



Foto: mauritius-images

Vom Freitisch zur Mensa

Ein Blick in studentische Ess- und Trinkgewohnheiten

| GUNTHER HIRSCHFELDER | PATRICK POLLMER |

Gibt es eine spezifische studentische Esskultur? Welchen Stellenwert hat das Essen – und Trinken – für Studierende? Eine kleine Geschichte studentischer Ernährung.

Hochschullehrer und wahrscheinlich auch Hochschullehrerinnen, die sich heute auf dem Campus mit Bratwurst oder – vorzugsweise in Bayern – mit Leberkäse-Semmel erwischen lassen, geraten unter Rechtfertigungsdruck. Coram publico müssen sie sich erklären, und zwar wegen Zerstörung der Grundlagen unserer Welt durch den übermäßigen Fleischver-

brauch oder wegen nachlässigen Umgangs mit dem eigenen Körper. Lediglich der Vorwurf, ein schlechtes Vorbild abzugeben, wird selten erhoben.

Sich über studentische Essgewohnheiten in historischer wie auch gegenwärtiger Perspektive zu äußern ist nicht einfach. Zudem wird man leicht betriebsblind: Wer in der Universität sozialisiert wurde und nun in ihr arbeitet

AUTOREN



Gunther Hirschfelder ist Professor für Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg.



Patrick Pollmer ist Wissenschaftliche Hilfskraft am Lehrstuhl Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg.



(und isst), glaubt die Situation zu kennen. Dabei ist über die Alltagskost der Studierenden des 21. Jahrhunderts sowohl in kultur- wie auch ernährungswissenschaftlicher Perspektive nur wenig bekannt und kaum etwas davon repräsentativ; was gerade vor dem Hintergrund erstaunen muss, dass die Studierenden als *future shaper* jene Akteure sind, welche die Geschicke der Welt künftig bestimmen werden. So bleibt an dieser Stelle kaum etwas anderes übrig, als die Geschichte studentischer Ernährung grob zu skizzieren, um die Gegenwart vor dem Hintergrund ihrer Genese und Forschungsergebnisse allgemeinerer Natur zu reflektieren.

Studentenfutter, Freitisch, antibürgerliche Trends

Studentisches Leben war in seiner alltagskulturellen Ausprägung in der Vor-

moderne meist stark ritualisiert und wies einen so großen Hang zur Abgrenzung vom nichtstudentischen Leben auf, dass es der Soziologe Klaus Allerbeck als „Totale Rolle“ beschrieben hat. Der Alkoholkonsum mit seinem großen Sozialprestige diente dabei vor allem der Distinktion. Während Trinkrituale konstituierendes Element studentischen Selbstverständnisses waren, wurde standesgemäß gegessen: in Gemeinschaft, formalisiert und so hochkalorisch und eiweißreich wie in jenem bürgerlichen oder adeligen Milieu, aus dem sich die Studierenden rekrutierte. Und im Prozess der Meinungsbildung spielte das gemeinsame Essen mit den Professoren eine gewichtige Rolle.

Mit aller Vorsicht ließe sich die These formulieren, dass frühneuzeitliche Studenten insofern hochinnovativ wa-

ren, als dass sie einen gewissen Hang zu Außerhausverzehr und Snacking erkennen ließen. Darauf deuten zahlreiche Belege hin, die seit dem 17. Jahrhundert Nuss- und Fruchtmischungen erwähnen, welche heute noch als *Studentenfutter* firmieren. Dem wichtigsten Bestandteil, den Mandeln, wurde eine die Folgen des Alkoholrauschs lindernde Wirkung zugeschrieben. Weniger legendenhaft und von größerer alltagskultureller Bedeutung war der Freitisch, eine Studentenverpflegung auf Benefizbasis, die als Frühform des Stipendiums interpretiert werden kann und von dem Umstand zeugt, dass die Studierendenzahl im Zeitalter der Konfessionalisierung gestiegen war und zunehmende Versorgungen durch landeskirchlich-konfessionelle Stiftungen erfolgten. Da die Freitischversorgung oft in Gasthäusern erfolgte, kam es dadurch zu einer zuneh-

Foto: mauritius-images



menden Verbürgerlichung studentischer Ernährungsmuster.

Im 19. Jahrhundert folgte dann ein Gegenteil. Studentisches Leben spielte sich zunehmend in den Burschenschaften mit ihrer symbolisch-rituell erhöhten Trinkkultur ab. Gegen Karl Marx etwa wurde während seines Studiums, das er 1835 in Bonn aufgenommen hatte, wegen „Tragen eines Säbels“ ermittelt, was darauf hindeutet, dass er Mitglied in der „Landmannschaft der Treverer“ war. Marx war insofern typisch, als dass er wegen „nächtlichen Lärms und Trunkenheit“ verurteilt wurde.

Müsli gegen die Umweltzerstörung

Einen Markpunkt in der studentischen Ernährung stellen die Mensen dar, welche sich seit der Weimarer Zeit – 1925 wurde die erste dieser Einrichtungen in Dresden eröffnet – rasch durchsetzen. Sie bewirkten eine Standardisierung des Essens und vor allem auch eine Chronologisierung.

Die westdeutsche Studentenbewegung brachte dann eine ganz neue und bis heute wirkmächtige Komponente. Ernährung wurde ideologisch aufgeladen und instrumentalisiert: Lambrusco in der Bastflasche gegen das Establishment, später Müsli gegen die Umweltzerstörung und Kaffee aus Nicaragua für die Weltrevolution. Möglich wurde dies nicht zuletzt durch jene Bildungsrefor-

men, die das Studium demokratisiert hatten.

Ethik versus Pragmatismus

Die 2,7 Millionen Studierenden der Gegenwart bilden die Gesamtgesellschaft stärker ab als jemals zuvor – was in Anbetracht ihrer Zahl nicht verwundert. Studierende sind die Protagonisten einer Gesellschaft, die sich immer weiter von den Mustern des Industriezeitalters und des alten 20. Jahrhunderts entfernt haben. Lebensstile sind wichtiger als Klassenzugehörigkeiten, das Leitbild der nivellierten Mittelstandsgesellschaft bröckelt, Weltanschauungen und Individualismus dominieren. Allerdings sind auch Studierende mit ihrer Individualität nicht gerne alleine: Immerhin 74 Prozent essen mindestens einmal wöchentlich in der Mensa, im Gesamt-

»Über die Alltagskost der Studierenden des 21. Jahrhunderts ist nur wenig bekannt.«

schnitt wird die Mensa dreimal wöchentlich genutzt. In Anbetracht der Thematisierungskonjunktur, die das Thema Essen derzeit erfährt, ein erstaunlicher Befund, denn im täglichen Erzählen unter Studierenden spielt die Frage nach dem vermeintlich ethisch richtigen Essen eine herausragende Rolle. Diskussionen um die Frage, wie eine ökologisch krisenhafte Welt gerettet

werden kann, ob der Mensch das Recht hat, Tiere zu töten, oder was nötig ist, um den Körper durch die Ernährung gesund zu halten, langlebig zu machen oder zu stylen und damit zu optimieren, dominieren studentische Kommunikation. Dem stehen offenbar Alltagspraxen gegenüber, die weit pragmatischer sind. Das ist nicht zuletzt der Finanzausstattung geschuldet: Nur 165 Euro sind für die monatliche Ernährung verfügbar – etwa 5,50 Euro am Tag. Daher kochen Studierende viel und oft improvisiert, haben zudem unterdurchschnittlichen Außer-Haus-Verzehr. Und immer noch oder gerade wieder zunehmend lassen sich zwei Gruppen identifizieren: Jene, die nur wenige Tage pro Woche am Studienort sind und dort noch provisorischer essen, weil sie sich sonst im elterlichen Haushalt verköstigen (lassen), und jene, die die meiste Zeit am Studienort verbringen. Dort bestimmt die Wohnausstattung die Kochpraxen maßgeblich. Reduzierte Möglichkeiten der Apartments führen zu reduziertem und oft alleine eingenommenem Essen. Dagegen ist die Küche in Wohngemeinschaften meist der einzige Gemeinschaftsraum. Hier kreist das Sozialleben dann primär um gemeinsames Essen und Trinken. Finanzstärkere Studierende und jene, die in Beziehungen leben, verfügen dagegen öfter über Durchschnittswohnungen – hier wird auch eher gekocht und eingeladen. Die besondere Innovationskraft der Studierenden zeigt sich schließlich in neuen Formen gemeinsamen Kochens, das als Event inszeniert wird und große sozialisierende und identitätsstiftende Kraft hat. Trends wie Foodsharing, Foodsaving, Veganismus oder Clean Eating spielen in diesem Zusammenhang eine zentrale Rolle.

Studentische Ernährung ist ein Spiegel der Gesellschaft, aber ihr wohnt weit mehr Innovationspotenzial inne. Unter Prüfungs-, Finanzierungs-, Zeit- und Mobilitätsdruck entstehen in diesem Labor neue Formen des Essens, der Diskussion über das Essen und der Vergemeinschaftung, aber zugleich auch der Vereinzelung. Freilich ist von den studentischen Herrlichkeiten des bierseligen 19. Jahrhunderts oder den entgrenzten Partys der alten BRD und wohl auch der alten DDR nicht mehr viel übrig: Der Bolognaprozess mit seinen Rationalisierungen und Ökonomisierungen hat wohl nirgends so tiefe Spuren hinterlassen wie in der studentischen Trinkkultur.