

Ethnologische Nahrungsforschung in Deutschland

IN DER DEUTSCHEN VOLKSKUNDE wurde die Nahrungsforschung früher nicht gepflegt. Das hat wissenschaftshistorische Gründe — in der Nachfolge der Brüder Grimm die Fixierung des Blicks auf die „geistigen“ Kulturformen — und ferner Gründe, die in der Art dieses Sachbereichs liegen. Da Speisen zu den extrem kurzlebigen Gütern gehören, daher museal nicht zu bewahren sind, aber die Erforschung der „materiellen“ Kultur im wesentlichen von Museumskollegen geleistet wurde, kam die Nahrung gar nicht in deren Forschungsprogramme. Die Museumskollegen hatten mit den besser bewahrbaren Objekten vollauf zu tun. Zudem bevorzugten sie — z. T. aus Gründen der Publikumswirksamkeit — die repräsentativen und die verzierten Stücke. Diese konnten sie in den schlichten Küchen nicht finden. Lediglich die figürlichen Gebäcke zu den Festtagen erregten allgemeineres wissenschaftliches Interesse¹. Die Reserve der akademischen Volkskunde erkennt man am deutlichsten daran, daß über Jahrzehnte hin keine Dissertation aus diesem Bereich vergeben wurde. Dafür mag freilich mitbestimmend gewesen sein, daß es sich um einen Teil der „materiellen“ Kultur handelt, der zu den Dingen des fraulichen Alltags gehört. Wer sich als Mann damit beschäftigte, mußte sich Spott und Hänseleien gefallen lassen. So blieb die Nahrungsforschung lange im toten Winkel zwischen akademischer Volkskunde und musealer Arbeit².

1. QUELLEN UND SAMMLUNGEN

SEIT DEM 16. JAHRHUNDERT IST DIE QUELLENLAGE für eine genauere Betrachtung der Speisen und Mahlzeiten recht gut. Außer den großen gedruckten Kochbüchern wie dem von M. Rumpolt von 1581³ (das auch beachtliche Hinweise auf regionale Spezialitäten enthält), gibt es zahlreiche handschriftliche Rezeptsammlungen, die

1. F. Eckstein, Gebädbrote. In: *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*, 3. Bd., Berlin u. Leipzig 1930/31, Sp. 373—405 (mit einem Verzeichnis der älteren Literatur, besonders von M. Höfler). — Gebäcke zu Allerseelen. In: *Atlas der deutschen Volkskunde, Neue Folge*, hrsg. von Matthias Zender, Erläuterungen Bd. 1, Marburg 1959—64, S. 381—392 (und zugehörige Karte NF 20 c). — Die neueren Arbeiten von Ernst Burgstaller zu den Gebädbrotten sind in dem Beitrag von A. Gamerith über Österreich verzeichnet, s. o.

2. Man vergleiche etwa das magere Literaturverzeichnis, das Martin Wähler seiner Übersicht von 1938 beizugeben vermochte (in: *Handbuch der deutschen Volkskunde*, hrsg. von W. Peßler, Bd. 3, Potsdam [1938], S. 155). — In der 2 600 Titel umfassenden Bibliographie des Sammelwerkes: *Die deutsche Volkskunde*, hrsg. von Adolf Spamer, 2. Bd. Leipzig 1935 (Anhang), hielt er es gar für überflüssig, Titel zur Nahrungsvolkskunde aufzunehmen. — Auch der Formationsbericht für die Zeit von 1930—1950 übergeht die Nahrung ganz: Will-Erich Peuckert, *schungsbericht für die Zeit von 1930—1950*, Bern 1951. — Dagegen bot das Otto Lauffer, *Volkskunde. Quellen und Forschungen seit 1930*, Bern 1951, S. 118, bereits einige bibliographische Hinweise, die aber noch in der dritten Auflage, Heidelberg 1960, S. 204, bescheiden bleiben mußten. — Vgl. jetzt die Literaturverzeichnisse bei G. Wiegelmann, *Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung*, Marburg 1967. — H. J. Teuteberg u. G. Wiegelmann, *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*, Göttingen 1972. — Ferner G. Wiegelmann, *Neuere Beiträge zur historischen und ethnologischen Nahrungsforschung*. In: *Zeitschrift für Volkskunde*, 68 Jg. 1972, S. 90—100.

3. Marx Rumpolt, *Ein new Kochbuch . . .*, Frankfurt am Main 1581.

erst zum kleinen Teil bearbeitet und analysiert wurden⁴. Der Versuch einer zusammenfassenden Beschreibung der Kost liegt in der „Teutschen Speißkammer“ von 1555 vor⁵. Für eine nach Alltag und Fest, nach Mahlzeiten und Sozialgruppen differenzierende Betrachtung bieten die Archive eine große Zahl an Speiseordnungen für landwirtschaftliches Gesinde, städtische Spitäler und andere Versorgungsanstalten. Nach den publizierten Beispielen zu urteilen, würde schon eine die großen Archive berücksichtigende Untersuchung detaillierte Einsichten in die Speisen- und Mahlzeitenstruktur jener Zeit erlauben⁶. Was sich bei gezielter Suche zudem aus den Gemeinde-, Stadt- und Privatarchiven an Nachrichten heben ließe, kann man nach den Exzerpten und Publikationen von Hans Moser und Karl S. Kramer zur archivalischen Quellenforschung in Bayern und Franken abschätzen⁷.

Diese Quellengruppen gehen bis zum Ende des 18. Jahrhunderts. Verweisen möchte ich lediglich auf einige zusammenfassende Werke, wie das „Diaeteticon“ von 1682⁸, das „Küch- und Keller-Dictionarium“ von 1716⁹ und die „Oeconomische Encyclopädie“ von J. G. Krünitz¹⁰. Wesentlich ergänzt und bereichert werden die älteren Quellen seit dem 17. Jahrhundert durch die sogenannte „Hausväterliteratur“ und dann seit der Mitte des 18. Jahrhunderts durch die statistischen Reise- und Landesbeschreibungen sowie die große Zahl der medizinischen Topographien. Unter „Hausväterliteratur“ faßt man jene umfangreichen, praktischen Handbücher zusammen, die den Gutsbesitzern das Wirtschaften erleichtern sollten. Sie enthalten neben Ratschlägen zum Anbau und zur Verarbeitung der Produkte stets Rezeptsammlungen¹¹. Während jene Literatur noch zum größeren Teil auf literarischen Vorbildern fußt und nur zum kleineren, jeweils zu eruierten Teil auf eigener Erfahrung, erschien seit etwa der Mitte des 18. Jahrhunderts eine schwer zu überschauende Zahl an Werken, die unmittelbare Beobachtung der ländlichen Bevölkerung (in der statistischen wie landwirtschaftlichen Literatur) und der städtischen Bevölkerung (in den medizinischen Topographien) bieten und daher einen hohen Informationswert besitzen. In jenen konkreten

4. Z. B. Anita Feyl, Das Kochbuch Meister Eberhards. Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur, Diss. Freiburg i. Breisgau 1963. — Die verschiedenen Beiträge von Hans Wiswe sind nun verzeichnet in seiner Kulturgeschichte der Kochkunst, München 1970.

5. H. Bock, Teutsche Speißkammer . . ., Straßburg 1555.

6. Eine erste Auswertung, im wesentlichen anhand publizierter Speiseordnungen, bei Wiegelmann, Alltagsspeisen (wie Anm. 2), S. 28 ff.

7. Siehe die Beiträge im *Bayerischen Jahrbuch für Volkskunde*, ab Jg. 1951. — Karl S. Kramer, Bauern und Bürger im nachmittelalterlichen Unterfranken, Würzburg 1957. — Ders., Volksleben im Fürstentum Ansbach und seinen Nachbargebieten (1500—1800), Würzburg 1961. — Ders., Volksleben im Hochstift Bamberg und im Fürstentum Coburg, Würzburg 1967.

8. J. S. Elsholtz, Diaeteticon: Das ist Newes Tisch-Buch Oder Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit durch eine ordentliche Diät . . ., Cölln a. d. Spree 1682.

9. P. J. Marperger, Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium, Hamburg 1716. — Vgl. [Gottlieb Siegmund Corvinus], Frauenzimmer-Lexikon, vermehrte und verbesserte Auflage, Frankfurt und Leipzig 1739.

10. J. G. Krünitz, Oeconomische Encyclopädie, Brünn 1787 ff.

11. Vgl. Max Güntz, Handbuch der Landwirtschaftlichen Litteratur, 3 Teile, Leipzig 1897, 1902. — Wilhelm Abel, Geschichte der deutschen Landwirtschaft vom frühen Mittelalter bis zum 19. Jahrhundert, 2. Aufl., Stuttgart 1967, S. 164 f., 201 ff.

Beschreibungen der Lebensverhältnisse werden Fragen der Ernährung durchweg berücksichtigt, z. T. in sehr ausführlichen Schilderungen¹².

Eigene volkskundliche Sammlungen auf breiter Basis beginnen mit der Mannhardtschen Umfrage von 1865, bei der in Frage 7 um Auskunft zu den Speisen und Getränken der Erntemahlzeit gebeten wurde¹³. Die volkskundlichen Regionalbeschreibungen des 19. und des frühen 20. Jahrhunderts bieten wenig zur normalen Kost, da sie auf folkloristische Themen ausgerichtet waren, und selbst beim Thema der festlichen Bräuche findet man nur selten eine genaue Beschreibung einer Mahlzeit. Jedoch besitzen wir in den Umfragen und Beschreibungen der Sozialpolitiker wichtiges Material über die Nahrungsgewohnheiten der städtischen und ländlichen Unterschichten¹⁴. Diese Literaturgattung ist besonders für die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts und die Zeit bis zum ersten Weltkrieg ergiebig. Allerdings ist dabei zu berücksichtigen, daß man zumeist Konsummenngen der einzelnen Produkte zu erfassen suchte, seltener die Arten der Speisen und Mahlzeiten.

MIT BEGINN DES 20. JAHRHUNDERTS begann eine planmäßige und umfassendere Sammelarbeit, zunächst in einigen der damaligen Länder und Provinzen. So brachte man 1900 in Württemberg und 1909/10 in Bayern eine große Zahl von Berichten aus allen Landesteilen zusammen, auch über die Nahrung. Man gab den Berichterstatlern Merkpunkte für freie Berichte, nicht (wie später) scharf formulierte Fragen, z. B. in Württemberg: „Nahrung: Hauptnahrung. Eigentümliche Speisen und Getränke. Speisen und Getränke bei bestimmten Geschäften, an bestimmten Wochentagen, zu bestimmten Zeiten, bei bestimmten Gelegenheiten. — Geräte: . . . Besonderheiten an . . . Kochgeschirren, Löffeln, Gabeln, Tellern. — Sitte und Brauch im Alltagsleben: Zeit der Mahlzeiten, Bräuche beim Kochen, Anrichten, Essen“. Zudem wurde bei den einzelnen Festen auf die Mahlzeiten hingewiesen¹⁵. Ähnlich waren die Merkpunkte in Bayern. Die Variationsbreite der Berichte ist nach Auswahl der behandelten Themen und Art der Berichte relativ groß. Aber sie bieten sehr viel mehr an Sachzusammenhang als die meist knappen Fragebogenantworten der späteren Umfragen. Leider wurden diese Unterlagen bisher nur fallweise ausgewertet.

Unmittelbar nach dem ersten Weltkrieg folgte die preußische Rheinprovinz mit der Umfrage von 1922, die allerdings aus dem Bereich der Nahrung nur Einzel-

12. Vgl. Güntz, Handbuch (wie Anm. 11). — Karl Paul Brandlmeier, Medizinische Ortsbeschreibungen des 19. Jahrhunderts im deutschen Sprachgebiet, Berlin 1942. — Heinz Zeiss, Medizinische Topographien als volkskundliche Quelle. In: *Archiv für Bevölkerungswissenschaft und Bevölkerungspolitik* 5, 1935, S. 175—182. — Eine Auswertung von statistischer Literatur bei Wiegelmann, Alltagspeisen (wie Anm. 2), S. 46 ff., 171 ff.; von medizinischen Topographien und statistischer Literatur bei Teuteberg u. Wiegelmann, Wandel (wie Anm. 2), S. 240 ff.

13. Ingeborg Weber-Kellermann, Erntebrauch in der ländlichen Arbeitswelt des 19. Jahrhunderts, Marburg 1965, S. 520 ff. — Über die sonstigen volkskundlichen Umfragen und Sammelaktionen informiert Wolfgang Jacobeit, Bäuerliche Arbeit und Wirtschaft. Ein Beitrag zur Wissenschaftsgeschichte der deutschen Volkskunde, Berlin 1965.

14. Vgl. Teuteberg u. Wiegelmann, Wandel (wie Anm. 2), S. 53 ff. — Weber-Kellermann, Erntebrauch (wie Anm. 13), S. 48 ff.

15. Karl Bohnenberger, Volkstümliche Überlieferungen in Württemberg, Stuttgart 1961, S. XI f.

heiten, wie das tägliche Brot, erfragte¹⁶. Beim regionalen Material darf man keineswegs die Sammlungen der Wörterbuchstellen vergessen. Wenn diese auch vom Wort ausgingen, so kam doch vielerlei, z. T. sehr aussagekräftiges Material zu den Speisen, Getränken und Mahlzeiten in die Archive. Diese Wörterbucharchive bestehen nur für alte Länder- oder Provinzeinheiten. Deshalb ist es mühsam, die Unterlagen zu benutzen. Aber die bereits weit publizierten Wörterbücher, wie das rheinische, das schleswig-holsteinische oder das mecklenburgische¹⁷, lassen die reichen Informationen erkennen, die in diesen Archiven warten. Von den nach 1945 ausgebauten Wörterbuchsammlungen mit namhaften volkskundlichen Beständen und wichtigem Material zur Nahrung sei auf das Preussische Wörterbuch in Kiel¹⁸ und auf das Sudetendeutsche Wörterbuch in Gießen hingewiesen. Nach dem Vorbild der schwedischen Archive wurde 1951 das Archiv für westfälische Volkskunde in Münster gegründet, das in konsequenter Sammlung eine große Zahl informativer Berichte über die Verhältnisse um 1900 archivierte. Zu den Alltagsspeisen gibt es eigene Berichte¹⁹, die Festspeisen wurden bei den einzelnen Gelegenheiten mit erfragt.

Die Umfragen des Atlas der deutschen Volkskunde, die 1930/35 fast das ganze deutsche Sprachgebiet Mitteleuropas berücksichtigten, schneiden zahlreiche Themen aus dem Bereich der Nahrung an, aber kein Bereich wird vollständig erfaßt. Immerhin kam dadurch ein Material ein, das für die volkskundliche Nahrungsforschung erste räumlich umfassende Grundlagen legte. Da im Atlas präzise Fragen formuliert wurden, bietet das Material einen leicht vergleichbaren, scharfen Querschnitt. Abgefragt wurden folgende Einzelheiten: Zeit und Bezeichnung der Mahlzeiten (Frage 85), Speisen der ersten Mahlzeit am Tage (Frage 86), Trunk zur Hauptmahlzeit (Frage 87), besondere Speisen und Getränke bei Getreide- und Heuernte (Frage 88), Butterherstellung (Frage 89), Bezeichnungen der Buttermilch (Frage 91), der frischen und der geschmolzenen Butter (Frage 92), Salzen der Butter (Frage 93), Bezeichnungen der sauren Milch (Frage 94) und der Fettschicht auf der Milch (Frage 95/96), besondere Speisen und Getränke zu Weihnachten und Neujahr (Frage 117), besondere Hochzeitsspeisen (Frage 136), althergebrachte Speisen und Getränke beim Leichenmahl (Frage 169), Bestandteile, Form und Gewürze des täglichen Brotes (Frage 196), Brotbacken (Frage 197), Arten und Formen des Gebäcks (Frage 198/199), Eßordnung und Essen aus einer Schüssel (Frage 237)²⁰.

16. Vgl. H. Aubin, Th. Frings, J. Müller, Kulturströmungen und Kulturprovinzen in den Rheinlanden, 2. Aufl., Darmstadt 1966, S. 192.

17. Josef Müller, Rheinisches Wörterbuch, Bonn-Berlin 1928 ff. — O. Mensing, Schleswig-holsteinisches Wörterbuch, 5 Bde., Neumünster 1927—35. — R. Wossidlo u. H. Teuchert, Mecklenburgisches Wörterbuch, Bd. 1, Neumünster 1942, Bd. 2 ff., Berlin 1957 ff.

18. Ulrich Tolksdorf, Das Schlachten in Ost- und Westpreußen. In: *Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde*, Bd. 11, 1968, S. 86—112. — Ders., Speise und Trank in Ost- und Westpreußen, Marburg 1972 (im Druck).

19. Abdruck der Frageliste 5 „Essen und Trinken (Der Tageslauf)“, — zuerst ausgesandt 1951 — in: Teuteberg u. Wiegelmann, Wandel (wie Anm. 2), S. 337, Anm. 9.

20. Abdruck der Fragen des Atlas der deutschen Volkskunde von 1930/35 in: *Atlas Erläuterungen* (wie Anm. 1), S. 22 ff.

Aus diesen Atlas-Unterlagen von je 15—20 000 Antwortzetteln wurden bisher publiziert: Eine Auswahl aus den Speisen zum Heiligabend (24. Dezember) und zu Silvester (31. Dezember), also aus dem Material der Frage 117²¹, und in der Neuen Folge des Atlas der deutschen Volkskunde — d. h. in Karten mit zugehörigen, meist umfangreichen Erläuterungen — die Themen Gebäcke zu Allerseelen (Karte NF 20c, Frage 198), Speisen, Gebäcke und Getränke zum Leichenmahl (Karten NF 21—25, Frage 169), Essen aus einer Schüssel (Karte NF 43, Frage 237c) und Brotwürze (Karten NF 44a—d, Frage 196e)²². Außerdem habe ich in meiner Arbeit von 1967 dreißig Gesamt- und Detailkarten aus diesem Material publiziert (nach den Fragen 86, 88, 117, 136, 169, 196e und 237c), freilich unter den Aspekten des Wandels und der Zuordnung zur Mahlzeitenhierarchie²³. Daher konnte dabei das Material der genannten Fragen nicht in jeder Hinsicht dargestellt werden.

Im Rahmen der Bemühungen des Atlas der deutschen Volkskunde, aus der alten bäuerlichen Sachkultur vor 1914 noch einige wichtige Züge zu dokumentieren, die man bei den Umfragen von 1930/35 nicht berücksichtigte²⁴, konnten im dritten Frageheft — seit 1970 ausgesandt — noch einige Komplexe aus dem Nahrungswesen aufgenommen werden, über Milch und Käse, Schlachten, Konservieren von Fleisch, der Würste, Einkauf von Nahrungsmitteln, Fette, Speisen der Mittags-, Nachmittags- und Abendmahlzeit, Kochanleitung, Notspeisen, Dörrobst, einiges vom Brotbacken und vom Aufbewahren des Brotes²⁵.

2. FORSCHUNGEN UND DARSTELLUNGEN

SO WIE DIE QUELLEN BIS ZUM ENDE DES 19. JAHRHUNDERTS vor allem von Nachbarwissenschaften gesammelt wurden, so kamen auch die frühen großen Darstellungen nicht von Volkskundlern, sondern von Ärzten, Botanikern und Fachleuten der neuen Lebensmittelindustrie. Davon sind u. a. zu nennen das große Werk des Arztes Eduard Reich von 1860/61²⁶ und die grundlegenden Publikationen von

21. Atlas der deutschen Volkskunde, hrsg. von H. Harmjanz u. E. Röhr, Leipzig 1937—39, Karten 54, 55.

22. Atlas der deutschen Volkskunde, Neue Folge, hrsg. von Matthias Zender, Marburg 1958 ff., Erläuterungen Bd. 1, 1959—64.

23. Wiegmann, Alltagsspeisen (wie Anm. 2), Karten 1—26, Abb. 8—12. — Weitere vier Karten aus dem Material des Atlas der deutschen Volkskunde habe ich in dem Buch Teuteberg u. Wiegmann, Wandel (wie Anm. 2) publiziert, s. dort die Karten 1 bis 4 (nach den Fragen 85, 86, 93 und 196).

24. Vgl. G. Wiegmann, Erste Ergebnisse der ADV-Umfragen zur alten bäuerlichen Arbeit. In: *Rheinische Vierteljahrsblätter*, 33. Bd. 1969, S. 208—262 (auch als eigene Schrift: Atlas der deutschen Volkskunde, Bonn 1969).

25. Frageheft III: Wohnen, Transport, Viehzucht, Nahrung und anderes aus der alten bäuerlichen Welt um 1900, Fragen 149—184. — Interessenten können das Frageheft beim Atlas der deutschen Volkskunde (D-53 Bonn, Am Hofgarten 22) anfordern.

26. E. Reich, Die Nahrungs- und Genußmittelkunde, historisch, naturwissenschaftlich und hygienisch, 2 Bde., Göttingen 1860/61.

E. O. von Lippmann zur Geschichte des Zuckers²⁷. Die Bedeutung des Lippmannschen Werkes reicht über Deutschland hinaus. Darin wird auch mehr als eine Geschichte des Zuckers im engeren Sinne geboten. Benachbartes wie Honig und die Einführung der meist gesüßten Warmgetränke Kaffee, Tee und Kakao wird mitbehandelt. Gleichfalls auf den europäischen Raum ausgerichtet sind die Arbeiten des Botanikers Adam Maurizio²⁸. Der Geschichte der Süßwaren im weiteren Sinne war das Werk des Lebensmittelchemikers Heinrich Fincke gewidmet²⁹. Damit sind die Beiträge von dieser Seite freilich nur angedeutet³⁰.

Von den Publikationen der historischen Disziplinen ist einiges Gewichtige zu nennen, so eine Anzahl von allgemein kulturhistorischen Werken, die von dem sprachgeschichtlich fundierten Werk von Moriz Heyne (1901) bis zu Hans Wiswes Kulturgeschichte (1970) reichen³¹. Für die prähistorische Nahrung besitzen wir das grundlegende Werk von Walter von Stokar über Brot- und Pflanzenkost³²; ein Thema, das wegen des Fortschritts der Ausgrabungen dringend einer neuen Bearbeitung bedarf. Von besonderer Bedeutung für die volkskundliche Blickrichtung sind die Arbeiten der Sozial- und Wirtschaftshistoriker, selbst wenn sie nicht — wie R. Braun³³ — die kulturellen Aspekte unmittelbar miteinbeziehen. In der Regel operieren sie mit abstrahierten Durchschnittswerten des Konsums und des Handels, aber diese bilden eine wichtige Vergleichsbasis für den Wandel kultureller Muster in der Nahrung. Zudem findet man in den Werken der Sozial- und Wirtschaftshistoriker zahlreiche historische Quellen, die konkrete Beschreibungen von Speisen und Mahlzeiten enthalten. Überflüssig zu sagen, daß man dort die Grundtatsachen der Verarbeitung von Produkten und der Versorgungsformen nachlesen kann³⁴. Wegen der zahlreichen Querbeziehungen wurde in den

27. E. O. von Lippmann, Geschichte des Zuckers seit den ältesten Zeiten bis zum Beginn der Rübenzucker-Fabrikation, 2. Aufl., Berlin 1929. — Ders., Nachträge und Ergänzungen zur „Geschichte des Zuckers“. In: *Zeitschrift d. Vereins der deutschen Zuckerindustrie*, 84. Bd. 1934, Technischer Teil, S. 806—936. — Ders., Nachträge zur „Geschichte des Zuckers“. In: *Zeitschrift der Wirtschaftsgruppe Zuckerindustrie (Verein der Deutschen Zuckerindustrie)*, 88. Bd. 1938 (Technischer Teil), S. 359—370, 639—681, 702—732.

28. Adam Maurizio, Die Getreide-Nahrung im Wandel der Zeiten, Zürich 1916. — Ders., Die Nahrungsmittel aus Getreide, 2 Bde., Berlin 1917, 1919. — Ders., Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart, Berlin 1927. — Ders., Die Geschichte der gegorenen Getränke, Berlin 1933.

29. Heinrich Fincke, Handbuch der Kakaoerzeugnisse, Berlin 1936. — W. Wendt, Dr. Heinrich Fincke als Fachschriftsteller. In: *Gordian*, 64. Jg., Nr. 1525, Juni 1964 (mit vollständiger Bibliographie).

30. Vgl. E. Hanssen und W. Wendt, Geschichte der Lebensmittelwissenschaft. In: *Handbuch der Lebensmittelchemie*, hrsg. von J. Schormüller, 1. Bd., Berlin 1965, S. 1—75.

31. Moriz Heyne, Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert, Leipzig 1901. — Hans Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst, München 1970 (darin sind die älteren Beiträge zur Kulturgeschichte der Nahrung sorgfältig verzeichnet).

32. Walter von Stokar, Die Urgeschichte des Hausbrotes, Leipzig 1951.

33. Rudolf Braun, Industrialisierung und Volksleben, Erlenbach-Zürich, Stuttgart 1960. — Ders., Sozialer und kultureller Wandel in einem ländlichen Industriegebiet im 19. und 20. Jahrhundert, Erlenbach-Zürich, Stuttgart 1965. — Ders., Soziokulturelle Probleme der Eingliederung italienischer Arbeitskräfte in der Schweiz, Erlenbach-Zürich 1970.

34. Vgl. Josef Kulischer, Allgemeine Wirtschaftsgeschichte des Mittelalters und der Neuzeit, 2 Bde., München 1958. — Friedrich Lütge, Deutsche Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, 3. Aufl., Berlin usw. 1966. — Handbuch der deutschen Wirtschafts- und Sozialgeschichte, hrsg. von Herm. Aubin u. Wolfgang Zorn, Stuttgart 1971. — Wilhelm Abel, Agrarkrisen und Agrarkonjunktur,

letzten Jahren von H. J. Teuteberg und G. Wiegelmann der Versuch einer engeren Zusammenarbeit unternommen und eine gemeinsame Studie über den Wandel der Kost unter dem Einfluß der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts vorgelegt³⁵.

Eigens verweisen muß man auf die Beiträge der Kulturgeographie. Sie sind zwar nicht sehr zahlreich, aber wegen der kartographischen Aufarbeitung regionaler Unterschiede in Europa von besonderem Interesse. In erster Linie sind die Studien von Erika Schmitthenner zu nennen, die 21 europäische Nahrungskarten vorlegte und kommentierte³⁶. Zweifellos können die Karten nicht als Abschluß, eher als herausfordernde Anregung für die Nahrungsforschung in der europäischen Ethnologie angesehen werden. Eine Fortsetzung fand diese Blickrichtung in der kürzlich vorgelegten Studie von Wolf Gaebe über Ernährungsformen in den Ländern der EWG³⁷.

Die volkskundliche Nahrungsforschung blieb in Deutschland lange hinter dem Stand der Nachbardisziplinen und dem anderer volkskundlicher Sparten — wie Märchenforschung, Brauchforschung und Hausforschung — zurück. Zwar wurde bereits in den dreißiger Jahren von Martin Wähler ein Überblick versucht³⁸, jedoch beschränkte er sich im wesentlichen auf eine beschreibende Aufzählung regionaler Unterschiede. Sehr gründlich wurden dagegen zur gleichen Zeit die Beziehungen zwischen Speise und Glaube von F. Eckstein dargelegt³⁹.

Leider gab es in der langen Reihe der thematisch ausgerichteten Gemeindestudien keine über die Nahrung. Erst in den letzten Jahren konnte damit begonnen werden, diese empfindliche Lücke allmählich zu schließen. Die von Gertrud Herrig vorgelegte Studie über den Wandel der Nahrung in einem Ort der Westeifel⁴⁰ stellt zugleich die erste volkskundliche Dissertation über Nahrungsprobleme in Deutschland dar, ein Kennzeichen für den enormen Nachholbedarf. Über einzelne Regionen gibt es zwar zusammenfassende Darstellungen⁴¹, jedoch genügen

2. Aufl., Hamburg u. Berlin 1966. — Ders., Geschichte (wie Anm. 11). — Ders., Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Deutschland, Göttingen 1972. — Erich Egner, Aspekte hauswirtschaftlichen Strukturwandels, Berlin 1967. — Edith Schlieper, Nahrungsmittel und Ernährung im alten Kassel (1585—1632). In: *Zeitschrift des Vereins für hessische Geschichte und Landeskunde*, 79. Bd. 1968, S. 55—76. — Dies., Nahrungsmittel und Ernährung in der Landgrafschaft Hessen-Kassel 1650 bis 1730. In: *Zeitschrift des Vereins für hessische Geschichte und Landeskunde*, 81. Bd. 1970, S. 65—89. — Franz Irsigler, Ein großbürgerlicher Kölner Haushalt am Ende des 14. Jahrhunderts. In: *Festschrift Matthias Zender*, 2. Bd., Bonn 1972, S. 635—668.

35. Teuteberg u. Wiegelmann, Wandel (wie Anm. 2), dort weitere Literatur.

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

37. Wolf Gaebe, Die räumliche Differenzierung der Ernährungsformen in den Ländern der EWG, Wiesbaden 1969.

38. Martin Wähler, Die deutsche Volksnahrung. In: *Handbuch der deutschen Volkskunde*, hrsg. von Wilhelm Peßler, 3. Bd. Potsdam [1938], S. 140—155.

39. F. Eckstein, Speise. In: *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*, 8. Bd., Berlin-Leipzig 1936/37, Sp. 156—234. — Ders., Bier, ebda., 1. Bd. 1927, Sp. 1255—1282. — Ders., Brot, ebda., 1. Bd., 1927, Sp. 1590—1659. — Ders., Käse, ebda., 4. Bd. 1931/32, Sp. 1029—1066, usw.

40. Gertrud Herrig, Wandel der ländlichen Kost in der Westeifel, Diss. Mainz 1972.

41. Z. B. Wilh. Heinr. Riehl, Die Pfälzer, Stuttgart 1908. — Martin Wähler, Thüringische Volksnahrung. In: *Zeitschrift f. Volkskunde*, NF IV, 1933, S. 212—226. — H. Rosenkranz, Zur Geschichte der Volksnahrung in Südostthüringen. In: *Thüringer Heimat*, 2. Jg. 1957, S. 65—75, 148—154. — Vgl. ferner das Literaturverzeichnis bei Wiegelmann, Alltagspeisen (wie Anm. 2).

sie meist nicht modernen methodischen Forderungen. Eine wichtige Untersuchung über die Volksnahrung in Nordwestdeutschland blieb durch den Tod von Frau Teepe-Wurbach leider ein Torso⁴².

Monographische Bearbeitungen von einzelnen Speisen oder Speisenkomplexen fehlen von unserer Disziplin noch durchweg. Das Erarbeitete muß man sich aus den allgemeineren Studien und aus kleinen Aufsätzen zusammensuchen⁴³. Dadurch hinkt die deutsche Forschung beträchtlich hinter der skandinavischen und osteuropäischen her. Eine Arbeit über die Käsespeisen in ihrer Beziehung zur Herstellung steht jedoch vor dem Abschluß⁴⁴. In meinen eigenen Arbeiten versuchte ich, die ethnologische Nahrungsforschung mit der allgemeinen Diskussion des Faches zu verknüpfen, indem ich einige Beispiele für neuzeitlichen Wandel, für Eingliederungs- und Ausgliederungsprozesse sowie für Diffusionsvorgänge analysierte. Dabei war es freilich nötig, ebenfalls einen Überblick über den Wandel der Volksnahrung seit dem 16. Jahrhundert zu erarbeiten⁴⁵.

3. ANSÄTZE, METHODEN, AUFGABEN

DER SPÄTE BEGINN DER ETHNOLOGISCHEN NAHRUNGSFORSCHUNG in Deutschland bietet neben Nachteilen auch Chancen, vor allem in methodischer und theoretischer Hinsicht. Die Nachteile liegen in der mangelnden Materialbasis; denn was über Speisen und Mahlzeiten nicht von Zeitgenossen aufgezeichnet wird, ist für die Forschung verloren. Wie bei Rede und Gesang bleiben davon sonst keine Spuren. Die Chance liegt darin, daß man heute — unbeschwert von älteren Wissenschaftstraditionen — mit modernen Konzepten und Methoden beginnen kann. Der Blick wird weniger als sonst durch vorgegebene, oft ausgetretene Bahnen gegängelt.

Daher scheint es kein Zufall zu sein, daß man in Beiträgen zur Nahrungsforschung mehrere neue Ansätze diskutierte und weiterentwickelte. Es sei auf das Verfolgen von Innovationsverläufen während der neuzeitlichen Jahrhunderte,

42. A. Wurbach, Kuchen—Fladen—Torte. In: *Zeitschrift für Volkskunde*, 56. Jg. 1960, S. 20—40. — A. Teepe-Wurbach, Kohl—Mus—Kraut. In: *Westfälische Forschungen*, 14. Bd. 1961, S. 150—168.

43. S. (Internationale) Volkskundliche Bibliographie, 1917 ff. — Ferner die Literaturverzeichnisse bei Wiswe, Kulturgeschichte (wie Anm. 31); Wiegelmann, Alltagsspeisen (wie Anm. 2); Teuteberg u. Wiegelmann, Wandel (wie Anm. 2); Eckstein in HDA (wie Anm. 39).

44. Frank Roeb, Käsebereitung und Käsespeisen in Mitteleuropa vom 18. bis zum 20. Jahrhundert, Diss. Mainz (in Vorbereitung).

45. Wiegelmann, Alltagsspeisen (wie Anm. 2). — Ders., Möglichkeiten ethnohistorischer Nahrungsforschung. In: *Ethnologia Europaea*, 1. Bd., 1967, S. 185—194. — Ders., Speiseeis in volkstümlichen Festmahlzeiten. In: *Deutsche Lebensmittel-Rundschau* 1964, S. 201—204. — Ders., Der „Atlas der deutschen Volkskunde“ als Quelle für die Agrargeschichte. In: *Zeitschrift für Agrar- in der Volksnahrung*. In: *Kontinuität? Geschichtlichkeit und Dauer als volkskundliches Problem*, hrsg. von Herm. Bausinger u. Wolfg. Brückner, Berlin 1969, S. 154—171. — Ders., Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? In: *Ethnologia Scandinavica* 1971, S. 6—16. — Teuteberg u. Wiegelmann, Wandel (wie Anm. 2).

deren Mechanismen, Zeitspannen etc. verwiesen oder auf die Analyse der kulturellen Systeme als hemmende oder fördernde Faktoren bei der Adoption⁴⁶. Bei derartigen Studien werden generelle Probleme des kulturellen Wandels und der kulturellen Differenzierung, demnach Grundprobleme des Faches angesprochen. Gleiches gilt, wenn der für die ethnologische Arbeit so unentbehrliche Analogieschluß am Beispiel der Nahrung in seinen Möglichkeiten und Grenzen durchleuchtet wird⁴⁷, wenn das für die allgemeine Diskussion m. E. so wichtige Konzept des Lebensrhythmus und der vergleichbaren funktionalen Einheiten entwickelt und das Eingliederungskriterium als methodische Handhabe für die diachronische Interpretation von synchronen Querschnitten diskutiert wird⁴⁸ oder wenn man schließlich prüft, in welchem Maße Speisen und Mahlzeiten als Indikatoren für soziale Gruppen, kulturelle Profile und die Tendenzen des kulturellen Wandels taugen⁴⁹.

Freilich fehlt in Deutschland noch eine ausreichende Dichte der Forschung, die Intensität der Diskussion, das stetige kritische, weiterführende Gespräch über derartige Ansätze. Darin zeigt sich der Mangel an ausgewiesenen Fachleuten auf diesem Sektor, der eventuell bedeuten könnte, daß die Chance, durch eine moderne Nahrungsforschung generelle Probleme zu fördern, weiterhin nicht angemessen wahrzunehmen sei.

Aufgaben gibt es so zahlreich, daß man sie nur pauschal nennen, nicht im einzelnen charakterisieren kann. — Obwohl noch ungemein viel an historischer Fundierung zu leisten ist, möchte ich doch die Studien zum Wandel der Nahrung im 20. Jahrhundert als erstes nennen. Dafür fehlt noch fast alles an Vorarbeiten, aber wir haben die Möglichkeit, nach sinnvoller Auswahl von Untersuchungsgruppen die entscheidenden Prozesse durch empirische Erhebungen zu fassen. Die genannte Studie von G. Herrig⁴⁰ bietet ja nur einen ersten Ansatz für den Vergleich von ländlichen Orten unterschiedlicher Sozialstruktur und Lage. Was in dieser Hinsicht noch ganz fehlt, sind Detailuntersuchungen in unterschiedlichen Typen der Industrialisierung und Verstädterung. Es wäre ideal, wenn man derartige Gemeindestudien zum kulturellen Wandel im Rahmen internationaler Absprachen ansetzen könnte. Wenn man bedenkt, daß für den Bereich der Nahrung Akkulturationsstudien über die Eingliederung der Umsiedler, Flüchtlinge und Vertriebenen zumeist noch ebenso fehlen⁵⁰ wie für die Anpassungsschwierigkeiten der ausländischen Arbeiter, dann wird die Größe der Aufgabe bewußt. Natürlich ist manches in thematisch komplexen Untersuchungen zu leisten, aber dieser Hinweis führt die Diskrepanz zwischen dem Umfang der Aufgabe und den zur Verfügung stehenden personellen Kapazitäten nur noch krasser vor Augen.

46. Wiegelmann, Alltagsspeisen (wie Anm. 2), S. 75 ff. — Ders., Speiseeis (wie Anm. 45). — Teuteberg u. Wiegelmann, Wandel (wie Anm. 2), S. 276 ff.

47. Wiegelmann, Alltagsspeisen (wie Anm. 2), S. 8 ff., 121 ff., 153 ff., 235 ff. — Ders., Möglichkeiten (wie Anm. 45). — Ders., Kontinuität (wie Anm. 45).

48. Wiegelmann, Aspekt (wie Anm. 45).

49. Herrig, Wandel (wie Anm. 40).

50. Vgl. etwa Hans-Georg Schmeling, Werktags- und Sonntagskost nach Vertreibung, Flucht und Neueingliederung. In: *Rheinisch-westfälische Zeitschrift f. Volkskunde*, 14. Jg. 1967, S. 90 bis 109.

Historische Längsschnitte sollten möglichst bis ins 16./17. Jahrhundert zurückgreifen, nicht primär wegen der günstigen Quellenlage, sondern weil die Wurzeln des neuzeitlichen Wandels dort liegen und weil eine Betrachtung der Industrialisierung des 19. und 20. Jahrhunderts ohne das Wissen um den Einfluß von frühem Gewerbe und Frühindustrialisierung kaum sinnvoll ist. Thematisch kann man sowohl von einzelnen Speisenkomplexen (wie Wurstspeisen, Breispeisen, alkoholischen Getränken, Würzsitten oder Notspeisen) ausgehen wie von Mahlzeitengruppen oder vom gesamten Mahlzeitemsystem. Wegen der Nähe der Mahlzeiten zum allgemeinen Lebensrhythmus halte ich diesen Aspekt für besonders aufschlußreich⁵¹.

Wenn es auch wegen der wenigen Vorarbeiten verfrüht erscheint, generelle Aufgaben bereits zu beginnen, so muß man doch sehen, daß spezielle Detailuntersuchungen in ihrer Auswahl und in ihren Fragestellungen bereits auf die generellen Ziele hin orientiert sein sollen.

Einerseits ist stets zu fragen, welche Bedeutung, welche Stellung ein zur Diskussion stehender Teil der Nahrung in den jeweiligen kulturellen Systemen hat, welche Position er in verschiedenen Prozessen einnimmt, woher er bestimmt wird und für welche anderen Teilbereiche er wiederum bedingend wirkt. Das führt unmittelbar auf die Fragen der kulturellen Systeme, der Dominanten, auf Beziehungen zu den Werte- und Normensystemen. Konkret wird man freilich oft zunächst die Beziehungen zu Konzepten mittlerer Reichweite im Blick haben.

Darüber hinaus bleibt es das Ziel zu klären, wo und wann im sozialen, zeitlichen und räumlichen Kontinuum der Mahlzeitenrealisierung die Einschnitte, die Wenden liegen. Konkreter: Welche Zeitphasen sich im zeitlichen Verlauf erkennen lassen und wie tiefgreifend die Wendemarken sind, welche Sozialgruppen durch gleichartige Speisen oder gemeinsame Mahlzeiten verbunden und welche durch Ungleiches getrennt werden, wo im regionalen Nebeneinander ähnliche Gestaltung vorliegt und in welchen Zonen andere Speisensysteme beginnen.

Beide generellen Ziele bewirken, daß die Nahrungsforschung nicht in eine Isolierung gerät, vielmehr Teil bleibt des vielseitigen Bemühens um Erkenntnis der kulturellen Strukturen im europäischen Bereich.

51. Zur Geschichte der Mahlzeitemsysteme seit dem 16. Jahrhundert hoffe ich in einigen Jahren eine Studie vorlegen zu können.