

**Jakob Tanner**

# **Fabrikmahlzeit**

**Ernährungswissenschaft, Industriearbeit  
und Volksernährung in der Schweiz  
1890–1950**

CHRONOS

# Inhalt

Vorwort	11
1 Einleitung	15
1.1 Für eine Kulturgeschichte des Sozialen	15
1.2 Essen und Arbeiten: Fünf Annäherungen an das Thema	19
1.3 Essen in der Industriegesellschaft: Zwei Untersuchungsperspektiven	24
1.4 Körper und Rationalisierung: Fragestellungen und Hypothesen	26
Die Verwissenschaftlichung des Körpers	29
Rationelle Volksernährung, weibliche Sozialarbeit, «organisierte Mütterlichkeit»	31
Herrschaft und Harmonie im Industriebetrieb	32
1.5 Untersuchungszeitraum und räumlicher Kontext	35
Der Übergang zur Industriegesellschaft	35
Vom Industriearbeiter zum «knowledge worker»	38
Zur Schweiz als Untersuchungskontext	40
1.6 Bemerkungen zum Forschungsansatz und zur Methodologie	40
1.7 Stand der Forschung und Quellenlage	49
2 «Menschlicher Motor», «Muskeldynamo» und «Körperfabrik»: Wissenschaftliche Körperbilder und produktivistische Metaphern	53
2.1 Die zwei Körper des Arbeiters	53
2.2 Die Physiologie als experimentelle Naturwissenschaft	60
2.3 Maschine – «Motor» – homöostatisches System: Körperkonzepte in der Physiologie	64
Von der «Maschine» zum «Motor»	65
Die Genese des «Systems»	68
2.4 Ernährungswissenschaft: «Das Energetische» und «das Stoffliche»	71
Industriearbeit und Fleischkonsum	71
Physiologie des Kraftwechsels und Isodynamik	73
Die ernährungsphysiologische Konstituierung des «schwachen Geschlechts»	76

	Die «differentia specifica» zwischen toten und lebendigen Motoren	78
	Vitamine, Kochtechnik und Ernährungsreform	81
	Von der psychologischen Rationalisierung zur biologischen Bedeutung der Arbeit	83
2.5	«Thankful for this shock»: Der Forschungshorizont der Ernährungswissenschaft seit den 1950er Jahren	86
3	«Rationelle Volksernährung»: Verwissenschaftlichung, Industrialisierung und Kostnormierung	89
3.1	Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung	90
	Richtig essen unter Knappheitsbedingungen	93
	«Die Fabrik erzieht eben wesentlich nur für die Fabrik»	97
3.2	«Rationelle Volksernährung» als «Gesundheitsoptimum»	99
	Die Antinomien der moralischen Volksaufklärung	101
	Nährwerteinheiten und Geldnährwerte	103
	«Die Einführung der Leguminosen als schweizerische Volksnahrung»	106
	Milch und Käse: die geglückte Verbindung von «national» und «rationell»	107
	«Rational nutrition» in der Zwischen- und Nachkriegszeit	110
3.3	Frauenarbeit, Ernährungswissenschaft und Familienwirtschaft	113
	Frauen zwischen Industrie- und Hausarbeit	114
	Ernährungsphysiologie und Küchentechnik	117
	Anleitung zur «rationellen Ernährung» in Arbeiterfamilien	122
3.4	Geschlechterbeziehungen, Familiarisierung der Unterschichten und Klassenkonflikt	124
	Industriearbeit und Hausaufgaben	125
4	Haushaltsrechnungen und Konsumstatistiken: Zum Lebensstandard und zur Ernährungsweise der «arbeitenden Klassen»	127
4.1	Der Durchbruch und die Entwicklung der Sozial- und Konsumstatistik seit den 1890er Jahren	130
	Die Erforschung der «Ernährungsweise der arbeitenden Klassen»	131
	Der sozialwissenschaftliche Tatsachenblick auf die Ernährung	133
4.2	Sozialstatistik, Ernährungswissenschaft und Lohnpolitik	134
	Physiologisches versus soziales Existenzminimum	135
	Ernährungsindexziffer versus Konsumentenpreisindex	139
4.3	Konsumstatistiken und Haushaltsrechnungen: Erhebungsschwierigkeiten und Interpretationsprobleme	143
	Konsumstatistik als Einmischung in private Angelegenheiten	143

Ungleichverteilung von Nahrung innerhalb der Familie	146
Marktwirtschaft, Wertschöpfung und unbezahlte Hausarbeit	146
Qualitative Veränderungen des Nahrungsangebotes	148
Das Individuum, die Gruppe, die Gesellschaft	149
4.4 Ernährungsgewohnheiten und Lebensstandard von Arbeiter-, Angestellten- und Beamtenfamilien	151
Das Englische Gesetz und die Kostformen von Arbeiterfamilien	151
«Notwendigkeitsgeschmack» und «Kultur der Armut»	155
Unterschiede zwischen Arbeiterfamilien und Angestellten-/Beamtenfamilien	158
Ausser-Haus-Verpflegung und Öffentlichkeit	162
5. Blick hinter einige «Fabrikeinfassungen»: Essen und Trinken in der Basler chemischen Industrie	185
5.1 «Der Motor der Freude an der Arbeit»: Das Beispiel Sandoz	187
5.2 «Mehr Zurückhaltung bei der am Lunch oft geübten Kritik»: Das Beispiel Ciba	198
5.3 «Und mir's Kantinli!»: Das Beispiel Geigy	204
5.4 Gemeinsamkeiten und Unterschiede	207
6 Familienökonomie, Fabrikarbeit und industrielle Beziehungen: Die Integration der Ernährung in den Industriebetrieb	209
6.1 Vom «notwendigen Übel» zur unternehmenspolitischen Aufgabe	209
Endoküche – Exoküche: Ernährung im Spannungsfeld zwischen Familie und Fabrik	209
Formen der Ernährung in der Fabrik	211
Produktivitätssteigerung, Betriebsbindung, Sozialpartnerschaft	212
Vorbild USA: Vom bevormundeten Kantinenbesucher zum mündigen Cafeteriagast	216
6.2 Der Hang zur Mahlzeit zu Hause	218
«Die «Entsorgung» des Arbeiters daheim» und die Moral der «Familienernährer»	221
Mechanisierung, Arbeitsrhythmus und Mittagessen	223
Widerstände gegen die «englische Tischzeit»	225
«Normalarbeitswoche» und freier Samstagnachmittag	226
«Amerikanisierung» der Kantine?	229
Gesetzlicher Normalarbeitstag und geschlechtsspezifische Arbeitsteilung	230
6.3 Mitbringen und Aufwärmen von Speisen	234
6.4 Kosthäuser, Esssäle, Speiseanstalten, Fabrikkantinen, Arbeiterinnenheime und Volksküchen bis 1914	237

	«... eine gewisse Bevormundung des Arbeiters»: Eindrücke von Studienreisen der Eidgenössischen Fabrikinspektoren	238
	Zum Ausbaustand von Fabrikantinen und Speisesälen	240
6.5	Die Ökonomie der Pausen	245
	Zeittöten und Geselligkeit: Pausen als Leistungseinbusse	246
	Ermüdungszyklen, Ruhepausen und Zwischenverpflegung	247
	Vom 3-Mahlzeiten- zum 5-Mahlzeiten-Turnus	250
7	Vom Klassenkonflikt zum wissenschaftlichen Dissens: Ernährung im Spannungsfeld divergierender Interessen	255
7.1	Das «Gefühl der Beschämung über die kärgliche Mahlzeit»: Esskultur, Klassenlage und Arbeiterorganisation	256
7.2	«Kampf der Teuerung»: Der Stellenwert von Haushalt und Küche im proletarisch-sozialistischen Diskurs	261
7.3	Von «Almosen» und «Geschenken» der Unternehmer zu «Rechten für die Arbeiter»	263
	«Absolute Monarchien en miniature»: Sozialistische Kritik an den Wohlfahrtseinrichtungen	263
	Linker Ernährungsrepublikanismus versus Physiologie des arbeitenden Körpers	265
7.4	Wissenschaftlicher Dissens und Ernährungspolitik in der Zwischenkriegszeit	268
	Das Projekt eines «Schweizerischen Ernährungswissenschaftlichen Instituts»	268
	Deflationpolitik und Ernährungsreform in den 1930er Jahren	270
	Arbeitswissenschaft und «Ernährungsprobleme»	271
8	«Soldatenstuben» – «Arbeiterstuben»: Gründung und Entwicklung des Schweizer Verbandes Volksdienst (SVV)	273
8.1	«Soldatenstuben» und «aktiver Dienst der Frauen»	275
	Gründung und Entwicklung des Schweizer Verbandes Soldatenwohl Else Züblin-Spiller	275 278
8.2	«Unterernährte Arbeiter sind nicht leistungsfähig»: Von den «Soldatenstuben» zu den «Arbeiterstuben»	279
	«Wo alles tot ist, musst Du leben»: Inszenierung der «Mutterliebe»	283
	«Arbeiterstube» und «Betriebsgemeinschaft»	285
	«Servir ceux qui servent»: Le Département Social Romand	286
	«Alkoholfreiheit» und «Soziale Gerechtigkeit»	287
	Amerika: «Efficiency craze» und «ansteckende Sauberkeit»	291
8.3	Die Entwicklung des SVV aufgrund quantitativer Indikatoren	294
8.4	Der SVV als «Familie»: Führungsstrategie und Corporate identity	301

Aufgaben und Probleme der Verbandsorganisation und -führung	301
Der soziale Bezugsrahmen des «kollektiven Gedächtnisses» der «Volksdienstfamilie»	307
Die Ambivalenz der «Mütterlichkeit»	308
8.5 «Wir stehen zwischen Hammer und Amboss»	309
8.6 «Menschlicher Motor» und Arbeitsfreude: Die Kantine als «Heim» und «Ambiente»	313
Betriebliche Kollektivverpflegung als Heim und Familienersatz	315
Sauberkeit als Prinzip: hygienisch-gastronomische Rites de passage	317
8.7 Die prekäre Balance von Engagement und Distanzierung	318
Der sittliche Charakter der Frau und die verschiedenen Verkleidungen der Liebe	319
Emotionale Turbulenzen in der Zellulosefabrik	321
8.8 Der SVV zwischen Amerikaeuphorie und Deutschlandfaszination	323
Führerprinzip und Menschenführung	323
Studienreisen nach Deutschland und Italien: «Ruhe, Pünktlichkeit und Sauberkeit»	325
Der schweizerische Standpunkt im Zweiten Weltkrieg	329
9 Der «Volksdienst» an der Arbeit: Mahlzeitenstruktur, Servicemodelle, Rationalisierung der Küche und Ästhetisierung der Mahlzeit	333
9.1 Mahlzeitenangebot und -nachfrage in den SVV-Betriebskantinen	333
Nährstoffe und Nahrungsmittel: die Rohstoffe der Küchen	336
Menupläne und Rezepte für Werktage und Festzeiten	340
9.2 Kulinarische Vernunft und Ernährungsphysiologie in der Kantine	346
9.3 Selfservice: von der «Massenabfütterung» zum Ernährungspluralismus	351
Individualisierung und Rationalisierung	352
Selbstbedienung und Sparen beim Essen	355
«Die Idee der alkoholfreien Festbewirtschaftung mit Selbstbedienung»	356
Schichtarbeit und Krisenphänomene	359
9.4 «I am for the new Housekeeping»: Taylorisierung der Küche und Rationalisierung der Hauswirtschaft	361
«Es kommt auf jede Minute an»	362
Expertenstatus, Frauenrollen und «Krisis der Hauswirtschaft»	367
Die Simultanpräsenz von Rationalität und Emotionalität in der Kantine	369
10 Der arbeitende, widerstandsfähige Volkskörper: Rationierungssystem und Ernährungswissenschaft während des Zweiten Weltkrieges	383
10.1 Kriegswirtschaft und Ernährungspolitik	384
Rationierung, Kaufkraft, Schwarzmarkt	385
10.2 Typologie der Rationierungssysteme	388

10.3	Ernährungswissenschaft und Theorie der Ration	392
	Gründung und Arbeitsweise der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung	393
	Legitimation der Politik und Popularisierung von Erkenntnissen	401
	Programm und Aufgabenstellungen der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung	403
10.4	Agrarpolitik und Volksernährung	404
10.5	Sättigungsgefühl, Hungererfahrung und «Volksgemeinschaft»	410
10.6	Der Krieg als «Massenernährungsexperiment»	415
	«Nutritional Unit» und «Normalverbraucher»	417
	Arbeit, Beruf, Nahrungsmittelration	421
10.7	Kaufkraftsicherung und Lebensmittelsubventionierung	424
10.8	Gemeinschaftsverpflegung und Arbeitspausen	428
10.9	Rationierungssystem, Ernährungstraditionen und Küchenarbeit	430
	Kriegskost und Körpergewicht	432
	Die Schweizer Hausfrau	433
11	Zuviel essen – zuwenig wissen: Konsummuster und Ernährungswissenschaft in der Wachstumsgesellschaft der Nachkriegszeit	437
11.1	Der «Wissensarbeiter» und die Hausfrau als Schwerarbeiterin	437
11.2	Expansive Dynamik der betrieblichen Kollektivverpflegung versus Beharrungsvermögen von Ernährungsgewohnheiten	442
11.3	Kritik an der «Fehl- und Überernährung» und neue Ansätze in der Ernährungsforschung	445
11.4	«Hunger» nach 1950: Der Körper als Objekt des Konsums	452
12	Zusammenfassung: Mangelserfahrung und Fabrikmahlzeit	455
	Anhang	
	Fabrikgesetz und Fabrikinspektorat	467
	Verpflegungseinrichtungen des SSV bis 1950	469
	Verzeichnis der Abbildungen, Figuren und Tabellen	483
	Abkürzungsverzeichnis	485
	Anmerkungen	487
	Quellen und Literatur	557

# Verzeichnis der Abbildungen, Figuren und Tabellen

## Abbildungen

Abb. 1	Anleitung zur rationellen Ernährung	105
Abb. 2	Rechnungsaufgaben für die Hausfrau	111
Abb. 3	Erhebungen über Haushaltsbudgets und Ernährungsverhältnisse bis zum Ersten Weltkrieg	129
Abb. 4	Kalorien und Nährstoffe: Standardnormen und Konsum	150
Abb. 5–40	Abbildungsteil 1, S. 165–184	
Abb. 41	Merkblatt der Sandoz AG	197
Abb. 42	Mahlzeitenrhythmus und Leistungsfähigkeit 1963	251
Abb. 43	Petition im SVV-«Korrespondenzblatt» 1929	290
Abb. 44	Neuer Name für alte Rezepte	294
Abb. 45	Die SVV-Leitung als Scharnier zwischen Arbeitswissenschaft und schweizerischer Industrie	324
Abb. 46	Menupläne an Werktagen für SVV-Fabrikkantinen 1920	342
Abb. 47	Menupläne an Festtagen für SVV-Fabrikkantinen 1923/24	344
Abb. 48–66	Abbildungsteil 2, S. 371–382	
Abb. 67	Lebensmittelrationierungsmassnahmen in der Schweiz 1939–1948	391
Abb. 68	Mitteilungsblatt der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung vom Februar 1943	396
Abb. 69	Auflösung der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung	397
Abb. 70	Berechnungen von Albert Jung zur ernährungsphysiologischen Bedarfsskala	419
Abb. 71	Kalorienbedarf nach Alter, Grösse, Gewicht und Tätigkeit	420
Abb. 72	Das System der abgestuften Rationierung	426
Abb. 73	B-Karte mit billigeren Nahrungsmitteln	426
Abb. 74	Ausstellungstafel über regionale Ernährungsgewohnheiten	427
Abb. 75	Gesamtkalorienverbrauch der Hausfrau: täglicher Zeit- und Energieaufwand	441
Abb. 76	Das Eidgenössische Fabrikinspektorat nach der Reorganisation von 1916	468

## Figuren

Fig. 1	Einkommenshöhe und Ausgaben für Nahrungsmittel, 1912	152
Fig. 2	Ausgabenkategorien in Haushaltsrechnungen von Arbeiterfamilien, 1905–1989	153
Fig. 3	Ausgabenkategorien in Haushaltsrechnungen von Angestelltenfamilien, 1912–1989	153
Fig. 4	Streueung von Ausgabenkategorien bei Arbeiter- und Angestelltenfamilien, 1936/38	157
Fig. 5	Streueung von Ausgabenkategorien bei Metallarbeiterfamilien, 1905	159

Fig. 6	Streuung von Ausgabenkategorien für Jahreseinkommen von 4000–5000 Fr., 1936/38	159
Fig. 7	Vergleich der Nahrungsausgaben bei Arbeiterfamilien und Angestellten-/Beamtenfamilien, 1936/37	161
Fig. 8	Ausgaben für Mahlzeiten ausser Haus, 1936/37	163
Fig. 9	Kantine der Sandoz AG, Basel, November 1923–Dezember 1929	193
Fig. 10	Kantine der Sandoz AG, Basel, 1924–1929	194
Fig. 11	Kantine der Sandoz AG, Basel, November 1923–Dezember 1929	195
Fig. 12	Aufwärmeinrichtungen, Speiseräume und Kantinen in schweizerischen Industriebranchen, 1914	244
Fig. 13	SVV-Soldatenstuben und Fabrikkantinen, 1915–1950	295
Fig. 14	SVV-Fabrikkantinen: Umsatzwachstum und Grösse, 1920–1947	296
Fig. 15	Wohlfahrtseinrichtungen und SVV-Fabrikkantinen in der Schweiz, 1920–1951	297
Fig. 16	SVV-Fabrikkantinen und Nettosozialprodukt der Schweiz, 1924–1937	299
Fig. 17	Kantine Gebr. Bühler Uzwil, 1924–1937	299
Fig. 18	Struktur der Mahlzeiten in SVV-Fabrikkantinen, 1920–1921 und 1924–1928	334
Fig. 19	Entwicklung der Mahlzeiten in SVV-Fabrikkantinen, 1920–1921 und 1924–1928	335
Fig. 20	Struktur des Nahrungsmittelverbrauchs in SVV-Fabrikkantinen, 1925–1951	337
Fig. 21	Anteil einzelner Produktkategorien am Gesamtverbrauch der SVV-Fabrikkantinen, 1925–1951	337
Fig. 22	A-la-carte-Menus in SVV-Kantinen, 1927/28	354
Fig. 23	A-la-carte-Menus in der Kantine Gebr. Bühler Uzwil im Konjunkturverlauf, 1929–1937	360
Fig. 24	Anteil der vegetabilen Kalorien an der Ernährung in verschiedenen Ländern: Vorkriegskonsum einer «typischen Familie» im Vergleich zu den Kriegsjahren	405
Fig. 25	Konsum verschiedener Nahrungsmittel, 1943–1946	409
Fig. 26	Rationierung und soziale Nivellierung, 3. Quartal 1943	431
Fig. 27	Ernährung und industrielle Produktion in Deutschland, 1936–1953	438

### Tabellen

Tab. 1	Jahreskonsum von Arbeiterfamilien in verschiedenen Ländern	153
Tab. 2	Verbrauchsstatistik von SVV Betriebskantinen, 1924	339