als kompetente Ehefrau dargestellt. Ihr Wert wurde vom Ehemann bestimmt und die Blickrichtung wurde auf die Zufriedenheit des Haushaltsvorstandes konzentriert. „Frau Renate“ steht zwar in der Werbung im Mittelpunkt, aber in der Ehe blieb sie

---

<sup>635</sup> Oetker Archiv CD2 Track 1, vom 11. 09. 1957.

<sup>636</sup> Ebd. Es wurde zwar über den Sonntag gesprochen, aber der Sonntag stand nicht speziell nur für Kuchen. „Anregungen für den Sonntagskuchen“ und „köstlicher Nachtisch für den Sonntag, ... Vanillepudding“ wurden in Dr. Oetker-Rezpte gleichwertig wie Kuchen vorgeschlagen.

<sup>637</sup> „Was backt Renate im Oktober?“ In: Constanze. 1953, Heft 21, S. 72.

im Hintergrund. Sie wurde nicht als selbstständiges Individuum in bezug auf das Familienglück behandelt.

Dr. Oetker konzentrierte sich, noch vor der neuen Werbekampagne ab 1958,<sup>638</sup> auf die Förderung des Selbstbackens für größere Jahresfeste wie Ostern oder Weihnachten, in dem Sinne, daß der Kuchen gerade bei solchen Festen selbstgebacken sein sollte. Dabei wurde daran appelliert, daß selbstgebackener Kuchen ein Zeichen für ein glückliches Ehe- und Familienleben sei.<sup>639</sup> Folgender Text stammt aus dem allerersten TV-Spot von Dr. Oetker aus dem Jahr 1956.

*„Mann: Erster Sendetag des Bayerischen Werbefernsehens. 3. November 1956.*

[andere Werbespots]“

Ein Abend, draußen schneit es, aus einem Fenster kommt Licht. Kameraschwenk in die Küche: Frau Renate knetet mit ihrer kleinen Tochter einen Stollenteig.

*„Renate: Guten Abend. Sie kennen mich doch. Ich bin Renate, eine von den Hausfrauen, die immer Dr. Oetkers Erzeugnisse benutzen.*

*Mädchen: Mit Dr. Oetker geht's nämlich fix!*

*Renate: Ja, es geht wirklich ganz einfach!“*

Nächste Szene: Beim Familienkaffee mit Stollen. Der Ehemann nimmt gerade ein Stück Stollen vom Tablett, das Renate hält, sie verteilt weiter Stollen. Während sie redet, essen der Ehemann und zwei Kinder jeweils ihr Stück Stollen.

*„Renate: So ein selbstgebackener Stollen schmeckt doch gleich ganz anders!*

*Junge: Wundi! [wunderbar!]*

---

<sup>638</sup> Dr. Oetker begann 1958 eine neue Werbekampagne mit dem Slogan „Jeden Sonntag einen Kuchen [...]“.

<sup>639</sup> Etwa Werbung „Renate mit Osternestern“. In: Constanze. Drittes Märzheft 1955, Heft 7. S. 54f.

*Renate: Und es hält sich lange.*

*Peter (Ehemann): Wenn er vorher nicht aufgeessen wird.*

*Mädchen: Aber dann machen wir eben wieder neuen, gell, Mutti?*

*Renate: Aber gewiß! Und noch andere Sachen. Ich lasse mir nämlich die neuen Weihnachtsrezepte schicken von Dr. Oetker [...] fürs gute Gelingen merke ich mir, von Dr. Oetker diese vier. [...] Zufriedene Mienen danken es Ihnen.*<sup>640</sup>

In den Hörfunk-Spots wurde „Renates“ Charakter anfangs detaillierter vorgestellt, die Jahresfeste dienten dabei weiterhin als Motivation zum Selbstbacken. Im nächsten Jahr, 1957, wurde in Radio-Spots an das Familienglück durch das Selbstgebackene mehr und stärker appelliert. Dabei blieb das Ziel, für die Jahresfeste zu backen; der Sonntag wurde noch nicht als Motiv verwendet. Der folgende Text stammt aus einem Hörfunk-Spot vom Jahresende 1956:

*„[Chor...]*

*Peter: Ach Renate, mir ist wie einem kleinen Jungen, der zwischen Hoffnung und Zweifel hin und her gerissen wird, wegen der neuen Eisenbahn.*

*Renate: Hm. Und weshalb plagen dich die Zweifel?*

*Peter: Ob du die Weihnachtsstollen so gut fertig bringst wie meine Mutter?*

*Renate: Hm! [sie schnaubt mit der Nase und lacht] na also, wenn es nichts Weiteres ist, sie hat mir doch gesagt, wie sie die Stollen macht. Mit dem Backpulver Backin, und nach Dr. Oetker-Rezept.*

*Peter: Na, nun kann ja nichts schief gehen. Aber, hast du auch schon die neuen Weihnachtsrezepte von Dr. Oetker?*

*Renate: Hm! [Lachen] hab sie mir schon längst gratis schicken lassen von Dr.*

---

<sup>640</sup> Oetker Archiv TV-Spot „Erster Sendetag des Bayerischen Werbefernsehens.“ 3. November 1956. Über selbstgebackenen Stollen in der Familie von Renate mit Ehemann und zwei Kindern.

*Oetker, Zweigfabrik Berlin.*<sup>641</sup>

Durch diese Inszenierung wurde die damals gängige Vorstellung der Frauenrolle und der Stellung der Männer gezeigt.<sup>642</sup> Auffallend ist, daß während „Renate“ im TV-Spot bereits als kompetente Mutter und Stollenbäckerin vorgestellt wurde, die perfekt für die familiäre adventliche Kaffeestunde sorgt, sie in den Radio-Spots noch als frisch verheiratet dargestellt wurde. Ihrer Kompetenz wurde vom Ehemann „Peter“ noch nicht ganz vertraut, weil sie „berufstätig“ war.<sup>643</sup> So stellte er „Renate“ immer wieder für sie eigentlich unnötige Fragen über das Backen.

Dr. Oetker veröffentlichte ca. 1957/58 mehrere Artikel als Pressedienstmitteilung. Darin wurde die Rollenverteilung in der Ehe noch deutlicher geschildert. Ein wichtiges Merkmal ist, daß dabei die positive Wirkung der sonntäglichen Kaffeestunden auf das Gefühl (die emotionale Ebene) und ihre emotionale Funktion als „Zuhause“ mit der Rollenverteilung verknüpft und zusammen inszeniert wurde.<sup>644</sup>

*„Besonders über dem sonntäglichen Kuchen steht wieder groß das Wort SELBSTBACKEN, gibt er doch so recht das Gefühl des „Zuhause“. Man will wieder daheim sein, auch wenn beispielsweise der Besuch des interessanten Fußballspiels am Sonntag zu dem Privileg des Ehemanns gehört. Kluge Ehefrauen können nichts besseres tun, als sich mit diesem „Recht“ abzufinden oder darauf zu sinnen, wie der Sonntagmittag doch zum ruhigen gemütlichen Beisammensein der Familie wird. [...]*

*Der Mann wird wieder [...] in seine Kindheit zurückversetzt, in der auch der selbstgebackene Kuchen eine Selbstverständlichkeit war. [...] die Ehefrau ist klug und so wird sie die Zeit ausnützen, in der der Sonntagsbraten im Ofen*

---

<sup>641</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD2 Track 8, datiert mit 1958, aber vermutlich von 1956. Über die Zuverlässigkeit der Datierung von primären Archivalien siehe Einführung.

<sup>642</sup> Siehe Teil 1 B1. Hausfrauliches Vorbild und Berufstätigkeit: Zwiespältige Situation zwischen moderner und traditioneller Rolle.

<sup>643</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD1 Track 1, nachträglich datiert mit 1958, vom Kontext her wahrscheinlich in der Tat 1956. „Wir kochen was alle erfreut, einen Dr. Oetker Pudding! Peter: Darf ich mich vorstellen, ich bin der Mann von Renate. ...“.

<sup>644</sup> Oetker Archiv P10/271 Pressedienst „Goldmedaille für den selbstgebackenen Kuchen“, „Man nehme...“. Ca. 1957/58.

*gar wird und schnell einen Kuchen backen. [...]*

*Bald hat es dann der Ehemann erkannt: „Nirgendwo ist der Kuchen so gut wie bei meiner Frau!“ [...] Freude und Gemütlichkeit bereiten – das ist die eine Seite der Medaille. [...] Man spart beim Selbstbacken! In der Zeit, in der ein Ei weichkocht, in der Zeit ist auch ein Teig verrührt und verknetet. Die Hauptarbeit leistet ohnehin der Ofen und die Triebkraft des Backpulvers.“<sup>645</sup>*

Der Artikel war sehr wahrscheinlich mit der kurz darauf startenden Werbekampagne „Jeden Sonntag einen Kuchen“ gekoppelt. Vor diesem Zitat behauptet der Autor, daß Hausfrauen jetzt viel mehr darauf angewiesen seien, abwechslungsreich und schmackhaft zu kochen und zu backen, da die Männer durch das häufige Auswärtsessen mehr Vergleichsmöglichkeiten hätten. Die Ehefrauen sind verpflichtet, für eine attraktive Verpflegung zu sorgen, sie sollten „kluge“ Hausfrauen sein und ihren Ehemännern deren Sonderrechte nicht streitig machen. Noch besser wäre, sie würden nachdenken, wie „das ruhige gemütlche Beisammensein“ gestaltet werden kann. Die „klugen“ Hausfrauen sollten auch backen können, und zwar ruckzuck: Das zeitaufwendige Backen erledige nämlich eigentlich nicht die Hausfrau, sondern ein Backofen und das Backpulver, es komme also auf die Zeitplanungskompetenz der Hausfrau an. In den nächsten Jahren blieb diese Art der Botschaft neben den anderen Hauptmotiven in der „Jeden Sonntag“-Werbekampagne bis 1962 bestehen. Wie bereits in Teil 2 B 1 erwähnt, ist es einerseits ein Werbetext, der den Propagandafaktor für mehr Selbstbacken beinhaltete, andererseits paßte Dr. Oetker sehr vorsichtig, die Werbeleitfigur „Renate“ möglichst an den Zeitgeist an.<sup>646</sup> Daß der gesellschaftliche Kontext von Dr. Oetkers Werbung ziemlich nah am Zeitgeist war, zeigt auch ein Artikel in der „Constanze“ vom Anfang des Jahres 1958 mit dem Titel: „’Samstag ist Kuchentag’: Ein gutes Rezept für alle Hausfrauen, das auch den Männern gefallen wird“.<sup>647</sup>

---

<sup>645</sup> Oetker Archiv P10/271 ca. 1957/58, Pressedienst „Goldmedaille für den selbstgebackenen Kuchen“

<sup>646</sup> Siehe Teil 2 B 1. Hausfrauliches Vorbild und Berufstätigkeit: Zwiespältige Situation zwischen moderner und traditioneller Rolle.

<sup>647</sup> „’Samstag ist Kuchentag’. Ein gutes Rezept für alle Hausfrauen, das auch den Männern gefallen wird.“ In: Constanze. 1958, Heft 4, S. 82. Vgl. Langer-El Sayed 1971.

*„Ein gutes Rezept für Hausfrauen: Erheben Sie die gemeinsame Kaffee und Kuchen-Tafel zum fröhlichen Mittelpunkt des freien Wochenendes – vorausgesetzt, Sie mögen am Samstagvormittag Kuchen backen. Warum aber sollten Sie das Backen nicht zu ihrem Steckenpferd ernennen – und vielleicht sogar zu dem der Familie? Die meisten anderen wochenendlichen Vergnügen sind teurer, weniger familienfreundlich und lange nicht so nahrhaft. [...] am eindruckvollsten ist es, wenn die Hausfrau aus einem Teig gleich drei verschiedene Gebäcke herstellt. Hier ein Beispiel: Backen Sie aus einem Knetteig einen Prasselkuchen, der bereits am Sonnabend verzehrt werden kann, einen Tortenboden, der für die sonntägliche Kaffeetafel gedacht ist, und Friesenkekse, die jederzeit gefragt sind. [Rezepte...]“<sup>648</sup>*

Die Empfehlung „*Samstag ist Kuchentag*“ war ein Vorschlag für Hausfrauen, die als Berufstätige selbst oder deren Familienangehörige nun auch samstags dienstfrei hatten. Die „5-Tage-Woche“ wurde an immer mehr Arbeitsstellen eingeführt und es wurde erwartet, „*der Sinn unseres Lebens wird künftig durch den Gewinn an Freizeit in der Familie liegen*“, wie der damalige Hamburger Soziologe Viggo Graf Blücher in „Constanze“ äußerte.<sup>649</sup>

Wie erwähnt, behandelte „Constanze“ schon 1952–53 und 1956–57 das Selbstbacken in Koch- und Backserien.<sup>650</sup> In der Serie von 1952–53 war Selbstbacken ein Teil des Wochenplans, in der Serie von 1956–57 wurde allein das Selbstbacken präsentiert mit der Anregung, man solle doch das Selbstbacken für Besuch und Ehemänner als Kommunikationsrequisit wiederbeleben. Das Backen am Wochenende wurde bei der ersten Serie zwar als selbstverständlich dargestellt, aber der Freitag als Backtag vorgeschlagen.<sup>651</sup> Dies war eine Lösung für berufstätige und „haushaltstätige“ Frauen, um die Zeit besser auszunutzen. Aber 1958 wurde das Selbstbacken zum ersten Mal speziell mit dem Wochenende und der Familie verbunden und diese Verbindung wurde betont.

---

<sup>648</sup> Ebd.

<sup>649</sup> „Morgen beginnt das Paradies.“ In: Constanze. 1957, Heft 6, S. 19f. Fragen, Zweifel und Antworten zur 5-Tage-Woche wurden dargestellt.

<sup>650</sup> Vgl. Die Kochserie „mit junger tüchtiger berufstätiger Frau Barbara“. In: Constanze vom Heft 1, 1952 bis Heft 13, 1953, „Backe mit Constanze 1. Warum nicht hausbacken?“ In: Constanze vom Heft 21, 1956 bis Heft 3, 1957.

<sup>651</sup> Vgl. Constanze. Vom Heft 1, 1952 bis Heft 13, 1953.

Anfang 1958 schlug die „Constanze“-Redaktion den Leserinnen, vor allem den Hausfrauen, vor, das Selbstbacken zu ihrem Hobby zu machen. Es ging nicht um Zeitersparnis bei der Haushaltsarbeit, sondern um den Spaß – einen nützlichen Zeitvertreib zu haben. Wenn es ginge, sollte die Ehefrau auch den Ehemann und die Kinder in das „Event“ einbeziehen, das Selbstbacken sei nämlich eines der günstigsten und familienfreundlichsten Vergnügen am Wochenende. Dieser Artikel wurde wegen der Einführung der „5-Tage-Woche“ veröffentlicht. Im Heft davor wurde noch berichtet, daß es auch Leute gegeben habe, die der „5-Tage-Woche“ gegenüber skeptisch waren. Sie hatten sich Sorgen gemacht, was sie tun sollten, wenn sie einen Tag mehr frei bekämen.<sup>652</sup> Man suchte neue Tätigkeiten für den neu gewonnenen freien Tag. Die modische „Constanze“ veröffentlichte zu dieser Situation den oben zitierten aktuellen Artikel. Das zeigt, daß man anlässlich der Einführung der „5-Tage-Woche“ wieder oder mehr Aufmerksamkeit auf die Familie und die häusliche Gemütlichkeit gerichtet hat. Der Sonntag galt gesellschaftlich ohnehin als der Familientag.<sup>653</sup> Wenn das Wochenende – symbolisch der Sonntag – verlängert wird, kümmert man sich wie selbstverständlich bevorzugt um das Familienleben. Und eine der Tätigkeiten, die fast jeder relativ einfach realisieren konnte – und wodurch ein nettes familiäres Wochenende verwirklicht werden konnte – war die Selbstbackaktion in der Familie. So bekam das Hausbacken nun von der „Constanze“ eine moralische Unterstützung „für das Glück der Familie“, und entfernte sich damit vom ländlichen Image.<sup>654</sup>

Allerdings, auch wenn das Selbstbacken in Form einer Familienaktion empfohlen wurde, blieb die traditionelle Rollenverteilung bestehen und die Verantwortung eindeutig an den Hausfrauen hängen. Die nicht verheirateten jungen Frauen wurden am Ende des Artikels ebenfalls angesprochen, diese nun gesellschaftlich und moralisch noch höher eingestufte Tätigkeit auch auf sich zu nehmen.

---

<sup>652</sup> Vgl. Constanze. 1957, Heft 6, S.19f

<sup>653</sup> Vgl. Oetker Archiv „Wenn plötzlich Besuch kommt...“ 1954.

<sup>654</sup> Vgl. „’Samstag ist Kuchentag’. Ein gutes Rezept für alle Hausfrauen, das auch den Männern gefallen wird.“ In: Constanze. 1958, Heft 4, S. 82.

*„Übrigens: Auch Junggesellinnen sollten ihren freien Samstag zum Kuchen-  
tag erheben. Einer berufstätigen Frau, zumal, wenn sie ohne Familienhilfe  
fertig werden muß, wird seit jeher alles Selbstgebackene doppelt angerechnet.  
Die Kaffeegäste fühlen sich bei ihr unerwartet und daher besonders lieb um-  
sorgt, und sie hausbacken zu finden – das war einmal.“*<sup>655</sup>

Daß Dr. Oetker ebenfalls diese „5-Tage-Woche“ im Auge behalten hat, ist zunächst im fol-  
genden Artikel für den Pressedienst klar abzulesen.

*„[...] Es gibt ja so schnell und bequem zu bereite Teigarten. Gerade wo  
heute das Wochenende meist schon am Freitagabend beginnt, [...] Die  
sonntägliche Ruhe beginnt für die Hausfrau und damit für die ganze Familie  
schon früher; alle können sich mehr entspannen und füreinander da sein. Die  
geruhsame Kaffeestunde mit selbstgebackenem Kuchen am Samstag und  
Sonntag – was ist wohl gemütlicher? [...]“*<sup>656</sup>

Der Unterschied zwischen dem Artikel in der „Constanze“ und der Dr. Oetkerschen Pres-  
sedienst-Mitteilung ist, daß Dr. Oetker das Selbstbacken weiterhin als eine Haushaltstätig-  
keit, als eine Vorbereitungsstufe fürs familiäre Beisammensein betrachtete und darstellte.  
Und um dieses entspannte gemütliche Füreinander zeitlich früher und stärker als vor der  
Einführung der „5-Tage-Woche“ genießen zu können, müßte die Hausfrau-Mutter-Ehefrau  
noch früher als bisher am Samstag, etwa bereits am Freitagabend, mit dem Selbstbacken  
anfangen und dieses dann möglichst schnell zu Ende bringen. Dann hätte nicht nur die rest-  
liche Familie, sondern auch die Hausfrau selbst für die geruhsame Kaffeestunde mehr Zeit.

## 2 B 4b. „Jeden Sonntag einen Kuchen“

Im Frühjahr 1958 lancierte Dr. Oetker eine große Werbekampagne mit dem Slogan „Jeden  
Sonntag einen Kuchen, selbstgebacken mit Backin“. Dieser Slogan wurde in Printmedien,  
Hörfunk- und TV-Spots verkündet.<sup>657</sup> In der folgenden Analyse werden vor allem die

---

<sup>655</sup> Ebd.

<sup>656</sup> Oetker Archiv P10/271 Pressedienst nach 1957, „Man nehme ...“. Über die Zuverlässigkeit  
der Datierung von primären Archivalien siehe Einführung.

<sup>657</sup> Etwa Oetker Archiv S9/32 Serie (CD)1959: Serie: Jeden Sonntag einen Kuchen. Selbst-

Werbtexte von Radio-Spots als Beispiel unter die Lupe genommen, da sie besonders anschaulich und kompakt in verschiedenen Versionen zeigen, was sich Dr. Oetker bei dieser Kampagne zu Nutze gemacht hat. Folgende Texte sind Beispiele von der wahrscheinlich ersten Aufnahme der Radio-Spots für den Slogan „Jeden Sonntag ...“ vom Frühling 1958:

*„Mann: Renate plaudert vom fröhlichen Familienleben. [...]*

*Renate: Ganz besonders am Sonntag ist es nicht leicht, all die verschiedenen Pläne und Wünsche unter einem Hut zu bringen, die so in unserer Familie auftauchen. Eines steht aber bei uns unumstößlich fest. Jeden Sonntag einen Kuchen, selbstgebacken mit Backin. Das Backen mit Backin ist ja wirklich eine wahre Freude, deshalb setzen wir ihn auf jedes Sonntagsprogramm.*

*Chor: Einen Dr. Oetker Kuchen.*

*Renate: Gefällt Ihnen dieser Brauch? Dann pflegen Sie ihn auch! [...].“*  
[Unterstrichen von S. S.]<sup>658</sup>

---

backen mit Backin! – Was bietet die Mutti ihren Großen und Kleinen... – Renate Tortenguß ..., S9/149 (CD)11.1959: Serie: Zum guten Backen merke Dir, von Dr. Oetker diese vier: Backöl und Backin, Vanillin-Zucker und Gustin. - Kennen Sie die Backregel... - Renate - Backin und Backzutaten - Jeden Sonntag einen Kuchen, selbstgebacken mit Backin. Etwa Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD3 Track 33, 34, 37, 42-45, 54, 55 vom 23.05.1958, TV-Spot von „Backin“ 01-05.

S10/5360 Bild: Frau Renate prüft den gerade gebackenen Hefekranz am Ofen, eine Packung Backin - Jeden Sonntag einen Kuchen - selbstgebacken mit Backin. Bitte verlangen Sie beim Einkauf immer ausdrücklich Backin. - Das Wunder im Kuchenteig... - Gundula-Kranz (Rezept) - Salesfolder mit Rezepten und Bestellcoupons für das Küchen-ABC, Dr. Oetker Kochbuch und Backen macht Freude/Faltblatt. 1958.

S10/5360 Variation Bild: Frau Renate mit Gugelhupf und Kochlöffel - Jeden Sonntag einen Kuchen - Selbstgebacken mit Backin - Diesen prächtigen Gugelhupf hat Frau Renate selbst gebacken - wie immer nach einem Dr. Oetker Rezept - Selbstbacken macht immer Freude mit den zuverlässigen Backzutaten von Dr. Oetker - Zufriedene Mienen danken es Ihnen! - Salesfolder mit Rezepten und Bestellcoupons. 1959.

P13/1007 Zeitungsbeilage: "Jeden Sonntag einen Kuchen – selbstgebacken mit Backin", mit Rezepten und Anforderungsscheinen zum Heraustrennen. 1959.

P13/7796 Anzeigen: Bild: Produktpackung Backin – Jeden Sonntag einen Kuchen – Selbstbacken mit Backin von Dr. Oetker – Quick. 1960.

<sup>658</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD3 Track 34, 23.05.1958.

Ein anderer Hörfunk-Spot gleichen Datums hat den folgenden Text.<sup>659</sup>

*„Mann: Man hört es mit Behagen, wenn sich die Muttis fragen*

*Chor: Was backen wir heut', was backen wir heut'?*

*[...]*

*Renate: Die moderne Frau kann nicht nur Schreibmaschine schreiben und Auto fahren. Backen kann sie außerdem. Aber sie kann das zeitlich nur möglich machen, weil ihr das Selbstbacken so leicht gemacht wird, durch Backin, und die anderen Dr. Oetker Backzutaten. Bei mir zu Hause heißt es: Jeden Sonntag einen Kuchen! Selbstgebacken mit Backin! Wollen Sie diese genußvolle Sitte auch bei sich einführen? Dann verlangen Sie bei Ihrem Kaufmann ausdrücklich [...].* [Unterstrichen von S. S.]<sup>660</sup>

In bezug auf das „fröhliche Familienleben“ präsentierte Dr. Oetker in früheren Hörfunk-Spots Texte, wie zum Beispiel diesen vom Herbst 1957:

*„[...]*

*Renate: Mögen wir modernen Hausfrauen auch wenig Zeit haben, mit Dr. Oetkers Backzutaten ist das Backen so leicht. Und es geht so schnell, daß auch wir uns und unserer Familie die Freude machen können: selbst zu backen. Zu einem richtigen glücklichen Familienleben gehört auch heute noch eine fröhliche Kaffeegesellschaft, die mit Begeisterung Muttis Kuchen ißt. Und deshalb rät jede Mutti ihrer Tochter; zum guten Backen merke Dir [...]* [Unterstrichen von S. S.]<sup>661</sup>

Dieser Text hat im Prinzip ähnliche Motive wie die zuvor zitierten: Erstens bäckt die mo-

---

<sup>659</sup> Die Hörfunk-Spots für Backin gleichen Datums (23.05.1958) sind nach Oetkers Angabe insgesamt 12 mal in verschiedenen Aufnahmen gesendet worden. Es gibt noch andere Spots für Pudding und Götterspeise. Vgl. Oetker Archiv Liste der Dr. Oetker Hörfunk-Spots auf CD.

<sup>660</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD3 Track 37, 23.05.1958.

<sup>661</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD3 Track 8, 14.11.1957.

derne Hausfrau „Renate“, die wenig Zeit hat, mit Hilfe von Dr. Oetkers Backzutaten, zweitens tut „Renate“ das für die Familie beziehungsweise für das glückliche Familienleben. Der große Unterschied zwischen der Kampagne ab 1958 und den Werbetexten von 1957 ist die Beschreibung, der Anlässe, für die Kuchen eingesetzt wurde, wozu verschiedene Feierlichkeiten wie Geburtstage oder Ostern gehörten. Eine Kaffeerrunde wurde allgemein als ein notwendiger Bestandteil eines „richtigen“ glücklichen Familienlebens dargestellt. Der Sonntag als Anlaß für eine Kaffeerrunde hat noch keine dominante Rolle gespielt.<sup>662</sup> Der Schwerpunkt der gesamten Hörfunk-Spots lag, außer in der direkten Produktwerbung, auf der Erleichterung der Arbeit und auf der hausfraulichen Moral. Vermutlich 1956 und vor allem 1957, bemühte sich Dr. Oetker, in den Hörfunk-Spots den Schwerpunkt auf die Familien- und „gute Hausfrauen“-Ideologie zu verlagern und die Jahresfeste als Backgelegenheit vorzuschlagen, wie es in den folgenden Texten ersichtlich ist. Oft wurden die Werbesendungen dabei mit dem Satz abgeschlossen: „Zufriedene Mienen danken es Ihnen“.<sup>663</sup>

„[...]“

*Renate: Der schönste Kuchen ist und bleibt doch ein Kuchen, den die Mutti selbst gebacken hat. Das findet die ganze Familie. Und darum macht sich die Mutti gern selbst die Freude, einen Dr. Oetker-Kuchen zu backen. [...] Und immer wird's ein Kuchen, von dem die Mutti selbst finden muß, daß er wieder mal ganz vorzüglich gelungen ist [...]*<sup>664</sup>

[...]

*Renate: Den ganzen Alltagsärger hat der Herr des Hauses rasch vergessen,*

---

<sup>662</sup> Der Sonntag wurde in den Hörfunk-Spots von 1956 und 1958 in der Werbung für die Kuchenzutaten kaum gesondert thematisiert. Vgl. Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD1 Track 1, 4-10 (archiviert als von 1958, vermutlich jedoch 1956. Über die Zuverlässigkeit der Datierung von primären Archivalien siehe Einführung), auf CD2 Track 1-4, 9-15, 25-37.

<sup>663</sup> Vgl. Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD1 Track 1, 4-10 (archiviert als von 1958, vermutlich 1956. Siehe letzte Anmerkung), auf CD2 Track 1-4, 9-15, 25-37.

<sup>664</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD3 Track 7. 14.11.1957.

*sobald seine Frau einen selbstgebackenen Kuchen aus dem Ofen nimmt. Ein herrlich duftender köstlich schmeckender Dr. Oetker-Kuchen ist doch so leicht zu backen [...]*<sup>665</sup>

[...]

*Renate: Zu einem richtigen schönen Weihnachtsfest in der Familie gehört natürlich auch ein selbstgebackener Stollen. Wie der Stollen ganz besonders lecker wird, das steht im Weihnachtsprospekt von Dr. Oetker. Das Grundrezept kennt eh jede Hausfrau: Zum guten Backen merke Dir [...]*

*Chor: Man ist ins Leben ganz verliebt, wenn es was von Dr. Oetker gibt.*

*Mann: [...] Zufriedene Mienen danken es Ihnen.*<sup>666</sup>

Die Veranstaltung einer Kaffeegesellschaft ist, im Vergleich zu einem zyklischen Termin wie dem allwöchentlich wiederkehrenden Sonntag, zeitlich unbestimmt. Daher ist es schwieriger, für Anlässe mit zeitlich großem Abstand regelmäßiges Kuchenbacken als feste Gewohnheit zu verankern. Der Grund, warum Dr. Oetker erst 1958 den klaren zyklischen Termin „Sonntag“ in die Werbekampagne aufgenommen hat, ist nur zu vermuten. Daß die Einführung der „5-Tage-Woche“ ein wichtiger Anlaß für diese Aktion war, ist aber in jedem Fall klar. Durch den hinzugewonnenen Tag, der von der Lohnarbeit befreit war, wurde die Gesellschaft erneut auf die Pflege des Familienlebens aufmerksam, welches sehr stark mit dem Sonntag verbunden ist. Das wurde vor allem für berufstätige Frauen und für „haushaltstätige“ Frauen so gedeutet, daß sie sich nun mehr Zeit für die Familie nehmen könnten und sollten. Aber war die „5-Tage-Woche“ der einzige Auslöser für die Verlagerung des Kuchenbackens auf das Wochenende und die Werbung für den Sonntagskuchen? Daß das Ritual „jeden Sonntag einen Kuchen, selbstgebacken“ damals nicht überall praktiziert wurde, ist unter anderem aus den Zeilen der Hörfunk-Spots wie „*Gefüllt Ihnen dieser*

---

<sup>665</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD2 Track 9. 23.09.1957.

<sup>666</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD2 Track 31. 31.10.1957.

*Brauch? Dann pflegen Sie ihn auch!*<sup>667</sup> oder *„Wollen Sie diese genußvolle Sitte auch bei sich einführen?“*<sup>668</sup> zu schließen. Warum hat Dr. Oetker aber nicht früher mit dieser Kampagne angefangen? War die wirtschaftliche und soziale Lage der Massen bis 1957 nicht reif genug, den Werbespruch *„jeden Sonntag“* zu akzeptieren? War das *„Selbstbacken“* in der Wirtschaftswunder-Zeit nicht mehr modisch genug, als Kuchenkauf immer mehr als ein Zeichen der Wohlhabenheit galt? Wahrscheinlich spielten beide Faktoren eine Rolle. Die finanzielle Situation war für einen Teil der Bevölkerung noch nicht gesichert genug, um jeden Sonntag Kuchen zu backen beziehungsweise zu haben, andererseits war man immer mehr bereit, die Kuchenkultur in die Konsumkultur zu integrieren. Die Einführung der *„5-Tage-Woche“* hat zu diesen zwei Aspekten einen moralisch unterstützenden Stoß fürs Selbstbacken gegeben: Am Sonntag Kuchen zu essen, ist schließlich ein ideales Bild einer glücklichen wohlhabenden bürgerlichen Familie gewesen.<sup>669</sup> Wenn der Kuchen selbst gebacken wurde, hatte er ein noch stärker familiäres Image als gekaufter Kuchen. Und schließlich war das Selbstbacken finanziell vorteilhaft, was auch als Pluspunkt bei der hausfraulichen Tätigkeit gerechnet wurde.

Diese Werbekampagne mit dem Slogan *„Jeden Sonntag einen Kuchen, selbstgebacken mit Backin“* wurde bis 1962 fortgesetzt. Dr. Oetker versuchte, das Backverhalten innerhalb dieser vier Jahre immer mehr zu lenken und die Backneigung zu verstärken. In erster Linie ging es um die Etablierung der *„Tradition“* des regelmäßig wiederkehrenden Backens am Sonntag. Anfang 1958 präsentierte Dr. Oetker noch die Sitte des Selbstbackens für *„Jeden Sonntag einen Kuchen“* als eine Gewohnheit von *„Renate und ihrer Familie“*. So warb *„Renate“* mit dem Spruch *„Machen Sie es doch ebenso. ...“*<sup>670</sup> dafür, das gleiche Ritual

---

<sup>667</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD3 Track 34, 23.05.1958.

<sup>668</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD3 Track 37, 23.05.1958.

<sup>669</sup> Siehe Teil 1 B 3. Festliche Anlässe und Sonntagnachmittagskaffee vor der Kriegszeit in verschiedenen Bevölkerungsschichten, Teil 1 C. Kuchen als häusliches Luxussymbol?, Teil 2 A. Anlässe zum Kuchenverzehr.

<sup>670</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD3 Track 60, 1958, Vgl. CD3 Track 45 23.05.1958.

bei sich einzuführen.<sup>671</sup> Auch mit dem Argument der Leichtigkeit der Arbeit propagierte Dr. Oetker, sich das Selbstbacken zur Gewohnheit zu machen.

*„Renate: Ich kann es meiner Familie wirklich nachfühlen, daß sie meinen selbstgebackenen Kuchen so gern ißt. Es schmeckt mir selbst so gut. Und das Backen ist doch eine Kleinigkeit Da kann man es sich gern zur schmackhaften Gewohnheit machen. Jeden Sonntag einen Kuchen, selbst gebacken mit Backin“ [Unterstrichen von S. S.]<sup>672</sup>*

Ein paar Monate später wurde ein Rundfunk-Spot aufgenommen, vermutlich für Oktober 1958. Das Konzept für die Backpulver-Kampagne „Jeden Sonntag“ blieb fast gleich wie im Mai, mit Ausnahme einer kleinen Veränderung:

*„Mann: [...] Gute Hausfrauen denken immer darüber nach, wie sie ihrer Familie eine besondere Freude bereiten können [...].*

*[...]*

*Renate: Was wir auch backen, die Familie ist von jedem Kuchen begeistert, den die Mutti selbst gebacken hat. Und darum ist es in so vielen Familien zu einer Tradition geworden: ‚Jeden Sonntag einen Kuchen!‘ [...] [Unterstrichen von S. S.]<sup>673</sup>*

Die Gewohnheit von „Renate“ ist hier zur „Tradition“ von „vielen Familien“ erklärt worden. Bei einem anderen Spot hieß es sogar:

*„Renate: Der [Dr. Oetker Kuchen] erfreut sich in der ganzen Familie größter Beliebtheit. Bei der Mutti, weil er so bequem zu backen ist und so sicher gelingt. Bei den übrigen Familienmitgliedern, weil er so wunderbar schmeckt. Deshalb heißt es ja immer: ‚Jeden Sonntag einen Kuchen, selbst gebacken mit Backin!‘ [Unterstrichen von S. S.]<sup>674</sup>*

---

<sup>671</sup> Vgl. Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD3 Track 34, 37, 42, 43, 54, 55. 23.05.1958.

<sup>672</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD3 Track 45, 23.05.1958.

<sup>673</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD3 Track 80, 1958 (vermutlich für Oktober).

<sup>674</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD3 Track 79, 1958 (vermutlich für Oktober).

In diesem Zeitraum war die Nennung der Akteure, die jeden Sonntag backen, in der Oetker-Werbung noch gemischt. Es gibt einerseits bereits eine teilweise Verallgemeinerung der Akteure – Tradition von „vielen Familien“ – aber andererseits gab es noch die Darstellung des Backens von Sonntagskuchen als „Renates“ Verhalten. „Renate“ und ihre Familie wurden als die Akteure des regelmäßigen Selbstbackens für den Sonntag dargestellt. „Renate“ empfahl dem Publikum die Einführung dieser „schönen Sitte“.<sup>675</sup>

Seit der Aufnahme vom Februar 1959, stellte Dr. Oetker offensiver und deutlicher „die Tradition“ des Selbstbackens dar.

*„Beate: Also die Männer mögen ja noch so ernsthafte Probleme wälzen. Ihre Herzen singen dem Sonntag entgegen.*

*Chor: Wir freuen uns auf Sonntag, da gibt's aus Tradition, den selbstgebackenen Kuchen, den Dr. Oetker Kuchen, der schmeckt uns heute schon.*

*Beate: Und Renate sagt dazu, im Namen aller Frauen:*

*Renate: Meine Herrn, Sie können darauf bauen, am Sonntag bäckt Mutter selbstverständlich einen Kuchen. Meine Damen, das Backen geht heute eins zwei drei. Denn es helfen uns dabei, daß die Kuchen stets geraten, Dr. Oetker Backzutaten.*

*Mann: Und so sage ich im Namen aller Männer:*

*Chor: Jeden Sonntag einen Kuchen, selbst gebacken mit Backin.*

*[...] [Unterstrichen von S. S.]“<sup>676</sup>*

Das regelmäßige Selbstbacken für den Sonntag, das noch im Frühjahr 1958 eine Sitte bei „Renates Familie“ gewesen ist, wurde hier schon als etwas „Selbstverständliches, aus Tradition“ ausgerufen und angepriesen. Ein weiterer Hörfunk-Spot, der am gleichen Tag auf-

---

<sup>675</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD3 Track 62, 77, 1958, CD4 Track 3, 13, 1958.

<sup>676</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD5 Track 26. 16.02.1959. Beate wurde als die ältere, in Haushaltssachen erfahrenere Frau konzipiert, die bei Bedarf Renate zur Seite steht. Vgl. Oetker Archiv P 13/4107 1955.

genommen wurde, hat folgende Strophe.

*„Beate: [...] Oh die [Männer] haben während der ganzen Woche eine stille Sehnsucht nach dem Sonntag. Und wissen Sie warum?“*

*Chor: Am Sonntag, am Sonntag, die Sorgen man vergißt. Und außerdem gibt's Kuchen, den selbstgebackenen Kuchen, weil dann erst Sonntag ist.*

[...]

*Mann: Was freut sich doch der Mann auf Sonntag. Wenn seine Frau dem Grundsatz folgt.*

*Chor: Jeden Sonntag einen Kuchen selbst gebacken ....*

[...] [Unterstrichen von S. S.]<sup>677</sup>

In einer weiteren Version behauptet „Beate“, daß es zu Hause einen Männergesang gibt, folgende Strophe wurde dabei im Männerchor gesungen: *„Zum Sonntag, zum Sonntag, gehört doch überall, ein selbstgeback'ner Kuchen, ein Dr. Oetker Kuchen, das ist ein klarer Fall!“*<sup>678</sup> „Beate“ wiederholt, daß es ein „klarer Fall“ sein solle und macht „Renate“ darauf aufmerksam, dies den Männern versprechen zu können. „Renate“ weist auf die Leichtigkeit der Backarbeit mit Dr. Oetker Backzutaten hin und der Sprecher sagt: *„Also meine Damen, wir dürfen uns darauf verlassen“* und es folgt ein Chor: *„Jeden Sonntag einen Kuchen, selbstgebacken mit Backin!“*<sup>679</sup>

Der Männerchorgesang *„Zum Sonntag ...“* war daraufhin öfters in Hörfunk-Spots zu hören.<sup>680</sup> Die Verse, *„Wir freuen uns auf Sonntag, da gibt's aus Tradition, den*

---

<sup>677</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD5 Track 27. 16.02.1959.

<sup>678</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD5 Track 29. 16.02.1959.

<sup>679</sup> Ebd.

<sup>680</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD5 Track 37, 41. 1959 CD6 Track 44 16.03. 1960, CD6 Track 71 Apr.1960.

*selbstgeback'nen Kuchen [...]*<sup>681</sup>, wurden ebenfalls öfters eingesetzt. Dabei wurden die Begriffe, die Sonntag und Kuchen als Tradition verbinden, immer wieder mit den Wortkombinationen „richtig schöner Sonntag“ oder „beneidenswerte Familie“ bekräftigt und emotional aufgeladen. Solche gesellschaftlich Wert gebenden Kommentare, die die moralische Norm ausdrücken, wurden bei der Kampagne andauernd in sich einschleichender Form gebraucht, mal als Bestätigung des Sprechers, mal von der dritten männlichen Person, mal als Überzeugung von „Renate“.<sup>682</sup>

Wie oben gezeigt wurde, drehte Dr. Oetker die Achse des Szenarios der Backgewohnheit um. Nach weniger als einem Jahr wurde das Selbstbacken für jeden Sonntag auf einmal nicht nur als eine Sitte der Leitfigur, sondern als allgemein selbstverständliche Tätigkeit, als „Tradition“ dargestellt, die definitiv zum Sonntag gehören würde. Bis Anfang 1960 gab es aber trotzdem noch weitere vereinzelte Hörfunkspot-Versionen, in denen „Renate“ dem Publikum den selbstgebackenen Sonntagskuchen empfahl.<sup>683</sup> Dr. Oetker versuchte weiter diese paradoxe Werbung durchzuführen: Die Firma wollte neue Kundinnen gewinnen, die regelmäßig jede Woche einen selbstgebackenen Kuchen für den Sonntag herstellen. Der Werbung zufolge sollte das selbstgebackene Produkt „unbedingt“ und „überall“ zum Sonntag gehören. Daher würde die andere Werbung, in der „Renate“ noch versucht, das Publikum davon zu überzeugen, eigentlich weniger Sinn machen. Die Werbekampagne mit dem Slogan *„Jeden Sonntag einen Kuchen, selbstgebacken mit Backin“* ist anscheinend insgesamt sehr erfolgreich gewesen. Der Verkaufsabteilung von Dr. Oetker berichtete im Jahresbericht 1959, „daß der Tiefstand der Hausbäckerei überwunden wäre“ und im nach hinein bestätigte es der ehemalige Verkaufsleiter Werner Luckey als „offensichtliche“ Tatsache. (Er schrieb dazu, daß auch die nächsten Jahre eine anhaltend verstärkte Baktätigkeit

---

<sup>681</sup> Oetker Archiv, Hörfunk-Spots auf CD5 Track 34, 38, 42. 1959. CD6 Track 41, 16.03.1960, Track 68, Apr.1960.

<sup>682</sup> Vgl. Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD3 Track 59, 1958.

<sup>683</sup> Vgl. Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD5 Track 69, Nov. 1959, CD6 Track 21, 24, 27, 35, 53. 1960.

festgestellt werden konnte.)<sup>684</sup>

Die Werbekampagne ging auch danach weiter. Inhaltlich veränderte sich der Stil der Darstellung, der Anspruch ans Selbstbacken, beziehungsweise an die Hausfrauen, schien immer höher zu werden. Etwa ab September 1960 wurde die Selbstverständlichkeit, einen allsonntäglichen Kuchen zu backen, mit der Leichtigkeit der Herstellung begründet und betont: Es geht *„einfach, schnell, sicher und bequem, daher, jeder kann es sich leisten. Jeden Sonntag einen Kuchen.“*<sup>685</sup> Die Rettung für die vielbeschäftigte Hausfrau sei *„der Fünf-Minuten Teig, der bei Dr. Oetker in diesem Zeitraum entwickelt wurde.“*<sup>686</sup> Vereinfachung der Arbeitsgänge war in der Backberatung von Dr. Oetker bereits längst ein Hauptthema gewesen, das Motto der Beratung lautete, unter dem Haupttitel *„Backen macht Freude“*, *„noch schneller – noch besser – noch leichter –“*, das Programm von Montag bei der Beratung hieß *„ich backe, während ich koche“*<sup>687</sup>. Hier ging es um das Lernen von praktischen Arbeitsgängen oder ihre Verbesserung. In der Werbekampagne wurde dieser Aspekt aber als Forderung, einen Sonntagskuchen zu backen, eingesetzt: Nach den Hörfunk-Spots hätte man angeblich bestimmt *„die fünf Minuten Zeit!“*<sup>688</sup>, die es brauchte, um den Fünf-Minuten-Teig *„anrühren“* zu können.<sup>689</sup> *„Darum gehört zum Sonntag grundsätzlich*

---

<sup>684</sup> Oetker Archiv P1/431 Bericht der Verkaufsabteilung für das Jahr 1959, P1/430 Werner Luckey: Zwei Jahrzehnte Dr. Oetker Verkauf 1946-1967. 2. Band.1967. S.161-167.

<sup>685</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD6 Track 18 15. 09. 1960.

<sup>686</sup> Oetker Archiv S10/4495 Dr. Oetker Backberatung Prospekte nach 1958. *„Jeden Sonntag einen Kuchen – selbstgebacken mit Backin! Zum Sonntagskaffee gehört ein selbstgebackener Kuchen oder eine Torte – das ist klar! Und Selbstbacken lohnt sich immer. Wir zeigen bei unseren Veranstaltungen: - Den Fünf-Minuten-Teig, - Kuchen, immer ohne Speckstreifen. – Schlagrahm, der steif bleibt, - und viele andere Kniffe mehr – für das Selbstbacken ohne Mühe“.*

<sup>687</sup> Die Beratungsprospekte in dieser Art von Jahrgang 1957 bis 1960 sind im Dr. Oetker Archiv vorhanden. Vgl. Oetker Archiv S10/4495.

<sup>688</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD6 Track 17. 15. 09. 1960

<sup>689</sup> Es handelt sich um einen Öl-Quarkteig. Durch die Verwendung von Öl und Quark sparte man die lange Rührzeit, die bis dahin üblich war. Allerdings gelten die fünf Minuten nur fürs Rühren, die gesamte Vorbereitungszeit war länger. Daher ist der Fünf-Minuten-Teig kein Wunderteig, mit dem man sich nur fünf Minuten lang beschäftigen mußte.

lich ein selbstgebackener Kuchen“;<sup>690</sup> rief „Renate“, als ob es ganz selbstverständlich wäre. Dr. Oetkers Vorbereitungsmethode mochte tatsächlich dazu verhelfen, gesellschaftlich eine vorbildhafte Hausfrau zu sein. Der Stolz der Hausfrau auf ihre Kompetenz wurde nicht durch die Arbeitserleichterung geschmälert, sondern hat sich dadurch verstärkt. Das traf auch allgemein auf die zeitgenössische Einstellung der Hausfrauen der Industrialisierung gegenüber zu.<sup>691</sup> Das Werbekonzept blieb aber nicht bei der Position des Hilfeangebots, sondern forderte weiterhin vom Publikum das wöchentliche Kuchenbacken, sodaß man als gute, kompetente Hausfrau sogar ein schlechtes Gewissen bekommen würde, wenn man nicht jeden Sonntag einen Kuchen backte. Von den Hausfrauen wurde in der Werbung einerseits aufgrund ihrer Kompetenz für praktische Tätigkeit wöchentliches Selbstbacken gefordert, andererseits wurde beim Publikum an das familiäre Glück von der emotionalen Seite her appelliert. Dem Publikum wurde suggeriert, daß der selbstgebackene Sonntagskuchen, als Grundbedingung für gemütliches Beisammensein, verantwortlich wäre für eine glückliche und harmonische Familie.

*„Mann: Immer mehr Frauen sind heute berufstätig. Aber meine Herren, deswegen brauchen wir Ehemänner nicht auf den selbstgebackenen Sonntagskuchen zu verzichten. Stimmt's, Renate?“*

*Renate: Ja, denn die Gemütlichkeit des Sonntags, die beginnt ja um drei Uhr am Nachmittag, wenn der selbstgebackene Kuchen angeschnitten wird. Also da ist man richtig zu Hause. Und Arbeit macht das Backen kaum. [...] Also, liebe berufstätige Mutti, Backen ist so einfach, so leicht, so bequem und in jeder Familie ist es möglich. [Unterstrichen von S. S.]*

*Chor: Jeden Sonntag einen Kuchen, selbstgebacken mit Backin!*

*Mann: Zufriedene Mienen danken es Ihnen.“<sup>692</sup>*

---

<sup>690</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD6 Track 19. 15. 09. 1960.

<sup>691</sup> Vgl. Dichter 1961, S. 216-218. Siehe Teil 2 B 3. Nicht Selber backen? „Selbstbacken“ und „hausbacken“ in den 1950er Jahren.

<sup>692</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD7 Track 20. März 1961.

In dem Prospekt für Selbstbacken und für Backin-Backpulver wurde die Verbindung zwischen dem sonntäglichen Kuchen und behaglicher familiärer Atmosphäre emotional anregend propagiert:

*„Die Sonntagsfreude beginnt schon am Samstag, wenn verlockender Kuchenduft durch die Wohnung zieht. Denn jeder weiß: mit diesem selbstgebackenen Kuchen wird die Kaffeestunde am Sonntag erst so richtig gemütlich. Kuchen aus Mutters Küche ist dann immer Mittelpunkt der Kaffeetafel und verbreitet jene behagliche Atmosphäre, in der sich die ganze Familie wohl und geborgen fühlt. Bereiten Sie deshalb Ihren Angehörigen regelmäßig diese Sonntagsfreude – auch in Ihrem Hause sollte es keinen Sonntag mehr ohne selbstgebackenen Kuchen geben. – Selbstbacken lohnt sich immer mit Dr. Oetker Backzutaten. Zuverlässig sorgen sie für den feinen Geschmack und sicheres Gelingen. Die Freude ihrer Lieben und die Anerkennung Ihrer Gäste wird der schönste Lohn für die kleine Mühe sein.“* [Unterstrichen von S. S.]<sup>693</sup>

Die Verbindung zwischen selbstgebackenem Kuchen und Familienwohl wurde im Prospektstext beschrieben, als ob sie in der Bevölkerung bereits selbstverständlich wäre. Dabei wurde die Mühe der Hausfrau als unbedeutend dargestellt, der gute Wille der Hausfrauen würde mit der Freude und Anerkennung der Familienmitglieder und der Gäste mehrfach aufgewogen. Dr. Oetker hatte, wie bereits erwähnt, seine Werbung dem Zeitgeist entsprechend konzipiert, so daß sie zu den zeitgenössischen gesellschaftlichen und moralischen Vorstellungen paßte.<sup>694</sup> Dank dieses sorgfältig entwickelten Werbekonzepts hatte die emotionale Verknüpfung zwischen selbstgebackenem Kuchen und sonntäglichem Familienglück einen Riesenerfolg gehabt. Denn diese Verquickung auf der Gefühlsebene paßte zum Zeitgeist und war eine zusätzliche moralische Triebkraft für die Selbstaufopferung der Hausfrauen für die Familie. Nach Axel Schildt zeigten empirische Erhebungen zum Freizeitverhalten der 1950er Jahre, daß Häuslichkeit und Beisammensein innerhalb der Familie

---

<sup>693</sup> Oetker Archiv S10/5360 vermutlich 1960/61 (angegeben 1958. Über die Zuverlässigkeit der Datierung von primären Archivalien siehe Einführung).

<sup>694</sup> Siehe Teil 2 B 1. Hausfrauliches Vorbild und Berufstätigkeit: Zwiespältige Situation zwischen moderner und traditioneller Rolle.

immer wieder als Hauptwunsch geäußert und auch im Alltag praktiziert wurden.<sup>695</sup> Die Frauen wurden Ende der 1950er Jahre nach dem intensiven Wiederaufbau und der Rückkehr der Männer „aus vielen Bereichen und Betrieben wieder herausgedrängt“ und zur Hausarbeit geschickt. Sie sollten ihre ganze Aufmerksamkeit der Familie widmen.<sup>696</sup> Frauen entwickelten mehr Initiative für das Familienwohl und fühlten sich verantwortlich dafür. Auch die „5-Tage-Woche“ hat ebenfalls wie bereits erwähnt eine verstärkte Aufmerksamkeit auf das Familienleben gelenkt. Durch das zweitägige Wochenende hatte man am Sonntag mehr Ruhe für die eigene Familie und konnte sich auf das familiäre Beisammensein konzentrieren.<sup>697</sup>

Die Betonung von häuslicher Geborgenheit, Behaglichkeit und Gemütlichkeit wurde allgemein sehr positiv aufgenommen.<sup>698</sup> Dr. Oetker nutzte die emotional positiv aufgeladene Verbindung von Selbstbacken, Familienglück und Liebe neben anderen Werbekonzepten auch weiterhin wirkungsvoll: In einem TV-Spot von 1970 hieß es, „Selber backen heißt Liebe schenken“<sup>699</sup>. Was man dabei nicht vergessen darf: Die Hausfrauen betrachteten die Arbeit für das Familienwohl damals nicht als lästige Pflicht sehen darin, sondern eine Art Selbstverwirklichung. Sie nahmen deshalb die Arbeit zum großen Teil gern für die Verwirklichung eines nach außen hin sichtbaren Familienwohls auf sich.<sup>700</sup> Dies ist ein wich-

---

<sup>695</sup> Axel Schildt: Freizeit, Konsum und Häuslichkeit in der „Wiederaufbau“-Gesellschaft. Zur Modernisierung von Lebensstilen in der Bundesrepublik Deutschland in den 1950er Jahren. In: Hannes Siegrist/Hartmut Kaelble/Jürgen Kocka (Hg.): *Europäische Konsumgeschichte: Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18. bis 20. Jahrhundert)*. Frankfurt a. M./ New York 1997, S. 327-348, S. 335.

<sup>696</sup> Bärbel Kuhn: *Haus, Frauen, Arbeit 1915-1965. Erinnerungen aus fünfzig Jahren Haushaltsgeschichte*. St. Ingbert 1994. S. 107-110, und aus Erzählungen der Befragten.

<sup>697</sup> Aus dem Interview mit Frau P. aus Tübingen 2000.

<sup>698</sup> Vgl. Ebd., Brigitta Schmidt-Lauber: *Gemütlichkeit. Eine kulturwissenschaftliche Annäherung*. Frankfurt a. M. 2003, S. 166f.

<sup>699</sup> Oetker Archiv TV-Spot 1970. Vgl. Die Werbung gab es auch als Printmedien. S10/4340 Fallblatt. Werbung. Dr. Oetkers lachende Erdbeertorte – „selber backen heißt Liebe schenken“ – Rezepte für Fertigböden. 1970.

<sup>700</sup> Vgl. Aus dem Interview mit Frau P. aus Tübingen, Ehepaar B. aus Bad Cannstatt, Ehepaar W. aus Ofterdingen, Ehepaar B. aus Tübingen, Frau M. aus Tübingen.

tiger Schlüssel für die Entstehung beziehungsweise Entwicklung der populären Kultur des „Selbstbackens“ in Deutschland und auch heute noch eine wichtige Grundlage für die positive Seite der Selbstback-Kultur.

In der Radiowerbung steigerte Dr. Oetker seine Anforderungen an die Hausfrauen weiter. 1962 präsentierte Dr. Oetker in Hörfunk-Spots wieder eine neue Backmethode beziehungsweise neue Backrezepte unter dem Motto „Aus eins macht drei“.<sup>701</sup> Nach Dr. Oetker konnte man aus einem Teig drei verschiedene Gebäcke gleichzeitig herstellen. Die Teige waren der neue „Fünf-Minuten-Teig“ mit Öl und Quark, Knetteig, Rührteig und Biskuitteig, also die meisten Teige, die man zu Hause herstellte, mit Ausnahme von Hefeteig. Bis zu dieser Erfindung wurde in der Dr. Oetker-Werbung immer „ein“ Kuchen gefordert, also, jeden Sonntag einen Kuchen zu backen. Die Werbung propagierte zwar lange Zeit, daß es sehr schön sei und der Familie Freude machen würde, jede Woche einen anderen Kuchen zu backen, aber nicht mehrere Kuchen auf ein Mal. Erst seit 1962 propagierte Dr. Oetker in Hörfunk-Spots, für den Sonntag mehrere Kuchen zu backen.

*„Mann: Sonntag soll es selbstgebackenen Kuchen geben. Möglichst viel und möglichst vielerlei. Und da sagt Dr. Oetker „Kein Problem. Das zaubern wir hin nach der Zauberformel ‚aus eins mach drei‘.*

*Chor: Aus eins mach drei, aus eins mach drei, aus einem Teig mach dreierlei, Dr. Oetker hilft dabei, aus eins mach drei.*

*Renate: Wenn ich, die Renate, auch an Überraschungen von Dr. Oetker gewöhnt bin, da habe ich doch gestaunt, was man aus einem Teig alles machen kann. Aus Rührteig Obsttorte, Frankfurter Kranz und Spritzgebäck, aus Knetteig Nußbecken, Obsttörtchen, Sahnecremetorte, aus Biskuitteig Sahnetorte, gefüllte und ungefüllte Halbmonde. Aus Dr. Oetker Fünf-Minuten-Teig, Fleischrollen, Käsetaschen, Schlemmerhappen, Bienenstich, bunte Schnitten und Schnecken.*

---

<sup>701</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD7 Track 56. o. J. (vermutlich 1962), Vgl. Oetker Archiv P10/271 1961.

[...]“<sup>702</sup>

1963 tauchte dann „selbstgebackene Torte“ als Thema in den Dr. Oetker Hörfunk-Spots auf.<sup>703</sup> Es ist aufschlußreich, wie sich die technische Entwicklung und die Popularisierung des Tortenbackens in den Hörfunk-Spots widerspiegeln.<sup>704</sup> Frau B. aus Bad Cannstatt erzählte, daß man Torte in ihrer Kindheit und Jugendzeit vom Bäcker oder Konditor bestellt hatte. Ihre Mutter backte sonst für den Sonntag selber Kuchen, aber eben keine Torten.

Frau B.: [...] Torte hat man aber vom Bäcker geholt, aber es war nur bei festlichen Gelegenheiten, nicht zum Nachmittagskaffee, auch nicht am Sonntag. Es mußte schon ein Fest sein. Wenn es ein Familiengeburtstag war, hat man vielleicht eine Torte gehabt. Und nur bei größeren Festen, bei Konfirmation oder Kommunion, wenn es katholisch ist, oder eine Verlobung oder Hochzeit, da hat man mehrere verschiedene Torten gehabt, und in den allermeisten Fällen hat der Bäcker gebacken. [...]

S. S.: Deine Mutter hat aber im Gegensatz zu deiner Schwiegermutter Torte gebacken?

Frau B.: Meine Mutter ha, ...KONNTE Torte backen. Aber wie gesagt, wenn es also ...[...]

Frau B.: Sie hat es normalerweise nicht gemacht. Man hat ein Biskuit gebacken. Das hat sie öfters gemacht im Sommer, hat ihn durchgeschnitten und Erdbeeren darauf gesetzt. Aber so wie wir das gelernt haben, meine Schwester und ich, in der Schule, das hat sie nie. Ich denke, nein. Ich weiß, wir hatten nur eine kleine Wohnung, wir haben damals, unsere Konfirmation wurde in der Gaststätte gefeiert, wo auch der Bäcker war. Sie hatten einen großen Raum, einen großen Saal.

Frau B.: Da hat man damals auch Kuchen dort bestellt. Und da hat die Bä-

---

<sup>702</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD7 Track 57. o. J. (1962).

<sup>703</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD8 Track 22. 25. Nov. 1963.

<sup>704</sup> In den anderen Hörfunk-Spots der gleichen Aufnahmezeit wurde darauf hingewiesen, daß das Backpulver „Backin“ für die Teigzubereitung mit Küchenmaschinen und Handmixern „ganz vorzüglich“ geeignet sei. Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD8 Track 23, 24, 25. Nov. 1963.

*ckerin aber zu ihr gesagt, „aber schnell, backen Sie Kuchen selber, Sie können das besser wie wir das machen zum Verkauf, weil, der Bäcker muß ja daran was verdienen“. Da sind die Zutaten nicht so, mit Butter und so viele Eier und wie man das selber macht. Aber die Torten hat der Bäcker gemacht. Auch als wir Verlobung hatten, meine Schwester und Hochzeit, die Torten hat der Bäcker gemacht. Während jetzt, bei unserem Sohn war es so, daß ich alles gebacken habe.<sup>705</sup>*

Dieser Bericht bezieht sich auf den Zeitraum Mitte der 1950er Jahre bis Anfang der 1960er Jahre. Das Ehepaar B. bestätigte dann, daß die Mutter von Herrn B. ebenfalls Torte im Fachgeschäft bestellt hatte.<sup>706</sup> Eine andere Interviewpartnerin, wie auch Frau P. aus Tübingen, erzählten ähnliche Geschichten für die Zeit bis Anfang der 1960er Jahre.<sup>707</sup> Zu der Zeit, als Dr. Oetker anfang, das Selbstbacken von Torte für den Sonntag zu propagieren, wurden Küchenmaschinen und Handmixer langsam in die Küchenausstattung aufgenommen. Aus den Interviews und den Dr. Oetker Hörfunk-Spots ist zu schließen, daß vermutlich ab Mitte der 1960er Jahre die Hausfrauen die Tortenherstellung in ihr Backrepertoire aufgenommen haben. Sie haben es wohl als Herausforderung betrachtet, immer mehr fachliche Geschicklichkeit zu entwickeln.

Die Werbekampagne „Jeden Sonntag einen Kuchen, selbstgebacken ...“ hat tatsächlich, auch statistisch gesehen, Erfolg gehabt. Nach einer Umfrage des Attwood-Instituts wurde Anfang der 1960er Jahre wieder mehr gebacken. Die Zahl der Haushalte, die regelmäßig jede Woche backten, stagnierte zwar, aber immerhin war es etwa die Hälfte aller Haushalte (1958 45%, 1965 44%). Die Zahl derjenigen, die zwar unregelmäßig, aber mehrmals im Monat backten, erhöhte sich von 30% auf 33%. Die Zahl derjenigen, die gar nicht backten,

---

<sup>705</sup> Aus dem Interview mit Frau B. aus Bad Cannstatt. 2000.

<sup>706</sup> Bei seiner Konfirmation im Jahr 1948 hatte Herr B. Torte gegessen, die nicht von der Mutter gebacken worden war.

<sup>707</sup> Über Hochzeitsvorbereitungen gab es unterschiedliche Berichte. Frau W. aus Ofterdingen berichtete, sie habe für ihre Hochzeit (1959) zusammen mit ihrer Schwiegermutter zu Hause verschiedene Kuchen – ca. 10 bis 14 an der Zahl, gebacken. Es seien allerdings alles „Kuchen“ und keine Torten gewesen.

sank hingegen von 8% auf 6%.<sup>708</sup> Innerhalb von vier Jahren, von 1958 bis 1962, näherten sich die Werbeaussagen der Kampagne „Jeden Sonntag ...“ immer mehr einem „Backbild“, einem gedanklichen Bild vom Backen, das heutzutage zwar als etwas altmodisch, aber auch als traditionell, konservativ und moralisch vorbildlich gilt. Es ist das Idealbild der perfekten deutschen Hausfrau, mit mehreren selbstgebackenen Kuchen und Torten an jedem Sonntag ihrer Familie und ihren Gästen Freude zu machen und auf ihr Wohl zu achten.

Vermutlich beeinflusste die Bild-Konstruktion einer vorbildlichen Hausfrau in bezug auf das Selbstbacken auch den Kuchenkauf. Ein Beispiel für die Verhaltensänderung beim Kuchenkauf zeigt eine Unstimmigkeit in den Erinnerungen des Ehepaars B. über das Kaufverhalten von Herrn B.s Mutter. Bevor ich Herrn B. direkt über den Kuchenkauf fragte, sagte mir Frau B., und sie war fest davon überzeugt, daß ihre Schwiegermutter nie Kuchen gekauft und immer selbst gebacken habe. Dann erzählte Herr B. seine Erinnerung über den Kuchenkauf in seiner Herkunftsfamilie, und zwar, daß damals üblicherweise für Besuch Kuchen gekauft wurde.<sup>709</sup> Vermutlich liegt der Grund für die unterschiedlichen Erinnerungen an der Zeitspanne zwischen den 1950er und 1960er Jahren. Herr B. äußerte beim Interview, daß man „damals“, als er noch bei seinen Eltern war, öfter etwas vom Konditor geholt habe als später. Das Ehepaar B. heiratete 1966. Frau B. kennt ihre Schwiegermutter seit Mitte der 1960er Jahre und Herr B. berichtete über die Zeit vor seiner Heirat. Deswegen kann man diese Unstimmigkeit der Erinnerungen des Ehepaars B. vermutlich als eine Spiegelung der Verhaltensänderung von Herrn B.s Mutter im Zeitraum zwischen den 1950er und den 1960er Jahren interpretieren. Herrn B.s Herkunftsfamilie ist städtisch; in der Stadt war Kuchenkauf viel üblicher als auf dem Land.<sup>710</sup> Daß der „positive“ und moralische Gedanke des Selbstbackens, unterstützt vom emotionalen „etwas Gu-

---

<sup>708</sup> Wildt 1994, S. 287, Zitate vom Oetker Archiv P1/431 Jahresbericht für das Jahr 1965.

<sup>709</sup> Siehe B 2. Kuchenkauf: Zeichen der Modernisierung und Luxusstatus.

<sup>710</sup> Ebd.

tes tun“ sogar auch bei Städtern eingebettet war, zeigt neben den anderen Studien eine Untersuchung von Dr. Oetker, die 1970 in Städten durchgeführt wurde.<sup>711</sup> Die Befragten antworteten, sie hätten ein weniger schlechtes Gewissen, wenn sie Kleingebäck kauften, als wenn sie „Kuchen“ kauften.<sup>712</sup>

---

<sup>711</sup> Oetker Archiv P13/6807 Psychologische Studie ‚Kleingebäck‘. 1970, vor allem S. 10f. Durchgeführt wurde die Untersuchung in Heidelberg, Hamburg, München und im Ruhrgebiet. Vgl. P13/6803 Tortenbodenstudie, 1967, P13/6808 Diskussion Fertigmöhlen. ca. 1970, P13/6810 Dr. Oetker-Sonntagstorte. Bericht über eine Psychologische Überprüfung von Anzeigenkonzeption für Dr. Oetker – Sonntagstorte. Institut für Packungsgestaltung, Abteilung Psychologische Forschung. 1971, P13/6811 Dr. Oetker – Backzutaten. Ergebnisse eines Konzeptionstests. Institut für Packungsgestaltung. Abteilung Psychologische Forschung. 1971.

<sup>712</sup> Ebd. Das „Backsoll“ oder der „Backzwang“ auf dem Kleingebäcksektor sei nach ASW-Heidelberg bereits erstaunlich weit abgebaut und dementsprechend sei man in der Beurteilung des nicht-selbstgebackenen Kleingebäcks viel toleranter als bei gekauftem Kuchen.

## Teil 2 C. Kuchen als populäre Kultur

In Kapitel C wird zunächst die Festlegung des Kuchenrituals als populäre Kultur im Sinne eines massenhaft in der Bevölkerung verbreiteten Phänomens am Beispiel des Sonntagnachmittagskaffees untersucht. Zweitens werden die Faktoren der Besonderheit der Kuchenkultur analysiert, die die Kuchenkultur zur „popular culture (Volkskultur)“<sup>713</sup> machten und drittens wird der Zusammenhang zwischen gesellschaftlichen Bewegungen und dem Image<sup>714</sup> der Kuchenkultur thematisiert.

### 2 C 1. Stabilisierung des Kuchenrituals als Populärkultur

Die Kuchenrituale in Deutschland haben sich vor allem durch die Ausprägung des Selbstbackens und des Sonntagnachmittagskaffees zwischen den späten 1950er Jahren und dem Beginn der 1960er Jahre zu einer Massen- oder Populärkultur entwickelt. Diese zwei Kulturmuster wurden zu einer verbreiteten Gewohnheit und damit nahmen auch die Anlässe, bei denen der Kuchen eine Rolle spielt, sprunghaft zu. Daß knapp die Hälfte der Hausfrauen jede Woche und etwa 30 % der Hausfrauen etwa jede zweite Woche Kuchen gebacken haben, impliziert, daß mindestens die Hälfte der deutschen Familien an jedem Wochenende und ca. 80 % der deutschen Haushalte jedes zweite Wochenende Kuchen gehabt haben.<sup>715</sup>

Zusätzlich gab es auch Familien, die Kuchen für den Sonntag gekauft haben, daher muß die Quote des Sonntagnachmittagskaffees mit Kuchen noch höher gewesen sein. Folgendes Zitat ist ein typisches Beispiel für das sonntagnachmittägliche Verhalten in bezug auf

---

<sup>713</sup> Gerhard Neumann: „Jede Nahrung ist ein Symbol'. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens“ In: Alois Wierlacher (Hg.): *Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder*. Berlin 1993, S. 385-444. Hier S. 387-391.

<sup>714</sup> Den Begriff „Image“ möchte ich entsprechend dem Duden gebrauchen: „Image: vorgefaßtes, fest umrissenes Vorstellungsbild, das ein einzelner oder eine Gruppe von einer Einzelperson oder einer anderen Gruppe (oder einer Sache) hat: Persönlichkeits-, Charakterbild.“ Karl-Heinz Ahlheim (Hg.) *Der Große Duden Fremdwörterbuch*. Der große Duden Band 5. Mannheim 1966, S.295.

<sup>715</sup> Wildt 1994, S. 287, Zitat vom Oetker Archiv P1/431 Jahresbericht 1965.

Kuchen in den späten 1950er Jahren und zu Beginn der 1960er Jahre:

Frau PU.<sup>716</sup>: *[...] bei uns gab es immer Kuchen, oft Kuchen. [...] also ich bin ja aufgewachsen in einer Zeit, als man noch kein Telefon hatte. [...] Vielleicht erst so als ich zehn oder zwölf war, hatten wir erst ein Telefon. Also, als ich ganz klein war, da erinnere ich mich, wir wohnten in Bad Cannstatt, bei Stuttgart, und da war es schon so, daß man oft sonntags einen Spaziergang gemacht hat, und man ging einfach irgendwo hin zu Freunden. [...] Oder Freunde kamen zu uns. Man ging eben spazieren und guckt, sind sie da oder sind sie nicht da. Und wenn sie da waren, dann kriegte man Kaffee und Kuchen. Es war ganz selbstverständlich. Alle hatten Kaffee und Kuchen. Alle hatten Kuchen. Oder man hat dann ganz schnell Kuchen gekauft oder so. Aber es war so, daß man davon ausgehen konnte, wenn die Leute Sonntagnachmittag zu Hause sind, dann gibt es da Kaffee und Kuchen. Die Familien haben dann zusammen gesessen bei Kaffee und Kuchen. Das war schon so. Und später dann, als wir ein Auto hatten, hat man natürlich oft am Sonntag Ausflüge unternommen, also wir wohnten dann in Oberschwaben und da sind wir dann auch .... Da hat man halt einen Ausflug gemacht und dann ging man ins Café, das war auch klar. Da waren oft auch meine Großeltern dabei oder meine Oma. Später als sie Witwe war, da hat man die Oma mitgenommen und ist ins Café gegangen. Was soll man mit Omas am Sonntagnachmittag machen, das ist eigentlich .... Man geht mit ihnen ins Café, Kuchen essen. Also das war etwas ganz Selbstverständliches.*

Die Familie von Frau PU. gehörte zur Mittelschicht in der Vorstadt, mit einem städtischen Lebensstil. Interessant ist der gegenseitige unverbindliche Kaffeebesuch zwischen den befreundeten Familien. Er paßt nicht zu einem traditionellen Schema „Sonntag bleibt für die Familie“, wie in dem Werbefilm von Dr. Oetker „Wenn plötzlich Besuch kommt ...“.<sup>717</sup> In diesem Film wurde als übliches Verhalten dargestellt, daß der Sonntag nur für die Kernfamilie sei, wenn trotzdem ein plötzlicher Besuch kommt, sollte es höchstens die Schwie-

---

<sup>716</sup> Frau PU. wohnt in Tübingen, 1949 in einer Mittelschichtfamilie geboren. Ihre Mutter war Hausfrau, ihr Vater war bei einer pharmazeutischen Fabrik tätig.

<sup>717</sup> Oetker Archiv 1954.

germutter sein.<sup>718</sup> Die Beschreibung von Frau PU. scheint insofern unkonventionell und nicht bürgerlich, weil sie eine inoffizielle ungezwungene Nuance in sich hatte: Es war kein störender Faktor, am Sonntag an die Tür einer anderen Familie zu klopfen oder die Nachbarn kurz zu besuchen. Eine andere Interviewte, Frau R. aus Tübingen, aufgewachsen in Notzingen im Kreis Esslingen, erzählte auch über den gegenseitigen Besuch von Nachbarn am Sonntag in ihrer Jugendzeit.<sup>719</sup>

Frau R.: *Also, wenn man sonntags, wenn die Familie sonntags keinen Kuchen gebacken hat, dann, das, das war nix! Also da war man dann ganz Außenseiter, wenn man sonntags keinen Kuchen backt, das ist nix. [...] Es ist eben von dem Dorf, in dem ich groß geworden bin, da mußte man einfach am Sonntag, das gehört da einfach dazu, daß man Kuchen backt und dann, wenn jemand kommt, daß man Kuchen auf den Tisch stellen kann, sonst, da hat man ja nix ... nirgendwo. Und das war eine feste ..., also am Sonntag, da sind immer die Verwandten gekommen, das war, das war ziemlich fest, also. [...]*

Frau S.: *Also du mußt nicht eingeladen werden, du konntest einfach ...*

Frau R.: *Nee, das war eigentlich schon ... nee das war (keine) Einladung ..., die kamen dann einfach so ..., das war fest so geregelt. Und das ist eben mit der Beziehung des, ... der Kuchen hat alles zusammen gekettet. Wahrscheinlich.<sup>720</sup>*

Die Erinnerungen von Frau R. an das Kuchenritual am Sonntag erweisen sich in Hinsicht der sozialen Ordnung als strenger als bei Frau PU. Frau R. meinte, sie habe in ihrer Jugend

---

<sup>718</sup> Nach dem Resümee einer EMNID (Erforschung der öffentlichen Meinung, Marktforschung, Nachrichten, Informationen und Dienstleistungen)-Erhebung aus der Mitte der 1950er Jahre äußerten zwei Drittel der Befragten den Wunsch nach einem Sonntag mit der ganzen Familie. Axel Schildt: *Moderne Zeiten. Freizeit, Massenmedien und „Zeitgeist“ in der Bundesrepublik der 50er Jahre*. Hamburg 1995, S. 149.

<sup>719</sup> Aus einem Interview mit Frau S. und Frau R. in Tübingen 2000. Frau S. stammt aus Opladen bei Köln, geboren 1954, Journalistin, hat zwei Kinder, wohnt seit 1973 in Tübingen. Frau R., geboren 1941, stammt aus Notzingen im Kreis Esslingen, wohnt in Tübingen seit 20 Jahren, alleinerziehende Sozialpädagogin, hat einen Sohn. Sie zog aus dem Elternhaus aus, als sie 22 Jahre alt war.

<sup>720</sup> Ebd.

jeden Samstag Kuchen backen müssen. „IMMER!“. Ins Café gehen und Kuchen zu essen war nach dem Ergebnis der Interviews ein typisches Programm der „Städter“<sup>721</sup>. Dennoch blieb der Cafébesuch etwas Besonderes auch für eine Familie in der Stadt, wie bei Frau PU. oder bei Frau S. Über ihre Erinnerung an Cafébesuch und Kuchenbacken von ihrer Mutter erzählte Frau PU. folgendes:

Frau PU.: [...] Für mich als Kind war natürlich dieses ins Café zu gehen, oder in die Konditorei zu gehen, war natürlich etwas Besonderes, deswegen hat sich mir das mehr eingeprägt. Aber wir haben sicher häufiger zu Hause Kuchen gegessen, einfach weil das teuer war, ins Café zu gehen. Man hat das nicht jeden Sonntag gemacht. Aber wenn man sich mal besonders gut gefühlt hat oder wenn es ein besonders schöner Tag war oder wenn man eben zum Beispiel nach Stuttgart [Einkaufen gefahren ist ...], dann ging man schon ins Café. Und diese Cafés, also, das weiß ich noch, da gab's ein Café Kipp, das war für mich ein Begriff als Kind, das weiß ich heute noch, daß das so hieß. [...] Das war schon so ein, [...] das war so ein Wirtschaftswundersymptom, daß man wieder Kuchen und Torten gegessen hat, das ist schon richtig.<sup>722</sup>

Im Dorf oder auf dem Land hingegen war es nicht leicht, ins Café zu gehen, weil einfach kein Café existierte, ebensowenig gab es eine Konditorei, manchmal nicht einmal einen Bäcker.<sup>723</sup> Das Kuchenritual am Sonntag paßte zum neu konstruierten Lebensstil und funktionierte als Kommunikationsmittel für die Bevölkerung, die durch die Wirtschaftsentwicklung neu in die Stadt oder in eine Neubausiedlung in der Vorstadt gezogen war.<sup>724</sup>

---

<sup>721</sup> Aus dem Interviews mit Frau S. aus Tübingen, Frau F. (Mitte 40) aus Esslingen, Ehepaar B. aus Bad Cannstatt u. a. 2000.

<sup>722</sup> Aus einem Interview mit Frau PU. aus Tübingen 2000.

<sup>723</sup> Aus dem Gespräch mit Frau K. (Mitte 60) aus Tübingen 2007.

<sup>724</sup> Vgl. 1960 wohnte in der BRD ein Drittel der Bevölkerung in Neubauwohnungen. Thomas Götz: „Die Straße draußen hat andere Gesetze“. Familie, ‚Kleinbürgerlichkeit‘ und Katholizismus in der westdeutschen Gesellschaft der 50er Jahre. In: Thomas Althaus (Hg.) *Kleinbürger: Zur Kulturgeschichte des begrenzten Bewußtseins*. Tübingen 2001. S. 271-294. Hier S. 305. Axel Schildt: ‚...für die breiten Schichten des Volkes‘. Zur Planung und Realisierung des ‚Sozialen Wohnungsbaus‘ in der Bundesrepublik Deutschland (1950-1960).“ In: Hannes Siegrist, Bo Strath (Hg.): *Wohnungsbau im internationalen Vergleich. Planung und gesellschaftliche Steuerung in den beiden deutschen Staaten und in*

Aus der Erzählung von Frau PU. erfährt man, daß sich dort dieses Kommunikationsverhalten entwickelt und ausgeprägt hat und bis heute immer wieder gepflegt wird.

Frau PU.: [...] *[Ihre Eltern] wohnen in so einer Wohngegend, da sind, das ist so ein Neubaugebiet, nichts Besonders, da sind alle Leute damals zur gleichen Zeit hingezogen. [...] Da ist eine große pharmazeutische Fabrik, und die hat expandiert damals, in den 50er, 60er Jahren, und da hat sie eben Wohnungen gebaut für ihre Mitarbeiter gleich neben der Fabrik, und da sind die alle gleichzeitig hingezogen, weil sie da alle neue Stellen bekamen, die waren alle etwa im gleichen Alter und ganz bunt zusammengewürfelt, kamen aus vielen Regionen, weil sie da eben die Stellen bekommen haben. Und die Leute sind dann miteinander alt geworden. Und da sind hinter den Häusern Gärten, die gehen ineinander über. Also das sind einfach große Rasenflächen mit Sträuchern drum herum, und da kann man aber durchgehen, auch. Und da ist es oft so, daß diese Leute, die sitzen halt so im Garten und laden sich auch gegenseitig sonntags dann zum Kuchen ein. Das ist schon so üblich bei diesen älteren Leuten. Oder auch von anderen Straßen aber so aus den ..., die Freunde, die man halt in der Nachbarschaft hat, daß man mit denen dann Kuchen ißt und dann hat ja oft jemand Geburtstag, dann sitzt man im Garten und ißt Kuchen und trinkt Kaffee. Also das ist schon so. Es gehört schon dazu, wenn man irgendwo eingeladen wird, dann gibt es erst mal Kaffee und Kuchen, wenn man am Nachmittag kommt. Es wird schon erwartet.*<sup>725</sup>

„Es wird erwartet“, „es ist selbstverständlich“, diese Aussagen machten andere Interviewpartner auch in bezug auf das Kaffeeritual mit Kuchen seit den 1960er Jahren bis heute, sowohl negativ als auch positiv konnotiert. Allein diese Äußerungen zeigen, daß der Brauch als Standard in der Gesellschaft ausgeprägt ist. Bis Mitte der 1960er Jahre hat sich die Kuchenkultur – vom Ritual über das Verhaltensmuster bis zum emotionalen Image – als populäre Kultur entwickelt und sich in der breiten Bevölkerung eingewurzelt: Kuchen als unentbehrliche Begleitung von feierlichen Anlässen, seine ideale beziehungsweise

---

*Schweden 1945 – 1980. Leipzig 1996, S. 24-48.*

<sup>725</sup> Aus dem Interview mit Frau PU. aus Tübingen, 2000.

„vorbildliche“ Verzehrsszene im bürgerlichen Stil, Kuchen als Symbol des gemütlichen, behaglichen und familiären Beisammenseins. Zum Kuchen als Symbol und Transportmittel der Liebe innerhalb einer engen Beziehung gehörte auch das Selberbacken. Die oben genannten Vorstellungen ergaben sich aus meinen offenen Umfragen und Interviews 1994/95 und um 2000. Die Schilderungen der Befragten waren zum Teil positiv, zum Teil distanziert und zum Teil negativ und im Prinzip unabhängig von der Altersgeneration, wobei die Reaktionen oft mit politischen Erlebnissen und Meinungen zusammenhängen.<sup>726</sup>

---

<sup>726</sup> Vgl. Burkhard Liebsch: „Kultur im Zeichen des Anderen oder die Gastlichkeit menschlicher Lebensformen“. In: Friedrich Jaeger/Burkhard Liebsch: *Handbuch der Kulturwissenschaften. Bd. 1. Grundlagen und Schlüsselbegriffe*. Stuttgart 2004, S. 1-23. Siehe C 3. Kuchenphänomen als Spiegel der gesellschaftlichen Bewegung.

## 2 C 2. Faktoren für popularisierte Besonderheit

Kuchen ist heutzutage etwas Alltägliches, aber in den 1960er Jahren war er noch in verschiedener Hinsicht, vor allem wirtschaftlich, etwas Besonderes.<sup>727</sup> Insofern kann die terminologische Einordnung des Kuchens in die Alltagskultur für die 1960er Jahre mißverständlich sein. Kuchen als Eßkultur für das Massenpublikum steht eher nah zur Kategorie der Alltagskultur. Aber in diesem Zeitraum stand der Kuchen in der Dichotomie zwischen Hochkultur und Alltagskultur. Daher bleibe ich hier noch beim Ausdruck populäre Kultur, um die Kuchenkultur zu beschreiben, im Sinne von einem in der breiten Bevölkerung beliebten und ersehnten sozialen Phänomen.<sup>728</sup>

Ein wichtiger Grund für die Popularisierung der Kuchenkultur war seine Besonderheit. Dies wird heute noch in Umfragen und Interviews betont: „Kuchen ist etwas Besonderes, warum, weiß ich nicht, aber es ist etwas Besonderes.“ Es verwirrte die Befragten manchmal, weil Kuchen heutzutage auch etwas Alltägliches und kein Luxus mehr ist. Seine Besonderheit in wirtschaftlicher Hinsicht ist derzeit fast verloren. Aber als Kuchen populär wurde, war er noch wortwörtlich etwas Besonders, etwas Luxuriöses. Daß dieses Image auch noch eine Weile so geblieben ist, kann man aus einer Studie von Dr. Oetker aus dem Jahr 1971 ablesen.<sup>729</sup> Die Untersuchung zeigt, daß „Sparen“ und „Kuchen“ etwas „Widersprüchliches“ war. Eine Befragte antwortete auf die Frage in bezug auf die „Gegenüber-

---

<sup>727</sup> Etwa aus den Interviews mit Frau P., Frau PU., Ehepaar B. (ca. 70 Jahre) aus Tübingen, Ehepaar W. aus Ofterdingen, Ehepaar B. aus Bad Cannstatt und aus privaten Kaffeestunden 2000. Siehe auch Teil 2 A. Anlässe zum Kuchenverzehr und B. Das (Selber-)Backen: vom exklusiver Tätigkeit über notwendige Sparsamkeit zur propagierten hausfraulichen Tugend.

<sup>728</sup> Vgl. Neumann 1993, Hans-Georg Soeffner: „Die Kultur des Alltags und der Alltag der Kultur.“ In: Friedrich Jaeger/Jörn Rüsen (Hg.): *Handbuch der Kulturwissenschaften. Bd. 3. Themen und Tendenzen.* Stuttgart 2004. S. 399-411. Dietrich Böhler/Micha H. Werner: „Alltagsweltliche Praxis und Rationalitätsansprüche der Kulturwissenschaften“. In: Friedrich Jaeger/Jürgen Straub (Hg.): *Handbuch der Kulturwissenschaften. Bd. 2. Paradigmen und Disziplin.* Stuttgart 2004. S. 69-83.

<sup>729</sup> Oetker Archiv P13/6811 Dr. Oetker – Backzutaten. Ergebnisse eines Konzeptionstests. Institut für Packungsgestaltung. Abteilung Psychologische Forschung. 1971. Die Befragten sind zwischen 20 und 50 Jahre alt, leben in München und Köln in Mehrpersonenhaushalten und backen mindestens zwei Mal in vier Wochen. Siehe vor allem S. 23.

stellung der Begriffe ‚Kuchen‘ und ‚Sparen‘<sup>730</sup>: „Wenn ich sparen will (muß), backe ich keinen Kuchen“. „Kuchen bleibt im Prinzip außerhalb der Kostenüberlegungen, ob ich durch die Reduzierung des Anspruchsniveaus die Kosten verringern kann.“<sup>731</sup> Kuchen wurde als Genußgegenstand dargestellt und angenommen, der von vorneherein etwas kostspieliger ist und auch in solcher Weise hergestellt werden sollte. Das Selberbacken war aber auch von einem anderen Blickwinkel aus eine Sparversion im Vergleich zu Kuchen oder Torte aus der Konditorei oder vom Bäcker. Das wurde auch immer wieder von meinen Befragten erwähnt, und das zeigt auch das Ergebnis einer offiziellen Untersuchung vom Ende der 1960er Jahre.<sup>732</sup> Vor allem bei Rites de Passage wurde wegen des festlichen Charakters weniger gespart und sogar Torten wurden vom Konditor geholt.

## 2 C 2a. Popularisierung des festlichen Charakters

Zu den Faktoren der Besonderheit des Kuchens gehört der Charakter der Feierlichkeit. Kuchen wurde als ein fester Bestandteil der Feste betrachtet. Auch in der Region von Burladingen auf der Schwäbischen Alb, wo der Sonntagnachmittagskaffee als selbstverständliches Ritual nicht eingebettet ist, ist Kuchen bei verschiedenen feierlichen Anlässen unentbehrlich geworden. Geburtstag, Rite de Passage, Jahresfeste, je nach der Größe der feierlichen Anlässe wurde die Zahl und die Prächtigkeit des Kuchens reguliert. Bei der Feier war Luxus erlaubt, sogar gefordert. Kuchen als Genußgegenstand, nicht als notwendiges Nahrungsmittel wurde auch als Symbol für Feierlichkeit eingesetzt. Dabei fungierten die

---

<sup>730</sup> Ebd. Es ging um die Plakatentwürfe, die den Verbraucher animieren sollten, die relativ teuren Backzutaten von Dr. Oetker zu kaufen. Dabei wurden zwei Überschriften zur Diskussion gestellt. „Gehören Sie zu den Frauen, die am Festtagkuchen sparen?“ und „An den Backzutaten darf man nicht sparen“.

<sup>731</sup> Ebd.

<sup>732</sup> Bei der Untersuchung haben junge Frauen unter 35 Jahren als Begründung fürs Selbstopbacken vor allem genannt: „billiger“ und „schmackhafter“. Dabei haben 81 % der Befragten eine grundsätzlich positive Einstellung zum Selbstopbacken geäußert. Jürgen G. Baum: *Hauswirtschaft und Hausfrau, Ergebnisse und Erläuterungen einer Befragung* (Schriftreihe Verbraucherdienst, Heft 12. Hg. vom Bundesausschuß für volkswirtschaftliche Aufklärung e.V. Köln) Köln 1968, S. 9. Siehe auch Teil 2 A. Anlässe zum Kuchenverzehr.

feierlichen Anlässe wiederum als Bedeutungsträger für den Kuchen, verliehen ihm einen symbolischen Wert. Kuchen und feierliche Anlässe geben sich gegenseitig den Faktor für die Bewertung als etwas „Besonderes“, etwas Heiteres. Während verschiedene feierliche Anlässe mit der Entwicklung der Wohlstandsgesellschaft immer populärer und häufiger wurden, gewann auch Kuchen als etwas Besonderes, im Sinne von etwas Feierlichem und Heiterem, seine Popularität. Sein Wert als Luxusgut ist zwar durch die Popularisierung nivelliert. Aber indem er als festes Requisite feierlicher Anlässe weiter praktiziert oder einfach als etwas Heiteres wahrgenommen wird und situationsentsprechend als solches symbolisch eingesetzt wird, hat sein symbolischer Wert als etwas Festliches noch heute seine Gültigkeit und wird weitertradiert. Dieser festliche und heitere Charakter ist ein Grundstein für die popularisierte Besonderheit des Kuchens.

## 2 C 2b. Selber-Backen, Partner- und Eltern-Kind-Beziehung

Ein weiterer Faktor der Besonderheit ist das mit der „Familienliebe“ symbolisch verzierte Selberbacken, wenn man vom heutigen Standpunkt aus die Kuchenkultur betrachtet. Das Selbstbacken war in den 1960er Jahren aber noch eher aus wirtschaftlichen und moralischen Gründen ein Faktor für die Popularisierung der Kuchenkultur. Der symbolische Wert des Selbstbackens erhöhte sich erst, nachdem der gesellschaftliche Druck zum Selberbacken nachgelassen hatte, sodaß die Frauen sich nicht mehr dazu verpflichtet fühlen mußten, und das Selbstbacken durch Berufstätigkeit und Wirtschaftsentwicklung nicht mehr als besonders vorteilhaft im Vergleich zu gekauftem Kuchen galt. Zuvor hatte sich das Selberbacken fast als Pflicht der Hausfrau entwickelt, als ein standardisierter Bestandteil des Haushalts.<sup>733</sup> Diese Pflicht oder das Pflichtgefühl wurde von der Gesellschaft und den Medien immer wieder mit der Liebe für die engste Beziehung, die Familie, zusammengeschweißt.<sup>734</sup> Die Frauenzeitschrift „Constanze“ versuchte zwar den Frauen beim

---

<sup>733</sup> Vgl. Oetker Archiv. P13/6808 Diskussion Fertigmöbel. Ca. 1970.

<sup>734</sup> Siehe Teil 2 B. Das (Selber-)backen: Von exklusiver Tätigkeit über notwendige Sparsamkeit zur propagierten hausfraulichen Tugend.

Backen auch eigenen Spaß zu vermitteln, aber Dr. Oetker blieb bei seiner Strategie, das Pflichtgefühl und den Ehrgeiz der Hausfrau zu wecken und Kuchenbacken als Beweis für „Familienliebe“ zu propagieren.<sup>735</sup> In den Hörfunk-Spots von Dr. Oetker vertrat die Leitfigur „Renate“ bis in die Mitte der 1960er Jahre eine Familienideologie, die in verschiedenen Formen in Erscheinung trat:

*„Renate: Den ganzen Alltagsrger hat der Herr des Hauses rasch vergessen, sobald seine Frau einen selbstgebackenen Kuchen aus dem Ofen nimmt. Ein herrlich duftender, köstlich schmeckender Dr. Oetker Kuchen ist doch so leicht zu backen. [...]“<sup>736</sup>*

*„Renate: Der schönste Kuchen ist und bleibt doch ein Kuchen, den die Mutti selbst gebacken hat. Das findet die ganze Familie. Und darum macht sich die Mutti gern selbst die Freude, einen Dr. Oetker Kuchen zu backen. Mit Dr. Oetker Backzutaten wird das Backen immer zur Freude. Und immer wird's ein Kuchen, von dem die Mutti selbst finden muß, daß er wieder mal ganz vorzüglich gelungen ist. [...]“<sup>737</sup>*

*„Frau: [...] Gute neue Rezepte für den guten alten Brauch, den Lieben zuliebe alles selber zu backen, [...].“<sup>738</sup>*

Das Selbstbacken wurde als eine Bestätigung und als Beweis der Zuneigung inszeniert. Das Kuchenbacken wurde von der wirtschaftlichen und moralischen Seite her als Pflicht der Hausfrau angesehen. Diese gesellschaftliche Prägung hielt sich, mit regionalen Unterschieden und abhängig von der Ortsgröße, relativ lang.<sup>739</sup> In mehreren Meinungsumfragen von Dr. Oetker (ca.1970) tauchten Äußerungen wie „schlechtes Gewissen“, „schlechte Hausfrau“, „faule Hausfrau“ auf, wenn die Befragten als Hausfrau eine Backmischung be-

---

<sup>735</sup> Vgl. „Samstag ist Kuchentag“. In: Constanze. 1958, Heft 4, S. 82. Siehe auch Teil 2 B. Das (Selber-)Backen: von exklusiver Tätigkeit über notwendige Sparsamkeit zur popularisierten häuslichen Tugend.

<sup>736</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots CD2 Track 9. 23.09.1957.

<sup>737</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots CD3 Track 7. 14.11.1957.

<sup>738</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots CD8 Track 44. Dez. 1963.

<sup>739</sup> Vgl. Interview mit Frau B. aus Bad Cannstatt, 2000. Siehe Teil 2 B.

nutzen würden. Sie betrachteten das Selbstbacken als sich oder anderen „etwas Gutes antun [sic]“ und dafür würden sie sich unter normalen Umständen lieber Zeit nehmen als eine backfertige Kuchenmischung zu verwenden.<sup>740</sup> Dr. Oetker hatte es nicht leicht, die Hausfrauen vom herkömmlichen Selbstbacken – was Dr. Oetker selbst als hausfrauliches „MUSS“ erfolgreich propagiert hatte – abzulösen und in das neue Stadium der Backkultur zu führen, in dem industriell erzeugte halbfertige Produkte kombiniert mit Selbstbacken eingesetzt werden. Das Kuchenbacken als hausfrauliche Pflicht und Tugend trug dazu bei, die Kuchenkultur in der heutigen Form populär zu machen. Dabei wurde als das Besondere des Selbstbackens die emotionale Verbindung zu den nahe stehenden Personen, die Zuneigung zur engen Beziehung wie der Familie, stark betont.

## 2 C 2c. Sonntagnachmittagskaffee:

### Emotionales Symbol der bürgerlichen Familienideale

Der dritte Faktor der Popularisierung ist der Sonntagnachmittagskaffee und der davon übertragene Symbolwert<sup>741</sup>, die familiäre Wärme und das vertraute Beisammensein. Der Sonntagnachmittagskaffee wurde, wie die Interviewten erzählten, oft mit einem Spaziergang oder Ausflug kombiniert und zum Teil positiv, zum Teil negativ dargestellt. Aus meinen Interviews und aus Datenerhebungen aus dem Dr. Oetker Archiv zu schließen, muß die Kaffeezeit als ein festgelegtes Sonntagsritual bei vielen Familien stattgefunden haben.<sup>742</sup> Dazu gehörte Kuchen: Ob gekauft oder selbstgebacken, am Sonntagnachmittag sollte es

---

<sup>740</sup> Vgl. Oetker Archiv. P13/6810, Dr. Oetker-Sonntagstorte. Bericht über eine psychologische Überprüfung von Anzeigenkonzeptionen für Dr. Oetker-Sonntagstorte. Institut für Packungsgestaltung, Abteilung Psychologische Forschung. 1971. Für die meisten Befragten hat Kuchen etwas Besonderes, und sie „versuchen, dabei gerade nicht daran zu sparen“, sondern selbstverständlich gute Zutaten dafür zu nehmen. P13/6811 1971, S. 23f.

<sup>741</sup> Der symbolische Wert, den der Sonntagnachmittagskaffee hat und der dadurch auf den Kuchen übertragen wurde. Vgl. Suzanne C. Grunert: *Essen und Emotionen: Die Selbstregulierung von Emotionen durch das Eßverhalten*. Weinheim 1993, S. 44f. Hier wird es als Symbolgehalt bezeichnet. Gisla Gniech: *Essen und Psyche*. Heidelberg 1995. S. 142-167 (Abschnitt „Symbolwert“).

<sup>742</sup> Vgl. Über den Wunsch nach dem Sonntag mit der ganzen Familie. Götz 2001, S. 282. siehe Fußnote 718.

Kuchen geben. Dieses Ritual wurde auch von den Werbemedien geprägt, so singt etwa der Chor in der Dr. Oetkers Werbung:

*„Chor: Am Sonntag, am Sonntag, die Sorgen man vergißt. Und außerdem gibt's Kuchen, den selbstgebackenen Kuchen, weil dann erst Sonntag ist.“<sup>743</sup>*

Die Verbindung zwischen Sonntag und Kuchen wurde nach statistischen Untersuchungen bei der Bevölkerung so stark geprägt, daß ein psychologisches Untersuchungsergebnis für ein neues Produkt „Sonntagskuchen“ von Dr. Oetker (1970) erwähnt: „Die assoziative Verbindung von Kuchen und Sonntag ist [...] eine unkompliziert-selbstverständliche [sic].“<sup>744</sup> Dabei zitierte man eine Aussage von einer Befragten aus der „Mittelschicht“, die in einer großen Stadt lebte: „Der Kuchen gehört einfach zum Sonntag dazu, sonst ist es kein richtiger Sonntag“ und faßte zusammen, daß diese Aussage die gesamte Tendenz „knapp umreißt“.<sup>745</sup> Eine andere Befragte aus der „Mittelschicht“ antwortete bei einer anderen Untersuchung, sie backe am Wochenende, „allein schon, um das Festliche hervorzurufen“.<sup>746</sup> Hier hat allein der Kuchen eine besondere Bedeutung und ein feierliches Flair. Er hat etwas Nicht-Alltägliches, etwas Luxuriöses. Diesen Luxus wollten immer mehr Menschen in die sonntäglichen Tätigkeiten einführen, die zur nicht alltäglichen Sphäre der Woche gehören. Der Sonntagnachmittagskaffee als ein Rahmen für Familientätigkeit im ordentlich geführten, gutsituierten Familienleben war dafür geeignet, als ein konkretes Idealbild der bürgerlichen Familie zu dienen, und davon zu träumen. Das bürgerliche Idealbild der Familie verbreitete sich in der Bevölkerung seit dem 19. Jahrhundert auch mit der Einrichtung des Wohn- und Präsentationszimmers. „Am Sonntagnachmittag zur Kaffeezeit

---

<sup>743</sup> Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD5 Track 27, 16.02.1959, Track 35, 39, 43, 1959, auf CD6 Track 42, 16.03.1960, Track 69, Apr. 1960.

<sup>744</sup> Oetker Archiv P 13/6809 Sonntagskuchen. Bericht über einen psychologischen Produkt- und Ausstattungstest. Institut für Packungsgestaltung Abteilung psychologische Forschung 1970.

<sup>745</sup> Ebd. Die Befragten stammen aus München oder Köln.

<sup>746</sup> Oetker Archiv P13/6808 Diskussion Fertigmöbel. Ca. 1970.

richtet die Hausfrau den Tisch mit glatt gebügelter weißer Tischdecke mit Spitzen, Kerzen und Blumen, alle Familienmitglieder essen zusammen mit dem Silberbesteck Kuchen“:<sup>747</sup> Dieses Ritual, kann man sagen, hängt funktionell mit der bürgerlichen Familienstruktur zusammen. Denn der Sonntagnachmittagskaffee konnte ein umfassendes Symbolbild der Verhaltensformen der Familienideale<sup>748</sup> transportieren. Und gerade dieses Familienideal war es, was ein großer Teil der Bevölkerung als „bürgerlich ideale Familie“ mit „häuslich-heiler Gemütlichkeit“<sup>749</sup> verkörpern, verwirklichen beziehungsweise nachahmen wollte.<sup>750</sup> Einzelne Faktoren der Verhaltensformen sind etwa; erstens: Das Haus wurde von der Hausfrau und Mutter in einer Person sauber und ordentlich gehalten. Zweitens: Die Sphäre ist gemütlich und harmonisch, dort herrscht eine behagliche Stimmung. Drittens: Etwas Anschauliches oder Konkretes von der liebevollen Familienbindung oder Familienzusammengehörigkeit ist zu sehen. Viertens: Es wird eine luxuriöse Zeit verbracht, die die Wohlhabenheit der Familie nach innen und außen symbolisch demonstriert. Nach dem Chaos in der Zeit um den Zweiten Weltkrieg wurde die Familie nach Reinhard Sieder zum „Brennpunkt der individuellen und kollektiven Glücks-, Harmonie- und Ordnungsbedürfnisse“, dabei wurde das traditionelle bürgerliche Familienmodell als stabile und sichere Struktur wieder ins Rampenlicht gestellt.<sup>751</sup> Der Sonntagnachmittagskaffee trug dabei die Verhaltensformen der Familienideale in einer anschaulichen Form in sich und symbolisierte Wohlstand. Am Sonntag, an der Grenze zwischen Alltag und großen Feierlichkeiten, bei

---

<sup>747</sup> Aus Interviews etwa mit Frau P., Ehepaar B., Schwestern S. aus Tübingen 2000, Ehepaar W. aus Ofterdingen 2000, aus der privaten Kaffeestunde bei Frau P. aus Tübingen.

<sup>748</sup> Vgl. Paul Mog/Hans-Joachim Althaus (Hg.): *Die Deutschen in ihrer Welt. Tübinger Modell einer integrativen Landeskunde*. Berlin 1992. S. 96-108, Rosenbaum 1982, Sieder 1987.

<sup>749</sup> Mog/Althaus 1992, S. 97.

<sup>750</sup> Vgl. Wiegmann 1986 (Zucker). S. 143, Götz 2001, Axel Schildt: Bürgerliche Gesellschaft und kleinbürgerliche Geborgenheit – zur Mentalität im westdeutschen Wiederaufbau der 50er Jahre. In: Thomas Althaus (Hg.): *Kleinbürger: Zur Kulturgeschichte des begrenzten Bewußtseins*. Tübingen 2001. S. 295-312.

<sup>751</sup> Sieder 1987, S. 241. Vgl. S. 236-242, Götz 2001.

(Bohnen-)Kaffee und Kuchen zusammen sitzen zu können, war in vielen Fällen ein realisierbarer Luxus. Der Versuch, diesen Luxus als Symbol des idealen Familienbilds zu etwas Halballtäglichen zu machen, gelang immer mehr Angehörigen verschiedener Sozialschichten in der „nivellierten Mittelstandsgesellschaft“.<sup>752</sup> Die Tatsache, ein solches Lebensniveau zu erreichen, konnte der Bevölkerung Freude und Stolz geben. Diese symbolische Tätigkeit den anderen zu zeigen, könnte ihr Selbstbewußtsein gesteigert haben. Mit der wirtschaftlichen Entwicklung wurde es immer selbstverständlicher, in der Familie einen Sonntagnachmittagskaffee mit Kuchen haben zu können. Seine Besonderheit blieb dennoch bestehen. Je mehr der Kuchen wirtschaftlich gewöhnlicher und alltäglicher wurde, desto mehr wurden seine übertragenen mentalen Bedeutungen neben der symbolischen Festlichkeit hervorgehoben und als etwas Besonderes bezeichnet. Dazu gehörte vertraute Wärme, geselliges und gemütliches Beisammensein und Pflege der Familienbeziehung. Diese Faktoren der (wochenend-)nachmittäglichen Kaffeestunde mit Kuchen werden heute noch als Moment für „sich Zeit nehmen“, für Gemütlichkeit, als Genuß und manchmal sogar als Trost für die Seele wahrgenommen.<sup>753</sup>

---

<sup>752</sup> Helmut Schelsky: *Wandlungen der deutschen Familie in der Gegenwart. Darstellung und Deutung einer empirisch-soziologischen Tatbestandsaufnahme*. Dortmund 1953, S. 218, Ders.: *Gesellschaftlicher Wandel* [1956]. In: Ders.: *Auf der Suche nach Wirklichkeit. Gesammelte Aufsätze*. Düsseldorf, Köln 1965, S. 399f. In bezug auf die Bedeutung schließe ich mich der Analyse von Schildt 2001, S. 301 an.

<sup>753</sup> Aus den Umfragen von 1994/95 und 2004.

## 2 C 3. Kuchenphänomen als Spiegel der gesellschaftlichen Bewegung

Die Besonderheit der Kuchenkultur ist heute noch präsent. Immer wieder kommentierten die von mir Befragten Kuchen als etwas Besonderes: „Es hat was.“ Andererseits kritisierte man ab und zu bestimmte Kuchenrituale wie etwa das „Kaffeekränzchen“ oder verspottete sie sogar. Manche Interviewpartner distanzierten sich von bestimmten Ritualen, die mit dem Kuchenverzehr verbunden sind.<sup>754</sup>

Die Kuchenkultur ist wie andere Eßkulturen etwas Institutionelles. Sie wird von sozialen Ordnungen geregelt und ihr wird von der Gesellschaft Wert beigemessen.<sup>755</sup> Sie ist auch gesellschaftlich funktionalisiert, zum Beispiel, indem sie als „alimentärer Prozeß“<sup>756</sup> betrachtet wird. Institutionalisierung und Funktionalisierung betreffen nicht nur die Kultur als Ganzes, sondern auch einzelne Rituale. Das geschieht auf der Basis von Zeitströmungen, die mit zeitgenössischer Moral und sozialer Ordnung verbunden sind. Daher werden die institutionalisierten und funktionalisierten Rituale, aber auch die ganze Kuchenkultur, durch die sozio-politischen Bewegungen immer wieder in Frage gestellt und neu bewertet. Dabei hängen die einzelnen Charaktere der Kuchenkultur wie familiäre Wärme mehr oder weniger mit bestimmten Institutionen, Funktionen oder mit institutionalisierten und funktionalisierten Ritualen zusammen. Deswegen bekommen die einzelnen Charaktere, je nach der Zeitströmung, unterschiedliche Aufmerksamkeit und verschiedene Bewertungen, je nachdem, wie die mit ihnen zusammenhängenden Institutionen, Funktionen oder Rituale gerade von der Gesellschaft oder von sozio-politischen Bewegungen bewertet werden.<sup>757</sup> Typische Beispiele sind negative Reaktionen wie Ablehnung des Kuchens und seiner Rituale

---

<sup>754</sup> Etwa "Es muß immer selbstgebacken sein", "richtig" den Tisch decken (weißes Tischtuch, gutes Geschirr, Silberbesteck), etwas „Ordentliches“ anziehen, unbedingt am Nachmittag zu veranstalten.

<sup>755</sup> Vgl. Charles Taylor: *Multikulturalismus und die Politik der Anerkennung*. Frankfurt a. M. 1997, Liebsch 2004.

<sup>756</sup> Neumann 1993, S. 388.

<sup>757</sup> Vgl. Liebsch 2004.

aus verschiedenen Gründen. So kann der Sonntagnachmittagskaffee aufgrund seiner „Spießigkeit“<sup>758</sup> abgelehnt werden oder der Kuchen und seine Zutaten für „gesundheitsschädlich“ erklärt werden.<sup>759</sup> Aber die Kuchenkultur überlebt solche grundlegenden Gegenbewegungen und bleibt heute noch als populäre Kultur präsent. Die Menschen finden für Kuchen immer wieder neue positive Bewertungen, wie die Genußfunktion oder einige Auswege, etwa mit „gesunden“ Zutaten oder mit „diszipliniertem“ Verzehrverhalten. Sie lassen die Kuchenkultur nicht los. In den folgenden Abschnitten wird dieses Phänomen, das sich zwischen Konflikt und Akzeptanz bewegt, an konkreten Beispielen analysiert.

## 2 C 3 a. Gegen die moralische Norm und das Image in Verbindung mit dem Bürgertum

### 2 C 3 a 1. Offene Ablehnung der Kleinbürgerlichkeit

Die Kuchenrituale, die in den 1950er und 1960er Jahren ihre Form entwickelt und in der Bevölkerung bewahrt haben, hängen hierzulande stark mit der familienartigen Institution bürgerlichen Stils zusammen.<sup>760</sup> Wie etwa Thomas Götz schreibt, setzte sich in Deutschland in den 1950er Jahren das ursprünglich bürgerliche Familienmodell gesamtgesellschaftlich durch.<sup>761</sup> Dieses Modell mit geschlechtstypischen Rollenmustern und der Abgrenzung der privaten Sphäre von der öffentlichen beeinflusste das Kuchenritual enorm. Es verlieh dem anschaulichen Ritual eine bürgerliche, eine „anständige“<sup>762</sup> Form und die Symbolbedeutung von Familie, die Götz als kompensatorische Funktion bezeichnete: Die Familie als Träger der Verinnerlichung und der Privatheit und als Bezugszentrum der

---

<sup>758</sup> Aus dem Gespräch mit einem deutschen habilitierten Germanisten im Alter Anfang bis Mitte 40 in Japan 1998.

<sup>759</sup> Aufgrund der Entwicklung der Wohlstandsgesellschaft.

<sup>760</sup> Siehe vorherige Abschnitte, Teil 1 B 3c, d, Teil 1 C, Teil 2 A 2, Teil 2 B, Teil 2 C.

<sup>761</sup> „Eine nochmalige und letzte Verbürgerlichungswelle“. Götz 2001, S. 279. Vgl. Sieder 1987, S. 236-255.

<sup>762</sup> Schildt 2001, S. 302.

Wünsche nach emotionaler Aufgehobenheit.<sup>763</sup>

Eine Untersuchung vom Allensbacher Institut für Demoskopie aus den 1950er Jahren analysierte nach Axel Schildt, daß die Bevölkerung das Bürgertum als „Kleinbürgertum“ interpretiert habe.<sup>764</sup> Die empirischen Erhebungen zum Freizeitverhalten oder zur Wohnungseinrichtung bis Mitte der 1960er Jahre zeigen wiederholt die Bedeutung von „Beisammensein“ der Familie, „Häuslichkeit“ und „das Streben nach biederer, ‚bürgerlicher Gemütlichkeit“.“<sup>765</sup> Die „Kleinbürgerlichkeit“ kam in der Alltagspraxis immer wieder anschaulich zum Vorschein.

Die Zeit der „kulturellen Konflikte“<sup>766</sup>, seit Mitte der 1960er Jahre, reagierte auf diesen „kleinbürgerlichen“ Stil heftig. Vor allem die Jugendlichen, die diese neue soziale Bewegung in Gang setzten, lehnten das Prinzip der „Kleinbürgerlichkeit“ ab, verachteten und verspotteten die Dinge, die im Verdacht standen, einen kleinbürgerlichen Charakter zu haben. Claus-Dieter Rath schrieb, „die *deutsche* Bewegung“ habe „auch auf das bürgerliche, das deutsche Essen der Eltern“ abgezielt.<sup>767</sup> Kuchen und sein Ritual waren keine Ausnahme. Frau S. aus Tübingen, geboren Mitte der 1950er Jahre und aufgewachsen in Opladen bei Köln, erzählte ein typisches Beispiel dafür.

Frau S.: *[...es war] für mich der Inbegriff des Spießertums, mitten am Sonntagnachmittag mit dem Kuchentablett vom Bäcker durch die Stadt zu laufen. [...] Das war so in der Pubertät, also nicht, daß es jetzt zu Hause so diesen Zwang gegeben hätte, ich dachte immer die anderen,*

---

<sup>763</sup> Götz 2001, S. 278.

<sup>764</sup> Jemand, der eine „bürgerliche Gesinnung“ habe, sei „für Ruhe und Ordnung, nicht radikal“, „ein anständiger Mensch“ und er sei jemand, „der sein Auskommen hat und sein Geld gut einteilt“. Schildt 2001, S. 302. Zitate vom Institut für Demoskopie Allensbach: „Bürgerlich“. Gutachten über die populäre Interpretation eines Begriffs (MS Januar 1957). In: Bundesarchiv Koblenz, Zeitgeschichtliche Sammlung 132. Nr. 533.

<sup>765</sup> Schildt 2001, S. 303-310.

<sup>766</sup> Gerhard Schulze: *Die Erlebnisgesellschaft: Kultursoziologie der Gegenwart*. Frankfurt 1992. S. 535-543, S. 550-553.

<sup>767</sup> Claus-Dieter Rath: *Rest der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur*. Reinbek 1984. S. 166-170.

*die da im Café anstehen und Kuchen kaufen und dann nach Hause marschieren, dann immer so EHEpaare, die Frau untergehakt, der Mann trägt das dann umgekehrt. Das war immer für mich der Ausdruck gähnender Langweile. Ich dachte, so was will ich nicht!! Und das hat sich für mich ein bißchen in diesem Kuchentablett so symbolisiert. Also man hat ja manchmal in der Zeit solche Ideen, da hätte ich gedacht, mein Ruf ist ruiniert oder so ... Das ist furchtbar, das kann ich nicht machen. Also so, es würde mein Image verblöden. Also, es hätte mir was ausgemacht, mit dem Kuchentablett rumzulaufen. Und es hat sich ein bißchen, bis heute, gehalten. Es ist für mich ein bißchen, es ist irgendwie Ausdruck von der satten Langweile. Irgendwie, so 'ne Satttheit, man hat geschafft, man leistet sich jetzt was, seinen Kuchen. Aber es ist irgendwie, es ist immer so ein bißchen das Versprechen, des leckeren, süßen Tollen, und dann sieht man, das steht oft so in dem Gegensatz zu den gelangweilten Paaren. Zum Beispiel die man damit rumlaufen sieht, ne? Es ist ja oft so, sonntagnachmittags breitet sich so 'ne Langweile aus, überall. Die Geschäfte sind zu, es passiert nicht viel, da hört man nicht mal einen Rasenmäher, es ist alles so satt und ruhig und macht so scheinbar einen zufriedenen Eindruck. Es ist so eine Stimmung, die ich nicht so gerne mag, Da ist ein Teil, dieses Sonntagnachmittags-Gefühl, ist eben dieses Tragen eines Kuchentabletts. Meine Schwester würde sicher das gleich unterschreiben. Na, so dieses Kuchentablett, das hat vielleicht auch von der Pose her, es ist auch so 'n Stolz zu präsentieren. Wie man dieses Tablett tragen muß. Es ist ja, diese Art, [...] hier immer dieses Tablett. Was man so richtig präsentiert. Das ist mir sehr unangenehm. Das ist ... gut, ich unterstellte den Leuten, die so rumlaufen, immer so 'ne gewisse ... ich unterstelle ihnen irgendwie so eine geistige Lähmung, Spießigkeit, ja. Dieses zur Schau gestellte „Jetzt gönnen wir uns was?!“ oder so.<sup>768</sup>*

Frau S. meinte, bei ihr Zuhause habe es zwar auch eine Kaffeezeit gegeben, das sei aber nicht so zwanghaft oder „fest installiert“ gewesen, wie sie sich einen Sonntagnachmittagskaffee allgemein vorstellt. Gebacken habe „immer“ ihre Großmutter, aber vielleicht nicht für jeden Sonntag. Ihre Familie habe oft Ausflüge gemacht, worunter sie gelitten habe, aber dann habe es kein Kuchentablett, sondern eine Kaffeezeit im Café gegeben. Frau S. unter-

---

<sup>768</sup> Aus dem Interview mit Frau S. und Frau R. in Tübingen 2000.

scheidet deutlich die Sonntagskaffeezeit bei sich zuhause und „bei den anderen“. Die reale Praxis, was sie zuhause erlebte, hat für sie einen anderen, wahrhaften und positiven Wert im Vergleich zum allgemeinen „Sonntagnachmittagskaffee“ mit dem „Kuchenplatten-transport“, der für Frau S. symbolisch einen typischen kleinbürgerlichen Familienstil mit negativer Konnotation wie „lähmende Langeweile“ präsentierte. Die Assoziation zwischen Kuchenplatte und Spießigkeit ist bei ihr so stark eingepägt, daß sie es später und auch noch bis heute nicht praktizieren will, das Tablett wie ein Kellner auf der Handfläche haltend, auf der Straße zu tragen. Zuvor erzählte Frau S. darüber:

Frau S.: *Also ich weiß noch, ich wohnte in Tübingen in diversen Wohngemeinschaften, und manchmal haben wir auch in der Wohngemeinschaft diese Kaffeetafel gemacht. Also, diese Sitte überträgt sich dann auch auf andere Lebensformen. Und wenn ich Pech hatte, erwischte es mich und ich mußte zum Café Lieb gehen, um Kuchen zu holen. Und das habe ich so UNGERNE gemacht, da habe ich irgendeine Plastiktüte dabei gehabt, oder Taschen, in die ich dieses Kuchentablett versenken konnte. Es war das Schlimmste für mich, mit so einem Kuchentablett so durch die ... es ist so furchtbar! Weil es einfach Ausdruck des Spießertums ..., also daß man sonntagnachmittags Kaffee trinkt und Kuchen ißt und mit so einem Tablett rumläuft. Es geht mir heute noch so, daß ich das ... irgendwie, es ... ein bißchen verbindet sich mir da auch so eine gewisse Langeweile, also irgendwie ...*

Frau R.: *Protest gegen zuhause oder ...?*

Frau S.: *Ja schon ein bißchen. Man hat was Besseres zu tun, man muß nicht am Sonntag hinsitzen und den Kuchen durchkauen. [...]*<sup>769</sup>

Im Nachhinein erzählte Frau S. noch, daß es für sie jetzt kein Problem sei, Kuchen zu essen. Andererseits ist ihre Erinnerung an Cafébesuche etwa mit ihrem Großvater sehr positiv. Auch findet sie es angenehmer als zu Hause, im Café Leute zu treffen und Kuchen zu essen. Sie würde sich nicht wohl fühlen, wenn eine abgeschlossene, zwanghafte und ländli-

---

<sup>769</sup> Ebd.

che Atmosphäre herrschte, die sie „bei anderen“, zum Beispiel in Lustnau, kennengelernt hatte. Was sie nicht leiden kann, sei die Kombination von langweiligen Leuten und Kuchen und das dahinter steckende „Familienkonzept“. Sie möchte sich gern davon abgrenzen.

Frau S. scheint kein Einzelbeispiel zu sein. Sie hat aber im Vergleich zu den anderen Befragten selbst erkannt, daß ihre Einstellung gegen das Kuchenritual sich nur auf einen bestimmten Rahmen bezieht. Es gab aber andere Gesprächspartner, die allgemein den (deutschen) Kuchen als „spießig“ und „scheußlich“ bezeichneten, aber andererseits doch immer wieder gern Kuchen gegessen haben. Sie haben den Widerspruch und die Ausgrenzung des allgemein Üblichen nicht bemerkt oder es hat sie nicht berührt. Sie haben den Kuchen nicht verweigert, manchmal wollten sie von sich aus Kuchen essen. Und es schien so, als ob die Kuchen, die von der Ehefrau gebacken oder gekauft wurden, ihnen doch gut geschmeckt haben.<sup>770</sup> Was sie nicht akzeptieren konnten, war nicht das Kuchenphänomen als Ganzes, sondern das Ritual, welches ihrer Meinung nach die „Kleinbürgerlichkeit“ symbolisiert.

### **2 C 3 a 2. Ausbalancierung zwischen Kernfamilie und Freunden in der alltäglichen Praxis**

Es gibt aber andere Leute, die in der Zeit des kulturellen Konflikts mit dem alten Schema anders umgingen und dabei ihren eigenen sozialen Stil aus der neuen Generation heraus praktiziert haben. Frau M. aus Tübingen, geboren 1960, erzählte aus ihrer Jugendzeit in den 1970er Jahren. Es fängt an mit der Wahl zwischen Tee und Kaffee.

S. S.: [...] *Gegenbewegung, gegen Gemütlichkeit?*

Frau M.: *Auch, ja. Mitspielend. Wobei, wir hatten es uns sehr gemütlich gemacht, in den 70er Jahren auch manchmal. Ha ja, das war so als ich dreizehn und vierzehn war, so eine große Welle, wo man immer zusammen saß und Tee getrunken hat. Und Lieder auf der Gitarre*

---

<sup>770</sup> Aus Gesprächen mit männlichen Akademikern im Alter zwischen Mitte 30 und 40 (1995-1998), und aus teilnehmender Beobachtung bei einer Kaffeestunde 1995 in München und Partys 1998 in Tokyo.

*gespielt hat, eine andere Art von Gemütlichkeit wie unsere Eltern, aber schon ... ich meine diese Indien ..., es war zum ersten Mal diese Indienphase, hier in Deutschland mit diesen schweren Parfüms, mit Patschuli und solches Zeugs, Ja so schwere indische Parfüms. So Öle und Räucherstäbchen. Das waren doch die 70er Jahre. Und Tee und Kandiszucker.*

S. S.: *Ah, das ist dann also kein Kaffee?*

Frau M.: *Nein, absolut kein Kaffee! Jetzt trinke ich wieder Kaffee. Nee, es war nur Tee.*

S. S.: *Und warum hast du keinen Kaffee getrunken?*

Frau M.: *Weil man Tee getrunken hat. Also, ich habe natürlich mit meinen Eltern Kaffee getrunken, aber nicht mit den Gleichaltrigen. Nicht mit meinen Freunden.*<sup>771</sup>

Aus dem Gespräch erkennt man, daß sie sich der Umgebung anpaßte. Sie genoß zwar ihre eigene Welt mit ihren Freunden und ihr Verhalten und ihre Vorstellung entsprach eindeutig der Atmosphäre der 1970er Jahre. Aber wenn sie bei ihren Eltern war, war es für sie kein Weltuntergang, daß sie mit ihren Eltern „Kaffee“ getrunken hat. Es funktionierte für sie als eine andere Welt und sie spielte dabei ihre Rolle einfach mit. Vielleicht liegt es daran, daß sie Mitte bis spät in den 1970er Jahren ihre Pubertät hatte, oder aber auch, daß sie auf dem Land (im Schwäbischen) aufgewachsen ist. Sie äußerte sich über die Gemütlichkeit ebenfalls, und zwar, daß sie ihre eigene „Gemütlichkeit“ praktiziert habe. Über das Kuchenritual erzählte sie folgendes:

Frau M.: *Ich habe immer den Sonntagskuchen gebacken.*

S. S.: *Sonntag?!*

Frau M.: *Ja, für die Eltern und für die Geburtstage und für die Besuche. Also, meine Schwester hat auch gebacken. [...] Ich habe vier Geschwister, sie sind alle jünger. Und wir beiden Schwestern, wir Großen, haben*

---

<sup>771</sup> Aus der Interview mit Frau M. Tübingen 2003.

*immer gebacken.*

*S. S.: Und dann gab es immer nur am Sonntag oder gab's jeden Sonntag?*

*Frau M. Jeden Sonntag. Auf jeden Fall.*

*S. S.: Und dann habt ihr auch zusammen gegessen.*

*Frau M.: Ja. Also später dann nicht mehr. Immer dann war ich mit Freunden unterwegs am Sonntag, mal so. Da habe ich manchmal nur gebacken und nicht gegessen.*

*S. S.: Ach, nur gebacken? Für die Familie, dann bist du weggegangen.*

*Frau M.: Ja, ja, das fand ich eigentlich auch ganz schön, am Kuchen, weil es auch ein Essen, die Mahlzeit, die man sofort nicht essen muß. Weißt du, wenn du kochst, Mittagessen, brauchst du, dann wird es sofort hinterher gegessen. Dann ist es wieder weg. Aber Marmelade kochen zum Beispiel oder Kuchen backen, fand ich als Jugendliche oder als Kind, ganz interessant, weil was hinterher blieb. Man konnte es angucken, es geht nicht sofort weg.*

*S. S.: Dein Werk, sozusagen, da du dafür ...*

*Frau M.: Daß ich was gemacht habe und das blieb dann. Das stand dann den Tag da. Den Kuchen habe ich ja am Samstag gebacken für Sonntag. Immer Samstag, nie Sonntag.*

*S. S.: So, du hast immer Samstag gebacken.*

*Frau M.: Ja, ja. Für Sonntag. Und dann blieb das und kann man es angucken und mußte nicht sofort wieder ... das fand ich schon toll.<sup>772</sup>*

Der Kuchenverzehr und das Kuchenbacken lösten anscheinend bei Frau M. keine negative Konnotation aus, wenigstens in bezug auf das in ihrer Herkunftsfamilie bestehende „kleinbürgerliche“ Ritual. Frau M. tat selbstverständlich, wofür sie damals einige Jahre in der Familie zuständig war. Sie arbeitete als die Zubereitende des Kuchens ihre Rolle ab. Dabei hatte sie auch Spaß daran. Aber dann ließ sie den Teil vom „familiären Beisammen-

---

<sup>772</sup> Ebd.

sein“, der in der traditionellen sozialen Ordnung einer der wichtigsten Teile des Rituals war und normalerweise als Belohnung der Hausfrau galt, manchmal stehen und ging fort. Davon wollte sie gar nichts. Sie ging stattdessen einfach weg, zu ihren Freunden, zu ihrer Generation. Für sie war das Beisammensein mit den Freunden wichtiger und interessanter. Frau M. balancierte sich zwischen der alten und neuen Generation, ihrer Peergroup aus, obwohl sie genau der Meinung war, daß „Kuchen und Kaffee am Sonntagnachmittag“ ein Symbol für die Bieder-Bürgerlichkeit war, daß es „total“ die Elterngeneration und Gemütlichkeit symbolisierte und daß sie nichts davon wollte.

## 2 C 3 b. Ablehnung der „ungesunden“ Ernährung

### 2 C 3 b 1. Von fetter Buttercremetorte zu Kuchen mit viel Sahne

Die Kuchenkultur erlebte nicht nur den „kulturellen Konflikt“ gegen ihr Ritual. Während der Generationenkonflikt sich langsam beruhigte, zog die Gesundheitswelle unter dem Einfluß der alternativen Bewegung immer größere Aufmerksamkeit auf sich. Auch Kuchen blieb davon nicht unberührt. Diejenige, die als Erste und Schwerste in die Kritik geriet, war die (Buttercreme-)Torte. Frau M. aus Tübingen war schon in den 1970er Jahren mit der „Mokkatorte“, eine Variation der Buttercremetorte, konfrontiert, die vor allem seit Mitte der 1960er Jahre sehr populär wurde.<sup>773</sup> Torte mit reichlich Buttercreme symbolisierte damals Wohlstand. Frau M. war als Jugendliche zu Hause dafür zuständig, für verschiedene Anlässe und an jedem Wochenende Kuchen zu backen. Auf die Frage, welche Kuchen sie gebacken hat, antwortete sie nach der Nennung der gebackenen Kuchen in lustiger Stimmung mit viel Lachen wie folgend;

Frau M.: *Was ich nicht so mochte, war Torten. Das war so, schwierig oder so. Sowohl zu machen fand sie nicht so schön und zu essen auch nicht so. Zu schwer, zu viel Creme... ach, mein Vater wollte immer Torte.*

---

<sup>773</sup> Ebd. Zur Buttercremetorte: Wie der Name andeutet, wurde die Creme hauptsächlich aus Butter, Zucker und Eigelb gemacht. Das war wegen der sich noch entwickelnden Kühltechnik im Vergleich zur Schlagsahne leichter zu behandeln.

*Furchtbar, fand ich [Lachen].*

S. S.: *Furchtbar?*

Frau M.: [Lachen] *Ja! So Zeug, Mokka-creme, Buttercreme, Mokka wollte er immer.*

S. S.: *Mokka-creme, ja?*

Frau M.: *Ja. Fürchterlich!*

S. S.: *Wieso fürchterlich?*

Frau M.: *Ja ich fand es ganz schlimm! [lachen] Und immer: „Wir müssen für Papa eine Mokatorte backen!“ hieß es immer [lachen]*

S. S.: *Aber für seinen Geburtstag gab es schon eine Mokatorte, oder?*

Frau M.: *Ja, NATÜRLICH! Sowieso!! Es gab Mokatorte zu Weihnachten, zum Geburtstag und zum Namenstag, zu ... Ich komme aus einer katholischen Gegend, wo man Namenstag gefeiert hat, da gab es immer viele Kuchen, ja.*

Frau M. konnte nicht genau sagen, was eigentlich die Buttercremetorte für sie so „fürchterlich“ machte und heute noch macht. Genannt wurden lediglich physiologische und herstellungstechnische Gründe für die Inakzeptanz. Für Frau M. ist der übermäßige Buttercremeverzehr nicht verständlich, denn es gibt viele andere leckere Kuchen, die ihr besser schmecken. Die fette komplizierte Torte hatte für sie keinen großen Wert, da der Wirtschaftswundereffekt, welcher der Buttercremetorte damals den symbolischen Wert gab, für sie keine Bedeutung hatte. Der Einstellungsunterschied zwischen Vater und Tochter gegenüber der Torte bereitete Frau M. einen innerlichen Konflikt und endete in totaler Ablehnung. Dieses könnte man auch als eine Art Generationenkonflikt ansehen.

Mit der Stabilisierung des Wohlstands verstärkte sich der Stellenwert der Gesundheitswelle. Die Diätwelle – im dem Sinne, Schlankheit als Schönheit zu betrachten und dies anzustreben – gab es übrigens nach Sabine Merta schon seit dem späten 18. Jahrhundert im gehö-

benen städtischen Bürgertum.<sup>774</sup> Dieses Schlankheitsideal ist auch in der Not- und Aufbauzeit nicht ganz verschwunden. Im Jahr 1950 gab es etwa in der Frauenillustrierten „Constanze“ eine Werbung für Abführmittel für die Schlankheit mit dem Titel „Torte und Gewissensbisse“.<sup>775</sup> Die Constanze-Redaktion brachte seit 1951 auch immer wieder Schlankheitsdiät-Artikel.<sup>776</sup> Mit der Entwicklung des Wohlstands in der allmählich gesättigten Gesellschaft kann man eine zunehmende Tendenz zur Gesundheitsorientierung beobachten. Hans-Werner Prahl und Monika Setzwein erklärten diesen Trend beim Lebensmitteleinkauf: Das Modephänomen der „Gesundheit“ sei nach der Claude Fischlers These als ein variabler Metastandard zu analysieren und dient als Orientierungsnorm in der Ernährung.<sup>777</sup> Eva Barlösius behandelte diese Orientierungstendenz in bezug auf die Alltags-Eßmoral.<sup>778</sup> Sie schloß sich zuerst Giddens These an, daß die (Eß-)Moral sich in der gegenwärtigen modernen Gesellschaft im Wandel von einer kollektiven zu einer individualisierten Moral befinde. Aufbauend auf dieser These, erklärte sie anhand von empirischem Material die gegenwärtige Eßmoral und arbeitete verschiedene Grundmuster heraus. Diese Eßmoral kann als Indikator der kollektiven Orientierung fungieren, dabei sichert die moralische Norm einzelnen Individuen kollektive Identität. Weiter entwickelte sie eine Erklä-

---

<sup>774</sup> Sabine Marta: „Weg mit dem Fett‘. Wege und Irrwege zur ‚schlanken Linie‘. Der Kampf gegen die Korpulenz als Phänomen der Moderne. In: Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): *Die Revolution am Eßtisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Stuttgart 2004, S. 263-281. Hier S. 264. Vgl. Hans-Werner Prahl/Monika Setzwein: *Soziologie der Ernährung*. Opladen 1999, S. 102-109.

<sup>775</sup> Constanze. Erstes Oktoberheft 1950 Heft 21.

<sup>776</sup> Etwa „Schlank wie eine siebzehnjährige“. In: Constanze. 1952, Heft 8, S. 38ff, „Constanze Schönheitskur im August: Große Hitze – kleiner Appetit!“ (Vorschlag und Rat bei der Diät mit zwei Tagesmenüvorschlägen und Kalorientabelle). In: Constanze. 1952, Heft 16, S. 28f.

<sup>777</sup> Claude Fischler schrieb 1979, daß die moderne Eßkultur ohne Richtlinien im Krisenstand sei und neue Normen nötig würden, die Orientierung bieten könnten, da die Eßgewohnheiten im Sog der Modernisierung ihre Bedeutung und Verbindlichkeit verloren hätten. Prahl/Setzwein 1999, S. 31. Claude Fischler: „Gastro-nomie et gastro-anomie“. In: *Communications* 31, 1979, S. 189-210.

<sup>778</sup> Eva Barlösius: „Von der kollektiven zur individualisierten Eßmoral? Über das ‚gute Leben‘ und die widersprüchlichen Grundmuster alltäglichen Essens.“ In: Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): *Die Revolution am Eßtisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Stuttgart 2004. S. 39-50.

rung für die „Kluft“ zwischen der kollektiven Moral und ihrer Mißachtung in der individuellen Alltagspraxis.<sup>779</sup>

Das kritische Verhalten Kuchen gegenüber, die aus Zucker, Fett und oft weißem Mehl bestehen, paßt zu dem Grundmuster der modernen Ernährung von Barlösius: „Gesunde Ernährung ist Pflicht“<sup>780</sup>. Nach Barlösius besteht die Grundform dieses Musters darin, daß nur „gesunde Ernährung“ „richtig“ und am Spaß orientierte Genuß-Ernährung „falsch“ sei. Auch eine unbewußt am Spaß orientierte Ernährung wird von dieser Eßmoral ebenfalls als falsch betrachtet.<sup>781</sup> Kuchen ist nach dieser Moral als Genußmittel allgemein etwas völlig „Ungesundes“, etwas „Falsches“.

Nachdem man die Buttercremetorte als fette, altmodische und „eigentlich nicht besonders gut schmeckende“ Torte zur Seite geschoben hatte, kamen alle anderen prachtvollen Torten auf den Prüfstand und wurden zur „Kalorienbombe“ erklärt. Die Torte ist zu fett, zu süß, sie macht dick, gaben die Befragten als Grund an, warum sie Torten vermeiden oder nicht mögen. Dagegen blieb Kuchen im engen Sinne zunächst von der Kritik allgemein verschont. „Kuchen, der ist nicht so schlimm wie die Torte.“ Die physischen Werte treffen aber nicht immer zu. Oft hat Kuchen zwar tatsächlich weniger Kalorien als Torte, je nach der Art des Teiges manchmal aber auch mehr, wenn man ihn zum Beispiel mit einer Torte mit Biskuitboden vergleicht.<sup>782</sup> Eine Befragte zeigte eine zugespitzte Widersprüchlichkeit

---

<sup>779</sup> Die Entscheidung der individuellen „Nichteinhaltung“ verstößt gegen die kollektive Moral. Damit wirft sie das Individuum aus der kollektiven Orientierung heraus und verunsichert es in seiner Identität. Der durch diese Handlung entstandene unsichere Zustand wird nach Barlösius durch die allgemein akzeptierte Rechtfertigung wieder in den kollektiven Rahmen zurückgeführt. Giddens verneinte diesen Widerspruch, weil die individualisierte Alltagsmoral tatsächlich authentisch gelebt wird. Barlösius 2004, S. 40-49. Vgl. Anthony Giddens: *The Transformation of Intimacy. Sexuality, Love and Eroticism in Modern Societies*. Cambridge 1992, S. 31f., 197f. Japanische Übersetzung von Kiyobumi Matsuo /Akiko Matsukawa, Tokyo 1995, S. 52-54, 257-259, 277f.

<sup>780</sup> Barlösius 2004, S. 43f. Vgl. Rath 1984, S. 170-172. Rath nannte das Phänomen „Nahrung der Vernunft“.

<sup>781</sup> Ebd. Diese kollektive Moral entspricht nach Barlösius Giddens Charakterisierung der neuen moralischen Verpflichtung zu einem reflektierten und selbstkontrollierten Eßverhalten.

<sup>782</sup> Biskuit stellt man im Prinzip ohne Butter her (außer Wiener Biskuit).

zwischen ihrem Verhalten und ihrer Äußerung: Sie sagte in einem Gespräch bei Kaffee und Kuchen ausdrücklich: „Ich esse keine Torte, die vermeide ich. Sie hat viel zu viel Kalorien. Aber Kuchen, das ist in Ordnung. Das geht noch.“ Sie häufte nebenbei auf ihren Kuchen aber reichlich Schlagsahne und aß ohne Zögern und ohne Zweifel an ihrer Aussage den Kuchen mit Sahne genußvoll auf.<sup>783</sup> Bei ihr war die Ablehnung der Torte und besonders der Creme eindeutig und der Widerspruch zwischen ihrer Äußerung und ihrem Verhalten eklatant, da beides in demselben Rahmen zu beobachten war. Sie war aber nicht die einzige Person, die diese unlogischen Gedanken hatte. Anscheinend machte der Kuchen im engen Sinne allgemein den Eindruck, im Vergleich zu Torten weniger Kalorien zu haben und damit etwas besser für die Gesundheit zu sein.

### **2 C 3 b 2. Individuelle Entscheidungen beim Vollwertkuchen**

Aber auch der Kuchen im engen Sinne konnte nicht von der „gesunden“ Kritik unberührt bleiben. Je stärker der Diät-Trend wurde, desto schwieriger wurde es, den Kuchen aus der Kritik herauszuhalten. Eine weitere Gesundheitswelle – „Grüne Ökowelle“<sup>784</sup> –, betraf den Kuchen von einer anderen Seite, es ging um die Zutaten. Der Einfluß der Vollwertkost beziehungsweise der Vollwerternährung<sup>785</sup> auf den Kuchen zeigt insbesondere einen widersprüchlichen inkonsequenten Umgang mit dem Kuchen. Nach der Theorie von Vollkornkost und -ernährung ist Vollkorn viel gesünder als weißes Mehl und man sollte Zucker beziehungsweise Süßwaren allgemein vermeiden, denn sie seien nicht natürlich.<sup>786</sup> Eigentlich müßte und sollte man keinen herkömmlichen Kuchen essen, wenn man sich nach der Vollwerternährung und anderen alternativen Theorien „gesund“ ernähren möchte. Aber

---

<sup>783</sup> Aus einem Gespräch in Tübingen, 1995.

<sup>784</sup> Aus einem Gespräch in Tübingen 2007.

<sup>785</sup> „Vollwerternährung und Vollwertige Ernährung“, In: *Der Brockhaus Ernährung*, Mannheim 2001, S. 668f.

<sup>786</sup> Vgl. Claus Leitzmann/Markus Keller/Andreas Hahn: *Alternative Ernährungsformen*. Stuttgart 1999, S. 150-180, vor allem 156-158.

man kann auch Kuchen mit „gesunden Sachen“ backen und essen. Dann ist es wenigstens „gesünder“. So versuchte man mitten im Trend der Vollkorn-Gesundheitswelle möglichst alle Sorten von Kuchen mit Vollkornmehl zu backen und braunen Zucker oder Honig statt weißem Zucker zu verwenden. Man verzichtete nicht auf den „Kuchen“, sondern man ersetzte die „ungesunden“ Zutaten durch „gesunde“, auch wenn Kuchen dadurch manchmal gar nicht mehr wie gewohnt „gut“ schmeckte. Die ökologisch-gesunde Bewegung wurde immer populärer, sodaß Dr. Oetker sogar Kuchenbackmischungen für Vollkornkuchen auf den Markt gebracht hat.<sup>787</sup> 1987/88 hatte Dr. Oetker damit keinen besonderen Erfolg, besser lief es ab 1989 mit Vollkorn-Obstkuchenteig. Dr. Oetker erklärte in der Pressemitteilung, diese Backmischung könne „den Wunsch nach Gesundheit und Genuß erfüllen“ und die hervorragende Akzeptanz im eindeutigen Trend der Vollkomprodukte sei von den Verbrauchern bestätigt worden.<sup>788</sup> „Es ist gesund, es ist aber auch noch ‚Kuchen‘.“ Vom ursprünglichen Konzept der Vollwertkost her ist es vollkommen verkehrt, mit einer Backmischung – einem höchst unnatürlichen fertigen Produkt – einen Vollkornkuchen zu backen.<sup>789</sup> Trotzdem lief es mit der Backmischung eine Weile relativ gut.<sup>790</sup> 1994/95, als ich meine erste Untersuchung gemacht habe, war der Trend noch relativ präsent. Einige Leute sagten damals, „Vollkornkuchen schmeckt mir nicht so“, dann kam manchmal das Gegenargument hinzu: „aber es ist gesund“ und damit war die Diskussion beendet. Sie wußten, es schmeckt nicht besonders im konventionellen Sinn, aber es hat wenigstens die Gestalt von

---

<sup>787</sup> Dr. Oetker verkaufte von 1987 bis 1988 eine Backmischung namens „Kernige Schnitte“. Als Grund für die relativ baldige Einstellung im Vergleich zu den anderen „Schnittkuchen“-Backmischungen kommentierte Dr. Oetker intern: „gesunde Kuchen wenig Akzeptanz“. Oetker Archiv Auflistung der Produkte und der jeweiligen Herstellungszeiträume der Firma Dr. Oetker 1891 – 1992. P10/305 Information für die Presse. April 1989. Dr. Oetker verkaufte von 1989 bis 1991 die Backmischung namens „Vollkorn-Obstkuchenteig“. In der Pressemitteilung für das neue Produkt fing Dr. Oetker mit dem Anspruch „voll im Trend und korngesund mit Dr. Oetker Vollkorn-Obstkuchenteig“ an.

<sup>788</sup> Oetker Archiv P10/305.

<sup>789</sup> Am besten sollte man das Korn selbst mahlen.

<sup>790</sup> Das Sortiment wurde 1991 eingestellt. Oetker Archiv Auflistung der Produkte und der jeweiligen Herstellungszeiträume der Firma Dr. Oetker 1891 – 1992.

„Kuchen“, man solle zwischen Genuß und Gesundheit einen Kompromiß machen. Sonst sei es zu ungesund.

Diese zwanghafte moralische Orientierung an Vollkornprodukten verlor aber beim Kuchen nach und nach ihre Kollektivität. Es gab Mitte der 1990er Jahre mehr Rezepte in Backzeitschriften, mehr Angebote von Vollkornkuchen im Laden, als um 2000. Jetzt, im Jahr 2007, findet man im normalen Laden kaum noch ein Vollkornkuchensortiment, außer im darauf spezialisierten Geschäft. Frau U. in Tübingen erzählte von ihrem „biologisch-dynamischen“<sup>791</sup> Kuchen“ mit „gesundem Mehl und gesundem Zucker“ 2000:

Frau U.: [...] *ich backe am Geburtstag oder lasse den backen, von meinem Bruder; unlängst war das so ... und das ist eher so, daß ich mich einladen lasse zum Kuchen ... daß ich das auch dann genieße, weil diese ... ich kann das nicht. Ich kann keinen [normalen – nicht biologisch- dynamischen] Kuchen backen. Das wird bei mir nicht so, oder ich mache es nicht so gern. Also, meine Kuchen sind immer unter die Kritik geraten.*

Frau I.: *Ja??*

Frau U.: *Ich habe immer biologisch-dynamischen Kuchen, so mit gesundem Mehl und gesundem Zucker oder eben gar kein Zucker*

S. S.: *Dann mit Honig oder so?*

Frau U.: *Nee, also fast gar keinen Süßstoff, ich habe dann den Teig immer gesalzen, eher, [...] Und diesen Kuchen wollte niemand richtig teilen mit mir, so daß ich immer auf dem sitzen geblieben bin.*

Frau I.: *Das kann ich auch nicht leiden. Ich habe auch die Freunde, wenn die Kuchen mitbringen, die backen so gesunden Kuchen, aber die wissen inzwischen, daß ich das nicht mag, und letztens haben sie einen mitgebracht, dann haben sie normal gebacken, weil, ich finde, in den Kuchen muß Weißmehl und Zucker rein. Standard also, das ist für mich schon irgendwie .... Finde ich langweilig.*

---

<sup>791</sup> Der Begriff stammt aus dem anthroposophischen Bereich, in diesem Fall gleichbedeutend mit biologisch. Vgl. Herbert H. Koepf/Bodo von Plato: *Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise im 20. Jahrhundert*. Dornach 2001.

Frau U.: [ S.S.: langweilig?] *Ja, ich mag das dann halt nicht. ... hat dann kein Spaß ...*

Frau U.: *Ich bin zwar lernfähig und ... aber ich backe jetzt keinen biologischen Kuchen mehr, ich backe einfach gar keinen Kuchen. Ich denke auch, daß die besten Kuchen möglichst mit Weißmehl, also Neutralmehl und mit dem Zucker und Ei und dieser Karamel-Geschmack ja oder dieses Gebäckene, diese Sauce, die dann immer drüber läuft vom Obst auch. So, ja, also das finde ich total lecker...*

Frau I.: *Ach das verstehe ich net, warum du dann zu Hause dir net den Duft und das alles mal gönnst, und dann aus diesen ungesunden Zutaten ...*

Frau U.: *Ja, das ist eben halt so, ich lade nicht so gerne die Leute zum Kuchen ein, nicht daß ich es dann danach allein essen muß,*

Frau I.: *Ach nee, das bringts net. Also für sich allein macht man keinen Kuchen.*

Frau U.: *und nach zwei Tagen ist es dann...*

Frau I.: *Ja. Hinüber.*

Frau U.: *nicht mehr so lecker.<sup>792</sup>*

Wie man aus der Erzählung erfährt, war bei diesen Interviewten der Trend mit der zwanghaft-kollektiven gesunden Ernährung – nur Vollkorn und wenig „gesunde“ Süßungsmittel wie etwa Honig – beim Kuchen schon längst passé. Das Verhalten, daß man aus eigener Überzeugung selbst Vollkornkuchen backte und ihn den Gästen servierte, egal ob sie es mochten oder nicht, und daß die Gäste ihn zum Teil ungern aber wegen der kollektiven Orientierung („gesund“) und vielleicht noch aus Höflichkeit essen mußten, oder daß sie den servierten Kuchen immer wieder zurückgewiesen haben, gibt es bei der oben genannten Befragten kaum mehr. Die Empfänger des Kuchens lassen sich nicht mehr von der kollektiven Moral bestimmen. Frau F. aus Esslingen backt nur bestimmte Sorten mit

---

<sup>792</sup> Aus dem Interview mit Frau U. und Frau I. aus Tübingen. Beide Frauen sind im Jahr 2000 49 Jahre alt, und beide berufstätig.

selbstgemahlenem Vollkornmehl. Sie weiß genau, welcher Kuchen oder Teig mit Vollkorn gut schmeckt und auch von ihren Kindern und Gästen gern gegessen wird. So wählt sie bewußt die Gelegenheit aus, das „gesunde“ Vollkornmehl einzusetzen.<sup>793</sup> Die Freunde von Frau I. entscheiden nach der Vorliebe der Beteiligten an der Kucheneinladung, welche Kuchensorten sie anbieten, „gesunden“ Vollkornkuchen oder herkömmlichen Kuchen mit Weißmehl. Der kollektive Zwang – die kollektive Moral „mit Vollkornmehl gesund zu sein“ hat hier keine Geltung mehr, es wird bewußt selektiv nach dem Geschmack entschieden. Die Leute, die den Kuchen als Genußmittel betrachten oder als solches einfach akzeptieren, suchen keine weitere moralische Rechtfertigung im Kuchen selbst. Sie passen sich dem kollektiven Zwang für „gesunde“ Ernährung an, indem sie versuchen, weniger häufig oder kleinere Mengen zu essen, und minimieren damit ihre „Eßsünden“. Insofern kann man sagen, daß sie Mäßigung durch Selbstkontrolle üben.

### 2 C 3 c. „Kuchen ist gesellig“<sup>794</sup>

Es zeigt sich eine Tendenz, daß die Individualisierung der kollektiven Moral auch beim Kuchenritual immer stärker wird. Dabei versucht man seine eigenen Maßstäbe einzusetzen, anstatt sich der kollektiven Moral zu beugen. Die Maßstäbe wie Gesundheit oder Mäßigung funktionieren immer noch, werden aber individueller ausgelegt. Dabei gibt es etwas Auffallendes. Die individuelle Geschmacksvorliebe der Gäste – Empfänger des Kuchens – hat bei meinen Befragten oft mehr Entscheidungskraft als die der Gastgeber – Anbieter des Kuchens. Dabei kann sich aber Frau U., zum Beispiel wenn sie selber backt, von ihrem moralischen Pflichtgefühl überhaupt nicht befreien. Sie weiß, daß ihr Geschmackssinn den nicht „biologisch-dynamischer“ Kuchen besser und leckerer findet und ißt auch solchen „ungesunden“ Kuchen von jemand anderem gern, wenn sie ihn angeboten bekommt. Aber

---

<sup>793</sup> Aus dem Interview mit Frau F. aus Esslingen, dort wohnhaft, 2000. Frau F., 42 Jahre, geboren bei Köln, verheiratet, hat drei Kinder (der älteste Sohn war 18. Jahre alt).

<sup>794</sup> Aus der Umfrage 2004.

beim Selberbacken kann sie ihn sich nicht „gönnen“, auch wenn sie Gäste hat. So backt sie nach der kollektiven Moral: „Vollwertkuchen ist gesund.“ Der Kuchen wird aber von den Gästen nicht gegessen. Daraus ergibt sich ein Konflikt zwischen der Gastgeberin und den Gästen. Die Gäste wollen sich der Gesundheitsmoral von Frau U. nicht unterordnen und zeigen es deutlich. Die Distanzierung von Frau U's Kuchen bedeutet, daß ihre Mühe entgegen ihrer Erwartung nicht gewürdigt wird. Die Entscheidung der Gäste bestimmt den Verlauf der Kaffeestunde, die Mühe und das Gefühl der Gastgeberin wird nicht wertgeschätzt. Die Enttäuschung, daß sie später den Kuchen allein verzehren muß, schlägt sie so nieder, daß sie mit dem Selberbacken deswegen fast ganz aufgehört hat. Das unangenehme Gefühl, allein auf dem selbstgebackenen Kuchen sitzen zu bleiben, will sie nicht mehr haben. Mit dem übrig gebliebenen Kuchen auch die zurückgewiesene Mühe und Vorbereitung für die Freude der Gesellschaft ganz allein zu verdauen, ist hart.

Auch in anderem Zusammenhang allein Kuchen zu essen hat bei den Befragten oft eine weniger positive Bewertung. Für sich allein Kuchen zu backen tut man noch weniger. Die Mühe wollten sich viele Befragte ersparen, „weil es sich nicht lohnt“.<sup>795</sup> In der heutigen Küchen-Situation wäre es theoretisch möglich, einen Kuchen für sich zu backen, einzelne Stücke einzufrieren und nach und nach ein Stück auch allein zu essen. Auf solche Gedanken kommen die Leute aber nicht, obwohl der übrig gebliebene Kuchen von einem Beisammensein oft eingefroren wird oder manchmal auch Teige für ganze Kuchen. Das Beisammensein hat für die Aktion des „Kuchenverzehr“ bei den meisten Befragten eine der wichtigsten Bedeutungen. Die Tendenz, daß man auch allein Kuchen ißt, stieg zwar bei meiner Befragung von 2000 – 2004 im Vergleich zu 1994/95, und immer weniger Leute haben damit Schwierigkeiten. Aber es gibt immer noch Befragte, die in der Tat „nie“ allein Kuchen essen, weil es ihnen an Gesellschaft fehlt. Die Leute, die auch allein Kuchen essen,

---

<sup>795</sup> Aus den Umfragen und Interviews 1995 und 2000. Statistische Erhebungen zeigen, daß die Mehrpersonenhaushalte mehr backen als Haushalte mit Einzelpersonen. Vgl. etwa GfK „Backen 1984“.

antworteten oft, daß ihnen Kuchenverzehr in Gesellschaft lieber sei als allein zu essen. Der überwiegende Teil der Befragten isst Kuchen nur situationsbedingt allein, wenn ein Rest übrig geblieben ist („es muß weg!“).<sup>796</sup> Die Kuchenverzehrsszene, die fast alle Befragten sowohl als typisch deutsch, als auch als ideal bezeichnen und die sie auch tatsächlich praktizieren, ist ein Rahmen für Beisammensein.<sup>797</sup> Selbstverständlich hat Essen allgemein etwas Geselliges,<sup>798</sup> man isst oft lieber in Gesellschaft.<sup>799</sup> Dennoch ist die Tendenz zum Wunsch nach Beisammensein beim Kuchen deutlich stärker als bei normalem Essen. Die Lebensnotwendigkeit der Nahrungsaufnahme macht ihr Ausfallen wegen eines gesellschaftslosen Zustands nicht möglich. Da Kuchen aber ein Genußmittel ist, gibt es auch die Wahlmöglichkeit, ohne Gesellschaft-Mitspieler keinen Kuchen zu essen. Und daß es Leute gibt, die diese Wahl treffen, deutet ebenso darauf hin, daß die Assoziation zwischen Kuchen und Geselligkeit bei den Befragten sehr stark eingepägt ist.

Allein daß Kuchen ein Genußmittel ist, macht ihn nicht direkt gesellig. Die historischen Hintergründe verbinden Kuchen stark mit einem Situationszustand, mit Geselligkeit, vor allem mit der Kernfamilie. Die Kulturmuster des Kuchens, von festlichen Anlässen bis zur sonntagnachmittäglichen Kaffeestunde, forderten (und fordern) bis heute fast immer ein Beisammensein und Gesellschaft in verschiedenen Stufen. Das Selbstbacken wurde für die „liebe“ Familie propagiert, gefordert und unterstützt. Der Kern der Besonderheit des Ku-

---

<sup>796</sup> Kuchen bewußt allein essen Leute, um sich etwas zu gönnen oder um sich zu entspannen.

<sup>797</sup> Aus den Umfragen 2000-2004.

<sup>798</sup> Vgl. Georg Simmel: „Soziologie der Mahlzeit.“ In: Ders. (Hg.): *Brücke und Tür*. Stuttgart 1957, S. 243-250. Hans Jürgen Teuteberg: „Der Wandel der häuslichen Tischgemeinschaft und Aufgaben einer Haushalts- und Ernährungserziehung“. In: *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 33. 1985, S. 30-40. Max Weber: *Wirtschaft und Gesellschaft*. Tübingen 1980.

<sup>799</sup> Vgl. Eva Barlösius: *Soziologie des Essens: eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Weinheim 1999. S. 165 – 200. Dies.: „Gesellschaft zu Tisch. Mahlzeiten und Tischgemeinschaften.“ In: Dies./Christina von Braun: *Essen und Gesellschaft: Die Politik der Ernährung*. Innsbruck, Wien, München 2000. S. 7-56. Kirsten Schlegel-Matthies: „’Liebe geht durch den Magen’: Mahlzeit und Familienglück im Strom der Zeit. Geht die alte häusliche Tischgemeinschaft zu Ende?“ In: Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): *Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Stuttgart 2004. S. 148-161.

chens, der ihn so populär machte und bis jetzt gehalten hat, ist dieser kommunikative Charakter, der durch Medien, Diskurse, Erinnerungen und tatsächliche Praktizierung immer wieder reproduziert wird. Kuchen an sich hat heutzutage in wirtschaftlicher Hinsicht kaum mehr den Wert als ein (großes) Luxusgut wie etwa ein Stück Torte aus der Konditorei in den 1950er Jahren.<sup>800</sup> Sein nichtalltäglicher Charakter ist eher symbolisch, zum Beispiel hat er heute noch die Bedeutung als etwas Feierliches. Der feierliche Charakter und seine Eigenschaft als, wirtschaftlich betrachtet, alltägliches Genußmittel machen den Kuchen für den Käufer zu einer leicht greifbaren Besonderheit, sodaß manche Leute den Kuchen als Belohnung betrachten und ihn „sich selber gönnen“.<sup>801</sup> Diese Argumente tauchten bei meinen Befragungen in den Beispielen auf, etwas Kuchenartiges vom Bäcker oder Konditor zu holen und es allein zu genießen. Für sie ist ein Kuchen, genannt wurde öfters ein Stück von einer bestimmten „Torte“, in dem Moment in erster Linie nicht etwas Geselliges, sondern einfach etwas Gutes, was man sich schenkt, das eine positive, heitere, ermutigende und glücklich machende Bedeutung hat und die Mühe für eine Tat als Belohnung ausgleicht.

Kuchen funktioniert manchmal kompensatorisch wie andere Süßigkeiten auch. Dies gaben manche Befragten an. Der Unterschied zwischen dem Kuchen und anderen Süßigkeiten wie Schokolade ist, daß der Kuchen nicht nur sachlich vom süßen sättigenden Geschmack her als Trost oder Frust abbauendes Mittel wirkt, sondern auch manchmal als Auslöser für einen „gemütlichen“ und „entspannten“ Moment funktioniert, der die Erinnerung von familiärem Beisammensein wachruft und auch ohne Gesellschaft ein behagliches Gefühl von Geborgenheit erzeugt.<sup>802</sup>

---

<sup>800</sup> Siehe Teil 2 C 2a. Popularisierung des festlichen Charakters.

<sup>801</sup> Aus den Befragungen 1994/95, 2000-2004.

<sup>802</sup> Aus den Interviews und Befragungen 1994/95, 2000-2004. Vgl. Hans-Joachim Lincke: *Doing Time. Die zeitliche Ästhetik von Essen, Trinken und Lebensstilen*. Bielefeld 2007. S.210-214, 236-246. Alois Wierlacher: *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart 1987, S. 68-71.

Die Kuchenkultur hat sich in Deutschland so weit entwickelt, daß der Kuchen an sich die symbolischen Bedeutungen von verschiedenen Ritualen überträgt und daß für manche Leute sogar der Kuchen allein die symbolische Bedeutung der Kulturmuster widerspiegelt.<sup>803</sup> Manche sehen im Kuchen etwas Negatives, die überwiegende Mehrheit etwas Positives. Die Kuchenkultur hat sich als Populärkultur in Deutschland bis in die frühen 1960er Jahre eingewurzelt und stabilisiert, indem sie mit der jeweiligen sozialpolitischen Tendenz zusammengewachsen ist, die als Hintergrund die Kuchenkultur, vor allem den Sonntagnachmittagskaffee und das Selbstbacken, deutlich unterstützte. Aus diesem Grund sind die Kuchenkultur und ihre Kulturmuster mit der Veränderung der gesellschaftlichen Wertvorstellungen und des Lebensstils stark verbunden und dadurch wurde ihre Existenz immer wieder in Frage gestellt. Oben genannte Beispiele, die jugendliche Gegenbewegung gegen den bürgerlichen Stil der Elterngeneration und die Gesundheitswelle gegen die „sündige“, ungesunde Ernährung und gegen Genußmittel sind nur ein Teil davon.

Andere Kulturmuster, wie etwa das Selbstbacken, befinden sich stets im Wandel. Das wird bedingt durch die sich wandelnde Vorstellung von der Berufstätigkeit der Frauen, durch die Verminderung des sozialen Drucks, aber auch durch die technischen und wirtschaftlichen Entwicklungen. So wird hierzulande immer weniger selber gebacken.<sup>804</sup> Die Veränderung der Wertvorstellungen über das Selberbacken und den gekauften Kuchen forderte von der Kuchenkultur im Vergleich zu den obengenannten Konfliktbeispielen eine kontinuierliche Anpassung und Veränderung innerhalb der Kuchen-Back-Kauf-Verhaltensmuster. Das Selbstbacken ist heutzutage vor allem in der jungen Generation kaum mehr eine sozial ob-

---

<sup>803</sup> Bei den Ritualen fungiert der Kuchen zwar als ein wichtiges Requisite und trägt dazu bei, die symbolische Bedeutung der Kulturmuster zu erfüllen. Jedoch tragen die Kulturmuster die gesamte symbolische Bedeutung in sich und nicht der Kuchen. Kuchen bekommt vom Ritual wiederum die symbolische Bedeutung zurück. Diese übertragene Bedeutung sehen manche Leute direkt im Kuchen selbst.

<sup>804</sup> 1984 haben etwa 33% der befragten Haushalte in Westdeutschland jede Woche gebacken, 1998 nur noch 16%. Vgl. Boxberg, Wolfram v.: „Backen im Haushalt. Dokumentation.“ Kennziffer 733 Mafo Briefe CMA, Bonn 1987, GfK: „Backen 1984“. CMA: „Backen in Deutschland.“ Kennziffer 931, Mafo Briefe CMA-Marketing Forschung 1998.

ligatorische Tätigkeit. So bekommt ein selbstgebackener Kuchen oder das Selberbacken durch die Veränderung der sozialen Wertschätzung immer größere Aufmerksamkeit. Es entstehen immer neue soziale Ordnungen zwischen gekauftem und selbstgebackenem Kuchen in der heutigen Konsumgesellschaft. Auch wegen der Lockerung der sozialen Ordnungen<sup>805</sup> ist eine bewußte Auswahl möglich geworden: Einsatz von verschiedenen Kuchen und Wahl der Backmöglichkeiten, je nach Verwendungszweck und Umgebung (mitessende Personen). Man kann mal kurz vom Bäcker oder aus dem Tiefkühlregal etwas holen oder eine Kuchenbackmischung verwenden oder nur selber gemahlene Zutaten und Obst aus dem Garten benutzen.

Trotz der mehrmaligen grundlegenden Widerstände hat die Kuchenkultur in Deutschland heute noch einen festen Stellenwert als populäre Kultur. Das liegt erstens daran, daß sich ihr grundlegendes Konzept an gesellschaftliche Kommunikationsideale anlehnt, die bis heute grundsätzlich unverändert weitergegeben werden. Zweitens stellt die Kuchenkultur diese Ideale dem jeweiligen Zeitgeist entsprechend flexibel in passender Art dar, indem sie immer wieder in individuellen Variationen praktiziert wird. Eine meiner Befragten schildert den Kern der Ideale, den Kuchen als Kommunikationskultur: „Kuchen essen ist gemütlich und deshalb nur in Gesellschaft möglich.“<sup>806</sup>

---

<sup>805</sup> Rath schilderte es als „Informalisierung“. Rath 1984, S. 226.

<sup>806</sup> Aus der Befragung 2000-2004.

## **Abschließende Betrachtung**

Kuchen ist etwas Alltägliches, aber auch etwas Besonderes. In meiner schriftlichen Befragung von 2004 konnte ich feststellen, daß sich in der Kuchenverzehrscene der Charakter der alltäglichen und der nichtalltäglichen Mahlzeit mischt.<sup>807</sup> Allein das zeigt die Komplexität des Kuchencharakters, was den Kuchen soziokulturell einzigartig macht. Er ist eine Sonderform des Essens, denn allgemein lassen sich die Mahlzeiten und Speisen mehr oder weniger einem der oben genannten beiden Charaktere zuordnen. Diesen komplexen Charakter verdankt das Kuchenphänomen seiner Entwicklung in den letzten hundert Jahren, die ich in meiner Arbeit untersucht habe. Meine wichtige Erkenntnisse möchte ich hier abschließend zusammenfassen und unter Aspekten der Alltagskultur und des Kommunikationsverhaltens diskutieren. Aufgrund meiner bisherigen Forschung möchte ich dazu eingangs einige Überlegungen anstellen.

### **Kuchenverzehr – etwas Alltägliches als etwas Privates und Vertrautes**

Eva Barlösius unterscheidet bei den Mahlzeiten in Anlehnung an Max Weber zunächst alltägliche und außeralltägliche (festliche): Die alltäglichen Mahlzeiten dienen sowohl zum Zweck als auch zum Anlaß der Nahrungsaufnahme und Bedürfnisbefriedigung; die außeralltäglichen Mahlzeiten bezwecken die Herstellung von Gemeinschaften, „die über die ursprünglichen Tischgemeinschaften hinausreichen“.<sup>808</sup> Zu dieser Kategorisierungstheorie gehören vor allem die Kuchenverzehrscene bei festlichen Anlässen und die bürgerlichen „Kaffeewisiten“ mit der Kombination der „Kaffee – Zucker – Gebäck – Mahlzeit“, die nach Wiegelmann im 17. Jahrhundert als kleinere Besuchsmahlzeit der höfischen Kreise geschaffen wurden.<sup>809</sup> Hier ist die Kuchenverzehrscene der festlichen Mahlzeit zuzuordnen. Um Gäste zu empfangen ist auch die geplante, ordentliche und nicht maßlose „Kaffee-

---

<sup>807</sup> Beide Charaktere waren bei den einzelnen Befragten zugleich vorhanden.

<sup>808</sup> Barlösius 2000, S. 26-28.

<sup>809</sup> Wiegelmann 1986 (Zucker), S. 143.

stunde“, etwa mit „Kaffee und Napfkuchen“<sup>810</sup>, neben der Kaffeetafel bei festlichen Anlässen eine hierzulande in der letzten Hälfte des 20. Jahrhunderts sehr verbreitete Form gewesen.<sup>811</sup> Mit der Einladung zu einer Kaffeestunde ließ die Kernfamilie die Außenstehenden in ihr Territorium herein, und diese Runde bildete eine weitere nächstliegende Gemeinschaft über die Kernfamilie hinaus. Insofern gehört dieser Empfang auch zum nicht-alltäglichen, im Sinne von nicht-gewöhnlichem Anlaß.

Andererseits definiert Barlösius die „privat-familiäre Tischgemeinschaft“ als idealtypisch für die „alltägliche“ Mahlzeit, die im städtisch-bürgerlichen Milieu zum Symbol der engen Bindungen zwischen den Familienmitgliedern wurde.<sup>812</sup> Hier ist die „Alltäglichkeit“ als täglich sich wiederholender, fest geregelter Kanon gemeint. Unter dem Aspekt der familiären Beziehung gehört die Kuchenszene für die meisten Befragten auch zum „Alltäglichen“. Denn für die Befragten gehört die Kuchenszene zu einer (Funktions-)Kategorie der familiären Gemeinsamkeit, und für diese Gemeinsamkeit ist nach Barlösius nicht die „außeralltägliche“, sondern die „alltägliche“ Mahlzeit verantwortlich. Beim Kuchen ist diese alltägliche Regelmäßigkeit nicht ganz zutreffend, wie meine Befragungsergebnisse zeigten. Die Kuchenverzehrsszene in familiärer Gesellschaft, die bei den Befragungen als typisch, tatsächlich praktiziert und als ideal angegeben wurde, wird bei meinen Befragungen meistens aufs Wochenende konzentriert – am Sonntag – gestaltet. Sie hat zwar eine Regelmäßigkeit, ist aber nicht wirklich etwas Alltägliches, auch wenn sie nicht so selten wie feierliche Anlässe – etwa ein Geburtstag – vorkommt.<sup>813</sup> Gerade diese „leichte Nichtalltäglichkeit – Sonntäglichkeit“ kann aber die Intensität der gemeinsamen Gelegenheit erhöhen, und zwar dadurch, daß das Ritual gerade wegen seiner regelmäßigen aber selteneren Gelegenheit bewußt und konzentriert praktiziert wird. Dabei wird der Symbolwert der Gemeinsamkeit

---

<sup>810</sup> Rath 1984, S. 166. Zitat von Ursula von Kardoff im „Zeit-Magazin“ 14/ 1979.

<sup>811</sup> Ebd.

<sup>812</sup> Barlösius 2000, S. 29-35.

<sup>813</sup> Bollnow 1972, S. 216-218.

durch den Charakter des Kuchenverzehr zusätzlich betont, sodaß der Kuchenverzehr nicht der Befriedigung des Ernährungsbedürfnisses dient.

Barlösius wies darauf hin, daß bei alltäglichen Mahlzeiten manchmal allein das Tischgespräch – die Kommunikation – die Familienbindung und Gemeinsamkeit aufbaut.<sup>814</sup> Angela Keppler analysierte Tischgespräche in der Familie und erklärte deren Bedeutung für die ständige Reproduktion der Gemeinschaft „Familie“.<sup>815</sup> Diese Kommunikation verläuft nach Keppler mit eigenen Regeln, sodaß die Familienrunde etwas „Erquickliches“<sup>816</sup> wird, das die Gemeinschaft immer wieder bestärkt. Nach Keppler verläuft ein familiäres Tischgespräch mit eigener Brems- oder Abweichungsfunktion: Wenn das Gespräch zu ernst oder streitig wird, schaltet sich diese Funktion ein. Auch unbemerkt setzen die Familienmitglieder dann irgendwelche Interaktionen ein, damit das Gespräch flüssig bleibt und die „‚Häuslichkeit‘ der Gesellschaft“ nicht gefährdet wird.<sup>817</sup> In den Ergebnissen meiner schriftlichen Befragungen wird diese eingeübte Interaktion in der Familie oft als eine ideale Szene des Kuchenverzehr angegeben. Eine Befragte nannte etwa als ideal *„Familie und Freunde, ausgelassene, heitere Stimmung, keine Sorgen oder Probleme, (obwohl nicht schlimm zu diskutieren)“*<sup>818</sup>. Ideale Beteiligte der Kuchenstunde wären für sie Familie und Freunde, dabei wird als erstes erwartet, daß die Kuchenrunde sorglos in erfreulicher Stimmung verläuft, die Befragte ist aber andererseits zu einer Diskussion bereit, wenn sie für das Wohl der Szenenbeteiligten nötig erscheint. Eine andere Befragte schrieb auf die Frage, welche Szene sie als schrecklich empfinde, *„im Kreis der Familie gibt es keine schreckliche Kuchenverzehrsszene“*, denn *„die Stimmung [bei der Kuchenverzehrsszene] ist bei uns*

---

<sup>814</sup> Barlösius 2000, S. 32.

<sup>815</sup> Angela Keppler: *Tischgespräche. Über Formen kommunikativer Vergemeinschaftung am Beispiel der Konversation in Familien*. Frankfurt a. M. 1994.

<sup>816</sup> Keppler 1994, S. 269, Zitat von Immanuel Kant: Anthropologie in pragmatischer Absicht. In: Ders.: *Werke in zwölf Bänden*, hg. von Wilhelm Weischedel, Frankfurt a. M. 1964, S. 399-690.

<sup>817</sup> Keppler 1994, S. 271.

<sup>818</sup> Gemeint ist, auch eine Diskussion wäre nicht schlimm, ohne wäre aber besser.

*immer gut*“, deswegen will sie als ideale Szene *„keine Gesellschaft, nur die Familie“* haben. *„Bei gut gelungenen Kuchen bzw. Torten, in der Stimmung gut, keine Requisiten. Nur gute Laune der Familienangehörigen“*, so ist ihre idealisierte Sicht. Für sie ist es eine klare und sichere Sache, mit der Familie gebe es keine böse Überraschung, die Stimmung bleibe immer positiv, auch wenn sie andererseits weiß, daß die Laune der Familienangehörigen nicht immer gut sein könne. Angelehnt an die These von Barlösius und die Forschung von Keppler ist das Befragungsergebnis so zu analysieren, daß eine Besonderheit des Kuchenphänomens an seiner vertrauten Alltäglichkeit und der dadurch bedingten Reproduktion der Gemeinsamkeit liegt.

Da der Kuchenverzehr aber nicht nur mit der Familie stattfindet, möchte ich im Hinblick auf die Tisch-Kommunikation die Gedanken etwas erweitern. Der Kuchenverzehr findet allgemein sowohl in der Familie als auch unter den Menschen in verschiedenen Distanzstufen statt. Diese Distanzstufen sind hierzulande in einem bestimmten Maß eingeschränkt, man kommt nicht mit ganz fremden Menschen zusammen. Man isst (vor allem den selbstgebackenen) Kuchen nicht mit jedem, die Gesellschaft bleibt generell in einem gewissen privaten Territorium. Es gibt trotzdem Gelegenheiten, bei denen relativ viele, auch fremdere als familiäre Bekannte, zusammenkommen, wenn der Anlaß als etwas Festliches tradiert wird. Dabei muß das Tischgespräch zum Teil völlig neu konstruiert werden, was manche meiner Befragten als anstrengend und weniger persönlich bezeichneten. Es ist für sie eine nicht wünschenswerte Situation, die sie normalerweise in Verbindung mit dem Kuchenverzehr nicht erwartet. Das nächste Beispiel zeigt ebenfalls, daß eine Kuchenstunde hierzulande vor allem als etwas Persönliches betrachtet und praktiziert wird.

Wie Keppler zeigte, je kleiner und inoffizieller oder „alltäglicher“ die Verzehrsrunde ist, desto mehr ergibt sich eine familiäre Kommunikation, die unter den bereits aufgebauten „Regelmäßigkeiten“<sup>819</sup> relativ reibungs- und mühelos verläuft.<sup>820</sup> Das ist beim Kuchen-

---

<sup>819</sup> Keppler 1994, S. 274.

<sup>820</sup> Vgl. Keppler 1994, S. 268-278.

verzehr genauso und die meisten Befragten betrachten solche kleineren Runden mit lockerer Stimmung als (positive und wünschenswerte) Norm. Hingegen fanden sie ein steifes Tischgespräch mit „uninteressanten“ und „desinteressierten“ wenig vertrauten Leuten als das Unangenehmste bei der Kuchenverzehrsszene. Sie erkennen aber auch, daß das passieren kann, vor allem bei größeren Runden. Die Verpflichtung einzuladen und erzwungene Teilnahme mögen sie deswegen nicht, weil dieses Schreckliche schon vorprogrammiert sei. Das nächste Beispiel zeigt, wie die Befragten reagieren würden, wenn sie diesen unangenehmen Ereignissen entgegen der Erwartung einer erwünschten Kuchenstunde begegnen. Wenn das oben erwähnte Unangenehme durch eine Einladung verursacht wird, die zwar als herzlich erschien, aber in der Tat nur formell und nicht vom Herzen gemeint ist und bei der diese Täuschung nicht erkennbar ist, fanden die Befragten das Unangenehme ernsthaft schrecklich. Denn es sollte eine „private“ Kuchenstunde sein, bei der die Befragten weder eine oberflächliche noch eine formelle Veranstaltung, sondern eine vertraute, persönliche, herzliche und ein Wohlgefühl gebende Kommunikationsrunde erwarten. Wenn aber der Gastgeber nur aus Höflichkeit oder sozialer Pflicht jemand zum Kuchen einlädt und der Eingeladene es erst vor Ort merkt, etwa dadurch, daß der Gastgeber auch an ihm weniger interessiert ist, sei es äußerst unangenehm und enttäuschend. Man fühle sich bei solchem Desinteresse, ausgegrenzt und fremd. Dabei sollte der Gastgeber eigentlich nach der Meinung der Befragten wenigstens für die anstrengende Situation unter der relativ bindungslosen Gruppe die Rettung sein. Er sollte sich darum bemühen, daß keiner sich fremd und unwohl fühle. Wenn der Kuchen dem Gast dann auch noch nicht schmeckt, ist es eine Katastrophe.

In Japan würde man allgemein bei einer Kuchen-Einladung zu sich nach Hause keine derartige Erwartung haben. Selbst eine solche Kucheneinladung ist in Japan wenig verbreitet. Warum sollte eine Kucheneinladung überhaupt etwas sehr Persönliches bedeuten und warum sollte diese Vorstellung dann gesellschaftlich gelten? Dafür, daß Kuchen eine vertraute Sphäre und zwischenmenschliche Beziehungen symbolisiert und vor allem, daß dies als

eine gesellschaftlich erwartete Norm gilt, fehlt in Japan die Grundlage. Aber in Deutschland gilt die Vorstellung als allgemein und diese Gültigkeit verdankt sich einem sozialhistorisch komplexen Hintergrund. Auch wenn es heutzutage durch die Lockerung der Sozialordnungen und die Individualisierung der Rituale verschiedene Vorstellungs- und Veranstaltungsmöglichkeiten gibt, gilt die Assoziation zwischen Kuchen und Privatheit beziehungsweise Vertrautheit hierzulande im Grund genommen als selbstverständlich. In dieser Arbeit wurde die sozialhistorische Entwicklung des Kuchenphänomens untersucht, die als Hintergrund der derzeitigen Situation eine bedeutende Rolle spielt.

### **Der Charakter des Besonderen**

Die Assoziationen und Vorstellungsbilder von Kuchen und die sozialen Ordnungen um das Kuchenphänomen oder um die Kuchenkultur, basiert hierzulande zum großen Teil auf der Geschichte des letzten Jahrhunderts. Nur der feierliche Charakter des Kuchens, die Besonderheit, die vom Luxus abgeleitet wird, wuchs bereits seit früherer Zeit. Kuchenartiges feines Gebäck und Vorstufen des Kuchens (etwa Kuchen aus Schwarzbrotteig) wurden durch die Preissenkung der Zutaten und durch die Entwicklung der Technik der Backmöglichkeiten im Lauf des 19. Jahrhunderts im Bürgertum und Großbauernum allmählich immer bekannter.

Im späten 19. Jahrhundert hatte Kuchen bereits als Requisit bei feierlichen Anlässen einen in der breiten Öffentlichkeit bekannten Stellenwert. Um die Wende zum 20. Jahrhundert wurde Kuchen für große Feiern eingesetzt, und zwar mit enormen Unterschieden zwischen den Schichten und Regionen. So war etwa bei der Hochzeit in der besser bemittelten Bevölkerung Kuchen zuerst der Hauptbestandteil des Festmahls, es gab Kuchen und Kaffee. Dann wurde er im Laufe der Zeit zum Dessert einer Vollmahlzeit verschoben, später wurde er auch noch von diesem Platz abgelöst.<sup>821</sup> Dafür sicherte sich Kuchen die Stelle als

---

<sup>821</sup> Dieser Prozeß geschah auch schichtweise. Kuchen und Torte waren zuerst als Kaffee und Kuchen-Mahlzeit bei Hochzeiten im Großbürgertum eingeführt, dann wurde aus dem Hochzeitsmahl eine richtige Mahlzeit oder bei längerer Dauer, mehrere Mahlzeiten, dabei wurde Kuchen als Dessert serviert. Anfang des 20. Jahrhunderts war der Kuchen dann re-

festes Hauptrequisit der Halbmahlzeit bei diversen feierlichen Anlässen.<sup>822</sup> Kuchen war definitiv ein Luxus, er hatte eine sozial-demonstrative Bedeutung und spielte eine Rolle als Statussymbol. Das galt neben den anderen Festen auch bei Besuchsmahlzeiten. Sie waren ein kleiner besonderer Anlaß, bei dem die Zwischenmahlzeit, das Kaffeetrinken, außeralltäglich und demonstrativ gestaltet wurde. Dabei spielte süßes Gebäck neben Kaffee eine wichtige Rolle als eins der beiden Hauptrequisiten. Erst zum Ende des 19. Jahrhunderts findet man regionale Beschreibungen, nach denen zur nachmittäglichen Kaffeezeit im Bürgertum „Kuchen“ verzehrt wurde. Entscheidendes Merkmal für die Besonderheit und Abgrenzung war der Verbrauch von kostbaren Zutaten wie Weizenmehl und Zucker. Es gab etwa „Milchbrötchen“ oder Marmeladenbrot als Requisit des Kaffeetrinkens, als sich das Ritual im Bürgertum und in anderen Schichten, auch auf dem Land verbreitete. Dabei ist zu erwähnen, daß das was noch bis vor dem Zweiten Weltkrieg als „Kuchen“ galt, viel schlichter war als das was man heute unter Kuchen versteht. Etwa süße Stuten oder kuchenartiges Gebäck mit Brotteig und Belag oder Pfannkuchen – dies alles wurde einfach Kuchen genannt.

Durch die Verbesserung der Lebensqualität, die Verbürgerlichung des Volkslebens und die Auflösung der alten Gemeinde als Folge der Urbanisierung vermehrten sich die Anlässe (persönlicher) Feiern: Die Art der Feier wurde immer familiärer und weniger besonders. Die Verhaltensweise in bezug auf Kuchen als sinkendes Kulturgut entwickelte sich ähnlich. Sein luxuriöser und feierlicher Charakter wurde weiter beibehalten, dazu verstärkte sich sein bürgerlicher Charakter mit Schwerpunkt auf die Kernfamilie immer mehr.

Der Auftritt des Backpulvers mit stabiler Gelingwirkung trieb die Verbreitung des Ku-

---

gional bereits durch das halbflüssige Dessert wie Eiscreme oder Pudding ersetzt. Diese Tendenz war im Mittel- und Norddeutschland stärker zu beobachten. Siehe Teil 1 B 3. Festliche Anlässe und Sonntagnachmittagskaffee vor der Kriegszeit in verschiedenen Bevölkerungsschichten.

<sup>822</sup> Dabei grenzte man mit verschiedenen Varianten die feierlichen Stufen ab. Im Süden kam Kuchen noch zum Dessert bei einer Hochzeit vor, an Orten, wo kein Kuchen, sondern salziges Gebäck zum „niedrigen“ Fest, etwa dem Leichenschmaus serviert wurde.

chenbackens voran. Vor allem Dr. Oetker gelang es, das Backpulver in innovativer Form als haltbares Portionenpäckchen zu verkaufen. Anfang des 20. Jahrhunderts war das Backpulver noch etwas Luxuriöses. Es blieb zunächst im städtischen und bürgerlichen Milieu, es war nicht für jeden Haushalt erschwinglich und für die Überwindung der Scheu, es anzuwenden, fehlte die detaillierte und variantenreiche praktische Anweisung. Außerdem war die Hausbäckerei auch aufgrund der technischen Möglichkeiten wie etwa dem Backofen noch eine halb privilegierte Tätigkeit. Aus diesem Grund legte die Firma Dr. Oetker seit 1925 mehr Gewicht auf die Popularisierung des Hausbackens, um den Umsatz ihrer Produkte zu steigern. Sie veranstaltete Backberatungen und -Vorträge, organisierte in Kooperation etwa mit der Energiebranche wie Gas und Elektrizität und mit Küchengerätefirmen möglichst kostengünstige Backschulen und Wanderbackkurse.

In den 1930er Jahren wurzelte sich Kuchen als immer noch relativ teures Verzehrsobjekt allmählich bei Festen oder Besuchsmahlzeiten (im Bürgertum) ein. Neben dem Charakter von Luxus und Festlichkeit könnte der Kuchen durch die bürgerlichen Familienrituale langsam sogar einen symbolischen Charakter von familiärem Glück bekommen haben. Kuchenbacken als Ausdruck von Häuslichkeit beziehungsweise hausfraulicher Tugend existierte aber eher nur in der Werbung und war noch kaum gesellschaftlich anerkannt. Die symbolische Arbeit der vorbildlichen bürgerlichen Hausfrau war ursprünglich das Kochen, was an die Arbeiterschichten weiter übertragen wurde. Das Hausbacken war noch keine Pflicht der Hausfrau, sondern eine praktische und spaßbringende „Liebhaberei“<sup>823</sup>, die der bürgerlichen Moral entsprechend der Hausfrau ein gutes Gewissen und Selbstzufriedenheit brachte. Es gab noch kein fest gelegtes Image vom Kuchenbacken als häuslicher Tätigkeit, geschweige denn als „liebe Pflicht“<sup>824</sup> für die Familie.<sup>825</sup>

---

<sup>823</sup> Siehe Teil 1 C 1. Kuchen als häusliches Luxussymbol? Konditor-Zeitung, Trier 07.02.1935, Nr. 17, S. 309, 16.02.1935, Nr. 21, S. 380.

<sup>824</sup> Siehe Teil 1 C 3. Prägung des Symbolcharakters in der NS- und Nachkriegszeit: Kuchenbacken als Ausdruck von Mutterliebe und häuslichen Tugend. Oetker Archiv P1/511.

<sup>825</sup> Das bestätigte der Werbekaufmann von der Firma Dr. Oetker ca. 1937 intern. Vgl. Oetker Archiv P1/511.

Dr. Oetkers Ziel war, ein breites Publikum fürs Kuchenbacken zu gewinnen. Die Sparfunktion des Backpulvers war dabei neben der Gelinggarantie einer der wichtigsten Werbepunkte. Der Sparaspekt wurde durch die beiden Weltkriege und die Mangelwirtschaft davor und danach ins rechte Licht gerückt. Kuchen mit Backpulver wurde nicht nur als Zwischenmahlzeit und als ein luxuriöses Genußmittel, sondern auch als nahrhafte und günstige Hauptmahlzeit empfohlen. Der Backpulverumsatz nahm kurz nach dem Ersten Weltkrieg, zu Beginn des Zweiten Weltkriegs und kurz danach sprunghaft zu.

Das Kuchenbacken sollte nun Tugenden wie Sparsamkeit, Häuslichkeit und Liebe für die Familie demonstrieren und die Hausfrauen mit Stolz und Selbstvertrauen erfüllen. Diese Oetkersche Werbestrategie fürs Selbstbacken, die moralisch und emotional an die Tugend und den Stolz der Hausfrau appellierte, paßte in das ideologische Frauenbild der NS-Zeit. Die Veranstaltungen mit praktischer Unterweisung fürs Selbstbacken bekamen politisch-moralische Unterstützung. Der Kucheneinkauf wurde im Gegensatz zum Selberbacken mit der Verschlechterung der wirtschaftlichen Situation als immer unmoralischer angesehen, weil er angeblich verschwenderisch und zu luxuriös war. Nach der Kriegszeit war der Kucheneinkauf im Gegensatz zur Kriegszeit nicht mehr unmoralisch, es war nur noch eine finanzielle Frage, und Kuchen war eher ein Symbol für Luxus und Wohlstand. Erst nachdem die Kuchenkultur mit Selbstbacken als ein weit verbreitetes Phänomen praktikierbar wurde, konnte auch die Vorstellung entstehen, daß Nicht-Selberbacken gesellschaftlich als Zeichen eines unanständigen Gastgebers oder einer untüchtigen Ehefrau-Mutter-Hausfrau zu bewerten sei.

### **Der Sonntagnachmittagskaffee setzt sich durch**

Das Ritual des Sonntagnachmittagskaffees wurde bis zur Zeit des Wirtschaftswunders je nach Schicht, Region und Familiensituation sehr unterschiedlich gestaltet. Einige hatten süßes Gebäck, das Kuchen genannt wurde, einige hatten statt dessen eine herzhaftes Vesper,

es gab auch einige, die überhaupt keine Zwischenmahlzeit zu sich nahmen.<sup>826</sup> Auch in der Oetkerschen Werbung wurden Sonntag und Kuchen noch nicht als kombinierte Form extra betont. Der Sonntag wurde zwar allgemein als ein besonderer Anlaß und ein anschauliches Symbol des Familienglücks dargestellt, aber Kuchen war nur ein Teil davon. Außerdem war „Kuchen“ oft nicht Kuchen im heutigen Sinne, sondern süßes oder weißes Brot aus Weizenmehl mit wenig Zucker, wenig Fett und wenig Eiern, wie sogenannter Hefekranz oder Stuten.

Hauptgelegenheiten zum Kuchenverzehr waren nach dem Zweiten Weltkrieg noch eine Weile die festlichen Anlässe. Der zentrale Anlaß der Feier verlagerte sich immer mehr auf das Persönliche. Die Art der Feier veränderte sich, es wurde auch eine Vermehrung der feierlichen Gelegenheiten beobachtet, wie etwa die Häufung von Geburtstagsfeiern. Die Veränderung der Gästekreise von der Familie und den Verwandten zur Kindergesellschaft, also eine zum Geburtstagskind direkt in Bezug stehende Gesellschaft, war in der „Constanze“, der damaligen modernen Frauenillustrierten, deutlich zu beobachten. Es zeigt sich, daß der Anlaß nicht als Gelegenheit für das Beisammensein der gesamten verwandtschaftlichen Gesellschaft genutzt, sondern fürs Kind persönlich veranstaltet wurde. In der „Constanze“ wurden Jahresfeste wie Ostern und Weihnachten als Familienanlaß abgehandelt, Kuchen war dabei ein wichtiges Requisite, um Feierlichkeit und familiäres Glück auszudrücken.

Der Sonntagnachmittagskaffee hat sich in den 1950er Jahren immer mehr verbreitet, er wurde immer häufiger mit „richtigem“ Kuchen ausgestattet. Auch in der „Constanze“ ist die Veränderung vom Verzehrsubjekt zum Sonntagnachmittagskaffee zu beobachten. In den frühen 1950er Jahren war die familiäre sonntagnachmittägliche Kaffeestunde für manche bereits „hausbacken“ und altmodisch, aber für andere immer noch ein selten erschwinglicher Luxus. Dr. Oetker hatte bereits die Leitfigur Frau „Renate“<sup>827</sup> geschaffen,

---

<sup>826</sup> Siehe etwa Teil 2 A 2. Verbreitung des Sonntags- und Wochenendkaffees in der Bevölkerung.

<sup>827</sup> Siehe Teil 2 B 1. Hausfrauliches Vorbild und Berufstätigkeit: Zwiespältige Situation zwi-

propagiert wurde die Sparsamkeit in bezug auf Geld und Zeit und die Leichtigkeit der Arbeit. Aus den Ergebnissen meiner Interviews und der Recherche über „Constanze“ und Dr. Oetkers Werbung liegt der Wendepunkt zum allgemeinen Sonntagnachmittags-Kuchenritual um 1960. Meine Befragten, die in dieser Zeit heirateten, meinten, daß der Sonntagnachmittagskaffee bei ihnen mit der Heirat angefangen habe. Die Einführung der „5-Tage-Woche“<sup>828</sup> vom Ende der 1950er Jahre war möglicherweise ein großer Anlaß für die allmähliche Einwurzelung der regelmäßigen familiären Sonntagskaffeestunde in der bundesrepublikanischen Gesellschaft. Zumindest wurde das Selbstbacken aus diesem Anlaß von „Constanze“ und Dr. Oetker stark gefördert und die allsonntägliche Kaffeestunde wurde in diesem Zusammenhang als ein Symbol des familiären Glücks noch einmal betont. Dr. Oetkers Werbekampagne appellierte vor allem vom Ende der 1950er Jahre bis Anfang der 1960er Jahre moralisch und emotional an das familiäre Glück und pflegte immer wieder das wiederbelebte bürgerliche Familienbild mit der sonntagnachmittäglichen Kaffezeit: Sie gebe das Gefühl des Zuhauseesens und den Anlaß für ruhiges und gemütliches Beisammensein. Der finanziellen Lage entsprechend näherte sich die Form des Sonntagnachmittagskaffees auch allmählich der heutzutage als typisch geltenden Form. Die allsonntägliche Kaffezeit wurde durch den symbolischen Charakter von Wohlstand und familiärer Vertrautheit als allgemein wünschenswerte Tätigkeit aufgewertet und funktionierte als ein Ritualrahmen, in dem die liebevolle glückliche Familie agierte und sich präsentierte. Die Anlässe zum Kuchenverzehr waren je nach der finanziellen Situation auch vor dem Zweiten Weltkrieg nicht auf feierliche Anlässe und den Sonntag beschränkt. Im gutbemittelten Bürgertum gab es zum Beispiel ein „Kaffeekränzchen“ unter der Woche mit festen Teilnehmerinnen. Ein anderes Beispiel ist der Brotbacktag auf dem Land, dort gab es auch kurz nach dem Krieg Gelegenheiten Kuchen zu essen. Aus Interviews ergeben sich außerdem zwei Arten des Kuchenverzehrs unter der Woche. In einem Fall wurden süße Stück-

---

schen moderner und traditioneller Rolle.

<sup>828</sup> Vgl. Constanze. 1957, Heft 6, S.19f.

chen beim Bäcker gekauft, im anderen Fall wurden Kuchenreste vom Sonntag unter der Woche verzehrt. Im ersten Fall kann der Kuchenkauf unter der Woche als Zeichen des wirtschaftlichen Wohlergehens verstanden werden, im zweiten Fall handelte es sich um Resteverwertung und es bedeutete keine weiteren finanziellen Ausgaben. Die nachmittägliche Kaffeestunde unter der Woche wurde je nach der Familiensituation unterschiedlich praktiziert. Dabei waren ihr Rahmen – etwa die zeitliche Dauer – oder die Requisiten eingeschränkter als am Sonntag, aber ihre prinzipielle Funktion und Bedeutung für das familiäre Beisammensein und die emotionale Verbindung waren für die Befragten, anders als heute, genau gleich wie am Sonntag.

### **Das Selberbacken wird liebe Pflicht der Hausfrau**

Kurz nach Kriegsende war ein Stadt-Land Gefälle wegen Materialmangels auch beim Kuchenbacken auffallend. Wenn gebacken wurde, dann war es etwa neben dem Brotbacken (für normale Mahlzeiten) oder extra für feierliche Anlässe. In der ländlichen Gegend waren Hefegebäcke wie Hefekranz oder Blechkuchen dominanter als andere Kuchen etwa mit Backpulver. Mit der Währungsreform hatte man das Gefühl, auch in bezug auf Kuchen, daß es wirtschaftlich aufwärts geht.

Das Selbstbacken bekam nun Unterstützung nicht nur von der technischen und wirtschaftlichen Entwicklung, sondern auch von der zeitgenössischen Moral. Aber es dauerte noch bis Ende der 1950er Jahre, bis das Kuchenbacken eindeutig als Symbol des Familienglücks in der Werbung eingesetzt wurde. Die Frauen standen in der sozialen Differenzierung beim Kuchenbacken noch zwischen der modernen Lebensart und der traditionellen Rolle. Das Kuchenbacken war nach Darstellung der „Constanze“ nicht modern und vor allem für junge und städtische Frauen nicht attraktiv. Andererseits war die gesellschaftliche Erwartung an die traditionelle Hausfrauenrolle auch im Zusammenhang mit dem Kuchenbacken nicht zu übersehen. Am Beispiel der „Constanze“ und der Oetkerschen Werbegeschichten erkennt man die doppelte Erwartung an die Hausfrauen beziehungsweise ihre doppelte Belastung: Berufstätig und auch noch im Haushalt tüchtig zu sein war ein wünschenswer-

tes Bild einer perfekten jungen Frau. Dazu wurde die Schwiegermutter öfters als zukünftiges „Vorbild der perfekten und erfahrenen Hausfrau“ dargestellt. Das implizierte, daß auf die Dauer sogar die Berufstätigkeit keine Entschuldigung für die Untüchtigkeit im Haushalt mehr war. Diese moralische Tendenz war auf dem Land strenger, wie auch von meinen Befragten zu hören war.

Kuchen zu kaufen war in den 1950er Jahren, im Sog des Wirtschaftswunders, ein Zeichen für Wohlstand. Das konnte Stolz und Neid aufrufen und war keine beschämende Tat für Frauen. Nicht nur „das Stückchen zum Zwischendurch“ zu kaufen war gesellschaftlich legitim, sondern auch gekauften Kuchen zu servieren wurde als Empfangsart für die Gäste zum Teil höher bewertet. Der Kuchenkauf bekam erst später eine negative Bewertung, vor allem auf dem Land wurde dies als Schande der Hausfrau betrachtet. Die Forschungsergebnisse wecken auch bei der Nutzung der industriell halbfertigen Produkte den Eindruck, daß sie in den 1950er Jahren moralisch akzeptierter waren als später und ihre Anwendung weniger die Tugend und den Stolz der Hausfrau verletzte. Die zeitgenössische sozial-wirtschaftliche Bewertung der industriell halbfertigen Produkte, etwa Modernität oder die symbolische Bedeutung von Wohlhabenheit, gab den Produkten neben den praktischen Funktionen auch die Triebkraft für ihre Verbreitung. Die alleinige Verzierung des fertigen Tortenbodens galt zum Beispiel auch als Selbstbacken. Erst später entwickelte sich der hausfrauliche „Ehrenkodex“, wonach Nicht-Selbstgebackenes abgestempelt wird und die Tüchtigkeit der Hausfrau damit herabgestuft wird.

Im Zusammenhang mit der praktischen, sparsamen und modernen Seite des Backpulvers inszenierte die Oetkersche Werbung bis nach der Mitte der 1950er Jahre lediglich die „gute Hausfrauen-Ideologie“, die damals gängige Vorstellung der Frauenrolle. Der Mann ist Haushaltsvorstand und gibt Direktiven, die Frau („Renate“) wirkt im Hintergrund. Der ambivalente Status des Kuchenbackens in der „Constanze“ veränderte sich erst 1956, seine positive und traditionelle Seite wurde dort erneut betont.

Die Oetkersche Verkaufsstrategie, durch die Verknüpfung mit dem Familienglück an die

Moral und die Hausfraulichkeit zu appellieren, wurde etwas später eingesetzt. 1958 startete die neue Werbekampagne: „Jeden Sonntag einen Kuchen.“ Dort wurde die familiäre sonntägliche Kaffeestunde zum neuen Werbeobjekt gemacht und ihre emotionale Funktion als Symbol für „Zuhause“ wurde betont. Die moralische Rollenverteilung spielte dabei immer noch eine wichtige Rolle, etwas anderes war aber, daß nun „Renates“ eigene Kompetenz gefragt wurde. Sie war jetzt die aktiv Verantwortliche für ein glückliches Familienleben. Der direkte sozio-politische Anlaß für die neue Oetkersche Kampagne war die „5-Tage-Woche“, die in dieser Zeit langsam eingeführt wurde. Auch die wirtschaftliche und soziale Situation war dafür reif genug, um einerseits das Selberbacken allwöchentlich zu leisten, andererseits durch die wiederkehrende und verstärkte Aufmerksamkeit auf die glückliche Familie und gemütliche Häuslichkeit die altmodische Note des Selbstbackens zu ersetzen. Ziel der Werbekampagne war, das neue Ritual des regelmäßig wiederkehrenden Selbstbackens zum Sonntag als „Tradition“<sup>829</sup> zu propagieren und einzuwurzeln zu lassen. Dr. Oetker verstärkte stetig die Beschreibung der „Tradition“. Er fing damit an, den „Brauch“ des sonntäglichen Kuchenbackens als neue Empfehlung von „Renate“ zu schildern.<sup>830</sup> Dann machte er eine Verallgemeinerung: als Akteure des Rituals nannte er nicht nur „Renate“, sondern sprach von „vielen Familien“. Noch offensiver und deutlicher wurde die Kampagne ab 1959, sie stellte Selbstbacken als „Tradition“ dar: Das allwöchentliche Selbstbacken sei etwas Selbstverständliches, das aus der „Tradition“ heraus angepriesen wurde. Dabei lud Dr. Oetker die wichtigen Begriffe wie „Sonntag“ oder „Familie“ ständig emotional auf und setzte stets Kommentare, die eine gesellschaftliche, moralische Norm vermitteln, in einschleichender Form ein. Diese Werbekampagne lag auch wie die anderen Werbestrategien nah am Zeitgeist.<sup>831</sup> Diese einzelnen Faktoren führten Dr. Oetker insge-

---

<sup>829</sup> Vgl. Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD 3 Track 80, 1958 (vermutlich für Oktober).

<sup>830</sup> Vgl. Oetker Archiv Hörfunk-Spots auf CD 3 Track 34, 23.05.1958.

<sup>831</sup> Etwa die Verknüpfung zwischen Wochenende und Familie wurde in der Zeitschrift „Constanze“ in den 1950er Jahren auch in Artikeln über das Backen in den Vordergrund gestellt.

samt zu einem großen Erfolg. Nach einem Oetker-internen Bericht war der „Tiefstand der Hausbäckerei“<sup>832</sup> im Jahr 1959 überwunden.

Die Werbekampagne forderte die Hausfrauen weiterhin zum Selbstbacken auf. Bei Dr. Oetker änderte sich die Darstellungsart der Werbung vom „Hilfsangebot“ zur moralischen Forderung an die Hausfrauen, mit Appellen an die emotionale Seite wie das Familienglück. Es wurde das Selberbacken als selbstverständliche und leichte Tätigkeit betont, sodaß die Hausfrauen ein schlechtes Gewissen bekommen konnten, wenn sie nicht jeden Sonntag backten. Nach der Werbung war der Sonntagskuchen ein Grundstein fürs gemütliche Beisammensein und verantwortlich für eine glückliche und harmonische Familie. Die Betonung von häuslicher Geborgenheit, Behaglichkeit und Gemütlichkeit wurde allgemein sehr positiv aufgenommen. Das Werbekonzept zielte darauf, eine emotionale Verknüpfung zwischen selbstgebackenem Kuchen und sonntäglichem Familienglück herzustellen. Diese Verquickung auf der Gefühlsebene fungierte als zusätzliche Triebkraft für die Selbstaufopferung der Hausfrauen für die Freude der Familie. Dabei ist nicht zu vergessen, daß die Hausfrauen die Arbeit für das Familienwohl nicht als lästige Pflicht betrachteten, die sie ungern erledigten, sondern daß sie diese Tätigkeit als eine Art der Selbstverwirklichung positiv auf sich nahmen. Das ist ein wichtiger Schlüssel für die Entwicklung der populären Kultur des „Selbstbackens“ und für die positive Seite der Selbstback-Kultur in Deutschland. Dr. Oetker steigerte weiterhin in der Radiowerbung seine Anforderungen an die Hausfrauen. 1962 präsentierte er eine neue Backmethode und forderte damit die Hausfrauen zum ersten Mal auf, sonntags mehrere Kuchen anstatt nur einen anzubieten. Im folgenden Jahr kam die weitere Forderung „selbstgebackene Torte“. Torte gehörte bis dahin zum feinsten Gebäck, das normalerweise vom Konditor oder Bäcker geholt wurde. Die technische Entwicklung von Küchenmaschinen unterstützte die Herausforderung an die Hausfrauen. Die Entwicklung der neuen Technik und Methode wurde bei der Propaganda des Selbstbackens

---

<sup>832</sup> Oetker Archiv P1/430 Werner Luckey: Zweijährzehnte Dr. Oetker Verkauf 1947-1967. 1967 S. 161.

geschickt eingeführt: Die Kompetenz und das Selbstvertrauen der Hausfrauen sollte durch die technische Arbeitserleichterung nicht in Frage gestellt werden. Die Hausfrauen sollten durch die höhere Herausforderung eine Erweiterung ihrer Kompetenz erleben, indem sie mit der neuen Technik und Methode weitere fachliche Geschicklichkeit entwickeln konnten. Dr. Oetkers Werbekampagne war in der ersten Hälfte der 1960er Jahre auch statistisch gesehen weiterhin erfolgreich. Das Image des Selbstbackens (in der Kombination mit Sonntagnachmittagskaffee) näherte sich zu der Zeit allmählich dem heutigen gedanklichen Bild, das zwar als etwas altmodisch, aber als konservativ und moralisch „vorbildlich“ und „traditionell“ gilt: Es war auch ein moralisches Idealbild der deutschen Hausfrau, die mit mehreren selbstgebackenen Kuchen und Torten an jedem Sonntag Familien und Gästen Freude machte und damit auf deren Wohl achtete. Das emotional aufgeladene Image und die moralisch bedingte Definition des Selbstbackens waren ca. 1970 bereits so stark festgelegt und verbreitet, daß die befragten Hausfrauen die Anwendung von Backmischungen als keine moralisch korrekte Tätigkeit für „Selbstbacken“ und als schädigend für den Ruf der Hausfrau hielten. Die Konstruktion des Bildes der moralisch „vorbildlichen“ Hausfrau beeinflusste zusammen mit der Forderung des Selbstbackens vermutlich das Kuchenkaufverhalten. Kuchenkauf war in den 1950er Jahren noch vor allem in der Stadt ein positiv bewertetes Verhalten. Diese Bewertung veränderte sich nach meinen Befragten und Untersuchungen bei Dr. Oetker in den 1960er Jahren, und 1970 hatten die Hausfrauen auch in großen Städten ein schlechtes Gewissen, wenn sie Kuchen kauften.

### **Einwurzelung als populäre Kultur**

Durch den oben geschilderten Prozeß, vor allem aber durch die Ausprägung des Selbstbackens und des Sonntagnachmittagskaffees haben sich die Kuchenrituale in Deutschland zwischen den späten 1950er Jahren und zu Beginn der 1960er Jahre zu einer populären Kultur entwickelt. Im Großen und Ganzen waren diese zwei Kulturmuster in der Bevölkerung sehr stark verbreitet, gleichzeitig zeigten sich in den Details des Rituals einige Stadt-Land-Unterschiede und ortsbedingte Merkmale: Je größer der Ort war, desto mehr

finden etwa Cafébesuche statt. In der Stadt oder in einer Vorort-Neubausiedlung wo die Bevölkerung durch die Wirtschaftsentwicklung neu zugezogen war, funktionierte das Kuchenritual am Sonntag als Kommunikationsmittel mit den Nachbarn. Bis in die Mitte der 1960er Jahre hat sich das Kuchenphänomen – vom Ritual über das Verhaltensmuster bis zum emotionalen Image – als populäre Kultur in der breiten Bevölkerung eingewurzelt: Kuchen als unentbehrliche Begleitung von feierlichen Anlässen, seine ideale oder „vorbildliche“ Verzehrsszene im bürgerlichen Stil, Kuchen als Symbol des gemütlichen, behaglichen und familiären Beisammenseins. Auch das Selberbacken gehörte zum Kuchen als Symbol und Transportmittel der Liebe innerhalb einer engen Beziehung.

### **Besonderheit des Kuchens**

Ein weiterer wichtiger Grund für die Popularisierung der Kuchenkultur war die Besonderheit des Kuchens. Der Inhalt der Besonderheit veränderte sich im Lauf der Zeit stetig, sowohl als Phänomen an sich als auch seine symbolische Bedeutung. Als Kuchen populär wurde, war er in finanzieller Hinsicht etwas Besonderes, etwas Luxuriöses. Dieses Image ist eine Weile so geblieben und funktionierte vor allem am Anfang der Popularisierung als Anreizfaktor für die Bevölkerung. Andererseits war das Selbstbacken am Anfang ein Verbreitungsfaktor, aber nicht etwas Besonderes, seine Besonderheit entwickelte sich im Laufe der Zeit nachträglich.

Vor allem sind drei Faktoren für die Besonderheit wichtig. Einer davon ist der Charakter der Feierlichkeit. Kuchen ist bei verschiedenen feierlichen Anlässen unentbehrlich geworden, auch im Reliktgebiet, wo selbst der Sonntagnachmittagskaffee nicht üblich geworden ist. Kuchen und feierliche Anlässe geben sich gegenseitig den Faktor für die Bewertung als etwas „Besonderes“, etwas Heiteres. Während verschiedene feierliche Anlässe immer populärer und häufiger wurden, gewann auch Kuchen als etwas Besonderes, im Sinne von etwas Feierlichem und Heiterem, seine Popularität. Dieser festliche und heitere Charakter ist ein Grundstein für die popularisierte Besonderheit des Kuchens. Ein weiterer Faktor der Besonderheit ist das mit „Familienliebe“ symbolisch verzierte Selberbacken. Jedoch diente

das Selbstbacken, wie oben erwähnt, zunächst der allgemeinen Popularisierung des Kuchenrituals in der heutigen Form.<sup>833</sup> Erst als das Selbstbacken nicht mehr als standardisierte und moralisch verpflichtende Haushaltstätigkeit betrachtet wurde, bekam es den Faktor „Besonderheit“. Dadurch stieg sein symbolischer Wert und gleichzeitig wurde die emotionale Verbindung zum Selbstbacken wie Familienliebe herausgehoben. Der dritte Faktor der Popularisierung ist der Sonntagnachmittagskaffee und der davon übertragene Symbolwert<sup>834</sup>. Der Sonntagnachmittagskaffee und der Kuchen entwickelten sich gemeinsam als festgelegtes, sich regelmäßig wiederholendes Ritual. Ihre assoziative Verbindung wurde Anfang der 1970er Jahre bereits als selbstverständlich angesehen. (Selbstgebackener) Kuchen fungierte einerseits als wichtiges Requisite, um dem Sonntagnachmittagskaffee neben der hausfraulichen Liebe vor allem ein heiteres, nicht-alltägliches Flair, zu geben. Der Sonntagnachmittagskaffee übertrug andererseits auf den Kuchen seine symbolische Bedeutung, neben den anderen Charakteren wie liebevolle harmonisierte Familienverbindung oder Wohlhabenheit vor allem emotionale Wärme der Geselligkeit, was die sonntägliche Kaffeezeit als ein umfassendes Symbolbild der Verhaltensformen der gut situierten bürgerlichen Familienideale beinhaltete und demonstrierte. Je mehr der Kuchen und die Kaffeezeit erschwinglich und alltäglich wurden, desto mehr wurden ihre mentalen Bedeutungen hervorgehoben und als eine Besonderheit wahrgenommen. Diese übertragenen symbolischen Bedeutungen wie familiäre Wärme oder vertrautes Beisammensein („Gemütlichkeit“) fungieren auch heute noch als popularisierte Besonderheit und somit als Leitfaden für das Kuchenphänomen als populäre Kultur.

---

<sup>833</sup> Das Selbstbacken diente dazu, Kuchen (=etwas Besonderes) kostengünstiger herzustellen als ihn vom Konditor oder Bäcker zu holen, auch wenn beim Backen an den Zutaten nicht gespart wurde.

<sup>834</sup> Der symbolische Wert, den der Sonntagnachmittagskaffee hat und der dadurch auf den Kuchen übertragen wurde. Siehe Teil 2 C 2c. Sonntagnachmittagskaffee: Emotionales Symbol der bürgerlichen Familienideale.

## **Zeitgeist und Kritik an der Kuchenkultur**

Die Kuchenkultur als Ganzes und ihre einzelnen Phänomene, aber auch ihr symbolischer Charakter werden immer wieder unterschiedlich bewertet. Ebenso verändern sich die Gründe und Schwerpunkte ihrer Besonderheit. Denn Kuchenkultur ist wie die anderen (Eß-)Kulturen etwas Institutionelles, ihre einzelnen Rituale sind auf der Basis der Zeitströmungen mit zeitgenössischer Moral institutionalisiert und funktionalisiert; und ihre symbolische Bedeutung bekommt der Zeit entsprechende Bewertungen.

Die Kuchenkultur hat bis jetzt einige grundlegende negative Bewertungen wie „Spießigkeit“ und Gegenbewegungen wie die sogenannte Gesundheitswelle erfahren. Trotzdem überlebt die Kuchenkultur solche negativen Reaktionen und bleibt als populäre Kultur bis heute präsent. Die Menschen finden immer wieder andere Gründe für positive Bewertungen. Es sieht so aus, als ob sie die Kuchenkultur nicht loslassen wollen oder können.<sup>835</sup>

Ein Beispiel für eine typische Gegenbewegung ist etwa die Ablehnung von Kleinbürgerlichkeit. Das ursprünglich bürgerliche Familienmodell setzte sich in den 1950er und Anfang der 1960er Jahre gesamtgesellschaftlich durch. Das Modell mit geschlechtstypischen Rollenmustern und Abgrenzung der privaten Sphäre von der öffentlichen beeinflusste die Kuchenkultur enorm. Sie entwickelte ihren Grundstil unter diesem Einfluß und stellte den Zeitgeist anschaulich dar. Dabei wurde das Bürgertum nach Schildt von der Bevölkerung als Kleinbürgertum interpretiert.<sup>836</sup> Die neue Generation lehnte das Prinzip der „Kleinbürgerlichkeit“ und die Dinge, die das Prinzip zu übertragen schienen, ab. Die Kuchenkultur war dabei keine Ausnahme. Die Gegenreaktion zeigt bei manchen meiner Befragten zum Teil bis heute ihre Spuren. Sie sind in einem Alter, bei dem sie diesen Zeitgeist in ihrer Jugendzeit erlebt haben. Ihr gemeinsames Merkmal ist, daß sie nicht die ganze Kuchenkultur ablehnen, sondern daß sie ihren eigenen Bereich vom allgemeinen Bereich abgrenzen. Sie

---

<sup>835</sup> Durch konkrete Beispiele wurde dieses Phänomen zwischen Konflikt und Akzeptanz im Teil 2 C 3. Kuchenphänomen als Spiegel der gesellschaftlichen Bewegung analysiert.

<sup>836</sup> Schildt 2001, S. 302. Siehe Abschnitt Teil 2 C 3a. Gegen die moralische Norm und das Image in Verbindung mit dem Bürgertum.

üben nur am Phänomen, das „bei den anderen“ Menschen praktiziert wird, Kritik. Wenn sie bei sich eine Kaffeestunde haben oder wenn sie etwa von ihrem Partner (selbstgebackenen) Kuchen angeboten bekommen, bleibt dies von der Kritik ausgespart. Die Befragten lassen auf ihren eigenen Kuchen oder auf ihre Kaffeestunde keinen Vorwurf wie etwa der Spießigkeit kommen. Wie eine Befragte selbst erkannte, zielten die Befragten mit ihrer Kritik eigentlich auf die zeitgenössische Ideologie wie etwa das „kleinbürgerliche“ Familienkonzept oder die „Spießigkeit“, die für sie hinter dem Kuchenphänomen stecken. Diese Charaktere werden bei den Befragten unbewußt in den allgemeinen Kuchenritualen gespiegelt und die entsprechenden Rituale wurden damit allein wegen des imaginären Charakters verachtet. Auffallend war, daß die ablehnende Bewertung der Kuchenkultur besonders bei denjenigen zu beobachten war, die selbst nicht Kuchen backten. Einige backende Befragte zeigten eine nüchterne Reaktion in bezug auf die Kuchenkultur und balancierten ihre Einstellung in der alltäglichen Kuchenpraxis zwischen der alten und neuen Generation aus.<sup>837</sup>

Ein weiteres Beispiel für die Gegenreaktion auf die Kuchenkultur ist die Ablehnung des physisch „ungesunden“ Charakters. Die Kritik traf zuerst und am schwersten die (Buttercreme-)Torte. Nach meinen Untersuchungsergebnissen hat die Torte für die alte Generation eine symbolische Bedeutung für Wohlstand und ist Zeichen einer „bürgerlichen“ ordentlich-glücklichen Familie. Das hatte aber für die neue Generation keine wichtige Bedeutung. Des weiteren verstärkte sich die Tendenz der Gesundheitsorientierung mit der Stabilisierung des Wohlstands. Die Zutaten der Kuchen und Torten und damit auch die Kuchen und Torten selbst, wurden unter dem Gesundheitsaspekt immer öfter mit kritischen Augen geprüft und als „falsche“ Ernährung eingestuft. Vor allem Torte geriet als Kalorienbombe in die Kritik, aber auch Kuchen konnte etwa von der „Vollwerternährung“ nicht unberührt bleiben. Solches Kritikverhalten durch Gesundheitsorientierung paßt neben den anderen

---

<sup>837</sup> Siehe Abschnitt Teil 2 C 3 a 2. Ausbalancierung zwischen Kernfamilie und Freunden in der alltäglichen Praxis.

zum Alltags-Eßmoralmodell von Prah/Sezwein und von Barlösius:<sup>838</sup> Gesundheit ist eine Orientierungsnorm in der Ernährung und fungiert zunächst als kollektive Eßmoral. Diese kollektive Moral dient dazu, die kollektive Identität zu wahren, aber die Norm wandelt sich mit der Zeit von kollektiver zu individualisierter Eßmoral. Man orientiert sich dann nicht mehr blind oder zwanghaft an einem bestimmten Eßmoraltyp, sondern setzt selbst ausgewählte Kriterien je nach der Situation individuell ein. Daher entsteht manchmal ein Konflikt zwischen den Teilnehmern einer Kuchenrunde.

Dieser Konflikt zwischen verschiedenen Eßmoraltypen wird bei meinen Befragten durch einen Kompromiß gelöst, meistens durch den der Gastgeberin, oder es wird von ihr verlangt, etwa von ihrer Öko-Überzeugung Abstand zu nehmen. Individuelle Geschmacksvorlieben oder die Eßmoral des Empfängers werden bevorzugt. Diejenige, die Kuchen anbietet, egal ob zuhause jemand zum Kuchen einlädt oder zu jemandem mitbringt, ist dafür verantwortlich, daß der Empfänger des Kuchens in der Runde Appetit bekommt, sich wohl fühlt und damit die Kommunikation gut läuft.

### **Geselligkeit und Zuneigung halten die Kuchenkultur populär**

Die zwischenmenschliche Kommunikation ist bei den meisten Befragten einer der wichtigsten Faktoren beim Kuchenverzehr. Vor allem beim Selbstbacken fällt auf, daß die meisten Befragten nicht backen, um den Kuchen dann allein zu verzehren. Sie nannten dabei auch als wirtschaftlichen Grund, daß es sich nicht lohne. Dafür hätten sie oft eine Lösung wie den Kuchen einzufrieren, aber auf den Gedanken kommen sie nicht. Der Zeitraum des Beisammenseins wird von fast allen Befragten als typisch deutsch und auch als ideal angegeben und wird auch so praktiziert. Die Assoziation zwischen Kuchen und Geselligkeit ist bei ihnen stark eingepägt. Die Wurzel dieser Assoziation liegt in der Geschichte des Kuchens. Wie im Haupttext gezeigt wurde, verbindet der historische Hintergrund den Kuchen eng mit Geselligkeit, vor allem mit der Kernfamilie. Dieser kommunikative Charakter

---

<sup>838</sup> Barlösius 2004, S. 43f., 189-210, Prah/Sezwein 1999, S. 31, Fischler 1979, S. 189- 210, Rath 1984, S. 170-172. Vgl. Giddens 1992.

machte den Kuchen populär und erhält seine Popularität weiterhin als Kern der Besonderheit des Kuchens. Darüber hinaus ist der nichtalltägliche Charakter des Kuchens zwar symbolisch, aber immer noch präsent. Wenn dieser Charakter vor seiner Geselligkeit bevorzugt wird, wird der Kuchen manchmal als Genußmittel und als Belohnung auch allein verzehrt. Aber wenn die Befragten kompensatorisch Kuchen verzehren, funktioniert der Kuchen ab und zu auch als Auslöser für einen gemütlichen oder entspannten Moment, als Auslöser von Erinnerung an Beisammensein. In einem solchem Fall transportiert der Kuchen das behagliche Gefühl von Geborgenheit und funktioniert auch ohne reale Gesellschaft.

Die Kuchenkultur hat sich in Deutschland so weit entwickelt, daß manche Menschen bereits den materiellen Kuchen die symbolische Bedeutung verschiedener Rituale widerspiegeln lassen. Für die Bildung dieser symbolischen Aufladung spielte die jeweilige sozialpolitische Tendenz, vor allem bis Mitte der 1960er Jahre, aber auch später, kontinuierlich eine bedeutende Rolle. Die gesellschaftliche Wertschätzung der Kuchenkultur und ihrer Kulturmuster wird von der Veränderung der gesellschaftlichen Wertvorstellung stark beeinflusst. Manche Kulturmuster wie das Kaffeekränzchen werden heute weniger geschätzt und praktiziert, andere Kulturmuster wie Selbstbacken befinden sich stets im Wandel. Die kontinuierliche Anpassung und Veränderung der Kuchen-Back- und Kuchen-Kauf-Verhaltensmuster ermöglichen einerseits die Bewahrung des „Selbstbackens“, andererseits zieht der selbstgebackene Kuchen durch die sich wandelnden Selbstbacken-Muster und die veränderte gesellschaftliche Wertschätzung immer größere Aufmerksamkeit auf sich.

Der Stellenwert der Kuchenkultur verändert sich mit der Änderung der gesellschaftlichen Wertschätzung. Seinen Stellenwert als populäre Kultur bewahrt das Kuchenphänomen trotz bisheriger grundlegender Widerstände heute noch. Es liegt vor allem daran, daß das Kuchenphänomen hierzulande als ein Spiegel beziehungsweise als eine Verkörperung der gesellschaftlichen Kommunikationsideale betrachtet wird und als solches fungiert. Daß die Kuchenkultur in verschiedenen individuellen Variationen dieser Ideale flexibel praktiziert

werden kann, unterstützt seine Popularität ebenfalls. Somit bleibt die Kuchenkultur lebendig, die vertraute Wärme, die Geselligkeit und die Zuneigung werden je nach dem Zeitgeist und dem persönlichen Geschmack beliebig betont, hervorgehoben und dargestellt.

### **Vom Luxusgut zum Liebesbeweis**

In dieser Arbeit wurde die Entwicklung des Kuchenphänomens als populäre Kultur vor allem in sozialhistorischer Hinsicht untersucht. Folgende Themenkomplexe haben sich herauskristallisiert: Die Entwicklungsphase der Kuchenkultur in Deutschland kann man grob in zwei Teile teilen, die erste Phase ist ihre Popularisierung als Luxusgut und die zweite Phase ist ihre Entwicklung als populäre alltägliche Kultur in Verbindung mit der sich verstärkenden Anerkennung des Charakters der familiären Wärme. Seit wann, warum und wie das Phänomen sich in Deutschland zur populären alltäglichen Kultur entwickelt hat, wurde vor allem im zweiten Teil erklärt. Davor wurde im ersten Teil der Prozeß der Verbreitung der Kuchenkultur als Luxusgut untersucht. Dabei wurden zuerst die Lebensmittelsituationen und die technischen Hintergründe für die Verbreitung der häuslichen Kuchenkultur erklärt. Die Anlässe der Popularisierung als Luxusgut wurden am Beispiel der Feierlichkeit in verschiedenen Schichten und des Kaffeetrinkens im Bürgertum zusammengefaßt. Die Entwicklung des Kuchenphänomens als häusliches Luxussymbol wurde in einem Sonderrahmen dargestellt: Das Publikum für das bürgerliche und häusliche Kuchenphänomen war insgesamt noch relativ eingeschränkt und die Kuchenkultur als häusliches Luxussymbol funktionierte zum Teil als bürgerliches Leitmotiv und als erstrebenswertes Ziel für die ärmere Bevölkerung. Dabei war aus meiner Untersuchung festzustellen, daß das „Hausbacken“ und das „Häusliche“ in bezug auf Kuchen bis etwa zum Wirtschaftswunder eine weniger fest geregelte und breitere Bedeutung hatte als heutzutage und daß sich das Image des bürgerlichen Sonntagskuchens als hausfrauliche Tugend noch nicht herausgebildet hatte.

Im zweiten Teil wurde zuerst die Entwicklung des Kuchenphänomens als populäre Kultur im Hinblick auf Verzehranlässe in der Bevölkerung untersucht. Dabei ist deutlich gewor-

den, daß sich der Sonntagnachmittagskaffee mit Kuchen in den 1950er Jahren in der Bevölkerung weit verbreitet hat. Daraufhin wurde die Bedeutsamkeit des Selbstbackens für die Verbreitung des Kuchenphänomens als populäre Kultur anschaulich gemacht. Das Selbstbacken hat nicht nur in finanzieller Hinsicht, sondern auch als anschauliches Leitmotiv für ein bürgerliches Familienmodell und für die hausfrauliche Tugend zur Popularisierung der Kuchenkultur beigetragen. Wie meine Untersuchung zeigt, handelt es sich bei der vermeintlich „traditionellen“ sonntäglichen Kuchenkultur zu einem großen Teil um ein gesellschaftlich und kommerziell gelenktes Phänomen, das sich bis Mitte der 1960er Jahre in der heutigen Form entwickelt hat. Daß es so nachhaltig weiter gepflegt wird, hängt mit der hohen emotionalen Besetzung zusammen, die durch die Medien und die Werbung forciert wurde, die heute das Bedürfnis nach Authentizität bedient und die sich durch die individuelle Erinnerung an etwas Schönes und Behagliches fortlaufend verstärkt. Im letzten Abschnitt des zweiten Teils thematisierte ich aufgrund der Untersuchungsergebnisse das Kuchenphänomen als populäre Kultur in bezug auf seine Besonderheit und im Zusammenhang mit der Zeitströmung und stellte die Kuchenkultur als Spiegel der gesellschaftlichen Bewegung dar. Hier wurde zunächst das auf den ersten Blick widersprüchlich erscheinende Verhältnis zwischen Alltäglichkeit und Besonderheit der Kuchenkultur anhand von drei Hauptfaktoren der Besonderheit erklärt: Es handelt sich hier um die popularisierte Besonderheit und der Schwerpunkt der Besonderheit wandelt sich im Laufe der Zeit, in diesem Prozeß wird der Eindruck von Vermischung der Alltäglichkeit mit der Besonderheit erweckt. Zuletzt wurde anhand der Forschungsergebnisse dargestellt, wie die Kuchenkultur von den Veränderungen der gesellschaftlichen Wertschätzungen beeinflusst wird und daß dieses Verhältnis wiederum der Kuchenkultur ermöglicht, die gesellschaftliche Veränderung, etwa den Wandel der privaten zwischenmenschlichen Beziehung anschaulich darzustellen.

### **Ausblick**

Durch diese Arbeit wurden einige Basisfragen wie die Entstehung der Besonderheit der

Kuchenkultur geklärt. Aber es gibt weitere Fragen, die erst durch die Arbeit entstanden sind. Das Verhältnis zwischen der Gemütlichkeit und dem Kuchenphänomen zum Beispiel, das sowohl in repräsentativen Statistiken<sup>839</sup> als auch in meiner Feldforschungen neben der Geselligkeit vorkommt, ist ein Schlüsselbegriff für die Diskussion über den bürgerlichen Familienstil, der vom jeweiligen Zeitgeist als Ideal betrachtet wurde. Eine weitere Forschung darüber wäre meiner Meinung nach ein wichtiger Leitfaden, um das Verhältnis zwischen dem Kuchenphänomen und seinem bedeutsamsten Faktor, seinem familiären Image genauer darzustellen. Des weiteren hängt die Veränderung des gesellschaftlichen Kodex über das Selbstbacken auch mit der Entwicklung der Konsumgesellschaft und der Emanzipation zusammen. Das Selbstbacken hat aber auch mit dem Empfänger des Kuchens direkt zu tun. Deswegen könnte es eine weitere Forschung über die Entwicklung des Selbstbackens darstellen, wie die Entwicklung der Konsumkultur und der Emanzipation für die Kommunikation rund um den Kuchen gewirkt hat. Ein weiteres Forschungsthema wäre das Geben und Nehmen des Kuchens. Dafür gibt es mehrere Formen wie persönliches Verschenken ohne oder mit Anlaß oder die Verteilung von Familie zu Familie bei gesellschaftlichen Ritualen. Das Geben und Nehmen zeigt oft das zwischenmenschliche Verhältnis in konzentrierterer Form als sein Verzehr.

Weil die Kuchenkultur ein sehr enges Verhältnis mit der Familiengesellschaft hat, spiegelt die Veränderung der Kuchenkultur in dieser Hinsicht den Zeitgeist sehr gut. Das Kuchenphänomen ist vor allem seit der Nachkriegszeit in der deutschen privaten Gesellschaft breit und tief eingewurzelt und hat sich damit weiter entwickelt. Aus diesem historischen Grund gehört das Kuchenphänomen, in den Rahmen der privaten Beziehungen. Dadurch ist es zum Beispiel möglich, durch die Existenz (Anwesenheit) eines Kuchens zu erkennen, ob eine gesellschaftliche Sphäre eine private Note hat oder nicht. Die Kuchenkultur hat mehrere weitere allgemeine soziale Kodizes. Auch dafür, wie man Kuchen für die Kommunikation einsetzt, gibt es der Situation entsprechend einen unterschiedlichen Kodex, etwa ob

---

<sup>839</sup> Etwa Dr. Oetker Grundlagen Studie, Basisstudie Backen 1995.

man Kuchen selbst backt oder inwieweit man dabei industriell gefertigte Produkte verwenden darf. Der gesellschaftliche Kodex ändert sich abhängig von der Generation oder dem Zeitgeist und wird innerhalb einer gesellschaftlichen Gruppe in einer zur dieser passenden Form praktiziert. Die Toleranzschwankung zwischen den allgemeinen Kodizes für die breite Bevölkerung und den Kodizes für eine kleinere individuelle Gesellschaft gibt der zwischenmenschlichen Beziehung verschiedene Wirkungen. Es ist zum Beispiel möglich, daß wegen des unterschiedlichen Kodex ein Konflikt bei der Kommunikation zwischen den Menschen von unterschiedlichen Gesellschaftsgruppen entsteht, oder auch daß es durch die von außen gekommenem Kodizes bei der Kommunikation innerhalb der einen gleichen Gesellschaft zur Konfrontation kommt. Andererseits ist auch möglich, daß innerhalb einer Gesellschaftsgruppe neben dem allgemeinen Kodex ein Sonderkodex entsteht, der nur innerhalb der Gruppe gilt. Diese Ausnahme bindet oft die Mitglieder der Gruppe enger zusammen, sie kann als ein Zeichen für ihr enges Verhältnis als eine Lockerung des allgemeinen Kodex, aber auch als eine zusätzliche Pflicht der Mitglieder, strenger als der allgemeine Kodex, erscheinen. Das deutsche Kuchenphänomen hat, anders als das japanische, sozusagen den Basiskodex, der auf der gesellschaftlichen Moral basiert und in der Gesellschaft allgemein verbreitet ist und akzeptiert wird. Das könnte man eine Besonderheit des deutschen Kuchenphänomens nennen. Dank dieser Besonderheit kann das Kuchenphänomen die Veränderung der zwischenmenschlichen Beziehung als Fallbeispiel in einer anschaulichen und verständlichen Form darstellen, die sonst etwas abstrakt und nicht einfach in konkreter Form zu zeigen ist. Zum Beispiel können die verschiedenen Verhältnisse zwischen den Menschen und ihre Entwicklung in einem Zeitalter durch einen Vergleich zwischen den oben erwähnten individuellen Kodizes und dem allgemeinen gesellschaftlichen Kodex dargestellt werden. Möglich ist auch, daß ein individueller Kodex sich im Laufe der Zeit zu einem allgemeinen sozialen Kodex entwickelt. Solche Veränderungen des Stellenwerts eines Kodex oder die Koexistenz von mehreren Kodizes sind Spiegel der gesellschaftlichen Veränderungen.

Vor kurzem (2007) kam ein amerikanischer Film mit dem deutschen Titel „Jennas Kuchen – Für Liebe gibt es kein Rezept“ ins Kino, der ursprünglich „Waitress“ hieß und auf deutsch nicht dem Inhalt entsprechend betitelt wurde.<sup>840</sup> Daß der Filmverleih den Kuchen-Faktor im Titel besonders betont, und Spiegel-Online diese deutsche Benennung als „kreuzbieder“ und „altbacken“ kritisiert, zeigt, daß Kuchen mit einem bestimmten Image tief in die deutschen Gesellschaft eingedrungen ist. Wie verändert sich aber das Kuchenphänomen weiter? Die neuen Phänomene des Kuchens, die den allgemeinen Kodex umschreiben, verbreiten sich langsam. Zum Beispiel paßt ein Steh-Verzehr von Kuchen in einem Stehcafé eigentlich nicht zu den üblichen Bedingungen des Kuchenphänomens wie das Beisammensein oder das Essen in Ruhe, die bis jetzt als notwendig gelten. Die Bedeutsamkeit des Selbstbackens als Haushaltstätigkeit nimmt ab, andererseits wächst seine Wertschätzung. Die Fernsehwerbung für Kuchenbackmischungen setzt in verschiedenen Versionen einen jungen Vater oder einen Schüler als Backenden ein. In der Werbung wird darauf geachtet, den (politisch korrekten) Kodex von bestimmten Gender-Gesellschaftsgruppen nicht zu verletzen. Dabei propagieren die Werbeproduzenten nach wie vor allgemein das „Glück“ des häuslichen Backens und wenden sich vor allem an Familien. Sie verbreiten die Botschaft von der Leichtigkeit der Arbeit, sodaß „sogar“ den Männern das Backen mit dem Werbeobjekt gelingen kann.

Über die Kuchenkultur kann unter verschiedenen Blickwinkeln im interdisziplinären Bereich geforscht werden. In weiteren Forschungen könnte man auf der Grundlage dieser Arbeit, mit theoretischer Unterstützung aus dem Bereich der Eßkultur, der Familiensoziologie und der Genderforschung, etwa unter dem kommunikationswissenschaftlichen Aspekt, die Veränderung der Kuchenkultur in der Gegenwart untersuchen.

---

<sup>840</sup> <http://www.spiegel.de/kultur/kino/0,1518,514604,00.html>. [zuletzt besucht: 08.März 2008]

## Quellen- und Literaturverzeichnis

### Archivmaterial

Aus dem Archiv der Firma Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG:

#### Filme

##### Stummfilme

„Vom richtigen und falschen Kuchenbacken“. 1928.

„Er hat nur geträumt“. 1931.

„Gelemt ist gelemt. Ein süßer Film von süßen Dingen. Backkursus“. 1932.

„Bitte die Nächste!“. 1934.

„Man lernt nie aus. Kulturfilm übers Backen“. 1937.

##### Tonfilme

„Kennen Sie Brigitte?“. 1951.

„Wenn plötzlich Besuch kommt ...“. 1954.

„Wenn Zwei sich begegnen ...“. 1954.

„Wenn man's eilig hat ...“. 1954.

„Zwischen den Zeilen ...“. 1954

„Der Hausfrau Steckenpferd“. 1956.

Hörfunk-Spots auf CD 1 – 8. 1956 – 1965.

#### Zitierte Spots:

CD1 Track 1. Nachträglich datiert mit 1958, vermutlich jedoch 1956.

CD1 Track 4 -10. Datiert mit 1958, vermutlich jedoch 1956.

CD2 Track 1-4. 11.09.1957.

CD2 Track 8. Datiert mit 1958, vermutlich jedoch 1956.

CD2 Track 9 -15. 23.09.1957.

CD2 Track 25 - 37. 31.10.1957.

CD3 Track 7, 8. 14.11.1957.

CD3 Track 33, 34, 37, 42-45, 54, 55. 23.05.1958.

CD3 Track 59, 60, 62, 77, 79, 80. 1958.

CD4 Track 3, 13. 1958.

CD5 Track 26, 27, 29. 16.02.1959.

CD5 Track 34, 35, 37, 38, 39, 41-43. 1959.

CD5 Track 69. November 1959.

CD6 Track 17, 19. 15.09.1960.

CD6 Track 21, 24, 27, 35, 53. 1960.

CD6 Track 41, 42, 44. 16.03.1960.

CD6 Track 68, 69, 71. April 1960.

CD7 Track 20. März. 1961.

CD7 Track 56, 57. o. J.

CD8 Track 22-25. November 1963.

CD8 Track 44. Dezember 1963.

S9/32 Serie (CD) 1959: Serie: Jeden Sonntag einen Kuchen. Selbstbacken mit Backin! – Was bietet die Mutti ihren Großen und Kleinen ... – Renate Tortenguß ...

S9/149 (CD) 11.1959: Serie: Zum guten Backen merke Dir, von Dr. Oetker diese vier: Backöl und Backin, Vanillin-Zucker und Gustin. - Kennen Sie die Backregel ... - Renate - Backin und Backzutaten - Jeden Sonntag einen Kuchen, selbstgebacken mit Backin.

S9/335 Tonband: Dr. Oetker-Lieder = Wir machen Eis im Kühlschrank... - Wir freuen uns auf Sonntag... - Am Sonntag, am Sonntag... - Der Sonntag, der Sonntag... - Zum Sonntag, zum Sonntag... - Jeden Sonntag einen Kuchen ... Backin ... Damenchor, Herrenchor, Gemischter Chor. 1956.

### TV-Spots 1956 – 1980:

„Erster Sendetag des Bayerischen Werbefernsehens.“ 3. November 1956.

„Backin“ 01-05. o. J.

„Selberbacken ist Liebeschenken.“ Ca. 1970.

### Schriftliches Material

Auflistung der Produkte und der jeweiligen Herstellungszeiträume der Firma Dr. Oetker 1891 – 1992.

P1/24 Hartwig, H.: Das Buch der Gefolgschaft. Aus der Geschichte der Firma Dr. August Oetker. Bielefeld 1941.

P1/175 Löbsack: Oetker – Werden und Wachsen. Bielefeld ca. 1965.

- P1/271 Pressedienst. Nach 1957.
- P1/430 Luckey, Werner: „Zwei Jahrzehnte Dr. Oetker Verkauf von 1946 bis 1967, Bd. 2. 1967.
- P1/431 Berichte der Verkaufsabteilung. 1954 -1977.
- P1/459 Sackwitz, Paul: Die Werbung der Firma Dr. August Oetker 1891 – 1948. O. O. 1948.
- P1/503 Auskunftsblatt: „Rührteige mit Biskuit, Brandteigen, Mürbeteigen“. 1934. II.A.2.2.3.2.1. 13. Backkurse und Backberatung.
- P1/504 Rezepte und Vorschläge für die Fetteinsparung, maschinenschriftliches Manuskript 1930 – 1940. II.A.2.2.3.2.1. 11. Backkurse und Backberatung.
- P1/509 Redetexte für Backkurse (Propaganda): „Dr. August Oetker Nahrungsmittelfabrik, Bielefeld Anmerkungsblatt“ 1935. II.A.2.2.3.2.1. 16. Backkurse und Backberatung.
- P1/510 Stellungnahme zum Bericht der Revisionsabteilung - betr. Die Koch- und Backpropaganda 1935. II.A.2.2.3.2.1. 17. Backkurse und Backberatung.
- P1/511 Fa. Dr. August Oetker, Bielefeld an Dr. August Oetker, Danzig - Oliva: Informationen über Aufbau einer Backschule, Backwanderveranstaltungen und Ausführungen zur Bedeutung der Dr. Oetker-Backstunden. Maschinenschriftliches Manuskript ca.1936. II.A.2.2.3.2.1. 16. Backkurse und Backberatung.
- P1/516 "Betr. Oetker "Werbung". Maschinenschriftliches Manuskript mit Bezugnahme auf Backkurse etc. 1930-1940. II.A.2.2.3.2.1. 2. Backkurse und Backberatung.
- P1/527 Sammlung von Zeitungsartikeln gegen Backkurse: Problematik des Wettbewerbs 1934-1940. II.A.2.2.3.2.1. 14. Backkurse und Backberatung.
- P1/595 Zeitungsanzeige vom 30. 12. 1899.
- P1/627 Feste Sammlung von Zeitungs- und Zeitschriftenanzeigen aus den Jahren 1923 bis 1942.
- P1/730 Aufstellung über Umfang und Kosten der Werbung - Verkehrswerbung - Gesamtverbrauch an Prospekten, Plakaten, etc. – Anzeigen in Tageszeitungen und Illustrierten von 1949.
- P1/968 Unterlagen und Anleitungsbücher für die Durchführung von Backberatungen/Backkursen 1930 – 1940. Zusammenstellung der Zahl der Backvorträge, -Stunden und -Schulen, nach Ort sortiert, 1935 - 1938. II.A.2.2.3.2.1. 5. Backkurse und Backberatung.
- P1/986 Sammlung von Zeitungsartikeln gegen Backkurse: Problematik des Wettbewerbs 1933 – 1940. II.A.2.2.3.2.1. 14. Backkurse und Backberatung.
- P1/987 Maschinenschriftliches Manuskript mit Graphiken 1939 - 1942: "Die kriegswirtschaftliche Bedeutung der Hausbäckerei und der ausreichenden Versorgung mit Backpulver". Maschinenschriftliche Manuskripte mit Graphiken. 1942 -43. II.A.2.2.3.2.1. 27. Backkurse und Backberatung.
- P3/1 Jährliche Produktion in Päckchen und Fläschchen, gesamte Produktpalette I.A.4.2.4.2. 2. Produktionsstatistik. 1912 – 1964.
- P10/271 Pressedienst: „Goldmedaille für den Selbstgebackenen Kuchen“, „Man nehme...“. Ca. 1957/58.

- P10/305 Information für die Presse. April 1989.
- P13/301 Informationsbroschüre zur Aufnahme der „Oetker- und Persil-Schule“ für Verbraucher. Bielefeld 1927.
- P13/568 Oetker Firmenarchiv (Hg.): *Zusammenstellung von Dr. Oetker Druckschriften: Rezepthefte, Falblätter, Bücher etc. von 1891 – 1994 aus dem Dr. Oetker Firmen-Archiv. Einführung und Auswirkungen von Dr. Oetker Druckschriften von 1891 – 1948.* Bielefeld 1996.
- P13/1007 Zeitungsbeilage: „Jeden Sonntag einen Kuchen - selbstgebacken mit Backin“, mit Rezepten und Anforderungsscheinen zum Heraustrennen. 1959.
- P13/3783 Werbefaltblatt. Textauszug aus der Dr. Oetker-Rezept Ausgabe „F“ mit 64 Seiten Text und 10 Seiten farbigen Abbildungen - Dr. August Oetker. Bielefeld 1929.
- P13/4107, 4108, 4110 Dr. Oetker Hauszeitschrift "Der helle Kopf" Frühjahr-, Sommer-, Winter-Ausgabe 1955.
- P13/4111 - 4114 Dr. Oetker Hauszeitschrift "Der helle Kopf" Frühjahr-, Sommer-, Herbst-, Winter-Ausgabe 1956.
- P13/4561 Umsatzentwicklung Inland/Ausland - Dr. A. Oetker Gesamt - Grafiken II.A.4.2.4.8. 6. 1924 - 1958.
- P13/4629 Rezeptheft: Reese Ratschläge für die heutige Zeit mit Titelbild: Ausschnitt eines gedeckten Tisches und Rezepte – Kein Kriegstag soll uns mutlos finden! Wir wissen: Auf uns kommt es an! Wie es immer auf die Frau ankommt, ob es um den eigenen kleinen - oder den großen Haushalt des Vaterlandes geht. Wir werden es auch schaffen! Ca. 1940.
- P13/4635 Wir Kochen und Backen mit Vollkornsrot - Koch- und Backrezepte 20 Rpf. - Bearbeitet von der Reichstelle des Deutschen Frauenwerks - Reichsvollkornbrotausschuß 32 Seiten. Ca. 1930.
- P13/4636 Rezeptheft - Lecker backen und doch sparsam - Titelbild: Junge trägt Kuchen und Plätzchen auf Platte - Rezeptdienst – Hg. vom Reichsausschuß für Volkswirtschaftliche Aufklärung. Berlin ca. 1932.
- P13/5169 Die Kochschule - Praktische Mitteilungen für Küche und Haus – 14-tägliche Beilage zur "Sonntags-Zeitung für Deutschlands Frauen". 1899.
- P13/5173 Morgen backen wir Kuchen! – 11-seitige Broschüre: Darunter „Ist Backen ein Luxus?“ - Eine zeitmäßige Meinung. 1925.
- P 13/6803 Tortenbodenstudie. 1967.
- P 13/6804 Marktpsychologische Studie zu Problemen der Einführung eines Tortenbodens unter dem Namen Dr. Oetker ... 1968.
- P13/6807 Psychologische Studie „Kleingebäck“. 1967.
- P13/6808 Diskussion Fertigmöbel. Ca. 1970.
- P13/6810 Dr. Oetker – Sonntagstorte. Bericht über eine psychologische Überprüfung der Anzeigenkonzeption für Dr. Oetker - Sonntagstorte. Institut für Packungsgestaltung, Abteilung Psychologische Forschung. 1971.
- P13/6811 Dr. Oetker – Backzutaten. Ergebnisse eines Konzeptionstests. Institut für Packungsgestaltung, Abteilung Psychologische Forschung. 1971.
- P13/7796 Anzeigen, Bild: Produktpackung Backin – Jeden Sonntag einen Kuchen – Selbstgebacken mit Backin von Dr.

- Oetker – Quick. 1960.
- S2/80 Plakat, Text: „Dr. Oetker’s gute Helfer der Hausfrau!“. 1935.
- S3/1 Oetker, August: Almanach für Kranke. Bielefeld 1891.
- S3/2 Oetker, August (Hg.): Für die Küche! Dr. A. Oetker’s Grundlehren der Kochkunst sowie preisgekrönte Rezepte für Küche und Haus. Bielefeld ca. 1895.
- S3/5 Oetker, August (Hg.): Dr. Oetker’s Rezepte für Küche und Haus. Verlag Dr. Oetker. Apothekenbesitzer, Fallblatt DIN A4. o. J.
- S3/23 Oetker, August (Hg.): Für jedes Haus sind Dr. A. Oetkers Rezepte von größter Wichtigkeit . . . , Dr. Oetker, Größte Backpulverfabrik des Continents. Bielefeld 1903.
- S3/31 Oetker, August (Hg.): Ein heller Kopf verwendet nur Dr. Oetker’s Rezepte für Küche und Haus. Bielefeld ca. 1901.
- S3/4 Oetker, August (Hg.): Anleitung und erprobte Rezepte zur Verwendung von Dr. A. Oetkers Fabrikaten von Hanna Engelken. Bielefeld ca. 1904.
- S3/7 W. J. (Hg.): 115 Rezepte für Mehlspeisen, Kaffee- und Teegebäck, wie der Torten, Kuchen und Pudding unter Anwendung von Dr. Oetkers Backpulver. Regensburg, E. J. Verlag D. Stahl. Regensburg ca. 1892.
- S3/23 Oetker, August (Hg.): Für jedes Haus sind Dr. A. Oetkers Rezepte von größter Wichtigkeit . . . , Dr. Oetker, Größte Backpulverfabrik des Continents. Bielefeld 1903.
- S3/77 Anzeige 1926 mit Rezept für Gustinkuchen und Küchenwunder.
- S3/78 Anzeige 1926 mit Rezept für Gustinkuchen und Küchenwunder.
- S10/4235 Oetker, August (Hg.): Zeitgemäße Rezepte. Rezeptblatt, 9.8 Mio. Aufl. 1939.
- S10/4318 Dr. Oetker hilft der Hausfrau – Winter – Rezepte & Ratschläge aus der Dr. Oetker Versuchsküche. 1952.
- S10/4322 16 Einzelblätter mit Rezepten aus der Dr. Oetker Versuchsküche mit Renate - Als Einführung der Serie. Was backt Renate im Sommer? Renates Mann ißt so gern Kokosmakronen ... . 1955.
- S10/4331 Werbung. „Jeden Sonntag einen Kuchen – Selbstgebacken mit Backin“. Prospekt 1958.
- S10/4340 Werbung. Dr. Oetkers lachende Erdbeertorte – selber backen heißt Liebe schenken – Rezepte für Fertighöden – Fallblatt. 1970.
- S10/4495 Sammlung von Einladungen für Backvorträge und Hausfrauen-Beratung, sowie der fahrenden Hausfrauenberatung. Prospekt 1950 – 1960 (im Archiv angegeben bis 1959, gemischte Daten).
- S10/5267 "Nicht die Zutaten allein" - Rezeptheft von der BBG - Bielefelder Backgeräte Ges. mbH. Sammlung von Anzeigen III.C.4.8.3.6. 5. Prospekte, Kataloge und Rezepthefte. Ca.1950.
- S10/5350 Jeden Sonntag einen Kuchen - Einladung zur Backberatung mit Rezepten. 1958.
- S10/5360 Salesfolder mit Rezepten und Bestellcoupons für das Küchen-ABC. Dr. Oetker Kochbuch und Backen macht Freude/Faltblatt. 1958, 1959. Bild. „Frau Renate“ prüft den gerade gebackenen Hefekranz am Ofen, eine Packung Backin - Jeden Sonntag einen Kuchen - selbstgebacken mit Backin. Angegeben 1958, 1959, vermutlich 1960/61.

- S10/5501 Küchenwunder = Kochbuch zur Verbesserung Vereinfachung und Verbilligung der Küche - Beschreibung und Gebrauchsanweisung des Gerätes "Küchenwunder" und Rezepte - Anzeige von Dr. Oetker's Fabrikaten - Rezeptbuch 48 Seiten. 1927.
- S10/5518 Illustrierte Backrezepte für unsere Hausfrauen von Dr. A. Oetker Brünn - Rezeptheft 56 Seiten. Ca. 1925.
- S10/5519 Illustrierte Backrezepte für unsere Hausfrauen von Dr. A. Oetker Maribor - Rezeptheft 64 Seiten. Ca. 1925.
- S10/5521 So muss es gelingen! - Neue Rezepte mit Bildern von Dr. A. Oetker Brünn - Den Hausfrauen gewidmet - Rezeptbuch 48 Seiten. Ca. 1930.
- S10/5522 Zeitgemäße Rezepte - Das Backen in Kriegszeiten - Dr. A. Oetker, Baden = Wien, Stammhaus Bielefeld - Rezeptheft 12 Seiten. Ca. 1940.
- S10/5523 Dr. Oetker's Rezepte - Bild: Bäckerin beim Kuchen aufschneiden - Einiges über das Backen mit Dr. Oetker's Backpulver Backin - Maribor - Rezeptheft 32 Seiten. Ca. 1927.
- S10/5525: Backen macht Freude! - Wichtige Winke für die Teigbereitung ... - Grundregeln beim Backen - Benutzung von: Dr. Oetker's Backwaage, Dr. Oetker's Mehlsieb, Dr. Oetker's Rührlöffel, Dr. Oetker's Rollausstecher und Dr. Oetker=Backgeräte - Faltblatt. Ca. 1927.

## **Zeitungen und Zeitschriften**

Zeitungen aus dem Dr. Oetker Archiv:

Berliner Illustrierte Zeitung. 1936, Nr. 12.

Berliner Tageblatt, Abend-Ausgabe. 12.02.1934, Nr. 72.

Darmstädter Tagblatt/Hessische neueste Nachrichten/Morgenzeitung der Landeshauptstadt. 24.06.1934, Nr. 172.

Der Angriff.: „Der Gute Kamerad Hausfrau. Etwas zum Thema „Hausgehilfe“. O. J., S.6.

Deutsche Bäcker- und Konditor- Rundschau (Hessische Bäcker- und Konditor-Zeitung). 1935, Nr.45.

Deutsche Bäcker- und Konditor- Rundschau. (Hessische Bäcker- und Konditor-Zeitung). 1934, Nr. 42.

Elbracht Dürener Zeitung. „Was der Leser schreibt: Selbstbacken oder beim Konditor kaufen?“ 23.10.1933.

Gartenlaube 5. Beilage. 1897, Nr. 50.

K. W. H. Ortsgruppe Solingen, März 1935, Nr. 3.

Konditor-Zeitung 62. Jahrgang. 10.03.1934, Nr. 30.

Konditorzeitung Trier 02.06.1934, Nr. 65/66.

Konditor-Zeitung, Trier 63. Jahrgang. 15. 01.1935, Nr. 7.

Konditor-Zeitung, Trier 05.02.1935, Nr. 16.

Konditor-Zeitung, Trier 07.02.1935, Nr.17.

Konditor-Zeitung, Trier 16.02.1935, Nr. 21.

Konditor-Zeitung, Trier 21.02.1935.

Konditor-Zeitung, Trier 1935, Nr. 23.

Konditor-Zeitung, Trier 25.07.1935, Nr. 89.

Konditor-Zeitung, Trier 15.07.1936, Nr. 69.

„Kowo“ Die Kolonialwaren- und Feinkost-Woche. Freie Fachzeitschrift für den Feinkost-, Kolonialwaren- und Gemischtwarenhandel. 1935, Nr.10.

„Kowo“. 1936, Nr. 31.

„Kowo“. Backe, backe ... Kuchen? Bäckerhandwerk: „WER SOLL KUCHEN BACKEN? HAUSFRAUEN – ODER BÄCKER?“ 1936, Nr. 41. S. 8f.

Mitteilungsblatt des Werberates der deutschen Wirtschaft. „Die Wünsche des Konditorenhandwerks.“ Berlin 01.02.1934, H. 3.

Rheinische Bäcker - und Konditor-Zeitung, Köln 1934, Nr. 6.

Rheinische Bäcker- und Konditor-Zeitung, Köln 36. Jahrgang, 16.06.1934, Nr. 24.

Rheinische Bäcker- und Konditor-Zeitung, Köln 37. Jahrgang, 02.02.1935, Nr. 5.

Rhein-Westfälischer Bäckerzeitung „Weckruf“, 19.03.1938, Nr.12.

Weckruf, Bochum 21. Jahrgang, 10.02.1934, Nr. 6.

Westdeutscher Beobachter, Kurze Geschichte: „Herr Ziegenbein bäckt Marmorkuchen“ – eine furchtbar „rührende“ Angelegenheit mit komischen Ende.“ 14.06.1934.

Aus anderen Archiven:

Frauenillustrierte „Constanze“. 26 H./J. von 1950 bis 1959.

Serie:

Kochserie mit der Köchin Barbara: Von H. 1. 1952 bis H. 13. 1953. 1952, H. 1, S. 32f; H. 2, S. 30f; H. 3, S. 40f; H. 7, S. 42; H. 9, S. 54f; H. 11, S. 54f; H. 13, S. 38f; H. 15, S. 28f; H. 17, S. 28f; H. 23, S. 76f. 1953, H. 13, S. 58.

Backserie – „Backe mit Constanze“. Von H. 21, 1956 bis H. 3, 1957.

Einzelne Artikel aus der „Constanze“:

„Osterpudding, Ostereier – Osterschnaps.“ 1950, H. 7, S. 08.

„Einmal im Jahr darf man sich den Magen verrenken: Leckereien für die Weihnachtsmäuler.“ 1950, H. 25, S. 56.

„Auch das muß man beim „Reizenden Abend“ wissen (IX)“ 1951, H. 2, S. 28.

Kindergeburtstag. 1951, H. 3, S. 33.

„Die Constanze Köchin empfiehlt: Spickhäuschen ganz zart!“ (Gugelhupf) 1951, H. 6, S. 42.

„Hier kocht zum ersten Male: Constanze-Köchin Barbara!“ 1952, H. 1, S. 32f.

„Von Liebe sprach keiner: Gedanken über eine Ehe – Diskussion von Walther von Hollander“. 1952, H. 2, S. 7f, 20, 22.

„Schlank wie eine siebzehnjährige“. 1952, H. 8, S. 38f.

„Constanze Schönheitskur im August: Große Hitze – kleiner Appetit!“ Vorschlag und Rat bei der Diät mit zwei Tagesmenüvorschlägen und Kalorientabelle. 1952, H. 16, S. 28f.

„Bei Ännchen gibt’s bunte Happen.“ 1952, H. 22, S. 69.

„Es herbstelt in Schmorchens Kochtopf“. 1952, H. 23, S. 76f.

„Keine Liebe zur Halbtagsfrau!“ 1953, H. 7, S. 54f.

„Was backt Renate im September?“ 1953, H. 19, S. 64.

„Bei Schmorchen gibt’s diese Woche: Alles schnelle Sachen.“ 1953, H. 2, S. 42.

„Bei Schmorchen gibt’s: Lauter gesunde Sachen!“ 1953, H. 8, S. 61f.

„Schmorchens Kochtip: Süßsauer macht lustig!“ 1953, H. 11, S. 74.

„Zum Sonntag backt sie außerdem ...“. 1953, H. 15, S. 52.

„Anregungen für Sonntagskuchen“ 1953, H. 19, S. 64.

„Weihnachtsfütterei per Luftpost über den großen Ozean.“ 1953, H. 25, S. 96.

„Auch die Augen essen mit!“ 1954, H. 4, S. 76f.

„Ostern gibt’s gebackenen Hasen: Osterhasen – süß!“ 1954, H. 7, S. 86–89.

„Wir werden Ihnen einen Kuchen backen“ 1954, H. 12, S. 82.

„Kein kostspieliger Sonntagsspaß, sondern ein billiges Alltagsvergnügen für alle, sind die Obstkuchen und -torten, deren Rezepte auf dieser Seite stehen. Von 1,45 DM bis 3,70 DM“ 1954, H. 16, S. 74.

„Geliebte Küche!“ Tabelle: „Wieviel Hausfrauen haben Hilfe im Haushalt?“ 1954, H. 17, S. 37.

„Petit fours als Dessert“ 1954, H. 19, S. 68.

„Constanze Leckerbissen (5) Adventlicher Vorgeschmack.“ 1954, H. 24, S. 118.

„Constanze Leckerbissen (6) Kuchenrezept. Süße Weihnachtsträume.“ 1954, H. 25, S. 117.

„Wenn der Kuchen kommt, geht’s los.“ 1955, H. 4, S. 34.

„Wir essen zu Hause alle nach Maß! Zwölf Grundmenüs für die ganze Familie.“ 1955, H. 22, S. 50.

„3 mal Teig aus der Tüte“ 1955, H. 19, S. 140.

„Morgen beginnt das Paradies“ 1957, H. 6, S.19f.  
„Backe mit Constanze 1. Warum nicht hausbacken?“ 1956, H. 21, S. 136f.  
„Die Frauen haben das Wirtschaften verlernt? Irrtum: ...“ 14.11.1956, H. 24, S. 24f.  
Artikel über Geburtstag: 1955, H. 23, S. 115; 1957, H. 23, S. 100f, 1958, H. 6-8.  
„Morgen beginnt das Paradies“1957, H. 6, S.19f.  
„Selbstbacken – mein ganzer Stolz!“ 1957, H. 8, S. 82.  
„Samstag ist Kuchentag’. Ein gutes Rezept für alle Hausfrauen, das auch den Männern gefallen wird.“ 1958, H. 4, S. 82.

Zitierte Werbeanzeigen in der „Constanze“:

Dr. Oetker, Backin für Windbeutel. 1950, H. 1.  
Dr. Oetker, Osterbäckerei. 1950, H. 18.  
Schlankheitsmittel. 1950, H. 21.  
Dr. Oetker Weihnachtsbäckerei. 1950, H. 24.  
Evaporierte Milch und Stollen als Requisit. 1950, H. 26.  
Dr. Oetkers Kochbuch. 1951, H. 3.  
Staubsauger von PROGRESS. 1952, H. 23.  
„Libby’s Milch. Evaporierte Milch“ 1952, H. 1, H. 4, H. 11.  
Dr. Oetker „Immer wieder bringt Renate gem am Sonntagnachmittag einen Apfelkuchen nach Dr. Oetker Rezepten auf den Kaffeetisch ...“ 1953, H. 21, S.72.  
„Was backt Renate im September?“ 1953, H. 19, S. 64.  
„Was backt Renate im Oktober?“ 1953, H. 21, S. 72.  
Zigarettenmarke Gloria. 1955, H. 3.  
Dr. Oetker „Gustin“, „Renate mit Ostermestem“ Rezeptvorschlag für den Osterzopf. 1955, H. 7, S. 54.  
„Wie wär’s am Sonntag wieder mit einem Dr. Oetker Vanille-Pudding?“ 1955, H. 18.  
„Zum Sonntag eine feine Obsttorte mit einem Guß aus Dr. Oetker-Tortenguß „klar“ (Päckchen 18 Pf.)“ 1955, H. 19.  
Haarextrakt DIPLONA 1955, H. 25.  
Dr. Oetker. 1957, H. 8, S. 82.

## **Primärliteratur**

BUER, Jutta: *Gekochte Geschenke. Mit Liebe aus meiner Küche*. München 1985.

- BURG, Nanette (Hg.): *Henriette Davidis Original-Kochbuch für einfache und feine Küche*. Neuruppin, o. J.
- DAVIDIS, Henriette: *Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feine Küche. Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen*. 13. Aufl. 1868.
- DIES.: *Kraftbrühe aus Liebigs Fleischextrakt*. Braunschweig 1870.
- DIES.: *Die Hausfrau*. Praktische Anleitung zur selbständigen und sparsamen Führung von Stadt- und Landhaushaltungen. Eine Mitgabe für angehende Hausfrauen. 10. verb. und verm. Aufl. Leipzig 1879.
- DIES.: *Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen*. Hg. Luise Rosendorf. Bielefeld, Leipzig. Sechszwanzigste verm. und verb. Aufl. 1884, 1898.
- DIES.: *Die Hausfrau. Eine Mitgabe für angehende Hausfrauen. I. Teil: Praktische Anleitung zur selbständigen und sparsamen Führung von Stadt- und Landhaushaltungen*. Nach dem Tod der Verfasserin bearb. von Emma Breine. Sechzehnte aufs neue durchgesehene und verbesserte Aufl. Leipzig 1898.
- MEINHARDT, Dieter: *Aus guter Tradition. Ein Bilderbuch von dem, was in alter Zeit zum Backen und Kochen gebraucht wurde*. Bremen 1979.
- DOOSE, Otto: *Verfahrenstechnik Bäckerei. Arbeitskunde für Bäcker*. 6. Aufl. Bonn 1982.
- GRÜNINGER Ursula: *Backen. Mit 76 süßen und pikanten Rezepten...* Künzelsau 1985/1992.
- I. S.: *Das Hauswesen nach seinem ganzen Umfange dargestellt in Briefen an eine Freundin. Mit Beigabe eines vollständigen Kochbuches von Marie Susanne Kibler. 15. wesentlich vermehrte und verbesserte Aufl., bearbeitet von Pauline Kläiber*, Stuttgart 1905, Erste Aufl. 1873.
- OETKER, August Dr.: *Backen macht Freude: Dr. Oetker-Backbuch. Bearb. von der Versuchsküche der Firma Dr. August Oetker* – 24. Aufl. Bielefeld 1963.
- OETKER, August Dr.: *Für die Küche! Dr. A. Oetker's Grundlehren der Kochkunst. Rezepte für Haus und Küche*. Bielefeld 1895.
- PRATO, Katharina: *Die süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte mit Berücksichtigung des Tees und einem Anhang über das moderne Serviren nach metrischem Maß und Gewicht berechnet und für Anfängerinnen und sowie für die praktische Köchin zusammengestellt*. 11. verb. Aufl. Graz 1876.
- ROSENDORF, Luise (Hg.): *Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feine Küche. Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen*. 26. verm. und verb. Aufl., Bielefeld/Leipzig 1884.
- RUMPOLT, Max: *„ein new kochbuch“*. Frankfurt a. M. 1581. Nachdruck Hildesheim 1980.
- TEUBNER, Christian/WOLTER, Annette: *Backvergnügen wie noch nie*. 1984 München.
- Das häusliche Glück. Vollständiger Haushaltungsunterricht nebst Anleitung zum Kochen für Arbeiterfrauen. Zugleich ein nützliches Hilfsbuch für alle Frauen und Mädchen, die »billig und gut« haushalten lernen wollen*. Hg. v. e. Kommission des Verbandes ‚Arbeiterwohl‘, 5. verb. und verm. Aufl. Mönchen-Gladbach 1881. 11. verb. Aufl., M-Gladbach/Leipzig 1892.

*Das häusliche Glück. Vollständiger Haushaltsunterricht nebst Belehrung über Gesundheits- u. Krankenpflege, die ersten Mutterpflichten und Pflege der Kinder, sowie Anleitung zum Kochen für Frauen.* Hg. v. e. Kommission des Verbandes „Arbeiterwohl“, 24. verb. u. verm. Original-Ausg. M. Gladbach 1903.

## **Gegenwärtige Marktanalyse** (außer vom Dr. Oetker Archiv)

BOXBERG, Wolfram v.: „Backen im Haushalt. Dokumentation.“ Kennziffer 733 Mafo Briefe CMA. Bonn 1987.

DERS.: Backen im Haushalt. Dokumentation. Kennziffer 813 Mafo Briefe CMA. Bonn 1988.

DERS.: Backenverhalten Frühjahr/Frühsummer 1993. Eine Erhebung von Nielsen Marketing Research. Anhang: Union, Wie backen die Deutschen. Hamburg GfK, Mehl und Backezeugnisse. Bonn 1993.

CMA: „Backen in Deutschland.“ K 931. Mafo Briefe. CMA – Marketing Forschung Bonn 1998.

IFAK- INSTITUTE MARKT UND SOZIALFORSCHUNG: Hausfrauen Erhebung 1988. Taunusstein 1988.

GfK: BACKEN 1984. Eine repräsentative Befragung bei 1200 Hausfrauen. Eine Untersuchung der GfK Marktforschung. Nürnberg 1984.

G&I FORSCHUNGSGEMEINSCHAFT FÜR MARKETING: 5000er Haushaltspanel. Bonn 1973-1992.

MARTELL, Helmut: „Kuchen und Feine Backwaren im Aufwind.“ Ein Beitrag im Verband der deutschen Brot- und Backwarenindustrie e. V. Düsseldorf 1995.

Single Source Hauspanel. Warengruppe Zucker. Ergebnisse. Befragung zum Verwendungszweck. Januar – Dezember 1994. Bonn 1994.

## **Lexika**

AHLHEIM, Karl-Heinz (Hg.) *Der Große Duden Fremdwörterbuch.* Der große Duden Band 5. Mannheim 1966.

AUTORENKOLLEKTIV: *Lebensmittelllexikon.* VEB Fachbuchverlag, Leipzig 1981.

HOFFMANN-KRAYER, Eduard/BÄCHTOLD-STÄUBLI, Hanns (Hg.): *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens.* Bd. 1. Berlin 1927-1942.

*Der Brockhaus Ernährung.* Mannheim 2001.

DROSDOWSKI, Günter (Hg.): *DUDEN. Deutsches Universalwörterbuch.* 2. Aufl. Mannheim 1989

FISCHER, Hermann: *Schwäbisches Wörterbuch.* Tübingen 1904-36.

GÖTZE, Alfred (Hg.): *Trübners Deutsches Wörterbuch. Im Auftrage der Arbeitsgemeinschaft für deutsche Wortforschung.* 8 Bde. Berlin 1939 (Bd. 1), 1943 (Bd. 4), 1956 (Bd. 7).

GRIMM, Jacob/GRIMM, Wilhelm: *Deutsches Wörterbuch.* Bd. 1. 1854, Bd. 5. Leipzig 1873.

KÜPPER, Heinz: *Wörterbuch der deutschen Umgangssprache.* Stuttgart 1987.

MÜLLER, Josef: *Rheinisches Wörterbuch.* Bd. 2. Berlin 1931.

PFEIFER, Wolfgang: *Etymologisches Wörterbuch des Deutschen*. 2. Aufl. München 1993.

*Wörterbuch der elsässischen Mundarten*. Bearb. von Ernst Martin und Hans Lienhart. 2 Bände. Straßburg 1899-1907.  
Nachdruck Berlin/New York 1974.

## Bibliographie

ABEL, Wilhelm: *Stufen der Ernährung: Eine historische Skizze*. Göttingen 1981.

ADRIAN, Walter: *So wurde Brot aus Halm und Glut. Getreidebau, Getreideverarbeitung und Bäckerei der Vorzeit*. Bielefeld 1959.

ALBERTS, Ulrike: *Leben aus der Truhe: Zum Umgang mit Haushaltstechnik und verändertem Dienstleistungsangebot, am Beispiel Kühltruhe, Tiefkühlkost und Heimservice*. Magisterarbeit am Ludwig-Uhland-Institut für Empirische Kulturwissenschaft der Eberhard-Karls-Universität Tübingen 1997.

ALTHAUS, Thomas (Hg.): *Kleinbürger: Zur Kulturgeschichte des begrenzten Bewußtseins*. Tübingen 2001.

ANDERSEN, Arne: *Der Traum vom guten Leben. Alltags- und Konsumgeschichte vom Wirtschaftswunder bis heute*. Frankfurt a. M. 1999.

ANDRITZKY, Michael (Hg.): *Oikos: Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*. Gießen 1992.

ARBEITSGEMEINSCHAFT HAUSWIRTSCHAFT E. V./STIFTUNG VERBRAUCHERINSTITUT (HG.): *Haushaltsträume. Ein Jahrhundert Technisierung und Rationalisierung im Haushalt. Begleitbuch zur gleichnamigen Ausstellung*. Königstein im Taunus 1990.

ASHLEY, Bob/HOLLOWS, Joanne/JONES, Steve/TAYLOR, Ben: *Food and Cultural Studies*. London 2004.

BÄCKERINNUNG BÖBLINGEN 1978 ZUM 75 JÄHRIGEN JUBILÄUM, *Bäckerinnung Böblingen*. Herrenberg 1978.

BARLÖSIUS, Eva: „Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche.“ In: Stephen MENNEL: *Die Kultivierung des Appetits: Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*. Frankfurt a. M. 1988, S.423-444.

DIES.: *Soziologie des Essens: Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Weinheim 1999.

DIES.: „Gesellschaft zu Tisch. Mahlzeiten und Tischgemeinschaften.“ In: DIES./Christina von BRAUN: *Essen und Gesellschaft: Die Politik der Ernährung*. Innsbruck, Wien, München 2000, S. 7-56.

DIES.: „Von der kollektiven zur individualisierten Ernährung? Über das „gute Leben“ und die widersprüchlichen Grundmuster alltäglichen Essens.“ In: Hans Jürgen TEUTEBERG (Hg.): *Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Stuttgart 2004, S. 39-50.

DIES./BRAUN, Christina von: *Essen und Gesellschaft: Die Politik der Ernährung*. Innsbruck, Wien, München 2000.

BATZ, Ulrike: *Das Konsumklima als Bestimmungsfaktor des privaten Verbrauchs*. Tübingen 1995.

- BAUM, Jürgen G.: *Hauswirtschaft und Hausfrau, Ergebnisse und Erläuterungen einer Befragung* (Schriftenreihe Verbraucherdienst, H. 12. Hg. Von Bundesausschuß für volkswirtschaftliche Aufklärung e. V. Köln). Köln 1968.
- BAUR, Eva Gesine: *Süße Geliste. Wie die Stimmung uns beim Essen beeinflusst* Stuttgart/Leipzig 1997.
- BAUSINGER, Hermann: „Zur Spezifikation volkskundlicher Arbeit“. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 76. 1980, S. 1-21.
- DEBS.: *Typisch deutsch: Wie deutsch sind die Deutschen?* München 2000.
- BAYER, Otto/KUTSCH, Thomas/OHLY, H. Peter: *Ernährung und Gesellschaft. Forschungsstand und Probleme*. Opladen 1999.
- BECHER, Ursula A. J.: *Geschichte des modernen Lebensstils: Essen – Wohnen – Freizeit – Reisen*. München 1990.
- BECK, Elisabeth: *Was kommt nach der Familie? Einblicke in neue Lebensformen*. München 1998.
- BECK, Ulrich: *Risikogesellschaft: Auf dem Weg in eine andere Moderne*. Frankfurt a. M. 1986.
- BECKER, Heinrich: „Von karger Selbstversorgung zur Vielfalt der Supermärkte – Ernährung und Wandel ländlicher Lebensverhältnisse von 1952 bis zur Gegenwart.“ In: Kurt GEDRICH/Ulrich OLTERS DORF (Hg.): *Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung. Ernährung und Raum: Regionale und ethnische Ernährungsweisen in Deutschland. 23. Wissenschaftliche Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. (AGEV). 11. - 12. Oktober 2001, Freising/Weihenstephan*. Karlsruhe 2002, S. 31-45.
- BENDIX, Regina: „Reden und Essen. Kommunikationsethnographische Ansätze zur Ethnologie der Mahlzeit.“ In: *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde*. Band LVIII/107. Wien 2004, S. 211-238.
- BENKER, Gertrud: *Für Leib und Seel. Nahrung als Botschaft und Zeichen*. Oberschönfeld 1996.
- BERKING, Helmut: *Schenken: Zur Anthropologie des Gebens*. Frankfurt a. M. 1996.
- BERNOLD, Monika: *Familie: Arbeitsplatz oder Ort des Glücks? Historische Schnitte ins Private*. Wien 1990.
- BERTRAM, Hans (Hg.): *Die Familie in Westdeutschland: Stabilität und Wandel familialer Lebensformen*. Opladen 1991.
- BEUTELSPACHER, Martin: *Techniken der Kaffeezubereitung. Auf dem Weg zu einer Optimierung des Kaffeegenusses*. In: Ruth-E. MOHRMANN (Hg.): *Essen und Trinken in der Moderne. Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland*. München 2006, S. 125-146.
- BIEN, Walter (Hg.): *Familie an der Schwelle zum neuen Jahrtausend: Wandel und Entwicklung familialer Lebensformen*. Opladen 1996.
- BIMMER, Andreas C./BREDNICH, Rolf W. (Hg.): „Familienforschung“. In: *Grundriss der Volkskunde: Einführung in ein Forschungsfeld der Europäischen Ethnologie*. Berlin 1994, S. 293-310.
- BITSCH, Imgard/EHLERT, Trude/ERTZDORFF, Xenija von (Hg.): *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*. Sigmaringen 1987.
- BLÜMEL, Fritz: *5000 Jahre Backofen*. Ulm 1977.
- BÖHLER, Dietrich/WERNER, Micha H.: „Alltagsweltliche Praxis und Rationalitätsansprüche der Kulturwissenschaften“. In: Friedrich JAEGER/Jürgen STRAUB (Hg.): *Handbuch der Kulturwissenschaften. Bd. 2. Paradigmen und Disziplin*. Stuttgart 2004, S. 69–83.

- BÖSCH, Frank/BORUTTA, Manuel: „Medien und Emotionen in der Moderne. Historische Perspektiven.“ In: DIES.: (Hg.): *Die Massen bewegen. Medien und Emotionen in der Moderne*. Frankfurt am Main 2006, S. 13-41.
- DIES. (Hg.): *Die Massen bewegen. Medien und Emotionen in der Moderne*. Frankfurt am Main 2006.
- BOHNENBERGER, Karl: *Volkstümliche Überlieferungen in Württemberg. Glaube – Brauch – Heilkunde*. Stuttgart 1. Aufl. 1904, photographischer Nachdruck 1980.
- BOLLNOW, Otto Friedrich: *Neue Geborgenheit. Das Problem einer Überwindung des Existentialismus*. 3. überarb. Aufl. Stuttgart 1971.
- BOLAY, Theodor: „Zur Geschichte der Gemeindebackhäuser.“ In: Ludwigsburger Geschichtsblätter 29. 1977, S. 127-153.
- BOURDIEU, Pierre: *Die feinen Unterschiede*. Frankfurt a. M. 1987.
- BREDNICH, Rolf W. (Hg.): *Grundriss der Volkskunde: Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie*. Berlin 1994.
- BRUNHÖBER, Hannelore: „Wohnen.“ In: BENZ, Wolfgang (Hg.): *Die Bundesrepublik Deutschland. Geschichte in drei Bänden*. Bd. 2: Gesellschaft. Bonn 1983. S. 183-208.
- LIEBSCH, Burkhard: „Kultur im Zeichen des Anderen oder Die Gastlichkeit menschlicher Lebensformen.“ In: Friedrich JAEGER/DERS.: *Handbuch der Kulturwissenschaften. Bd. 1. Grundlagen und Schlüsselbegriffe*. Stuttgart 2004, S. 1–23.
- CHARLES, Nickie/KERR, Marion: *Women, Food and Families*. Manchester 1988.
- CHARSLEY, Simon R.: *Wedding cakes and cultural history*. London 1992.
- CHIAPPARINO, Francesco: „Von der Trink- zur Eßschokolade: Veränderungen eines Genußmittels zwischen dem 19. und dem beginnenden 20. Jahrhundert.“ In: Hans Jürgen TEUTEBERG/Gerhard NEUMANN/Alois WIERLACHER (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Kulturthema Essen. Band 2. Berlin 1997, S. 387-400.
- CONRAD, Hans-Gerd: *Die Werbung der Markenfirma Dr. Oetker in Deutschland. Die Voraussetzungen, die Mittel und der Ablauf der Dr. Oetker-Werbung von 1891 bis 1940*. Magisterarbeit am Fachbereich Philosophische Wissenschaften der Georg-August Universität Göttingen 1998.
- DERS.: *Werbung und Markenartikel am Beispiel der Markenfirma Dr. Oetker von 1891 bis 1975 in Deutschland*. Dissertation zur Erlangung des philosophischen Doktorgrades an der Philosophischen Fakultät der Georg-August-Universität zu Göttingen, nicht veröffentlichte Version 2001 und veröffentlichte Version 2002.
- DEVAULT, Majorie L.: *Feeding the Family The Social Organization of Caring as Gendered Work*. (Women in Culture and Society). Chicago 1991.
- DICHTER, Ernst: *Strategie im Reich der Wünsche*. Düsseldorf 1961.
- DIEDRICHSEN, Iwer: *Ernährungspsychologie*. Berlin/Heidelberg 1990.
- DIET, Markus: *Die Essensgewohnheiten des Landvolkes in Unterfranken nach den Physikatsberichten aus der Mitte des*

19. Jahrhunderts. Würzburg 1989.
- DOUGLAS, Mary: „Deciphering a Meal.“ In: Dies.: *Implicit Meanings*. London 1975, S. 249-275.
- EHRENWERTH, Manfred: „Hier besitzt also fast jeder Hauswirth seinen eigenen Backofen!!“ Historische Backhäuser in der Lüneburger Heide.“ In: Ruth-E. MOHRMANN/Völker RODEKAMP/Dietmar SAUERMAN (Hg.): *Volkskunde im Spannungsfeld zwischen Universität und Museum. Festschrift für Hinrich Siuts zum 65. Geburtstag*. Münster 1997, S. 83-108.
- EICHLER, Hans-Volker: *Besonderheiten der Geschenksituation und ihre Auswirkungen auf das Konsumverhalten*. Frankfurt a. M. 1991.
- EISELEN, Hermann (Hg.): *Brotkultur*. Ulm 1995.
- ELIAS, Norbert: *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*. 2 Bde., 17. Aufl., Frankfurt am Main [1939] 1992.
- FALKENBERG, Regine: *Kindergeburtstag Ein Brauch wird ausgestellt*. (Schriften des Museums für Deutsche Volkskunde Berlin; 11) Berlin 1984.
- FERBER, Christian v.: „Ernährungsgewohnheiten: Zur Soziologie der Ernährung“. In: *Zeitschrift für Soziologie*, Jg. 9, H. 3 Juli 1980, Stuttgart 1980, S. 211-235.
- FIELDHOUSE, Paul: *Food and Nutrition: Customs and Culture*. London u. a. 1986, with a new Perspective. Tokyo 1991.
- FIRMA DR. AUGUST OETKER (Hg.): *Zur Geschichte der Hausbäckerei. Ausstellung der Firma Dr. August Oetker, Bielefeld aus Anlaß ihres 75. Jährigen Bestehens. Eröffnet am 19. September 1966*. Bielefeld 1966.
- FIRMA DR. AUGUST OETKER (Hg.): *Sammlung zur Geschichte der Hausbäckerei. Aus der Sammlung des Hauses*, Bielefeld 1979.
- FISCHLER, Claude: „Gastro-nomie et gastro-anomie. In: *Communications* 31. 1979, S. 189–210.
- FLICK, Uwe: *Qualitative Forschung. Theorie, Methoden, Anwendung in Psychologie und Sozialwissenschaften*. 5. Aufl., Hamburg 2000.
- FURTMAYR-SCHUH, Annelies: *Postmoderne Ernährung. Food-Design statt Eßkultur – Die moderne Nahrungsmittelproduktion und ihre verhängnisvollen Folgen*. Stuttgart 1993.
- GAEBE, Wolf: *Die räumliche Differenzierung der Ernährungsformen in den Ländern der EWG*. Wiesbaden 1969.
- GESTRICH, Andreas/KRAUSE, Jens-Uwe/MITTERAUER, Michael: *Geschichte der Familie im 19. und 20. Jahrhundert*. München 1999.
- GIDDENS, Anthony: *The Transformation of Intimacy. Sexuality, Love and Eroticism in Modern Societies*. Cambridge 1992, japanische Übersetzung von Kiyobumi Matsuo /Akiko Matsukawa (親密性の変容). Tokyo 1995.
- GIDEON, Siegfried: *Die Herrschaft der Mechanisierung*. Ein Beitrag zur anonymen Geschichte. Frankfurt a. M. 1982.
- GLATZER, W. u. a.: *Haushaltstechnisierung und gesellschaftliche Arbeitsteilung*. Frankfurt a. M. 1991.
- GNIECH, Gisla: *Essen und Psyche*. Heidelberg 1995.

- GODDY, Jack: *Geschichte der Familie*. München 2002.
- GÖTZ, Thomas: „Die Straße draußen hat andere Gesetze“. Familie, ‚Kleinbürgerlichkeit‘ und Katholizismus in der westdeutschen Gesellschaft der 50er Jahre. In: Thomas ALTHAUS (Hg.): *Kleinbürger: Zur Kulturgeschichte des begrenzten Bewußtseins*. Tübingen 2001, S. 271–294.
- GRÄBE, Sylvia (Hg.): *Alltag – Lebenszeit: Zeitstrukturen im privaten Haushalt*. Frankfurt a. M. 1992.
- GRIES, Rainer: *Produkte als Medien. Kulturgeschichte der Produktkommunikation in der Bundesrepublik und der DDR*. Leipzig 2003.
- DERS./ILGEN, Volker/SCHINDELBECK, Dirk: „*Ins Gehirn der Masse kriechen!*“: *Werbung und Mentalitätsgeschichte*. Darmstadt 1995.
- GROENEWOLD, Elke/OHL-HINZ, Gunhild: „*Koche – backe – brate – elektrisch ich dir rate!*“. Vom häuslichen Herd zur Kochautomatik“. In: MUSEUM DER ARBEIT: „*Das Paradies kommt wieder ...*“. *Zur Kulturgeschichte und Ökologie vom Herd, Kühlschranks und Waschmaschine*. Hamburg 1993, S.62–77.
- GRUNBERGER, Richard: *Das zwölfjährige Reich. Der deutschen Alltag unter Hitler*. Wien – München – Zürich 1971.
- GRUNERT, Suzanne C.: *Essen und Emotionen: Die Selbstregulierung von Emotionen durch das Eßverhalten*. Weinheim 1993.
- HAMPELE, Walter: *Essen und Trinken auf einem Hohenloher Bauernhof. Erinnerungen aus der Zeit zwischen den Weltkriegen*. Schwäbisch Hall 1988.
- HANSEN, Hans Jürgen (Hg.): *Kunstgeschichte des Backwerks. Geschichte und Entwicklung der Gebäckarten und ihrer Formen*. Oldenburg/Hamburg 1968.
- HARTMANN, Andreas: *Zungenglick und Gaumenqualen. Geschmackserinnerungen*. München 1994.
- HAUPT, Heinz-Gerhard/CROSSICK Geoffrey: *Die Kleinbürger. Eine europäische Sozialgeschichte des Kleinbürgertums*. München 1998.
- HEISCHKEL-ARTELT, Edith (Hg.): *Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Vorträge eines Symposiums am 5. und 6. Januar 1973*. Göttingen 1976.
- HEDIGER, Vinzenz: „Gefühlte Distanz. Zur Modellierung von Emotion in der Film und Medientheorie.“ In: Frank BÖSCH/Manuel BORUTTA (Hg.): *Die Massen bewegen. Medien und Emotionen in der Moderne*. Frankfurt am Main 2006, S. 42-62.
- HEISE, Ulla: *Kaffee und Kaffeehaus. Eine Kulturgeschichte*. Hildesheim 1987.
- HENGARTNER, Thomas/MERKI, Christoph Maria (Hg.): *Genußmittel: ein kulturgeschichtliches Handbuch*. Frankfurt a. M. 1999.
- HERRIG, Gertrud: *Ländliche Nahrung im Strukturwandel des 20. Jahrhunderts. Untersuchungen im Westfälener Reliktgebiet am Beispiel der Gemeinde Wolfsfeld*. Meisenheim am Glan 1974.
- HÜGEL, Hans-Otto (Hg.): *Handbuch Populäre Kultur. Begriffe, Theorien und Diskussionen*. Stuttgart 2003.
- JAEGER, Friedrich/LIEBSCH, Burkhard: *Handbuch der Kulturwissenschaften*. Bd. 1. Grundlagen und Schlüsselbe-

- griffe. Stuttgart 2004.
- DERS./RÜSEN, Jöm (Hg.): *Handbuch der Kulturwissenschaften. Bd. 3. Themen und Tendenzen*. Stuttgart 2004.
- DERS./STRAUB, Jürgen (Hg.): *Handbuch der Kulturwissenschaften. Bd. 2. Paradigmen und Disziplin*. Stuttgart 2004.
- JEGGLE, Utz (Hg.): *Feldforschung: Qualitative Methoden in der Kulturanalyse*. Tübingen 1984.
- DERS.: „Essen in Südwestdeutschland. Kostproben aus der schwäbischen Küche.“ In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde. Band 82. Basel 1986, S.167-186.
- DERS.: „Eßgewohnheit und Familienordnung. Was beim Essen alles mitgegessen wird.“ In: Zeitschrift für Volkskunde. 84. Jahrgang, Göttingen 1988, S. 189-205.
- DERS.: „Volkskunde im 20. Jahrhundert“. In: Rolf W. BREDNICH (Hg.): *Grundriss der Volkskunde: Einführung in ein Forschungsfeld der Europäischen Ethnologie*. Berlin 1994, S. 51-72.
- DERS.: „Vom Schenken. Überlegungen eines Volkskundlers.“ In: Jutta GUTWINSKI-JEGGLE: *Die klugen Sinne pflegen*. Tübingen 1993. S. 457-475.
- JOHLER, Reinhard (Hg.): *Formierung eines Brauches. Der Funken- und Holepfannsonntag. Studien aus Vorarlberg, Lichtenstein, Tirol, Südtirol und dem Trentino*. Diss. Wien 2000.
- KAISER, Hermann: „Kochen in Dunst und Qualm. Herdfeuer und Herdgerät im Rauchhaus.“ In: *Volkskunst* 4. November 1987, S. 5-10.
- KAMMERHOFER-AGGERMANN, Ulrike: „Imaginäre Modelle der Vergangenheit. Gesellschaftliche und kulinarische Fiktionen in Kochbüchern der Vergangenheit und Gegenwart“. In: Lothar KOLMER/Christian ROHR (Hg.): *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg 29. April bis 1. Mai 1999*. Paderborn, München, Wien, Zürich 2000, S. 227-244.
- KANT, Immanuel: „Anthropologie in pragmatischer Absicht.“ *Werke in zwölf Bänden*, hg. von Wilhelm Weischedel, Frankfurt a. M. 1977, S. 395-690.
- KAPPHAN, Andreas: *Frauen am Arbeitsmarkt: Auswirkungen der Arbeitszeitflexibilisierungen zur besseren Vereinbarkeit von Familie und Beruf auf die Arbeitsmarktsituation von Frauen*. Frankfurt a. M. 1994.
- KASPER, Franz: „Die bürgerliche Küche in Westfalen. Alte Bildzeugnisse“. In: MUSEUM FÜR KUNST UND KULTURGESCHICHTE DER STADT DORTMUND: *Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert*. Oberhausen 1988, S. 90-100.
- KAUFMANN, Jean-Claude: *Kochende Leidenschaft: Soziologie vom Kochen und Essen*. Aus dem Franz. übers. von Anke Beck. Konstanz 2006.
- KAUP, Ignaz: *Ernährung und Lebenskraft der ländlichen Bevölkerung*. Berlin 1910.
- KEPLER, Angela: *Tischgespräche. Über Formen kommunikativer Vergemeinschaftung am Beispiel der Konversation in Familien*. Frankfurt a. M. 1994.
- KITTELBERGER, Karl F.: *Lebkuchen und Aachener Printen: Geschichte eines höchst sonderbaren Gebäcks*. Aachen 1988.

- KLEIN, Gerhard: *Magic Moments: Ethnographische Gänge in die Konsumwelt*. Frankfurt a. M. 1999.
- KLEMM, Gustav: *Vom Hunger zum Brot. Kulturkunde für Familien und Schulen*. Dresden 1923.
- KÖHLE-HEZINGER, Christel: „Tages Arbeit, abends Gäste, saure Wochen, frohe Feste: Zum Wandel von Arbeit und Geselligkeit“. In: „KulTour“, Zeitschrift des Volkskundlichen Seminars der Universität Bonn, 1/1997. S. 5 - 15.
- KOEPF, Herbert H./PLATO, Bodo von: *Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise im 20. Jahrhundert*. Dornach 2001.
- KOLMER, Lothar/ROHR, Christian (Hg.): *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg 29. April bis 1. Mai 1999*. Paderborn 2000.
- KOOP, Michael: *Der Einfluss demographischer Veränderungen auf Niveau und Struktur des privaten Verbrauchs in der Bundesrepublik Deutschland bis zum Jahr 2000*. Münster 1989.
- KÖSTLIN, Konrad: „Das fremde Essen – das Fremde essen: Anmerkungen zur Rede von der Einverleibung des Fremden“. In: Siegfried MÜLLER/Hans-Uwe OTTO/Ulrich OTTO (Hg.): *Fremde und Andere in Deutschland. Nachdenken über das Einverleiben, Einebnen, Ausgrenzen*. Opladen 1995, S. 219-234.
- DERS.: „Der Eintopf der Deutschen. Das Zusammengekochte als Kultessen“. In: *Tübinger Beiträge zur Volkskultur*. Tübingen 1986, S. 220-241.
- DERS.: „Die Revitalisierung regionaler Kost“. In: *Ethnologische Nahrungsforschung – Ethnological Food Research*. Helsinki 1973. S.159-166.
- DERS.: „Heimat geht durch den Magen“. In: *Beiträge zur Volkskunde in Baden-Württemberg Band 4*. Stuttgart 1991, S.157-174.
- KOVACICH, Joann: *Confirmation as a Rite of Passage*. A thesis submitted to the Ludwig-Uhland Institute for "Empirische Kulturwissenschaft" in partial fulfillment of the requirements for the degree of Master of Arts. Tübingen 1981.
- KRAUSS, Irene: *Chronik bildschöner Backwerke*. Stuttgart 1999.
- KROMREY, Helmut: *Empirische Sozialforschung*. 11. Aufl. Stuttgart 2007.
- KRUG-RICHTER, Barbara: *Zwischen Fasten und Festmahl. Hospitalverpflegung in Münster 1540 bis 1650*. Stuttgart 1994.
- KÜBLER, Marianne Susanne: „Über die Einrichtung des Herdes und die Küche.“ In: Barbara E. BOLLIGER MESSERLI (Hg.): *Die Küche, wie sie im Buche steht. Ausstellung im Wohnmuseum Bärengasse. Zürich 9. Juli - 13. August 1989*. Würzburg 1989, S. 61–64.
- KUHN, Bärbel: *Haus, Frauen, Arbeit 1915-1965. Erinnerungen aus fünfzig Jahren Haushaltsgeschichte*. St. Ingbert 1994.
- KÜNG, Emil: *Wohlstand und Wohlfahrt: Von der Konsumgesellschaft zur Kulturgesellschaft*. Tübingen 1972.
- KUTSCH, Thomas (Hg.): *Ernährungsforschung interdisziplinär*. Darmstadt 1993.
- LANGER-EL SAYED, Ingrid: *Frauen und Illustrierte im Kapitalismus. Die Inhaltsstruktur von illustrierten Frauenzeit-*

- schriften und ihr Bezug zur gesellschaftlichen Wirklichkeit.* Köln 1971.
- LANGGUTH, Frauke: „Elektrizität in jedem Gerät“. In: Arbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft e. V./Stiftung Verbraucherinstitut (Hg.): *Haushaltsträume. Ein Jahrhundert Technisierung und Rationalisierung im Haushalt. Begleitbuch zur gleichnamigen Ausstellung.* Königstein im Taunus 1990, S. 92-102.
- LAURIOUX, Bruno: „Kochbücher vom Ende des Mittelalters.“ In: Lothar KOLMER/Christian ROHR (Hg.): *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg 29. April bis 1. Mai 1999.* Paderborn, München, Wien, Zürich 2000, S. 157–166.
- LEHNEMANN, Wingolf: „Der Küchenherd.“ In: MUSEUM FÜR KUNST UND KULTURGESCHICHTE DER STADT DORTMUND: *Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert.* Oberhausen 1988, S. 101-116.
- LEITZMANN, Claus/KELLER, Markus/HAHN, Andreas: *Alternative Ernährungsformen.* Stuttgart 1999.
- LEON, Moulin: *Augenlust und Tafelrunden.* Steinhagen 1989.
- LESNICZAK, Peter: *Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung. Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930.* Studien zur Geschichte des Alltags. Band 21. Wiesbaden 2003.
- DERS.: „Eine revolutionäre Veränderung der Ernährungsverhältnisse. Ländliche Kost und städtische Küche. Die Verbürgerlichung der Ernährungsgewohnheiten zwischen 1880 und 1930.“ In: Landeszentrale für politische Bildung: „Der Bürger im Staat“ 52. Jahrgang 2002. H. 4: Nahrungskultur. Stuttgart 2002, S. 193-198.
- LÉVI-STRAUSS, Claude: *Mythologiques le cru et le cuit.* Paris, 1964, japanische Übersetzung von Hayami, Yotaro (神話論理〈1〉生のものと火を通したもの). Tokyo 2006.
- DERS.: The Culinary Triangle. In: Carole COUNIHAN/Penny VAN ESTERIK (Hg.): *Food and Culture. A Reader.* London 1997, S. 28-35.
- LIEBSCH, Burkhard: „Kultur im Zeichen des Anderen oder die Gastlichkeit menschlicher Lebensformen“. In: Friedrich JAEGER/Burkhard LIEBSCH. (Hg.): *Handbuch der Kulturwissenschaften.* Bd. 1. Grundlagen und Schlüsselbegriffe. Stuttgart 2004, S. 1–23.
- LINCKE, Hans-Joachim: *Doing Time. Die zeitliche Ästhetik von Essen, Trinken und Lebensstilen.* Bielefeld 2007.
- LIPP, Carola: „Frauenforschung“. In: Rolf W. BREDNICH (Hg.): *Grundriss der Volkskunde: Einführung in ein Forschungsfeld der Europäischen Ethnologie.* Berlin 1994, S. 311-334.
- LITZENROTH, Heinrich: „Dem Verbraucher auf der Spur. Quantitative und qualitative Konsumentrends“. In: Jahrbuch der Absatz- und Verbrauchsforschung H. 3/1995. Nürnberg 1995, S. 213-267.
- LOHSS, Hedwig: *Durchs Guckfenster. Jugenderinnerungen aus dem alten Stuttgart.* Mühlacker 1972.
- LUEDGER, Manfred: *Grundlagen qualitativer Feldforschung.* Wien 2000.
- LUPTON, Deborah: *Food, the Body and the Self.* London 1996, japanische Übersetzung von MUTO, Takashi/SATO, Eriko (食べることの社会学). Tokyo 1999.
- LUTZENBERGER, José/GOTTWALD, Franz-Theo: *Ernährung in der Wissensgesellschaft.* Frankfurt a. M. 1999.

- LYSAGHT, Patricia/BURCKHARDT-SEEBASS, Christine (Hg.): *Changing Tastes. Food, Culture and the Processes of Industrialization*. Basel 2004.
- MARGARINE-INSTITUT FÜR GESUNDE ERNÄHRUNG, ABT. FORSCHUNG UND INFORMATION: *Was beim Backen geschieht- und welche besondere Rolle das Fett dabei spielt*. Hamburg 1981.
- MARTA, Sabine: „Weg mit dem Fett‘. Wege und Irrwege zur ‚schlanken Linie‘. Der Kampf gegen die Korpulenz als Phänomen der Moderne. In: TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.): *Die Revolution am Eßtisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Stuttgart 2004, S. 263–281.
- MARZAHN, Christian (Hg.): *Genuß und Mäßigkeit. Von Wein-Schlüpfem, Coffee-Schwegern und Toback-Schmauchern in Bremen*. Bremen 1995.
- MEISE, Hans: *So backt der Bauer sein Brot. Ein volkskundlicher Beitrag zum bäuerlichen Brotbacken und zur Entwicklung von Backöfen und Backhäusern*. Bielefeld 1959.
- MELLINGER, Nan: *Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust. Eine kulturanthropologische Studie*. Frankfurt am Main 2000.
- MENELL, Stephen: *Die Kultivierung des Appetits: Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*. Frankfurt a. M. 1988.
- DERS.: „Über die Zivilisierung der Eßlust“. In: *Zeitschrift für Soziologie*, Jg. 15, Stuttgart 1986, H. 6, S. 406-421.
- MESSERLI BOLLIGER, Barbara E. (Hg.): *Die Küche, wie sie im Buche steht. Ausstellung im Wohnmuseum Bärengasse. Zürich 9. Juli - 13. August 1989*. Würzburg 1989.
- MERKI, Christoph Maria: „Zucker“. In: Thomas HENGARTNER/Christoph Maria MERKI (Hg.): *Genußmittel: Ein kulturgeschichtliches Handbuch*. Frankfurt 1999, S. 231–256.
- MERKI, Christoph Maria: *Zucker gegen Saccharin. Zur Geschichte der künstlichen Süßstoffe*. Frankfurt a. M. 1993.
- METTELE, Gisela: „Der private Raum als öffentlicher Ort. Geselligkeit im bürgerlichen Haus“. In: Dieter HEIN/Andreas SCHULZ (Hg.): *Bürgerkultur im 19. Jahrhundert. Bildung, Kunst und Lebenswelt*. München 1996, S. 155-169.
- METZBECKER, Martina: „Geselligkeit: Formen bürgerlicher Alltagskultur um 1800“. In: *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde* LII/101 4/1998, S. 409-432.
- MEYER, Hans Bernhard: *Das Danziger Volksleben*. Würzburg 1956.
- MINTZ, Sidney W: *Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers*. Frankfurt a. M. 1987, Tokyo 1988.
- MOG, Paul/ALTHAUS, Hans-Joachim (Hrsg.): *Die Deutschen in ihrer Welt. Tübinger Modell einer integrativen Landeskunde*. Berlin 1992.
- MOHRMANN, Ruth-E. (Hg.): *Essen und Trinken in der Moderne. Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland*. München, 2006.
- MÖRTH, Ingo: „Kultur und soziale Ungleichheit. Von der klassischen zur neueren Kulturosoziologie“. In: Gerhard FRÖHLICH (Hg.): *Das symbolische Kapital der Lebensstile. Zur Kulturosoziologie der Moderne nach Pierre Bourdieu*. Frankfurt a. M. 1994, S. 55-74.

- MÜLLER, Hans-Peter: „Lebensstile. Ein neues Paradigma der Differenzierungs- und Ungleichheitsforschung“. In: *Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie*, Jahrgang 41. Köln 1981, S. 54-71.
- MUSEUM DER ARBEIT: „*Das Paradies kommt wieder...*“. *Zur Kulturgeschichte und Ökologie vom Herd, Külschrank und Waschmaschine*. Hamburg 1993.
- MUSEUM FÜR KUNST UND KULTURGESCHICHTE DER STADT DORTMUND: *Benif der Jungfrau. Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert*. Oberhausen 1988.
- MUTSCHELSCHMAUS, Katja: *Kaffeeklatsch*. Ulm/Stuttgart 1998.
- NEU, Wilhelm: „Backofenhaus und Hausbackofen im Spiegelalter Verhörprotokolle“. In: *Freundeskreisblätter* 4/1976, S. 49-56.
- NEULOH, Otto/TEUTEBERG, Hans Jürgen: *Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand. Ergebnisse einer empirisch-soziologischen Untersuchung in heutigen Familienhaushalten*. Paderborn 1979.
- NEUMANN, Gerhard: „Jede Nahrung ist ein Symbol“. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens.“ In: Alois WIERLACHER (Hg.): *Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder*. Berlin 1993, S. 385-444.
- OLBRICH, Hubert: *Zuckermuseum*. Berlin 1989.
- ORLAND, BARBARA: „Haushaltswelten zur Jahrhundertswende.“ In: ARBEITSGEMEINSCHAFT HAUSWIRTSCHAFT E. V. UND STIFTUNG VERBRAUCHERINSTITUT (Hg.): *Haushaltsträume. Ein Jahrhundert Technisierung und Rationalisierung im Haushalt. Begleitbuch zur gleichnamigen Ausstellung*, Königstein im Taunus 1990, S. 27-36.
- OTTENJANN, Helmut/ZIESSOW Karl-Heinz (Hg.): *Die Milch. Geschichte und Zukunft eines Lebensmittels*. Cloppenburg 1996.
- PELSCHNKE, Paul: *Gebäck aus deutschen Landen*. Alfeld/Leine 1949.
- PEUCKERT, Rüdiger: *Familienformen im sozialen Wandel*. Opladen 1999. 5. Aufl. Stuttgart 2004.
- PFISTER, Christian (Hg.): *Das 1950er Syndrom: Der Weg in die Konsumgesellschaft*. Bern 1995.
- PFIFFNER, Albert: „Kakao“. In: Thomas HENGARTNER/Christoph Maria MERKI (Hg.): *Genußmittel: Ein kulturgeschichtliches Handbuch*. Frankfurt 1999, S. 117-140.
- PRAHL, Hans-Werner/SETZWEIN, Monika: *Soziologie der Ernährung*. Opladen 1999.
- PUDEL, Volker und WESTENHÖFER, Joachim: *Ernährungspsychologie: Eine Einführung*. Göttingen 1998.
- RATH, Claus-Dieter: „Zur Problematik der EB-Forschung am Beispiel eines Forschungsprojekts“. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 76. Jahrgang Berlin 1980. S. 189-210.
- DERS.: *Rest der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur*. Reinbek 1984.
- REINHARDT, Dirk: „Autobiographien als Quelle der Ernährungsgeschichte. Gedanken zur Einordnung in den Forschungskontext, zur Quellenkritik und Methodik.“ In: DERS./Uwe SPIEKERMANN/Ulrike THOMS (Hg.): *Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion*. Frankfurt a. M. u. a. 1993, S. 113-157.

- DERS./SPIEKERMANN, Uwe/THOMS, Ulrike (Hg.): *Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion*. Frankfurt a. M. u. a., 1993.
- RHINER, Oskar: *Dünne, Wähe, Kuchen, Fladen, Zelten. Die Wortgeographie des Flachkuchens mit Belag und ihre volkskundlichen Hintergründe in der deutschen Schweiz*. Beiträge zur schweizer-deutschen Mundartforschung Bd. IX. Frauenfeld 1958.
- RIEHL, Wilhelm Heinrich: *Die Pfälzer. Ein rheinisches Volksbild*. Stuttgart 1907.
- ROSENBAUM, Heidi: *Formen der Familie. Untersuchungen zum Zusammenhang von Familienverhältnissen, Sozialstruktur und sozialem Wandel in der deutschen Gesellschaft des 19. Jahrhunderts*. Frankfurt a. M. 1982.
- ROSENBERGER, Günther (Hg.): *Konsum 2000: Veränderungen im Verbraucheralltag*. Frankfurt a. M. 1992.
- ROST, Friedrich: Schenken als Verlieren. In: D. LENZEN (Hg.), *Melancholie als Lebensform*. Berlin 1989.
- SAKURAGI, Satsuki: 「ドイツ人にとっての Kuchen, その意味と役割 – 祝祭と団欒から新たな親和へ –」(Titel: Der Kuchen für die Deutschen, seine Rolle und Bedeutung – von Fest und häuslichem Glück zur neuen familiären Beziehung.) Magisterarbeit am Institut Area Studies an der Tsukuba Universität. Tsukuba 1996.
- DIES.: „Kuchen' als ein paradigmatisches Phänomen der gegenwärtigen deutschen Gesellschaft (学術的な指標としての Kuchen 現象-その経験文化学的な意味)“. *Area Studies Tsukuba (筑波大学地域研究)* 17. 1999, S. 219-235.
- SANDGRUBER, Roman: „Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität.“ In: Hans Jürgen TEUTEBERG (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin 1997, S. 179-203.
- SAWICKI, Czeslaw: „Die Oetkergruppe. Soziale, ökonomische und politische Aspekte der Entstehung des Unternehmens Oetker von der Gründung bis zum Jahre 1945.“ Forschungsprojekt aus dem Haushalt der Universität, Ordnungsziffer 3018. Bielefeld 1981.
- SCHEFFTER, Matthias: *Haushaltsgröße und privater Verbrauch: Zum Einfluß einer steigenden Kinderzahl auf den privaten Verbrauch*. Frankfurt a. M. 1991.
- SCHELSKY, Helmut: *Wandlungen der deutschen Familie in der Gegenwart. Darstellung und Deutung einer empirisch-soziologischen Tatbestandsaufnahme*. Dortmund 1953.
- DERS.: „Gesellschaftlicher Wandel [1956].“ In: DERS.: *Auf der Suche nach Wirklichkeit. Gesammelte Aufsätze*. Düsseldorf, Köln 1965, S. 337-351.
- SCHIER, Anette: *Die Geschichte des Hausbrottes und die Entwicklung der Verfahren seiner Herstellung*. Freie wissenschaftliche Arbeit zur Erlangung des Grades eines Diplom-Haushaltswissenschaftlers. Stuttgart-Hohenheim 1978.
- SCHILDT, Axel: *Moderne Zeiten. Freizeit, Massenmedien und „Zeitgeist“ in der Bundesrepublik der 50er Jahre*. Hamburg 1995.
- DERS.: „... für die breiten Schichten des Volks'. Zur Planung und Realisierung des ‚Sozialen Wohnungsbaus‘ in der Bundesrepublik Deutschland (1950 – 1960).“ In: Hannes SIEGRIST/Bo STRATH (Hg.): *Wohnungsbau im internationalen Vergleich. Planung und gesellschaftliche Steuerung in den beiden deutschen Staaten und in Schweden 1945 – 1980*. Leipzig 1996, S. 24–48.

- DERS.: „Freizeit, Konsum und Häuslichkeit in der ‚Wiederaufbau‘-Gesellschaft. Zur Modernisierung von Lebensstilen in der Bundesrepublik Deutschland in der 1950er Jahren.“ In: Hannes SIEGRIST/Hartmut KAEUBLE/ Jürgen KOCKA. (Hg.): *Europäische Konsumgeschichte: Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18. bis 20. Jahrhundert)*. Frankfurt a. M./New York 1997, S. 327-348.
- DERS.: „Bürgerliche Gesellschaft und kleinbürgerliche Geborgenheit – zur Mentalität im westdeutschen Wiederaufbau der 50er Jahre.“ In: Thomas ALTHAUS (Hg.) *Kleinbürger: Zur Kulturgeschichte des begrenzten Bewußtseins*. Tübingen 2001, S. 295–312.
- SCHIVELBUSCH, Wolfgang: *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel*. München 1980.
- SCHLEGEL-MATTHIES, Kirsten: „Regionale Speisen in deutschen Kochbüchern des 19. und 20. Jahrhunderts.“ In: Hans Jürgen TEUTEBERG (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin 1997, S. 212–227.
- DIES.: „Im Haus und am Herd“ *Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880 – 1930*. Stuttgart 1995.
- DIES.: „Liebe geht durch den Magen‘. Mahlzeit und Familienglück im Strom der Zeit. Geht die alte häusliche Tischgemeinschaft zu Ende?“ In: Hans Jürgen TEUTEBERG (Hg.): *Die Revolution am Eßtisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Stuttgart 2004, S.148-161.
- SCHLUMBOHM, Insa: „Die Geschichte des Puddings und wie der Pudding ins Museum kam. Sonderausstellung im Historischen Museum Bielefeld.“ In: Ruth-E MOHRMANN (Hg.): *Essen und Trinken in der Moderne. Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland*. München 2006, S. 85-98.
- SCHLUMBOHM, Jürgen (Hg.): *Familie und Familienlosigkeit: Fallstudien aus Niedersachsen und Bremen vom 15. bis 20. Jahrhundert*. Hannover 1993.
- SCHMIED, Gerhard: *Schenken. Über eine Form des sozialen Handelns*. Opladen 1996.
- SCHMIDT-LAUBER, Brigitta: *Gemütlichkeit. Eine kulturwissenschaftliche Annäherung*. Frankfurt a. M. 2003.
- SCHMOLL, Friedemann: „ß langsam und kaeue tüchtig. Die Geschichte von Luise Haarers schwäbischem Nationalkochbuch, das eigentlich nie ein solches werden wollte.“ In: *Schwabenbilder. Zur Konstruktion eines Regionalcharakters*. Tübingen 1997, S. 149-154.
- SCHÖNFELDT, Gräfin Sybil: *Das große Ravensburger Buch der Feste und Bräuche. Durch das Jahr und den Lebenslauf*. Ravensburg 1980.
- SCHULTZ, Uwe: *Speisen, Schlemmen, Fasten*. Frankfurt a. M. 1993.
- SCHULZE, Gerhard: *Die Erlebnisgesellschaft: Kultursoziologie der Gegenwart*. Frankfurt 1992.
- SCHÜNEMANN, Claus/TREU, Günter: *Technologie der Backwarenherstellung. Fachkundliches Lehrbuch für Bäcker und Bäckerinnen*. Alfeld/Leine 1999.
- SCHWEITZER, Rosemarie v./PROSS, Helge: *Die Familienhaushalte im wirtschaftlichen und sozialen Wandel*. Göttingen, 1976.
- SEIBEL, Wilfred: *Brot und Feine Backwaren. Eine Systematik der Backwaren in der Bundesrepublik Deutschland und*

- West-Berlin*. Arbeiten der DLG 152. Frankfurt 1977.
- SETZWEIN, Monika: *Zur Soziologie des Essens: Tabu, Verbot, Meidung*. Opladen 1997.
- SIEDER, Reinhard: *Sozialgeschichte der Familie*. Frankfurt am Main 1987.
- SIEGRIST, Hannes/KAELBLE, Hartmut/KOCKA, Jürgen (Hg.): *Europäische Konsumgeschichte: Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18. bis 20. Jahrhundert)*. Frankfurt a. M. 1997.
- SIEGRIST, Hannes/STRATH, Bo (Hg.): *Wohnungsbau im internationalen Vergleich. Planung und gesellschaftliche Steuerung in den beiden deutschen Staaten und in Schweden 1945 – 1980*. Leipzig 1996.
- SIEMANN, Wolfram: *Gesellschaft im Aufbruch. Deutschland 1849 – 1871*. (Moderne Deutsche Geschichte, 6). Frankfurt a. M. 1990.
- SIERCK, Bettina: *„Irgendwann sind alle Frauen Hausfrauen“ Küchentechnik und Frauenbild der 50er Jahre*. Museum für Kunst und Kulturgeschichte Dortmund. Dortmund 1994.
- SILBERZAHN-JANDT, Gudrun: *Wasch-Maschine: Zum Wandel von Frauenarbeit im Haushalt*. Marburg 1991.
- SIMMEL, Georg: „Soziologie der Mahlzeit.“ In: *Brücke und Tür. Essays des Philosophen zu Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft*. (Hg.): Michael Landmann, Stuttgart 1957, S. 243-250.
- SOEFFNER, Hans-Georg: „Die Kultur des Alltags und der Alltag der Kultur.“ In: Friedrich JAEGER/Jörn RÜSEN (Hg.): *Handbuch der Kulturwissenschaften. Bd. 3. Themen und Tendenzen*. Stuttgart, Weimar 2004. S. 399-411.
- SPIEGEL-VERLAG (Hg.): *Spiegel-Dokumentation: Kauf-, Konsum- und Kommunikationsverhalten der Bundesbevölkerung 1978*, Hamburg 1978.
- STAROBINSKI, Jean: *Gute Gaben, schlimme Gaben: Die Ambivalenz sozialer Gesten*. Frankfurt a. M. 1994.
- STRAUSS, Anselm L.: *Grundlagen qualitativer Sozialforschung*. 2. Aufl. München 1998.
- STEFFEN, Dagmar (Hg.): *Welche Dinge braucht der Mensch? Hintergründe, Folgen und Perspektiven der heutigen Alltagskultur*. Gießen 1995.
- STIHLER, Ariane: *Die Entstehung des modernen Konsums: Darstellung und Erklärungsansätze*. Berlin 1998.
- STILLE, Eva/BETTLICH, Peter (Hg.): *Aus der Küche um 1900*. München 1978.
- TAYLOR, Charles: *Multikulturalismus und die Politik der Anerkennung*. Frankfurt a. M. 1997.
- DERS.: „Vom Geschmack der Regionen. Kulinarische Praxis, europäische Politik und räumliche Kultur – eine Forschungsskizze.“ In: *Zeitschrift für Volkskunde*. 103. Jahrgang, Münster 2007, S. 169-195.
- TEUTEBERG, Hans Jürgen: Teil I. Studien zur Völkernahrung unter sozial- und wirtschaftsgeschichtlichen Aspekten. In: *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*. Göttingen 1972, S. 14-221.
- DERS.: „Die Nahrung der sozialen Unterschichten im späten 19. Jh.“ In: Edith HEISCHKEL-ARTELT (Hg.): *Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Vorträge eines Symposiums am 5. und 6. Januar 1973*. Göttingen 1976, S. 205 - 286.
- DERS.: „Der Wandel der häuslichen Tischgemeinschaft und Aufgaben einer Haushalts- und Ernährungserziehung.“ In:

Hauswirtschaft und Wissenschaft 33. 1985, S. 30-40.

DERS.: „Die Ernährung als psychosoziales Phänomen: Überlegungen zu einem verhaltenstheoretischen Bezugsrahmen.“ In: Hans Jürgen TEUTEBERG/Günter WIEGELMANN: *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. Studien zur Geschichte des Alltags*. Münster 1986, S. 1–20 (1986a).

DERS.: „Der Beitrag des Rübenzuckers zur „Ernährungsrevolution“ des 19. Jahrhunderts.“ In: TEUTEBERG, Hans Jürgen/WIEGELMANN, Günter: Ebd., S.153-162 (1986b).

DERS.: „Die Eingliederung des Kaffees in den täglichen Getränkekonsum.“ In: Hans Jürgen TEUTEBERG/Günter WIEGELMANN: Ebd., S. 185–202 (1986c).

DERS.: „Der Verzehr von Nahrungsmitteln in Deutschland pro Kopf und Jahr seit Beginn der Industrialisierung (1850-1975). Versuch der quantitativen Langzeitanalyse.“ In: Hans Jürgen TEUTEBERG/Günter WIEGELMANN: Ebd., S. 225–280 (1986d).

DERS.: „Der Fleischverzehr in Deutschland und seine strukturellen Veränderungen“. In: Hans Jürgen TEUTEBERG/Günter WIEGELMANN: Ebd., S. 63-74 (1986e).

DERS.: „Einführung und Nutzung der Kartoffel in Deutschland“. In: Hans Jürgen TEUTEBERG/Günter WIEGELMANN: Ebd., S. 93-134 (1986g).

DERS.: „Anfang des modernen Milchzeitalters“. In: Hans Jürgen TEUTEBERG/Günter WIEGELMANN: Ebd., S. 163-184 (1986f).

DERS.: „Die Veränderung der hausfraulichen Küchenarbeit unter dem Einfluß der Industrialisierung“. In: Dietmar PETZINA/Jürgen REULECKE (Hg.): *Bevölkerung, Wirtschaft und Gesellschaft seit der Industrialisierung. Festschrift für Wolfgang Köllmann zum 65. Geburtstag*. (Untersuchungen zur Wirtschafts-, Sozial- und Technikgeschichte 8). Dortmund 1990, S. 359-388.

DERS.: „Der Wochenspeiseplan des Braunschweiger Armenhauses ‚Auf dem Klingt‘. Anfang Februar 1841. Hintergründe und Vergleiche.“ In: Uwe SCHULTZ: *Speisen, Schlemmen, Fasten*. Frankfurt a. M. 1993. S. 299-314.

DERS.: „Zur Kulturwissenschaft Phänomenologie der täglichen Mahlzeiten.“ In: *Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland GmbH (Hg.), Geschmacksache*. Göttingen 1996, S. 65-86.

DERS.: „Die Rationalisierung der Küchen am Beispiel des Elektroherdes seit dem späten 19. Jahrhundert.“ In: Hans-Jürgen GERHARD (Hg.): *Struktur und Dimension. Festschrift für Karl Heinrich Kaufhold zum 65. Geburtstag*. Stuttgart 1997, S. 456-476.

DERS.: „Der Fleisch- und Wurstverzehr der Deutschen in historischer Betrachtung.“ In: *Ernährungsforschung* 43. 1998, S. 1-28.

DERS.: „Zur kulturellen Bedeutung des Brotes in der Geschichte der Ernährung.“ In: *Ernährungs-Umschau* 45. 1998, S. 396-400.

DERS.: „Gewürze.“ In: Thomas HENGARTNER/Christoph Maria MERKI (Hg.): *Genußmittel: Ein kulturgeschichtliches Handbuch*. Frankfurt 1999, S. 267-292.

DERS.: „Kaffee.“ In: Ebd., S. 81-116.

- DERS. (Hg.): *Die Revolution am Eßtisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Stuttgart 2004.
- DERS.: „Von der Hausmutter zur Hausfrau. Küchenarbeit im 18./19. Jahrhundert in der zeitgenössischen Hauswirtschaftsliteratur.“ In: DERS. (Hg.): *Die Revolution am Tisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Stuttgart 2004, S. 101–128.
- DERS./WIEGELMANN, Günter: *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*. Göttingen 1972.
- DERS./WIEGELMANN, Günter: *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*. Münster 1986.
- DERS./NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin 1997.
- THOMS, Ulrike: „Kochbücher und Haushaltslehren als ernährungshistorische Quellen. Möglichkeit und Grenzen eines methodischen Zugriffs.“ In: Dirk REINHARDT/Uwe SPIEKERMANN/DIES. (Hg.): *Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion*. Frankfurt a. M. 1993, S. 9–50.
- THÜRINGER FREILICHTMUSEUM HOHENFELDEN: Sonderausstellung: Backen in Thüringen 300 Jahre Bäckerei Fischer in Arnstadt, 300 Jahre Traditionsreiches Thüringer Handwerk. Hohenfeldener Blätter. Hohenfelden 1994.
- DASS.: Sonderausstellung: Hausbäckerei & Handwerk. Hohenfeldener Blätter. Hohenfelden 1995.
- TILLMANN, J./HEUBLEIN, O.: „Über Backpulver“. In: *Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel*, H. 9/10. 1917, o. S.
- TOLKSDORF, Ulrich: „Nahrungsforschung.“ In: Rolf W. BREDNICH (Hg.): *Grundriss der Volkskunde: Einführung in ein Forschungsfeld der europäischen Ethnologie*. Berlin 1994, S. 229–242.
- DERS.: „Strukturalistische Nahrungsforschung“. In: *Ethnologia Europaea* Volume IX (1976). Göttingen 1976, S. 64–85.
- DERS.: *Essen und Trinken in Ost- und Westpreußen*. Teil 1. Marburg 1975.
- TRÄNKLE, Margret: *Wohnkultur und Wohnweisen*. Untersuchungen des Ludwig-Uhland Instituts der Universität Tübingen, Band 32. Tübingen 1972.
- DIES.: „Zur Geschichte des Herdes“. In: Michael ANDRITZKY (Hg.): *Oikos: Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*. Gießen 1992, S. 37–53.
- TSCHOFEN, Bernhard: „Wie hausgemacht‘ . . . Die Dialektik industrialisierter Nahrungsgewohnheiten und das Wissen der Europäischen Ethnologen.“ In: Patricia LYSAGHT/Christine BURCKHARDT-SEEBASS (Hg.): *Changing Tastes. Food Culture and the Processes of Industrialization*. Basel 2004, S. 135–152.
- DERS.: „Vom Geschmack der Regionen. Kulinarische Praxis, europäische Politik und räumliche Kultur – eine Forschungsskizze.“ In: *Zeitschrift für Volkskunde*. 103. Jahrgang. Münster 2007, S. 169–195.
- VADUVA, Ofelia: „Changing Taste and Mentality: From the Bride’s Colac to the Wedding Cake in Romania“. In: Patricia LYSAGHT/Christine BURCKHARDT-SEEBASS (Hg.): *Changing Tastes. Food Culture and the Processes of Industrialization*. Basel 2004, S. 175–179.

- VEBLEN, THORSTEIN: *Theorie der feinen Leute*. Frankfurt a. M. 2007, Original 1899.
- WARNEKE, Martin: „Zur Situation der Couchhecke“. In: Jürgen HABERMAS (Hg.): *Stichworte zur „Geistigen Situation der Zeit“*. Bd. 2. Frankfurt a. M. 1979.
- WEBER, Annemarie: *Immer auf dem Sofa. Das familiäre Glück vom Biedermeier bis heute*. Berlin 1982.
- WEBER, Max: *Wirtschaft und Gesellschaft. Grundriß der Verstehenden Soziologie*. 5. Aufl. (Studienausgabe). Johannes WINCKELMANN (Hg.). Tübingen 1980.
- WEBER-KELLERMANN, Ingeborg: „Über den Brauch des Schenkens.“ In: Martin SCHARFE (Hg.), *Brauchforschung*. Darmstadt 1991, S. 136-183.
- DIES.: *Die deutsche Familie. Versuch einer Sozialgeschichte*. Frankfurt a. M. 1974.
- DIES.: *Saure Wochen Frohe Feste. Fest und Alltag in der Sprache und Bräuche*. München/Luzern 1985.
- WERNER, Paul: „Backofen und Backhaus. Zeugnisse verlossener bäuerlicher Selbstversorgung“. In: *Schönere Heimat*, 68-69 Jg. 1979-80, S. 75-80.
- WIEDEMANN, Inga: „Die verinnerlichten Ideale“. In: DERS.: *Herrin im Haus*. Pfaffenweiler 1993, S. 171-189.
- DERS.: *Herrin im Haus. Durch Koch- und Haushaltsbücher zur bürgerlichen Hausfrau*. Pfaffenweiler 1993.
- WIEGELMANN, Günter: *Alltags- und Festspeisen. Periodenwandel*. Marburg 1967.
- DERS.: „Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung?“ In: *Ethnologica Scandinavica*, Stockholm 1971, S. 1-16.
- DERS.: Teil II. Volkskundliche Studien zum Wandel der Speisen und Mahlzeiten. In: *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*. Göttingen 1972, S. 223-368.
- DERS.: „Tendenzen kulturellen Wandels in der Volksnahrung des 19. Jahrhundert.“ In: Edith HEISCHKEL-ARTELT (Hg.): *Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Vorträge eines Symposiums am 5. und 6. Januar 1973*. Göttingen 1976, S. 11-21.
- DERS. (Hg.): *Nord–Süd–Unterschiede in der städtischen und ländlichen Kultur Mitteleuropas*. Münster 1985.
- DERS.: „Zucker und Süßwaren im Zivilisationsprozeß der Neuzeit.“ In: Hans Jürgen TEUTEBERG/Günter WIEGELMANN: *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. Studien zur Geschichte des Alltags*. Münster 1986, S.135-152 (1986 Zucker).
- DERS.: „Der Wandel von Speisen – und Tischkultur im 18. Jahrhundert.“ In: Ebd., S.335–361. (1986 Speisekultur).
- DERS.: „täglich Brot.“ In: Hermann EISELEN (Hg.): *Brotkultur*. Ulm 1995, S. 230-243.
- DERS.: *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*. Münsteraner Schriften zur Volkskunde/Europäischen Ethnologie. 2. erweiterte Aufl. unter Mitarbeit von Barbara Krug-Richter. Münster 2006.
- WIERLACHER, Alois (Hg.): *Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder*. Berlin 1993.
- DERS.: *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart 1987.

- WILDT, Michael: *Am Beginn der „Konsumgesellschaft“: Mangel Erfahrungen, Lebenshaltung, Wohlstandshoffnung in Westdeutschland in den fünfziger Jahren.* Hamburg 1995.
- WILZ, Annemarie: „Das unbedingt Notwendigste und das Wünschenswerte. Kücheninventar von 1850 – 1890.“ In: MUSEUM FÜR KUNST UND KULTURGESCHICHTE DER STADT DORTMUND: *Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert.* Oberhausen 1988, S. 117-142.
- WISSER, Horst: *„Wir vom Jahrgang 1941“.* 3. Aufl. Gudensberg-Gleichen 2006.
- WURMBACH, Annamarie: „Kuchen – Fladen – Torte.“ In: *Zeitschrift für Volkskunde.* 56. Jahrgang. Stuttgart 1960, S. 20-40.
- ZINGERLE, Arnold: „Bürgerliche Geselligkeit als Antinaturalismus: Ein Paradigma der Soziologie Georg Simmels.“ In: *Jahrbuch für Volkskunde.* 1999, S. 22-36.

## **Danksagung**

Als erstes möchte ich den beiden Betuern meiner Doktorarbeit, Professor em. Dr. Utz Jeggle und Professor Dr. Reinhard Johler, für ihre unermüdliche und intensive Betreuung meine tiefste Dankbarkeit aussprechen. Ohne ihre Förderung wäre diese Dissertation nicht entstanden.

Dem Deutschen akademischen Austauschdienst danke ich sehr für das Stipendium zur wissenschaftlichen Aus- und Fortbildung in Deutschland, der Graduiertenförderung des Landes Baden-Württemberg möchte ich herzlich für das Promotionsstipendium danken.

Bei Margarete Kollmar M. A. und Ulrike Pfeil bedanke ich mich besonders für ihre unverdrossene Bereitschaft, das Korrekturlesen vor allem unter Berücksichtigung meiner interkulturellen Perspektive und meiner besonderen Wortwahl zu übernehmen.

Der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG und speziell Jürgen Köppen vom Archiv der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG möchte ich für die großzügige Materialbereitstellung und die hilfsbereite Unterstützung bei der Recherche danken.

Ich möchte auch allen Interviewpartnerinnen und -partnern und allen Befragten der Fragebögen Dank sagen für ihre Informationen, Hinweise und Deutungen, die – auch wenn sie nicht unmittelbar Eingang in die vorliegende Dissertation fanden – einen Teil der unentbehrlichen Basis dieser Arbeit bilden.

Mein ganz besonderer Dank gilt meinen Eltern Fumie und Fujio Sakuragi und meinem Bruder Hiroshi Sakuragi für ihre langjährige Unterstützung aus meinem Heimatland Japan.