

Zucker – zentrales Leitprodukt der Europäischen Expansion

Zucker und die zwei Seiten der Europäischen Expansion

Zucker, heute wichtigster Süßstoff der Menschheit,¹ ist wie kaum ein anderes Genuss- und Nahrungsmittel Leitprodukt im Verhältnis zwischen Europa und der überseeischen Welt. Er spielte eine kolonialgeschichtliche Pionierrolle und begleitete und beschleunigte die Europäische Expansion, und zwar in ihren beiden Wirkungsdimensionen, in der nach außen gerichteten ebenso wie in der binnenorientierten. Die erste ging von Europa aus und veränderte in unterschiedlicher Intensität die übrigen Regionen der Erde, die zweite wirkte zurück und verwandelte nach und nach auch Europa. Aneignung, Transfer und Transformation sind hierbei die bestimmenden Vorgänge. Die Sehnsucht Europas nach Süße ließ Zucker zu einer ebenso begehrten wie kostbaren Ware werden. Es lohnte sich, mit ihr zu handeln, und noch profitabler schien es zu sein, sie unter eigener Regie zu produzieren und dabei geeignete Anbauflächen in aller Welt zu erschließen.

Bis ins 19. Jahrhundert wurde Zucker aus Zuckerrohr gewonnen. Der Anbau der Pflanze war jedoch nur dort möglich, wo geeignete naturräumliche und klimatische Voraussetzungen herrschten und ausreichend bestellbarer Boden sowie ein großes Reservoir an Arbeitskräften zur Verfügung standen. Erforderlich war zudem viel Kapital, und lediglich darüber verfügte Europa.² Die Suche nach Regionen mit genügend Wärme und Feuchtigkeit, mit Land, das okkupiert werden konnte, und mit Zugriff auf Menschen für Anbau, Ernte und erste Veredlung wurde zu einem der Kernmotive, die Portugiesen und Spanier im 15. Jahrhundert bewogen, die Grenzen Europas zu überschreiten. Sie hatten sich Zuckerrohr angeeignet, das in vielen Jahrtausenden von seiner melanesischen Heimat in den Mittelmeerraum gelangt war, und transferierten die Pflanze nun in immer neue Regionen des Globus. Das verwandelte nicht nur das ökologische, sondern auch das ethnische Gesicht der Welt, denn die Nachfrage nach Arbeitskräften für Anbau und Produktion löste erzwungene und freiwillige Migrationsströme globaler Dimension aus. Zwischen den Regionen, in denen das Zuckerrohr gedieh und weiterverarbeitet wurde, und jenen, in denen die abschließende Verfeinerung stattfand und das Endprodukt auf die Märkte kam, entwickelte sich ein asymmetrisches Abhängigkeitsverhältnis. Die Anbauregionen wurden tiefgreifend transformiert und sahen sich langfristig mit erheblichen strukturellen Problemen konfrontiert.

Doch auch Europa veränderte sich gleichzeitig grundlegend. War Zucker zu Beginn der Frühen Neuzeit nicht nur Stoff zum Süßen, sondern auch Heilmittel und Statussymbol, so ließ er, je leichter und je preiswerter er zu erwerben war, neue Nah-

1 Jock H. Galloway, Sugar, in: Kenneth F. Kiple/Kriemhild Coneè Ornelas (Hg.), *The Cambridge World History of Food*, Bd. 1, Cambridge 2000, S. 437-449, hier S. 437.

2 Ebd., S. 438.

rungsgewohnheiten und Konsumformen entstehen. Davon profitierten Handwerk und Gewerbe, die Nachfrage wuchs, und das wiederum gab dem Anbau von Zuckerrohr in Übersee neue Dynamik. Da seine Süße zunehmend unverzichtbar erschien, der Import teuren Zuckers aber oft als Belastung für die Handelsbilanz gesehen wurde, folgte ein weiterer Transfer, dieses Mal ein geschmacklicher. Rohr- wurde durch Rübenzucker substituiert oder durch Surrogate wie Saccharin ersetzt.³

Der globale Transfer des Zuckerrohrs unter europäischer Regie

Die Heimat des Zuckerrohrs liegt in Melanesien. Von dort aus verbreitete sich die Pflanze Richtung Ost- und Südasiens und vermutlich auch in den Pazifikraum. Vom indischen Subkontinent aus gelangte sie in den Vorderen Orient. Gegen Ende des 5. nachchristlichen Jahrhunderts wurde in Persien Zuckerrohr bereits auf eine Art und Weise angebaut und verarbeitet, die für den weiteren Verlauf der Transfer- und Produktionsgeschichte charakteristisch werden sollte, nämlich großbetrieblich. Die Araber lernten das Zuckerrohr auf ihren Eroberungen kennen und beförderten seinen weiteren Transfer Richtung Westen. Um 700 erreichte die Pflanze Ägypten, den Süden der Iberischen Halbinsel und wenig später auch Sizilien.⁴

Die Suche nach Handelsgütern und damit verbunden nach materiellen und sozialen Gewinnen gehörte über die Zeiten hinweg zu den Konstanten im Verhältnis zwischen der Alten Welt und den Regionen jenseits ihrer Grenzen. Asiatische Luxusgüter wie das „süße Salz“ spielten dabei eine zentrale Rolle. Kaufleute aus Venedig brachten Zucker seit dem neunten oder zehnten Jahrhundert auf die Märkte Europas, wo er schnell auf beträchtliche Nachfrage stieß. Da also gute Absatzchancen bestanden und, nachdem sich die Kreuzfahrerreiche in Syrien und Palästina etabliert hatten, genaue Kenntnisse in Anbau- und Produktionstechniken gewonnen werden konnten, gingen Venezianer dazu über, selbst Zucker zu erzeugen. In den Kolonien, die die Stadt in der Levante erworben hatte, in der Gegend um Tyrus sowie auf Zypern und Kreta, wurden im 12. und 13. Jahrhundert bewässerte Zuckerrohrfelder und Mühlen betrieben.⁵

Auf ähnliche Art und Weise schalteten sich Europäer auf der Iberischen Halbinsel in das Zuckergeschäft ein und erbten arabische Technologien und Kompetenzen. Die Ravensburger Handelsgesellschaft, eines der großen mittelalterlichen Fernhandels-

unternehmen, spielte dabei eine entscheidende Rolle. Spätestens seit Anfang des 15. Jahrhunderts importierte sie Zucker aus Spanien. Günstige Profitmöglichkeiten schienen eigene Produktionsstätten lohnend zu machen. 1461 betrieb die Gesellschaft einen so genannten „trapig“⁶ in der Nähe Valencias, in dem Zuckerrohr angebaut und geerntet, sein Saft in Mühlen ausgepresst und in Siedereien eingedickt wurde. Jahrzehntlang produzierten die Ravensburger auf eigene Kosten und mit eigenem Gerät. Als Arbeitskräfte waren größtenteils Mauren beschäftigt. Vertrieben wurde der Valencianer Zucker nach Flandern, Lyon, Genf, den italienischen Handelsstädten, nach Ravensburg, Nördlingen, Nürnberg und Frankfurt. 1477 gab die Gesellschaft die Produktion auf und verkaufte die Anlagen.⁷

Europäer hatten nämlich mittlerweile begonnen, über die Grenzen ihres Kontinents hinauszusegeln, und sie hatten dabei Zuckerrohr mit an Bord. Der Transfer der Pflanze war damit erstmals in europäische Hände übergegangen. Von der Expansion nach Süden und Westen versprachen sich Portugiesen und Spanier günstigere klimatische und naturräumliche Bedingungen, und in der Tat sollten sich diese Hoffnungen auf den Inseln vor der Westküste Afrikas, in Brasilien und in der Karibik erfüllen.

Dort ließ sich Zucker in großem Maßstab erzeugen, und charakteristisch wurde dafür die Betriebsform der Plantage, die auf ausgedehnten Anbauflächen unter europäischer Leitung ein Rohprodukt für den Export auf den Weltmarkt lieferte. Plantagen waren nicht nur landwirtschaftliche, sondern auch gewerbliche Unternehmungen, die den aus dem Zuckerrohr gepressten Saft in einem komplizierten und aufwändigen Prozess soweit verarbeiteten, bis transportfähiger Rohzucker erzeugt war. Die technische Ausstattung erforderte beträchtliche finanzielle Ressourcen, und Ernte und Veredlung kosteten Zeit und Energie. Die indigene Bevölkerung Amerikas hatte wenig Neigung, sich den Anstrengungen auf Feldern oder in Mühlen zu unterziehen, und sie war oft auch physisch dazu nicht in der Lage. Der Lebensplanung europäischer Auswanderer entsprach es ebenfalls nicht, derart harte Arbeit auf sich zu nehmen. Plantagenökonomie und Sklaverei gingen deshalb einen Verbund ein, der in Traditionen jenseits des Atlantiks bereits angelegt war, sich aber in der Neuen Welt voll entfaltete. Insgesamt rund zehn Millionen Afrikaner wurden vom 16. bis ins 19. Jahrhundert zwangsweise über den Atlantik verfrachtet, etwa ein Drittel nach Brasilien und die Hälfte in die Karibik. Ein Großteil wurde in der Zuckerwirtschaft eingesetzt.⁸

Im Laufe des 15. Jahrhunderts stießen die Portugiesen auf die Azoren und auf Madeira, okkupierten und besiedelten die menschenleeren Inseln. Besonders auf Madeira konnte Zucker unter sehr viel besseren Bedingungen produziert werden als auf der Iberischen Halbinsel. 1432 wurden technische Einrichtungen wie Wasserräder und Zuckermühlen installiert. Um 1520 existierten 120 mittels schwarzafrikanischer Sklaven betriebene Pflanzungen, die etwa 50.000 Arroben Zucker erzeugten.⁹ Unter dem Druck dieser Konkurrenz gaben die Ravensburger ihre Pflanzungen auf. Doch sie fanden oberdeutsche Nachfolger. Die Augsburgsberger Welser richteten auf Madeira

3 Zu dieser binnenorientierten, oft übersehenen Seite der Expansion: Reinhard Wendt, *Vom Kolonialismus zur Globalisierung. Europa und die Welt seit 1500*, Paderborn 2007, bes. S. 88-93, 181-183, 190; zum Saccharin: Christoph Maria Merki, Zucker, in: Thomas Hengartner (Hg.), *Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch*, Frankfurt am Main 1999, S. 231-256, hier S. 252-254. (Vom gleichen Autor in aller Breite: Zucker gegen Saccharin. Zur Geschichte der künstlichen Süßstoffe, Frankfurt am Main/New York 1993).

4 Merki, Zucker, S. 233; Michael Mitterauer, Roggen, Reis und Zuckerrohr. Drei Agrarrevolutionen des Mittelalters im Vergleich, in: *Saeculum* 52, 2001, S. 245-265, hier S. 248f.; Norbert Ortmayr, Kulturpflanzen. Transfers und Ausbreitungen im 18. Jahrhundert, in: Margarete Grandner/Andrea Komlosy (Hg.), *Vom Weltgeist beseelt. Globalgeschichte 1700-1815*, Wien 2004, S. 73-101, hier S. 76, 80; Eberhard Schmitt (Hg.), *Dokumente zur Geschichte der europäischen Expansion*, Bd. 1, München 1986, S. 169, 170.

5 Edmund O. von Lippmann, *Geschichte des Zuckers*, Berlin 2. Auflage 1929, S. 287-291; Schmitt, *Dokumente*, Bd. 1, S. 169.

6 Der Name leitet sich ab vom spanischen „trabajar“, „arbeiten“, was auch „mahlen“ bezeichnen kann.

7 Aloys Schulte, *Geschichte der Großen Ravensburger Handelsgesellschaft*, Bd. 2, Stuttgart/Berlin 1923, S. 173, 297; Lippmann, *Geschichte*, S. 375; Schmitt, *Dokumente*, Bd. 1, S. 169, 171.

8 Wendt, *Vom Kolonialismus zur Globalisierung*, S. 169.

9 Das entspricht etwa 750 Tonnen.

und später den Kanarischen Inseln Zuckerrohrplantagen ein.¹⁰

Die Gewinne, die zu erzielen waren, beschleunigten den Transfer des Zuckerrohrs. Gegen Ende des 15. Jahrhunderts brachten die Spanier die Pflanze auf die Kanarischen Inseln, die – anders als Madeira – nicht unbewohnt waren. Die Spanier setzten sich gegen die indigenen Guanchen durch. Aber es war weniger ihre militärische Überlegenheit, die den Sieg brachte. Vielmehr erlagen die Guanchen harmlosen Krankheiten, gegen die ihr Immunsystem keine Abwehrkräfte besaß.¹¹ Etwa gleichzeitig machten die Portugiesen Zuckerrohr auf São Tomé im Golf von Guinea heimisch. König Johann II. ließ 1492 eine große Zahl Juden aus Portugal dorthin ausweisen. Sie begannen, auf der Insel Plantagenwirtschaft in großem Stil zu betreiben. Die Voraussetzungen waren hier noch günstiger als auf den nördlicheren Inseln vor der Küste Afrikas. Das tropische Klima machte künstliche Bewässerung, wie sie auf Madeira und den Kanaren nötig war, überflüssig. Zahlreiche Zuckerbetriebe wurden errichtet, in manchen arbeiteten zwischen 150 und 3.000 Sklaven. Um 1520 bestanden 60 Plantagen, deren Mühlen und Siedereien jährlich über 150.000 Arroben Zucker produzierten.¹²

Auf São Tomé hatte sich erstmals das klassische Modell eines Plantagenbetriebes und einer kolonialen Ökonomie herausgebildet. In größeren Dimensionen setzte es sich in Amerika durch, wo nicht nur alle Vorteile der Tropen herrschten, sondern gleichzeitig sehr viel mehr Raum zur Verfügung stand. Da Zuckerrohr rasch den Boden auslaugte, war gewinnbringend nur zu wirtschaften, wenn immer wieder neues Land urbar gemacht werden konnte.

Spanier und Portugiesen verfolgten in der Neuen Welt unterschiedliche Ziele. Im Zentrum des spanischen Interesses stand weniger die landwirtschaftliche Erschließung von „Las Indias“ als vielmehr die Suche nach Edelmetallen. Allerdings hatte auch bereits Kolumbus Zuckerrohrpflanzen an Bord. Sie wurden auf einer Reihe von karibischen Inseln heimisch, und von Hispaniola beispielsweise konnte schon 1516 der erste Zucker nach Europa geliefert werden.¹³ Insgesamt jedoch spielte die exportorientierte Zuckerproduktion in „Las Indias“ eine deutlich geringere Rolle als im portugiesischen Brasilien.

Eher beiläufig hatten die Portugiesen im Zuge ihrer Fahrten durch den Südatlantik Richtung Kap der Guten Hoffnung Land im äußersten Osten Südamerikas betreten, das sie Brasilien nannten. Erste Schritte, es systematischer zu erschließen, zu besiedeln und seine natürlichen Ressourcen zu nutzen, tat man 1532. Europäische

Konkurrenz, die in Gestalt von Franzosen auftauchte, zwang dazu. Neben der Ausbeutung von Farbhölzern lieferte vor allem die Kultivierung von Zuckerrohr dafür die materielle Grundlage. Anbaufläche stand in Hülle und Fülle zur Verfügung, und auch die klimatischen Bedingungen stimmten. Es war feucht und warm genug, und die Wälder lieferten ausreichend Brennholz für die Siedereien.

In der Region um Pernambuco und Bahia entstanden ausgedehnte Plantagen. Für eine Produktion von Zuckerrohr in größerem Maßstab fehlten den europäischen Siedlern jedoch zunächst Kapital und Arbeitskräfte. Es gelang, reiche Kaufleute und Lissabonner Bankhäuser zu gewinnen, in das agrarische Geschäft zu investieren. Zur Bewirtschaftung wurden Afrikaner nach Brasilien verschleppt, die die Knochenarbeit auf den Feldern und in den Mühlen erledigten. 1559 legalisierte der König den Erwerb von 130 Sklaven pro Plantage. Bis 1584 stieg ihre Zahl auf etwa 10.000. Nach und nach okkupierte Zucker immer ausgedehntere Anbauflächen, und gleichzeitig wuchs die Zahl der Mühlen. Im 16. und 17. Jahrhundert war Brasilien wichtigster Zuckererzeuger und –exporteur der Welt. Als Ende des 17. und Anfang des 18. Jahrhunderts im Süden des Landes Gold und Diamanten entdeckt wurden, entwickelten sich neue Exportökonomien und Zucker verlor seine einst prominente Position.¹⁴

Im Zuge der sich fast überall durchsetzenden merkantilistischen Wirtschaftspolitik engagierten sich auch die meisten anderen europäischen Mächte in unterschiedlicher Form im tropischen Raum und in der Zuckerproduktion. Das gute Geschäft, das die wachsende Nachfrage in Europa garantierte, wollten weder Niederländer noch Engländer oder Franzosen den Portugiesen allein überlassen.¹⁵ Zunächst waren es die Niederländer, die mit ihren privaten, aber obrigkeitlich privilegierten Handelskompanien in das Geschäft mit dem Zucker einstiegen, und sie taten das in Asien und in Amerika. Die Vereinigte Ostindienkompanie (VOC) legte Pflanzungen im Umland von Batavia an. Immigranten aus China bestellten dort die Felder, spielten als Mühlenbesitzer aber auch eine zentrale Rolle in der Produktion. Die Schwesterorganisation der VOC, die 1621 gegründete Westindienkompanie (WIC), machte Handel mit und Erzeugung von Zucker zu einem ihrer zentralen Standbeine. Niederländische Kaufleute kontrollierten damals bereits 50 bis 60 Prozent des brasilianischen Zuckerhandels. Diese Position hatten sie im Konflikt mit Spanien errungen, von dessen Oberhoheit sich die nördlichen Niederlande lösten und mit dem Portugal seit 1580 in Personalunion verbunden war. 1630 besetzte die WIC Pernambuco und übernahm die dortige Zuckerproduktion. 1654 gelang es Portugal, die Niederländer wieder zu verdrängen. Diese hatten jedoch bis dahin genug Erfahrungen in der Plantagenwirtschaft sammeln können, um in Surinam und in der Karibik, wo sich die WIC bereits in den dreißiger Jahren auf Curaçao etabliert hatte, einen neuen Versuch in tropischer Agrarökonomie zu unternehmen oder bestehende Zuckerrohrbetriebe mit der in Brasilien erworbenen Kompetenz auf eine tragfähigere Grundlage zu stellen.¹⁶

10 Lippmann, Geschichte, S. 403; Jörg Denzer, Die Konquista der Augsburger Welsergesellschaft in Südamerika 1528-1556, München 2005, S. 46. Als eine der Firmen, mit denen die spanische Krone Verträge zur Eroberung und Nutzung Südamerikas abschloss, etablierten sich die Welsler zunächst auf Hispaniola, wo sie Anteile an einer Zuckermühle erwarben, und versuchten sich dann auf dem Festland als Konquista- und Kolonisationsunternehmer. Der Anbau von Zuckerrohr dürfte eine der Profitmöglichkeiten gewesen sein, an die man in Augsburg dachte, als man diesen Schritt wagte; Denzer, Konquista, S. 49-55.

11 Sie wurden Opfer des „ökologischen Imperialismus“, wie Crosby die kombinierte Wucht europäischer Menschen, Pflanzen, Tiere und Krankheiten nennt, starben aus und machten den Weg frei für spanische Siedler und den Zuckerrohranbau; Alfred W. Crosby, Die Früchte des weißen Mannes. Ökologischer Imperialismus 900-1900, Frankfurt am Main/New York 1991, S. 91-101.

12 Lippmann, Geschichte, S. 404.

13 Wendt, Vom Kolonialismus zur Globalisierung, S. 46-49; Eberhard Schmitt (Hg.), Dokumente zur Geschichte der Europäischen Expansion, Bd. 4, München 1988, S. 513-520.

14 Stuart B. Schwartz, Sugar Plantations in the Formation of Brazilian Society. Bahia 1550-1835, Cambridge 1985; Schmitt, Dokumente 4, S. 521-522; Lippmann, Geschichte, S. 424f.

15 Pieter Emmer, Die karibischen Gebiete 1600-1760, in: Walther L. Bernecker u.a. (Hg.), Handbuch der Geschichte Lateinamerikas, Bd. 1, Stuttgart 1994, S. 720-748, hier S. 720-723; Sidney W. Mintz, Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers, Frankfurt am Main/New York 1992, S. 64-68.

16 Wolfgang Lenk, Empire-Building and the Sugar Business in the South Atlantic (1621-1654), in: Nikolaus Böttcher/Bernd Hausberger/Antonio Ibarra (Hg.), Redes y negocios globales en el mundo ibérico, siglos XVI-XVIII, Madrid/Frankfurt am Main 2011, S. 87-106.

Im Zuge der politischen Rivalitäten, die europäische Mächte im Laufe des 17. Jahrhunderts untereinander, aber auch in Übersee und besonders mit Blick auf Kolonialbesitz führten, gelang es England, sich in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts in der Karibik festzusetzen. 1625 konnte Barbados erobert werden, 1632 Antigua und 1655 Jamaika. Zu den ökonomischen Aktivposten zählte erneut der Anbau von Zuckerrohr. Unter englischer Regie stieg Barbados seit den sechziger Jahren des 17. Jahrhunderts zum wichtigsten Produzenten von Rohrzucker auf. 1675 wurden dort 60 Prozent des damals in aller Welt hergestellten Zuckers erzeugt. Die Zahl der Sklaven wuchs von 6.000 1645 über 80.000 1675 bis 500.000 um 1700. In diesem Jahr operierten 350 Plantagen auf der Insel. 1664 begannen die Briten mit Unterstützung niederländischer Flüchtlinge aus Brasilien auch auf Jamaika, Pflanzungen anzulegen, und dank seiner militärischen Erfolge im global geführten Siebenjährigen Krieg konnte England seine Position in der Karibik im 18. Jahrhundert weiter ausbauen. Dominica, St. Vincent, Sta. Lucia, Tobago und Trinidad wurden britisch.¹⁷

Auch den Franzosen gelang es im 17. Jahrhundert, sich in das Geschäft mit karibischem Rohrzucker einzuschalten. 1635 wurde Guadeloupe und 1636 Martinique französisch. 1697 kam St. Domingue hinzu, die westliche Hälfte der Insel Hispaniola. St. Domingue löste Barbados als wichtigsten Zuckerproduzenten ab und dominierte den Weltmarkt im 18. Jahrhundert. Im Zuge von Französischer Revolution und Napoleonischen Kriegen allerdings verlor Frankreich die Insel. Die einheimische Bevölkerung konnte die europäische Herrschaft abschütteln. Gewalttätige Auseinandersetzungen, die auf Bemühungen von freien Farbigen zurückgingen, im revolutionären Frankreich Verbesserungen ihrer Position durchzusetzen, mündeten 1791 in eine Sklavenrevolte. Französische Truppen, die Napoleon ins Land schickte, waren der Kombination von tropischen Krankheiten und effektiver Gegenwehr nicht gewachsen. St. Domingue wurde 1804 unter dem Namen Haiti unabhängig.¹⁸ Französische Flüchtlinge brachten ihr Wissen und ihre Erfahrung in den Süden der USA, wo Louisiana ein weiterer wichtiger Standort der Zuckerproduktion wurde.¹⁹

England dagegen baute seine Stellung in der Zuckerwirtschaft dank der neuen Besitzungen in der Karibik weiter aus. Jamaika rückte vorübergehend in eine Spitzenstellung im weltweiten Geschäft mit Zucker. Doch die Verlagerung der Produktionsschwerpunkte hielt an. Im Laufe des 19. Jahrhunderts übernahm Kuba die Führungsposition, wo Eisenbahn, Dampfmotor und effiziente Arbeitsorganisation Plantagenwirtschaft und Sklaverei ein modernes Gesicht gaben.²⁰

Außerhalb der Amerikas hatte Zuckerrohr seine globale Transferkarriere unter europäischer Regie im 18. und 19. Jahrhundert weiter fortgesetzt. Die Spanier kultivierten die Pflanze seit der zweiten Hälfte der 18. Jahrhunderts in größerem Umfang im westlichsten Außenposten von „Las Indias“, auf den Philippinen. Im Britischen Empire stiegen das südafrikanische Natal, das australische Queensland und das pazifische Fiji zu bedeutenden Erzeugern auf, die USA weiteten die Produktion auf den Philippinen, wo sie die Spanier 1898 als Kolonialmacht abgelöst hatten, und auf Hawai'i aus.²¹

17 Merki, Zucker, S. 241; Wendt, Vom Kolonialismus zur Globalisierung, S. 133f.

18 Jean Crusol, Les îles à Sucre. De la Colonisation à la Mondialisation, Bécherel 2008, S. 123-149.

19 Michael Zeuske, Kuba und die „schwarze Karibik“. Überlegungen zur unvollendeten Weltgeschichte der Sklaverei, in: Comparativ 13, 2003, S. 23-41, hier S. 27.

20 Ebd., S. 23, 25, 28, 34.

21 Wendt, Vom Kolonialismus zur Globalisierung, S. 267-269.

Arbeiten und Leben auf Zuckerrohrplantagen

Die Produktion von Zucker in Plantagen war in mehrfacher Hinsicht ein globales Unternehmen. Das machte bereits der Transfer des Zuckerrohrs im und über den Atlantik sowie innerhalb der Amerikas deutlich. Europäer bewerkstelligten ihn, die auch für die Plantagenökonomien in Amerika Kapital und Technologie bereitstellten und zudem den Zucker zu wesentlichen Teilen importierten und konsumierten. Afrika lieferte die Arbeitskräfte.

Plantagen arbeiteten in der Regel gewinnbringend, auch wenn Naturkatastrophen, Schädlingsbefall, Sklavenunruhen oder auch Wirtschaftskrisen in Europa große Verluste mit sich bringen konnten. Aus der Karibik beispielsweise sind für das 17. Jahrhundert Verzinsungen von 40 bis 50 Prozent und für das 18. immerhin noch von 6 bis 10 Prozent für das investierte Kapital überliefert.²² Allerdings wirtschafteten sie alles andere als nachhaltig, sondern betrieben vielmehr Raubbau an den natürlichen Ressourcen. Vegetation wurde gerodet, um Platz für die Felder zu schaffen. Dies setzte den Boden ungeschützt den tropischen Regenfällen aus, was große Erosionsschäden zur Folge hatte. Natürliche Düngung fand nicht mehr statt, der Boden wurde immer stärker ausgelaugt und die Felder verloren ihre Produktivität. Da für die Befuerung der Kessel ständig Brennmaterial benötigt wurde, verschwand der Wald auch im größeren Umkreis um die Plantagen. Das beeinträchtigte gleichzeitig den Produktionsablauf. Bereits nach wenigen Jahrzehnten mussten neue Regionen erschlossen werden. Das erklärt zu einem guten Teil den raschen Auf- und Abstieg von Produktionsgebieten.

Vom Schneiden des Rohrs, dessen Zuckergehalt durch die Zucht neuer Sorten im Laufe der Zeit zunahm,²³ bis zum Sieden des Zuckers lag der gesamte Produktionsablauf in den Händen von Sklaven, von Kindern, Männern und Frauen.²⁴ War das Rohr geschnitten, wurde es, um Qualitätsverluste zu vermeiden, möglichst rasch auf Holzkarren zur Mühle transportiert. Diese war entweder wind-, wasser- oder oxsengetrieben. Gelegentlich wurde auch menschliche Arbeitskraft eingesetzt. Anfangs waren es horizontal, später aufrecht angereihte Mahlwerke, die den Saft aus dem Rohr pressten. Im 19. Jahrhundert stellten die Mühlen auf Dampftrieb um. Der gewonnene Saft musste mit Hilfe von Kalkzusätzen gereinigt und durch Erhitzen in großen Kesseln in Siedehäusern zu einer Art Sirup eingedickt werden, bis er kristallisierte. Auch in diesem Bereich kam es zur Entwicklung effizienterer Verfahren.²⁵

Die Bedingungen waren mörderisch. Der Arbeitstag dauerte bis zu 16 Stunden, war genau geplant und straff organisiert. Monotonie, permanente Überwachung durch Aufseher und ihre Gehilfen, rücksichtslose Ausbeutung und nackte Gewalt prägten ihn. In 16 Monaten schafften die Sklaven so viel an Wert, wie sie den Pflanzler gekostet hatten. Für diesen war der Anreiz deshalb gering, in Unterkunft, Verpflegung oder so etwas wie soziale Fürsorge zu investieren.

22 Emmer, Gebiete, S. 725, 726, 742, 743.

23 Tim Wätzold, Vom kaiserlichen zum nationalen Koch. Ernährungsgeschichte des brasilianischen Kaiserreichs, Mettingen 2011, S. 104.

24 Detailliert hierzu: Jochen Meissner, Ulrich Mücke, Klaus Weber, Schwarzes Amerika. Eine Geschichte der Sklaverei, München 2008, S. 99-107.

25 Landschaftsverband Rheinland (Hg.), Süße Last – von Macheten, Zuckerformen und Gummibärchen, Essen 2004, S. 10.

Andererseits mussten rund 80 verschiedene Vorgänge verrichtet werden, die unterschiedliche Fertigkeiten verlangten. Frauen hatten ihre eigenen Arbeitsbereiche, und sie trugen in manchen Stadien des Produktionsablaufs größere Verantwortung als Männer. Besonders Tätigkeiten, die Präzision erforderten, waren Frauenaufgaben. In Mühle und Siedhaus mussten Verarbeitungsprozesse geleitet und koordiniert werden, was Konzentration und Qualifikation verlangte. Meist waren Mulatten oder bereits im Land geborene Sklaven für diesen Teil des Herstellungsverfahrens zuständig. Mindestens ansatzweise entwickelte sich Arbeitsteilung und bildeten sich Hierarchien; einige Sklaven übernahmen verantwortungsvollere Tätigkeiten als andere; für einige entstanden Anreize, eröffneten sich Aufstiegsmöglichkeiten und Freiräume. Quota-Regelungen sollten die Produktivität steigern, da gewonnene freie Zeit verwendet werden konnte, Nahrungsmittel anzubauen. Sie konnten ebenso verkauft werden wie Saft oder Alkoholika, die die Sklaven als Zuweisungen erhielten. Geldzahlungen kamen ebenfalls vor, und manche Sklaven konnten sich aus ihrer Abhängigkeit loskaufen. Ein zu großer Verschleiß von menschlicher Arbeitskraft lag also wohl kaum im ökonomischen Interesse der Plantagenbesitzer. Zudem dürfte es nur schwer möglich gewesen sein, die komplexen Produktionsverläufe auf Dauer allein auf der Grundlage von Gewalt gewinnbringend zu organisieren.²⁶

Das Betriebssystem, das sich in Brasilien herausgebildet hatte, wurde in der Karibik fortentwickelt. Dort stand mehr Kapital zur Verfügung. Es wurde genutzt, um Zuckerpressen und Siedeanlagen zu verbessern und die Zahl der Sklaven zu erhöhen. Auf Jamaika beispielsweise arbeiteten 1658 1.400 Afrikaner, 1722 80.000, und bis 1805 stieg ihre Zahl auf 280.000. Aus Tahiti konnte eine Zuckerrohrsorte eingeführt werden, die nicht nur schneller reifte, sondern auch mehr Saccharose enthielt. Damit hatten Europäer die Pflanze nicht nur in Ost-West, sondern auch in West-Ost-Richtung um den Globus transferiert. Das neue Rohr war außerdem dicker, und die ausgesprengten Abfälle, die Bargasse, konnte zum Feuern der Kessel eingesetzt werden und so die Brennstoffknappheit mildern. Den gleichen Effekt hatten technologische Neuerungen in den Siedehäusern. Die Hitze einer einzelnen Feuerstelle wurde unter mehreren Kesseln hindurchgeführt und dann durch einen Kamin abgeleitet. Günstig gelegene Mühlen arbeiteten mit Windkraft, was Kosten bei der Viehhaltung reduzierte. Gleichzeitig wuchs die Größe der Betriebe. Ausgedehnte Besitzungen entstanden, die fast ausschließlich Zuckerrohr kultivierten.²⁷ Die Produktion für den Export hatte absolute Priorität, und es entwickelte sich eine für die Zeit beispiellose betriebliche Struktur, die Sidney Mintz als agro-industriell charakterisiert, da sie Feld und Fabrik verband.²⁸

Die Arbeitskräfte, und das gilt zeit- und regionenübergreifend für das portugiesische Brasilien wie für das spanische Kuba und für das 16. bis hin zum 19. Jahrhundert, stammten aus verschiedenen Teilen Afrikas, ihre Sprachen differierten, und sie pflegten eine Vielzahl kultureller Traditionen. Auf den Plantagen kamen diese unterschiedlichen Erbstücke zusammen und waren zudem europäischen und amer-

ikanischen Einflüssen ausgesetzt. Eine eigene Gesellschaft mit unverwechselbarer Kultur bildete sich heraus, in Brasilien ebenso wie in der Karibik.²⁹

Als nach Aufhebung der Sklaverei auf den Zuckerrohrplantagen Arbeitskräftemangel herrschte, musste nach Alternativen gesucht werden. „Indentured labor“ durch Chinesen und vor allem durch Inder schuf Ersatz. Der Subkontinent wurde zum wichtigsten „Lieferanten“ von Kontraktarbeitern. Etwa 1,2 Millionen Menschen verließen zwischen 1846 und 1932 die britische Kolonie. Sie emigrierten nach Mauritius, Réunion und Südafrika, nach Guayana und Trinidad sowie nach Fiji. Chinesen wurden in der Zuckerwirtschaft vor allem auf Hawai‘i beschäftigt, wo auch philippinische Kontraktarbeiter zum Einsatz kamen. In Queensland warb man Melanesier an. Nach Ablauf ihrer Verträge suchten viele ein Auskommen im Handel, manche mit großem Erfolg, auch wenn Ende des 19. und dann im 20. Jahrhundert vor allem die USA und Australien das zu unterbinden suchten. Dennoch nahm die ethnische und kulturelle Vielfalt der kolonialen Gesellschaften weiter zu.³⁰

Transfer von Zuckerrohr, Plantagenökonomien und Globalisierungsprozesse

Der Transfer von Zuckerrohr war sehr viel mehr als die Akklimatisierung einer Pflanze in Regionen, in denen sie ursprünglich nicht vorkam. Die Verbreitung des Zuckerrohrs über Meere und Kontinente zog Betriebsformen und Arbeitsverfassungen nach sich, die in Globalisierungsprozesse eingebunden waren und diese ihrerseits beschleunigten und intensivierten. Hierzu gehörten die Rekrutierung der Arbeitskräfte und die Strukturen, die den Plantagen sowohl technische Produktionsmittel wie alltägliche Konsumgüter lieferten und die Vermarktung ihrer Erzeugnisse erlaubten.

Zucker war zentraler Fixpunkt interkontinentaler Warenströme und Austauschsysteme. Dabei stand der so genannte atlantische Dreieckshandel im Mittelpunkt. Da in ihm indische Textilien ein wichtiges Gut waren, bezog er aber sehr viel weitere Räume ein. Um in Afrika Arbeitskräfte für die Plantagen einkaufen zu können, präsentierten europäische Händler dort ein Warenangebot, das neben Produkten aus ihren eigenen Herkunftsländern orientalische Baumwollwaren sowie Rum aus Brasilien oder der Karibik umfasste. Die erstandenen Sklaven schnitten auf den Plantagen Amerikas das Rohr, bedienten die Mühlen und befeuerten die Kessel. Im gewerblichen Teil der Plantage stellten sie jedoch nur her, was unerlässlich war, um die Erzeugnisse ohne größere Verluste und Qualitätseinbußen nach Europa und später auch nach Nordamerika verfrachten zu können. Produziert wurden ein noch etwas klebriger, bräunlich-gelber Rohrzucker sowie Melasse oder Sirup, die sich als Rückstände bildeten und aus denen Rum gewonnen werden konnte.³¹ Dies waren die einzigen Güter, die die Plantagen in Richtung auf die Märkte des Nordens verließen.

Während also lediglich ein Rohprodukt exportiert wurde, lieferte Europa den Plantagenökonomien alles, was für die Arbeit auf den Feldern und den Betrieb in den

26 Schwartz, Sugar Plantations, S. 132-159.

27 Ortmayr, Kulturpflanzen, S. 80; Emmer, Gebiete, S. 742; Jock H. Galloway, The Sugar Cane Industry – A Historical Geography from its Origin to 1914, Cambridge 1989, S. 97, 98; Richard B. Sheridan, Sugar and Slavery. An Economic History of the British West Indies, Kingston 1994, S. 113.

28 Mintz, Macht, S. 79-81.

29 Zu diesen Transkulturationen und Hybridisierungen ausführlich Michael Zeuske, Schwarze Karibik. Sklaven, Sklavenkultur und Emanzipation, Zürich 2004.

30 Wendt, Vom Kolonialismus zur Globalisierung, S. 269-271.

31 Mintz, Macht, S. 50; Merki, Zucker, S. 232.

Mühlen erforderlich war: die Macheten zum Schlagen des Rohres; die Baumaterialien, mit denen die Zuckermühlen errichtet wurden; die technische Ausstattung und die Gerätschaften, die zum Pressen und Eindicken des Saftes erforderlich waren, und den gebrannten Kalk, mit dem er geklärt wurde. Selbst der feine, raffinierte Zucker, den Plantagenbesitzer und –leiter konsumierten, war in Europa veredelt worden. Die Gewinne, die bei Verkauf und Weiterverarbeitung des Rohzuckers erzielt wurden, flossen in die Taschen europäischer Königshäuser, Kreditgeber, Kaufleute und Gewerbetreibender. Die kolonialstaatlichen Institutionen der Mutterländer achteten darauf, dass diese Abhängigkeitsverhältnisse bestehen blieben. Bewusst wurde dafür gesorgt, dass die Veredlung der Rohstoffe nicht in Amerika stattfand. Eine Zollgesetzgebung, wie sie etwa in England eingeführt wurde, verteuerte den Import von raffiniertem Zucker und machte die Weiterverarbeitung des Rohprodukts zu einer Angelegenheit der Mutterländer.³²

Der Dreieckshandel mit Zucker als einem seiner Kernprodukte war nicht nur von seiner Struktur her ein globales Geschäft. Kaufleute, Handelshäuser und Banken verschiedenster Herkunft waren daran beteiligt, darunter auch Deutsche.³³ Die 1682 gegründete „Brandenburgisch-Africanische Compagnie“ beispielsweise unterhielt verschiedene Stützpunkte an der westafrikanischen Küste, darunter als wichtigsten die Festung Groß-Friedrichsburg im heutigen Ghana. Auch auf St. Thomas in der Karibik konnte sie sich etablieren, so dass bis 1717, als Friedrich Wilhelm I. die afrikanischen Besitzungen an die Niederländer verkaufte, eine Beteiligung am Geschäft mit Sklaven und Zucker möglich war.³⁴

Heinrich Carl Schimmellmann aus dem preußischen Demmin baute in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts eine Firma auf, deren Schaltzentrale im damals dänischen Holstein lag, die aber mit ihren Bezügen nach Asien, Afrika und Amerika globalen Charakter besaß. Zucker war eines der zentralen Güter für das Florieren des Unternehmens. Indische und karibische Baumwolle, die in eigenen Plantagen erzeugt oder von der dänischen Ostindien-Kompanie zugekauft wurde, an der Schimmellmann beteiligt war, sowie Rum, Branntwein und Gewehre aus lokaler Produktion dienten dazu, in Afrika Sklaven zu erwerben. Diesen Geschäftszweig ließ Schimmellmann durch die dänische Guinea-Kompanie abwickeln, zu deren Anteilseignern er zählte. Die Sklaven wurden in die Karibik verfrachtet, wo sie firmeneigene Plantagen auf den dänischen Inseln St. Thomas, St. Croix und St. Jan bewirtschafteten. Dort wurde vor allem Zucker produziert. Haumesser und Werkzeuge, die für Ernte und Verarbeitung benötigt wurden, lieferten Betriebe aus Holstein ebenso wie Nahrungsmittel für die Sklaven. Schimmellmanns Schiffe besorgten den Transport, und sie nahmen auf den Plantagen erzeugte Rückfracht an Bord, neben Baumwolle vor allem Rum und Rohzucker. Letzteren veredelte Schimmellmanns Kopenhagener Zuckerraffinerie.³⁵

Wie räumlich weitreichend diese Vernetzungen waren, wird daran erkennbar, dass die karibische Konkurrenz die javanische Zuckererzeugung in der ersten Hälfte

des 18. Jahrhunderts in eine schwere Krise stürzte. Ethnische Unruhen waren die Folge, die 1740 in dem blutigen Massaker an der chinesischen Bevölkerung Batavias gipfelte. Auch die brasilianische Zuckerproduktion litt unter dem Wettbewerb mit den günstigeren karibischen Angeboten.³⁶

Diese Globalisierungsprozesse trugen zudem entscheidend dazu bei, strukturelle Abhängigkeiten und Ungleichheiten zwischen Produktions- und Absatzgebieten entstehen zu lassen und zu verfestigen. Der Süden wurde in asymmetrischer Weise in den Weltmarkt integriert, während im Norden der Export von Produktions- und Nahrungsmitteln für die Plantagen und der Import und die Weiterverarbeitung von Rohzucker eine Vielzahl von Impulsen auslöste, die wirtschaftlich stimulierend wirkten. Auch wenn heute die These von Eric Williams, es bestehe ein Zusammenhang zwischen Industrialisierung und den Gewinnen aus Überseehandel, Sklaverei und Plantagenökonomie,³⁷ nur noch wenig Befürworter findet, so ist doch andererseits auch unübersehbar, dass Kolonialherrschaft, wirtschaftliche Durchdringung und ein globales, auf Europa ausgerichtetes Handelssystem in der südlichen Hemisphäre strukturelle Defizite verursachte, die schwer zu überwinden sind. Es kam zur Entwicklung von Unterentwicklung. Diese Abhängigkeit des Südens vom Norden verschärfte sich dadurch, dass Zucker in Monokulturen angebaut wurde. Plantagenökonomien waren deshalb den Schwankungen ausgeliefert, die eine veränderte Nachfrage des Nordens mit sich brachte, und konnten sie nicht in einer Weise abfedern, wie es diversifizierteren Ökonomien möglich gewesen wäre.³⁸

Rohrzucker in Europa: die binnengerichtete Seite der Expansion

Das erste wichtige Zentrum für Veredelung und Vertrieb von Rohrzucker wurde Antwerpen. Neben Gewürzen entwickelte sich das „süße Salz“ zum wichtigsten Handelsprodukt der Stadt an der Schelde. Der Zucker traf als Rohprodukt ein. Seine Veredelung ließ im 16. Jahrhundert die Raffinierung als neuen Gewerbebranchen in der Stadt entstehen. 1556 gab es 19 kleine Zuckersiedereien. Sie lösten den importierten Rohzucker erneut auf, kochten und filterten ihn so lange, bis reiner, weißer Zucker entstanden war. Dieses Produkt wurde von Transportunternehmern, Kaufleuten und Krämern bis weit nach Mitteleuropa hinein vertrieben. Apotheken oder Kolonialwarenläden boten es an. Um die Mitte des 16. Jahrhunderts galt Antwerpen als bedeutendster Zuckerhandelsplatz des Kontinents. Nachdem die Stadt während der Auseinandersetzung um die Unabhängigkeit der Niederlande ihre Position eingebüßt hatte, trat ab dem 17. Jahrhundert zunächst Amsterdam und später London an ihre Stelle.³⁹

Raffinierter Zucker kam auch in Deutschland in wachsendem Maß auf den Markt. Auch wenn mit zunehmender Entfernung von den Einfuhrhäfen mehr bezahlt wer-

32 Mintz, S. 75, 189.

33 Klaus Weber, Deutschland, der atlantische Sklavenhandel und die Plantagenwirtschaft der Neuen Welt (15. bis 19. Jahrhundert), in: Journal of Modern European History 7, 2009, S. 37-67.

34 Ulrich van der Heyden, Rote Adler an Afrikas Küste. Die brandenburgisch-preußische Kolonie Großfriedrichsburg in Westafrika, Berlin 2. Auflage 2001.

35 Christian Degn, Die Schimmellmanns im Atlantischen Dreieckshandel. Gewinn und Gewissen. Neumünster 1974.

36 Leonard Blussé, Batavia, 1619-1740. The Rise and Fall of a Chinese Colonial Town, in: Journal of Southeast Asian Studies 12, 1981, S. 159-178.

37 Eric Williams, Capitalism and Slavery, Chapel Hill 1944.

38 André Gunder Frank, Kapitalismus und Unterentwicklung in Lateinamerika, Frankfurt am Main 1969, S. 151-172.

39 Hans Pohl, Die Zuckereinfuhr nach Antwerpen durch portugiesische Kaufleute während des 80 jährigen Krieges, in: Jahrbuch für Geschichte von Staat, Wirtschaft und Gesellschaft Lateinamerikas 4, 1967, S. 348-373, hier S. 348, 349; Merki, Zucker, S. 233, 244.

den musste, wurde Zucker im Laufe der Zeit preiswerter und für breitere Teile der Gesellschaft immer erschwinglicher. In einigen Städten, im meerverbundenen Hamburg beispielsweise, aber auch überseefern in Dresden oder Augsburg entstanden Zuckersiedereien in Form häuslicher Handwerksbetriebe, die das Rohprodukt selber verfeinerten. Doch auch dort, wo dieser letzte Veredlungsschritt nicht vollzogen wurde, konnte Zucker eine wichtige ökonomische Rolle spielen. Dies war etwa in Köln der Fall, wo die Konkurrenz Amsterdams die Entstehung eigener Raffinerien verhinderte. Die Stadt hatte sich jedoch bereits im Mittelalter zu einem wichtigen Umschlagplatz für Spezereien und Drogen entwickelt. Nun verstärkte Rohrzucker ihre Bedeutung als Verteilungszentrum.⁴⁰

Zucker erfüllte verschiedene Funktionen in europäischen Gesellschaften. Er galt lange Zeit als Heilmittel, mit dem Wunden behandelt wurden, das gegen Fieber, Durchfall und Husten wirken sollte und das oral verabreichte Medizin genießbarer machte. Zucker eignete sich aber auch, um sozialen Status hervorzuheben. Wer bei Festessen die Tafel mit Aufsätzen aus Zuckerwerk in Gestalt von Figuren, Tieren, Pflanzen oder Gebäuden dekorieren ließ, demonstrierte sichtbar Reichtum und Rang.⁴¹ Schließlich verbesserte Zucker raffiniert und gebrauchsfertig gemacht den Geschmack von Nahrungsmitteln und erfüllte dabei eine Funktion, die der von Gewürzen oder von Salz vergleichbar war. Bei Backwaren, Kreationen der Confiterie oder Nachspeisen wird das besonders deutlich. Schließlich fällt auf, dass Zucker den Integrationsprozess anderer Importe aus Übersee förderte und dass die Synergieeffekte, die dabei entstanden, Geschmacksvorlieben für Süße weiter förderten. Die neuen Heißgetränke nämlich – Tee, Kaffee und Kakao – wurden in der Regel gesüßt genossen. Ihr Siegeszug stimulierte gleichzeitig die Nachfrage nach Zucker aus den Plantagen Südamerikas. Zucker fungierte zudem als Konservierungsmittel und eignete sich nicht nur dazu, Marmeladen aus heimischem Obst einzukochen, sondern auch teure Südfrüchte wie Orangen oder Zitronen zu Gelee oder Limonaden zu verarbeiten oder sie zu kandieren.⁴²

Der wachsende Konsum von Zucker löste eine Vielzahl von Impulsen aus, von denen innerhalb Europas Gewerbe und Handwerk profitierten. Schon bei der Raffinierung fiel Arbeit an, und Geld konnte verdient werden. Formen zunächst aus Ton und später aus Eisenblech nahmen die gefilterte und verfeinerte Rohmasse auf. Darin kristallisierte sie in zwei bis drei Wochen aus und konnte in der typischen Hutform vertrieben werden. Um Kaffee oder Tee zu süßen, wurden Zuckerklümpchen in speziellen Dosen gereicht. Mit kleinen Zangen bediente man sich daraus. Produktions- und Nahrungsmittel für Arbeit und Leben auf den Plantagen wurden in Europa hergestellt.⁴³

Zuckerbäcker und verwandte Berufe nutzten kreativ die Möglichkeiten, die ih-

40 Jacob Baxa/Guntwin Bruhns, Zucker im Leben der Völker. Eine Kultur- und Wirtschafts-geschichte, Berlin 1957, S. 41; Merki, Zucker, S. 234; Landschaftsverband Rheinland, Süße Last, S. 25.

41 Ulrike Zischka/Hans Ottomeyer/Susanne Bäumler, Die Anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1993, S. 118; Merki, Zucker, S. 234, 236; Günter Wiegelmann, Zucker und Süßwaren im Zivilisationsprozess der Neuzeit, in: Hans J. Teuteberg/Ders. (Hg.), Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986, S. 135-152, hier S. 137, 150.

42 Merki, Zucker, S. 232-234; Wiegelmann, Zucker, S. 142-145.

43 Landschaftsverband Rheinland, Süße Last, S. 10.

nen die außereuropäische Welt mit Schokolade, mit Vanille und anderen Gewürzen bot und die unabdingbar mehr oder weniger Süße benötigten, um den Geschmack der Kunden zu treffen. Produkte, die auch in Deutschland lokale Identität stifteten, Nürnberger Lebkuchen beispielsweise, Aachener Printen oder Lübecker Marzipan, kommen ohne Zucker nicht aus.⁴⁴

Die gegenläufigen Bewegungen der Expansion, die nach außen orientierten und die binnengerichteten, berührten, kreuzten und verstärkten sich verschiedentlich. An diesen Stellen verband sich das Lokale mit dem Globalen, gingen der Reiz der Ferne und der Nutzen des Fremden ineinander über, verflochten sich Mikro- und Makrogeschichte. Handwerker, die Waren für überseeische Märkte fertigten, konnten beispielsweise im Gegenzug Rohrzucker importieren.

Als eine überseeferne Region Deutschlands, die zu einem Knotenpunkt außenorientierter wie binnengerichteter Außereuropabezüge wurde, können Bergisches Land, das angrenzende Westfalen sowie die Kölner Bucht gelten. Es war dort der Zucker, der technisch innovativ wirkte und lokale wie regionale Lebenswelten mehrfach tiefgreifend veränderte. In Solingen und in anderen Orten des Bergischen Landes erweiterte das metallverarbeitende Gewerbe seine Produktpalette im Laufe des 18. Jahrhunderts um Zuckerkzangen, um Zuckerformen und um Haumesser für die Plantagenarbeit. Nach und nach entwickelte sich die Region zu einem wichtigen Anbieter von Macheten auf dem Weltmarkt. In vielen Plantagen Südamerikas wurde Zuckerrohr mit Solinger Haumessern geschnitten. Damit wurde ein regionaler Wirtschaftszweig gestärkt, der bis heute Solinger Markenzeichen ist: die Herstellung von Klingen aller Art. Im 19. Jahrhundert verlagerte sich die Produktion von Macheten in das westliche Westfalen. Für die Stadt Gevelsberg wurde die Produktion von Haumessern im 19. Jahrhundert zum Hauptgewerbebezweig. Rund 350.000 Macheten wurden damals dort jährlich hergestellt. Doch auch in Solingen wurde weiter mit Blick auf die Zuckerwirtschaft produziert. Um aus der überseeischen Welt importierten Rohrzucker zu raffinieren, benötigte man Zuckerhüte aus Eisenblech, und einige Firmen der Stadt konzentrierten sich auf diesen Gewerbebezweig und errangen eine Monopolstellung. 200 Menschen fanden in den Betrieben Arbeit und stellten knapp 200.000 Formen im Jahr her. Sie wurden nicht nur in Europa abgesetzt, sondern auch in Ägypten oder in Südamerika.⁴⁵

Mit diesen Solinger Gewerbetreibenden und Kaufleuten ist der Beginn der Raffinierung von Rohrzucker im Rheinland eng verbunden. Wie andere Händler aus dem Bergischen Land exportierte der Solinger Carl Joest im Rahmen seines Stahlwarenvertriebs Macheten nach Südamerika, das sich von portugiesischer und spanischer Kolonialherrschaft emanzipiert hatte. Um sich besser am Markt zu positionieren, gründete er 1818 unter dem Namen „Carlos Joest et Comp.“ eine Filiale in Rio de Janeiro. Dort ließ er als Rückfracht Rohrzucker verladen, den er an englische oder niederländische Raffinerien verkaufte. Da an der Veredelung mehr zu verdienen war, gründete Joest 1831 in Köln eine eigene Zuckerraffinerie, die zu den modernsten Siedereien Deutschlands zählte. Die erforderlichen Zuckerformen aus lackiertem Eisenblech ließ er in Solingen herstellen. 1839 erzeugten in seiner Raffinerie 130 Personen 90.000 Tonnen

44 Reinhard Wendt, Kolonialwaren, in: Pim den Boer u.a. (Hg.), Europäische Erinnerungsorte 3, München 2012, S. 207-213.

45 Günter Faltsmann, Vom Stiefeleisen zur Autofelge. Branchen der Solinger Metallindustrie 1800-1960, Solingen 1991, S. 14-17; Landschaftsverband Rheinland, Süße Last, S. 33-36.

Rohrzucker, mehr als in allen anderen preußischen Betrieben. Kurz darauf zog er sich aus dem Stahlwarenhandel zurück, widmete sich ganz dem Zuckergeschäft und ließ sich in Köln nieder. Als er 1848 starb, war er wichtigster Steuerzahler der Stadt.⁴⁶

Der Transfer des Geschmacklichen

Da die Prinzipien merkantilistischer Wirtschaftspolitik verlangten, Handelsbilanzen nicht durch den Kauf von Luxusprodukten wie etwa Zucker zu belasten, wurde die Suche nach billigeren Ersatzstoffen offiziell gefördert. Im Laufe der Jahrhunderte war die von Zucker gelieferte Süße fester Bestandteil europäischer Ernährungsvorlieben geworden. Auf Zucker aus Zuckerrohr konnte der Konsument verzichten, die daraus gewonnene Saccharose war aber aus den Konsumgewohnheiten nicht mehr wegzudenken. Sie konnte allenfalls durch etwas Identisches ersetzt werden. Dem Transfer des Zuckerrohrs rund um die Welt folgte nun ein Transfer des Geschmacklichen.⁴⁷

Besonders in Staaten, die nicht über Kolonien verfügten, wurde systematisch nach Ersatzstoffen für die „Kolonialware“ Zucker gesucht. In Preußen gab Friedrich der Große die Suche nach Surrogaten in Auftrag und stellte dafür sogar ein Versuchsgut zur Verfügung. 1747 entdeckte der Berliner Chemiker Andreas Sigismund Marggraf, dass auch mitteleuropäische Pflanzen wie Mangold oder Runkelrüben Saccharose enthielten. Sein Schüler Franz Karl Achard züchtete nicht nur Rüben, die den begehrten Süßstoff in höherer Konzentration enthielten, sondern entwickelte 1786 auch eine funktionsfähige Technologie, aus ihnen Zucker zu gewinnen. Das Substitut gewann an Boden, als Napoleon 1806 Maßnahmen traf, um englische Waren und somit auch Zucker von den kontinentaleuropäischen Märkten fernzuhalten. Frankreich hatte nach dem Sklavenaufstand von St. Domingue seine führende Stellung im Zuckergeschäft eingebüßt und setzte nun auf Rüben. Als die Blockade aufgehoben wurde, eroberte sich der Rohrzucker jedoch verlorenes Terrain zurück; erst die Schutzgesetze des Zollvereins setzten die Süße aus Rüben ab 1834 auf dem Markt durch. Dazu trug auch bei, dass ihr Zuckergehalt durch Zucht erhöht⁴⁸ und die Produktion durch Einsatz dampfbetriebener Maschinen und anderer Innovationen effektiviert werden konnte. Weitreichender Wandel in Kulturlandschaften, agrarischen Produktionsverhältnissen und alltäglichen Konsumgewohnheiten waren die Folgen. Bislang meist

übersehen werden die Impulse, die von der zunehmend mechanisierten und technisierten Rübenzuckerverarbeitung auf die Industrialisierung ausgingen.⁴⁹

Diese Entwicklungen lassen sich erneut am Beispiel Carl Joests veranschaulichen. Als Napoleons Kontinentalsperre den Import von Rohrzucker behinderte, fehlte dem Kölner Zuckerhandel die Ware. Man reagierte mit der Einrichtung handwerklicher Raffinationsstätten, die Zuckerrüben verarbeiteten, was bis dahin nicht rentabel war. Als die Franzosen 1814 wieder abzogen und sich auf den Märkten der überseeische Rohrzucker von neuem durchsetzte, mussten diese Betriebe schließen. Doch die Idee von der Möglichkeit, Zucker gänzlich unabhängig von Übersee in gleicher geschmacklicher Qualität erzeugen zu können, blieb erhalten. Emil Pfeifer aus einer Kölner Kaufmannsfamilie experimentierte mit dem Rübenanbau. Carl Joests Firma tat sich mit ihm zusammen, und als die Gesetzgebung des Zollvereins dies erneut lukrativ machte, stieg sie in die Produktion von Rübenzucker ein. 1853 eröffneten Pfeifer und Carls Sohn August die erste Kölner Rübenzuckerrefinerie. Nach und nach überzeugten sie Bauern in der Umgebung, eine entsprechende landwirtschaftliche Produktion zu beginnen. Anbau, Vertrieb und Verarbeitung von Runkelrüben gewannen in der Region an agrarischer wie an industrieller Bedeutung. Heute sind in der Köln-Aachener Bucht 30 Prozent der Nutzflächen mit Rüben bestellt. Weitere Partner Joest seit Solinger Zeiten kamen aus der Familie Langen, und besonders Karl Eugen Langen vereinfachte und beschleunigte die Produktion durch eine Reihe von Erfindungen. Mit Hilfe eines dampfgetriebenen Zentrifugalverfahrens beispielsweise wurde die eingedickte Zuckermasse in quadratische Blechschalen geschleudert und dort getrocknet. Das dauerte insgesamt nur 24 Stunden. Spezielle Sägen zerteilten nun die entstandenen Platten in kleine Würfel, und dieser Würfelzucker ließ Zuckerhüte nach und nach vom Markt verschwinden.⁵⁰

Mehr und mehr Zucker wurde in Europa aus Rüben gewonnen. Der Konsum nahm zu. Um 1800 wurde in Deutschland etwa ein Pfund Zucker pro Kopf und Jahr verbraucht. Hundert Jahre später waren es knapp 14 Kilo. Damit hatte Zucker endgültig den Status eines Luxusproduktes verloren und war, weil er preiswert Kalorien lieferte, von einem Genuss- zu einem Grundnahrungsmittel geworden.⁵¹ Für die Länder, die Zuckerrohr anbauten, waren Krisen die Folge.⁵² Allerdings lässt sich Rohrzucker sehr viel billiger herstellen als das Konkurrenzprodukt aus der Rübe. Bis in jüngste Zeit hat die EU deshalb viel Mühe darauf verwendet, durch das komplizierte Regelwerk der

46 Ralf Rogge, Der Zucker und die Solinger Kaufleute Schimmelbusch und Joest (1780-1840), in: Zeitschrift des Bergischen Geschichtsvereins 102, 2010, S. 23-43; Rudolf Boch/Manfred Krause, Historisches Lesebuch zur Geschichte der Arbeiterschaft im Bergischen Land, Köln 1983, S. 18; Dorothea Melcher, Die Exporte Bergischer Schneidwaren nach Lateinamerika. Forschungsbericht, Manuskript Rheinisches Industriemuseum Solingen 1993, S. 1-5, 12; Hermann Kellenbenz, Die Zuckerverwirtschaftung im Kölner Raum von der Napoleonischen Zeit bis zur Reichsgründung, Köln 1966, S. 18, 19; Landschaftsverband Rheinland, Süße Last, S. 9, 10, 25, 26.

47 Merki, Zucker, S. 231, 241.

48 Achards Rüben enthielten erst 4 Prozent Zucker. Mitte des 19. Jahrhunderts war ein Gehalt von 7 bis 8 Prozent, mancherorts auch von beinahe 15 Prozent erreicht, heute beläuft er sich auf knapp 20 Prozent (<http://www.hausschlesien.de/leubus/html/zucker.html>: Reichlich süß! 200 Jahre Rübenzucker. Ausstellung in Kloster Leubus, in dessen Nähe Achard ein Landgut erwarb, auf dem er eine Rübenzuckerfabrik errichtete; Landschaftsverband Rheinland, Süße Last, S. 28; Merki, Zucker, S. 243).

49 Hans-Heinrich Müller, Franz Carl Achard, 1753 bis 1821, Berlin 2002, S. 195-233; Michael Zeuske, Arbeit und Zucker in Amerika versus Arbeit und Zucker in Europa (ca. 1840-1880). Grundlinien eines Vergleichs, in: Comparativ 4, 1994, S. 59-97, hier S.83, 84; Herbert Pruns, Europäische Zuckerverwirtschaftung, Bd. 2, Die Französische Revolution und Napoleon, Berlin 2008, S. 124-126; Hans J. Teuteberg, Der Beitrag des Rübenzuckers zur „Ernährungsrevolution“ des 19. Jahrhunderts, in: Ders./Günter Wiegmann (Hg.), Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986, S. 153-162, hier S.155-158; Landschaftsverband Rheinland, Süße Last, S. 28, 29; Merki, Zucker, S. 241, 243.

50 Landschaftsverband Rheinland, Süße Last, S. 25-28, 32, 34, 36. Was heute als Zuckerhut vertrieben wird, ist nicht mehr gegossen, sondern gepresst.

51 Merki, Zucker, S. 235.

52 Zu diesen Zusammenhängen, die bis in die Gegenwart bestehen, siehe Peter Jackson/Neil Ward, Connections and Responsibilities. The Moral Geographies of Sugar, in: Alexander Nützenadel/Frank Trentmann (Hg.), Food and Globalization. Consumption, Markets and Politics in the Modern World, Oxford/New York 2008, S. 235-252.

Zuckermarktordnung heimische Bauern und Raffinerien vor Importen zu schützen.⁵³

Die geschmacklichen Transferprozesse waren mit der Substitution von Rohrdurch Rübenzucker nicht beendet. Saccharose fand im chemisch hergestellten Saccharin ein Surrogat, das Süße ohne Kalorien lieferte. In den siebziger Jahren des 20. Jahrhunderts wurden Verfahren entwickelt, um mit Glucose aus Maisstärke zu süßen. Vor allem als Coca Cola sich diese Technologie zu Nutze machte, hatte das erneut negative Folgen sowohl für die Produzenten von Rohr- wie die von Rübenzucker.⁵⁴ Beide sind auch betroffen von einer gänzlich neuen Süßstoff liefernden Pflanze, der Stevia.

In Paraguay verwendet die indigene Bevölkerung Stevia schon seit mehr als 500 Jahren, um Speisen und Getränke zu süßen. Steviolglycoside sind bis zu 300 Mal so süß wie Zucker, haben aber keine Kalorien und rufen auch keine Karies hervor. Am 14.11.2011 ließ die EU-Kommission Süßstoffe aus den Blättern der Stevia-Pflanze zu. Dass das so lange dauerte, hat wohl verschiedene Gründe. Die Zuckerindustrie mag es verhindert haben, doch wurde auch befürchtet, Stevia könne krebserregend sein, unfruchtbar machen oder Embryonen schädigen. Eine Tagesdosis von 250 Milligramm gilt nun als unbedenklich. Stevia-Süßstoffe eignen sich nicht zum Backen, da sie für Volumen und Konsistenz des Teiges nicht die gleichen Eigenschaften aufweisen wie Zucker. Sie werden aber wohl schnell Eingang finden in Süßigkeiten, Marmeladen oder Getränke.⁵⁵

Dies könnte den Beginn eines neuen Pflanzentransfers darstellen, nämlich den der Stevia-Pflanze. Die Ausgangslage weist durchaus strukturelle Parallelen zur Verbreitung des Zuckerrohrs auf. Süße ist im Lauf der Jahrhunderte unverzichtbar für unsere Ernährung geworden. Stevia liefert sie in höheren Dosen und – anscheinend – ohne die Nebenwirkungen, die Zucker aus Rohr und Rübe „als ‚Schadstoff‘, ‚Suchtmittel‘ und ‚Dickmacher‘“ in Misskredit gebracht haben.⁵⁶ Stevia stammt ursprünglich aus dem Südosten Südamerikas. Mittlerweile gedeiht die Pflanze auch in anderen Regionen der Erde, in Israel etwa, in Thailand oder in China. Erneut sind es weniger lokale Interessen, die diese Transferprozesse vorantreiben. Nahrungsmittelindustrie und Konsumenten gerade aus den Ländern Europas eignen sich erneut eine Pflanze aus dem Süden an, beginnen, sie über den Globus zu verbreiten und extrahieren ihre Inhaltsstoffe, um sie für ihre geschmacklichen Vorlieben nutzbar zu machen.⁵⁷

53 Merki, Zucker, S. 249, 250.

54 Ebd., S. 251.

55 Christina Berndt, Der Superzucker. Keine Karies, null Kalorien: Süßstoff aus Tropenpflanze wird legal, in: Süddeutsche Zeitung, 16.11.2011, S. 1.

56 Merki, Zucker, S. 237.

57 <http://www.steviaratgeber.de/> (27.6.2013).