

## Ethnologische Nahrungsforschung in Europa

### Stand, Probleme, Aufgaben

#### I.

ALS WIR DARAN GINGEN, eine internationale Zusammenarbeit der Nahrungsforscher zu planen, erwies es sich rasch als notwendig, einen Überblick über den Stand der Forschung zu gewinnen. Abgesehen von der Internationalen Volkskundlichen Bibliographie — die auch Titel zur Nahrungsforschung bietet — gab es kaum Übersichten, keine, die die Leistungen kritisch werten und die Nahrungsforschung in den Rahmen der allgemeinen Wissenschaftsgeschichte einordnen, vor allem keine, die Reflexionen über dringende Aufgaben enthalten. Der Mangel wurde um so schärfer bewußt, wenn man andere Sachbereiche verglich und sich vor Augen hielt, in welchem Umfange dort seit Jahrzehnten Forschungsberichte erscheinen, wie dicht die Diskussionen dort sind, ja, daß manchen Sparten gar eigene internationale Zeitschriften — wie *Fabula, Tools and Tillage* — zur Verfügung stehen. Da es kaum Fachleute gibt, die die Literatur einzelner Themen (wie Brotspeisen, Mahlzeiten oder Käsegerichte) für ganz Europa überschauen, blieb keine andere Wahl, als regionale Forschungsberichte anzuregen. Das geschah anlässlich des „Ersten internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung“, das im August 1970 in Lund stattfand<sup>1</sup>. Ein Gutteil der Beiträge lag in einer ersten Fassung den Teilnehmern zur Orientierung und Diskussion vor.

Die Autoren erhielten damals keine Direktiven für Themen und Gesichtspunkte. Auswahl und Schwerpunkte der Darstellung blieben jedem überlassen. Als dann jedoch weitere Autoren angeschrieben wurden, bekamen sie als Muster den sehr detaillierten Beitrag von I. Talve. In manchen Fällen blieben die Bemühungen erfolglos, meist deshalb, weil es für einzelne Länder keine Kollegen gibt, die die Literatur zur ethnologischen Nahrungsforschung im Griff haben. Es bleibt zu hoffen, daß die Nahrungsforschung in den nicht vertretenen Ländern — insbesondere in denen der Romania — ebenfalls Fortschritte macht und ergänzende Beiträge später möglich werden.

Die Artikel sind unterschiedlich konzipiert. Die einen legen mehr Gewicht auf allgemeine Forschungstendenzen. Sie nennen daher die Literatur mehr beispielhaft, insbesondere jene Titel, die weiterführende Quellenverzeichnisse enthalten. Andere geben bis ins einzelne gehende Literaturnachweise zu den verschiedenen Themen. Andere schließlich vermitteln einen Eindruck von dem Forschungsstand dadurch, daß sie das bisherige Wissen von Speisen und Mahlzeiten direkt skizzieren. Sie kommen damit nahe an eine deskriptive Darstellung der regionalen ländlichen Kost heran und machen so auf die Möglichkeit eines Sammelwerks zur Volksnahrung Europas aufmerksam. Wegen der unterschiedlichen Schwerpunkte der Artikel ist es nicht unmittelbar möglich, aus den Literaturangaben des Bandes eine Bibliographie zu erstellen.

1. Die auf dem Symposium gehaltenen Referate zu Einzelproblemen und methodischen Fragen wurden in der Zeitschrift *Ethnologia Scandinavica* 1971 abgedruckt. Den Versuch eines Überblicks von Nordamerika aus gesehen bot kürzlich Don Yoder, *Folk Cookery*. In: *Folklore and Folklife. An Introduction*, ed. by Richard M. Dorson, Chicago 1972, S. 325—350.

Trotz dieser Unterschiede und der ungleichen Diktion, die vom englisch knappen Understatement bis zum breiten Mitteilungsbedürfnis reicht, bieten die Beiträge doch einen Spiegel des regional sehr unterschiedlichen Forschungsstandes. Die Skala reicht etwa von der Feststellung, die ethnologische Nahrungsforschung könne in Schweden auf ein halbes Jahrhundert recht intensiver Arbeit zurückblicken, bis zu der Aussage Ottavio Luratis, „die wissenschaftliche Nahrungsforschung habe in Oberitalien praktisch noch nicht begonnen“. Diese Urteile stehen — wie man unschwer erkennt — für größere europäische Regionen, auf der einen Seite die nordischen, osteuropäischen und ostmitteleuropäischen Länder, auf der anderen Süd- und Westeuropa. Es wäre reizvoll zu klären, wie es dazu kam und wieso diese Unterschiede noch heute weiterwirken. Maßgebend waren anscheinend die Stellung des Faches im jeweiligen Wissenschaftsgefüge und Geistesleben sowie die thematischen Akzente, die sich daraus ergaben. So bewirkte wohl das für West- und Südeuropa charakteristische Dominieren der folkloristischen Ziele, daß die Nahrungsforschung — wie ähnliche Komplexe der „materiellen“ und sozialen Kultur — über Ansätze oft nicht hinauskam.

Die Beschränkung der Küchenarbeit und der Mahlzeiten auf den inneren Kreis der Familie, die Anni Gamerith betont, kann — ähnlich wie die Verderblichkeit der Speisen, der Mangel an museumsreifen Qualitäten — doch nur ein generelles Hindernis für die Intensität der Forschung gewesen sein, die regionalen Unterschiede in Europa jedoch nicht erklären. Vielmehr scheint sich darin eine gegensätzliche Lagerung zu zeigen; denn eben dort, wo das Speisen in Wirtshäusern besonders üblich ist, wo das Leben generell öffentlicher verläuft als anderswo, gerade dort — nämlich in den Mittelmeerländern — wurde noch wenig in der Nahrungsforschung geleistet. Vielleicht lassen sich die europäischen Forschungsunterschiede eher mit ungleichen Positionen der Frau und des fraulichen Arbeitsbereiches in Zusammenhang bringen.

## II.

WIR MÜSSEN IN DIESER KNAPPEN EINLEITUNG darauf verzichten, die Schwerpunkte und Lücken der Quellen zu umreißen. Einige durchgehende Züge scheinen offenkundig zu sein; so die Tatsache, daß die umfangreiche topographische, statistische Literatur der Aufklärungszeit eine wesentliche Grundlage bietet, daß archivalische Quellen dagegen noch kaum herangezogen wurden, daß dann im 20. Jahrhundert die volkskundlichen Archive eine Schlüsselstellung für die Dokumentationen erlangten (nicht immer zugunsten der Nahrungsforschung) und daß den Erhebungen für Volkskunde-Atlanten meist deshalb ein zentraler Platz zukommt, weil sie auf einen repräsentativen Querschnitt durch die Volkskultur zielen und einen zeitlich scharfen Schnitt für ein ziemlich gleichmäßig dichtes Belegnetz des jeweiligen Landes bieten.

Wir möchten vielmehr das methodische Problem der Quellenlücken ansprechen, das sich bei der Nahrung in besonderer Schärfe stellt. Bekanntlich bleiben von Speisen und Mahlzeiten praktisch keine Spuren. Wir sind — ähnlich wie bei den oralen Zeugnissen — auf Beschreibungen von Zeitgenossen angewiesen. Was nicht

aufgezeichnet wurde, ist für die Forschung verloren. Diese Tatsache weist mit allem Ernst darauf hin, die zu Anfang des 20. Jahrhunderts begonnenen Dokumentationen sachgerecht und konsequent fortzuführen.

Für historische Zeiten können wir die Lücken nicht mehr unmittelbar füllen. Jedoch muß man wissen, daß uns für die Nahrung ungewöhnlich gute Mittel der Rekonstruktion zur Verfügung stehen, wenn wir diese methodischen Hilfen nur konsequent ausbauen. Während uns bei Sprache, Volkslied, Tanz usw. praktisch nur die Analogieschlüsse aus den Strukturen des jeweiligen Sachbereichs zur Verfügung stehen, gibt es bei der Nahrung — zusätzlich zu den internen Kriterien — zahlreiche Möglichkeiten für Analogieschlüsse aus anderen, besser bezeugten Umständen. Diese sollen hier wenigstens angedeutet werden. So lassen sich von der Art der Versorgung aus einige Grundzüge der Speisen erschließen, einmal dadurch, daß man von der Eigenversorgung oder von der Art und den Wegen der Fremdversorgung aus schließt, ferner dadurch, daß man von gut bekannten Einzelheiten der Herstellung ausgeht, z. B. vom Vorkommen der Käseformen auf Labkäserei schließt. Ein weiterer Ansatz sind die meist gut, auch in Bodenfunden überlieferten Herd- und Eßgeräte. Daraus kann man die Bedeutung ableiten, die dem Kochen, Braten oder Backen jeweils zukam. Die Mengen und Preise der zur Verfügung stehenden Nahrungsmittel lassen einerseits Schlüsse auf die Stellung in den Alltags- und Festspeisen zu und ferner auch auf die Vielfalt der Zubereitungen<sup>2</sup>. Die Arten der Konservierung und der Gewürze erlauben schließlich ein Urteil auf die herrschende Geschmacksrichtung der Speisen.

Die Grundlagen für die Ansätze der Analogieschlüsse findet man zumeist bei Nachbarwissenschaften, bei der Wirtschaftsgeschichte, Technikgeschichte, Archäologie und Kunstgeschichte. Somit wird die ethnologische Nahrungsforschung auch von diesem Ansatz her auf interdisziplinäre Zusammenarbeit verwiesen. Freilich bleibt es ihre eigene Aufgabe, die methodischen Prinzipien der Analogieschlüsse klarzulegen und ihre Anwendungsmöglichkeiten abzustecken.

### III.

WENN MAN DIE BEITRÄGE DIESES BANDES liest, könnte man mutlos werden vor dem Ausmaß der Forschungslücken. Die entgegengesetzte, unseres Erachtens ebenfalls nicht angemessene Reaktion wäre es, sich in einen blinden Arbeits- und Dokumentationseifer zu stürzen. Gerade der Umfang der Aufgaben nötigt zu methodisch überlegtem Vorgehen.

Man sollte sich über einige Grundsätze der weiteren Arbeit klarwerden und ferner jeweils Forschungsschwerpunkte vereinbaren. Die enorme Diskrepanz zwischen den weitverzweigten Aufgaben und den geringen Kapazitäten des Faches

2. Zur Frage des Analogieschlusses in der ethnologischen Nahrungsforschung vergleiche vorerst G. Wiegelmann, Möglichkeiten ethnologischer Nahrungsforschung. In: *Ethnologia Europaea* 1, 1967, S. 185—194. — Ders., Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung, Marburg 1967. — Ders., Kontinuität und Konstanz in der Volksnahrung. In: *Kontinuität*, hrsg. von Herm. Bausinger und Wolfgang Brückner, Berlin 1969, S. 154—171.

nötigt zu derartigen Vereinbarungen, wenn die Bemühungen nicht in der disparaten Vereinzelung verpuffen sollen. Fördernde, intensive Diskussionen — eine der Vorbedingungen für wissenschaftlichen Fortschritt — werden nur möglich, wenn eine Gruppe von Kollegen in gleicher Richtung arbeitet.

An allgemeinen Grundsätzen der Arbeit wären etwa folgende zu nennen:

1. Bei der Auswahl der Untersuchungsobjekte sollte man — sofern man einzelne Speisen oder Getränke wählt — nach zwei Kriterien vorgehen: entweder man wählt ein Element aus, das in der Speisenkultur einer Sozialgruppe oder einer Region dominierend ist (konkret: in sehr vielen Mahlzeiten vorkommt oder den Charakter der Speisen prägt), oder man wählt eine Einzelheit von beliebigem Eigengewicht, die aber als Indikator für allgemeinere Prozesse dienen kann. Beispiele für die erste Gruppe wären etwa die Mehlspeisen in der süddeutsch-österreichischen oder die Fischspeisen in der norwegischen Kost, für die zweite Gruppe die Eingliederung der neuen Warmgetränke Kaffee, Tee und Kakao.

2. In jedem Falle sollte man die Analyse von Teilfragen unter allgemeinere Konzepte stellen, sei es, daß man die Position der Einzelheit im Gefüge der kulturellen Systeme analysiert, daß man ihren Stellenwert bei der sozialen und regionalen Differenzierung oder ihre Rolle im kulturellen Wandel untersucht. Diese Fragen führen über den Rahmen der Nahrungsforschung heraus und sollen es auch. Ethnologische Nahrungsforschung sollte stets — wie jede Spezialuntersuchung — im Zusammenhang stehen mit der allgemeinen Methodologie und Theorie des Faches. Eine Spezialisierung um der „Spezialitäten“ willen wäre wenig förderlich.

3. Obwohl die ethnologische Nahrungsforschung vielleicht noch nicht den nötigen Forschungsstand erreicht hat, um in eine fruchtbare Diskussion mit Nachbarfächern einzutreten, muß das Ziel der interdisziplinären Kooperation als dringlich genannt werden. Darauf werden wir durch den Objektbereich und — wie gesagt — durch die Forschungspraxis verwiesen. Neben den historischen und regionalen Fächern wie Wirtschaftsgeschichte, Sozialgeschichte und Kulturgeographie kommen die systematischen Fächer Medizin, Nahrungsphysiologie und Psychologie in Betracht.

ALS ERSTER ARBEITSSCHWERPUNKT DER NÄCHSTEN JAHRE kommt vor allem infrage, einen Überblick über die regionalen Unterschiede der alten ländlichen Kost in Europa zu erarbeiten. Ein derartiger Überblick böte sowohl eine Grundlage für historische Studien wie für Analysen zum modernen Wandel.

Methodisch kann man diesem Ziel auf zwei Wegen nahekommen, mit zwei Ansätzen, die einander ergänzen. Der eine Ansatz zielt auf europäische Karten von wichtigen Speisen- und Mahlzeitelementen, auf einen großräumigen Querschnitt, der die großen Unterschiede in den Grundstrukturen der europäischen Kost sichtbar zu machen vermag. Zugleich wird eine derartige kartographische Übersicht neue Fragen stellen. Ein erster Versuch liegt in den 21 Karten, die

Erika Schmitthenner aufgrund der Literatur erarbeitete, bereits vor<sup>3</sup>. Sie stellen eine herausfordernde Anregung für die Nahrungsforschung innerhalb der Europäischen Ethnologie dar. Die kartographische Arbeit wird zum Teil in Verbindung mit dem Volkskundeatlas Europas und seiner Nachbarländer erfolgen. In diesem großen Gemeinschaftsunternehmen sind bisher folgende Themen aus dem Bereich der Nahrung vorgesehen: Brot, Backen, Breispeisen. — Mahlzeiten (Zeit, Bestandteile, besonders der Morgenmahlzeit). — Butter, Käse, andere Milchprodukte. — Konservierung von Fleisch (Schlachtung im Hause, Tiere, Zeit, Würste, Gewürz). — Trinken (bei Mahlzeiten)<sup>4</sup>. Als erster Komplex soll darüber hinaus die Verwendung der Speisefette bearbeitet werden<sup>5</sup>.

Laut Beschluß der dritten Arbeitskonferenz der Organisationskommission des europäischen Volkskundeatlas vom Mai 1970 in Helsinki wurden die beiden Verfasser dieses Artikels damit beauftragt, detailliertere Vorschläge für die Nahrungsthemen zu erarbeiten. Das geschah während des Lunder Symposiums, da damals Fachleute aus ganz Europa zur Beratung zur Verfügung standen. Als Ergebnis der damaligen Beratungen und späterer schriftlicher Anregungen ergab sich folgender Frageplan:

#### *Themen für den Volkskundeatlas Europas (Vorschlag)*

Als zu berücksichtigender Zeitabschnitt werden die Jahrzehnte vor dem Ersten Weltkrieg vorgeschlagen, als sozialer und funktioneller Rahmen die Verwendung im eigenen Haushalt der ländlichen Bevölkerung.

#### *Speisefette*

1. Welche Fette (Speck, Olivenöl, anderes Speiseöl, Butter, Butterschmalz, Schweineschmalz, Rinderfett, Margarine usw.) verwendete man vor dem Ersten Weltkrieg
  - a) beim Kochen der Speisen?
  - b) beim Backen von Kuchen, von Gebäck?
  - c) zur Salatbereitung?
  - d) als Brotaufstrich?
2. Welche Fette verwendete man damals in der Fastenzeit?

#### *Pilze und andere Sammelfrüchte*

3. a) Welche Pilze sammelte man früher, um daraus Speisen zu bereiten?  
b) An welchen Tagen und zu welchen Mahlzeiten wurden die Pilzgerichte gewöhnlich gegessen?
4. Welche Pflanzen oder Früchte sammelte man außerdem (außerhalb des Garten- und Feldanbaus), um daraus Speisen zu bereiten?

#### *Konservieren*

5. Wie konservierte man früher Fleisch und Fisch?  
(durch Einsalzen, Räuchern, Trocknen an der Luft, Einlegen in Fett, in Öl, Einlegen in Essig, Einsäuern ohne Essig usw.)

3. Erika und Heinrich Schmitthenner, Speise und Trank in Europa. In: *Wissenschaftliche Veröffentlichungen des Deutschen Instituts für Länderkunde* NF 17/18, Leipzig 1960, S. 109—165.

4. Zweite Arbeitskonferenz der Organisationskommission für den Volkskundeatlas Europas und seiner Nachbarländer (1968), Bericht zusammengestellt von J. Fellenberg, gen. Reinold, Bonn 1970, S. 90.

5. Auf der Vierten internationalen Arbeitstagung für ethnologische Kartographie in Stockholm (Juli 1972) wurden die beiden Autoren mit der Bearbeitung des Themas „Speisefett in Europa“ im Rahmen des Volkskundeatlas Europas beauftragt.

- a) Fleischstücke:
- b) Würste:
- c) Fisch:  
(Wenn nötig nach Fleisch-, Wurst- oder Fischarten unterscheiden)
- 6. a) Welche Gemüse wurden als Wintervorrat (ohne Essig) eingesäuert?  
(z. B. Weißkraut, Rüben, Bohnen)
- b) Wie konservierte man für den Winter
  - 1. Obst:
  - 2. Pilze:

**Getränke**

- 7. Was tranken die Erwachsenen im Sommer, wenn sie bei der Arbeit Durst hatten?
- 8. Was trank man am Weihnachtsfest?

**Milch, Butter, Käse**

- 9. a) Wurde Milch über längere Zeit hin aufbewahrt?
- b) Wie machte man sie haltbar?
- c) Wie nannte man diese Dauermilch?
- 10. Wurde früher Butter im Hause hergestellt?
  - a) aus frischem süßen Rahm?
  - b) aus saurem Rahm?
  - c) aus frischer Vollmilch?
  - d) aus saurer Vollmilch?
  - e) Woraus sonst?
- 11. Wie machte man Butter haltbar?
  - a) durch Salzen?
  - b) durch Schmelzen?
  - c) Wie sonst?
- 12. Wie wurde die Milch bei der häuslichen Käsebereitung zum Gerinnen gebracht?
 

	durch Verwendung von Lab?
	Welches Labmittel?
Kuhmilch .....	.....
Ziegenmilch .....	.....
Schafmilch .....	.....
- 13. Welche Käse wurden früher im Hause hergestellt?
 

Bezeichnung	Form, Größe	Aus welcher Milch?
-------------	-------------	--------------------
- 14. Wurde geronnenes Milcheiweiß (Quark, frischer weißer Käse) zu Speisen und Gebäcken verwendet?

An welchen Tagen und zu welchen Mahlzeiten gegessen?

Art der Speisen (Bezeichnung) .....

Art der Gebäcke (Bezeichnung) .....

**15. Wozu verwendete man das Käsewasser (Molke)?**

**Brot/Fladen**

- 16. Welche Arten des täglichen Brotes gab es früher?
 

Bezeichnung	Mehlart	Gärmittel	Gewürze
-------------	---------	-----------	---------
- 17. a) Welche Brotart wurde vom Bäcker gebacken?
- b) Welche von jeder einzelnen Familie?
- c) Buk jede Familie in einem eigenen Backofen?
- d) Oder buken die Familien in Gemeinschaftsbacköfen, Gemeindebacköfen u. dgl.?



Nahrungsforschung in Norwegen

Derartige Feinanalysen wird man sicherlich in der Regel nach den Unterschieden der Sozial- und Wirtschaftsentwicklung ansetzen, also etwa in Orten mit unterschiedlicher Sozialstruktur, mit unterschiedlichen Stadien der industriellen und städtischen Einflüsse, mit Bevölkerungsmischung und Akkulturationsproblemen, ferner je nach der allgemeinen kulturellen Situation, also in Reliktgebieten, Randsäumen und Innovationszentren, die aus den kulturräumlichen Studien der Europäischen Ethnologie bekannt sind. Freilich wäre es darüber hinaus wünschenswert, die Feinanalysen ebenfalls im Wissen um die regionalen und sozialen Speisenstrukturen Europas ansetzen zu können. Doch dafür benötigen wir die an erster Stelle genannten Grundlagen.

Diese Mikroanalysen über den kulturellen Wandel der Nahrung im 20. Jahrhundert leiten zwanglos über zu dem allgemeineren Problem des Wandels durch Industrialisierung und Verstädterung, ein Prozeß, der bekanntlich in vielen Regionen bis ins 18. und 17. Jahrhundert zurückreicht. Es ist müßig, auf die damit ablaufenden zentralen, tiefgreifenden Prozesse und ihre paradigmatische Bedeutung für die ethnologische Nahrungsforschung und die Fragen des kulturellen Wandels überhaupt aufmerksam zu machen. Diese allgemeineren Aufgaben werden die ethnologische Nahrungsforschung sicherlich noch lange beschäftigen.

Die ethnologische Nahrungsforschung ist ein junges, aber schon in den 1930er Jahren in Europa und in den 1940er Jahren in den USA etabliertes Fachgebiet. In Norwegen hat die Nahrungsforschung eine lange Tradition, die bis in das 19. Jahrhundert zurückreicht. In den 1930er Jahren wurde die Nahrungsforschung als ein Teil der ethnologischen Forschung etabliert. In den 1940er Jahren wurde die Nahrungsforschung als ein Teil der ethnologischen Forschung etabliert. In den 1950er Jahren wurde die Nahrungsforschung als ein Teil der ethnologischen Forschung etabliert. In den 1960er Jahren wurde die Nahrungsforschung als ein Teil der ethnologischen Forschung etabliert. In den 1970er Jahren wurde die Nahrungsforschung als ein Teil der ethnologischen Forschung etabliert. In den 1980er Jahren wurde die Nahrungsforschung als ein Teil der ethnologischen Forschung etabliert. In den 1990er Jahren wurde die Nahrungsforschung als ein Teil der ethnologischen Forschung etabliert. In den 2000er Jahren wurde die Nahrungsforschung als ein Teil der ethnologischen Forschung etabliert. In den 2010er Jahren wurde die Nahrungsforschung als ein Teil der ethnologischen Forschung etabliert. In den 2020er Jahren wurde die Nahrungsforschung als ein Teil der ethnologischen Forschung etabliert.