



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„ZUM ESSEN IS!“

Soziale Praktiken des Essens von Fleisch im bäuerlichen Milieu

Verfasserin

Brigitte Hinterholzer

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag. Phil.)

Wien, im Jänner 2010

Studienkennzahl lt. Studienblatt:	A 308
Studienrichtung lt. Studienblatt:	Volkskunde
Betreuerin / Betreuer:	Univ.-Ass. Dr. Elisabeth Timm

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	1
1.1. Persönlicher und kulturwissenschaftlicher Zugang	1
1.2. Fragestellungen	2
1.3. Überblick	3
2. Die Europäische Ethnologie und die ländliche Kultur. <i>Forschungsstand der einstigen „Bauerntumskunde“</i>	5
3. Der Bauernhof als Feld der Forschung	8
3.1. Der Ort und das agrarwirtschaftliche Umfeld.....	8
3.2. Drei Bauernhöfe – Drei Familienbetriebe	10
3.2.1. Beispiel eines konventionellen Nebenerwerbsbetriebes: Familie S.	10
3.2.2. Beispiel eines ökologischen Nebenerwerbsbetriebes: Familie E.	11
3.2.3. Beispiel eines konventionellen Vollerwerbsbetriebes: Familie K.....	12
3.3. Methodisches Vorgehen	13
Im Arbeitszimmer	16
In der „Saukuchl“	17
In der Küche.....	17
In der Stube	18
4. Leben auf dem Bauernhof – ein Leben im Familienbetrieb	20
4.1. Der bäuerliche Familienbetrieb	20
4.2. Die Rolle der Frau im bäuerlichen Familienbetrieb	28
5. Essen bei Tische – Ordnung bei Tische.....	33
5.1. Stand der Nahrungsforschung.....	33
5.2. Essen als soziokulturelle Handlung	36
5.3. Die bäuerliche Nahrungskultur	37
5.4. Die bäuerliche Tisch- und Familiengemeinschaft	38
5.5. Die Tischordnung als „Abbild der Rang und Arbeitsordnung am Hof“.....	41
6. „Fleisch bringt’s“	43
6.1. Zur Sozial- und Kulturgeschichte des Fleisches in westlichen Gesellschaften ...	43
6.2. Fleisch. Macht. Kraft. Zum allgemeinen Fleischkonsum im bäuerlichen Milieu	45
6.3. Fleisch essen im Raum (Ober)Österreich	47

7. Familien-Essen am Bauernhof. Zur Analyse	49
7.1. Drei in Einem – Mann, Hof und ... Schwiegermutter	49
7.2. „Den Kochlöffel gebe ich nicht her“ oder wer bei der Arbeit das Sagen hat, hat dies auch beim Essen.....	55
7.3. Die Ordnung bei Tische oder „Ja, jeder hat sein Platzler!“	57
7.4. „Zum Essen is!“	60
7.5. „Sonntag ist Fleischtag“ oder wie der Sonntag durch besonderes Essen und die ganze Familie wertgeschätzt wird	64
7.6. Mahlzeit ist Familienzeit oder „Beim Essen spricht man nicht!“	67
7.7. „Fleisch bringt’s. Viel Energie und noch mehr Genuss.“	68
7.8. „Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht.“	70
7.9. Zur geschlechtskulturellen Zuordnung von Nahrungsmittel: Der Mann isst das Fleisch, die Frau den Fisch.....	72
8. Tradition oder Moderne? Die Ergebnisse	74
8.1. Ein komplexes Verhältnis	74
8.2. Kompromiss als Alternative.....	75
9. Schlussbetrachtungen	82
Literaturverzeichnis.....	91
Quellenverzeichnis	95
Danksagung.....	96
Lebenslauf	97
Abstract	98

1. Einleitung

1.1. Persönlicher und kulturwissenschaftlicher Zugang

Aufgewachsen auf einem Bauernhof, habe ich das Fleischessen innerhalb von Mahlzeiten und die damit verbundenen Praktiken als „selbstverständlich“ erachtet. Kulturwissenschaftlich betrachtet handelt es sich hierbei jedoch nicht um etwas Selbstverständliches oder Allgemeines, sondern um eine kulturelle Alltagspraxis, die in ihrer Spezifik untersucht werden kann. Diese kulturelle Alltagspraxis des Fleischessens soll daher im bäuerlichen Milieu erforscht werden. In volkskundlicher Perspektive ist beim Thema Essen interessant, nach der symbolischen Bedeutung und nach den damit verbundenen sozialen Regeln und Handlungen zu fragen. Wesentlich sind hier die sozialen Wert- und Handlungssysteme und der Symbol- und Kommunikationscharakter des als von der Kultur geprägt verstandenen Ernährungsverhaltens. In die Analyse müssen die historischen, sozialen und regionalen Differenzierungen der Nahrungsaufnahme miteinbezogen werden.¹ Im Rahmen einer Mahlzeit werden Beziehungen ersichtlich und gleichzeitig gefestigt. Diese Beziehungen fungieren als ein Medium sozialer Integration und bilden soziale und religiöse Unterschiede ab. Das Nahrungsmittel dient dabei als Bedeutungsträger und Symbol.² Der Essstil kann als Indikator für Familienstrukturen betrachtet werden. Für Utz Jeggle besteht hier eine deutliche soziale Grenze zwischen Landwirtschaft und Nicht-Landwirtschaft, „denn nirgendwo sonst wird der Nährwert des Essens so betont, die Mahlzeit dient der Sättigung und nicht so sehr der familialen Identität“ und die Mahlzeit wird nach der Arbeit ausgerichtet.³ Im Gegensatz dazu steht ein besonderes Essen, wie an einem Sonntag, in Verbindung mit der Anwesenheit der ganzen Familie.⁴ In der bäuerlichen Familie gibt es eine genaue Tisch- und Rangordnung, so Konrad Köstlin, die mit der Mahlzeit bestätigt wird.⁵

¹ Vgl. Fliege, Thomas: Bauernfamilien zwischen Tradition und Moderne: Eine Ethnographie bäuerlicher Lebensstile. Frankfurt/New York 1998, S. 309.

² Vgl. Schmoll, Friedemann: Essen/Nahrung. In: Metzler Lexikon Religion. Gegenwart-Alltag-Medien. Bd. 1., Stuttgart 1999, S. 301 – 303, hier S. 301.

³ Jeggle, Utz: Eßgewohnheit und Familienordnung. In: Zeitschrift für Volkskunde, 84/2, 1988, S. 189 – 205, hier S. 201.

⁴ Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 317f.

⁵ Vgl. Köstlin, Konrad: Die gemeinsame Mahlzeit als Ikone familiärer Kommunion. In: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 53, 2008, S. 261 – 276, hier S. 265f.

Die Modernisierung und Industrialisierung der Landwirtschaft, und damit einhergehend eine Entlastung von schwerer körperlicher Arbeit, hat nicht unbedingt eine Veränderung der Ernährungsgewohnheiten mit sich gebracht. Es wird nach wie vor Wert gelegt auf eine kräftige, nahrhafte und reichhaltige Nahrung. Die Kost des Bauern ist in diesem Sinne von einem hohen Fleischanteil geprägt. Der erreichte Wohlstand und ein Eindruck von Hülle und Überfluss soll somit gezeigt werden.⁶ In Verbindung mit dem Fleischkonsum steht auch die körperliche Arbeit als Existenzsicherung des Bauern und seine Vorstellung der Körperlichkeit als zentrales Merkmal für das bäuerliche Leistungs- und Selbstbewusstsein.⁷

1.2. Fragestellungen

Ein für mich hilfreiches Modell für die Herangehensweise an das Thema scheint mir das von Ulrich Tolksdorf. Er fragt: Wer, was (Nahrungsmittel) wie (kulturelle Technik), wann (soziale Zeit) und wo (sozialer Raum) isst.⁸ Angelehnt an dieses Modell begrenzt sich meine Forschungsarbeit auf das ländliche Milieu. Am Beispiel des Ortes Tragwein im Mühlviertel in Oberösterreich möchte ich herausfinden, welche sozialen Praktiken mit dem Fleisch essen der bäuerlichen Familie in der heutigen Zeit verbunden sind. Diese Thematik soll in kultureller, sozialer sowie historischer Hinsicht betrachtet werden und mögliche damit verbundene Veränderungsimpulse aufzeigen. Ich möchte herausarbeiten, ob und warum im bäuerlichen Milieu ein hoher Fleischkonsum zu vermerken ist. Weiters gilt für mich zu fragen, inwiefern das Essen von Fleisch die sozialen Beziehungen und Differenzen innerhalb der bäuerlichen Familie und des bäuerlichen Betriebes darstellt und gleichzeitig festigt. Diese Doppelperspektive ist zentral für diese Arbeit: Einerseits die Repräsentationsfunktion der Nahrung und andererseits die Nutzung von Fleisch bezüglich der Herstellung und des Festmachens bestimmter Strukturen. Hierbei soll herausgearbeitet werden, aus welchen Bedürfnissen und Werthaltungen heraus Fleisch physiologische und symbolische Bedeutung zur Identifikation sozialer Positionen und Differenzen zugeschrieben bekommt – in der Handlung des gemeinsamen Essens. Es soll untersucht werden, wie in der Praxis der

⁶ Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 313f. Vgl. auch: Kees, Margarete: Bäuerliche Haushalte im sozialen Wandel. Veränderung der Krisen und Wertelandschaft im 20. Jahrhundert. Dipl. Arb. (Univ.) Wien 2006, S. 52.

⁷ Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 247.

⁸ Vgl. Tolksdorf, Ulrich: Strukturalistische Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes. In: Ethnologia Europaea 9, 1976, S. 64 – 85, hier S. 74.

bäuerlichen Familie diese Bedeutungen ver-, behandelt und geschaffen werden. Zu fragen ist auch, ob eine Auflockerung dieser Hierarchisierung und ein Verlangen nach einem höheren Lebensstandard zu bemerken ist.

1.3. Überblick

Im Zentrum der vorliegenden Arbeit stehen die sozialen Praktiken des Essens von Fleisch im bäuerlichen Milieu. Sie ist als ein Beitrag zum Forschungsstand der Europäischen Ethnologie des Forschungsbereiches zur ländlichen Kultur zu verstehen. Daher war es wichtig, dem Forschungsstand der vormaligen „Bauerntumskunde“ ein eigenes Kapitel zu widmen, um die heutige Rarität der Forschungsthemen im ländlichen Bereich aufzuzeigen. Ein weiterer Teil behandelt den Bauernhof als ein Feld der Forschung. Dabei spielen der untersuchte Ort Tragweien und sein agrarwirtschaftliches Umfeld eine Rolle. Dies bietet den Hintergrund für die Darstellung der drei untersuchten Bauernhöfe und Familien, die beispielhaft für die möglichen Betriebs- und Familienformen des untersuchten Gebietes ausgewählt worden sind. Anschließend soll das methodische Vorgehen nach dem „Themenzentrierten Interview“ erörtert werden. Wesentlich sind in diesem Rahmen das Prinzip der Offenheit, die diachrone Perspektive und die (Selbst)Reflexion. Dabei werden die Interviews an Hand der Räume in denen sie durchgeführt wurden wiedererzählt. Dieses bietet einen Einblick in die Interviewsituation, sowie in das Leben der Befragten. Um sich dem Thema meiner Arbeit annähern zu können, deckt das folgende Kapitel die Lebensbereiche Bauernhof und Familienbetrieb, mit besonderem Augenmerk auf die Rolle der Bäuerin als die „Leiterin der Konsumtion“⁹, ab. Zusätzlich werden weiters das Essen als soziokulturelle Handlung, die bäuerliche Nahrungskultur, die bäuerliche Tischgemeinschaft im Allgemeinen und schließlich die Tischordnung als „Abbild der Rang- und Arbeitsordnung am Hof“¹⁰ in einem weiteren Teil erörtert. Dem Nahrungsmittel „Fleisch“ soll anschließend durch einen gesonderten Teil eine besondere Bedeutung zukommen. Dieser soll Aufschluss über die Kulturgeschichte des Fleischkonsums und Fleisch als Differenzierungsmerkmal geben. Im letzten großen Teil der Arbeit stehen die Interviews im Fokus. Die ausgearbeiteten Thesen des theoretischen Teiles der Arbeit werden an Hand der Interviews bestätigt, widerlegt oder relativiert. Traditionelle

⁹ Bindlingmaier, Maria: Die Bäuerin in zwei Gemeinden Württembergs. Stuttgart 1993², S. 84.

¹⁰ Fliege, Thomas 1998, S. 322.

und/oder moderne Verhaltensweisen und Ansichten begleiten fortwährend diesen Abschnitt und laufen schließlich auf eine Kompromissthese als zentrales Ergebnis dieser Arbeit hinaus.

2. Die Europäische Ethnologie und die ländliche Kultur. *Forschungsstand der einstigen „Bauerntumskunde“*

Die bäuerliche Lebenswelt ist in der Europäischen Ethnologie gegenwärtig ein eher selten untersuchtes Thema und hat nur mehr wenig Platz im wissenschaftlichen Diskurs. Beim Durchsehen von mehreren aktuellen volkskundlichen Zeitschriften wurde deutlich, dass Beiträge im Kontext der ländlichen Kultur kaum ein Terminus sind. Wohin gegen für die historische Volkskunde die ländliche Kultur im Zentrum der Erforschung stand. Diese Volkskunde wurde als eine Art „Bauernkunde“ verstanden und in der Erforschung der Bauern glaubte man eine bestimmte Form ursprünglicher Kultur zu finden. Man sah in ihnen „den sozialen Stand, der scheinbar ungestört die alten und echten Überlieferungen konservierte.“¹¹ Ein Schwinden der bäuerlichen Kultur wurde befürchtet. Das volkskundliche Forschungsinteresse widmete sich daraufhin bäuerlichen Lebensweisen. Insbesondere durch Wilhelm Heinrich Riehl, der in der Volkskunde als nicht unumstritten gilt, bekam das Leben der Bauern eine ideologisierte politische und gesellschaftliche Bedeutung zugemessen. Er versuchte dadurch die traditionellen Werte, die er in diesem Milieu verankert sah, zu stärken und zu erhalten. Die sozialen Veränderungen seiner Zeit sollten so aufgehalten werden können. Riehl betrachtete diese traditionellen Werte als die Grundlage des Volkes und des Staates und die Volkskunde wurde zu einer „Bauernkunde“ aus der Sicht der Bürger. Während der Industrialisierung und dem damit verbundenen Rückgang der Landbevölkerung, beschäftigte sich die Volkskunde mit dem Sammeln und Bewahren der bäuerlichen Sitten und Bräuche. Die Bürger betrachteten das Landleben mit einem romantisierenden Auge. Neben diesem „Sammeln und Bewahren“ blieben Veränderungen im soziokulturellen Bereich des Agrarsektors weitgehend unbehandelt. Die Untersuchung von Denk- und Handlungsmustern spielte in der damaligen Volkskunde eine marginale Rolle.¹² Während des Nationalsozialismus unterstützte die Volkskunde den Staat in der Vorstellung vom ideologisch auf- und überbewerteten Bauern. Diesem Bild wurde schließlich der Rassegedanke hinzugefügt. Das bäuerliche Leben, Arbeiten und die bäuerliche Familienstruktur wurden zu ideologisch-propagandistischen Zwecken verwendet. Dadurch wurde die sich im Zuge der Industrialisierung randständiger fühlende „Bauernschaft“ gestärkt und aufgewertet.

¹¹ Bausinger, Hermann u. a.: Grundzüge der Volkskunde. Darmstadt 1978. S. 8.

¹² Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 26 - 35.

Nach dem zweiten Weltkrieg wechselte das Forschungsinteresse der Volkskunde. Der Bauer und die bäuerliche Lebenswelt lagen nicht mehr im Fokus und die Arbeiten dazu sind sehr rar. Einzig die historisch orientierten Forschungsbereiche, wie die Arbeits- und Geräteforschung und die Brauchforschung, behandelten das Thema des Lebens auf dem Lande. Kontinuität und Wandel des ländlichen Raumes wurde jedoch noch immer außer Acht gelassen. In den 1960er Jahren wurde innerhalb der volkskundlichen Forschung den Themen Bauer, Landwirtschaft und ländlicher Strukturwandel nur eine geringe Beachtung geschenkt. Stattdessen gerieten die Stadt und die Arbeiter in den Mittelpunkt des Interesses. Die Volkskunde wurde schließlich in den 1970ern zu einer Wissenschaft, innerhalb der an Stelle des „Volksleben“ und der vorindustrieller bäuerlichen Lebenswelt die Erforschung der Kultur und Lebensweisen der unteren Schichten und Klassen rückte. Erst unter anderem durch Arbeiten von Günter Wiegmann zur volkskundlichen Gemeinde- und Regionalforschung, bekamen der ländliche Raum und seine Probleme wieder Platz in der Forschung. So beschäftigte sich zum Beispiel das Tübinger Ludwig-Uhland-Institut mit dem Strukturwandel im ländlichen Raum in der Geschichte und in der Gegenwart.¹³ Seit den 1990er Jahren ist das Interesse für die sozialen und kulturellen Veränderungen im ländlichen Raum an die Peripherie des Faches gerückt.¹⁴ Es herrscht nach wie vor ein Mangel an empirischen Kenntnissen über Alltag, Kultur und Lebensweise von Bauern und Bauernfamilien in der Bundesrepublik Deutschland, sowie, so denke ich, in Österreich. Fliege plädiert für eine kulturwissenschaftliche Auseinandersetzung mit der ländlichen Kultur. Für ihn ergeben sich drei zentrale Fragen: Wie stellt sich der Modernisierungsprozess dar, wie wird auf Wandlungsprozesse reagiert und welche Beständigkeit hat sich im traditionellen Denken in den Lebensformen gehalten.¹⁵

Der Alltag, die Kultur und die Lebensweise des bäuerlichen Milieus wären wichtige Arbeitsfelder der Europäischen Ethnologie, die allerdings zum größten Teil vernachlässigt bleiben und den derzeitiger eher mageren Forschungsstand dazu bedingen. Diese Arbeit zeigt im Kontext von Fleisch essen - in historischer, sozialer und kultureller Hinsicht - ländliche Alltagspraxen auf. Sie soll, neben dem primären

¹³ Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 37 - 46.

¹⁴ Jacobeit, Wolfgang u. Leonore Scholze-Irrlitz: Volkskunde und ländliche Gesellschaft. In: Beetz, Stephan u. a. (Hg.): Handwörterbuch zur ländlichen Gesellschaft in Deutschland. Wiesbaden 2005, S. 240 - 248, hier S. 246.

¹⁵ Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 49f.

Untersuchungsgegenstand der Arbeiter und des urbanen Raums, die kulturwissenschaftliche Auseinandersetzung mit dem ruralen Raum bereichern.

3. Der Bauernhof als Feld der Forschung

Der Ort Tragwein in Oberösterreich und hier das bäuerliche Milieu bilden mein Untersuchungsfeld. In diesem Zusammenhang ist auf die derzeitige Situation der landwirtschaftlichen Betriebe in Österreich und schließlich speziell auf die der in Oberösterreich, im Mühlviertel und in Tragwein einzugehen. Der Wandel in der Landwirtschaft und die Veränderungen in den Betriebsstrukturen sollen ebenso aufgezeigt werden. Schließlich werden drei Bauernhöfe des Untersuchungsortes vorgestellt, die als Beispiel möglicher Betriebsformen und möglicher Familienstrukturen dienen. Das methodische Vorgehen, gestützt auf das „Themenzentrierte Interview“ und eine diachronen Perspektive, deckt den zweiten Teil dieses Kapitels ab. Die nähere Beschreibung der Interviewsituationen gibt einen kleinen Einblick in das alltägliche Leben und das Wohnumfeld der Interviewpartnerinnen und des Interviewpartners.

3.1. Der Ort und das agrarwirtschaftliche Umfeld

Laut „Grüner Bericht 2007“ des Landes Oberösterreich sind 56 % aller landwirtschaftlichen Betriebe in Österreich Nebenerwerbsbetriebe¹⁶, 39 % werden im Vollerwerb¹⁷ bewirtschaftet – so die Agrarstrukturerhebung von 2005.¹⁸ Davon werden fast alle als Einzelunternehmen, das heißt als Familienbetrieb bewirtschaftet.¹⁹ In Oberösterreich arbeiten 46 % im Haupterwerb und 52 % im Nebenerwerb. Im Durchschnitt bewirtschaften die oberösterreichischen Betriebe eine landwirtschaftliche Nutzfläche von 16,5 ha.²⁰ Das Mühlviertel ist auf Grund von klimatischen, naturräumlichen und ökonomischen Gründen ein eher entwicklungsschwaches Gebiet. Hinsichtlich der Wirtschaftskraft und unter anderem der Attraktivität bezüglich Erreichbarkeit, Wohnqualität, Ärztedichte, Stärke des Dienstleistungssektors wird es

¹⁶ Betrieb, in dem das Betriebsinhaberehepaar weniger als 50% der gesamten Arbeitszeit im landwirtschaftlichen Betrieb tätig ist. (lt. Statistik Austria)

¹⁷ Betrieb, in dem das Betriebsinhaberehepaar mindestens 50% der gesamten Arbeitszeit im land- und forstwirtschaftlichen Betrieb beschäftigt ist. (lt. Statistik Austria)

¹⁸ Vgl. Grüner Bericht 2007. 29. Bericht über die wirtschaftliche und soziale Lage der oberösterreichischen Land- und Forstwirtschaft im Jahr 2007 gemäß § 12 Oö. Landwirtschaftsgesetz 1994. LGB Nr. 1/1994. In: www.gruenerbericht.at, S. 5. (Zugriff am 28. April 2009)

¹⁹ Vgl. http://www.statistik.at/web_de/statistiken/land_und_forstwirtschaft/agrarstruktur_flaechen_ertraege/maschinen_geraete/index.html (Zugriff am 30. März 2009)

²⁰ Vgl. Grüner Bericht 2007. In: www.gruenerbericht.at, S. 5. (Zugriff am 28. April 2009)

niedriger bewertet als der österreichische Durchschnitt. Es ist eine ländliche Region und ist geprägt von einer hohen Zahl kleinbäuerlicher Betriebe.²¹ Die schlechte wirtschaftliche Lage seit dem ersten Weltkrieg blieb bis 1955. Erst dann begann der wirtschaftliche Aufschwung - jedoch zehn Jahre später als im Rest Österreichs. Bis heute ist das Mühlviertel trotz schlechter Bewirtschaftungsverhältnisse von einem hohen Anteil des primären Sektors geprägt. Es ist zwar sehr agrarisch ausgerichtet, die Landwirtschaft spielt dennoch mittlerweile eine sehr geringe Rolle. Zu beachten ist hier, dass im Gegensatz zum Abbau der im Agrarsektor Beschäftigten, die landwirtschaftlich genutzten Flächen nicht zurückgingen. Die Beschäftigten im Agrarsektor bewirtschaften somit mehr Fläche als noch vor 20 Jahren. Dies ist möglich durch die besseren technischen Voraussetzungen. Es finden jedoch auch Verschiebungen innerhalb des Wirtschaftssektors statt. Im Jahr 1970 wurden 34 % Prozent der Betriebe im Nebenerwerb bewirtschaftet. Im Vergleich zu heute sind es mehr als die Hälfte. Dieser Rückgang der Vollerwerbsbetriebe spiegelt „die schwierigen Existenzbedingungen in der Landwirtschaft wider“ und rührt daher, dass eine bäuerliche Existenz ohne eine zweite Einkommensquelle kaum möglich ist.²² Im Mühlviertel fehlen größere Zentren und folglich findet eine Ausrichtung nach dem dominierenden Wirtschaftszentrum Linz statt. Auf Grund des Bodens, des Geländes und des Klimas ist die Ausgangslage der Landwirtschaft sehr eingeschränkt.²³ Die vorherrschende Siedlungsform im Mühlviertel ist auf Grund stark zerfurchten und hügeligen Geländes die Streusiedlung mit Einzelhöfen.²⁴ Siegfried Jank, Ortsbauernobmann im Jahre 1987, beschreibt im Heimatbuch Tragweins die Landwirtschaft und die Hofformen:

„Die unterschiedlichen großen Höfe liegen meist einzeln, selten zwei oder drei näher beisammen. Im Jahre 1970 waren in Tragwein mehr als siebzig land- und forstwirtschaftliche Betriebe mit einem Flächenausmaß von über 20 ha. Die Höfe wiederum liegen eingebettet in den von der Natur vorgegebenen Wiesen- und Ackerflächen [...]. Die verschiedenen Hofformen, angefangen vom Einseit-, Haken- und Dreiseithof bis hin zum

²¹ Vgl. Baumgartner, Christoph: Der Wandel der Frauenrolle in der kleinbäuerlich strukturierten Agrargesellschaft vom 2. Weltkrieg bis zu Gegenwart. Eine empirische Untersuchung an zwei kleinbäuerlich strukturierten Gemeinden im oberösterreichischen Mühlviertel. Diss. (Univ.) Wien 2005, S. 46.

²² Vgl. Bohunovsky, Elisabeth: Das Mühlviertel – ein ländlicher Raum: Bevölkerungsentwicklung seit 1970 im Spiegel des Verhältnisses Mensch – Natur. Dipl. Arb. (Univ.) Wien 1999, S. 35 - 71.

²³ Vgl. Jeschke, Hans Peter: Eine Zukunft für den Lebensraum Mühlviertel. Anmerkungen zur Raumstruktur des Mühlviertels und ausgewählte Hinweise für eine Regionalpolitik der „Erneuerung im ländlichen Raum“. In: Das Mühlviertel. Natur. Kultur. Leben. Oberösterreichische Landesausstellung 1988. 21. Mai bis 30. Oktober 1988. Linz 1988, S. 315 – 328, hier S. 317.

²⁴ Vgl. Dimt, Gunter: Ergebnisse der Hausforschung im Mühlviertel. Eine Zwischenbilanz. In: Das Mühlviertel. Natur. Kultur. Leben. Oberösterreichische Landesausstellung 1988. 21. Mai bis 30. Oktober 1988. Linz 1988, S. 347 – 360, hier S. 349f.

Vierkanthof gibt unseren land- und forstwirtschaftlichen Betrieben Wohn- und Betriebsstätte.“²⁵

Auch für Tragwein war zumindest bis in die 1980er Jahre die Landeshauptstadt Linz das dominierende Versorgungszentrum.²⁶ Der Ort Tragwein hat heute rund 3.200 Einwohner.²⁷ Die Anzahl der landwirtschaftlichen Betriebe hat sich in den letzten Jahrzehnten drastisch verringert und bildet nur mehr einen geringen Prozentanteil. 1990 wurden 74 Betriebe im Haupterwerb und 137 Betriebe im Nebenerwerb geführt. Die Anzahl der Haupterwerbsbetriebe stieg zwar überraschender Weise bis 1999 auf 97, die Nebenerwerbsbetriebe gingen jedoch auf 75 Betriebe zurück. Hier werden die immer schwierigeren wirtschaftlichen Bedingungen einer landwirtschaftlichen Betriebsführung ersichtlich, denn innerhalb von neun Jahren hat sich zirka ein Fünftel der in Tragwein ansässigen Betriebe für eine Auflösung entschlossen. Es gibt Betriebe die eine konventionelle oder eine ökologische Landwirtschaft betreiben – im Vollerwerb, oder im Nebenerwerb.²⁸

3.2. Drei Bauernhöfe – Drei Familienbetriebe

Drei Bauernhöfe, drei Familienbetriebe stehen im Blickfeld meiner Betrachtung: Der konventionelle Nebenerwerbsbetrieb der Familie S., der konventionelle Vollerwerbsbetrieb der Familie H. im nördlichen Teil des Ortes und der ökologische Nebenerwerbsbetrieb der Familie E. im östlichen Teil. Folgend möchte ich die drei Betriebe meiner Forschung und die Familien- und Betriebsstrukturen dieser näher beschreiben. Die Darstellung des Zusammenlebens und -arbeitens auf einem Bauernhof soll die Spezifik der agrarischen Familienökonomie verdeutlichen. Was bedeutet es in und mit einem Familienbetrieb zu leben? Wie kann ein bäuerlicher Familienbetrieb zusammengesetzt, strukturiert und organisiert sein? Hier möchte ich einen kleinen Ausschnitt an Hand dieser drei Betriebe zeigen.

3.2.1. Beispiel eines konventionellen Nebenerwerbsbetriebes: Familie S.

Der Betrieb der Familie S., ein Erbhof, besteht aus neun Familienmitgliedern. Jung und Alt bewirtschaftet den Hof gemeinsam und es leben noch beide Altenteiler. Alle fünf

²⁵ Jank, Siegfried: Landwirtschaft und technische Entwicklung. In: Tragwein. Ein Heimatbuch für die Pfarre und Gemeinde Tragwein. Tragwein 1987, S. 316 – 324, hier S. 316.

²⁶ Vgl. Jeschke, Hans Peter 1988, hier S. 319.

²⁷ Vgl. <http://www.tragwein.at/system/web/sonderseite.aspx?menuonr=219131858&detailonr=219131858> (Zugriff am 27.03.2009)

²⁸ Vgl. Informationsblatt vom Gemeindeamt Tragwein, am 3. April 2009. (lt. Statistik Austria)

Kinder, sprich die dritte Generation, davon vier erwachsene Frauen im Alter von 21 bis 27 Jahren und ein kleiner Junge von fünf Jahren, leben noch am Haus. Die Töchter helfen neben ihrem eigenen Beruf am Hof mit, soweit es ihnen möglich ist. Johann S. jun., der Betriebsführer, arbeitet im Nebenerwerb in einer Sägewerksfirma im Ort, ist politisch engagiert im Gemeinderat und im Bauernbund. Seine Frau Elfriede S., aufgewachsen auf einem Bauernhof, war vor ihrer Heirat einige Jahre als Kindermädchen angestellt, wo sie auch größtenteils das Kochen erlernte. Sie ist zuständig für den Haushalt, das Nebeneinkommen mit „Urlaub am Bauernhof“ und verkauft Selbstgemachtes im Bauernladen des Ortes. Johann S. sen., sowie seine Frau Maria S, sind ein Mitglied des Seniorenbundes und er ist Sprengelbetreuer der Katholischen Kirche. Die Altenteiler haben zwei ihnen gehörige Räumlichkeiten, ein Schlafzimmer und eine Wohnküche. Es wird aber generell zusammen gearbeitet, gegessen und sie werden in das Familienleben miteinbezogen.

3.2.2. Beispiel eines ökologischen Nebenerwerbsbetriebes: Familie E.

Der Betrieb der Familie E. besteht aus sieben Familienmitgliedern. Sie bilden einen Vier-Generationen Haushalt. Rosa E. ist 88 Jahre alt und pflegebedürftig. Ihre Schwiegertochter Hanna E. ist 57 Jahre alt, Witwe und die Betriebsführerin. Ebenfalls aufgewachsen auf einem Bauernhof des Ortes, und auch dort die Lehre zur ländlichen Hauswirtschaft absolviert, heiratete sie mit 20 Jahren auf den Hof ein. 1978, sechs Jahre nach ihrer Heirat hat schließlich das junge Ehepaar den Hof übernommen. Ihr Mann arbeitete jahrelang in der VOEST Alpine. Der Betrieb wurde nur ein Jahr nach der Geburt ihres jüngsten Sohnes im Vollerwerb geführt. Ein Jahr später, 1985, wurde Norbert E. sen. Bürgermeister des Ortes bis zu seinem Tode im Jahre 2002. Auf dem Hof lebt noch eine alte „Dirn“²⁹ mit 80 Jahren, Paula wird sie genannt, die das Wohnrecht auf dem Hof hat. Sie wird ebenfalls in das Familienleben miteinbezogen – sie isst und feiert gemeinsam mit der Familie und leistet mit „zwei mal am Tag eine halbe Stunde abwaschen“³⁰ heute noch ihren Beitrag für den Familienbetrieb. Eigentümer des Betriebes ist Norbert E. jun., seine Mutter Hanna besitzt das so genannte Fruchtnutzungsrecht. Norbert und seine Frau Eva treffen aber mittlerweile die Entscheidungen, die die Zukunft des Betriebes betreffen. Eva wohnt und arbeitet seit zehn Jahren am Betrieb und kommt aus einer Arbeiterfamilie aus dem näheren Umkreis. Sie haben eine kleine Tochter. Die kleine Familie besitzt zwar eine eigene Wohnung am

²⁹ Umgangssprachliche Bezeichnung für Magd.

³⁰ Interview mit Norbert E. (geb. 1973), am 02.06.2009.

Hof, diese wird aber meist nur zum Schlafen benutzt. Das bedeutet, die vier Generationen wohnen zwar getrennt, leben und arbeiten aber gemeinsam. Ein weiterer Sohn des Hauses, Johannes E., wohnt auf dem Hof. Dieser arbeitet bei einer Tischlerei im Ort, ist ebenfalls politisch engagiert und hilft am Betrieb mit, wenn er dringend gebraucht wird. Der Familienbetrieb „Pankratshofer“, so der Hausname, hat sich in den letzten zwölf Jahren stark verändert. Er bietet „Urlaub am Bauernhof“ an. Norbert E. besuchte eine Höhere land- und forstwirtschaftliche Schule und hat eine Ausbildung zum Mostsommelier gemacht. Es wurde am Betrieb ein Mostverkaufsraum eingerichtet. Norbert ist außerdem Mitglied eines Mostverbandes, die das Geschäft „Mosteria“ in Linz gegründet haben. Weiters haben sie an drei Wochenenden im Jahr einen Mostheurigen. Der Betrieb ist zusätzlich im Bauernladen des Ortes miteingebunden, an den sie Most, Säfte und Mehlspeisen liefern und auch ab und zu Verkaufsdienste leisten zu haben.

3.2.3. Beispiel eines konventionellen Vollerwerbsbetriebes: Familie K.

Auf dem Betrieb der Familie K. leben und arbeiten zurzeit fünf Familienmitglieder. Brigitte K. ist 54 Jahre alt und alleinige Betriebsinhaberin des Vollerwerbsbetriebes. Sie machte die Lehre zur ländlichen Hauswirtschaft am elterlichen Betrieb. Sie heiratete 1974 mit 19 Jahren Josef K., damals 22 Jahre alt, aus einem nahen Bauernhof auf den Betrieb ein. Zu dieser Zeit waren noch beide Schwiegereltern am Leben. Der Schwiegervater, sowie ihr Mann gingen nebenberuflich arbeiten, da ansonsten der Erhalt des Betriebes und der Familie nicht möglich gewesen wäre. Nach einiger Zeit und bis zum Tode des Schwiegervaters 1977 wurde teilweise getrennt gekocht und gegessen. 1978, vier Jahre nach ihrer Heirat, haben sie den Betrieb übernommen. Sechs Jahre später war der Betrieb in einem Zustand, dass er in einen Vollerwerbsbetrieb umstrukturiert werden konnte. Der Betrieb lebt von der Milchwirtschaft. Josef und Brigitte K. haben zusammen sechs Kinder. Im Jahre 2000 ließen sie sich scheiden, Brigitte K. wurde die Eigentümerin. Seit sieben Jahren wird sie durch einen Zivildienstler unterstützt, der alle zwei Wochen am Hof mithilft. Heute leben noch drei Kinder am Hof. Eine Tochter und deren Lebensgefährte sind gerade auf den Hof in einen eigenen Wohnbereich mit Küche gezogen. Beide gehen ihrem Beruf nach. Es wird aber an den Wochenenden miteinander gegessen und unter der Woche kocht Brigitte K. teilweise für die beiden mit. Der jüngste Sohn besucht eine höhere Schule, ist 15 Jahre alt und ist am Wochenende und in den Ferien zu Hause. Eine Tochter ist Studentin und kommt

häufig an den Wochenenden an den bäuerlichen Betrieb. Generell wird es so gehandhabt, wer zu Hause ist, isst und arbeitet mit.

3.3. Methodisches Vorgehen

Der Umgang mit Fleisch in der sozialen Handlung des Essens in einer bäuerlichen Tischgemeinschaft soll erforscht werden. Dazu werden drei Familienbetriebe, ein Vollerwerbs-, ein Nebenerwerbs- und ein Ökobauernhof herangezogen und in einen Vergleich gestellt. Methodisch hielt ich mich an das Prinzip der Offenheit– subjektive Meinungen, Erfahrungen und Perspektiven konnten so vom Befragten eingebracht werden.³¹ Um Veränderungen der sozialen Praktiken im Umgang mit Fleisch sichtbar zu machen, war für mich eine diachrone Perspektive einzubeziehen. Das heißt, ich habe Bauernfamilien, bestehend aus mehreren Generationen, für meine Interviews ausgewählt. Soweit es möglich war, habe ich die ehemaligen und die derzeitigen Betriebsinhaber getrennt voneinander befragt, denn „nur so können eventuell auftretende unterschiedliche Habitusformen bei gegenwärtig ‚objektiv‘ scheinbar gleichen Lebensverhältnissen rekonstruiert werden“³². Die Interviews wurden im gewohnten Umfeld der Befragten – sprich am Bauernhof – durchgeführt. Hierbei bin ich mit Hilfe des „Themenzentrierten Interviews“ vorgegangen, um an Hand eines Leitfadens am Thema und an meinen Fragestellungen bleiben zu können. Bei der Analyse des Materials fokussierte ich mich auf die Bereiche Ernährung, Fleisch essen am Bauernhof, bäuerlicher Familienbetrieb, Körperkonzept, Status und Machtkonstellationen, soziale Ungleichheit und Unterschiede innerhalb der Familie und damit verbundene mögliche Veränderungen.

Der Interviewleitfaden ist grob in vier Blöcke unterteilt. Der erste Teil deckt Fragen zum Familienbetrieb ab, wie die Betriebsgröße, die Betriebsorganisation, Haushaltsstruktur und Familienmitglieder. Der zweite Abschnitt behandelt Fragen zum Thema Essen im Allgemeinen. Hier wurde unter anderem gefragt, was und wo gegessen wird, nach Lieblingsspeisen, Vorratshaltung und Bewirtung von Gästen. Ein weiterer Teil deckt das Thema der Tischgemeinschaft ab. Ob gemeinsam oder getrennt gegessen wird, ob zusammen gewartet wird und die Gesprächsthemen während des Essens sind hier zum Beispiel die Fragestellungen. Der vierte Block des Leitfadens arbeitet

³¹ Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 110.

³² Ebd., S. 115.

schließlich speziell den Teil des Essens von Fleisch am bäuerlichen Familienbetrieb auf. Hier soll geklärt werden, ob und für wen der Fleischkonsum wichtig ist, damit verbundene Gewohnheiten, und wie oft tatsächlich Fleisch gegessen wird. Durch die Unterteilung in die vier Blöcke wurde eine thematische Ordnung vorgenommen, durch die ein besserer Überblick sowohl für den Interviewten als auch für den Interviewer möglich war. Vor Allem dient dieser Leitfaden als Stütze für die Auswertung der Interviews. Am Ende jeder folgender Kapitel des Forschungsstandes und -diskurses werden die These(n), die sich für mich daraus erschließen und für mich wichtig, interessant und relevant erscheinen, hervorgehoben. Diese sollen im analytischen Teil wieder aufgenommen werden, in Bezug zu den Interviews gesetzt werden um schließlich diskutiert, relativiert, bestätigt oder widerlegt werden zu können.

Ich habe drei Familien ausgewählt: Einen konventionellen und einen ökologischen Nebenerwerbsbetrieb und einen konventionellen Vollerwerbsbetrieb. Damit können unterschiedliche agrarische Wirtschaftsweisen dargelegt werden. Die Kontinuität beziehungsweise der Wandel von Lebensstilen sollen diesbezüglich untersucht werden können. Innerhalb dieser Familien wurden die ehemaligen und derzeitigen haushaltsführenden Frauen interviewt, da deren Aufgabe es war beziehungsweise ist, zu kochen, auszuteilen und wegzuräumen – sie bestimmen, wann, was und wo gegessen wird. Sie sind aber auch stark in den landwirtschaftlichen Betrieb miteingebunden, beziehungsweise sind sie die Betriebsführenden und haben somit zusätzlich den Überblick und die Entscheidungsbemächtigung über das Geschehen und die Entwicklung des Betriebes. Durch ihre Erzählungen konnte ein breites und klärendes Bild über den Familienbetrieb, über die Rollen der einzelnen im Betrieb sowie in der Familie und über das Essen in der bäuerlichen Familie geschaffen werden. Die Frauen wissen Bescheid über die Haushaltsführung und über die Betriebsführung. Dadurch konnte herausgelesen werden, wie Familie und Betrieb – im Familienbetrieb – zueinander stehen. Der landwirtschaftliche Familienbetrieb gilt als patriarchalisch strukturiert. Dies wäre ein Grund für die Befragung der Männer. Praxis und Diskurs sind nach meiner Wahrnehmung in diesem Untersuchungsfeld hingegen inkompatibel. Im Laufe der Interviews hat sich herausgestellt, dass die Frauen in vielen Bereichen die Entscheidungsträger sind – konträr zu wissenschaftlichen Forschungsergebnissen -, dies aber nicht nach außen vordringt. Die patriarchalische Struktur wird jedoch sehr Wohl über das Essen deutlich gemacht. Die Perspektive der Männer wurde somit weitgehend

außer Acht gelassen. Nur Norbert E., der Eigentümer des Pankrazhofer-Gutes wurde zu Beginn des Interviews zusammen mit seiner Frau Eva E. befragt. Jedoch bat er mich aus Gründen einer wichtigen landwirtschaftlichen Arbeit, das Interview alleine mit seiner Frau fortzusetzen.

Alle Interviews wurden mit mir bekannten Personen durchgeführt. Ich bin in diesem Ort und auch auf einem Bauernhof aufgewachsen. Ich kenne das Leben auf dem Bauernhof, das Essen, die Tischgemeinschaft, die Abläufe und das Zusammenleben, arbeiten und speisen in einem Familienbetrieb. Aber erst im Zuge der Recherchearbeiten wurde mir bewusst und deutlich gemacht, was es bedeutet. Mir wurde klar, warum der Familienbetrieb als solcher diese politische, soziale und wirtschaftliche Bedeutung hat. Ich bin mit einem gewissen persönlichen Vorverständnis und Erfahrungen in das Forschungsfeld gegangen. Dies war einerseits problematisch, da die Objektivität des Forschers teilweise beeinträchtigt ist. Andererseits wird der Zugang zum Feld erleichtert. Daher war es nicht schwierig geeignete und passende InterviewpartnerInnen zu finden. Sie kennen einen und wissen, dass man ähnliche oder auch die selben Erfahrungen und Gewohnheiten kennt und ich bin kein einziges Mal auf Ablehnung gestoßen. Sie haben Vertrauen und scheuen weniger davor familieninterne Konflikte oder Geschehnisse zu erzählen. Auf der anderen Seite betrachten sie es oft als selbstverständlich, dass ich als Forscherin bestimmte Lebens- und Arbeitsweisen bereits aus meinem eigenen Leben kenne. Dies kann dazu führen, dass bestimmte Inhalte nicht ausgeführt oder nicht erzählt werden oder die Fragwürdigkeit bestimmter Themen nicht gegeben war.

Hinzuweisen ist in diesem Kontext auf den Gebrauch von „Gemütlichkeit“ in Bezug auf die verschiedenen Räume, die für das Interview von den Frauen ausgewählt worden sind. Was ist ein gemütlicher Raum? „Gemütlich“ kann die bäuerliche Stube, die Küche, andererseits auch ein Wirtschaftsraum, wie die „Saukuchl“ sein. Dies liegt im Auge der Betrachterin, die den Raum, in diesem Falle den Interviewraum, auswählt. „Gemütlich“ kann ein Raum sein, der eigentlich nur zu Repräsentationszwecken oder zu Familienanlässen dient. Ein Ort, der nicht für den alltäglichen Gebrauch bestimmt ist. Die Interviewpartnerinnen suchen sich den Raum aus, der für sie selbst am Gemütlichsten scheint und mit dem sie sich identifizieren können. Nur Elfriede S. ist durch Umbauarbeiten gezwungen auf einen für sie „ungemütlichen“ Ort auszuweichen.

Es ist ein Raum, in dem sie nicht arbeitet, mit dem sie sich nicht wieder erkennen kann. Fünf Interviews, sechs verschiedene Persönlichkeiten unterschiedlichen Alters und Bildung, andere Lebenserfahrungen und Schicksale, in vier verschiedenen Räumlichkeiten:

Im Arbeitszimmer

Elfriede S., 50 Jahre alt, Bäuerin, Hausfrau und Mutter:

Elfriede S. führte mich in ein kleines Arbeitszimmer im ersten Stock des Bauernhauses. Es war ein Tag, an dem die ganze Familie sehr beschäftigt war, denn die Stube und der sich darin befindende Kachelofen wurden renoviert. Das Haus war auf Grund der Bauarbeiten staubig und unordentlich. Ein eiliges Treiben und Chaos herrschte. Ich fragte zwar, ob ich doch lieber ein anderes Mal kommen solle, doch sie verneinte, denn es sei „so und so immer stressig“, meinte sie. Da die Küche an diesem Tag deshalb unordentlich, voll geräumt mit Sachen und ein Ort des Ein- und Ausgehens war, führte sie mich in das Arbeitszimmer ihres Mannes. Bei dem Gespräch war auch der jüngste Sohn anwesend, der einerseits durch seine Zwischenmeldungen zu einer Auflockerung des Gespräches führte. Andererseits war die Mutter darauf bedacht, dass der fünfjährige zu keinem Störfaktor des Interviews wird. So erklärt sich vielleicht auch eine gewisse Barriere ihrerseits und die geringere Erzählbereitschaft während des Interviews – ein kleiner, voll geräumter Raum, die Präsenz des Jungen, der Ort des Erzählens, an dem sie sich nicht viel aufhält. Für sie gab es an diesem Tag für das Interview nicht die Möglichkeit im Raum ihrer Wahl und ihrem Wohlbefinden zu sein. Die Arbeit in diesem Zimmer fällt nicht in ihr Aufgabengebiet, sie musste aber trotzdem über dieses sprechen.

„E: Mit dem Computer das macht die Monika und der Hanns, Goi, der Papa?

Sohn: und Christina und die Martina auch – alle Menscher einmal – außer die Mama. Die kann das nicht.“³³

³³ Interview mit Elfriede S. (geb. 1957), am 29.04.2009, S. 2.

In der „Saukuchl“

Maria S., 72 Jahre alt, Altbäuerin:

Die Schwiegermutter von Elfriede, Maria S., zu Beginn äußerst nervös und ängstlich wegen des Interviews, führte mich dagegen zielstrebig und im Vorhinein bedacht in die alte „Saukuchl“. Dies ist ein Wirtschaftsraum in dem früher und auch heute noch mitunter das Schweinefutter hergestellt wird. Hier sei es „gemütlich“, meinte sie. Von den anderen Familienmitgliedern waren laute Proteste hörbar, sie könne mich nicht in die „Saukuchl“ führen – anscheinend ein Ort der Peinlichkeit, der vor mir versteckt gehalten werden sollte. Aber die alte Frau zog diesen Raum der Gartenlaube vor. Ein grauer, kleiner Raum mit einem Fenster, die Türe zum Innenhof hinaus. Zwischen Wohngebäude und Stall bildet er die Verbindung zwischen Wohn- und Wirtschaftstrakt, zwischen Familienleben und Betriebsleben. Der Raum selber war voll gestellt, denn Möbel aus der Stube wurden kurzzeitig auf Grund von Renovierungsarbeiten hier untergebracht. Diese Möbel boten uns beiden Platz zum Sitzen. Dreckspritzer an der Wand, ein altes, aber noch gebrauchtes Butterfass in der Ecke und das Muhen der Kühe im Hintergrund umrahmten dieses Interview und schloss uns von der Außenwelt, von dem hektischen Treiben der Bauarbeiten völlig ab. Immer wieder betonte sie, wie gemütlich es hier sei und sie hatte Recht. Sie hätte keinen anderen Raum besser für sie, für ihr Arbeiten am Hof und für das Thema des Gespräches auswählen können.

„So. Haben wir gar nicht so schlecht sitzen, in unserem Kramkasten.“³⁴

In der Küche

Brigitte K., 54 Jahre alt, Bäuerin, alleinige Betriebsführerin, Hausfrau und Mutter:

Das Interview mit Brigitte K. wurde in der Küche am Esstisch gemacht. Dieser große Raum ist in die zwei Bereiche Koch- und Essraum abgetrennt. Ein großer Küchentisch mit einer dreiseitigen Eckbank weist auf eine große Familie hin. Niemand sonst war im Hause. Vom Fenster der Küche aus sind der Stall und der Innenhof zu sehen. So konnte auch sofort die Ankunft des Besamungstechnikers gesehen werden, dessen Ankommen erwartet wurde und zu einer Unterbrechung des Interviews führte. Ihre alleinige Anwesenheit im Hause ist bezeichnend für ihr derzeitiges Leben. Vor einigen Jahren noch saßen an diesem Tisch neun Personen eng nebeneinander. Heute isst sie meist alleine, außer wenn ihr Zivildienner da ist und an den Wochenenden, wenn ihre Kinder

³⁴ Interview mit Maria S. (geb. 1937), am 02.05.2009, S. 16.

daheim sind. Während des Gespräches kommt eine Tochter von ihr von der Arbeit nach Hause. Es wird kurz über den Verkehr gesprochen und über das Heimkommen des jüngsten Sohnes. Ansonsten bleiben wir ungestört in vollkommener Ruhe. Sie sitzt auf ihrem Essplatz, ein Sessel, von dem aus der kürzeste Weg zur Küchenzeile geht. Gleichzeitig befindet er sich gegenüber dem Fenster. Der Blick zur Stalltüre, zum Stall ist gegeben. Dieser Platz, ihre Sitzposition im Raum, kann so als typisch für ihre Aufgabe am Familienbetrieb gesehen werden. Sie hat den Überblick über den Betrieb, den Haushalt und die Familie zu bewahren. Sie hat die Entscheidungen zu fällen und die alleinige Verantwortung liegt bei ihr. Das Interview in der Küche am Küchentisch, das Positionieren auf ihrem üblichen Sitzplatz, inszeniert so klar ihre Position innerhalb der Familie, sowie am Betrieb.

„Die Chefin bin ich. [lacht] [...] Anschaffen tu auch ich. [lacht] Ah. Arbeiten tu auch das meiste ich.“³⁵

In der Stube

Hanna E., 57 Jahre alt, Bäuerin, alleinige Betriebsführerin, Hausfrau und Mutter;

Eva E., 33 Jahre alt, Jung-Bäuerin, Hausfrau und Mutter;

Norbert E., 36 Jahre alt, Bauer, Eigentümer des Hofes und Vater:

Die Interviews mit den Dreien vereinbarte ich mit Norbert zum Kaffee um halb zwei. Er trage es gleich in seinem Terminkalender ein, meinte er. Er verbindet seine Kaffeepause mit einem Termin. Er spart Zeit. Geführt habe ich es schließlich mit seiner Frau Eva und seiner Mutter Hanna, getrennt von einander. Norbert war nur zu Beginn des Interviews anwesend. Er öffnete mir bei meiner Ankunft zwar die Türe und empfing mich, er verließ aber bald darauf das Haus um das Jauchefass zu holen. Daher fing ich mit Hanna an, um zu einem späteren Zeitpunkt mit ihm und seiner Frau ein gemeinsames Interview machen zu können. Hanna war gerade damit beschäftigt Topfen zu machen. Eva wischte gerade die Küche heraus. Ich wurde gebeten in die Stube einzutreten, da es hier am „Gemütlichsten“ (obwohl nur zu besonderen Anlässen verwendet) sei. Die Stube befindet sich neben dem Esszimmer, daran schließt sich die Küche an. Es ist ein sehr gemütlich eingerichteter Raum. Holz überwiegt. Eine große Eckbank mit einem großen Tisch macht den Raum aus und zeigt auf eine große Familie. Der Boden ist mit Fleckerlteppichen ausgelegt. Die Decke wirkt bürgerlich-

³⁵ Interview mit Brigitte K. (geb. 1955), am 29.05.2009, S. 1.

aristokratisch – eine strahlend weiße Decke mit einem Stuckmuster. Dieser Stuck in der Stube wurde in den 1990er Jahren im Zuge von Umbauarbeiten gemacht, basierend auf der Decke des „Stubenkasten“. Der „Stubenkasten“ ist der Raum über der Stube, welcher meist ein (besonders schönes) Schlafzimmer war. Die Decke des „Stubenkasten“ bestand seit dem es den Hof gibt. Sie wurde durch Umbauarbeiten zerstört, dennoch in der Bauernstube aus traditionellen und ästhetischen Gründen nachgemacht.

Die Stube wird eher selten genutzt, meist nur für Familienfeste und bei Besuch. Auch der auffällig nicht vorhandene Fernseher weist darauf hin, dass es ein Repräsentationsraum ist und für besondere Anlässe verwendet wird. Während ich Hanna interviewte, brachte uns Eva Kaffee und Kuchen. Für mich als Gast das größte Stück, für Hanni und für Norbert ein Kleines, für sie selber ist keines mehr vom gestrigen Mostheurigen übrig. Das Interview war sehr gemütlich und offen, es wurde Kaffee getrunken und es hatte auch etwas von einem Kaffeeklatsch. Nach dem Ende fand ein „fliegender Wechsel“ statt. Hanni ging wieder zurück zu ihrer Arbeit, Eva und Norbert kamen von ihrer Arbeit. Er bat mich aber gleich darum, ob er nicht so bald wie möglich zu seiner Arbeit zurückkehren könne, denn die Jauche müsse ausgefahren werden. Auch dieses Gespräch verlief sehr angenehm und plaudernd. Es wird viel gelacht.

„Also, alles was besonders ist, dann essen wir schon in der Stube.“³⁶

³⁶ Interview mit Eva E. (geb. 1976), am 2.6.2009, S. 11.

4. Leben auf dem Bauernhof – ein Leben im Familienbetrieb

Dieses Kapitel soll einen historischen und sozialen Überblick über das Leben auf dem Bauernhof und in und mit einem Familienbetrieb sein. In diesem Zusammenhang ist sowohl der soziale Wandel der ländlichen Gesellschaft, als auch die Entwicklung des landwirtschaftlichen Wirtschaftssektors relevant. Herauszugreifen gilt es für mich dabei die Alltagsentwicklung des bäuerlichen Familienbetriebes. Wesentlich sind auch die verschiedenen Haushaltsstrategien der Familienbetriebe und die geschlechtsspezifische Arbeitsteilung mit ihren Ver- und Rück-Änderungen. Eingehen möchte ich hierbei auf den von Stefan Vogel bezeichneten „traditionellen landwirtschaftlichen Habitus“, der seinen Ursprung in der Haus- oder Subsistenzwirtschaft trägt, so der französische Soziologe Pierre Bourdieu. Der Bäuerin und ihrer Rolle im Familienbetrieb, oft als „Zuarbeiterin“³⁷ des Mannes degradiert möchte ich einen weiteren Teil widmen, um die Positionen meiner Interviewpartnerinnen an ihrem Betrieb besser verstehen zu können. Hier dient eine Studie vom Jahr 2006 zur „Situation der Bäuerinnen in Österreich“ als eine Grundlage. Der Familienbetrieb als Einheit von Familie, Haushalt, Betrieb und Wirtschaftsunternehmen steht in diesem Teil im Mittelpunkt meiner Betrachtung um in den nächsten beiden Kapiteln in Verbindung zur bäuerlichen Tischgemeinschaft, zum Fleisch-Essen und damit verbundenen sozialen Praktiken gesetzt zu werden.

4.1. Der bäuerliche Familienbetrieb

Die ländliche Gesellschaft hat im 20. Jahrhundert einen starken sozialen Wandel durchgemacht wie kaum eine andere Bevölkerungsgruppe. Durch die Agrarkrise Ende des 19. Jahrhunderts wurde das Gesinde aus finanziellen Gründen verringert und der Bauernhof wurde immer mehr zu einem Familienbetrieb.³⁸ Insbesondere während des letzten Viertels des 20. Jahrhunderts reduzierte sich in Österreich die Zahl der in der Landwirtschaft Beschäftigten um zirka die Hälfte. Vor allem die Arbeitsplätze der Mägde und Knechte waren davon betroffen.³⁹ Statt der umfassenden Hausgemeinschaft mit Gesinde, kam die „auf verwandte Personen eingeschränkte Arbeitsgruppe der

³⁷ Pevetz, Werner: Die Familie: Gestalt – Wandel – Auftrag. Unter besonderer Berücksichtigung der bäuerlichen Familie. In: Der Förderungsdienst. Sonderbeilage. 1994/42. Jg., S. 46.

³⁸ Vgl. Kees, Margarete: Bäuerliche Haushalte im sozialen Wandel. Veränderung der Krisen- und Wertelandschaft im 20. Jahrhundert. Dipl. Arb. (Univ.) Wien 2006, S. 58.

³⁹ Vgl. Vogel, Stefan u. Georg Wiesinger: Der Familienbetrieb in der agrarsoziologischen Debatte. Wien 2003, S. 22.

erweiterten Kernfamilie“⁴⁰. Sprich, auf dem Bauernhof leben mehrere Generationen zusammen, die Kernfamilie zusammengesetzt aus Eltern und Kindern und meist noch die Großeltern und/oder Geschwister der Eltern.⁴¹ Bis in das 20. Jahrhundert hinein hat sich das bäuerliche Leben kaum verändert. Es war geprägt von engen sozialen Beziehungen. Diese waren hierarchisch und patriarchalisch gefestigt: es gab eine bestimmte Hierarchie zwischen Männern und Frauen, Alt und Jung.⁴² Die Aufgaben waren geschlechtskulturell aufgeteilt. Die Arbeit des Mannes war die am Feld und er besaß die Autorität über Haus und Hof und repräsentierte diese. Die Frau war für die Haus-, Milch- und Viehwirtschaft, für die Gartenarbeit, Vorratshaltung und Lebensmittelverarbeitung zuständig.⁴³ Während des zweiten Weltkrieges mussten viele Frauen die Arbeit der Männer und damit die Verantwortung über den Hof übernehmen. Dadurch änderte sich ihr Selbstwertgefühl⁴⁴, denn sie übernahmen gleichzeitig die Position als Ernährer, als Erzieher und Familienoberhaupt und die Leitung des bäuerlichen Betriebes.⁴⁵ Die Landwirtschaft war nach dem zweiten Weltkrieg noch immer ein sehr wichtiger Wirtschaftssektor, der ein Drittel der Erwerbstätigen beschäftigte. Jedoch nach 1945, sowie auch schon in der Zeit der Ersten Republik, war die Landwirtschaft nicht fähig den Bedarf an Grundnahrungsmitteln der Bevölkerung zu decken. Gründe lagen an der fehlenden Fachausbildung. Zudem war die Mechanisierung und Technisierung der Produktion noch rückständig.⁴⁶ Während der NS-Zeit unterlag die Landwirtschaft der totalitären Verwaltung des „Reichsnährstandes“. Es wurden zwar Maßnahmen für eine bessere Nahrungsmittelversorgung gesetzt, diese erzielten jedoch nur geringen Erfolg. Nach 1945 setzte sich die österreichische Agrarpolitik für eine Steigerung der landwirtschaftlichen Produktion ein. Unterstützung wurde im Ausland durch Betriebsmittel, Saatgut und Düngemittel gesucht. Es kam jedoch nur in sehr geringem Maß zu einer Steigerung der Produktion. Der folgende Ausbau des landwirtschaftlichen

⁴⁰ Fliege, Thomas 1998, S. 208.

⁴¹ Vgl. ebd., S. 208. Vgl. auch dazu: Oedl-Wieser, Theresia: Emanzipation der Frauen auf dem Land. Eine explorative Studie über Ambivalenzen und Lebenszusammenhänge. Wien 1997, S. 134.

⁴² Vgl. Ehalt, Hubert: Wandel der ländlichen Lebenswelt – Entwicklung und Perspektiven: In: Ehalt, Hubert u. Wolfgang Schulz (Hg.): Ländliche Lebenswelten im Wandel. Historisch-soziologische Studien in St. Georgen/Lavanttal. Frankfurt/Main 2000, S. 9 – 14, hier S. 9.

⁴³ Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 225.

⁴⁴ Vgl. Kees, Margarete 2006, S. 61.

⁴⁵ Vgl. Langthaler, Ernst: Umbruch im Dorf? Ländliche Lebenswelten von 1945 bis 1950. In: Sieder, Reinhard u. a. (Hg.): Österreich 1945 – 1995 (= Österreichische Texte zur Gesellschaftskritik, Bd. 60). Wien 1995, S. 35 – 53, hier S. 42.

⁴⁶ Vgl. Krammer, Josef: Von „Blut und Boden“ zur „Eurofitness“. Die Entwicklung der Landwirtschaft seit 1945. In: Sieder, Reinhard u. a. (Hg.): Österreich 1945 – 1995 (= Österreichische Texte zur Gesellschaftskritik, Bd. 60). Wien 1995, S. 567 – 580, hier S. 567.

Beratungswesens, Forschungs- und Versuchseinrichtungen und der Ausbau des landwirtschaftlichen Schulwesens wirkte sich schließlich positiv auf die Produktion aus. Die landwirtschaftliche Produktion konnte so durch eine zunehmende Mechanisierung und Technisierung sukzessive intensiviert werden.⁴⁷ In den 1950er Jahren wurden schließlich viele kleine Höfe aufgegeben und die Mittel- und Großbetriebe nahmen zu. Wirtschaftliche Umstrukturierungen beeinflussten den bäuerlichen Haushalt⁴⁸ und die Frauen sind im Außenbereich wieder weniger tätig.⁴⁹ „Family farming has changed in processes of modernisation, and this has entailed a loss of power and status for women.“⁵⁰ Auf Grund der ansteigenden Mechanisierung wurde die Feldarbeit wieder hauptsächlich zum Aufgabengebiet der Männer. Die Haus- und Stallarbeit lag jedoch in Bezug auf die Technisierung noch im Rückstand.⁵¹ Viele Betriebe wurden in Nebenerwerb umstrukturiert und die Frauen mussten wiederum viele Arbeiten des Mannes übernehmen.⁵² Jedoch, so Elisabeth Prugl in “Gender orders in German Agriculture”: „Here women actually became the farmers but were ideologically constructed as non-farmers or supplemental labour.“⁵³ 1960 war die landwirtschaftliche Bedarfsdeckung weitgehend erreicht. Die Arbeitskräfte in diesem Sektor nahmen weiterhin ab.⁵⁴ Der Bauernhof hat sich als Organisationsform von Leben und Arbeit größtenteils aufgelöst. Neue Konservierungsmethoden und Zubereitungsweisen finden unter anderem durch die Lehrangebote an Hauswirtschaftsschulen Einzug. Bis dahin wurde fast alles selbst hergestellt. Die Intensivierung der Milchwirtschaft und die Erhöhung der Fleischproduktion brachte eine große Veränderung mit sich und die Weiterverarbeitung für den Eigenbedarf nahm ab.⁵⁵ In den 90ern brachte die volle Technisierung der Landwirtschaft prägende Veränderungen der Arbeits- und Lebensverhältnisse mit sich. So ist heute ein Trend zum Nebenerwerbsbauernhof zu vermerken. Den Frauen wird in der EU-Agrarpolitik mehr Aufmerksamkeit geschenkt. Eine Ausbildung im landwirtschaftlichen Sektor zu haben und zu absolvieren wird als wichtiger erachtet. So sind zum Beispiel EU-Förderungen von abgeschlossenen landwirtschaftlichen Ausbildungen abhängig. 2002 betont der landwirtschaftliche EU-

⁴⁷ Vgl. Krammer, Josef 1995, hier S. 568.

⁴⁸ Vgl. Kees, Margarete 2006, S. 61.

⁴⁹ Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 226.

⁵⁰ Prugl, Elisabeth: Gender Orders in German Agriculture: From the Patriarchal Welfare State to Liberal Environmentalism. In: *Sociologia Ruralis* 44,4 (Oct. 2004), S. 349-372, hier S. 353.

⁵¹ Vgl. Kees, Margarete 2006, S. 63.

⁵² Vgl. ebd., S. 65.

⁵³ Prugl, Elisabeth 2004, hier S. 354.

⁵⁴ Vgl. Krammer, Josef 1995, hier S. 569.

⁵⁵ Vgl. Kees, Margarete 2006, S. 68ff.

Rat „the importance of including women in efforts to create sustainable agriculture, given their importance in civil society, in the labour force, and for the diversification of agriculture in the context of multifunctionality.⁵⁶“ Auch die Rolle der Kinder als Arbeitskraft und Erben schwindet zunehmend. Den Bäuerinnen fehlt es aber auf Grund der oft immer noch vorherrschenden patriarchalischen Strukturen an Entscheidungsbefähigung. Die bäuerliche Familie folgt auch dem Trend zur Kleinfamilie. Meist leben Jung und Alt in getrennten Haushalten. Betrieb und Familie sind aber nicht klar zu trennen.⁵⁷ Der bäuerliche Betrieb ist eine Einheit von Produktion, Konsumtion und Familienleben. Diese Arbeit verlange nach einer geschlechtsspezifischen Arbeitsorganisation.⁵⁸ Fliege spricht in diesem Zusammenhang von einer „Totalität“. Das bedeutet, der bäuerliche Familienbetrieb ist eine Einheit der vier Bereiche Familie, Haushalt, Betrieb und Wirtschaftsunternehmen. In diesem „Arbeits-, Lebens- und Wohnverband“ leben meist drei bis vier Generationen zusammen. Der Betrieb ist von der Familie nicht zu trennen und umgekehrt und zusätzlich voneinander abhängig.⁵⁹

Auch die derzeitige österreichische Agrarpolitik strebt nach einer beständigen und funktionsfähigen Landwirtschaft auf der Grundlage eines bäuerlichen Familienbetriebes. Die Art und Zukunft dieses wird fortwährend diskutiert. Die agrarökonomische und sozialwissenschaftliche Ebene behandelt dazu die verschiedenen Charakteristika des Familienbetriebes und deren Wandel, wie zum Beispiel die Auswirkungen der Industrialisierung. Der Begriff „Familienbetrieb“ bedeutet, dass die Familie gemeinsam im Betrieb arbeitet und die Produktionsmittel ein Eigentum der Familie sind. Daraus ergibt sich die Frage, ob die Rollen in der Familie mit den Positionen und Rollen am Betrieb verknüpft sind. Produzenten- und Konsumentenhaushalt ist hier verbunden. Es ist nach den Besonderheiten, die sich für die Familie oder den Betrieb daraus ergeben und was die spezifischen Merkmale oder Stärken des Familienbetriebs im Strukturwandel sind, zu fragen.⁶⁰ Einen Klärungsansatz findet Vogel unter anderem bei der soziologischen Sicht von Planck und Ziche. Diese definieren den landwirtschaftlichen Familienbetrieb durch die Verknüpfung der Position innerhalb der Familie mit der Rolle im Betrieb und umgekehrt mit der Position im

⁵⁶ Prugl, Elisabeth 2004, hier S. 361.

⁵⁷ Vgl. Kees, Margarete 2006, S. 73 - 108.

⁵⁸ Vgl. Klapfer, Karin: Zur Sozialgeschichte der Familie in ländlichen Regionen. In: Ehalt, Hubert u. Wolfgang Schulz (Hg.): Ländliche Lebenswelten im Wandel. Historisch-soziologische Studien in St. Georgen/Lavanttal. Frankfurt/Main 2000, S. 111 – 131, hier S. 112.

⁵⁹ Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 171.

⁶⁰ Vgl. Vogel, Stefan u. Georg Wiesinger 2003, S. 4.

Betrieb mit der Rolle in der Familie. Ökonomisch betrachtet ist das Mitarbeiten der Familienmitglieder am Betrieb, die Einheit von Betrieb und Haushalt und das Eigentum an den Produktionsmitteln wesentlich. Sie sehen den landwirtschaftlichen Familienbetrieb als ein soziales System. Die Wirtschaft des Betriebes und das Familienleben stehen auf einer Linie. Zwei wesentliche Ziele sind dabei das Ermöglichen der allgemeinen und individuellen Bedürfnisse der Familie und die Bewahrung des Familienbetriebes als ein sozial und ökonomisch funktionierendes System.⁶¹

Wie schon erwähnt, werden über die Hälfte der landwirtschaftlichen Betriebe im Nebenerwerb geführt. Dies hat Auswirkungen auf das soziale Leben in den Haushalten. Viele müssen zum Beispiel zu weit entfernten Arbeitsplätzen pendeln. Die Arbeitsteilung innerhalb der Familie wird beeinflusst und führt zu Mehrbelastung.⁶² In bäuerlichen Haushalten ist eine stark gefestigte Rollenverteilung zwischen den Geschlechtern bemerkbar und die Mehrgenerationenfamilie ist weit verbreitet und üblich. Die Frau trägt meist die Verantwortung über den Haushalt und es besteht eine Arbeitsaufteilung zwischen Alt- und Jungbäuerin. Durch das Zusammenwohnen der alten und der jungen Generation entstehen Konflikte und verschiedene Ansichten, Vorstellungen und Erfahrungen prallen aufeinander.⁶³ In Österreich dominiert in den meisten Bundesländern, so auch in Oberösterreich, eine patrilokale Wohnfolgeordnung, sprich, die Frau zieht auf den Hof ihres Mannes.⁶⁴ Eine Einheirat in einen Bauernhof bedeutet, folglich meist für die Frau, sich in ein bereits bestehendes Milieu eingliedern, integrieren und anpassen zu müssen.⁶⁵ Andererseits, so Dax, schwindet die traditionelle bäuerliche Mehrgenerationenfamilie, wie am Beispiel des Salzburger Berggebietes, größtenteils. Jung und Alt leben oft in getrennten Haushalten. Im praktischen Leben wird aber trotzdem oft gemeinsam gegessen und gearbeitet. Diese getrennten Wohnbereiche sind das Resultat eines Wunsches nach Selbstbestimmung und mehr Freiheit. Dax stellt eine Tendenz zu einer kleinen Familie mit ein oder zwei Kindern auch im bäuerlichen Familienleben fest. Er spricht von einer zunehmenden Annäherung der Verhaltensweisen an die anderen sozialen Gruppen. Dadurch würden sich die

⁶¹ Vgl. Vogel, Stefan u. Georg Wiesinger 2003, S. 10f. Vgl. auch: Planck, Ulrich u. Joachim Ziche: Land- und Agrarsoziologie. Eine Einführung in die Soziologie des ländlichen Siedlungsraumes und des Agrarbereichs. Stuttgart 1979, S. 296ff.

⁶² Vgl. Vogel, Stefan u. Georg Wiesinger 2003, S. 22.

⁶³ Vgl. Oedl-Wieser, Theresia: Emanzipation der Frauen auf dem Land. Eine explorative Studie über Ambivalenzen und Lebenszusammenhänge. Wien 1997, S. 134 - 140.

⁶⁴ Vgl. Geserick, Christine u. a.: Situation der Bäuerinnen in Österreich 2006. Ergebnisse einer repräsentativen Erhebung. Working Paper. Nr. 68. Wien 2008, S. 31.

⁶⁵ Vgl. Oedl-Wieser, Theresia: Emanzipation der Frauen auf dem Land. Wien 1997, S. 140.

landwirtschaftlichen Haushalte kaum noch von den übrigen der Bevölkerung unterscheiden. Dies führe jedoch zu einem verringerten ständischen Bewusstsein der Bauern.⁶⁶

Familienbetriebe weisen unterschiedliche Haushaltsstrategien auf, abhängig von der Familien- und Betriebsstruktur. Diese wirken sich auf die Zukunft und die Gegenwart der Betriebe aus. Vogel beschreibt drei für ihn wesentliche Haushaltsstrategien der Familienbetriebe. Erstens, der Rückzug aus der Landwirtschaft, der vom Lebenszyklus der Familie abhängig ist und stufenweise erfolgt. Als zweite Strategie sieht er die stabile Reproduktion. Diese beschreibt landwirtschaftliche Haushalte, die keine bedeutsamen Veränderungen im Zeitablauf durchgenommen haben. Ein Grund kann in der stark verankerten traditionellen Wertorientierung liegen, oder der Betrieb befindet sich in einer Art „Warteposition“ auf die nächste Generation, da noch nicht klar ist, für welche Strategie sich diese entscheiden wird. Die dritte Strategie, die Professionalisierung der landwirtschaftlichen Tätigkeit, kann zwei Wege gehen: Eine Vergrößerung der Produktion der standardisierten Produkte oder eine Professionalisierung. Möglichkeiten sind hier zum Beispiel eine Intensivierung der Kommunikation mit dem Markt oder eine Zusammenarbeit mit anderen landwirtschaftlichen Betrieben. In diesem Bereich wird auch eine biologische Landwirtschaft immer wichtiger. Innerhalb der landwirtschaftlichen Betriebe gibt es prägnante Unterschiede bezüglich Strukturen, Spezialisierungen und Einkommen. Vogel sieht dennoch viele Gemeinsamkeiten der Landwirte und Landwirtinnen in der Familienwirtschaft. Er spricht von einem „traditionellen landwirtschaftlichen Habitus“ und meint damit gemeinsame Wert-, Orientierungs- und Handlungsmuster. Das landwirtschaftliche Erfahrungswissen, von Generation zu Generation weitergegeben, ist dabei zentral. Dieses Wissen veraltet dadurch langsamer und ist auf Grund unterschiedlicher Bedingungen hof- und ortsabhängig.⁶⁷ Einen wesentlichen Beitrag zu diesem landwirtschaftlichen Wissen, so denke ich, leisten ebenfalls die landwirtschaftlichen Fachschulen und höheren Schulen. Durch Unterrichtsfächer wie Tierhaltung, Obstbau, Waldwirtschaft und Biolandbau, sowie zahlreiche Praxisstunden werden Kenntnisse an die junge Generation weitergegeben.⁶⁸ Vor allem die Landjugend, eine Österreich weite Jugendorganisation

⁶⁶ Vgl. Dax, Thomas u. a.: Bäuerliche Welt im Umbruch. Entwicklung landwirtschaftlicher Haushalte in Österreich. Wien 1993, S. 48f.

⁶⁷ Vgl. Vogel, Stefan u. Georg Wiesinger 2003, S. 23f.

⁶⁸ Zum Beispiel die Höhere land- und forstwirtschaftliche Schule Sankt Florian in Oberösterreich. Vgl. <http://www.hlbla-florian.at/joomla/> (Zugriff am 30.3.2009)

mit zirka 90.000 Mitgliedern, hat sich landwirtschaftliche Schwerpunkte gesetzt, bietet Möglichkeiten zur Weiterbildung und hält ebenso an landwirtschaftlichen Traditionen fest. Dies kommt zum Beispiel in Sensemähwettbewerben zum Ausdruck.⁶⁹ Das ländliche Förderungsinstitut, ein Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer, bietet ein vielfältiges Bildungsangebot zu Themen wie Biolandbau und Naturschutz und trägt zur Fortbildung der Landwirte und Landwirtinnen bei.⁷⁰ Im Bereich zur Ausbildung der ländlichen Hauswirtschaft und Ernährung sind die landwirtschaftlichen Fach- und Berufsschulen, sowie die Höheren Bundeslehranstalten für Land- und Ernährungswirtschaft zu nennen. Die Tätigkeitsbereiche einer/s Facharbeiters/in der ländlichen Hauswirtschaft werden folgendermaßen charakterisiert:

„FacharbeiterInnen der ländlichen Hauswirtschaft führen den Haushalt in landwirtschaftlichen Betrieben, sorgen für die Vorratshaltung im Haushalt, bereiten Mahlzeiten zu, pflegen den Hausgarten und wirken auch bei der Viehbetreuung und bei der Feldarbeit mit.“⁷¹

Pflanzen- und Gartenbau, Nutztierhaltung, Ernährung, Lebensmittelverarbeitung, Küchenführung, Haushaltstechnik und –organisation sind die Themen und Schwerpunkte dieser Bildungsstätten, die an die Jugendlichen weitergegeben werden. Weiters ist das Festhalten an der bäuerlichen Tradition des Volkstanzens anzuführen. Ein Beispiel dazu zeigt der Maturaball 2009 der HBLA Elmberg und der HLBLA St. Florian in Oberösterreich. Das Eintanzen in Tracht und Lederhose und die Mitternachtseinlage zum Thema „Eggs, Trucks and Roggn’Roll“ kann als Pflege der Tradition und gleichzeitig unter anderem durch die englische Betitelung als Anpassen an die Moderne verstanden werden.⁷²

Traditionelles sowie modernes Wissen wird durch oben genannte Institutionen vermittelt und weitergegeben. Diese stehen somit in einem Widerspruch zueinander. Es wird in den landwirtschaftlichen Bildungsstätten nicht nur der neueste Stand der Technik unterrichtet, sondern ebenso ein traditionelles Bild des Bäuerlichen gefestigt und praktiziert, wie am Beispiel des Sensenmähwettbewerbes oder des Volkstanzes festzumachen ist. Landwirtschaftlichen Bildungseinrichtungen sind für die Tradition und den Wandel des bäuerlichen Lebens- und Arbeitsalltages prägend und diese können ein anregender und relevanter Ansatzpunkt für die Erforschung des bäuerlichen Alltages

⁶⁹ Vgl. <http://www.landjugend.at> (Zugriff am 30.3.2009)

⁷⁰ Vgl. <http://www.lfi.at/> (Zugriff am 30.3.2009)

⁷¹ http://www.berufslexikon.at/lehre_beruf52 (Zugriff am 23.11.2009)

⁷² Vgl.: <http://schulen.eduhi.at/lwbfs-bergheim/> (Zugriff am 23.11.2009) Vgl. auch: <http://www.elmberg.at/> (Zugriff am 23.11.2009)

sein. Natürlich ist das bäuerlich-familiäre Wissen in diesem Zusammenhang besonders relevant. Von Klein auf am bäuerlichen Betrieb mitzuhelfen bedeutet, Wissen darüber aufzunehmen, falls Interesse besteht.

Vogel sieht auch die Erfahrungen bezüglich des Nutzens der Natur und dem damit verbundenen ökologischen Bewusstsein als Habitus des Landwirtes. Weiters ist eine stärkere Identifikation mit dem Beruf, die auch in sozialen Beziehungen außerhalb der Familie sichtbar werden, zu bemerken. Die traditionellen Wertemuster begründen sich im „Muster des Bleibens und Bewahrens“. Als Klärungsansatz dieses traditionellen Wertemusters der bäuerlichen Gesellschaft kann das Habituskonzept von Pierre Bourdieu verwendet werden. Stabile Denk-, Wahrnehmungs-, Orientierungs- und Verhaltensmuster machen den Habitus einer Person aus. Diese sind sozial bedingt, werden übernommen und bleiben trotz anderer Bedingungen erhalten. Das Handeln ist somit meist zur Gewohnheit geworden, sprich habituell. Der Begriff „Habitus Subsistenz“ beschreibt in diesem Zusammenhang die in der Landwirtschaft weit verbreiteten und traditionellen Denk- und Verhaltensmuster. Dieses Denken hat seinen Ursprung in der Haus- oder Subsistenzwirtschaft. Im Zusammenhang mit der Subsistenzwirtschaft besteht eine enge Klammer zwischen Haus und Hof, sprich zwischen dem landwirtschaftlichen Betrieb und der bäuerlichen Familie. Die Selbstversorgung und die Sicherung der Existenz stehen dabei im Vordergrund, nur der Überschuss wird verkauft. Dieser traditionelle Habitus bringt eine positive Wahrnehmung von Tradition, Naturverbundenheit, Pflichtbewusstsein gegenüber der Familie und Freude am bäuerlichen Leben mit sich. Ein weiterer Punkt des Werte- und Orientierungssystems in der Landwirtschaft ist der „moderne Habitus“. Dieser ist individueller und marktökonomischer ausgerichtet und orientiert sich weniger an familialen Traditionen.⁷³

Folgende Thesen gilt es für mich hierbei herauszugreifen:

Die Bauernfamilie ist eine Einheit von Familie, Haushalt, Betrieb und Unternehmen. Die Familie und der Betrieb sind als eine Symbiose anzusehen.

In der bäuerlichen Familie steht die Gemeinsamkeit stärker im Vordergrund als in der städtischen.

Die traditionellen bäuerlichen Wertemuster begründen sich im „Muster des Bleibens und Bewahrens“, zum Beispiel bezüglich der Ausbildung.

⁷³ Vgl. Vogel, Stefan u. Georg Wiesinger 2003, S. 17 - 24.

Bäuerliche Familienbetriebe haben gemeinsame Wert-, Orientierungs- und Handlungsmuster. Dieser „traditionelle landwirtschaftliche Habitus“ wird von Generation zu Generation weitergegeben.

Eine Anpassung der bäuerlichen Lebensform, wie der Trend zur Kleinfamilie, ist zu bemerken.

4.2. Die Rolle der Frau im bäuerlichen Familienbetrieb

Dahingehend wird nun auf die Situation der Frauen in der Landwirtschaft, beziehungsweise im bäuerlichen Familienbetrieb näher eingegangen. Ende des 19. Jahrhunderts bildete sich eine Hausfrauenideologie heraus, die im bäuerlichen Familienbetrieb – trotz unklarer Trennung zwischen Produktion und Reproduktion – adaptiert wurde. Diese Ideologie wurde dazu verwendet den Haushalt als Bereich der Bäuerin zu rechtfertigen.⁷⁴ Die traditionelle Arbeitsteilung prägte die Geschlechterrollen wesentlich und damit auch das als angemessen betrachtete männliche und weibliche Verhalten. Die Arbeit der Männer war durch höheres Risiko und höherer Körperkraft gekennzeichnet, die Frau übernahm die Kleinkindbetreuung und die Nahrungszubereitung. Die Arbeitseinteilung war ebenfalls nach dem Alter strukturiert, so übernahmen alte Männer zum Teil auch Frauenarbeit. Die Nahrungszubereitung als Aufgabe der Bäuerin hatte einen hohen Stellenwert und galt als eine essentielle und verantwortungsvolle Arbeit, zum Beispiel im Bezug zur Verköstigung der Wanderarbeiter. „Pflegerisch, tröstend, helfend zu sein, sind sehr wesentliche Komponenten des Weiblichkeitsbildes von traditionsgebundenen Agrargesellschaften.“⁷⁵ Die Frau hatte zum größten Teil die gebückte Arbeit – als ein Hinweis auf die soziale Stellung der Frau in der bäuerlichen Gesellschaft zu sehen – auszuüben.⁷⁶ Denn „Formen geschlechtsspezifischer Arbeitsteilung könnten in diesem Sinne als Zeichen für das Machtgefälle zwischen den Geschlechtern verstanden werden“⁷⁷. Demgegenüber steht eine enge Zusammenarbeit des bäuerlichen Paares, die ihre Beziehung und ihr Verhältnis zueinander charakterisiert und prägt.⁷⁸

Heute gibt es einerseits das traditionelle Bild der Bäuerin mit klaren Rollenerwartungen, andererseits die junge Generation, die diese tradierten Rollenzuschreibungen des

⁷⁴ Vgl. Vogel, Stefan u. Georg Wiesinger 2003, S. 19f.

⁷⁵ Reiterer, Barbara: Der Arbeitsalltag der Bäuerinnen und Hausfrauen. In: Ehalt, Hubert u. Wolfgang Schulz (Hg.): Ländliche Lebenswelten im Wandel. Historisch-soziologische Studien in St. Georgen/Lavanttal. Frankfurt/Main 2000, S. 133 – 150, hier S. 136.

⁷⁶ Vgl. Reiterer, Barbara 2000, hier S. 134ff.

⁷⁷ Ebd., hier S. 137.

⁷⁸ Wunder, Heide: Die bäuerliche Gemeinde in Deutschland. Göttingen 1986, S. 136.

bäuerlichen Berufes nicht mehr einfach adaptiert, sondern hinterfragt. Die geschlechtskulturelle, traditionelle Arbeitsteilung wird heute häufiger durchbrochen. Jedoch ergaben sich wiederum angepasst an die heutigen Arbeitsmethoden Aufgaben für Männer und Frauen. Der Bauer übernimmt die technische Seite von Produktion und Vermarktung, die Bäuerin die Handarbeiten, die Pflege und die Buchhaltung.⁷⁹ Durch die zunehmende Mechanisierung und Technisierung wurde die Bäuerin zur Familienfrau und zur Zu-Arbeiterin des Bauern herabgesetzt. Die Arbeitsrealität sieht aber völlig anders aus. Die Bäuerinnen übernehmen neben dem Reproduktionsbereich Aufgabengebiete in der Außenwirtschaft und in der Administration. Diese Arbeit wird jedoch unsichtbar gemacht. Häufig gehen die Frauen neben der Arbeit am Hof einer außerlandwirtschaftlichen Tätigkeit nach. Der Bauer und die Bäuerin leiten den Betrieb meist gleichberechtigt miteinander. Der Haushalt entwickelte sich von einem bäuerlichen zu einem modernisierten und wurde neu bewertet. Der ländliche Hausfrauenstatus wurde dem des städtischen angeglichen und stimmt mit dem bürgerlichen Hausfrauenideal zunehmend überein. Dies bedeutet, dass der Bäuerin die Arbeiten vor allem im Haus und weniger am Hof zugedacht werden. Ihre zugedachte Arbeit wird - da nach außen hin nicht sichtbar - geringer bewertet, nicht mehr dementsprechend anerkannt und beachtet. Dem gegenüber steht eine Feminisierung der Landwirtschaft. Denn bei Abwesenheit der Männer übernehmen die Frauen die produktive Arbeit am Hof.⁸⁰ Anzumerken ist hier, dass die Wörter „produktiv“ und „reproduktiv“ schon die tradierte geschlechtsspezifische Arbeitseinteilung klassifizieren und mit Wertigkeit beladen. „Produktiv“ – schaffend, hervorbringend, leistungsstark und ergiebig, „reproduktiv“ – nachbildend, nachahmend. Oedl-Wieser sieht den Bauernhof als einen männlich definierten Arbeitsplatz, „der in patriarchalisch organisierter Form definiert wird und den Frauen in Haus und Hof eine vom Mann her gesehen nach geordneter Stellung zuweist“⁸¹. Die Frauen können daher weniger autonom und entscheidend handeln und sind meist im Bezug auf die Machtverhältnisse im Nachteil gegenüber dem Mann. Diese Hierarchie bezieht sich nicht nur auf die hausnahe Arbeit der Frau, sondern auch auf die im Außenbereich. Oft führt dies zu einer Geringschätzung der Arbeit der Frauen und deren Leistung. Zu beachten ist, dass sich trotz der Verbesserung der Maschinen im Haushalt und im Betrieb die Arbeit der

⁷⁹ Vgl. Reiterer, Barbara 2000, hier S. 139f.

⁸⁰ Vgl. Oedl-Wieser, Theresia: Frauen in der Landwirtschaft und am Land – eine vergessene Dimension in Wissenschaft und Politik. Versuch einer Ursachenanalyse und Formulierung von Handlungssätzen. Univ. (Dipl. Arb.) Wien 1997, S. 45 - 52.

⁸¹ Ebd., S. 58.

Frauen zwar verändert hat und teilweise auch erleichterte, jedoch nicht geringer geworden ist. Daher, obwohl die Bäuerinnen starke und viel Arbeit am Betrieb und im Haushalt verrichten, sehen sie diese und sich selbst oft als weniger bedeutend für die Existenz des Betriebes an.⁸²

Seitens der Politik wird ein völlig anderes Bild der heutigen Bäuerin vermittelt: Die moderne Frau, die Traktor fährt. „Die moderne Bäuerin begreift sich nicht als Unterstützerin und schon gar nicht als Hilfskraft im familiären Betrieb. Sie redet mit ihrem Partner auf Augenhöhe und nimmt am Hof das Ruder selbst in die Hand.“⁸³ Die zunehmende Berufsausbildung der Bäuerin wird als wesentlich für diesen Strukturwandel gesehen. Die Bäuerin ist nicht mehr die Zu-Arbeiterin des Mannes. Vorherrschende Machtgefälle zwischen den Geschlechtern, die durch die geschlechtsspezifische Arbeitsteilung ausgedrückt werden, scheinen vollkommen überwunden und verschwunden zu sein. Die landwirtschaftliche Familien- und Betriebspraxis sieht anders aus, so eine repräsentative Studie zum Thema „Situation der Bäuerinnen in Österreich“. Diese wurde 2006 in Zusammenarbeit mit der ARGE Bäuerinnen in der Landwirtschaftskammer Österreich und im Auftrag vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt- und Wasserwirtschaft, dem Bundesministerium für Gesundheit und Frauen und der Landwirtschaftskammer Österreich durchgeführt. Es handelte sich um eine Fragebogen-Erhebung wozu rund 1.000 Bäuerinnen schriftlich befragt wurden. Diese Erhebung wurde seit 1976 alle zehn Jahre durchgeführt. Die sozioökonomische Situation und die Lebensbedingungen der Bäuerinnen in Österreich sollen dadurch erfasst werden. Im Fokus der Erhebung vom Jahr 2006 stand die geschlechtsspezifische Arbeitsteilung zwischen der Bäuerin und ihrem Partner. Innerhalb der letzten 30 Jahre kann ein Kompetenzgewinn der Bäuerinnen, zum Beispiel hinsichtlich der Betriebsführung, und eine steigende außerhöfische Erwerbstätigkeit beobachtet werden. Die Frauen übernehmen ebenfalls überwiegend die Haushalts- und Fürsorgearbeit.⁸⁴ Zusammenfassend zeigen die Daten:

„1) eine gleichbleibend traditionelle innerfamiliäre Arbeitsteilung im Haushalt. Sie zeigen aber gleichzeitig 2) eine insgesamt hohe Arbeitsleistung von Bäuerinnen in Österreich, weil sie bei Zugewinn ‚neuer‘

⁸² Vgl. Oedl-Wieser, Theresia: Frauen in der Landwirtschaft und am Land – eine vergessene Dimension in Wissenschaft und Politik. Univ. (Dipl. Arb.) Wien 1997, S. 58 - 64.

⁸³ Köstinger, Elisabeth: Frauen fahren Traktor. In: Österreichische Volkspartei Bundespartei (Hg.): Frauen Impuls. Wien, Ausgabe 5/2009, S. 1.

⁸⁴ Vgl. Geserick, Christine u. a. 2008, S. 3.

Kompetenzen und Arbeitsleistungen die ‚alten‘ (traditionellen) Familienaufgaben beibehalten.“⁸⁵

Befragt wurden hauptsächlich Bäuerinnen zwischen 31 und 60 Jahren. Überwiegend leben die Bäuerinnen mit ihrem Partner und ihren Kindern zusammen. Häufig wohnt auch die Schwiegermutter am Hof. Das Leben der Bäuerinnen ist geprägt durch eine räumliche Präsenz der Schwiegereltern gegenüber den eigenen Eltern. Man kann sagen, dass die (Schwieger-) Eltern generell eine große Rolle im bäuerlichen Alltag spielen. Die Ausnahmer und die junge Generation leben häufig in einem gemeinsamen Haushalt. Bei getrennten Haushalten wird der Alltag trotzdem meist zusammen verbracht. In Oberösterreich leben 24,9 % in einem gemeinsamen Haushalt, 44,3 % haben getrennte Haushalte, verbringen den Alltag jedoch gemeinsam und nur 16,9 % haben einen getrennten Haushalt und Alltag. Ob die Bäuerin mit den Schwiegereltern oder den eigenen Eltern zusammen lebt wirkt sich unterschiedlich auf ihr Wohlbefinden aus. Das gemeinsame Leben mit den Schwiegereltern wird häufig, von 60 Prozent der Befragten, als belastend empfunden. Im Unterschied dazu wird das Wohnen mit den eigenen Eltern von den meisten als positiv betrachtet. Die Haushaltstätigkeit ist das Hauptaufgabengebiet der Bäuerin, wofür sie meist alleine zuständig ist. Anzumerken ist hier, dass die befragten Frauen keinen Bereich aufführen, in dem ihr Mann der Hauptzuständige ist. Die Haushaltstätigkeit, die Pflege kranker Angehöriger und die Kinderbetreuung sind Aufgaben der Frau. Allerdings wird die Kinderbetreuung mittlerweile als gemeinsamer Zuständigkeitsbereich des Paares betrachtet. Angebote wie „Urlaub am Bauernhof“ und „Direktvermarktung“ liegen überwiegend in der Verantwortung der Bäuerin. Außerdem gibt es in den letzten Jahren mehr Bäuerinnen, denen alleine die Betriebsführung obliegt. Trotzdem verliert der Bäuerinnenberuf an gesellschaftlichen Status und Anerkennung. Dies wird auch von den Bäuerinnen selbst so eingeschätzt. Festzuhalten ist, dass zum Beispiel Bäuerinnen, die zusätzlich einer außerlandwirtschaftlichen Arbeit nachgehen mit einer „Dreifachbelastung“ statt einer „Doppelbelastung“ zu kämpfen haben. Sie müssen nicht nur Beruf und Familie, sondern zwei Berufe mit der Familie managen.⁸⁶

Für mich ist daraus die zentrale These:

Die Bäuerin wird von der Gesellschaft als Zu-Arbeiterin des Mannes gesehen. Andererseits ist sie in der Arbeitspraxis oft die Betriebsführerin.

⁸⁵ Geserick, Christine u. a. 2008, S. 3.

⁸⁶ Vgl. ebd., S. 30 - 112.

Der familiäre Lebens- und Arbeitsbereich der Bäuerinnen hat sich zum Beispiel in folgenden Punkten verändert: Verbesserung der Maschinen im Haushalt und Betrieb, getrennte Haushalte von Jung und Alt, gemeinsame Kindererziehung. Es haben sich aber auch tradierte Lebens- und Arbeitsweisen der agrarischen Familienökonomie erhalten, wie: die Haushaltstätigkeit liegt im Hauptaufgabengebiet der Frau, trotz getrennter Haushalte wird der Alltag meist miteinander verbracht, die patrilokale Wohnordnung wird beibehalten.

5. Essen bei Tische – Ordnung bei Tische

In diesem Teil der Arbeit wird das Essen als soziale und kulturelle Handlung untersucht. Essen als biologischer und kultureller Vorgang weist eine Doppeldeutigkeit auf, die es zu analysieren gilt. Weiters wird der strukturalistische Ansatz von Ulrich Tolksdorf erläutert, der danach fragt, wer, was, wie, wann und wo isst. Er versucht das Ernährungssystem an Hand der Mahlzeit als eine komplexe Einheit zu erklären. Wichtig ist außerdem die Verbindung zwischen dem allgemeinen Ernährungsverhalten mit dem sozialen Status beziehungsweise dem sozialen Milieu. Die Kulturanalyse hat dazu kulturelle, soziale und religiöse Unterschiede im Nahrungsverhalten verschiedener Milieus (agrarisches, bürgerliche, etc.) aufgewiesen. Einen weiteren Gegenstand dieser Untersuchung deckt die Bedeutung der bäuerlichen Tischordnung und Tischgemeinschaft ab. Diese Tischgemeinschaft wird in Bezug auf die „soziale Zeit“ und den „sozialen Raum“ der Tischordnung an dem Ort des Essens betrachtet. Thematisiert wird dabei ebenfalls die Tischordnung als ein Spiegelbild der bäuerlichen Rang- und Arbeitsordnung. Der Stil des Essens als Indikator für die Familienstruktur ist ebenso zentral wie das gemeinsame Essen mit der Familie zur Herstellung von Gemeinschaft.

5.1. *Stand der Nahrungsforschung*

„Im Vordergrund einer volkskundlich-ethnologischen Nahrungsforschung steht das kulturprägte Essverhalten, stehen die sozialen Wert- und Handlungssysteme, der Symbol- und Kommunikationscharakter des Ernährungsverhaltens.“⁸⁷

Die Form der Mahlzeit, sowie die historisch, sozial und regional unterschiedliche Nahrungsaufnahme sind hier zu berücksichtigen.⁸⁸ Einen Ansatz zur strukturalistischen Nahrungsforschung bietet Ulrich Tolksdorf. In der ethnologischen Nahrungsforschung geht es insbesondere um die Betrachtung bestimmter Ernährungsweisen in der Wechselbeziehung mit der betreffenden sozialen Gruppe. Der soziale Status steht immer im Zusammenhang mit dem Ernährungsverhalten. Das Nahrungsmittel zeigt dabei häufig auf gesellschaftliche Differenzierungen. Die Ernährung selbst ist immer als ein Handlungssystem zu verstehen und ist innerhalb einer ethnologischen

⁸⁷ Fliege, Thomas 1998, S. 309.

⁸⁸ Vgl. ebd., S. 309.

Herangehensweise im Kontext des soziokulturellen Lebens anzusehen. Die Mahlzeit, ein kulturelles System, ist zum Beispiel durch Werte, Normen oder Konventionen geregelt und beeinflusst so den Menschen in seinem Handeln – sprich beim Essen und Trinken.⁸⁹ Das soziale System bestimmt folglich das Ernährungssystem und umgekehrt. Zu verdeutlichen ist hier, dass das Ernährungssystem nur für bestimmte Funktionen und Aspekte des sozialen Systems charakteristisch ist. Zur Analyse braucht es eine komplexe Einheit. Diese ist in der Mahlzeit zu finden, denn hier wird miteinander gegessen, getrunken und kommuniziert.⁹⁰ Die Bedeutung der „Mahlzeit“ für die ethnologische Nahrungsforschung kann wie folgt beschrieben werden:

„Alle ethnologisch wichtigen Aspekte der Nahrung bündeln sich in der Mahlzeit [...] Die Mahlzeit erfüllt alle Bedingungen, die man an eine Grundeinheit stellen kann: Sie ist zu allen Zeiten und in allen Sozialgruppen gleichermaßen vorhanden, sie ist den generellen Zielen der Disziplin zugeordnet, fordert geradezu abstrahierende Betrachtung, sie bietet durch die Nähe zum Lebensrhythmus vielfache Querbezüge zu anderen Sachbereichen des Lebens und wirkt dabei für die Disziplin integrierend.“⁹¹

Die Grundeinheit „Mahlzeit“ setzt sich zusammen aus „Speise“ und „Situation“. Das bedeutet aus dem WAS gegessen wird und aus dem WANN und WO gegessen wird.⁹² Der Wert des Nahrungsmittels steht im Kern der Analyse, da sie die Voraussetzung für das Stillen des individuellen Bedürfnisses ist. Die Wahl des Nahrungsmittels ist abhängig von dem Essenden, der sich bei seiner Auswahl auf gesellschaftliche Wertvorstellungen stützt. Nahrungsmittel, wie zum Beispiel Fleisch, sind in die Kategorie der „geistigen Güter“⁹³ einzuordnen, denn sie tragen Botschaften und Informationen mit sich.⁹⁴ Es sind zwei Bezugssysteme zu beachten: die „Speise“ und die „Situation“ in der sie verzehrt wird. Die Situation ist dabei als soziale Situation zu betrachten und ist abhängig von der Zeit und vom Raum. Lévi-Strauss bezeichnet diese als soziale Zeit und sozialen Raum. Die „soziale Zeit“ umfasst die Abhängigkeit der Mahlzeit zum Beispiel von der Tagesordnung oder von Festlichkeiten. Im „sozialen

⁸⁹ Vgl. Tolksdorf, Ulrich 1976, hier S. 66f.

⁹⁰ Vgl. ebd., hier S. 69 - 74.

⁹¹ Wiegelmann, Günter: Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung. Marburg 1967. Vgl. auch dazu Ders.: Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? In: *Ethnologica Scandinavica. A Journal for Nordic ethnology* 1971, S. 6 – 16.

⁹² Vgl. Tolksdorf, Ulrich: Ein systemtheoretischer Ansatz in der ethnologischen Nahrungsforschung. In: *Kieler Blätter zur Volkskunde*. Bd. IV., 1972, S. 55 – 72, hier S. 59.

⁹³ Die Volkskunde unterscheidet zwischen „geistigen“ und „materiellen“ Gütern. Nahrungsmittel sind als ein essbares Gut auch ein „materielles Gut“. Tolksdorf ordnet sie aber zu den „geistigen Gütern“ zu.

⁹⁴ Vgl. Tolksdorf, Ulrich 1972, hier S. 61.

Raum“ wird der Ort, wie die Stube, das Gasthaus, sowie die Tischordnung in Betracht gezogen.⁹⁵

Zusammenfassend fragt Tolksdorf WER, WAS (Nahrungsmittel), WIE (kulturelle Technik), WANN (soziale Zeit) und WO (sozialer Raum) isst. Ausgehend von der Grundeinheit Mahlzeit, zerlegt er diese in folgende Elemente: Beteiligte Personen (bringen Bedürfnisse, Werthaltungen, gewisse Absichten mit), die zu verzehrenden Nahrungsmittel und ihre physiologischen und symbolischen Bedeutungsgehalte, kulturelle Technik der Zubereitung, des Verzehrs und den Ort und Zeitpunkt des Verzehrens.⁹⁶ Dieses Modell arbeitet allerdings mit der synchronen Perspektive. Erklärt wird dies durch ein Interesse an den Veränderungen der Ernährungssysteme und nicht an der Ernährung selbst. Die Diachronie als eine Erfassungsmöglichkeit des „kulturellen Wandels“ wird als eine „Folge, verschiedener, synchron beschriebener Systeme“⁹⁷ betrachtet. Aufgezeigt werden können Veränderungen in den Bereichen „Nahrungsmittel“, „kulturelle Technik“, „soziale Zeit“, „sozialer Raum“ und zusätzlich der Wandel der soziokulturellen Einstellungen.⁹⁸

Was, wie und mit wem der Mensch isst steht in Beziehung zu sozialen, religiösen und kulturellen Gegebenheiten. Essen ist keinesfalls nur eine alltägliche Handlung, denn im Rahmen einer Mahlzeit handelt der Mensch sozial, er isst gemeinsam mit anderen, folgt gemeinsamen Regeln und kommuniziert dabei. Soziale Beziehungen werden somit abgebildet und gleichzeitig gefestigt. Das Essen sowie das Nahrungsmittel sind dabei Symbol und Bedeutungsträger.⁹⁹ Essen beziehungsweise die Ernährung sind als kulturelle Handlung zu verstehen. Beim Vorgang des Essens sind Faktoren wie gesellschaftlicher Sinn, die Bedeutung des Essens und sozial geprägte Handlungsweisen zentral. Die Volkskunde thematisiert dabei die symbolische Bedeutung und die sozialen Regeln.¹⁰⁰ Da der Mensch sein Essen selbst beeinflusst, wird dieses natürliche Bedürfnis der Nahrungsaufnahme zu einem kulturellen Vorgang. Zu unterscheiden ist zwischen dem natürlichen Vorgang der Ernährung und der kulturellen Form des Essens.¹⁰¹

⁹⁵ Vgl. Tolksdorf, Ulrich 1972, hier S. 64f.

⁹⁶ Vgl. Tolksdorf, Ulrich 1976, hier S. 74.

⁹⁷ Ebd., hier S. 85.

⁹⁸ Vgl. Tolksdorf, Ulrich 1976, hier S. 85.

⁹⁹ Vgl. Schmoll, Friedemann 1999, hier S. 301.

¹⁰⁰ Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 308f.

¹⁰¹ Vgl. Barlösius, Eva: Ernährung. In: Beetz, Stefan u. a. (Hg.): Handwörterbuch zur ländlichen Gesellschaft in Deutschland. Wiesbaden 2005, S. 64 – 71, hier S. 64.

5.2. *Essen als soziokulturelle Handlung*

Eva Barlösius sieht das Thema Kultursoziologie des Essens und Trinkens in einer von ihr so genannten anthropologischen Perspektive. In Gesellschaften in denen kein Mangel an Lebensmittel herrscht, scheint das Essen und Trinken besonders nach Regeln und Vorschriften ausgerichtet zu sein und steht zwischen einer natürlich-physischen und einer soziokulturellen Dimension. Hier geht sie auf drei Diskussionsebenen ein. Einerseits sehen biokulturelle Anthropologen eine starke Verflechtung von biologischer und sozialer Evolution. Kochtechniken und Speisekombinationen haben hier nur vermeintlich eine eigenständige kulturelle Bedeutung und basieren auf körperlichen Bedürfnissen. Vorkommende kulturelle Anteile werden hier als Ausdrucksformen von körperlichen Bedürfnissen betrachtet. Eine weitere Interpretationsmöglichkeit analysiert das Verhältnis von natürlichen und kulturellen Aspekten der Ernährung. Das Ergebnis ist fraglich, da die kulturelle Formung sozialen Ausrichtungen folgt, den natürlichen Neigungen jedoch widersprechen kann. Die dritte Ebene geht von der biologischen Basis menschlicher Ernährung aus, die keine eigene und spezifische Ausdrucksmöglichkeit aufweist. Die kulturelle Vielfalt sei somit nicht deutbar. Der Mensch richtet seine Ernährungsweise nach den unterschiedlichen ökologischen Verhältnissen aus und passt sich an. Für Barlösius ergibt sich daraus, dass ein Feststellen einer Ernährungsweise aus natürlichen oder sozialen Bedürfnissen heraus kaum möglich ist. Durch das Verteilen und Gestalten des Essens und Trinken sind soziale Unterschiede erkennbar. Essen und Trinken wird hier als eine Ausrichtung an die biologische und kulturelle Umwelt gesehen. Die soziokulturelle Gestaltung wird dabei nicht als ein eigenständiger Prozess erachtet. Der natürliche und kulturelle Moment haben hier beide das Ziel sich an die Umweltbedingungen anzupassen. Zu wenig Beachtung findet hier, dass kulturelles Handeln die Umwelt gestaltet und aufeinander reagiert. Barlösius behandelt hier die Doppeldeutigkeit von Essen und Trinken als biologischen und kulturellen Vorgang. Eine Kultursoziologie des Essens und Trinkens soll Gründe und Orientierungen, die auf bestimmte Ernährungsweisen einwirken, herausarbeiten.¹⁰²

Aus welcher Motivation heraus gestalten die Menschen das Essen als eine soziale Situation? Dieser Frage geht Barlösius nach und findet dafür drei Klärungsansätze um

¹⁰² Vgl. Barlösius, Eva: Anthropologische Perspektiven einer Kultursoziologie des Essens und Trinkens: In: Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): Essen und kulturelle Identität: europäische Perspektiven (= Bd. 2). Berlin 1977, S. 85-101, hier S. 86 - 101.

die Tischgemeinschaft und ihrer heutigen Wichtigkeit nachfühlen zu können. Ein Grund liegt in der sozialen Kontrolle der physischen Bedürfnisse. Die Nahrungsaufnahme ist durch die Natur nicht klar geregelt, daher sucht man nach gesellschaftlicher Strukturierung. Eine Möglichkeit dabei ist die traditionelle Tischgemeinschaft als Ort der sozialen Kontrolle. Ein zweiter Klärungsansatz liegt im gemeinsamen Wirtschaften. Hier sind funktionale Gründe verantwortlich für die Tischgemeinschaft, wie Arbeitsteilung, fehlende Technik und Unzuverlässigkeit der Nahrungsbeschaffung. Eine Auflösung der Wirtschaftsgemeinschaft würde so die Tischgemeinschaft nicht mehr brauchen. Da der Mensch trotzdem noch Tischgemeinschaften bildet, kann die gemeinschaftliche Versorgung nicht als Einziges dahinter stehen. Drittens wird die Mahlzeit als „Überwindung des Naturalismus“ erklärt. Hier liegt die Ursache einer Mahlzeit in dem Wunsch den Naturalismus durch die soziale Institution des gemeinsamen Essens zu überwinden.¹⁰³ Welcher dieser drei Klärungsansätze zutrifft, sei hier dahingestellt.

5.3. Die bäuerliche Nahrungskultur

Wie isst der Bauer, wie der Bürger? Diese Thematik erläutert Hildebrand in seinem Buch „Bauernfamilien im Modernisierungsprozess“ und schließt auf Differenzen. Für den Bürger sind das Erscheinungsbild des Essens und der Essensvorgang als kultureller Akt von Bedeutung. Beim Bauern sind der Vorgang des Essens als physischer Akt und die Nahrung selbst wesentlich. Vor allem die Satttheit ist sein Ziel. Das Essen für den Bauern macht einen Teil seines Alltages aus. Die Hauptmahlzeit wird zu Mittag eingenommen. Der Bürger isst im Gegensatz dazu am Abend, enthoben vom Alltag als ein Übertritt vom Tag zur Nacht, von der Arbeit zur Ruhe. Auch der Ort des Essens, in einem separaten Esszimmer, ist hier getrennt vom Alltagsgeschehen und von der Küche als Ort der Herstellung. Der Bauer isst in der Wohnküche oder in der Wohnstube, mitten im Ort des bäuerlichen Lebens. Differenzen können auch im Umgang mit der Nahrung festgemacht werden, denn im Unterschied zum Bürger, weist der Bauer eine enge Beziehung zwischen Essgerät, dem Essen und dem Essenden auf – er drückt sich das Brot auf die Brust um sich eine Scheibe abzuschneiden. Er isst meist seine eigenen

¹⁰³ Vgl. Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim u. München 1999, S. 168ff.

produzierten Nahrungsmittel.¹⁰⁴ Produktion und Konsumtion bilden somit eine Einheit. Beim Bürger finden auch exotische Nahrungsmittel am Esstisch einen Platz.¹⁰⁵

Die für mich dabei relevanten Thesen in Bezug auf mein Forschungsthema:

Nirgendwo sonst wird der Nährwert des Essens so betont, die Mahlzeit dient der Sättigung und nicht so sehr der familialen Identität.

Der Bauer nimmt seine Hauptmahlzeit zu Mittag ein, in der Wohnküche oder Wohnstube, mitten im bäuerlichen Geschehen. Durch das vermehrte Essen eigens produzierter Nahrungsmittel besteht eine engere Bindung zum Nahrungsmittel.

5.4. Die bäuerliche Tisch- und Familiengemeinschaft

Ein Bezugssystem des Modells von Tolksdorf ist die „Situation“, in der die zweite Komponente, die „Speise“ verzehrt wird. In diesem Teil möchte ich mich auf die „soziale Situation“ konzentrieren, die von der „sozialen Zeit“ und vom „sozialen Raum“ geprägt ist. Die Mahlzeit ist in der „sozialen Zeit“ vom Tagesablauf oder von Festlichkeiten abhängig. Für den „sozialen Raum“ sind unter anderem der Verzehrsort und die Tischordnung relevant.¹⁰⁶ Untersucht wird hier also die Mahlzeit einer bäuerlichen Tischgemeinschaft, sei es zu Mittag oder am Abend, in der Stube, der Küche oder im Esszimmer des Bauernhofes. Die zweite Komponente „Speise“, vor allem das „geistige“ Nahrungsmittel Fleisch, wird vorerst außer Acht gelassen und in einem weiteren Kapitel näher erläutert.

Das Mahl selbst, als eine Klammer zwischen Kommunikation und Repräsentation, verbildlicht hierarchische Gesellschaftsordnungen und die Verbindung gesamtgesellschaftlicher und persönlich-menschlicher Interessen.¹⁰⁷ Der Essstil kann laut Utz Jeggle als Indikator für Familienstrukturen gesehen werden. Für ihn besteht eine deutliche soziale Grenze zwischen Landwirtschaft und Nicht-Landwirtschaft. Denn trotz Industrialisierung der landwirtschaftlichen Produktion sieht er im Essen ein

¹⁰⁴ Vgl. Hildebrand, Bruno u. a.: Bauernfamilien im Modernisierungsprozess. Frankfurt u. New York 1995, S. 168.

¹⁰⁵ Vgl. Hildebrand, Bruno u. a. 1995, S. 169.

¹⁰⁶ Siehe Kapitel „Stand der Nahrungsforschung“.

¹⁰⁷ Vgl. Mittermayr, Peter: Das Mahl – Handlungsrahmen für Repräsentation und Kommunikation. In: Kolmer, Lothar u. Christian Rohr (Hg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg. 29. April bis 1. Mai 1999, S. 9 – 10, hier S. 9.

Fortleben einer eng mit der agrarischen Subsistenzökonomie verbundenen lebensweltlichen Tradition:

„Nirgendwo sonst wird der Nährwert des Essens so betont, die Mahlzeit dient der Sättigung und nicht so sehr der familialen Identität. Genauer gesagt, die Sättigung ist Voraussetzung der Identität, und diese drückt sich im gesammelten Arbeitsvermögen der Familie aus. In dieser gemeinsamen Arbeit wird die Ordnung der Familie gesichert, und die Mahlzeit hat reproduktive und stützende Funktion.“¹⁰⁸

Die Mahlzeit wird nach der Arbeit ausgerichtet und wer bei der Arbeit das Sagen hat, hat dies auch beim Essen.¹⁰⁹ Auch Konrad Köstlin spricht von einer genauen Tischbeziehungsweise Rangordnung in der bäuerlichen Familie, die mit der Mahlzeit bestätigt wird. Tischgemeinschaften grenzen ab, schließen aus und weisen einen Platz im sozialen Gefüge zu, denn „wer wann was zu sich nehmen durfte und wie lange gegessen werden durfte, war nicht beliebig“¹¹⁰. Es gibt eine Sitzordnung. Wer auf dem Sessel, wer auf der Bank sitzt ist klar festgelegt. Das gemeinsame Essen der Familie innerhalb einer Mahlzeit wird als ein Ausdruck einer intakten Familie gesehen. Die Akzentuierung dessen kann parallel dazu auch als eine Wahrnehmung des bedroht sein der Institution Familie betrachtet werden. Bei der gemeinsamen Mahlzeit am Tisch werden gültige Regeln und Ordnungen immer wieder gefestigt beziehungsweise verletzt. So wird diese Mahlzeit, insbesondere das Mittagessen, zu einem hoch symbolischen Akt und bestehende Konflikte können von allen Beteiligten wahrgenommen, bestehende Ordnungen und Hierarchien kritisiert und in Frage gestellt werden.^{111 112} Die gemeinsame Mahlzeit wird „[...] als Ort der ständigen Erzeugung von Sozialität [und als] Bollwerk gegen die vielen Absorptionen, Zerstreuungen und Vereinzelungen der Familienangehörigen in der Erwerbstätigkeit, der Bildung, den Vereinen, dem Konsummarkt und den Massenmedien“¹¹³ gesehen und ist sie nicht mehr selbstverständlich. Sie wird vor allem zu besonderen Anlässen, wie am Sonntag, zu

¹⁰⁸ Jeggle, Utz 1988, hier S. 201.

¹⁰⁹ Vgl. ebd., hier S. 201.

¹¹⁰ Köstlin, Konrad 2008, hier S. 265. Vgl. auch dazu: Hildebrand, Bruno u. a. 1995, S. 165f.

¹¹¹ Vgl. Köstlin, Konrad 2008, hier S. 265f.

¹¹² Köstlin spricht von einem „Verlust der Selbstverständlichkeit“ des gemeinsamen Essens der Familie in der Moderne. Dieser Verlust regt das Denken über das gemeinsame Essen an und verwandelt es in einen symbolischen Ausdruck der Gemeinschaft. „Die feste Essensstunde und das Essen des Gleichen, die beide im Prinzip so sehr den Interessen moderner Individuen widersprechen müssten, weil sie sie ihrer Freiheit einschränken, werden zum symbolischen Ausdruck eines neuen Sinns.“ Das gemeinsame Essen wird zum Indikator der intakten Familie. Denn durch das gemeinsame Essen wird Gemeinschaft geschaffen und die von der Gesellschaft als gefährdet diskutierte Familie gewinnt an Selbstbestätigung.

¹¹³ Hildebrand, Bruno u. a. 1995, S. 165f. Vgl. auch dazu: Schulze, H.: „Eigenartige Familien“ – Aspekte der Familienkultur. In: Karsten, Maria-Eleonore (Hg.): Die sozialpädagogische Ordnung der Familie – Familie, Familienpolitik und Sozialarbeit. Bielefeld 1986.

Weihnachten und zu Geburtstagen gezielt vollführt¹¹⁴ und als ein Schutzwall vor möglichen Individualisierungen der Familienmitglieder betrachtet, die die Gemeinsamkeit gefährden. Insbesondere in der bäuerlichen Familie ist eine stärkere Neigung zur Gemeinsamkeit auf Grund des familienbetrieblichen Wirtschaftens, welches die Familie zum Erhalt benötigt, zu finden. Die gemeinsame Mahlzeit repräsentiert und stützt so einen intakten bäuerlichen Familienbetrieb.¹¹⁵

Die Wichtigkeit des gemeinsamen Essens der Familie geht auch aus einer Studie in Belgien hervor, denn die Zeit, die miteinander verbracht wird, wird hauptsächlich genutzt um miteinander zu essen. Miteinander Zeit zu verbringen ist für westliche Familien bedeutungsvoll, da diese das gemeinsame Familienleben in Gefahr sehen. So wurde schon in den 1920er und 1940er Jahren dieses Thema aufgegriffen. Familienmahlzeiten gewinnen so an Bedeutung, regeln und fördern das Familienleben, die Organisation und die Kommunikation.¹¹⁶ „Eating is still the social moment par excellence for keeping up with the latest news and events of other family members.“¹¹⁷

Die Zahl der gemeinsamen Mahlzeiten hat zwar abgenommen, die Bedeutung der Familienmahlzeit, vor allem unter der Woche, ist jedoch ebenfalls gesunken.¹¹⁸ Zu bemerken ist dennoch ein Bemühen um ein gemeinsames Essen der Familie und die Familientätigkeiten finden auch vermehrt um die Zeit des Essens statt.¹¹⁹ Denn ein relevantes Ergebnis ist: „Eating is still the most important activity done as a family.“¹²⁰

Vor allem in der landwirtschaftlichen Familie wird noch auf eine gemeinsame Hauptmahlzeit geachtet. Thomas Fliege spricht in diesem Zusammenhang ebenfalls von einem „Bollwerk“ gegen die Entwicklung der Moderne. Es wird erst begonnen zu essen, wenn alle am Tisch sitzen und die Tischgemeinschaft bleibt so lange bestehen, bis alle fertig sind.¹²¹ Gegessen wird in der Wohnküche oder in der Wohnstube. Die Hauptmahlzeit wird als sehr wichtig erachtet und ist ein wichtiger Punkt des Tagesprogramms. Die gemeinsame Mahlzeit fungiert als ein Mittel der sozialen

¹¹⁴ Vgl. Köstlin, Konrad 2008, hier S. 272.

¹¹⁵ Vgl. Hildebrand, Bruno u. a. 1995, S. 166.

¹¹⁶ Vgl. Mestdag, Inge und Jessie Vandeweyer: Where has family time gone? In search of joint family activities and the role of the family meal in 1966 and 1999. In: Journal of Family History, Vol. 30/3, 2005, S. 304 – 323, hier S. 305 - 308.

¹¹⁷ Ebd., hier S. 308.

¹¹⁸ Historisch gesehen sind drei Mahlzeiten am Tag, welche in (westlichen) europäischen Ländern gängig sind, eine neue Erscheinung. Drei Mahlzeiten am Tag gelten als ein bürgerliches Modell. Die Bauern und die Arbeiter orientierten sich daran, soweit es die Arbeit ermöglichte. Man kann hier von einer „Verbürgerlichung der Essenszeiten“ sprechen.

¹¹⁹ Vgl. Mestdag, Inge und Jessie Vandeweyer 2005, hier S. 311 - 313.

¹²⁰ Ebd., hier S. 320.

¹²¹ Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 326.

Interaktion, im Unterschied zur Individualisierung in bürgerlichen Milieus sowie in der Moderne allgemein.¹²²

Daraus schließen sich die Thesen:

Die Kommunikation beim Essen im bäuerlichen Milieu beziehungsweise das gemeinsame Essen für die Kommunikation spielt eine zentrale Rolle.

Die Mahlzeit wird nach der Arbeit ausgerichtet.

Wer bei der Arbeit das Sagen hat, hat dies auch beim Essen.

Das gemeinsame Essen dient als „Bollwerk“ gegen die Entwicklung der Moderne. Es wird erst begonnen zu essen, wenn alle am Tisch sitzen. Die Tischgemeinschaft wird erst beendet, wenn alle fertig sind.

Andererseits dient die Mahlzeit zur Stärkung der Familiengemeinschaft.

5.5. Die Tischordnung als „Abbild der Rang und Arbeitsordnung am Hof“

Die Tischgemeinschaft und die gemeinsame Mahlzeit als ein „Bollwerk gegen die Moderne“ und ihre Bedeutung für die Gemeinschaft wurden nun ausreichend erläutert. Es wurde auch klar ersichtlich, dass innerhalb der Tischgemeinschaft gesellschaftliche Unterschiede offen gelegt werden. Eine Möglichkeit dies zu erkennen liegt in der Tischbeziehungsweise Sitzordnung.

So beschäftigt sich unter anderem Baumgartner mit dieser Thematik und fragt nach, wer, wo sitzt, nach Unterschieden zwischen Jung und Alt, Frauen und Männern und ob die Tischordnung ein Abbild der Rang- und Arbeitsordnung auf dem Hof darstellt.¹²³ Eine Tischordnung besteht erst, wenn die Gemeinschaft um den Tisch versammelt ist. Ausgehend vom Platz des Hausvaters erfolgte die Ordnung der übrigen Angehörigen, die nach Alter, Würde, Zugehörigkeit zur Familie und von der Funktion am Betrieb abhängig war.¹²⁴ Die bäuerliche Tischordnung als „Abbild der Rang und Arbeitsordnung am Hof“¹²⁵ stellt die Funktionen der Mitglieder am Hof dar. Sie zeigte bis in das 19. Jahrhundert und zum Teil in das 20. Jahrhundert hinein die soziale Organisation des ganzen Betriebes - miteinbezogen das Gesinde - und stärkte diese rückwirkend.¹²⁶ Im österreichischen Raum war eine gemeinsame Mahlzeit an einem

¹²² Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 324 - 326.

¹²³ Vgl. Baumgartner, Karl: Die Tischordnung im alten mecklenburgischen Bauernhaus. In: Deutsches Jahrbuch für Volkskunde 11, 1965, S. 5 – 15, hier S. 12.

¹²⁴ Vgl. Schlee, Ernst. Sitzordnung beim bäuerlichen Mittagmahl. In: Kieler Blätter zur Volkskunde, Bd. VIII. Kiel 1976, S. 5 – 19, hier S. 6f.

¹²⁵ Fliege, Thomas 1998, S. 322.

¹²⁶ Vgl. Hildebrand, Bruno u. a. 1995, S. 166.

Tisch von Bauern, Gesinde und temporären Hilfskräften die Regel. Je größer der Betrieb und die Anzahl der Knechte und Mägde, desto wahrscheinlicher waren getrennte Tische und eine größere Differenzierung der Speisen.¹²⁷ Durch die Industrialisierung und Mechanisierung der Landwirtschaft, und einhergehend das Abkommen des Gesindes, war eine Beschränkung des landwirtschaftlichen Personenverbandes auf die verwandtschaftliche Verbindung die Folge. Somit wäre eine Tischordnung nach dem bürgerlichen Kernfamilien-Modell - Vater, Mutter, Kind(er) - möglich gewesen.¹²⁸ Vor Allem im Großbürgertum saß die Familie auf Stühlen rund um den Tisch im separaten Esszimmer, als Trennung zwischen Arbeits- und Wohnbereich.¹²⁹ Der Stuhl steht für Individualität, die Bank für Egalität. In der Zeit der Reformation erkämpften sich die Bürger den Stuhl von der Herrschaft. Das Sitzen wurde als elitär empfunden und die Bürger geben sich selbst durch das Sitzen auf Stühlen eine neue Identität. Die Distanz zur Herrschaft wird durch diese Handlung verringert und zugleich heben sie sich von den unteren Schichten, wie den Bauern, die auf der Bank ihren Platz einnehmen, ab. Der Stuhl gibt dem Individuum einen eigenen Ort, einen eigenen Raum für sich selbst. Die Sitzposition auf einem Sessel unterscheidet von anderen.¹³⁰ Auf der Bank sind alle gleichwertig. Soziale Differenzierungen sind dennoch an der Tischordnung ablesbar.

Folgende zentrale These gilt es für mich daraus zu bearbeiten:

Die Tisch- und Rangordnung der bäuerlichen Familie wird mit der Mahlzeit bestätigt.

¹²⁷ Vgl. Sandgruber, Roman: Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert (= Sozial- und wirtschaftshistorische Studien, Bd. 15) Wien 1982, S. 246.

¹²⁸ Vgl. Hildebrand, Bruno u. a. 1995, S. 167.

¹²⁹ Vgl. Petsch, Joachim: Eigenheim und gute Stube. Zur Geschichte des bürgerlichen Wohnens. Köln 1989, S. 31ff.

¹³⁰ Vgl. Eickhoff, Hajo: Kulturgeschichte des Sitzens. In: Ders. (Hg.): Sitzen. Eine Betrachtung der bestuhlten Gesellschaft. Ausstellung Deutsches Hygiene-Museum 25.04.1997 – 04.01.1998. Frankfurt am Main 1997¹, S. 12 – 35, hier S. 20 – 35.

6. „Fleisch bringt’s“¹³¹

Nicht nur das Essen sondern auch das Nahrungsmittel fungiert als Symbol- und Bedeutungsträger. So dienen exklusive Nahrungsmittel als Prestige- und Statusprodukte zur Identifikation sozialer Positionen und Differenzen.¹³² Im folgenden Teil möchte ich auf eines der Bezugssysteme einer Mahlzeit, der „Speise“, näher eingehen. Im Rahmen dessen stehen die Veränderungen des Fleischkonsums in Hinsicht sozial- und kulturgeschichtlicher Aspekte in der westlichen Gesellschaft, des allgemeinen Fleischkonsums im bäuerlichen Milieu und speziell im Raum (Ober)Österreich und der kulturellen Praxis des Fleischessens im Fokus. Der Fleischverzehr als Wohlstandsindikator, Differenzierungsmerkmal und Kraftspender begleitet den folgenden Abschnitt.

6.1. Zur Sozial- und Kulturgeschichte des Fleisches in westlichen Gesellschaften

Lebensmittel und Speisen verweisen auf Schicht, Klasse, Geschlecht und Alter. Sie verdeutlichen eine Position im gesellschaftlichen Raum und repräsentieren soziale Unterschiede und Ungleichheiten. Manche gelten als charakteristisch männlich oder weiblich, manche für reichere, manche für ärmere Haushalte. Es gibt jedoch ein Nahrungsmittel, das die soziale Schicht gewechselt hat. Fleisch stand bis in die 70er Jahre für Überfluss und Reichtum. Wenn es mager und zart war wurde es - im Gegensatz zu heute – überwiegend von der höhern sozialen Schicht konsumiert.

Nach dem „Core-Fringe-Leguminous-Model“ von Sidney W. Mintz setzt sich eine Speise aus den drei Komponenten Zentrum, Peripherie und Hülsenfrüchte zusammen. Das Zentrum ist das Grundnahrungsmittel. Darunter fallen stärkehaltige und kohlenhydrathaltige Lebensmittel wie Kartoffel und Getreidearten. Die Peripherie ist die Zutat zum Grundnahrungsmittel und soll das Essen geschmacklich und farblich verbessern. Beispiele dafür sind Fleisch, Fisch, Gemüse und Saucen. Diese geben Aufschluss auf die soziale Herkunft.¹³³ Beilagen fehlen bei ärmeren sozialen Gruppen

¹³¹ Werbeslogan des AMA-Marketings für Fleisch und Fleischwaren. <http://www.ama-marketing.at/index.php?id=658> (Zugriff am 4.11.2009)

¹³² Vgl. Schmoll, Friedemann 1999, hier S. 301.

¹³³ Vgl. Barlösius, Eva 1999, S. 96 - 131.

häufig, bei wohlhabenden Küchen treten Fleisch oder Fisch als ein Haupt- und Grundnahrungsmittel zur Beilage auf.

„Die Balance von Grundnahrungsmittel und Beilagen, von Zentrum und Peripherie, konkret von Getreide und Kartoffeln auf der einen Waagschale und Fleisch, Fisch, Gemüse und Milchprodukte auf den anderen, war und ist noch immer der wichtigste Schlüssel, um die soziale Stellung einer Küche zu identifizieren.“¹³⁴

Hülsenfrüchte dienen als Proteinlieferant, sie werden als eigenständiger Bestandteil des Essens jedoch kaum genutzt. Dazu gehören Bohnen, Erbsen und Soja, das oft bezeichnete „Fleisch des armen Mannes“. Nach diesem Modell ist die Gewichtung von Zentrum, Peripherie und Leguminosen nicht veränderbar. Das stärkehaltige Grundnahrungsmittel befindet sich trotz interner Verschiebungen immer im Zentrum. Diese Verschiebungen sind abhängig von Wohlstand, Macht und Status. Fleisch zum Beispiel könnte somit nicht in das Zentrum vordringen. Das Verhältnis von Zentrum und Peripherie lässt sich allerdings sehr wohl umkehren, ist nicht statisch, sondern dynamisch. Denn Nahrungsmittel sind sozial differenziert und unterliegen einer kulturellen Bewertung. Weiters ist der historische Wandel beziehungsweise der Wohlstand einer Gesellschaft auf dem der Nahrungsüberfluss oder Nahrungsmangel basiert, mit einzubeziehen. So gab es Zeiten, in denen nicht nur von privilegierten sozialen Gruppen vermehrt Fleisch gegessen wurde.

Durch die Industrialisierung und mit einhergehend eine Wohlstandsgesellschaft, rückte das Fleisch in das Zentrum. Kartoffeln, Getreideprodukte und Gemüse sind rundherum angerichtet. Notzeiten führen zu einer Entwicklung in entgegen gesetzter Richtung. Das Fleisch verliert den Platz am Teller, denn es muss darauf verzichtet werden. Die Grundnahrungsmittel rücken in das Zentrum zurück. Für den Fall moderner Wohlfahrtsstaaten trifft diese Entwicklung einer Rückkehr der Grundnahrungsmittel zum Zentrum nicht ganz zu. Ein Verzicht auf Fleisch würde mehr als bei anderen Lebensmitteln eine Verarmung preisgeben. Denn Fleisch weist heute noch trotz Massentierhaltung auf gesellschaftlichen Wohlstand hin und das Essen von Fleisch verdeutlicht die Zugehörigkeit an diesem.¹³⁵ Andererseits ist zu beobachten, dass mit einem höheren Einkommen der Konsum von Fleisch, Getreideprodukten und Kartoffeln abnimmt, hingegen nimmt der von Obst und Gemüse zu.¹³⁶ In den letzten Jahren kann in den westlichen Industriegesellschaften das neue Ideal einer kalorien- und fettarmen

¹³⁴ Barlösius, Eva 1999, S. 132.

¹³⁵ Vgl. ebd., S. 126 - 133.

¹³⁶ Vgl. Barlösius, Eva 2005, hier S. 66.

Ernährung beobachtet werden. Eine Folge daraus ist der Verzehr von qualitativ hochwertigem und von weniger Fleisch. Die Präferenzen für bestimmte Nahrungsmittel sind nicht nur auf die finanzielle Stellung zurückzuführen. Bestimmte Lebensmittel, so auch Fleisch, werden geschlechtskulturell zugeordnet. Fisch wird daher eher als eine Speise der Frau klassifiziert, ein Steak gilt im Gegensatz dazu als männlich. Hier geht es um die männliche Identität, denn der Mann hat „mit vollem Mund und einem kräftigen Biss zu essen“¹³⁷. Fleisch und Blut sind männlich konnotiert, pflanzliche Nahrung und Milch weiblich konnotiert. Eine weitere Differenzierung in Zusammenhang mit dem Essen von Fleisch liegt in der Zubereitungsart. Als „männliche“ und hochrangige Zubereitungsarten werden Braten und Rösten verstanden. Kochen und Backen stehen für „weiblich“ und niederrangig. So war unter anderem im Mittelalter der Braten eine Speise der Herrscher, das Kochfleisch die des Volkes.¹³⁸

6.2. Fleisch. Macht. Kraft. Zum allgemeinen Fleischkonsum im bäuerlichen Milieu

Im Mittelalter waren die Begriffe Fleisch und Macht stark miteinander verknüpft. Dies drückte sich im hohen Fleischverbrauch der Herrschenden aus. Die bäuerliche Gesellschaft jedoch konnte nur bei Festen oder in der Schlachtsaison mit Fleisch rechnen. Während der industriellen Revolution im 19. Jahrhundert stand die Fleischproduktion für die ökonomischen Entwicklungen. Fleisch wurde zur Quelle der menschlichen Leistungsfähigkeit erklärt und eine preisgünstige Fleischproduktion wurde von der organisierten Arbeiterschaft angestrebt. Die Grundlage für dieses Ziel war die Industrialisierung der Landwirtschaft. Der Fleischkonsum wurde als förderlich für die Vitalität und die Leistungsfähigkeit des Menschen betrachtet.¹³⁹ Hier kommt die soziokulturelle Bedeutungsebene körperlicher Arbeit zum Ausdruck, die für die Kulturanalyse zentral ist. Denn Körperlichkeit „entpuppt sich als ein Maßstab von Werten und Verhaltensmustern, in denen soziale Unterschiede, soziale Unterscheidungen und Neubewertungen im Zuge des Modernisierungsprozesses beschrieben und sichtbar gemacht werden können“¹⁴⁰. Die körperliche Arbeit und die

¹³⁷ Haenger, Peter: Das Fleisch und die Metzger. Fleischkonsum und Metzgerhandwerk in Basel seit der Mitte des 19. Jahrhunderts. Zürich 2001, S. 27. Vgl. auch dazu: Bourdieu, Pierre: Die feinen Unterschiede. Frankfurt am Main 1997⁷, S. 308.

¹³⁸ Vgl. Haenger, Peter 2001, S. 11 - 27.

¹³⁹ Vgl. ebd., S. 9 - 27.

¹⁴⁰ Fliege, Thomas 1998, S. 246.

Leistungsfähigkeit des Menschen ist die Basis der Existenzsicherung des Bauern, die Grundlage für die Stall- und Feldarbeit und für die wirtschaftliche Stellung des Hofes. Diese körperliche Arbeit als ein Unterscheidungsmerkmal bestimmt, ungeachtet der Technisierung und Mechanisierung der Landwirtschaft, das bäuerliche Leistungs- und Selbstbewusstsein.¹⁴¹ Die Arbeitserleichterung brachte daher keinen Wandel der Ernährungsgewohnheiten mit sich. Eine kräftige, nahrhafte und reichliche Nahrung im landwirtschaftlichen Betrieb steht dem heutigen Trend der gesunden Ernährung im städtischen Milieu gegenüber. Kalorienreiche und reichhaltige Kost steht für den erreichten Wohlstand und damit für einen schwer arbeitenden Menschen. Es scheint, als ob die Erfahrung des Hungers noch nicht in Vergessenheit geraten ist.¹⁴² So Bourdieu:

„Der neuen Verhaltensmaxime der Mäßigung um der Schlankheit willen, deren Grad der Anerkennung mit steigender sozialer Stufenleiter wächst, setzt der Bauer [...] seine ‚Moral des guten Lebens‘ gegenüber.“¹⁴³

Fettes Fleisch und vor allem Nahrhaftigkeit sind hier bedeutend aus Gründen der Sättigung.¹⁴⁴ Wie schon erwähnt dient hier anscheinend die Mahlzeit vor allem der Sättigung und weniger zur Herstellung der familialen Identität. In wie weit die Sättigung im Bezug auf das Fleisch essen eine Rolle spielt, wird weiter unten auf der Grundlage der Interviews erörtert. Noch heute sind die eigens produzierten Lebensmittel sehr zentral in der bäuerlichen Ernährung. Selbstversorgung und Vorratshaltung sind im ländlichen Raum weit verbreitet und alltäglich. Fleisch ist sehr wichtig in der wöchentlichen Menüfolge. Gebratenes Fleisch wird nun jedoch, zumindest in den 1970er bis 1990er Jahren, dem gekochten vorgezogen.¹⁴⁵ Wesentlich ist hierbei auch die Bedeutung des Sonntagsessens. An diesem Tag wird auf eine besonders aufwendige Weise gekocht um den Sonntag vom Alltag abzuheben.¹⁴⁶ Es gibt Fleisch, sei es ein Sonntagsbraten oder das Schnitzel. Diese Wertschätzung des Sonntags beruht nicht nur auf religiösen Gründen. Die Anwesenheit der ganzen Familie zählt hier ebenso als relevanter Faktor für gutes Essen am Tisch.¹⁴⁷ Dies steht im Widerspruch zur These von Utz Jeggle. Bei ihm dient die bäuerliche Mahlzeit vor allem der Sättigung und weniger zur Stärkung der familialen Identität.¹⁴⁸ Fliege betont auch

¹⁴¹ Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 246f.

¹⁴² Ebd., S. 313f. Vgl. auch dazu: Kees, Margarete 2006, S. 52.

¹⁴³ Bourdieu, Pierre: Die feinen Unterschiede, Frankfurt am Main 1997⁷, S. 292f.

¹⁴⁴ Vgl. Jeggle, Utz 1988, hier S. 204.

¹⁴⁵ Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 315. Vgl. auch dazu: Kees, Margarete 2006, S. 53.

¹⁴⁶ Vgl. Kees, Margarete 2006, S. 53.

¹⁴⁷ Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 317f.

¹⁴⁸ Vgl. Jeggle, Utz 1988, hier S. 201.

einen immer stärker werdenden Einfluss internationaler Küchen in den bäuerlichen Alltag.¹⁴⁹

6.3. Fleisch essen im Raum (Ober)Österreich

Die Höhe des Fleischverzehrs wird als ein Wohlstandsindikator betrachtet¹⁵⁰ und ist zusätzlich abhängig von der Region, der Größe des bäuerlichen Betriebes und der Nähe zur Stadt. In den 1950er Jahren wurde von Bauern großer Höfe mehr Fleisch gegessen, als von denen kleinerer Betriebe.¹⁵¹ Durch Beispiele des 18. und 19. Jahrhunderts aus dem österreichischen Raum wird ein Unterschied bezüglich der Kost des Gesindes deutlich. Hier liegt die Spanne zwischen täglichem Fleischgenuss und Fleisch nur ab und zu an Sonn- und Feiertagen. Seit dem späten 18. Jahrhundert wird bei Bauern ein Ansteigen des Fleischverbrauches verzeichnet. Um diese Zeit genossen Stadtbauern täglich Fleisch außer am Freitag, reiche Bauern vier- bis fünfmal pro Woche. Auch Bauern in den kargereren Gegenden Ober- und Niederösterreichs kamen auf zwei bis drei Mal pro Woche auf ihren Fleischgenuss. In Zonen des Mittelgebirges und in den inneralpinen Tälern, wurde noch seltener Fleisch gegessen, gebietsweise nicht einmal am Sonntag. Hier wird die soziale Kluft der Bauern untereinander und zwischen dem Gesinde durch das Essen/Nicht-Essen von Fleisch ersichtlich. Das Nahrungsmittel Fleisch als ein Differenzierungsmerkmal wird deutlich gemacht.

Nicht nur die Höhe des Fleischverzehrs, auch die Art des Fleisches und die Zubereitungsart geben Hinweise auf die soziokulturelle und ökonomische Stellung und deren Wandel. So war und ist der Verzehr von Rind-, Schweinefleisch oder Geflügel ebenso regional heterogen und schwankend. Rindfleisch steht eher für die bürgerliche Küche, am bäuerlichen Tisch wurde es nur zu besonderen Anlässen verzehrt.¹⁵² Die Dominanz des Schweinefleisches in der Ernährung, vor allem seit dem späten 19. Jahrhundert, ist auf ökonomische Gründe zurückzuführen. Denn die Produktion von Kartoffeln und Schweinefleisch war billiger als die von Brot und Rindfleisch.¹⁵³ Der seltene Rindfleischverzehr kann dadurch begründet sein, dass die Rinder als Nutztiere galten, sie wurden zur Arbeit am Feld eingesetzt, geben Milch, bringen Geld ein und sind daher mehr wert als die Schweine.

¹⁴⁹ Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 321.

¹⁵⁰ Vgl. Sandgruber, Roman 1982, S. 153.

¹⁵¹ Kees, Margarete 2006, S. 52.

¹⁵² Vgl. Sandgruber, Roman 1982, S. 155 - 169.

¹⁵³ Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 310.

Zusammenfassend für dieses Kapitel ergeben sich folgende Thesen:

Es wird Wert gelegt auf eine kräftige und nahrhafte Nahrung als Zeugnis für den erreichten Wohlstand.

Andererseits tendiert die bäuerliche Küche heute zu kalorien- und fettarmer Ernährung, zu qualitativ hoch stehendem und weniger Fleisch. Internationale Küchen finden Platz im Speiseplan.

Dem bäuerlichen Milieu liegt mehr an der Kraft des (männlichen) Körpers.

Der Sonntag wird durch besonderes Essen, durch besonders zubereitetes Fleisch, sowie durch die Anwesenheit der gesamten Familie wertgeschätzt.

Bestimmte Lebensmittel sind geschlechtsspezifisch zugeordnet. Fleisch steht für den Mann, Fisch für die Frau.

7. Familien-Essen am Bauernhof. Zur Analyse

7.1. Drei in Einem – Mann, Hof und ... Schwiegermutter

Die patrilokale Wohnordnung ist prägnant für die landwirtschaftliche Familie. Alle fünf interviewten Bäuerinnen haben auf den Hof ihres Mannes geheiratet. Sie heirateten zwar ihren Mann, doch in den Interviews dominiert das Erzählen über die Zusammenarbeit mit ihren Schwiegermüttern und somit die Beziehung zu ihnen. Die Schwiegermutter und deren Aufgaben werden bezüglich Fragen nach der Arbeitsaufteilung zu aller erst betont:

„I: [...] wer hatte damals welche Aufgaben und so? Also, was hast du gemacht, was dein Mann gemacht, was deine Schwiegereltern?
M: Ja, die Schwiegermutter hat praktisch immer gekocht, solange sie noch können hat. [...]“¹⁵⁴

„[...] Jauchespritzen und so Sachen, dass hat immer die Schwiegermutter früher getan.“¹⁵⁵

„Wer ist für was zuständig? ... Stallgehen tut die Oma, [...]“¹⁵⁶

Schwiegermutter und Schwiegertochter teilen sich zum Großteil die Arbeitsbereiche Haushalt, Garten, Stallarbeit und die Obhut der Kinder. Der Ehemann als Arbeitskollege am Betrieb kommt im Gespräch kaum vor. Das Arbeitsspektrum der Frauen verschiedener Generationen ist an ihre Zeit und an die technische Entwicklung angepasst.

Maria S., kommt 1956 mit 19 Jahren auf den Betrieb. Die Mechanisierung und Technisierung der Landwirtschaft in der Nachkriegszeit war noch nicht weit fortgeschritten. Die betriebliche Leistung und Beschaffenheit wächst schrittweise. Mann und Frau sind zusammen nach draußen auf das Feld arbeiten gegangen. Beide wurden am Feld als Arbeitende gesehen und die Frau übernahm ebenfalls schwere körperliche Arbeit, wie die Jauche mit dem Ross ausfahren, eggen und pflügen, mähen und rechen. Trotzdem wird dem Mann eine höhere Position, die des Familienoberhauptes, zugesprochen. Er war es, der die Tests in der Schule von den Kindern unterschrieb, obwohl die Mutter mit den Kindern gelernt hat. „Aber unterschrieben hat der Papa! [...] Das haben wir immer so ... haben wir immer gesagt, ‚da, geht’s zum Papa!‘ oder ...

¹⁵⁴ Interview mit Maria S. (geb. 1937), am 02.05.2009, Transkript S. 1.

¹⁵⁵ Interview mit Hanna E. (geb. 1953), am 02.06.2009, Transkript S. 2.

¹⁵⁶ Interview mit Elfriede S. (geb. 1957), am 29.04.2009, Transkript S. 1.

ganz problemlos. Auch beim Elternsprechtag ist immer der Mann hinein gefahren, zu ihnen.“¹⁵⁷ Dennoch sucht sie eine zweckmäßige Rechtfertigung dafür: „Ich hätte ja gar nicht fahren können mit dem Auto.“¹⁵⁸ Der Mann kann schon Autofahren. Er besitzt diese neue Kenntnis, die der Frau noch nicht zugesprochen wird. Seine Vormachtstellung innerhalb der Familie wird wiederum gestützt. Der familiäre Lebens- und Arbeitsbereich hat sich stark verändert. Nach und nach wurden Maschinen für den Betrieb als auch für den Haushalt zugekauft. Ein Beispiel hierfür ist die Gefriertruhe. Die Arbeitskraft der Frau wurde draußen am Feld benötigt. So arbeitete Maria S. überwiegend draußen. Die Arbeit im Haushalt, sowie größtenteils die Obhut der Kinder erledigte, mit Anweisungen ihrerseits, die Schwiegermutter. Die Haushaltstätigkeit wird (von ihr selbst) als weniger wichtig erachtet als die Arbeit am Feld, wie eine Aussage bezüglich des Tischabräumens zeigt. „Ja, das hab ich schon selber getan! Die Männer haben eh hübsch etwas anderes zu tun gehabt. Oft haben wir es eh drawig gehabt... Heu abladen gehen haben müssen, dann hat man es schnell ein wenig hineingestellt [in die Abwasch].“¹⁵⁹ Der Wandel durch die Technisierung und Mechanisierung der Landwirtschaft und die Auswirkungen auf die Bäuerinnen wird im Heimatbuch wie folgt beschrieben:

„Durch den Maschineneinsatz wurde auch die Arbeit für die Bäuerin ganz anders. Die Mägde wurden immer weniger. Die Melkmaschine war eine große Erleichterung. [...] Das Tiefgefrieren wurde eingeführt im Jahre 1955 mit der 1. Gemeinschaftsanlage. Das hat sich stets verbessert, heute hat jede Bäuerin eine oder gar zwei Gefriertruhen. Das Kochen ist dadurch erleichtert, immer frisches Fleisch zur Hand. [...] Trotzdem hat die Bäuerin kein leichtes Leben, sie muß mit dem Traktor fahren und dem Bauern bei jeder Arbeit, die er nicht allein bewältigen kann, helfen. Es gibt keine Knechte und Mägde mehr. Bei den meisten Bauernhäusern sind Bauer, Bäuerin, Kleinkinder und alte Eltern das ganze Hauspersonal.“¹⁶⁰

Zirka dreißig Jahre später: Die Landwirtschaft hat sich maschinell weiter entwickelt. Die Frau kommt verstärkt zurück in den Innenbereich. Elfriede S. heiratet auf den Hof. Ihre Arbeit draußen am Feld wird seltener verlangt. Ihre Aufgabengebiete sind der Haushalt, die Ferienwohnungen des Urlaubs am Bauernhof und die Zulieferung und der Verkauf im Bauernmarkt des Ortes. Die Tätigkeiten draußen sind die gebückten Arbeiten, das Melken und Rechen. Der Mann hilft ab und zu beim Melken, überwiegend macht sie es jedoch alleine oder ihre Töchter helfen ihr bei der Arbeit. Diese übernehmen ihre Rolle.

¹⁵⁷ Interview mit Maria S. (geb. 1937), am 02.05.2009, Transkript S. 16.

¹⁵⁸ Ebd., Transkript S. 16.

¹⁵⁹ Ebd., Transkript S. 11.

¹⁶⁰ Rosa Eder: Bauernbrauch – Bauernkost. In: Heimatbuch Tragwein. Tragwein 1987, S. 327.

Die Aufgaben der Männer sind die Traktorarbeiten, die Wald- und Feldarbeit sowie auch die Arbeiten der Administration. Alle haben ihre Aufgaben, ob draußen oder drinnen, trotzdem kommt der Arbeit der Männer mehr Geltung zu. Die Frau betrachtet ihre Arbeit als minder. „Der [Großvater] ist der Bravste! Der arbeitet im Holz, auf den Feldern, fährt mit dem Traktor.“¹⁶¹ Brigitte K. ist heute die Betriebsführerin ihres Hofes. Konträr war die Lage 1974, als sie auf den Hof kam. „Ich war mehr oder weniger für den Haushalt zuständig. Hab gemolken und die Kinder. Und das Gachteln [die Gartenarbeit] hab ich über gehabt [war meine Aufgabe]. Gleich von Anfang an. Und überall mithelfen halt. Ja, das war es.“¹⁶² Hier, obwohl sie über ihre eigenen Aufgabengebiete verfügte, betrachtet sie sich selbst als die Zu-Arbeiterin ihres Mannes. Sie spricht von „mithelfen“. Ihre Schwiegermutter überlässt ihr den Haushalt und arbeitet weiterhin draußen am Feld. Sie hat nicht mehr gekocht oder gemolken seit dem Brigitte K. am Hof ist.

Die Zusammenarbeit mit der Schwiegermutter ist einschneidend und prägt das Leben der Bäuerinnen. Gründe für diese starke Präsenz der Schwiegermutter sind die teilweise Abwesenheit der Männer durch Nebenerwerb und die gemeinsame Haushaltstätigkeit und Stalltätigkeit der Jung- und Altbäuerin. In der Abwesenheit des Mannes waren und sind somit die Frauen für den Betrieb verantwortlich. „Und, ich mein irgendeine andere Arbeit war zum Beispiel Dreschen oder was, Jauchespritzen und so Sachen, dass hat immer die Schwiegermutter früher getan.“¹⁶³ „Ja. Ich hab gemolken. Gemolken hab dann eigentlich schon ich. [...] Nein. Nicht von Anfang an. Aber einen Teil. Weißt eh. Die Hälfte sie, die Hälfte ich.“¹⁶⁴ So wie gemeinsam gemolken wurde, wurde auch häufig gemeinsam im Haushalt gearbeitet. „Ja und eigentlich haben wir viel, eigentlich auch viel gemeinsam gekocht. Zum Beispiel wenn eine draußere Arbeit war, hat die Oma gekocht und ich bin dann halt um halb 12 herein gekommen und hab ihr fertig machen geholfen.“¹⁶⁵ Das Zusammenspiel von Schwiegertochter und Schwiegermutter nimmt viel Raum ein, die mit dem Ehemann weniger. Die Schwiegertochter übernimmt mit dem Einzug auf den Hof teilweise die Arbeiten der Schwiegermutter - vor allem jene, die im Zusammenhang mit der Küche und den Kühen stehen.

¹⁶¹ Interview mit Elfriede S. (geb. 1957), am 29.04.2009, Transkript S. 2.

¹⁶² Interview mit Brigitte K. (geb. 1955), am 29.05.2009, Transkript S. 4.

¹⁶³ Interview mit Hanna E. (geb. 1953), am 02.06.2009, Transkript S. 7.

¹⁶⁴ Ebd., Transkript S. 3.

¹⁶⁵ Ebd., Transkript S. 2.

Zu Beginn des 21. Jahrhunderts ist erneut ein Wandel spürbar. Mechanisierung und Technisierung sind hoch entwickelt. Dennoch verlässt die Bäuerin die unsichtbare Arbeit am Herd und begibt sich auf das Feld. Sie übernimmt schrittweise wieder die produktive Arbeit, die Arbeit des Mannes. Brigitte K. ist durch ihre Scheidung zur alleinigen Betriebsführung gezwungen. Sie organisiert den Betrieb, den Haushalt und die Familie. „Die Chefin bin ich. (lacht) Anschaffen tu auch ich. (lacht) Ah. Arbeiten tu auch das meiste ich.“¹⁶⁶ Notwendig und unabdingbar ist die Unterstützung eines Zivildieners, der jede zweite Woche am Betrieb lebt und arbeitet. Auch Hanna E. ist durch den Tod ihres Mannes nun alleinige Betriebsführerin. Ihr ältester Sohn ist Eigentümer des Hofes. Eva, ihre Schwiegertochter, wohnt seit 10 Jahren am Betrieb. Noch trägt Eva nicht die alleinige Verantwortung über einen Arbeitsbereich. Sie hilft ihrem Mann bei der Arbeit draußen und bei seiner Most- und Saftproduktion. Sie unterstützt auch ihre Schwiegermutter beim Mostheurigen, beim Bauernladen, bei den Feriengästen und sie führen, trotz eigener Wohnung, einen gemeinsamen Haushalt. Sie übernimmt sukzessive immer mehr Aufgaben ihrer Schwiegermutter. Sie kann als eine Zu-Arbeiterin ihres Mannes, sowie auch ihrer Schwiegermutter betrachtet werden. Andererseits, Eva ist eine Frau, die wieder (gerne) draußen arbeitet. Familie und Betrieb lässt sich für sie im Beruf der Bäuerin gut miteinander vereinbaren. Eva kehrt nicht durch ihre Tochter an den Herd beziehungsweise in den Haushalt zurück. Gleichwohl entwickelte sie durch diese ein Interesse am Haushalt und am Kochen. Auch wenn Eva als Zu-Arbeiterin gesehen werden kann, sehen sie und ihr Mann diese Stellung am Hof nicht als weniger wert an. Norbert E.: „Ich mache alles. [...] Die anderen machen noch viel mehr...“¹⁶⁷ Eva: „Ich. Nein. Zuständig nicht, das macht sie, aber, ohne mich geht es auch irgendwie nicht ganz. Ein wenig helfe ich auch mit.“¹⁶⁸ Die beiden treffen zudem die Betriebsentscheidungen gemeinsam: „Die Entscheidungen machen wir alles. Wir entscheiden.“¹⁶⁹

Bei allen drei Betrieben wird trotz separater Wohnbereiche der alten Generation beziehungsweise der jungen Generation der Alltag gemeinsam verbracht. Es wird gemeinsam gearbeitet und gelebt. Dies bedeutet, dass zu Mittag immer für die gesamte Familie gekocht und gemeinsam gespeist wird. Norbert und Eva E. haben sich vor zehn Jahren eine eigene Wohnung ausgebaut. Diese wird aber nur zum Schlafen benutzt,

¹⁶⁶ Interview mit Brigitte K. (geb. 1955), am 29.05.2009, Transkript S. 1.

¹⁶⁷ Interview mit Eva E. (geb. 1976), am 02.06.2009, Transkript S. 1.

¹⁶⁸ Ebd., Transkript S. 7.

¹⁶⁹ Ebd., Transkript S. 3.

obwohl sie über eine eigene Küche verfügen. „Wir leben getrennt. Aber essen und leben miteinander. [...] Wir gehen in der Früh hinunter und gehen am Abend wieder schlafen. Ich finde – wir sind eigentlich Schlafgeher. (lacht)“¹⁷⁰ Dieser Versuch einer Trennung von Wohn- und Arbeitsbereich der Generationen ist einerseits als eine Orientierung an bürgerlichen Leitbildern zu interpretieren. Andererseits dient die separate Wohnung, auch wenn sie nicht im Alltag genutzt wird, für eine gewisse Individualität und für mehr Freiheit. Sie ist ein Ort, den man hat, falls man ihn braucht. Obwohl sie es schon anstrebt einen eigenen Haushalt zu führen, vor allem jetzt durch die Tochter, lässt sich dies noch nicht in die Praxis umsetzen. Die derzeitige Arbeitsaufteilung und die Lebenssituation werden als „geschickt“¹⁷¹ angesehen. Getrennt geführte Haushalte und kein gemeinsames Essen sind in dieser Lebens- und Arbeitswelt als Indize für Konflikte innerhalb der Familie zu interpretieren. Tradierte Lebens- und Arbeitsweisen haben das Leben der Bäuerin auch in dem Punkt verändert, dass die Hausfrauenideologie – die Kindererziehung liegt im Zuständigkeitsbereich der Frau¹⁷² - langsam durchbrochen wird. Dies zeigt auf eine postfordistische Verbürgerlichung: Die Kinder werden in der bürgerlichen, sowie hier in der bäuerlichen Familie nicht mehr nur der Frau, sondern beiden Elternteilen zugeteilt. Gemeinsame Kindererziehung und das Übernehmen von Hausarbeiten seitens der Männer wird gängig. Norbert E. hilft seiner Tochter beim Essen, die Familie E. macht mit der ganzen Familie einen Schiurlaub und der Schwiegersohn von Brigitte K., der kocht und das Essen austeilt, sind nur einige Beispiele für eine spürbare Auflockerung beziehungsweise Gleichberechtigung der Geschlechterverhältnisse. Auch die vorherrschende patrilokale Wohnordnung wird unterbrochen. Der Schwiegersohn von Brigitte K. zieht auf den Hof.

Durch die Verbesserung der Maschinen, wie durch den Einsatz der Gefriertruhe, hat sich der Lebens- und Arbeitsbereich der Bäuerinnen stark verändert. Die Haushaltsführung wurde in vielen Punkten erleichtert. Dies wirkte sich besonders auf das Essen von Fleisch und auf die Zubereitungsarten aus.

„Früher hatten sie ja nur ein Geselchtes, gell? [...] wenn ich so zurück denke, als ich ein Kind war, da hat es ja dann erst die Kühlhäuser gegeben, dass

¹⁷⁰ Interview mit Eva E. (geb. 1976), am 02.06.2009, Transkript S. 5.

¹⁷¹ Ebd., Transkript S. 5.

¹⁷² Vgl. dazu: Rosenbaum, Heidi: Proletarische Familien. Arbeiterfamilien und Arbeiterväter im frühen 20. Jahrhundert zwischen traditioneller, sozialdemokratischer und kleinbürgerlicher Orientierung. Frankfurt am Main 1992: Das bürgerliche Hausfrauenideal, dem Mann eine Freude zu machen, ist von den Arbeiterfamilien übernommen worden. Es herrschte eine strikte Rollenteilung: Die Frau war für die Haushaltsführung und die Kindererziehung zuständig, der Mann für das Einkommen.

weiß ich schon als Kind. Vor 50 Jahren hatten sie auch noch keine Kühltruhe. Da haben sie das ‚Grüne Fleisch‘ gesagt.“¹⁷³

Die Haushaltsführung der Bäuerin unterlag im Bereich des Einkaufens einem Wandel. Es wird mehr zugekauft und auf Vielfalt geachtet. Die Subsistenzwirtschaft ist noch insofern vorhanden, dass ein eigener Gemüsegarten bewirtschaftet wird. „Ja, was man halt braucht. Von Nudeln angefangen über Reis, die Lebensmittel. Man hat ja nicht mehr viel am Hof. Also die Milch und im Garten, was wir halt im Garten haben. [...] Von Kräutern angefangen, über Salat, Karfiol, Kohlrabi, Bohri, ja alles. Erdäpfel ein wenig. Und Erdbeeren und Ribisel. Zum Saftmachen vieles.“¹⁷⁴ Das Einkaufen selbst kann ebenso als eine neue Praxis der Bäuerin betrachtet werden. Die Altbäuerin Maria S. hat kaum Lebensmittel zugekauft, nur Grundnahrungsmittel, die ihr Mann meist besorgte, wenn er unterwegs war. Auch Brigitte K. erzählt von der Schwierigkeit des Einkaufens, der Abhängigkeit von ihrem Mann in diesem Punkt, und dem Erlangen von Freiheit durch den selbstständigen Einkauf.

„Damals mit dem Einkaufen, das war nicht so einfach. Weil [mein Mann] ja arbeiten gegangen ist und ich hab kein Auto gehabt. Ich hätte extra fortfahren müssen, wenn er heim gekommen ist. Und damals hatten wir eh einen Stress, dass wir mit der Arbeit zusammengekommen sind. Jetzt hab ich ihm entweder... [...] Entweder ich bin an einem Samstag schnell hinauf gefahren. Oder ich hab dem Papa einen Zettel mitgegeben und er hat mir das beim Heimfahren schnell mitgenommen. Da hat er dann halt auch oft gesagt, dass haben sie nicht gehabt. Weil er vergessen hat. (lacht) Ja, und wie er dann nicht mehr arbeiten gegangen ist, bin ich mir selber einkaufen gegangen. Sonst wäre ich überhaupt nicht aus dem Haus gekommen.“¹⁷⁵

Das Leben einer Bäuerin hat sich in den letzten fünfzig Jahren stark gewandelt - einerseits die Rolle im Betrieb und im Haushalt, andererseits die Position innerhalb der Familie. Deutlich wird, dass der Haushalt selbst einen anderen Stellenwert bekommen hat. Der Haushalt wird modern. Es wird mehr Wert darauf gelegt und die Stellung der Bäuerin gleicht sich dem bürgerlichen Hausfrauenideal an. Die Bäuerin wechselt ihr Aufgabengebiet von draußen nach drinnen und wieder nach draußen. Sie passt sich an die Entwicklung des Hofes, an die Familienverhältnisse und an die Rollenaufteilung im Betrieb an. Andererseits ist ein Aufbrechen der traditionellen innerfamiliären Arbeitsaufteilung im Haushalt sowie im Betrieb festzustellen. Die Arbeit einer Bäuerin ist hart, sie wird dennoch von ihr selbst gering geschätzt. Sie stellt sich als Zu-Arbeiterin des Mannes dar, obwohl sie, wie an Hand Brigitte K. und Hanna E. ersichtlich wird, in

¹⁷³ Interview mit Elfriede S. (geb. 1957), am 29.04.2009, Transkript S. 16.

¹⁷⁴ Interview mit Brigitte K. (geb. 1955), am 29.05.2009, Transkript S. 12.

¹⁷⁵ Ebd., Transkript S. 11.

der Lage ist den Betrieb alleine zu führen. Die Schwiegermutter hat solange sie den Kochlöffel in der Hand behält eine spezielle Position inne und verweist die Schwiegertochter in die Rolle als ihre Zu-Arbeiterin.

7.2. „Den Kochlöffel gebe ich nicht her“ oder wer bei der Arbeit das Sagen hat, hat dies auch beim Essen

Die Bäuerin mit der Autorität über Küche und Kühe bestimmt, was gekocht wird und was auf den Tisch kommt. Diese Machtposition besitzt man mit der Übergabe und Annahme des Kochlöffels. Brigitte K. heiratet auf das Haus ihres Mannes. Die Schwiegermutter übergibt ihr sogleich die Bereiche Küche und Stall. Seit diesem Zeitpunkt an kocht sie und sie kocht vor allem das, was ihr schmeckt. Berücksichtigt wird dennoch der Geschmack der Männer, so wie heute der des Zivildieners. Wenn dieser da ist, gibt es immer Fleisch. Bei Hanna E. ist dies different. Hier überlässt ihr die Schwiegermutter noch nicht komplett die Küche. Diese will ihre Stellung am Betrieb noch nicht aufgeben beziehungsweise der Betrieb befindet sich noch in ihrem Eigentum. Hanna und ihre Schwiegermutter teilten sich die meisten Arbeiten untereinander auf. Der Mann ging im Nebenerwerb arbeiten – der Betrieb lag letztendlich zum Großteil in den Händen der beiden Frauen. Zu Beginn kochte nahezu immer die Schwiegermutter. Nur den Sonntag überließ sie Hanna. Nachdem der Betrieb Hanna und ihrem Mann gehörte und sie Kinder hatten, wurde das Kochen Hanna übertragen. Als die Schwiegermutter jedoch älter und schwächer wurde, durfte diese wieder kochen, „weil es einfach leichter war“¹⁷⁶. Hanna hat dies immer für „gerecht“ empfunden. Obwohl die Arbeit in der Küche offensichtlich als einfache und nicht so harte Arbeit empfunden wird, hat die Köchin im Haus eine gewisse Vormachtstellung inne, zumindest zwischen den Frauen. So eine Erinnerung von Hanna: „... das weiß ich noch, wie sie gesagt hat, ‚den Kochlöffel lass ich nicht aus!‘ Hat die Oma gesagt. Direkt beim Heiraten war das, goi.“¹⁷⁷ Eva E. nimmt eine andere Position ein. Sie bestimmt mit beim Essen, wenn sie es will. Sie nimmt den Kochlöffel freiwillig zur Hand. Eva kocht, wenn sie Einfluss auf die Küche nehmen will. Da ihrem Geschmack nach fleischloser Küche wenig entgegengekommen wird, kocht sie, wenn sie kein Fleisch essen möchte. Sie richtet die Jause am Abend her, da sie damit den Arbeitstag beenden

¹⁷⁶ Interview mit Hanna E. (geb. 1953), am 02.06.2009, Transkript S. 2.

¹⁷⁷ Ebd., Transkript S. 3.

möchte. Ihre Position in der Küche deckt sich auch mit der im Betrieb. Auch hier ist sie nicht direkt für dieses Aufgabenfeld verantwortlich. Sie sucht sich die Arbeit aus, die ihr Spaß macht und ihrem und dem Interesse ihres Kindes entgegen kommt.

Die Köchin entscheidet zwar über die Speisen, die anderen Familienmitglieder, vor allem die Männer, beeinflussen indessen durch ihren Geschmack und ihre Wünsche die Küche. Bei Hanna E. gab es an einem Samstag häufig die Lieblingsgerichte der Kinder, da diese an diesem Tag alle zu Hause waren. Es gibt häufig Fleisch, da dem Geschmack der Männer entsprochen wird. Individuelle Vorlieben und Bedürfnisse werden berücksichtigt. Es wird durch die Nahrungszubereitung aufeinander geachtet und gegenseitige Wertschätzung gezeigt. Elfriede S. erzählt: „Beim Opa müssen wir schauen, dass er brav isst. Er jammert eh nicht viel herum, aber trotzdem müssen wir schauen, dass wir was kochen was er mag, denn er fällt schon fast vom Fleisch.“¹⁷⁸

Auch ihr Mann Hanns S. steuert die Küche durch den Zukauf von Fleisch nach seinem Geschmack und aus ökonomischen Gründen. Ein Mastferkel für den Hausgebrauch ist zu teuer, daher der Kauf eines Dammwildes – dies hat er entschieden. „Es ist echt teuer – 80 € für ein Schwein! Und es ist ja auch deswegen, weil wir auch ein anderes Fleisch gekauft haben. Dammwild haben wir jetzt gekauft. Und ein Reh hat er jetzt gekauft. [...] Und er mag gern Reh. Der Mann.“¹⁷⁹ Der Geschmack des Mannes steht über dem Geschmack der Frau. Die Männer brauchen „halt dann schon eine Wurst oder irgendein Fleisch dazu – sonst verziehen sie das Gesicht“¹⁸⁰. Dem hingegen scheint die Altbäuerin Maria S. auf ihren eigenen Geschmack keinen Wert zu legen. Der Essensgenuss hat für sie keine Relevanz. Das Satt werden steht im Vordergrund: „Ich mag alles! [...] Esse ich halt weniger – da hast bald genug von etwas. [...] Essen tut man alles!“¹⁸¹ Bei ihr ist keine Form der Verfeinerung spürbar. Gegessen wird, was auf den Tisch kommt. Dies kann darauf zurückzuführen sein, dass die Frau immer die Reste zu Essen bekam, beziehungsweise gegessen hat – ohne Widerrede: „Selber ist man dann zum Schluss, halt das Restlwer. Vielleicht haben sie dann eh etwas stehen lassen.“¹⁸²

Die Frau hat zwar den Kochlöffel in der Hand und hat das Sagen über das Essen. Trotzdem bestimmt der Mann zum Beispiel durch den Zukauf von Fleisch über die Küche mit und ist Entscheidungsträger. Seine Wünsche und Bedürfnisse stehen über denen der Frau. Zum anderen ergibt sich der Speiseplan in der familiären Praxis. Hier

¹⁷⁸ Interview mit Elfriede S. (geb. 1957), am 29.04.2009, Transkript S. 8.

¹⁷⁹ Ebd., Transkript S. 3.

¹⁸⁰ Ebd., Transkript S. 9.

¹⁸¹ Interview mit Maria S. (geb. 1937), am 02.05.2009, Transkript S. 12.

¹⁸² Ebd., Transkript S. 7.

spielen die Beziehungen eine Rolle. Es wird in der Speisenzubereitung auf Wünsche und Bedürfnisse eingegangen: Die Lieblingsspeisen der Kinder werden gekocht. Der Großvater bekommt, was ihm schmeckt, damit er viel isst und fit bleibt. Die Beziehungen innerhalb der Familie drücken den Speiseplan aus, und umgekehrt sind an Hand des Speiseplans die familiären Beziehungen abzulesen. Eva E., die keine bestimmte Rolle im Betrieb hat, hat die Freiheit über ihr Zutun den Speiseplan zu ändern und auf ihn einzuwirken. Sie hat (noch) eine individuelle Stellung im Haushalt und Betrieb, ist noch nicht eingeplant. Sie hat (noch) nicht die Hauptverantwortung, wie über die Küche und muss (noch) nicht auf das Wohl des gesamten Familienbetriebes achten.

7.3. Die Ordnung bei Tische oder „Ja, jeder hat sein Platzler!“¹⁸³

Die bäuerliche Tischordnung ist geprägt von einer streng eingehaltenen Platzordnung, die die Rangordnung innerhalb der Familie und des Betriebes, sowie die innerfamiliären Beziehungen darstellt. Diese Tischordnung ist im folgenden Abschnitt auf die des Mittagessens bezogen, da dieser nur hier strikt nachgekommen wird. Das Mittagessen selbst ist Thema des nächsten Kapitels. Alle Interviewpartnerinnen zeigten beziehungsweise schilderten und zeichneten eine ähnliche Gestaltung des Essplatzes: Der Essbereich, ob in der Küche, in der Stube oder im Esszimmer besteht immer aus einem großen Tisch, einer Eckbank – häufig dreiseitig – und Stühlen. Die Eckbank, ein egalitäres Sitzmöbel für viele Personen und der Stuhl als ein Möbel für Individualität kombinieren in Anbetracht dessen den bürgerlichen und den bäuerlichen Einrichtungsstil. Die kochende Bäuerin hat ihren Platz immer auf dem Sessel, der am kürzesten Weg zur Küche beziehungsweise zur Küchenanrichte steht.

„Ja, ich bin immer da gesessen, weil ich immer gehen hab müssen, nicht? Zum Herd und so, daher war das immer mein Sessel.“¹⁸⁴

„Küche, da sitze ich. Weil ich hab am Nahesten in die Küche (lacht)“¹⁸⁵

Am Tisch herrscht Ordnung nach den Kriterien Alter und Geschlecht. Diese sind an Hand der Sitzposition, die zusätzlich mit der Praxis des Austeilens zusammenhängt, zu erkennen. Die Kinder sitzen immer, entweder getrennt nach Buben und Mädchen oder geordnet nach dem Alter, auf der Bank. Nur in dem Fall, dass einem Kind eine

¹⁸³ Interview mit Elfriede S. (geb. 1957), am 29.04.2009, Transkript S. 5.

¹⁸⁴ Interview mit Brigitte K. (geb. 1955), am 29.05.2009, Transkript S. 7.

¹⁸⁵ Interview mit Hanna E. (geb. 1953), am 02.06.2009, Transkript S. 7.

Sonderposition zukommt, wird dies unterbrochen. Die älteste Tochter von Brigitte K. sitzt auf dem Sessel neben ihrer Mutter. In ihrer Position unterstützt sie ihre Mutter in deren Haushaltstätigkeiten. Zusätzlich wird ihre Rolle als Stütze der Mutter in Familienangelegenheiten ersichtlich. Die/Derjenige, die/der kocht, teilt immer das Essen aus, bedient und räumt den Tisch ab. Das Essen hintragen dient als Mittel der Präsentation seiner geleisteten Arbeit. Diese Art der Essensausgabe verdeutlicht insbesondere die Position in der Familie. Ausgeteilt wird nach den Kriterien Alter und Geschlecht. Zuerst die Kleinkinder und die Alten, dann die Männer, die Frauen, die Kinder und zum Schluss die Köchin selbst. Das Essen wird im Alltag auf den Tisch gestellt und jeder kann sich nehmen, so viel er will. Dem Fleisch kommt hier eine besondere Wertigkeit zu, da es immer bereits in der Küche aufgeschnitten und am Tisch ausgeteilt wird. Obwohl der Sesselplatz der Bäuerin mit Arbeit und Verpflichtungen verbunden ist, wird dieser nicht ohne weiteres abgegeben. Dieser Platz wird behauptet.

„Ja, ich habe eigentlich schon meinen Platz immer ein wenig behauptet. Weiß ich nicht warum. Aber logischer Weise. Weil wenn ich da herbei gesessen wäre, hätte wer anderer gehen müssen.“¹⁸⁶

Die Tischordnungen und die Situierung der einzelnen Familienmitglieder drücken innerfamiliäre Beziehungen aus, die mit einer Ordnung der Nahrung verbunden sind. Bei Familie K. ist das jüngste Kind immer links von der Mutter gesessen, da es noch am meisten Nähe und Hilfe braucht. Eine mittlere Tochter sitzt neben der Großmutter und dem Vater auf Grund einer sehr engen Beziehung zu ihnen. „Die (...) war immer ein wenig ein Oma und Papa Mäderl.“¹⁸⁷ Die älteste Tochter sitzt rechts neben der Mutter auf einem Sessel – ihr ist eine spezielle Rolle zugeordnet. Sie ist eine Stütze der Mutter im Haushalt, im Betrieb und bei Familienangelegenheiten. Seitdem die Familie durch die Scheidung und den Auszug einiger Kinder kleiner geworden ist, hat sich die Tischordnung jedoch aufgelockert und wird nicht mehr so streng eingehalten. Dies dokumentiert ein Verschieben der Rollen in der Familie und im Betrieb. Häufig kochen die Kinder, auch der Schwiegersohn, und tragen das Essen auf den Tisch. Die Mutter wird somit bedient und muss nicht mehr auf ihrem Stammsitz sitzen. Sie ist die neue Familienoberhaupt. Sie wird bedient und dadurch gewürdigt. Wie schon erwähnt, ist Eva als eine Art Zu-Arbeiterin ihres Mannes und ihrer Schwiegermutter zu sehen. Ihre Stellung im Familienbetrieb ist an ihrer Sitzposition abzulesen. Sie hat noch keinen fixen Platz. Sie sitzt auf der Bank und hat einen weiten Weg in die Küche, obwohl sie

¹⁸⁶ Interview mit Brigitte K. (geb. 1955), am 29.05.2009, Transkript S. 8.

¹⁸⁷ Ebd., Transkript S. 7.

immer der Schwiegermutter hilft. Wenn diese nicht da ist, übernimmt sie deren Platz am Sessel.

„Eva: Macht mich voll fertig, wenn ich kochen muss...

I: Dann musst du hinzu kriechen.

Eva: Ja! Sobald die Hanni nicht da ist, kann koche ich automatisch, ist eh klar. Dann sitz ich immer da. (zeigt auf den Platz von Hanni)

I: Dann übernimmst du den Platz von ihr?

Eva: Ja! Weil es einfach geschickter ist so. Und ich glaube bei allen Arbeitern sitzt die Mutter neben der Küche. Den kürzesten Weg, den hat immer die Mutter. [...] Kannst schneller springen.“¹⁸⁸

In diesem Zusammenhang werden einige Fragen, Problemstellungen und Doppeldeutigkeiten aufgeworfen. Erstens: Der Sessel steht für Individualität und für eine herausgehobene Position innerhalb der Familie. Diese Position ist der Hausfrau beziehungsweise der Bäuerin vorbehalten. Der Mann sitzt auf der Bank, gleichgestellt mit den Kindern. Andererseits bedient die Frau und begibt sich damit in eine zweitrangige Position. Zweitens: Die Frau bedient, teilt das Essen und das portionierte Fleisch aus. Der Mann bekommt das erste Stück, sie selbst gibt sich den Rest, das letzte Stück Fleisch. Durch das (Fleisch-)Essen wird eine ambivalente Rangordnung der bäuerlichen Familie dargestellt. Einerseits ist die Frau als Arbeitskraft unverzichtbar und ebenso bedeutend für den Betrieb wie der Mann. Trotzdem wird der Mann von ihr selbst höher positioniert und sie begibt sich in die Rolle einer Dienerin. Ihre Arbeit, als eine versteckte, unsichtbare, wird von der Gesellschaft nicht gesehen und somit weniger anerkannt. Auch die Frau selbst sieht sich als Zu-Arbeiterin, betrachtet ihre Arbeit als minder und begibt sich mit dem Essen der Reste in eine niedrigere Position. Drittens: Obwohl die Frau, ob draußen oder drinnen, genau so viel arbeitet und ebenso ihre Leistung für den Familienbetrieb erbringt, ist es selbstverständlich, dass sie das Essen austeilt. Warum? Der kocht, der teilt immer aus. Will dadurch gezeigt werden, was Frau in der Küche - da eine unsichtbare Arbeit - geleistet hat? Die Bäuerin sitzt auf dem Sessel, weist auf ihre wichtige Position im Familienbetrieb hin. Andererseits, sie kocht, teilt das Essen aus, sie bekommt als Letzte das Essen und sie räumt wiederum den Tisch ab. Sie bedient die anderen. Dies wird einerseits durch ihre Sitzposition in unmittelbarer Nähe zur Küche erklärt, auf der anderen Seite behauptet sie auch diesen Platz und ihre Arbeiten während des Essens. Ihre Stellung wird erneut unhinterfragt gefestigt. Der Platz des Bauern, auf der Bank und von der Küche weit entfernt, weist auf seine Lage

¹⁸⁸ Interview mit Eva E. (geb. 1976), am 02.06.2009, Transkript S. 10.

des Bedient werden durch seine Frau hin. Er bekommt an erster Stelle das Essen und das beste Stück Fleisch und hat während dessen keine Arbeiten am Esstisch zu verrichten. Der Bauer kann sich beim Essen von seiner geleisteten Arbeit erholen. Er, seine Position innerhalb des Familienbetriebes und seine Arbeit werden dadurch anerkannt.

7.4. „Zum Essen is!“

Bei allen drei Betrieben ist die Hauptmahlzeit – warm und meist zwei bis drei Gänge – immer zu Mittag, ob unter der Woche oder am Wochenende, zwischen 12:00 und 13:00 Uhr. Jede Familie hat eine festgelegte Essenszeit. Das Frühstück und die Jause (das Abendessen) sind individueller angepasst. Ob es getrennt oder gemeinsam eingenommen wird ist abhängig von der jeweiligen Familie, ob Werktag oder Wochenende und von den einzelnen Familienmitgliedern, die einen Beruf nachgehen oder nicht. „Wir tun um halb acht frühstücken und ... am zwölf essen. [...] Am Abend? Da tun wir jausen so um Sechsi. Alle miteinander. Entweder vor oder nach dem Stall, je nach dem, ... wie wir halt einen Hunger haben.“¹⁸⁹ „Die Mahlzeit wird nach der Arbeit ausgerichtet“ meint, dass die Arbeit über der Mahlzeit, über der verdienten Pause und somit über der gemeinsamen Zeit mit der bäuerlichen Familie steht.¹⁹⁰ Dies kann nicht bestätigt werden. Das Gegenteil ist der Fall. Die Arbeit wird nach der Mahlzeit orientiert, die nach den familiären Bedürfnissen abgestimmt ist. Durch dieses Handeln nach individuellen Bedürfnissen wird das Verhältnis von Familie und Betrieb ersichtlich. Was ist wichtiger? In diesem Punkt steht die Familie über dem Betrieb. Als Elfriede S. auf den Betrieb gekommen ist, wurde noch um 12:00 Uhr mittags gegessen. Da ihr Mann zirka um halb eins von der Arbeit nach Hause kommt, hat sie dies geändert. Sie wollte gemeinsam mit ihrem Ehemann zu Mittag essen. Trotzdem hadert sie mit dieser Entscheidung aus Betriebs-, Arbeits- und Zeitgründen:

„Ja, das hat sich vielleicht auch deswegen so ergeben ... denn ... ah ... ich hab immer mit Opa und Oma alleine essen müssen. Und der Hanns hat auch alleine gegessen. [...] Und wir auch, das war gestört. [...] Ja ... das hat sich dann so ergeben ... auf der einen Seite war eh ich da der Fürsacher gewesen. Auf der anderen Seite wäre es vielleicht besser, man hätte schon gegessen.

¹⁸⁹ Interview mit Hanna E. (geb. 1953), am 02.06.2009, Transkript S. 5.

¹⁹⁰ Vgl. dazu: Jeggel, Utz 1988, S. 189 – 205, hier S. 201.

Weil es wäre besser man isst am Zwölf, weil der Nachmittag länger ist. Auf der anderen Seite das zizerlweise Essen ist auch ein Schmarren.“¹⁹¹

Das Essen im bäuerlichen Haus gehört zum Alltag, scheint keine wohlverdiente Pause zu sein, keine Erholung von der Arbeit, sondern gehört fix zum Tagesablauf dazu. Das Essen zu Mittag ist eher eine Unterbrechung, die die Arbeit am Nachmittag verzögern kann. Andererseits nimmt die Jause als zentraler Abschluss des Tages an Bedeutung zu. Der Bürger und gleichfalls der Bauer essen am Abend, enthoben vom Alltag als Übertritt vom Tag zur Nacht, von der Arbeit zur Ruhe:

„Das Zusammengetrommelt wird und gemeinsam gejausnet wird, ja, weil da bin eher ich die gerne auf die Uhr schaut. Weil ich will nicht, dass man – und jetzt mit der Kleinen einfach, weil die soll zwischen fünf und sechs – ich denk mir, wenn wir um sechs jausen, dann ist das voll super. Dann gibt es ein Ende am Tag. Früher hast dahin gearbeitet, dahin gearbeitet. Hast irgendwie wann gejausnet und da ist es halb neun, acht auch geworden, was ich, einfach, ja... Da geht der Tag ewig lange dahin. Ich denk mir einfach, nach einer Jause ist der Tag bei uns abgeschlossen. Also nach der Jause, ist, ist es einfach fertig. Dass wir nach der Jause noch einmal arbeiten gehen, dass ist eigentlich gar nicht.“¹⁹²

In diesem Kontext wird das Essen gehen am (Sonntag-)Abend mit Freunden oder nur mit dem Ehemann relevant. Dies spielt vor allem bei Eva und Norbert, der heutigen jungen Generation, eine Rolle. Moderne, bürgerliche Einflüsse und Erfahrungen sind hier auffindbar. Der Tag wird in Arbeit und Freizeit eingeteilt. Diese individuelle Freizeitgestaltung, ob Essen gehen oder in den Urlaub fahren, leitet auch den bäuerlichen Alltag.

Küche sowie Esszimmer, die Orte des Essens im Alltag, sind eingerichtet nach einem scheinbar traditionellen bäuerlichen Muster: die zwei- oder dreiseitige Eckbank, ein großer Küchentisch und zwei Sessel auf einer oder zwei Seiten. Das Material ist Holz. Vom Esstisch aus sind der Innenhof und das Betriebsgebäude zu sehen. Die Bäuerin sitzt dem Fenster gegenüber. Sie hat den Überblick über die Familie und über den Betrieb. Das Esszimmer taucht als neuer Raum auf, als ein Raum abgetrennt von der Küche und von der Stube. Dieser Raum gleicht dem bürgerlichen Ideal eines separaten Esszimmers, abgetrennt vom Alltagsgeschehen. Der Ort der Zubereitung verschwindet aus dem Blickfeld. Die Bauernstube, ebenso eingerichtet mit der bäuerlichen Tischecke, kommt nur zu besonderen Anlässen in Gebrauch. Sie wird zu Familienfesten, Feiertagen und wenn Gäste zu Besuch sind, benutzt. Sie dient als Repräsentationsraum.

¹⁹¹ Interview mit Elfriede S. (geb. 1957), am 29.04.2009, Transkript S. 13.

¹⁹² Interview mit Eva E. (geb. 1976), am 02.06.2009, Transkript S. 23.

Wenn in der Stube gegessen wird, wird groß aufgetischt. Das Essen wird serviert, nicht auf die Mitte des Tisches gestellt.

„Ja! Außer, es sind alle, ... wenn alle kommen [...] dann sitzen wir in der Stube. Dann sitzen wir in der Stube. Dann sitzen wir immer da. [...] Die Stube wird eigentlich nie verwendet. [...] Das ist so. Also, wenn die Hanni Besuch bekommt, dann geht sie in die Stube. Aber wir verwenden sie eigentlich nie. [...] Also, alles was besonders ist, dann essen wir in der Stube.“¹⁹³

Die Stube - die Decke ist mit einem Stuckmuster versehen - dient der Repräsentation und zur Würdigung von besonderen Anlässen und von Gästen. Dieser Stuck weist auf das Bürgertum hin. Insbesondere das Großbürgertum verfügte Mitte des 18. Jahrhunderts über einen Repräsentationsraum mit einer Stuckdecke.¹⁹⁴ In bürgerlichen Wohnungen kam ebenso die Stuckornamentik vor, jedoch wurde damit sparsamer umgegangen. Im Mittelpunkt der bürgerlichen Wohnung war der Salon oder das Wohnzimmer, die gute Stube. Hauptbestandteil war auch hier im Gegensatz zur Bauernstube eine Sitzgruppe mit einem runden oder ovalen Tisch und Stühlen.¹⁹⁵ Gleichwohl wie die bürgerliche Stube des 18. Jahrhunderts dient die Bauernstube der Familie E. für Repräsentationszwecken. Die Stube wird/wurde nicht genutzt um die Einrichtung darin zu schonen.¹⁹⁶ Andererseits konnten ebenso Bauernstuben dieser Zeit einfache Stuckdecken aufweisen.¹⁹⁷

Obwohl im bäuerlichen Familienbetrieb vermehrt eigen produzierte Nahrungsmittel verzehrt werden, kann nicht, entgegengesetzt der These von Hildebrand, von einer engen Beziehung zwischen Essgerät, dem Essen und dem Essenden gesprochen werden. Die Nahrungsmittel vom Hof werden geschätzt und bevorzugt, doch durch den Zukauf von anderen Lebensmitteln und die Möglichkeit des Einkaufens wird diese Wertschätzung geringer. Andererseits wird den eigenen Produkten wieder eine neue Bedeutung zugemessen.

„Wir gehen eigentlich auch nicht einkaufen. Eigentlich gehen wir ganz selten einkaufen. Wir brauchen eigentlich nur, weiß ich nicht, was man halt nicht

¹⁹³ Interview mit Eva E. (geb. 1976), am 02.06.2009, Transkript S. 11.

¹⁹⁴ Vgl.: Petsch, Joachim: Eigenheim und gute Stube. Zur Geschichte des bürgerlichen Wohnens. Köln 1989, S. 39.

¹⁹⁵ Vgl. Petsch, Joachim 1989, S. 40.

¹⁹⁶ Vgl. Ebd., S. 31.

¹⁹⁷ Bedal, Konrad: Prunk mit Holz, Putz und Farbe. Zu aufwändigen Stubengestaltungen im ländlichen Franken vor 1820, vorwiegend anhand von Beispielen des Fränkischen Freilandmuseums in Bad Windsheim. In: Angerer, Birgit: Pracht. Prunk. Protz. Luxus auf dem Land (= Schriften süddeutscher Freilichtmuseen, Bd. 4.). Finsterau 2009, S. 167 – 182.

auf dem Bauernhof hat. Alles was Lebensmittel sind, wird ganz selten gekauft. Weil wir eigentlich viel, fast alles selber haben.“¹⁹⁸

Dies wird durch die neue Tendenz zur biologischen Landwirtschaft unterstützt. Eva E. schätzt die eigenen Produkte aus der Landwirtschaft sehr. Sie bringt zusätzlich die Erfahrungen mit den Urlaubsgästen mit, die den Gemüsegarten und die Fleischwaren nutzen dürfen und erfreut darüber sind. Für sie ist es zusätzlich durch ihr Kind wichtiger geworden, welche Lebensmittel sie verwendet. Sie achtet beim seltenen Einkauf auf Bioprodukte.

„Generell schaue ich von wo es kommt. Generell schaue ich auf die Marke. Generell schaue ich ob Bio darauf steht oder nicht. Dann schaue ich auf den Preis. Wenn kaum ein Unterschied ist, ist eh klar, dass ich Bio nehme. Wenn hohe Unterschiede sind, dann, dann... wenn ich es selber kaufe, dann leiste ich mir das. Auch wenn es noch so teuer ist. Aber ... wenn ich es nicht oft brauche, dann leiste ich mir das. Wenn es aber ein Produkt ist, dass ich immer brauche, und es ist ein Unterschied zwischen Bio und Nicht-Bio, dann nehme ich eigentlich das Nicht-Bio.“¹⁹⁹

Vor allem beim Kauf von Fleisch achtet sie auf „100 % nur österreichische Qualität“²⁰⁰. Der Betrieb ist ein Bio-Betrieb. Die Familie E. hat sich primär aus ökonomischen Gründen für die Umstellung des Betriebes entschieden, sie steht jedoch mittlerweile für die ökologischen Ideale ein und identifiziert sich damit. Dies drückt sich unter anderem durch die bewusst biologische Ernährung und die Förderung von lokalen und regionalen Produkten aus. Der Kauf von Bio-Fleisch, Gemüse und Obst im Bauernladen und das Eintreten für die eigenen Produkte nach außen sowie nach innen sind Beispiele für die ökonomische Motivation dahinter. Eine Veränderung in der Ernährung und die Beschäftigung damit können durch die eigenen Kinder und mit der Vorstellung darüber was gesund für Kinder ist, angeregt werden.

„Hab ich früher gar nicht geschaut. Aber nach dem wir jetzt auch, nach dem wir auch eben noch nicht lange Bio sind. Wir haben uns früher nie mit dem befasst, jetzt wird es mehr und mehr. Und eigentlich ist es mir schon voll wichtig. Ich bin hineingewachsen, nach dem ich ... ja, durch [meine Tochter] bin ich hineingewachsen. [...] Darum passt es jetzt auch mit dem Bauernhof voll super zusammen. [...] Bin nicht vorher der gewesen, der nur Bio gekauft hat, darum ... wie wir Stall gebaut haben und dadurch haben wir auch alle Kosten und so aufgeschlüsselt. Und darum sind wir darauf gekommen mit

¹⁹⁸ Interview mit Eva E. (geb. 1976), am 02.06.2009, Transkript S. 13.

¹⁹⁹ Ebd., Transkript S. 15.

²⁰⁰ Ebd., Transkript S. 15.

Bio fährt wirklich um einiges besser. Bekommst viel mehr für das Stück Vieh.“²⁰¹

Durch die Agrarpolitik wird die biologische Landwirtschaft unterstützt. Die Bauern als Unternehmer handeln marktorientiert und setzen sich aus ökonomischen Gründen damit auseinander um das Überleben ihres Betriebes absichern zu können. Durch die Beschäftigung mit diesem Thema wird ihnen dies selbst wichtig. Es kommt zu einem Wandel der kulturellen Ideale: Zu der ökonomischen Motivation dahinter stoßen ökologische Ideale, die mit der Zeit in den Vordergrund dringen. Obwohl der Betrieb vor allem aus finanziellen Motiven gehandelt hat, passt sich die Familie an die biologische Landwirtschaft an und achtet weiters verstärkt auf eine biologische Ernährung. Gesund und biologisch Essen, als bürgerliches Geschmacksideal, gelangt über den ökonomischen Weg in die bäuerlichen Familien.

Es ist auch ein Wandel der Haltbarmachung zu verzeichnen. So wichtig die Innovation der Gefriertruhe für den (ländlichen) Haushalt war, für die Ernährung und die Vorratshaltung, so nimmt nun die Wertschätzung wieder ab. Für Eva E. ist es wichtig frische Nahrungsmittel zu kaufen und zu essen. Die zunehmende Mobilität und das damit verbundene erleichterte Einkaufen, machen den alltäglichen Nutzen der Gefriertruhe banaler und frische (und eigen produzierte) Lebensmittel werden bevorzugt.

7.5. „Sonntag ist Fleischtage“ oder wie der Sonntag durch besonderes Essen und die ganze Familie wertgeschätzt wird

„Was ist heut für ein Tag, heut ist Sonntag, heut ist Lumpentag“, so heißt es in einem bekannten Volkslied. Ebenso treffend wäre „Was ist heut für ein Tag, heut ist Sonntag, heut ist Fleischtage“. Das Mittagessen am Sonntag in der bäuerlichen Familie steht für besonders zubereitetes Fleisch und gemeinschaftliches Essen. Der Sonntag soll sich durch das Essen vom Arbeitsalltag unter der Woche abheben. Er soll besonders werden. Zum Essen am Sonntag gehört ein gutes Stück Fleisch, sei es ein Schnitzel, ein Braten oder ein Huhn.

„Weißt eh, das [Dammwild] hast ja nicht jeden Tag. Das kocht man, wenn es ein wenig besser zugehen soll.“²⁰²

²⁰¹ Interview mit Eva E. (geb. 1976), am 02.06.2009, Transkript S. 14.

²⁰² Interview mit Elfriede S. (geb. 1957), am 29.04.2009, Transkript S. 3.

„Ansonsten gibt es ein Brat'l nur am Sonntag. [...] Fleisch auf jeden Fall. Soßfleisch, oder was Geschnetzeltes. Oder ich koche schon vor. [...] Oder ein Schnitzel. Oder mal ein Reh oder mal ein Dammwild.“²⁰³

„Jo. Also, unter der Woche hat es nicht immer sein müssen. Nein, nein. Da hat man eh immer schauen müssen, dass man eine Jause gehabt hat. [...] Ja, an einem Sonntag haben wir schon immer geschaut, dass wir ein Fleisch bekommen!“²⁰⁴

Wer an einem Sonntag, wer unter der Woche kocht zeigt ebenso auf die Bedeutung des Tag des Herren, beziehungsweise des Lumpentages, sowie auf die Abgrenzung zum Alltag. Brigitte K. erzählte von der Zeit, als sie auf ihrem Elternhaus die Lehre zur „ländlichen Hauswirtschaft“ machte. In dieser Zeit, Anfang der 1970er Jahre, hat sie unter der Woche immer gekocht während ihre Mutter draußen am Feld gearbeitet hat. „Die [Mutter] hat nicht viel gekocht. Die Mutti hat an einem Sonntag gekocht. Also die meiste Zeit unter der Woche ist sie draußen gewesen und ich hab halt gekocht.“²⁰⁵ Als Hanna auf den Hof ihres Mannes heiratete, kochte die Schwiegermutter überwiegend unter der Woche. Der Sonntag war allerdings Hanna, der neuen „Hausfrau“, vorbehalten, außer wenn es Schnitzel gab.

„Aber Schnitzel gemacht hat immer die Oma. Weil das hat sie besser gekonnt als wie ich. (lacht) Ah. Das Schnitzel hat immer die Oma gekocht, das hat sie auch bis in die späten Jahre gekocht. Weil es einfach sie besser gekonnt hat. Ja. Und sie hat auch sehr gut gekocht. Und ich glaub, dass ich auch gut koche!“²⁰⁶

Die Schwiegermutter will sich den letzten Rest ihrer Stellung im Hause durch das Schnitzel - durch das Braten von Fleisch als eine hochrangige, bürgerliche Zubereitungsart - erhalten. Den Kochlöffel hat sie zwar mittlerweile abgegeben, aber durch ihr Können im Schnitzel braten, macht sie sich noch unabdingbar und behält ihren Status im Betrieb bei. Hanna überlässt ihr dies, weist aber darauf hin, dass sie selbst auch eine gute Köchin ist, dass sie es selbst genau so gut könnte.

Am Sonntag wird reichlich aufgetischt und es wird auf gute Küche geachtet. Der Fleischverzehr macht den Sonntag aus.

„Schnitzel, Hendl, Rindsroulade. Wenn wir ein Kalb abgestochen haben einen Kalbsbraten. Am Sonntag irgendwas, ja, irgendwas Gutes. (lacht) [...]

²⁰³ Interview mit Elfriede S. (geb. 1957), am 29.04.2009, Transkript S. 4.

²⁰⁴ Interview mit Maria S. (geb. 1937), am 02.05.2009, Transkript S. 3f.

²⁰⁵ Interview mit Brigitte K. (geb. 1955), am 29.05.2009, Transkript S. 13.

²⁰⁶ Interview mit Hanna E. (geb. 1953), am 02.06.2009, Transkript S. 2.

Am Sonntag hat es schon immer ein Fleisch gegeben. Nie. Und auf das Sonntagessen hab ich immer ... das war wichtig.“²⁰⁷

Am Sonntag werden häufig drei Gänge gekocht. Ein zeitintensives und aufwendig zubereitetes Essen unterscheidet vom alltäglichen Essen an den Werktagen. Das Fleisch essen am Sonntag wird in einer traditionellen Handlung begründet. „Ja, weil es vielleicht Tradition ist. Weil zum Sonntag Essen irgendwie ein Fleisch gehört. [...] Und auch vielleicht früher, dass man an einem Sonntag mehr Zeit gehabt hat zum Kochen.“²⁰⁸ Das Sonntagessen ist trotzdem Veränderungen unterlegen. Der Sonntag als „Lumpentag“ ist ebenso wichtig, besser gesagt die Freizeit nimmt an Bedeutung zu.

„Und auch vielleicht früher, dass man an einem Sonntag mehr Zeit gehabt hat zum Kochen. Heut zu Tage ist es wieder anders. Heute ist das ganz anders. Da sag ich lieber an einem Sonntag, da koch ich lieber etwas Schnelles. [...] Aber früher war es einfach so. Die Kinder, alles zum Selber machen, ja, die Kinder rund herum. Und dann hast halt in der Früh schon die Nachspeise gemacht.“²⁰⁹

Das Mittagessen am Sonntag hat seinen Stellenwert verloren. Noch vor einigen Jahren, trotz der vielen Arbeit unter der Woche und den Kindern, musste das Sonntagessen speziell sein. Dient das aufwendig zubereitete Essen am Sonntag zum Ausdruck des Wohlstandes, den man sich im Laufe der Jahre, nach den Nachkriegsjahren, erarbeitet hat? Drückt es die Wohlstandsgesellschaft aus, die Jahre des Wirtschaftswunders? Oder steht das reichhaltige Essen in Verbindung mit der Gemeinschaft der Familie?²¹⁰ Umso mehr Leute und Familienmitglieder zum Essen anwesend sind, umso mehr und besser gibt es zu Essen.

„Ja... das kommt darauf an, ob uns das Kochen recht freut oder eher nicht. Und wie viele Leute da sind. Wenn nur zwei oder drei da sind, dann machen wir was Schnelles. [...] Was halt schnell geht. Wenn mehr da sind dann gibt es ein Hendl, einen Braten oder Schnitzel oder so.“²¹¹

Je mehr Leute, umso mehr Gemeinschaftsgefühl wird empfunden. Dies wird mit besonderem Essen gewürdigt – es zahlt sich aus aufzukochen. Diese Gemeinschaft ist vor allem an einem Sonntag vorhanden. „Ja gemeinsam wirklich nur am Wochenende. Höchstens am Sonntag. Weil wirklich jeder irgendwie heim kommt oder noch nicht daheim ist. Außer eben am Sonntag, weil jeder daheim ist.“²¹²

²⁰⁷ Interview mit Hanna E. (geb. 1953), am 02.06.2009, Transkript S. 10.

²⁰⁸ Ebd., Transkript S. 10.

²⁰⁹ Ebd., Transkript S. 10.

²¹⁰ Vgl. dazu: Fliege, Thomas 1998.

²¹¹ Interview mit Brigitte K. (geb. 1955), am 29.05.2009, Transkript S. 9.

²¹² Interview mit Elfriede S. (geb. 1957), am 29.04.2009, Transkript S. 14.

7.6. *Mahlzeit ist Familienzeit oder „Beim Essen spricht man nicht!“*

In der bäuerlichen Familie spielt vor allem der Sonntag für die Gemeinschaft eine Rolle. Es wird zusammen Mittag gegessen. Eine gemeinsame Jause der ganzen Familie überwiegt am Sonntagabend. Ein Grund liegt in der Anwesenheit aller Familienmitglieder. Dies wird durch gemeinsames Essen gefeiert und Zeit wird dadurch miteinander verbracht. In diesem Kontext steht die Kommunikation bei Tisch - das Plaudern, Diskutieren und auch Beten innerhalb der bäuerlichen Familie beziehungsweise Tischgemeinschaft. Das Verweigern oder sich nicht Zeit nehmen für die gemeinsame Mahlzeit wirkt sich störend auf die Familiengemeinschaft aus oder weist auf Konflikte hin. „Aber es reißt halt auch hier und da einmal ein, dass sie nicht aufstehen und dass man dann kein gemeinsames Frühstück hat. Und die Kinderlein erst zum Mittagessen daher kriechen. (lacht)“²¹³ Obwohl Brigitte K. bei dieser Aussage lacht, spürt man, dass sie dieser Zustand stört, dass sie gerne gemeinsam frühstücken würde und für sie das familiäre Beisammensein wichtig ist. Andererseits wird zusammen Mittag und Abend gegessen und die Gemeinschaft gepflegt. Eine Verweigerung der Tischgemeinschaft zeigt auf Familienkonflikte. Ein Beispiel hierzu erzählt Brigitte K. Als ihr Schwiegervater noch lebte, aßen auf Wunsch und Drängen des selbigen Jung und Alt getrennt. Er verweigerte die Küche von der Schwiegertochter, die seit ihrer Einheirat für den Haushalt und das Kochen zuständig war. Diese Verweigerung der Tischgemeinschaft steht für den Familienkonflikt im Allgemeinen, denn die Beziehung aller zum Schwiegervater war problematisch und heikel.

„Ja, sagen wir so, der [Schwiegervater] hat, die Schwiegermutter hätte uns [vom Schwiegervater aus] nicht helfen dürfen – zu der Arbeit. [Mein Mann] ist aber arbeiten gegangen. [...] Und ein kleines Kind haben wir gehabt. Ja, sie hätte uns eigentlich hängen lassen sollen, obwohl uns die Wirtschaft nicht gehört hat. [...] Ja, und [als] der Schwiegervater auch nicht mehr [war], da hat dann eh die Oma auch mit uns [gegessen].“²¹⁴

So wie das gemeinsame Essen ist das gemeinsame Gebet und das miteinander Reden wichtig für die Familiengemeinschaft. Das Beten als eine Form der Kommunikation spielt(e) bei allen Familien eine Rolle, obwohl das Tischgebet teilweise unüblich wird. Es wird erst gebetet, wenn alle am Tisch sitzen – oder stehen, wie Maria S. erzählt:

²¹³ Interview mit Brigitte K. (geb. 1955), am 29.05.2009, Transkript S. 13.

²¹⁴ Ebd., Transkript S. 3.

„Da sind wir aufgestanden und haben gebetet und dann hat man gegessen. Heute sitzt man, oder wir sitzen ja immer gleich und dann betet man erst. Früher ist man gestanden...dann haben wir uns erst niedergesetzt.“²¹⁵

Wie relevant das gemeinsame Beten für die Familiengemeinschaft ist, wird durch das Zusammenwarten auf die einzelnen Familienmitglieder verdeutlicht. Familie E. verlagert das Beten in diesem Sinn auf das Ende der Mahlzeit, da zu diesem Zeitpunkt die Anwesenheit aller sicher ist. Die Kommunikation bei Tisch wird allerdings nicht immer als angenehm betrachtet, sondern kann ein Störfaktor sein, auch Konflikte auslösen oder auf diese hinweisen:

„Früher haben sie immer geredet. Dort ist mehr geredet worden als heute! Heute mögen sie es ja nicht, beim Essen. Beim Essen soll man nicht sprechen! Das sagt der Kleine schon immer!“²¹⁶

So wichtig das gemeinsame Mahl für die Familie und für den privaten familiären Informationsaustausch ist, so entscheidend ist es für die Entfaltung und die Angelegenheiten des Betriebes. Während der Mahlzeit werden Betriebsentscheidungen gefällt, ausgesprochen, diskutiert und die Arbeit wird eingeteilt. Das gemeinsame Essen dient als bedeutende Kommunikationsmöglichkeit, da hier die meiste Zeit miteinander verbracht wird.

„Wenn, dann beim Essen. Beim Mittagessen. Genau. Beim Essen. Das ist wirklich ein Mittagessen... Beim Norbert und bei mir weniger. Aber da geht es mehr darum, dass... Da kommen wir zur Hanni und da ist eigentlich die meiste Zeit, die wir miteinander verbringen.“²¹⁷

7.7. „Fleisch bringt's. Viel Energie und noch mehr Genuss.“²¹⁸

Werbung für Fleisch spielt mit den Assoziationen Energie und Genuss. Ohne näher auf die Fleischwerbung von Agrar Markt Austria einzugehen, wird dadurch beworben, dass Fleisch satt macht, nahrhaft ist und Kraft gibt. In den Interviews wurde mehrmals betont: Essen muss nahrhaft sein und Fleisch essen wird mit Sättigung assoziiert. Diese Punkte werden für eine ausdauernde Arbeitstätigkeit als wesentlich erachtet. Zentral ist die Sättigung, trotzdem spielen ebenso der Genuss und der Geschmack eine Rolle. Oder bildet sich der Geschmack aus dem Sättigungsbedürfnis heraus?

²¹⁵ Interview mit Maria S. (geb. 1937), am 02.05.2009, Transkript S. 11.

²¹⁶ Ebd., Transkript S. 15.

²¹⁷ Interview mit Eva E. (geb. 1976), am 02.06.2009, Transkript S. 21.

²¹⁸ Werbeslogan des AMA-Marketings für Fleisch und Fleischwaren. <http://www.ama-marketing.at/index.php?id=658> (Zugriff am 4.11.2009)

„[Am Freitag] gibt es irgendeine Suppe, eine dickere. [...] Eine dicke. Ja. Die ein wenig anhält.“²¹⁹

„Ja, schmecken tut [das Fleisch den Männern] ganz sicher. Da brauchen sie nicht wieder um zwei, drei zum Kühlschrank gehen. Das hält an. Das stimmt auch. Bei Nudeln, da brauchen sie wieder um drei eine Jause. Und schmecken tut es ihnen auch.“²²⁰

„Na ja, wenn sie stark arbeiten müssen, dann mögen sie gerne ein Fleisch.“²²¹

„...wenn Arbeiter da sind, dann gibt es Fleisch, das ist eh klar. [...] Na ja, wenn wer schwer arbeiten muss, überhaupt die Männer, die wollen ja ein Fleisch und eine Mehlspeise nachher und einen Kaffee. Und eine Jause auch eine gescheite. Mit Wurst und Käse und Speck.“²²²

Maria S. kam in der Zeit der Besetzung Österreichs auf den Erbhof der Familie S. Die Vielfalt der Lebensmittel und die allgemeinen Lebensbedingungen waren eher karg. Die Leute mussten noch viel mit der Hand arbeiten. Maschinen waren nur wenige vorhanden. Von einem wohlhabenden Bauern war hier keine Rede:

„Sechs Kühe haben wir nur gehabt. Und zwei Ochsen. [...] Und nicht viel Heu – viel Stroh gefüttert. Nicht viel Milch gehabt. Nur so kleine Rahmbitscherl haben wir gehabt, so fünf Liter Bitscherl hatten wir. Nicht viel, nicht viel. Und ein paar Sau. Und die haben wir verkaufen müssen, damit wir wieder ein wenig Geld gehabt haben. Ist nicht rosig gewesen. Zum Essen haben wir schon immer geschaut, dass wir genug haben. [...] Na ja, eine Wurst haben wir auch nicht so viel gehabt. Ein gutes Fleisch. Bratenfette haben wir immer geschaut, dass wir haben. [...] Da haben wir uns immer mit der Suppe voll gegessen. [...] Die sind, das waren ein wenig dickere Nudeln. Die sind kräftig gewesen.“²²³ „...die alten Leute, die hatten früher, lauter fettes Fleisch gewohnt gewesen. [...] Ja, die haben stark arbeiten müssen! Und, und, da sind sie stark gewesen, wenn sie das Fleisch gegessen haben. [...] Das haben sie gerne gegessen.“²²⁴

Die körperliche Kraft wurde und wird vom (fetten) Fleisch abhängig gemacht. Durch den vermehrten Einsatz von Maschinen veränderten sich der Fleischkonsum, die Ernährung und die Zubereitungsarten. Fetttes Fleisch wird gemieden. Rindfleisch und Lammfleisch ergänzen den Speiseplan zum Schweinefleisch und Geflügel. Darüber hinaus ist an diesen Veränderungen die Erhöhung der Lebensqualität und des Wohlstandes ablesbar. Das Geselchte - als Zubereitungsart auf einem Bauernhof vor 50 Jahren üblich, nimmt ab. Der Braten - als Zubereitungsart des Bürgers, nimmt zu. In diesem Zusammenhang spielt das Aufkommen der Gefriertruhe eine Rolle, die das

²¹⁹ Interview mit Hanna E. (geb. 1953), am 02.06.2009, Transkript S. 17.

²²⁰ Interview mit Eva E. (geb. 1976), am 02.06.2009, Transkript S. 24.

²²¹ Interview mit Brigitte K. (geb. 1955), am 29.05.2009, Transkript S. 6

²²² Ebd., Transkript S. 10.

²²³ Interview mit Maria S. (geb. 1937), am 02.05.2009, Transkript S. 3ff.

²²⁴ Ebd., Transkript S. 13.

frische Fleisch immer und überall möglich machte, denn „das ist etwas ganz etwas wichtiges gewesen, das man sich ein wenig etwas aufgehoben hat“²²⁵. Der Stellenwert des Fleisches vor dem Einsetzen der Gefriertruhe kommt dabei zum Ausdruck, dass Fleisch in der Nachkriegszeit und vor der Wohlstandsgesellschaft als Geschenk verwendet wurde.

„[Die Würste] hat ihnen die Oma immer geschenkt zum Christkindl und jedem eine oder zwei umgehängt. [...] Das war echt lieb! Wurstoma haben sie immer gesagt. Dann haben wir alle gleich immer gesotten. Das war wirklich lieb und das war unser Essen.“²²⁶

Die Zeiten haben sich geändert. Fleisch ist immer und überall zugänglich. Wenn Gäste oder Arbeiter zum Essen da sind, wird ordentlich aufgetischt. Am Sonntag wird auf ein besonderes, meist dreigängiges Mittagmahl Wert gelegt. Die Tage, an denen es Fleisch gibt, nehmen zu. Fülle und Überfluss, kräftige und nahrhafte Nahrung sowie vermehrter Fleischkonsum können als Zeugnis für den erreichten Wohlstand im Laufe der letzten Jahrzehnte betrachtet werden. Andererseits ist (noch) eine Sparsamkeit vorhanden. Speisereste werden weiterverarbeitet oder am Abend zur Jause zusammen gegessen. Am Freitag wird kein Fleisch gegessen, denn „das ist der Sterbetag [...] vom Herrgott [gewesen]“²²⁷. Religiöse Traditionen sind hier fest verankert. Es wird auf Fleisch verzichtet, denn „man muss auch mal was entbehren können“²²⁸.

7.8. „Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht.“

Sonntag, Dienstag, Donnerstag – das sind die drei Fleischtage pro Woche. Montag, Mittwoch und Freitag tendiert man laut den Interviews eher zu fleischloser Küche. Dennoch werden an diesen Tagen „fleischähnliche“ Speisen, darunter fallen zum Beispiel Pasta Asciutta und Fleischknödel, zubereitet und zur Jause ist Fleisch und Wurst üblich. Grundsätzlich ist die bäuerliche Küche sehr fleischhältig: Speck, Bratl, Bratenfette, Grammeln, Schnitzel, Wurst und sehr wohl auch noch das Geselchte stehen am Speiseplan. Diese Küche wird langsam ergänzt. Neue, moderne, im Trend liegende Speisen werden adaptiert – häufig angeregt durch den Einfluss der jüngeren Generationen. Diese nehmen durch ihre Bildung und ihre individuellen Lebenserfahrungen neue Rezepte und internationale Speisen in den bäuerlichen

²²⁵ Interview mit Maria S. (geb. 1937), am 02.05.2009, Transkript S. 3.

²²⁶ Ebd., Transkript S. 15.

²²⁷ Ebd., Transkript S. 14.

²²⁸ Interview mit Elfriede S. (geb. 1957), am 29.04.2009, Transkript S. 15.

Speiseplan mit. Das Sprichwort „Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht“ - unbekanntes wird abgelehnt - wird aufgebrochen. Dies trifft nicht nur auf das Essen zu, sondern ist auch in anderen Lebensbereichen, wie Wohnen und neue Techniken, festzustellen. Die bäuerliche Küche war und ist ebenso Veränderungen unterzogen. Sie hat neue Rezepte, Zubereitungsarten, moderne Haushaltstechniken und Ernährungstipps aufgenommen, ohne jedoch die alte völlig zu vergessen. Sie kann als keine starre, traditionsverhaftete Küche bezeichnet werden. Im Gegenteil: Die Morgensuppe, vor 50 Jahren noch üblich, gibt es nicht mehr. Das Geselchte in der Vorratskammer und somit am Speiseplan wird zwar weniger, verschwindet aber nicht ganz. Das Schnitzel und der Braten in der Gefriertruhe oder frisch gekauft, nimmt zu. Internationale Küche, wie die Italienische mit Spaghetti, Pizza und Lasagne, werden gerne übernommen. Trotzdem verschwindet die alte Kost nicht und wird zusätzlich mit neuer in Verbindung gebracht. Beim Mostheurigen der Familie E. ist auf der Brettjause: „Speck, Geselchtes, Surbraten. Sulz. Topfen, Käse. Dann Liptauer. Bratfette. Ganz wichtig. [...] Dann den Mühlviertler Mozzarella.“²²⁹

Von bestimmten Milieus als gesunde sowie/oder auch modern angesehene Nahrungsmittel, wie Lachs, Spargel und Bärlauch finden ebenso in der bäuerlichen Küche ihren Platz. Gründe liegen im persönlichen Interesse am Kochen, am Geschmack der Kinder, in Ausbildungswegen (im Ernährungs- und Haushaltsbereich) oder im Ausprobieren neuer Rezepte aus dem Kochbuch oder durch Rezept austausch. Sowie neue Speisen aufgegriffen werden, so wird auf alte Rezepte oder alte Nahrungsmittel, wie Dinkelreis beziehungsweise alte Produktionsweisen zurückgegriffen. Diese lokalen Produkte, von bürgerlichen Milieus aufgegriffen, werden in die bäuerliche Küche reimportiert und Aussagen wie „100 % Bio“, „regional“, „Ursprung“ bekommen eine zusätzliche und neu aufgeladene Wertigkeit. Es wird Wert gelegt auf regionale und Bioprodukte, zugleich auch auf die Produkte des eigenen Betriebes. Auf dem Speisezettel des Mostheurigen der Familie E. gibt es Mohnnüsse. Diese Mohnnüsse finden sich bereits in den Erzählungen aus der Zeit vor dem zweiten Weltkrieg der Rosa E. – der Schwiegermutter von Hanna E. – im Heimatbuch Tragwein. Vor allem im Bezug auf Fleisch wird auf die Herkunft, Bio oder Nicht-Bio geachtet. Es wird versucht, qualitative Fleischwaren aus der Region, aus dem Umfeld oder aus dem eigenen Betrieb zu konsumieren.

²²⁹ Interview mit Eva E. (geb. 1976), am 02.06.2009, Transkript S. 6.

7.9. Zur geschlechtskulturellen Zuordnung von Nahrungsmittel: Der Mann isst das Fleisch, die Frau den Fisch

„Na ja, wenn wer schwer arbeiten muss, überhaupt die Männer, die wollen ja ein Fleisch [...]“²³⁰ Obwohl Brigitte K. selbst die Betriebsführerin ist und selbst die meiste Arbeit am Hof leistet, darunter auch schwere körperliche Arbeit, verbindet sie die Arbeit des Mannes mit mehr Kraftaufwand. Sie stellt ihre Tätigkeiten unter die des Mannes. Die Kraft des Mannes und dessen der Fleischbedarf steht zusätzlich über religiösen Traditionen. Am Freitag wird normaler Weise kein Fleisch zu Mittag gegessen, „höchstens es sind Arbeiter da [...], na da gibt es auch ein Fleisch.“²³¹ Der Mann braucht Fleisch um stark arbeiten zu können, für seine Energie – so die Meinung von Mann und Frau. Die Frauen selbst essen auch gerne Fleisch und würden nicht darauf verzichten, tendieren aber dennoch mehr zu Fisch, Gemüse und fleischlosen Gerichten, die geschlechtskulturell ihre Position unterstreichen. Trotzdem, es wird bei der Speisenzubereitung mehr auf den Geschmack und den Bedarf der Männer eingegangen und Rücksicht genommen und auch extra nach ihren Wünschen gekocht. „Die Männer brauchen halt dann schon [zum Gemüseauflauf] eine Wurst oder irgendein Fleisch dazu – sonst verziehen sie das Gesicht.“²³² Die Arbeit des Mannes wird von den Frauen als körperlich anstrengender betrachtet und durch die Zubereitung von Fleisch gewürdigt.

Fisch kann als neues Nahrungsmittel betrachtet werden. Maria S. erwähnt in ihrem Speiseplan noch keinen Fisch. Die Möglichkeiten waren zum Beispiel auf Grund der noch nicht vorhandenen Gefriermethoden noch nicht gegeben. Die befragten Bäuerinnen mögen gerne Fisch. Brigitte K. kocht sich diesen gern aus gesundheitlichen und arbeitsökonomischen Gründen, vor allem, wenn sie alleine im Haus ist. Fisch ist portioniert und senkt zu hohe Cholesterinwerte, so ihre Erklärung. Deswegen greift sie zu Fisch. Fisch, als weiblich und gesund konnotiertes Nahrungsmittel, entspricht hier den Präferenzen, die einer Frau zugeschrieben werden.

„Ja, wir essen auch manches Mal einen Fisch. Den gibt es an einem Freitag manches Mal. Und auch manches Mal an einem Sonntag.“²³³ Dient Fisch als eine Verbindung, als „Missing Link“ zwischen Fleisch und Nicht-Fleisch? Freitag ist fleischlos, Sonntag

²³⁰ Interview mit Brigitte K. (geb. 1955), am 29.05.2009, Transkript S. 10.

²³¹ Ebd., Transkript S. 15.

²³² Interview mit Elfriede S. (geb. 1957), am 29.04.2009, Transkript S. 9.

²³³ Interview mit Hanna E. (geb. 1953), am 02.06.2009, Transkript S. 18.

ist Fleischtag. Fisch kann an beiden Tagen gegessen werden. Der Fisch ist in Verbindung mit dem katholischen Glauben zu sehen.²³⁴ Die Bedeutung des Sonntages, als Tag des Herrn, die des Freitages als Sterbetag Jesus, wird mit dem Fleisch/Nicht-Fleisch essen gewürdigt. Fisch kann in diesem Zusammenhang durch seine christliche Symbolhaftigkeit an beiden Tagen gespeist werden.

²³⁴ Vgl.: Die Bibel. Altes und Neues Testament. Gesamtausgabe in der Einheitsübersetzung. Stuttgart 1980. Darin: Die wundersame Speisung einer Volksmenge am See von Tiberias: Joh 6,1-15.

8. Tradition oder Moderne? Die Ergebnisse

8.1. Ein komplexes Verhältnis

Gemeinsames Essen der Familie, gemeinsames Arbeiten am Hof, Mithilfe von Familienmitgliedern die nicht mehr am Hof wohnen, trotz getrennter Wohnbereiche ein gemeinsamer Alltag – im Gesamten beschreibt dies den bäuerlichen Familienbetrieb. In allen drei Betrieben arbeitet die Familie zusammen am Hof. Die Mädchen übernehmen überwiegend schrittweise die Aufgaben der Mutter, die Buben diejenigen des Vaters. Sie werden in ihrem eventuellen zukünftigen Aufgabengebieten angelern. Die Altenteiler beziehungsweise die Nachfolger verfügen über eigene Wohnbereiche, die mehr Individualität und Freiheit im gemeinsamen Alltag bieten sollen. Und obwohl der Bauernhof nicht mehr Eigentum der Altenteiler ist, helfen diese noch am Hof mit. Die Alten haben ihre ihnen zugedachten oder nie aufgegebenen Arbeitsbereiche. Erkennbar wird, dass der bäuerliche Betrieb gemeinschaftlich bewirtschaftet wird. Alle haben ihre Tätigkeitsfelder. In Summe machen sie das Intaktsein des Betriebes aus. Ohne die Mithilfe der einzelnen Familienmitglieder würden dieses komplexe Zusammenspiel sowie der Betrieb nicht funktionieren. Die Familie ist für den Betrieb essentiell und unabdingbar. Sie ist mitbestimmend für die Entwicklung und die Zukunft des Betriebes, und rückwirkend für die Entwicklung und Zukunft der Familie. Vor allem bei Altbäuerin Maria S. ist der Betrieb zentral, der über den Bedürfnissen der Familie und über dem Haushalt steht. Beziehungsweise kann es der Familie nur gut gehen, wenn der Betrieb in Schuss und gut bewirtschaftet ist. Daher fließt das erarbeitete Geld meist in den Betrieb zurück. „Ja, ja, das hat man Jahr für Jahr ... hat man das auf die Seite ... was man so erwirtschaftet hat. Ein paar Stiere oft. Oft hat man wieder eine Maschine gekauft.“²³⁵ „Die [Oma] hat bei den Kindern viel getan. Ansonsten hätte ich nicht hinausgehen können.“²³⁶ Dass familiäre Beziehungen für den Betrieb einen besonderen Stellenwert haben, wird ebenso dadurch ersichtlich: Brigitte K. hat seit acht Jahren einen Zivildienstler, der jede zweite Woche bei ihr arbeitet – und auch wohnt. Dieser hat als Zivildienstler den Anspruch und die Möglichkeit auf Pflege und Unterkunft. Er wird dadurch in das familiäre Leben miteinbezogen und inkludiert. Er nimmt am Essen und weiters am bäuerlichen Alltag der Familie teil.

²³⁵ Interview mit Maria S. (geb. 1937), am 02.05.2009, Transkript S. 2.

²³⁶ Ebd., Transkript S. 2.

Eva E. hätte gerne ihren eigenen kleinen Haushalt für ihre eigene kleine Familie. Noch hat sie dies nicht aus praktischen und arbeitstechnischen Gründen durchgesetzt. Sie ist in einer Arbeiterfamilie aufgewachsen, heiratet auf den Hof und passt sich an die dortigen Lebens- und Wohnbedingungen an. Beim Essen wird über die Zukunft des Betriebes diskutiert. Noch ist es nötig, dass Jung und Alt gemeinsam essen, dennoch ist Hanna die Betriebsinhaberin. Aber: Wie wird es sein, wenn der Betrieb Norbert und Eva E. gehört? Inwiefern würde sich ein getrennter Haushalt auf die Familienbeziehungen und auf die Gemeinschaft auswirken? Die Lebensbereiche Arbeit und Privat, Betrieb und Familie sind kaum zu trennen. Betrieb und Familie sind als Symbiose anzusehen, die nicht ohne einander bestehen können, einander bedingen und von ihrem Zusammenspiel abhängig sind.

8.2. Kompromiss als Alternative

Thomas Dax spricht von einem Trend zur Kleinfamilie auch im bäuerlichen Familienleben und von einer zunehmenden Orientierung an anderen sozialen Gruppen. Trotz getrennter Haushalte von Jung und Alt wird regelmäßig gemeinsam gearbeitet und gegessen. Aus einem Anspruch nach mehr Individualität heraus ist der Wunsch nach getrennten Lebensbereichen zurückzuführen. Geschlechtsspezifische Arbeitsaufteilung ist ebenso festzustellen. Andererseits sind gesamtgesellschaftliche Trends im bäuerlichen Bereich spürbar: Beispiele dafür sind unabhängige Lebensbereiche für die Frauen, eine Verbesserung der sozialen Kontakte und mehr Anerkennung der eigenen Leistungen. Dieses Ergebnis basiert auf Tiefeninterviews im Rahmen einer Panelbefragung in landwirtschaftlichen Haushalten der österreichischen Studiengebiete Salzburger Berggebiet und österreichische Südostregion.²³⁷ Dazu wurden Haushalte unterschiedlicher Struktur bezüglich der Erwerbskombination und der Entwicklungsdynamik untersucht. Diesen Ergebnissen ist an Hand meiner Forschung nur bedingt zu zustimmen. Während Dax von einer Angleichung der Lebensform der bäuerlichen Familie ausgeht, dokumentiert meine Forschung folgende Differenzen: Am Bauernhof herrscht noch immer die Drei- oder sogar Vier-Generationenfamilie vor. Bei allen drei Familien leben oder lebten am Haus noch bis vor kurzem die Altenteiler, die Eigentümer und die Kinder, auch wenn schon erwachsen und selbst berufstätig. Andererseits sind ein Rückgang der Geburten und ein

²³⁷ Vgl. dazu Dax, Thomas u. a. 1993.

Verschieben des Geburtenalters zu vermerken. Hier reicht die Spanne von den acht Geburten von Maria S. Mitte des 20. Jahrhunderts zu einer Geburt von Eva E. zirka 50 Jahre später. Oder, Brigitte K. bekommt ihr erstes Kind mit 19. Jahren, ihr fünftes mit 30, ihr sechstes mit 39 – Eva E. ihr erstes Kind mit Mitte 20. Im Punkt Geburtenplanung und Geburtenraten ist eine Angleichung an andere soziale Gruppen zu vermerken. Andererseits haben sich gewisse Praktiken beibehalten oder nur leicht verändert und angepasst. Diese Unterschiede und Anpassungen sind an Hand des Essens (von Fleisch) zu sehen. Diese Abgrenzung vom landwirtschaftlichen zum nicht-landwirtschaftlichen Haushalt beschreibt Eva E., die selbst aus einer Arbeiterfamilie stammt, sehr treffend:

„Man kann, ich glaube man kann überhaupt das Essen am Bauernhof zwischen dem Essen vom Nicht-Bauernhof gar nicht vergleichen. [...] ... aber ich glaube, dass mittlerweile Nudeln und so jeden zweiten Tag gekocht wird in den Häusln. Und am Bauernhof ist halt jeden zweiten Tag das Fleisch. Was sich einer, der sich das Fleisch kaufen muss, nicht leisten kann. [...] Wegen dem Fleisch und von der Menge halt auch, weil auf einem Bauernhof mehr Leute leben und ... wenn da gach einer herein schneit, dann hat er was zum Essen. Wenn bei uns daheim gach jemand gekommen wäre, wäre es sich knapp ausgegangen. Da wird mehr berechnet. [...] Am Bauernhof muss man schauen, dass man überhaupt zusammen essen kann. Weil aber auch irgendwie die Schweine ... [...] Daheim, zum Beispiel, wenn es eine Erdäpfelsuppe gegeben hat, das war eine Hauptspeise. Das ist da nur eine Suppe. Da wird aber auch gleich so viel gemacht, von der Erdäpfelsuppe, dass man sie drei Tage lang auch essen kann.“²³⁸

Im bäuerlichen Menüplan einer Woche dominiert das Nahrungsmittel Fleisch. Es gibt Fleischtage - Sonntag, Dienstag und Donnerstag - und Nicht-Fleischtage. Dies spricht für einen „traditionellen landwirtschaftlichen Habitus“, wie Stefan Vogel ihn beschreibt, sowie gegen eine Minderung des ständischen Bewusstseins, von der Dax spricht. Andererseits haben sich die Ernährung selbst, die Zubereitungsarten (von Fleisch) und die Fleischsorten gewandelt. Internationale Speisen und Nahrungsmittel finden ebenso Platz in der bäuerlichen Küche. Das Motto „Zurück zum Ursprung“ steht für eine neue Bewegung innerhalb der familialen Nahrungspraxis. Der neue Trend des vermehrten Verzehrs von Bio- und Regionalprodukten findet Unterstützung und Vitalisierung. Auch die moderne Küche des Convenience Food wird genutzt.

Vogel spricht von einem gemeinsamen „traditionellen Habitus“ trotz unterschiedlicher Haushaltsstrategien der bäuerlichen Familienbetriebe. Zwei von den Drei von ihm vorgestellten Strategien entsprechen den Familienbetrieben meiner Forschung. Die Strategie der stabilen Reproduktion wird vor allem dem Betrieb der Familie K., sowie

²³⁸ Interview mit Eva E. (geb. 1976), am 02.06.2009, Transkript S. 20f.

auch heute der Familie S. gerecht. Hier werden kaum Veränderungen durchgeführt, zumindest seit längerer Zeit nicht mehr. Die Gründe liegen hier in der starken traditionellen Wertorientierung und insbesondere befinden sich beide Betriebe in einer Warteposition. Die Betriebsnachfolger sind noch nicht klar, obwohl die Eigentümer nur mehr ein paar Jahre vor der Pensionierung stehen. Daher werden strukturelle Veränderungen nicht mehr in Betracht gezogen oder nicht für notwendig empfunden. Der Professionalisierungsstrategie wird der Betrieb der Familie E. gerecht. Hanna, Eva und Norbert handeln marktorientiert. Sie strukturierten ihren Betrieb von konventioneller auf biologische Landwirtschaft um – zu Beginn vor allem aus ökonomischen Gründen. Im Rahmen der Most- und Saftproduktion arbeiten sie mit mehreren Mostsommeliers zusammen. Und auch mit dem Verkauf im Bauernladen zeigen sie die Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit anderen Betrieben. Diese individuelle und marktökonomische Ausrichtung hinsichtlich der ökologischen Seite ist weniger von familialen Traditionen abhängig, sondern orientiert sich in dieser Hinsicht am „modernen Habitus“. Trotz dieser Strukturunterschiede der bäuerlichen Betriebe bestehen viele Gemeinsamkeiten und Übereinstimmungen in ihrem Handeln, in ihren Orientierungen und Werten. Man spricht vom „traditionellen landwirtschaftlichen Habitus“, der im „Muster des Bleibens und Bewahrens“ – so Vogel – begründet liegen. Diese Zweigleisigkeit vom traditionellen und modernen Habitus soll anschließend entlang von Beispielen aus den Interviews erläutert werden. Tradition oder Moderne am Bauernhof? Oder irgendwo dazwischen?

Der traditionelle landwirtschaftliche Habitus kann an Hand von Gewohnheiten in Bezug auf das Fleischessen bestätigt werden.

„Am Freitag gibt es bei uns überhaupt kein Fleisch. Auch nicht zur Jause. [...] Kein Stück Wurst und gar nichts. Ja ... ich bin so erzogen worden ... und ich denk mir, man muss es eh nicht immer haben, man muss auch mal was entbehren können. [...] Das ist von früher her so.“²³⁹

Gewohnheiten haben sich von Generation zu Generation gehalten und sind adaptiert worden. Im Kontext ist vor allem eine christliche Tradition feststellbar. Es wird beim Mittagessen gebetet. Am Freitag und in der Fastenzeit wird der Fleischverzehr reduziert. Andererseits wird dieses „mal was entbehren können“²⁴⁰ revitalisiert und an die moderne Zeit angepasst. Dieser Verzicht (auf das Fleischessen) markiert die Vergangenheit, die nicht zu vergessene Tradition, die durch das Bewahren und daran

²³⁹ Interview mit Elfriede S. (geb. 1957), am 29.04.2009, Transkript S. 15.

²⁴⁰ Ebd., Transkript S. 15.

Festhalten – trotz Modifikation - in die Moderne mitgenommen wird. Dies bildet so ein Bindeglied zwischen Tradition und Moderne. Das Beten wird auf Grund der Anwesenheit aller auf das Ende des Mahles verlegt. Man steht nicht mehr dabei auf, sondern sitzt. Es wird nicht unbedingt auf Fleisch verzichtet, sondern auf Süßigkeiten oder anderes. Aus dem oben stehendem Zitat lässt sich weiters noch schließen: Das Erfahrungswissen aus der eigenen Familie, die Erziehung und schließlich die Ausbildung sind mitbestimmend für den traditionellen und/oder modernen Habitus. Das landwirtschaftliche Wissen wurde entweder aus landwirtschaftlichen Ausbildungsstätten, von den Eltern beziehungsweise durch das Arbeiten auf fremden Höfen erlernt. Brigitte K. hat die Lehre zur „ländlichen Hauswirtschaft“ am elterlichen Betrieb absolviert. Sie hat dort, vor allem durch die Großmutter, sowie auch in den Lehrlingskursen kochen gelernt. Dieses Wissen konnte sie nach ihrer Heirat am Hof ihres Mannes im Haushalt und im Betrieb einsetzen. Die Möglichkeit eine Lehre am elterlichen Betrieb zu machen zeigt das starke Zusammenspiel zwischen Familie und Betrieb auf. In diesem Sinne ist dieses landwirtschaftliche Erfahrungswissen äußerst relevant und tragend und wird auch von außen als wichtig und sinnvoll erachtet. Obwohl dieses als bestimmend für den „traditionellen landwirtschaftlichen Habitus“ betrachtet wird, hat sich durch die zunehmende Mechanisierung und Technisierung das landwirtschaftliche Arbeiten geändert. Arbeitsbereiche wurden umstrukturiert. Innovationen des Betriebes und des Haushaltes wurden gerne angenommen, wie der Traktor oder die Gefriertruhe.

„60er Jahre, 65Jahre. Ich glaub, da hatten wir schon einen Traktor. Das war schon eine Erleichterung. Eggen und Ackern. Da sind dann wir, die Tante und ich in den Stall gegangen. Alles händisch melken. Na Ja, wir hatten auch noch nicht so viele Kühe. Der Mann hat am Feld draußen geackert und geeggt.“²⁴¹

Hier kann nicht vom „Muster des Bleibens und Bewahrens“ – zumindest im arbeitsökonomischen Bereich – gesprochen werden. Bestätigt wird hingegen, dass durch die Mechanisierung die Frau wieder zunehmend in die nicht sichtbaren Arbeitsbereiche des Haushaltes und der Stallarbeit gekommen ist. Der Mann fährt mit dem Traktor, er bleibt am Feld. Davor hat Maria S. ebenso mehr im Außenbereich gearbeitet. „Ich habe Jauche ausgefahren mit dem Ross.“²⁴² Dieses Zurückdrängen der Bäuerin in den

²⁴¹ Interview mit Maria S. (geb. 1937), am 02.05.2009, Transkript S. 2.

²⁴² Ebd., Transkript S. 9.

Innenbereich wird zunehmend aufgebrochen, wie am Beispiel von Eva E., Hanna E. und Brigitte K. erkennbar ist.

Der traditionelle Habitus wird durch neue Einflüsse, neue Erfahrungen und Bildung in nichtlandwirtschaftlichen Bereichen gebrochen. Neue Gerichte wie Pasta Asciutta, Lasagne, Spargel und Lachs kommen auf den Speisezettel. Die Kinder studieren und bevorzugen eine Küche mit weniger Fleisch und Nudelgerichte. Es wird mit der Familie in den Urlaub gefahren, ob Schiurlaub mit der Familie oder eine Reise anlässlich des vierten Hochzeitstages in die Türkei. Umso mehr von außen aufgenommen wird, desto mehr ändert sich im Betrieb und im Haushalt. Andererseits, fremde Küchen werden zwar aufgenommen und akzeptiert, der Genuss hängt aber bei der gewohnten bäuerlichen Küche. Eva E. kocht lieber Nudeln und Reis, Fisch und Gemüse. Sie handelt nach dem individuell und marktökonomisch abgestimmten „modernen Habitus“²⁴³. Ihr eigener Geschmack ist ihr wichtig. Sie verwendet lieber frische Lebensmittel als eingefrorene. „Aber ich bin natürlich auch die, die wo das Essen nicht gelobt wird, weil das nicht so gerne gegessen wird.“²⁴⁴ So wie der Geschmack an Bedeutung zunimmt, finden die eigenen Vorlieben und Bedürfnisse im Alltag mehr Berücksichtigung. Elfriede S. führt andere Handlungsweisen in Bezug auf die Essensausgabe ein. Sie teilt das Essen am Tisch aus – nicht am Herd, wie die Großmutter. Sie kocht individueller angepasst. Sie kocht zu einer Zeit, die für sie persönlich passend ist.

„Ich trag meistens das Essen am Tisch hin und dann teilen wir es am Tisch aus. Weil früher: die Oma hat immer die Teller weggetragen und dann haben wir am Herd ausgeteilt. Und das hundertmal hin und her rennen, das ist mir am Geist gegangen und so hab ich das Essen einfach auf den Tisch gestellt. [...] Weil ja ich ständig aufstehen und davon rennen hab müssen! Ich könnte nie ruhig beim Tisch sitzen und das hat mich geärgert.“²⁴⁵

Die Position der Frau verändert sich, beziehungsweise die Frau verändert sie selbst. Das Bild einer Familie wird bürgerlicher, wird familiärer. Dieses Adaptieren von bürgerlichen Verhaltensweisen kommt auch im Fleischgebrauch zum Vorschein und das Braten als Zubereitungsart wird beliebter. In diesem Sinn möchte ich auf das „Bollwerk gegen die Moderne“ zu sprechen kommen. Das gemeinsame Essen fungiert als „Bollwerk gegen die vielen Absorptionen, Zerstreuungen und Vereinzelungen der Familienangehörigen in der Erwerbstätigkeit, der Bildung, den Vereinen, dem

²⁴³ Vgl. dazu: Vogel, Stefan 2003.

²⁴⁴ Interview mit Eva E. (geb. 1976), am 02.06.2009, Transkript S. 24.

²⁴⁵ Interview mit Elfriede S. (geb. 1957), am 29.04.2009, Transkript S. 10.

Konsummarkt und den Massenmedien“²⁴⁶ und unterstützt einen intakten bäuerlichen Familienbetrieb, so Bruno Hildebrand. Diese These suggeriert eine völlige Ablehnung von modernen Einflüssen seitens der bäuerlichen Familie. An Hand meiner Forschung ist folgendes ersichtlich: Die bäuerliche Familie geht Kompromisse ein. Einerseits handelt sie traditionskonform, andererseits adaptiert oder reimportiert sie neue Verhaltensweisen oder passt Tradition an die Moderne an. Dies ist bereits in landwirtschaftlichen Ausbildungsstätten zu beobachten, die traditionelles sowie neues Wissen lehren. Die bäuerliche Küche bleibt beim Geselchten und nimmt dennoch die bürgerliche Zubereitungsart des Bratens auf. Dinkel oder Mohnnüsse werden wieder aufgegriffen. Das Beten und Fasten wird beibehalten, aber an moderne und individuelle Verhaltensweisen angepasst. Die bäuerliche Tischordnung wird nur mehr zu Mittag eingehalten. Sie wird lockerer. Wenn auch das Mittagessen die Hauptmahlzeit des Tages bleibt, gewinnt die Jause (das Abendessen) an Bedeutung und wird als Übertritt vom Tag zum Abend, von der Arbeit zur Freizeit verstanden. Das gemeinsame Essen ist wichtig und wird beibehalten, was gegen den modernen Hang der Individualisierung spricht. Es wird aber mehr auf den Einzelnen eingegangen. Beispiele dafür sind: Die Geschmackspräferenz wird wichtig und berücksichtigt, die Bildungswege liegen im außerlandwirtschaftlichen Bereich, die anderen Tagesrhythmen der Kinder werden, wenn auch nicht immer geschätzt, so doch toleriert. Auch geschlechtskulturelle Zuordnungen werden langsam aufgebrochen. Der Schwiegersohn teilt das Essen aus. Die Frauen kehren vermehrt in den Außenbereich zurück. Sie lernen das Traktor und Auto fahren und den Umgang mit der Administration. Diese Kompromisse zwischen Modern und Tradition sind nicht nur in Verhaltensweisen spürbar, sondern drücken sich auch im Wohnumfeld aus. Das bürgerliche Esszimmer findet seinen Platz im Bauernhaus. Allerdings ist auch in diesem Raum die bäuerliche Tischecke markant. Die Eckbank - als egalitäres Sitzmöbel für viele Personen - und der Sessel - für die Individualität des Bürgers bezeichnend - sind als Kompromiss zwischen bäuerlichem und bürgerlichem Einrichtungsstil zu interpretieren.²⁴⁷ Hier herrscht nach wie vor die bäuerliche Tisch- und Rangordnung vor. Oder, die Stube mit der als bürgerlich konnotierten Stuckdecke ist trotzdem mit Bauernmöbel versehen und dient als Repräsentationsraum. Ein Repräsentationsraum kann sehr vielschichtig und differenziert sein, kann eine Bauernstube oder eine „Saukuchl“ sein. Die gute Stube für die Gäste von Hanna E. hat denselben Nutzen für das Interview wie die „Saukuchl“ von

²⁴⁶ Hildebrand, Bruno u. a. 1995, S. 166.

²⁴⁷ Vgl. ebd., S. 167.

Maria S. Jener ist es noch gleichgültig, wie ein Raum für Gäste aussehen muss, trotz Dreckspritzern an der Wand. Beide Räume dienen als Interviewraum – der eine als Repräsentation eines schönen Raumes, abgehoben vom Alltag – der andere als Repräsentation eines Arbeitsraumes, mitten im Geschehen des Alltages.

Was bleibt: Eine gewisse Kontinuität an Geschlechtskultur von Nahrung und Arbeit.

„Die Männer brauchen halt dann schon [...] eine Wurst oder irgendein Fleisch dazu – sonst verziehen sie das Gesicht“²⁴⁸, denn „[...] wenn wer schwer arbeiten muss, überhaupt die Männer, die wollen ja ein Fleisch [...]“²⁴⁹.

Tradition oder Moderne? Irgendwo dazwischen.

²⁴⁸ Interview mit Elfriede S. (geb. 1957), am 29.04.2009, Transkript S. 9.

²⁴⁹ Interview mit Brigitte K. (geb. 1955), am 29.05.2009, Transkript S. 10.

9. Schlussbetrachtungen

Das Fleischessen als eine kulturelle Alltagspraxis im bäuerlichen Milieu steht im Zentrum dieser Arbeit. Um dies untersuchen zu können, wurden die familiären und betrieblichen Verhältnisse aufgezeigt. Das bäuerliche Milieu im Ort Tragwein im Mühlviertel wird am Beispiel von einem konventionellen Nebenerwerbs-, einem konventionellen Vollerwerbs- und einem ökologischen Nebenerwerbsbetrieb dargestellt. An Hand des „Themenzentrierten Interviews“, unter Berücksichtigung der diachronen Perspektive und dem Prinzip der Offenheit wurde die Thematik in kultureller, sozialer und historischer Hinsicht behandelt. Dargestellt werden konnten somit das alltägliche Leben, das alltägliche Ernährungsverhalten, Betriebs- und Familiengeschichten, das Verhältnis von Betrieb und Familie und die innerfamiliären Beziehungen. Im Rahmen der Mahlzeit, in der Handlung des gemeinsamen Essens, im Austeilen des Essens und in der bäuerlichen Tischordnung wurden soziale und geschlechtskulturelle Unterscheidungen sowie Beziehungen festgemacht. Vor allem im Umgang mit Fleisch und mit den Fleischpräferenzen konnten diese Ungleichheiten zusätzlich bestärkt und aufgezeigt werden. In diesem Zusammenhang stehen der Sättigungsgehalt der Nahrungsmittel, die Herausbildung eines Geschmacks sowie die Gemeinschaft der bäuerlichen Familie. Der Sonntag, abgehoben vom Alltag und somit vom Alltagsessen an den Wochentagen, wird durch das Essen von Fleisch sowie die Anwesenheit der gesamten Familie gewürdigt. Hier gibt es besonders zubereitetes Essen. Und auch hier ist die bäuerliche Rangordnung klar zuerkennen, die durch das Essen (von Fleisch) und durch die Tischordnung zusätzlich bestätigt wird. Eine Doppelperspektive ist in dieser Arbeit abzulesen. Auf der einen Seite die Repräsentationsfunktion der Nahrung und auf der anderen Seite die Nutzung von Nahrungsmitteln, wie zum Beispiel Fleisch, um bestimmte Strukturen herzustellen und gleichzeitig festzumachen.

Die landwirtschaftlichen Betriebe in Österreich sind zum Großteil Familienbetriebe, die als Einzelunternehmen geführt werden. Mögliche Betriebsformen sind der konventionelle oder ökologische Haupterwerb oder Nebenerwerb.²⁵⁰ Das Mühlviertel ist eine ländliche Region in Oberösterreich mit vielen kleinbäuerlich angesiedelten Betrieben. Die Region ist sehr agrarisch geprägt und trotz einer Abnahme der im

²⁵⁰ Vgl. Grüner Bericht 2007. In: www.gruenerbericht.at, S. 5. (Zugriff am 28. April 2009)

Agrarsektor Beschäftigten ist kaum ein Rückgang der landwirtschaftlichen Nutzfläche zu verzeichnen.²⁵¹ Diese Situation der Landwirtschaft ist ebenso in Tragweine in dieser Form zu erkennen. An der Darstellung von drei untersuchten Familienbetrieben konnte das Zusammenleben und -arbeiten, sowie die Arbeits-, Hof- und Familienorganisation verdeutlicht werden. Die Interviews wurden in vier verschiedenen Räumlichkeiten durchgeführt, in der Küche, der Stube, im Arbeitszimmer und in der „Saukuchl“. Diese Räume bilden in der Zusammenschau den Komplex des bäuerlichen Familienbetriebes.

Die landwirtschaftliche Gesellschaft ist im Laufe des 20. Jahrhunderts einem starken sozialen Wandel unterlegen. Der Wegfall des Gesindes führte zu einem Abbau der Arbeitskräfte. Am Bauernhof lebt und arbeitet nur mehr die bäuerliche Familie, meist die Altenteiler und die Hofnachfolger mit ihren Kindern. Der bäuerliche Arbeitsalltag wurde und wird noch von einer geschlechtskulturellen Arbeitsteilung geprägt. Dem Mann oblagen die Arbeit am Feld und die Autorität über Hof und Familie. Die Arbeitsfelder der Frau lagen in der Haus-, Milch- und Viehwirtschaft. Auf Grund des zweiten Weltkrieges mussten die Frauen die Arbeitsaufgaben der abwesenden Männer übernehmen.²⁵² Danach führte der Ausbau des landwirtschaftlichen Beratungswesens, von Forschungseinrichtungen und des landwirtschaftlichen Schulwesens zu einer Produktionssteigerung. Die Mechanisierung und Technisierung der Landwirtschaft machte große Fortschritte.²⁵³ Die Frauen wurden jedoch im Außenbereich wieder weniger tätig und zurück in den Haushalt, zurück an den Herd und zum Vieh gedrängt. In den 1990er Jahren war eine volle Technisierung der Landwirtschaft erreicht. Ein Trend zur Kleinfamilie ist zu bemerken und Jung und Alt leben oft in getrennten Wohnbereichen, auch wenn gemeinsam gegessen und gearbeitet wird. Eine patrilokale Wohnordnung ist weitgehend zu bemerken.²⁵⁴

Der bäuerliche Betrieb ist eine Einheit von Produktion, Konsumtion und Familienleben. Betrieb und Familie sind voneinander abhängig. Der Wirtschaftsbetrieb Bauernhof und die Familie stehen auf einer Linie. Durch diese Form können die allgemeinen sowie individuellen Bedürfnisse gestillt werden und der Familienbetrieb als ein sozial und ökonomisch funktionierendes System kann bewahrt werden.²⁵⁵ Während Thomas Dax

²⁵¹ Vgl. Bohunovsky, Elisabeth 1999, S. 35 – 69.

²⁵² Vgl. Kees, Margarete 2006, S. 58 – 61. Vgl. auch dazu: Fliege, Thomas 1998, S. 208 – 225.

²⁵³ Vgl. Krammer, Josef 1995, hier S. 568.

²⁵⁴ Vgl. Kees, Margarete 2006, S. 61 – 68.

²⁵⁵ Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 171.

einen Trend zu Kleinfamilie und einer Annäherung an andere soziale Gruppen²⁵⁶ erkennt, spricht Stefan Vogel von einem „traditionellen landwirtschaftlichen Habitus“²⁵⁷. Hier sind gemeinsame Wert-, Orientierungs- und Handlungsmuster zentral, geprägt vom landwirtschaftlichen Erfahrungswissen, von landwirtschaftlichen Schulen und Vereinen, wie die Landjugend, und vom bäuerlich-familiären Wissen. Traditionelles sowie modernes Wissen wird hier vermittelt. Vogel verzeichnet auch einen „moderne Habitus“, der individuell und marktökonomisch ausgerichtet ist.²⁵⁸

Besondere Beachtung in dieser Arbeit wird der Rolle der Frau im bäuerlichen Familienbetrieb geschenkt. Ende des 19. Jahrhunderts wurde durch die Adaptierung des bürgerlichen Hausfrauenideals der Haushalt auch im bäuerlichen Milieu zum Arbeitsbereich der Frau. Die Frau übernahm die gebückten Arbeiten, was als ein Hinweis auf ihre soziale Stellung zu sehen ist.²⁵⁹ Dem gegenüber steht jedoch eine enge Zusammenarbeit des bäuerlichen Paares.²⁶⁰ Heute gibt es einerseits ein traditionelles Bild mit klaren Rollenerwartungen von Mann und Frau, andererseits wird dies immer mehr hinterfragt. Die zunehmende Mechanisierung setzte die Frau zur Zu-Arbeiterin des Mannes herab. Betrachtet man jedoch die Arbeitsrealität, übernehmen auch die Bäuerinnen weitgehend Aufgaben im Außenbereich und in der Administration.²⁶¹ Trotz Berufsausbildung der Bäuerinnen und Verschwinden des Bildes der Zu-Arbeiterin ist ein Machtgefälle zwischen den Geschlechtern noch immer nicht überwunden, auch wenn es so scheint. Eine Studie zum Thema „Situation der Bäuerinnen in Österreich“ von 2006 zeigt:

„1) eine gleichbleibend traditionelle innerfamiliäre Arbeitsteilung im Haushalt. Sie zeigen aber gleichzeitig 2) eine insgesamt hohe Arbeitsleistung von Bäuerinnen in Österreich, weil sie bei Zugewinn ‚neuer‘ Kompetenzen und Arbeitsleistungen die ‚alten‘ (traditionellen) Familienaufgaben beibehalten.“²⁶²

Ebenso das Ernährungsverhalten sowie Nahrungsmittel weisen auf gesellschaftliche Differenzen und auf den sozialen Status hin. Die Mahlzeit an sich ist durch Werte, Normen und Konventionen geregelt und beeinflusst den Menschen in seinem Handeln,

²⁵⁶ Vgl. Dax, Thomas u. a. 1993, S. 49.

²⁵⁷ Vogel, Stefan u. Georg Wiesinger 2003, S. 24.

²⁵⁸ Vgl. ebd., S. 24.

²⁵⁹ Vgl. Reiterer, Barbara 2000, hier S. 134ff.

²⁶⁰ Vgl. Wunder, Heide 1986, S. 136.

²⁶¹ Vgl. Oedl-Wieser, Theresia: Emanzipation der Frauen auf dem Land. Eine explorative Studie über Ambivalenzen und Lebenszusammenhänge. Wien 1997, S. 45.

²⁶² Geserick, Christine u. a. 2008, S. 3.

spricht beim Essen und Trinken.²⁶³ Beim Vorgang des Essens werden immer soziale Beziehungen abgebildet und gleichzeitig gefestigt.²⁶⁴ Familienstrukturen sind dadurch ablesbar.²⁶⁵ Auch die bäuerliche Nahrungskultur zeigt Unterschiede zu anderen sozialen Gruppen auf. Das Essen des Bauern ist ein Teil seines Alltages, seine Hauptmahlzeit nimmt er zu Mittag ein, in der Wohnküche oder Wohnstube. Er nimmt sein Essen nicht getrennt vom Arbeitsgeschehen ein. Ihm sind die Sättigkeit und die Nahrhaftigkeit wichtig. Er richtet seine Mahlzeit nach der Arbeit aus.²⁶⁶ Ein gemeinsames Mahl ist ein „Bollwerk gegen die Moderne“²⁶⁷ und wird als wichtig für die Intaktheit der Familie angesehen. Vor allem in der bäuerlichen Tisch- und Familiengemeinschaft ist die Gemeinsamkeit zentral für das familienbetriebliche Wirtschaften.²⁶⁸ Die Tischordnung am Bauernhof ist (noch immer) ein „Abbild der Rang- und Arbeitsordnung“²⁶⁹.

In diesem Zusammenhang bekommt das Nahrungsmittel Fleisch seine Relevanz, denn so wie die Sitzposition oder die Essensausgabe auf soziale Ungleichheiten hinweist, zeigen auch Nahrungsmittel und Speisenzusammensetzungen auf die soziale Stellung. Bis in die 1970er Jahre stand der Fleischverzehr im Gegensatz zu heute für Überfluss und Reichtum.²⁷⁰ Fleisch ist unter Berücksichtigung des sozialen und ökonomischen Wandels als ein Wohlstandsindikator zusehen – nicht nur das Nahrungsmittel selbst, sondern auch die Art des Fleisches und die Zubereitungsart. So dominierte lange Zeit der Verzehr von Schweinefleisch aus ökonomischen Gründen oder der Braten als Zubereitungsart stand für das Bürgertum, das Geselchte für den Bauern.²⁷¹ Lebensmittel sind zusätzlich geschlechtskulturell zugeordnet: Fleisch wird männlich konnotiert. Fisch, Milch und pflanzliche Nahrungsmittel werden der Frau zugeschrieben.²⁷²

Während des 19. Jahrhunderts wurde der Verzehr von Fleisch für die menschliche Leistungsfähigkeit als wichtig erachtet. Diese Leistungsfähigkeit und das damit in Verbindung gesehene Verständnis von Körperlichkeit werden als die Basis für die Existenzsicherung des Bauern betrachtet. Dies ist mitbestimmend für das bäuerliche Leistungs- und Selbstbewusstsein.²⁷³ Im Zusammenhang mit dem Essen von Fleisch

²⁶³ Vgl. Tolksdorf, Ulrich 1976, hier S. 66f.

²⁶⁴ Vgl. Schmoll, Friedemann 1999, hier S. 301.

²⁶⁵ Vgl. Barlösius, Eva 1977, hier S. 92.

²⁶⁶ Vgl. Hildebrand, Bruno u. a. 1995, S. 168f. Vgl. auch dazu: Jeggle, Utz 1988, hier S. 201.

²⁶⁷ Hildebrand, Bruno u. a. 1995, S. 165f, Vgl. auch dazu: Fliege, Thomas 1998, S. 326.

²⁶⁸ Vgl. Hildebrand, Bruno u. a. 1995, S. 166.

²⁶⁹ Fliege, Thomas 1998, S. 322.

²⁷⁰ Vgl. Barlösius, Eva 1999, S. 96 – 132.

²⁷¹ Vgl. Sandgruber, Roman 1982, S. 153 – 169.

²⁷² Vgl. Haenger, Peter 2001, S. 11 – 27.

²⁷³ Vgl. ebd., S. 9 – 15. Vgl. auch dazu: Fliege, Thomas 1998, S. 246f.

steht auch die Bedeutung des Sonntagessens. Es wird Fleisch gekocht um den Sonntag vom Arbeitsalltag abzuheben. Die Anwesenheit der gesamten Familie spielt dabei eine zentrale Rolle.²⁷⁴ Andererseits, so Jeggle, dient die bäuerliche Mahlzeit vor allem der Sättigung.²⁷⁵

Durch die Interviews konnten einige dieser Thesen bestätigt, andere jedoch widerlegt und relativiert werden. Die patrilokale Wohnordnung ist auch bei den untersuchten Familien vorherrschend. Es stellte sich heraus, dass sich die Zusammenarbeit der Bäuerinnen mit ihren Schwiegermüttern und die Beziehung zu ihnen äußerst stark auf das Familienleben auswirken. Die Haushaltstätigkeit wird häufig von den Frauen selbst als weniger wichtig erachtet als die Arbeit am Feld. Obwohl alle Familienmitglieder ihre Aufgaben haben, kommt der Arbeit der Männer mehr Geltung zu. Die Frau betrachtet ihre Arbeit als minder und betrachten sich selbst als Zu-Arbeiterin des Mannes. Bäuerin und Altbäuerin teilen sich ihre Aufgabengebiete. Die Schwiegertochter übernimmt mit dem Einzug auf den Hof teilweise die Arbeiten der Schwiegermutter, vor allem jene, die im Zusammenhang mit der Küche und den Kühen stehen. Allerdings ist ein Wandel der Aufgabengebiete der Bäuerinnen zu bemerken. Angepasst an die ökonomischen und sozialen Verhältnisse arbeitet die Frau draußen am Feld, kehrt zurück an den Herd zur unsichtbaren Arbeit und geht heute schließlich wieder mehr nach draußen. Trotz separater Wohnbereiche von Alt und Jung wird gemeinsam gearbeitet und gegessen. Diese separaten Wohnbereiche zeigen auf mehr Bedürfnis nach Individualität und Freiheit. Zunehmend werden eine gemeinsame Kindererziehung und das Übernehmen von Hausarbeiten seitens der Männer gängig. Die Haushaltsführung unterlag einem Wandel, wie im Bereich des Einkaufens, in der Haltbarmachung sowie auch in der Nahrungszubereitung. Die Bäuerin passt sich an die Entwicklung des Hofes, an die Familienverhältnisse und an die Rollenaufteilung im Betrieb an. Andererseits ist ein Aufbrechen der traditionellen innerfamiliären Arbeitsaufteilung im Haushalt sowie im Betrieb festzustellen.

Obwohl die Arbeit in der Küche als einfache und nicht so harte Arbeit empfunden wird, hat die Köchin im Haus eine gewisse Vormachtstellung inne, zumindest zwischen den Frauen. Die Köchin entscheidet zwar über die Speisen, die anderen Familienmitglieder, vor allem die Männer, beeinflussen indessen durch ihren Geschmack und ihre Wünsche die Küche. Daher gibt es häufig Fleisch zu essen um ihrem Geschmack entgegen zu

²⁷⁴ Vgl. Fliege, Thomas 1998, S. 317f.

²⁷⁵ Vgl. Jeggle, Utz 1988, hier S. 204.

kommen. Durch das (Fleisch-)Essen wird eine ambivalente Rangordnung der bäuerlichen Familie dargestellt. Die Frau als Arbeitskraft unverzichtbar, begibt sich in die Rolle einer Dienerin. Ihre Arbeit als eine versteckte und unsichtbare, wird von der Gesellschaft nicht gesehen und somit weniger anerkannt. Die Bäuerin betrachtet ihre Arbeit als minder und begibt sich mit dem Essen der Reste in eine niedrigere Position. Obwohl die Frau ebenso ihre Leistung für den Familienbetrieb erbringt, ist es selbstverständlich, dass sie das Essen austeilt. Die Bäuerin sitzt auf dem Sessel als Hinweis auf ihre wichtige Position im Familienbetrieb. Andererseits bedient sie die anderen. Dies wird einerseits durch ihre nahe Sitzposition zur Küche erklärt, auf der anderen Seite behauptet sie auch diesen Platz und ihre Arbeiten während des Essens. Ihre Stellung wird erneut unhinterfragt gefestigt. Der Bauer hat seinen Platz auf der Bank, er bekommt an erster Stelle das Essen und das beste Stück Fleisch. Er kann sich beim Essen von seiner geleisteten Arbeit erholen. Seine Position innerhalb des Familienbetriebes und seine Arbeit werden dadurch anerkannt.

Die Arbeit orientiert sich nach der Mahlzeit und wird nach den innerfamiliären Bedürfnissen abgestimmt. Die Familie steht in diesem Punkt über dem Betrieb. Zunehmend findet eine Unterscheidung von Arbeit und Freizeit statt. Die Jause nimmt als zentraler Abschluss des Tages an Bedeutung zu. Das gemeinsame Essen, insbesondere am Sonntag, ist wichtig für die Gemeinschaft der Familie und für die Kommunikation. Beim Essen selbst, ist es wichtig, dass es nahrhaft ist. Das Essen von Fleisch wird mit einem hohen Sättigungsgehalt und folglich einer ausdauernden Arbeitstätigkeit assoziiert. Trotzdem ist auch ein Entstehen eines Genusses und eines Geschmacks zu beobachten. Das Sprichwort „Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht“ – unbekanntes wird abgelehnt – wird langsam aufgebrochen. Zu dem Speck, Braten und Schnitzel kommen auch internationale Speisen hinzu. Die bäuerliche Küche kann als keine starre und gleich bleibende Kost bezeichnet werden.

Am Bauernhof würde ohne die Mithilfe der einzelnen Familienmitglieder dieses komplexe Zusammenspiel von Familie und Betrieb nicht funktionieren. Die Familie ist mitbestimmend für die Entwicklung und die Zukunft des Betriebes. Dies wirkt sich rückwirkend auf die Entwicklung und die Zukunft der Familie aus. Die Lebensbereiche Arbeit und Privat, Betrieb und Familie sind kaum zu trennen. Einerseits ist eine Angleichung der Lebensform der bäuerlichen Familie an andere soziale Gruppen zu verzeichnen, andererseits haben sich gewisse Praktiken beibehalten oder nur leicht verändert und angepasst. Es ist eine Zweigleisigkeit von traditionellem und modernem

Habitus zu erkennen. Diese Unterschiede und Anpassungen werden an Hand des Essens (von Fleisch) und von sozialen, familieninternen Veränderungen ersichtlich. Die Position der Frau verändert sich, beziehungsweise die Frau verändert sie selbst. Das Bild einer Familie wird bürgerlicher und familiärer. Dieses Adaptieren von bürgerlichen Verhaltensweisen kommt auch im Fleischgebrauch zum Vorschein. Ein Beispiel dafür ist die Zunahme des Bratens als Zubereitungsart. Das bürgerliche Esszimmer findet seinen Platz im Bauernhaus. Allerdings ist auch in diesem Raum die bäuerliche Tischecke markant.

Deutlich wird aufgezeigt, die bäuerliche Familie geht Kompromisse ein und passt Tradition an die Moderne an. Sie handelt einerseits stark traditionskonform, andererseits adaptiert oder reimportiert sie neue Verhaltensweisen oder passt diese an alte an.

Literaturverzeichnis

Barlösius, Eva: Anthropologische Perspektiven einer Kultursoziologie des Essens und Trinkens. In: Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): Essen und kulturelle Identität: europäische Perspektiven. (= Bd. 2) Berlin 1977, S. 85-101.

Barlösius, Eva: Ernährung. In: Beetz, Stefan u. a. (Hg.): Handwörterbuch zur ländlichen Gesellschaft in Deutschland. Wiesbaden 2005, S. 64 – 71.

Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim u. München 1999.

Baumgartner, Christoph: Der Wandel der Frauenrolle in der kleinbäuerlich strukturierten Agrargesellschaft vom 2. Weltkrieg bis zu Gegenwart. Eine empirische Untersuchung an zwei kleinbäuerlich strukturierten Gemeinden im oberösterreichischen Mühlviertel. Diss. (Univ.) Wien 2005.

Baumgartner, Karl: Die Tischordnung im alten mecklenburgischen Bauernhaus. In: Deutsches Jahrbuch für Volkskunde 11, 1965, S. 5 – 15.

Bausinger, Hermann u. a.: Grundzüge der Volkskunde. Darmstadt 1978.

Bedal, Konrad: Prunk mit Holz, Putz und Farbe. Zu aufwändigen Stubengestaltungen im ländlichen Franken vor 1820, vorwiegend anhand von Beispielen des Fränkischen Freilandmuseums in Bad Windsheim. In: Angerer, Birgit: Pracht. Prunk. Protz. Luxus auf dem Land (= Schriften süddeutscher Freilichtmuseen, Bd. 4.). Finsterau 2009, S. 167 – 182.

Bindingmaier, Maria: Die Bäuerin in zwei Gemeinden Württembergs. Stuttgart 1993².

Bohunovsky, Elisabeth: Das Mühlviertel – ein ländlicher Raum: Bevölkerungsentwicklung seit 1970 im Spiegel des Verhältnisses Mensch – Natur. Dipl. Arb. (Univ.) Wien 1999.

Bourdieu, Pierre: Die feinen Unterschiede. Frankfurt am Main 1997⁷.

Dax, Thomas u. a.: Bäuerliche Welt im Umbruch. Entwicklung landwirtschaftlicher Haushalte in Österreich. Wien 1993.

Die Bibel. Altes und Neues Testament. Gesamtausgabe in der Einheitsübersetzung. Stuttgart 1980.

Dimt, Gunter: Ergebnisse der Hausforschung im Mühlviertel. Eine Zwischenbilanz. In: Das Mühlviertel. Natur. Kultur. Leben. Oberösterreichische Landesausstellung 1988. 21. Mai bis 30. Oktober 1988. Linz 1988, S. 347 – 360.

Ehalt, Hubert: Wandel der ländlichen Lebenswelt – Entwicklung und Perspektiven. In: Ehalt, Hubert u. Wolfgang Schulz (Hg.): Ländliche Lebenswelten im Wandel. Historisch-soziologische Studien in St. Georgen/Lavanttal. Frankfurt/Main 2000, S. 9 – 14.

Eickhoff, Hajo: Kulturgeschichte des Sitzens. In: Ders. (Hg.): Sitzen. Eine Betrachtung der bestuhlten Gesellschaft. Ausstellung Deutsches Hygiene-Museum 25.04.1997 – 04.01.1998. Frankfurt am Main 1997¹, S. 12 – 35.

Fliege, Thomas: Bauernfamilien zwischen Tradition und Moderne: Eine Ethnographie bäuerlicher Lebensstile. Frankfurt/New York 1998.

Geserick, Christine u. a.: Situation der Bäuerinnen in Österreich 2006. Ergebnisse der repräsentativen Erhebung. Working Paper. Nr. 68. Wien 2008.

Grüner Bericht 2007. 29. Bericht über die wirtschaftliche und soziale Lage der oberösterreichischen Land- und Forstwirtschaft im Jahr 2007 gemäß § 12 Oö. Landwirtschaftsgesetz 1994. LGB Nr. 1/1994. In: www.gruenerbericht.at (Zugriff am 28. April 2009)

Haenger, Peter: Das Fleisch und die Metzger. Fleischkonsum und Metzgerhandwerk in Basel seit der Mitte des 19. Jahrhunderts. Zürich 2001.

Hildebrand, Bruno u. a.: Bauernfamilien im Modernisierungsprozess. Frankfurt u. New York 1995.

Jacobeit, Wolfgang u. Leonore Scholze-Irrlitz: Volkskundliche und ländliche Gesellschaft. In: Beetz, Stephan u. a. (Hg.): Handwörterbuch zur ländlichen Gesellschaft in Deutschland. Wiesbaden 2005, S. 240 - 248.

Jank, Siegfried: Landwirtschaft und technische Entwicklung. In: Tragwein. Ein Heimatbuch für die Pfarre und Gemeinde Tragwein. Tragwein 1987, S. 316 – 324.

Jeggle, Utz: Eßgewohnheit und Familienordnung. Was beim Essen alles mitgegessen wird. In: Zeitschrift für Volkskunde, 84/2, 1988, S.189-205.

Jeschke, Hans Peter: Eine Zukunft für den Lebensraum Mühlviertel. Anmerkungen zur Raumstruktur des Mühlviertels und ausgewählte Hinweise für eine Regionalpolitik der „Erneuerung im ländlichen Raum“. In: Das Mühlviertel. Natur. Kultur. Leben. Oberösterreichische Landesausstellung 1988. 21. Mai bis 30. Oktober 1988. Linz 1988, S. 315 – 328.

Kees, Margarete: Bäuerliche Haushalte im sozialen Wandel. Veränderungen der Krisen- und Wertelandschaft im 20. Jahrhundert. Dipl. Arb. (Univ.) Wien 2006.

Klapfer, Karin: Zur Sozialgeschichte der Familie in ländlichen Regionen. In: Ehalt, Hubert u. Wolfgang Schulz (Hg.): Ländliche Lebenswelten im Wandel. Historisch-soziologische Studien in St. Georgen/Lavanttal. Frankfurt/Main 2000, S. 111 – 131.

Köstlin, Konrad: Die gemeinsame Mahlzeit als Ikone familiärer Kommunion. In: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 53, 2008, S. 261 – 276.

Krammer, Josef: Von „Blut und Boden“ zur „Eurofitness“. Die Entwicklung der Landwirtschaft seit 1945. In: Sieder, Reinhard u. a. (Hg.): Österreich 1945 – 1995 (=Österreichische Texte zur Gesellschaftskritik, Bd. 60). Wien 1995, S. 567 – 580.

Langthaler, Ernst: Umbruch im Dorf? Ländliche Lebenswelten von 1945 bis 1950. In: Sieder, Reinhard u. a. (Hg.): Österreich 1945 – 1995 (=Österreichische Texte zur Gesellschaftskritik, Bd. 60). Wien 1995, S. 35 – 53.

Mestdag, Inge und Jessie Vandeweyer: Where has family time gone? In search of joint family activities and the role of the family meal in 1966 and 1999. In: Journal of Family History. Vol 30/3, 2005, S. 304 – 323.

Mittermayr, Peter: Das Mahl – Handlungsrahmen für Repräsentation und Kommunikation. In: Kolmer, Lothar u. Christian Rohr (Hg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg. 29. April bis 1. Mai 1999, S. 9 – 10.

Oedl-Wieser, Theresia: Emanzipation der Frauen auf dem Land. Eine explorative Studie über Ambivalenzen und Lebenszusammenhänge. Wien 1997.

Oedl-Wieser, Theresia: Frauen in der Landwirtschaft und am Land – eine vergessene Dimension in Wissenschaft und Politik. Versuch einer Ursachenanalyse und Formulierung von Handlungssätzen. Univ. (Dipl. Arb.) Wien 1997.

Pevetz, Werner: Die Familie: Gestalt – Wandel – Auftrag. Unter besonderer Berücksichtigung der bäuerlichen Familie. In: Der Förderungsdienst. Sonderbeilage. 1994/42. Jg.

Planck, Ulrich u. Joachim Ziche: Land- und Agrarsoziologie. Eine Einführung in die Soziologie des ländlichen Siedlungsraumes und des Agrarbereichs. Stuttgart 1979.

Prugl, Elisabeth (2004): Gender Orders in German Agriculture: From the Patriarchal Welfare State to Liberal Environmentalism. In: Sociologia Ruralis 44,4 (Oct. 2004), S. 349 – 372.

Petsch, Joachim: Eigenheim und gute Stube. Zur Geschichte des bürgerlichen Wohnens. Köln 1989.

Reiterer, Barbara: Der Arbeitsalltag der Bäuerinnen und Hausfrauen. In: Ehalt, Hubert u. Wolfgang Schulz (Hg.): Ländliche Lebenswelten im Wandel. Historisch-soziologische Studien in St. Georgen/Lavanttal. Frankfurt/Main 2000, S. 133 – 150.

Rosenbaum, Heidi: Proletarische Familien. Arbeiterfamilien und Arbeiterväter im frühen 20. Jahrhundert zwischen traditioneller, sozialdemokratischer und kleinbürgerlicher Orientierung. Frankfurt/Main 1992.

Sandgruber, Roman: Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert (= Sozial- und wirtschaftshistorische Studien, Bd. 15). Wien 1982.

Schlee, Ernst: Sitzordnung beim bäuerlichen Mittagmahl. In: Kieler Blätter zur Volkskunde, Bd. VIII. Kiel 1976, S. 5 – 19.

Schmoll, Friedemann: Essen/Nahrung. In: Metzler Lexikon Religion. Gegenwart-Alltag-Medien. Bd. 1., Stuttgart 1999, S. 301 – 303.

Schulze, H.: „Eigenartige Familien“ – Aspekte der Familienkultur. In: Karsten, Maria-Eleonora (Hg.): Die sozialpädagogische Ordnung der Familie – Familie, Familienpolitik und Sozialarbeit. Bielefeld 1986.

Tolksdorf, Ulrich: Ein systemtheoretischer Ansatz in der ethnologischen Nahrungsforschung. In: Kieler Blätter zur Volkskunde. Bd. IV, 1972, S. 55 – 72.

Tolksdorf, Ulrich: Strukturalistische Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes. In: Ethnologia Europaea 9, 1976, S. 64 – 85.

Vogel, Stefan u. Georg Wiesinger. Der Familienbetrieb in der agrarsoziologischen Debatte. Wien 2003.

Wiegelmann, Günter: Alltags- und Festspeisen: Wandel und gegenwärtige Stellung. Marburg 1967.

Wiegelmann, Günter: Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? In: Ethnologica Scandinavica. A Journal for Nordic ethnology, 1971, S. 6 – 16.

Wunder, Heide: Die bäuerliche Gemeinde in Deutschland. Göttingen 1986.

Quellenverzeichnis

Interviewquellen

Interview mit Elfriede S. (geb. 1957), am 29.04.2009.

Interview mit Maria S. (geb. 1937), am 02.05.2009.

Interview mit Brigitte K. (geb. 1955), am 29.05.2009.

Interview mit Eva E. (geb. 1976), am 02.06.2009.

Interview mit Hanna E. (geb. 1952), am 02.06.2009.

Interview mit Norbert E. (geb. 1973), am 02.06.2009.

Internetquellen

http://www.statistik.at/web_de/statistiken/land_und_forstwirtschaft/agrarstruktur_flaechen_ertraege/maschinen_geraete/index.html (Zugriff am 30. März 2009)

<http://www.tragwein.at/system/web/sonderseite.aspx?menuonr=219131858&detailonr=219131858> (Zugriff am 27.03.2009)

<http://www.hlbla-florian.at/joomla/> (Zugriff am 30.3.2009)

<http://www.lfi.at/> (Zugriff am 30.3.2009)

http://www.beruflexikon.at/lehre_beruf52 (Zugriff am 23.11.2009)

<http://schulen.eduhi.at/lwbfs-bergheim/> (Zugriff am 23.11.2009)

<http://www.elmberg.at/> (Zugriff am 23.11.2009)

Sonstige Quellen

Informationsblatt vom Gemeindeamt Tragwein, am 3. April 2009, lt. Statistik Austria.

Köstinger, Elisabeth: Frauen fahren Traktor. In: Österreichische Volkspartei Bundespartei (Hg.): Frauen Impuls. Wien, Ausgabe 5/2009.

Danksagung

Mein Dank gilt

... Elisabeth Timm für die tolle Betreuung und Beratung, für die Themenfindung und für die Literaturtipps.

... meinen InterviewpartnerInnen, die sich bereitwillig meinen Fragen und Nachfragen geöffnet haben, mir ihre Zeit zur Verfügung gestellt haben und mir Raum für ihre Erzählungen gegeben haben.

... all meinen FreundInnen und KollegInnen, die mich während meines Studiums begleitet, beraten und inspiriert haben.

... meiner Familie für ihre Unterstützung, für ihre Beratungen und Anregungen während meines Studiums.

... all jenen, die mir bei der Suche nach den richtigen Worten und Wörtern zur Seite standen.

Lebenslauf

Brigitte Hinterholzer

Geb. am 26. April 1985 in Linz

Österreichische Staatsbürgerschaft

Ausbildung

- 2004 Diplom- und Reifeprüfung (HBLA für Ernährungs- und Betriebswirtschaft, Perg)
- Seit 2004 Studium der Europäischen Ethnologie (Universität Wien),
Nebenfach Kulturwissenschaft / Cultural Studies

Auslandsaufenthalte

- SS 2007 Auslandssemester an der Universität Basel/Schweiz am Seminar für Kulturwissenschaft und Europäische Ethnologie, im Zuge des Austauschprogramms Erasmus
- WS 2008/09 Auslandspraktikum im Stadtarchiv Heidelberg/Deutschland im Rahmen von DANUBE, Europäische Programme für Bildung, Forschung & Technologie

Praktika

- Juni 2009 Landesarchiv Oberösterreich
- August 2008 Mühlviertler Schlossmuseum Freistadt
- Aug./Sept. 2007 Mühlviertler Schlossmuseum Freistadt
- Juli 2006 Mühlviertler Schlossmuseum Freistadt

Abstract

Die Diplomarbeit behandelt soziale Praktiken rund um das Fleisch essen am bäuerlichen Familienbetrieb. Hierzu wurden ein konventioneller Vollerwerbs-, ein konventioneller Nebenerwerbs- und ein ökologischer Nebenerwerbsbetrieb herangezogen und in einen Vergleich gestellt. Unter Berücksichtigung einer diachronen Perspektive wurden Bauernfamilien ausgewählt, auf denen die Elterngeneration und die Hofnachfolger gemeinsam leben und arbeiten.

Wesentlich im Rahmen dieser Arbeit sind das kulturgeprägte Essverhalten, die sozialen Wert- und Handlungssysteme und der Symbol- und Kommunikationscharakter des Ernährungsverhaltens.²⁷⁶ In diesem Kontext wird nach wer, was, wie, wann und wo isst gefragt. Welche sozialen Praktiken mit dem Fleisch essen der bäuerlichen Familie, in der heutigen Zeit, im ländlichen Milieu Oberösterreichs, speziell im Ort Tragwein im Mühlviertel, verbunden sind, wird dargelegt. Einbezogen werden die Veränderungen in kultureller, sozialer und historischer Hinsicht und die damit verbundenen Veränderungsimpulse. Hierbei wird herausgearbeitet, aus welchen Bedürfnissen und Werthaltungen heraus, Fleisch physiologische und symbolische Bedeutung zugeschrieben bekommt – in der Handlung des gemeinsamen Essens. Besonders wesentlich ist dazu das (Fleisch-)Essen als Darstellung der sozialen Beziehungen und Unterscheidungen innerhalb der bäuerlichen Familie und gleichzeitig das Festmachen dieser.

Die Thematik dieser Arbeit bewegt sich in den Feldern Ernährung und Fleisch essen am Bauernhof, bäuerlicher Familienbetrieb als ein komplexes Verhältnis, Körperkonzept, Status und Machtkonstellationen, Wandel, soziale Ungleichheit und Unterschiede innerhalb der Familie. Im Rahmen dessen wird aufgezeigt, dass die Lebensbereiche Arbeit und Privat, Betrieb und Familie im bäuerlichen Milieu kaum zu trennen sind. Sie stehen in einem komplexen Verhältnis zueinander und sind von ihrem Zusammenspiel abhängig. Es ist zwar eine Angleichung an andere soziale Gruppen zu beobachten, trotzdem haben sich gewisse Praktiken gehalten, nur leicht verändert oder angepasst. An Hand des (Fleisch-)Essens kann dies aufgezeigt werden. Eine Zweigleisigkeit von traditionellen und modernen Habitus wird ersichtlich. Dies ist vom Erfahrungswissen aus der eigenen Familie, durch die Erziehung sowie durch die Ausbildung geprägt. Das

²⁷⁶ Fliege, Thomas 1998, S. 309.

bäuerliche Milieu steht zwischen Tradition und Moderne, in betrieblicher, familiärer und sozialer Hinsicht. Durch Beispiele von Verhaltensweisen, des Wohnumfeldes und des Essens und damit verbundene Praktiken wird dies belegt. Die bäuerliche Familie geht Kompromisse ein. Sie handelt traditionskonform, adaptiert, reimportiert neue Verhaltensweisen oder passt Tradition an die Moderne an. In diesem Komplex des bäuerlichen Familienbetriebes bleibt eine gewisse Kontinuität an Geschlechtskultur von Nahrung und Arbeit bestehen, die an Hand des Essens von Fleisch erkennbar wird.