


Stoffgeschichten

JAMES  
WALVIN

# Zucker

EINE GESCHICHTE ÜBER  
MACHT UND VERSUCHUNG



 oekom

*Unser jüngster Enkel,  
Max Walvin,  
kam auf die Welt, während  
ich mich in Zucker vergrub.  
Rasch erwies er sich als  
das Süßeste, was es auf  
der Welt gibt.  
Dieses Buch ist für ihn.*

## Stoffgeschichten – Band 12

Eine Buchreihe des Wissenschaftszentrums Umwelt der Universität Augsburg in Kooperation mit dem oekom e.V.

*Herausgegeben von Prof. Dr. Armin Reller und Dr. Jens Soentgen*

Stoffe aller Art werden rund um den Globus aus dem Boden, aus Lebewesen oder aus der Luft gewonnen, gereinigt, zerlegt, wieder verbunden, durch Pipelines gepumpt, auf Containerschiffen verschickt, transformiert und verbraucht. Und parallel zu all dem machen sie sich, oft unerkannt, selbst auf den Weg: Stickstoffdünger und Pestizide diffundieren ins Grundwasser; Kohlendioxid aus der Verbrennung fossiler Rohstoffe reichert sich in der Atmosphäre an; Mikroplastik verteilt sich im Meer. Stoffe überschreiten Grenzen: Grenzen von Körpern, Grenzen von Ökosystemen, aber auch Grenzwerte der Behörden – und sorgen für Konflikte. Wie nie zuvor wird in unserer Gesellschaft heute über Substanzen und ihre Nebenwirkungen diskutiert.

Deshalb stellen die Bände der Reihe Stoffgeschichten einzelne Stoffe in den Mittelpunkt. Sie sind die oft widerspenstigen Helden, die eigensinnigen Protagonisten unserer Bücher. Stoffgeschichten erzählen von den Landschaften, von den globalen Wegen, die viele Stoffe hinter sich haben, und blicken von dort aus in die Zukunft.

»Zucker« ist der zwölfte Band der Reihe. Zucker zählt weltweit zu den wichtigsten Exportgütern und hängt mit Macht und Ausbeutung, mit Kapital und Wohlstand, aber auch mit unserem Körper und unserer Gesundheit so eng zusammen, dass man ihn kaum isolieren und für sich betrachten kann. Und doch finden wir ihn rein, weiß und unschuldig überall, weltweit in Küchen, Restaurants und Cafés, als vermeintlich geschichtslosen Kristall. Zucker zählt zu den wenigen Substanzen, die fast alle Menschen kennen und nutzen, er definiert die Globalisierung und hat sie maßgeblich geprägt. Der us-amerikanische Historiker James Walvin erzählt die unvergleichliche und lehrreiche Geschichte des Zuckers und wagt einen Blick in die Zukunft.

# Inhalt

Vorwort	9
<b>EINFÜHRUNG</b> Zucker in unserer Zeit	13
<b>KAPITEL 1</b> Traditionell süß	19
<b>KAPITEL 2</b> Vormarsch der Zahnfäule	37
<b>KAPITEL 3</b> Zucker und Sklaverei	47
<b>KAPITEL 4</b> Umweltfolgen	69
<b>KAPITEL 5</b> Zucker einkaufen	81
<b>KAPITEL 6</b> Ein idealer Gefährte von Tee und Kaffee	91
<b>KAPITEL 7</b> Gaumenfreuden	109
<b>KAPITEL 8</b> Rum hinterlässt seine Spuren	121
<b>KAPITEL 9</b> Zucker erobert die Welt	139
<b>KAPITEL 10</b> Süßes für Amerika	147
<b>KAPITEL 11</b> Machtverschiebungen in der Neuen Welt	159
<b>KAPITEL 12</b> Süßes in Zeiten von Krieg und Frieden	195
<b>KAPITEL 13</b> Schwergewichte	211
<b>KAPITEL 14</b> Wie wir heute essen	239
<b>KAPITEL 15</b> Harte Fakten über Softdrinks	267
<b>KAPITEL 16</b> Gezeitenwechsel – jenseits der Zuckersteuer	291
<b>FAZIT</b> Bittersüße Aussichten	307
Danksagung	315
Weiterführende Literatur	318
Anmerkungen	322
Über den Autor	332



## Vorwort

Direkt gegenüber dem Haus, in dem ich aufgewachsen bin, gab es einen kleinen Zeitungsladen. Aber alle Kinder aus der Nachbarschaft nannten ihn nur den »Süßigkeitenladen«. Der Tresen war mit einer Reihe lokaler und überregionaler Zeitungen bedeckt. Hinter ihm standen reihenweise Flaschen und Krüge, die mit den Süßigkeiten gefüllt waren, die wir als Belohnung geschenkt bekamen oder uns von unserem eigenen Geld kauften – allerdings höchstens so viel davon, wie uns laut der Bezugsscheinhefte aus den 1940er- und 1950er-Jahren zustand. Die meiste Zeit konnten wir die Krüge nur sehnsuchtsvoll ansehen, denn Geld war knapp und die Bezugsscheine gestatteten nur geringe Mengen. Fünfundzwanzig Meter die Straße hinunter befand sich in einem kleinen schäbigen Bungalow ein weiterer Süßwarenladen, der nichts außer Süßigkeiten und Schokolade verkaufte. Zudem brauchten wir, als wäre das noch nicht genug, nur einmal die Straße zu überqueren, um zum örtlichen Lebensmittelladen zu gelangen, wo es ebenfalls verführerische Süßigkeiten, Kekse und Kuchen gab. Auch in jenen wirtschaftlich schlechten Zeiten lockte innerhalb eines Radius von hundert Metern ein wahres Füllhorn an süßen Leckereien.

Wir hatten alle eine Vorliebe für Süßes, und die Beschränkungen während und nach dem Krieg verstärkten unser Verlangen. Manchmal tauschten wir andere rationierte Lebensmittel gegen etwas Süßes ein. Einmal gab meine Mutter meinen Großeltern unsere Speckration, um deren Süßwarenration zu bekommen.

Diese Sucht nach Süßigkeiten und Schokolade war nicht auf meine Familie beschränkt, sondern war im ganzen Viertel fest verwurzelt – all meine Freunde aus Kindertagen und deren Familien waren im selben Maße süchtig. An Geburtstagen und Festtagen wie

Weihnachten und Whitsuntide (ein wichtiges Ereignis in Manchester) wurden wir Kinder mit einer Extraportion an Süßigkeiten und Schokolade beschenkt. Und in den Sommerferien am Meer – jener Zeit im Jahr, in der ganz Lancaster von den Baumwollstädten an die Irische See pilgerte – wurden raue Mengen an Blackpool Rocks, jenen harten, klebrigen Bonbons, mit Begeisterung verzehrt. Als 1953 die Rationierung von Süßem endlich aufgehoben wurde, waren die begehrten Süßwaren in den örtlichen Läden rasch ausverkauft – mein Bruder und ich schafften es, uns eine kleine Schachtel mit Cadburys Milk Trays zu sichern.

Unsere Vorliebe für das süße Naschwerk war nur ein Beispiel für die wichtige Rolle, die Zucker in unserem Leben spielte. Zucker war nämlich allgegenwärtig. Er nahm einen Ehrenplatz neben der Teekanne auf dem Küchentisch ein, an dem nicht nur die Mahlzeiten eingenommen wurden, sondern sich auch die vielen Frauen versammelten, die im Laufe des Tages bei uns zu Hause vorbeischauten. Das gesellschaftliche Leben wurde durch die regelmäßige Einnahme von gesüßtem Tee in Gang gehalten. Die Vorliebe meines Großvaters für starken Tee stand der von Samuel Johnson nicht nach. Er hatte immer einen großen Becher mit starkem Tee zur Hand und auch dieser wurde mit einer reichlichen Menge Zucker gesüßt, der aus der Tüte gelöffelt wurde, die sich ständig auf dem Tisch des als Küche, Ess- und Wohnzimmer dienenden Raums befand.

Meine Mutter und ihre Freundinnen stöhnten, genau wie die gesamte Nation, unablässig über die Lebensmittelknappheit, aber vor allem über die geringe Zuckerration, obwohl diese einem rückblickend üppig vorkommt (weitaus größer als der wöchentliche Verbrauch einer heutigen Familie). Aber damals, zwischen 1942 und 1953, wurde Zucker überall hinzugefügt. Er begleitete uns sogar zur Schule. Unsere Mutter gab uns Pausenbrote mit, die entweder mit stark gesüßter Marmelade bestricken oder mit Zucker bestreut waren.

All dies fand in einer Zeit strenger Rationierungen statt, in der wir uns unter den ungünstigen Bedingungen, so gut es ging, durchschlugen. Zucker war dabei überall zugegen. Er gehörte (genau wie Tabakrauch) einfach zum Leben dazu, war ein derart fester Bestandteil davon, dass er uns gar nicht auffiel – es sei denn, er drohte knapp zu werden.

Es standen bei uns auch regelmäßige Zahnarztbesuche auf dem Programm. Zweck war nicht die regelmäßige Kontrolle, sondern die Behebung der Schäden durch unsere zuckerreiche Ernährung. Meinem Vater waren im Alter von 21 Jahren sämtliche Zähne gezogen worden; meine Mutter verlor ihre letzten Zähne mit Mitte dreißig. Großmutter, Onkel, Tanten und gute Freunde der Familie – alle hatten ein künstliches Gebiss. Großvater war eine Ausnahme. Seine wenigen verbliebenen Zähne glichen den verfärbten Strümpfen von Elisabeth I., aber sie erfüllten gerade noch so ihren Zweck. Niemand fand es merkwürdig oder ungewöhnlich, dass man bereits in einem Alter, das uns heute erschreckend jung erscheint, keine eigenen Zähne mehr hatte. Dass Zähne schon früh gezogen wurden, hatte zum Teil finanzielle Gründe, denn es war billiger, sie zu entfernen, als für regelmäßige Zahnarztbesuche zu zahlen. Die meisten Zähne wurden jedoch gezogen, weil sie ruiniert waren.

In meiner Familie – und ich vermute, auch in unserem ganzen Viertel – gab es unter Erwachsenen mehr dritte Zähne als gesunde, echte. Gebisse waren sogar ein Grund für familiäre Heiterkeit – ein Verwandter spuckte seines beim Niesen regelmäßig aus. Ich erinnere mich auch daran, dass ich, wenn ich einen bettlägerigen Verwandten besuchte, jedes Mal von dem Gebiss fasziniert war, das mich aus einem Glas auf dem Nachttisch angrinste. Als einem älteren Nachbarn sein Gebiss abhandenkam, kehrten wir in seinem Haus das Unterste zuoberst – ohne Erfolg. Bei formelleren Familienzusammenkünften, wie den Einladungen zum Tee am Sonntag, war das verräterische Klappern der schlecht sitzenden Gebisse ein Hinweis auf ein umfassendes, bedeutsames Phänomen. Solche Erinnerungen an Szenen aus



dem Familienleben sind ein wichtiges Element der folgenden Kapitel. Natürlich war mir damals nicht bewusst, was heute für mich auf der Hand liegt. Den Hintergrund all dessen liefert die Erzählung von der schädlichen, korrumpierenden Wirkung des Zuckers.

Es dauerte sehr lange, bis bei mir der Groschen fiel. Selbst als ich Ende der 1960er-Jahre auf einem jamaikanischen Zuckergut arbeitete, dachte ich nicht über die Verbindung zwischen Zucker und der Gesundheit jener Menschen nach, die ihn konsumierten. Als Historiker, der frisch von der Universität kam, arbeitete ich gemeinsam mit einem Kollegen und Freund von früh bis spät an einem Projekt, aus dem meine erste Buchveröffentlichung werden sollte: die Geschichte einer Zuckerplantage von 1670 bis 1970. Die Beschäftigung mit Jamaikas Zuckerrohrfeldern markierte den Ausgangspunkt meiner späteren akademischen Karriere als Forscher auf dem Gebiet der Sklaverei. Anfangs stellte ich jedoch keine Verbindung zwischen den Afrikanern auf den jamaikanischen Zuckerrohrfeldern und der nordenglischen Welt her, in der ich aufgewachsen war. Indes waren beide eng miteinander verbunden.

Unsere Haltung gegenüber dem Zucker hat sich zu Beginn des 21. Jahrhunderts stark gewandelt, und ich will in diesem Buch erklären, wie es dazu kam. Teilweise hat sich unsere Einstellung geändert, weil wir viel mehr über Zucker wissen als früher. Aber mit ihm ist auch etwas passiert, was vor einer Generation kaum jemand für möglich gehalten hätte. 1970 dürften zum Beispiel nur wenige Menschen die Ansicht vertreten haben, Zucker sei der Grund für ein weltweites Gesundheitsproblem. Inzwischen wird Zucker regelmäßig als ein Suchtmittel bezeichnet, vergleichbar mit Tabak, das Schuld an der globalen Epidemie der Fettleibigkeit trägt.

Aber wie ist es dazu gekommen? Wie wurde aus einem simplen Lebensmittel, das sich einst nur Könige und Prinzen leisten konnten, ein fester Bestandteil des Lebens der normalen Menschen – ehe es dann eine weitere Transformation durchmachte und zur offenkundigen Ursache schwerer gesundheitlicher Schäden wurde?

## Einführung

### Zucker in unserer Zeit

Wie ist es so weit gekommen? Was hat Millionen Menschen in aller Welt getrieben, eine Ware, Zucker, zu mögen – ja zu brauchen –, die, wie die Medizin inzwischen weiß, schlecht für uns ist? Noch mehr Fragen wirft die Werbung auf, mit der wir im Sommer 2016 bombardiert werden und die ein Produkt empfiehlt, weil es *keinen* Zucker enthält. In jenem Sommer sahen Millionen Fernsehzuschauer einen ungewöhnlichen Werbespot für Coca-Cola. Bei den Spielen der Fußballeuropameisterschaft in Frankreich, die teilweise von Coca-Cola gesponsert wurden, erschien auf den Banden rund um das Spielfeld der Aufruf, ein neues Getränk zu probieren, das »Zero Sugar« enthält. Jeder, der ein Spiel verfolgte, sah die Botschaft »Zero Sugar«. Dutzende Male.

Die Spiele waren natürlich eine hervorragende Werbepattform. Neben den Olympischen Sommerspielen und dem FIFA World Cup waren die Endspiele der Fußballeuropameisterschaft ein Ereignis, das Hunderte Millionen Zuschauer vor den Bildschirm lockte. Auffallend war daran, dass ein Produkt mit einer Zutat beworben wurde, die es *nicht* enthielt; ein Getränk wurde angekündigt, dem etwas *fehlte*; eine Limonade, die *keinen* Zucker enthielt. Dieses Produkt auf den Markt zu bringen hatte eine Stange Geld gekostet – 10 Millionen Pfund allein in Großbritannien.<sup>1</sup> Ein derartiger PR-Feldzug ist praktisch beispiellos – ein Produkt für das anzupreisen, was es nicht zu bieten hat.

Für englische Zuschauer kam die Werbung zur rechten Zeit, denn nur ein Jahr zuvor hatte ein großer Regierungsbericht den Zu-

sammenhang zwischen Zuckerkonsum und Fettleibigkeit bei Millionen Engländern beleuchtet.<sup>2</sup> Obwohl Zucker seit Jahrhunderten auf unserem Speiseplan steht, wurde er in den letzten Jahren Gegenstand heftiger gesellschaftlicher und politischer Debatten. In meiner Kindheit (der Zeit der Lebensmittelrationierung während und nach dem Krieg) beklagten meine Eltern oft, sie hätten nicht genügend Zucker bekommen. Heute wird Eltern von Ärzten, Medien und Politikern geraten, den Zuckerkonsum einzuschränken. Jahrhundertlang wurden Kinder mit Süßigkeiten verwöhnt und beschwichtigt, heute geht es darum, Kindern den Zugang zu Zucker und allem, was süß ist, zu verwehren. Zucker ist heutzutage praktisch geächtet. Doch solange man denken kann, galt er als Zutat, die das Notwendige mit dem Angenehmen verband, ein Erzeugnis, das Kraft gab und schmeckte. Wie kam es zu diesem tief greifenden Wandel unserer Wahrnehmung eines Produkts, das seit Jahrzehnten Teil unserer Ernährung ist?

\*\*\*

Im Westen wird Zucker zwar schon seit vielen Jahrhunderten konsumiert, vor dem Jahr 1600 war er jedoch ein kostspieliges Luxusgut, das nur den Reichen und Mächtigen zur Verfügung stand. Das änderte sich grundlegend im Lauf des 17. Jahrhunderts, als Europäer auf dem amerikanischen Doppelkontinent Zuckerkolonien errichteten. In der Folge wurde Zucker billig, war überall zu haben und erfreute sich großer Beliebtheit. Was zuvor sündteuer gewesen war, wurde nun alltäglich. Zucker, der zuvor nur die Tafeln der Eliten geziert hatte, war um 1800 Grundnahrungsmittel für die ärmsten Gruppen der Bevölkerung geworden. Und dabei blieb es auch bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts – Zucker gehörte ohne Frage zum Leben von Millionen von Menschen und war eine wichtige Zutat in zahlreichen Speisen und Getränken. Wenn heute hingegen in den Medien von Zucker die Rede ist, wird er als Gefahr für die Gesundheit dargestellt – ein Hauptfaktor nicht nur bei individuellen Gesundheitsproblemen,

sondern auch Ursache einer globalen Adipositas-Epidemie. Die Folge ist, dass das Zuckerproblem Regierungen und internationale Gesundheitsorganisationen beschäftigt.

Heute konsumieren Menschen weltweit Zucker in beispiellosen Mengen, und am meisten wird in Zucker produzierenden Ländern verbraucht – zum Beispiel in Brasilien, Fidschi und Australien. Australier haben einen jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 50 Kilogramm, wobei die Zahlen für Europa und Nordamerika – wo der Massenkonsum nach 1600 seinen Anfang nahm – nur unwesentlich niedriger sind. Doch im Lauf der letzten Generation hat sich die Lage dramatisch geändert, was vor allem modernem Fast Food und Erfrischungsgetränken zu verdanken ist, die meist extrem zuckerhaltig sind. Ihre Süße beruht heute jedoch größtenteils nicht mehr auf Rohrzucker, sondern auf Maissirup und chemischen Süßstoffen.

Die Vorliebe für Süßes ist universal, und Zucker wird in aller Welt produziert. Verschiedene Sorten Zuckerrohr gedeihen in den Tropen, während die Zuckerrübe in gemäßigten Regionen angebaut wird. Aber verantwortlich für die wachsende Beliebtheit von Zucker war der Rohrzucker. In seiner Frühzeit wurde er in Indonesien, Indien und China in kleinen Mengen für lokale Märkte erzeugt. Als aber Zuckerrohr im Mittelmeerraum und schließlich auf Inseln im Atlantik auf Plantagen kultiviert wurde, veränderte sich der Lauf der Geschichte – und nahm eine dramatische Wendung, als Zuckerrohr auch jenseits des Atlantiks in Amerika angebaut wurde. Dort wurde er von versklavten Afrikanerinnen und Afrikanern erzeugt (die ihrerseits über den Atlantik verschleppt worden waren). Dieser von Sklaven produzierte Zucker sorgte für drastische Veränderungen einerseits in der Landschaft der Zuckerkolonien, andererseits bei den Vorlieben der westlichen Welt.

Als Europäer und US-Amerikaner im Lauf des 19. Jahrhunderts weite Teile der Welt besiedelten und globalen Handel trieben, verpflanzten sie auch den kommerziellen Zuckeraanbau an neue Stand-

orte: auf Inseln im Indischen Ozean, nach Afrika und Indonesien, auf die Pazifischen Inseln und nach Australien. Doch wo immer der Zuckeranbau Fuß fasste, waren die ansässigen Plantagenbesitzer mit Arbeitskräftemangel konfrontiert. Sie lösten das Problem, indem sie Vertragsarbeiter aus fernen Ländern holten. In einer Zuckeranbau-region nach der anderen – von Brasilien bis Hawaii – beherbergten Zuckerplantagen Ausländer – entwurzelte Menschen, die über große Entfernungen angereist waren, um die Schinderei auf den Zuckerrohr-plantagen zu erdulden.

Für die Besitzer und Investoren erwiesen sich die Plantagen hin-gegen als Goldgrube – eine Entwicklung, die ihren Preis forderte. Die Umwelt wurde durch die neu angelegten Plantagen schwer ge-schädigt. Von Barbados in den 1640er-Jahren bis zu den Everglades in Florida in jüngster Zeit war der ökologische Schaden enorm, der erst heute in vollem Ausmaß erkannt wird. Ganz offensichtlich und dramatisch sind jedoch die verheerenden Auswirkungen des Zucker-anbaus auf die Menschen. Sie trafen die Arbeitskräfte von den ersten Sklaven im Brasilien des 16. Jahrhunderts bis zu den indischen Ver-tragsarbeitern auf Fidschi, von den Japanern auf Hawaii bis zu den »Südseeinsulanern«, die Ende des 19. Jahrhunderts nach Australien verschleppt wurden. Der Anbau von Zuckerrohr war Knochenarbeit, und es war die Schinderei von Sklaven und Vertragsarbeitern, die dafür sorgte, dass aus dem Luxusartikel Zucker ein Alltagsprodukt wurde. Im Lauf von nur zwei Jahrhunderten – etwa zwischen 1700 und 1900 – wurde Zucker zu einem zentralen Lebensmittel für Men-schen aller Stände weltweit.

Offensichtlich hatte Zucker etwas Spezielles an sich. Menschen mochten ihn und wurden schließlich von ihm abhängig. Konfrontiert mit dem Wachstum der Weltbevölkerung vor allem im 19. Jahrhun-dert und den Millionen Menschen, die nicht mehr auf Zucker ver-zichten wollten, begann man, Zucker überall dort zu produzieren, wo sich die Gelegenheit bot, um die Gier nach Süßem zu befriedigen.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurde dies auch in gemäßigten Zonen möglich. Der zunehmende Anbau von Zuckerrüben, zunächst in Europa, dann in den Weiten Nordamerikas, ergänzte die wachsende weltweite Zuckerproduktion. Ein Jahrhundert später folgte die Entwicklung chemischer Süßstoffe und die Produktion von Maissirup. Gegen Ende des 20. Jahrhunderts stieg die Nachfrage nach Zucker um rund 2 Prozent pro Jahr, teilweise um die Zuckersucht einer wachsenden Bevölkerung zu befriedigen, aber auch wegen des steigenden Lebensstandards in den Schwellenländern. Der Rest der Welt verfiel gesüßten Speisen und Getränken so wie zuvor der Westen im 18. und 19. Jahrhundert. Mit dem wachsenden Wohlstand stieg auch das Verlangen nach Süßem.

Seit der Frühzeit seiner Produktion durch Sklavenarbeit auf dem amerikanischen Doppelkontinent spielte Zucker eine so wichtige, zentrale Rolle, dass er für politische, wirtschaftliche und internationale Konflikte sorgte. Noch heute ist Zucker ein Thema, das in außenpolitischen Beziehungen und bei internationalen Organisationen für heftige Debatten sorgt. Dabei stoßen die unterschiedlichen Interessen von Erzeugern und Verbrauchern und die Anliegen verschiedener internationaler Organisationen und Abkommen aufeinander, wobei sich alles um das weltweite Verlangen nach Zucker dreht und den Preis, der dafür zu entrichten ist. Für noch mehr Verwirrung sorgt die zentrale, mittlerweile allgemein akzeptierte Tatsache der schädlichen Folgen des Zuckerkonsums. Die Medizin erklärt uns jedenfalls unmissverständlich, dass Zucker schlecht für uns ist.

Doch die Aussagen über die Schädlichkeit von Zucker sind neueren Datums, und wenn er heute schlecht ist, wann war er dann gut? In vieler Hinsicht war Zucker schon seit Jahrhunderten schlecht; er war schlecht für die Arbeitskräfte (Sklaven und Vertragsarbeiter), und er war schädlich für die Ökologie der Zuckeranbaugebiete. Nun erfahren wir, dass Zucker weltweit die Hauptursache für wachsende Gesundheitsprobleme darstellt. Dennoch wird Zucker von immer

mehr Menschen in gewaltigen Mengen konsumiert. Zucker bleibt populär – quantitativ gesehen, populärer als je zuvor. Menschen mögen Zucker nach wie vor.

Wie ist es so weit gekommen? Wie kam es, dass Hunderte Millionen Menschen nach Zucker verlangen oder davon abhängig geworden sind? Wenn es stimmt, dass Zucker uns schadet, wie konnte die Welt von einer einzigen schlichten Ware so zum Schlechten verleitet werden?

## Kapitel 1

# Traditionell süß

Essen und Getränke zu süßen gehört seit Jahrtausenden zur Ernährungskultur des Menschen. Süße um ihrer selbst willen, Süße, um Bitteres in Speisen und Getränken zu überdecken, Süße, ärztlich verordnet, Süße sogar als religiöse Verheißung – all das und mehr ist Teil des menschlichen Handelns in zahllosen Gesellschaften. Man denke nur daran, wie Bilder und Ideale des Süßen unsere Sprache prägen – schon allein Worte wie »Zucker«, »süß« und »Honig« stehen seit Jahrhunderten für die glücklichsten Augenblicke und die köstlichsten Empfindungen des Lebens. »Süße« und »Süßer« sind zum Kosewort geworden. Und das Wort »Honeymoon« hat sich auch im Deutschen als Bezeichnung für die Flitterwochen eingebürgert. Die Sprache und Kultur des Süßen ist allgegenwärtig – von den süßen Empfindungen der Liebe bis zum Süßholzraspeln.

Über Jahrhunderte war die Sprache der Dichter vom Süßen durchdrungen. Schon im Mittelalter wurde die geliebte Person, ein schöner oder gutmütiger Mensch als »süßq bezeichnet. So sind für Gottfried von Straßburg in seinem *Tristan* nicht nur das Liebesleid und die Schönheit der Frauen süß (»mange süeze vrouwîne schar«), auch die Freuden des Sommers erscheinen ihm wunderbar süß:

*diu senfte süeze sumerzît*

*Die sanfte süße Sommerzeit*

*diu haete ir süeze unmüezekeit*

*Hatte die süße Schöpferhand*

*mit süezem vlîze an sî geleit.*

*Mit süßem Fleiß auf sie gewandt.*



Und der Barockdichter Christian Hoffmann von Hoffmannswaldau spricht vier Jahrhunderte später wehmütig vom »Angedenken der Zuckerlust« und meint:

*Empfangne Küsse,  
Ambrierter Saft,  
Verbleibt nicht lange süße  
Und kommt von aller Kraft*

Dabei lebten beide Dichter in einer Gesellschaft, in der Zucker keine große Rolle spielte. Eine einfache Internetsuche liefert folgende Synonyme für »süß«: *allerliebste, entzückend, berzig, binreißend, lieblich, niedlich*.

Heute steht das Süße – und alles, was dieses Wort in sich birgt – für die größten Freuden und Genüsse des Lebens. Umso merkwürdiger, dass Süße in der Gegenwart für ein sehr ernstes persönliches und kollektives Problem steht, das schwere Gefahren birgt. In der Gegenwart ist das Verlangen nach Süßem für Millionen Menschen in aller Welt zum Gesundheitsrisiko geworden.

Heute denken wir bei Süßem vor allem an Zucker, obwohl, lange bevor der Rohrzucker seine seismische Wirkung entfaltete, der Honig in zahlreichen alten Kulturen als wichtigstes Süßungsmittel galt. Jahrhundertlang war in arabischen und persischen Geografietexten und Reisebeschreibungen ebenso wie in Kochbüchern und theologischen Schriften häufig die Rede von Süßem und Süßspeisen. Dem Ideal der Süße als köstliche irdische Erfahrung – eine körperliche Empfindung, die Vergnügen, Glück, sogar Luxus verspricht – steht das Versprechen der Süße als Belohnung im Jenseits gegenüber. Das Leben nach dem Tod wird oft als »süße« Erfahrung dargestellt. Und zwar keineswegs nur im Christentum der westlichen Welt. In zahlreichen Glaubensrichtungen erscheinen himmlische Freuden in verschiedenen Versionen des Süßen. Auf der Erde nahm es die Gestalt des Honigs an.

Felsmalerei aus der Zeit vor 26.000 Jahren, Gemälde aus dem alten Ägypten und ähnliche Darstellungen aus altindischen Gesellschaften unterstreichen die Bedeutung des Honigs. Die Welt der klassischen Antike liefert eine Fülle von Hinweisen auf die Verwendung von Honig im Alltag – als Süßungsmittel, in der Medizin und als Symbol. Die Literatur der Gegenwart ist ebenso wie die des Mittelalters mit Bildern des Honigs angereichert. So ist in Homers *Odyssee* von den honigsüßen Stimmen der Sirenen die Rede. Auch römische Texte sind mit Verweisen auf den Honig durchsetzt. Lukrez schrieb im ersten vorchristlichen Jahrhundert, dass römische Ärzte Kindern bittere Medizin mithilfe von Honig schmackhaft machten.

*Wie, wenn die Ärzte den Kindern die widrigen Wermutstropfen  
Reichen, sie erst ringsum die Ränder des Bechers bestreichen  
Mit süßschmeckendem Seime des goldigfarbenen Honigs,  
Um die Jugend des Kindes, die ahnungslose, zu täuschen.<sup>3</sup>*

Bekannter sind die zahlreichen Bilder des Honigs in der Bibel. Als der Herr die Israeliten aus Ägypten führte, versprach er »ein Land, darin Milch und Honig fließt« (2. Mose 3), eine Formulierung, die im Alten Testament immer wieder im Zusammenhang mit dem Verheißenen Land steht.

Honig wurde im alten Ägypten und im klassischen Griechenland den Göttern als Opfer dargebracht und spielt auch im Hinduismus eine Rolle. Viele Gesellschaften des Altertums verwendeten Honig für althergebrachte religiöse Rituale: Auf die Lippen eines Neugeborenen wurde ein Tropfen Honig gegeben, jüdische Kinder erhielten am ersten Schultag einen in Honig getauchten Apfel, und am jüdischen Neujahrsfest wird Honigkuchen serviert, der Glück bringen soll. Überdies sind Honig, Honiggewinnung und Bienen in der Literatur von den frühesten Schriften alter Kulturen bis zu relativ modernen Texten allgegenwärtig.

*Stands the Church clock at ten to three?*

*And is there honey still for tea?*

*Steht die Kirchturmuhre auf zehn vor drei? Und bringt man Honig  
zum Tee herbei?*<sup>4</sup>

Honig war lange Zeit zugleich Symbol und Süßungsmittel. Über Jahrhunderte war er in Medizin und Arzneimittellehre nicht wegzudenken. Im China und Indien des Altertums ebenso wie im klassischen Griechenland und in der Welt des Islam wurde Honig als Heilmittel für zahlreiche Leiden empfohlen. Wie später der Rohrzucker war Honig zusammen mit anderen Inhaltsstoffen Bestandteil von Medikamenten, die von Ärzten der islamischen Welt und des Mittelalters verordnet wurden. Bis heute wird er in Gemeinschaften, die noch kaum mit der modernen Medizin in Berührung gekommen sind, aber auch von »alternativen« Heilmethoden, die sich in jüngster Zeit weltweit wachsender Beliebtheit erfreuen, als Heilmittel eingesetzt.<sup>5</sup>

Dass Honig in der Kulinarik eine bedeutende Rolle spielt, ist ebenfalls unverkennbar. Süßspeisen erfreuen sich bis heute besonders in islamischen Gesellschaften großer Beliebtheit, nicht zuletzt weil der Prophet Mohammed Honig als Arzneimittel empfahl. Auch nach der Einführung des Rohrzuckers haben mit Honig zubereitete Süßspeisen und vor allem Desserts ihren besonderen Platz in islamischen Gesellschaften behalten und sind bei vielen Zeremonien und Bräuchen nicht wegzudenken.

Im muslimischen Alltag ist Honig ein wichtiges Element. Im Koran ist immer wieder von Süßem die Rede. Es heißt sogar, Süßigkeiten zu genießen sei ein Zeichen des Glaubens,<sup>6</sup> Honig galt als Medizin Gottes, und eine Zukunft im Paradies verhiess Flüsse aus Honig. In einem Buch über die traditionelle Medizin des Propheten aus dem 14. Jahrhundert wurde erklärt, Mohammed habe Honig sehr geschätzt und als Heilmittel für diverse Erkrankungen empfohlen. Überall, wo der Islam Fuß fasste, wurden Süßspeisen, gewöhnlich als Nachspeise,

aber auch an Festtagen des islamischen Kalenders, rituell konsumiert. Dass Honig zugleich als Arznei und Lebensmittel hoch geschätzt wurde, zeigt ein Blick auf die Vielfalt und Reichhaltigkeit der Süßspeisen in der Ernährung von Muslimen – an religiösen Fest- und Feiertagen wie dem Geburtstag des Propheten, bei Hochzeiten, Geburtstagen, Bestattungen, Beschneidungen und Familienfeiern. Bei all diesen Festlichkeiten waren üppige Desserts, getränkt in Honig und Zucker, ein Muss. Die Zutaten für diese Köstlichkeiten mussten natürlich im Einklang mit islamischen Vorschriften stehen.<sup>7</sup> Doch schon vor dem Aufstieg des Islam wurde Honig für verschiedene kulinarische und spirituelle Zwecke genutzt: als Lebensmittel, als Arznei und als Versprechen künftigen Glücks.

\*\*\*

Honig war also in mehreren alten Zivilisationen von großer Bedeutung. Er war beliebte Zutat in Rezepten und Speisen, stand aber auch für Reinheit und Moral. Bibel und Koran stellten das Leben nach dem Tod als eine Art Schlaraffenland dar, in dem an hoch geschätzten Dingen wie Milch, Wein und Honig kein Mangel herrschte. Auch im Alltagsleben war Honig häufig anzutreffen. So enthielt etwa ein Kochbuch aus Bagdad, ein Höhepunkt persisch-islamischer Kochkunst, über 300 Rezepte aus dem 8. und 9. Jahrhundert, die jedoch teilweise aus noch früheren Gesellschaften stammen dürften. Ungefähr ein Drittel dieser Speisen und Getränke sind gesüßt, wie etwa Krapfen, Schmalzgebackenes, Pfannkuchen, Reisgerichte, Limonaden und andere Getränke.

Diese Köstlichkeiten und die Kultur der islamischen Küche reisten mit der Religion, die sich über den heutigen Nahen Osten, die Golfküste, Nordafrika und bis nach Subsahara-Afrika und Südeuropa ausbreitete. Kultur und Bräuche der islamischen Völker waren mit ihrer Küche eng verbunden. Eine Vorliebe für Honig ebenso wie für den neu hinzugekommenen Rohrzucker gehörte dazu.

»Eine unterhaltsame, informative und zugleich erschreckende Globalgeschichte eines wichtigen Stoffes.«

Sven Beckert, Autor von *King Cotton*

Er versüßt unser Leben, macht kurzfristig glücklich, doch sein Nachgeschmack ist bitter: Zucker ist weit problematischer, als die Werbetafeln der Softdrink-Hersteller vermuten lassen – und das nicht nur wegen der gesundheitlichen Probleme, die sein übermäßiger Konsum hervorruft.

Was früher Königen und Fürsten vorbehalten war, ist heute aus unserer Ernährung kaum noch wegzudenken. Um zu verstehen, wie der Stoff unseren Alltag so vollkommen erobern konnte, blickt James Walvin in die Vergangenheit – und präsentiert eine Geschichte von Macht und Versuchung, von Sklaverei und Umweltproblemen, aber auch von Zivilisationskrankheiten wie Adipositas und Karies.