

PADERBORNER HISTORISCHE MITTEILUNGEN

Verein für Geschichte an der
Universität Paderborn



Titelbild

Der „Schildkrötenerzieher“ aus dem Beitrag „N.N., Willkommen? Historischer Ansatz zur Erklärung der gegenwärtigen politischen Einstellung der Türkischstämmigen in Deutschland“ in dieser Ausgabe (aus: Voss, JULIA: Ein Aufstand ohne Wappentier [05.07.2013], in: Frankfurter Allgemeine; URL: <http://www.faz.net/aktuell/feuilleton/kunst/ikone-tuerkischer-malerei-ein-aufstand-ohne-wappentier-12272665-p2.html>)

Impressum

Paderborner Historische Mitteilungen Nr. 32 (PHM), 2019

Herausgeber: Verein für Geschichte an der Universität Paderborn e.V.
Stettiner Str. 40–42, 33106 Paderborn
Dr. Michael Wittig, Prof. Dr. Frank Göttmann,
Prof. Dr. Eva-Maria Seng

Redaktion: Dr. Guido M. Berndt, Ringstraße 97, 12203 Berlin
Dennis Bienkowski, Kleine Penzlinger Straße 2, 33102 Paderborn
Doris Hartmann M.A., Florianstraße 5, 33102 Paderborn
Dr. Sabrina Lausen, Ledeburstraße 19, 33102 Paderborn
Michaela Anna Mehlich, Kamp 37, 33098 Paderborn
PD Dr. Mareike Menne, Müllmersberg 2, 33154 Salzkotten
Dr. Joachim Rüffer, Endloser Weg 16, 59494 Soest
Christina-Maria Selzener, Im Aatal 16, 33181 Bad Wünnenberg
Prof. Dr. Michael Ströhmer, Eichendorffstraße 3d, 33014 Bad Driburg
Dennis Wegener, Im Stehbusch 2, 33181 Bad Wünnenberg

E-Mail-Adresse: Michael.Stroehmer@upb.de

ISSN: 1867-7924

Für den Inhalt der namentlich gekennzeichneten Beiträge zeichnen die Autoren verantwortlich.

Inhalt

AUFSÄTZE

- N.N., Willkommen?
Historischer Ansatz zur Erklärung der gegenwärtigen politischen Einstellung der
Türkischstämmigen in Deutschland. 4
- RÜDIGER BERNHARDT, „Ein schwarzer Kerl aus Trier, ein markhaft Ungetüm.“
Karl Marx, Friedrich Engels und die rheinisch-westfälische Literatur ihrer Zeit . . . 67

MISZELLEN

- ALEXANDER MARTIN WEBER, Der Donatismus – Beispiel eines frühen
und christlichen Fundamentalismus im Maghreb. 99
- PAUL DUSCHNER, Vom Sammeln und Ausstellen ostasiatischer Kunst:
das Beispiel des Ehepaars Adolf und Frieda Fischer 116

REZENSIONEN. 137

- REGINA GÖSCHL/ JULIA PAULUS (Hg.): Weimar im Westen. Republik der
Gegensätze (*Michael Wittig*) – BIRGIT MEINEKE: Flurnamen der Gemeinde
Schlangen, hrsg. von Heinz Wiemann (*Joachim Rüffer*) –
ALADIN EL-MAFAALANI: Das Integrationsparadox. Warum gelungene
Integration zu mehr Konflikten führt (*Eric Watermeier und Lars Hoffmann*)

AUTORENVERZEICHNIS 161

BERICHTE UND VEREINSMITTEILUNGEN

- PAUL DUSCHNER, 26. Regionalgeschichtstagung: Tafeln und Speisen, Essen und
Schlemmen – regional oder global? 144
- PAUL DUSCHNER, Exkursionsbericht „Kulturerbe: Bauhausstätten, Museums- und
Ausstellungswesen“, 9.-12.4.2019 152
- MICHAEL WITTIG, „Absolvent_innentag“ der Fakultät für Kulturwissenschaften
am 9. November 2019: Auszeichnung für die herausragende Dissertation von
Frau Dr. Sarah Masiak 159

VERÖFFENTLICHUNGEN 162

26. Regionalgeschichtstagung: Tafeln und Speisen, Essen und Schlemmen – regional oder global?

von Paul Duschner

Die 26. Regionalgeschichtstagung an der Universität Paderborn am 3. November 2018 war einem Thema mit Bezug zum Alltag eines jeden Menschen gewidmet: Wir alle „tafeln und speisen, essen und schlemmen“. Die Ernährung bietet Anlass und Mittel zur Kommunikation. Sie dient als Distinktionsmerkmal für Individuen, für soziale und religiöse Gruppen und kann sogar für die Konstruktion von Geschlechteridentitäten genutzt werden. Herstellung und Konsum von Nahrung sind eng mit Fragen der Identität, Gesundheit, Ökologie und der globalen Verteilung von Wohlstand verknüpft. Sie haben immer auch eine politische Dimension und sind Thema öffentlicher Diskurse über Nachhaltigkeit, Klimawandel, Tierwohl und soziale Gerechtigkeit. Folglich sind kulturelle Praktiken rund ums Essen jüngst verstärkt zum Gegenstand wissenschaftlicher Untersuchungen und musealer Ausstellungen geworden. Auf Listen des immateriellen Kulturerbes finden sich Phänomene wie „das gastronomische Mahl der Franzosen“ oder die „deutsche Brotkultur“.

Entsprechend der Vielfalt der wissenschaftlichen Zugänge zum Tagungsthema, entstammten die Referentinnen und Referenten verschiedenen geisteswissenschaftlichen Disziplinen: Die Haushaltswissenschaften waren mit Prof. Kirsten Schlegel-Matthies (Universität Paderborn) vertreten, die Soziologie durch Dr. Melanie Haller (Universität Paderborn), die Kommunikationswissenschaften durch Prof. Clemens Zimmermann (Universität Saarbrücken) und die Kunstgeschichte mit Dr. Maria Harnack (Universität



*(v. l.) Günter Merkle (Ulmer protel
Film & Medien GmbH),
Dr. Maria Harnack,
Prof. Dr. Eva-Maria Seng,
Thomas Brune (Museum
für Alltagskultur in Waldenbuch),
Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies,
Dr. Melanie Haller,
Prof. Dr. Frank Göttmann,
Prof. Dr. Clemens Zimmermann
(Universität Saarbrücken)*

Paderborn). Überlegungen zum „Tafeln und Speisen, Essen und Schlemmen“ aus der museologischen Perspektive bot der ehemalige Leiter des Museums für Alltagskultur in Waldenbuch, Thomas Brune. Ebenfalls Teil des Programms war ein Filmfeature zum Thema „Maultaschen“, präsentiert von Günter Merkle von der Ulmer protel Film & Medien GmbH.

Die beiden Veranstalter, Prof. Frank Göttmann und Frau Prof. Eva-Maria Seng, hießen die Teilnehmenden der Tagung herzlich willkommen und übergaben das Wort an die Universitätspräsidentin, Prof. Birgit Riegraf, die im Namen des Präsidiums ein Grußwort sprach. Prof. Riegraf dankte den Organisatoren und würdigte die seit 1995 stattfindenden Regionalgeschichtstagungen als „lange Erfolgsgeschichte“ und „feste Institution im Kalender der Universität“. Sie betonte den wertvollen Beitrag zur regionalen Verankerung der Universität, zum Austausch zwischen Wissenschaft und Öffentlichkeit sowie zur Vernetzung von Wissenschaftlern verschiedener Institutionen und wünschte den Anwesenden einen aufregenden Tag „mit genussvollen Diskussionen“. Prof. Göttmann wiederum dankte dem Forschungsausschuss der Universität Paderborn und dem Historischen Institut für die Unterstützung der Tagung, den Referentinnen und Referenten die gekommen waren um ihr „Substanz und Glanz zu verleihen“ sowie den an der Organisation beteiligten Mitarbeitenden und studentischen Hilfskräften.

CLEMENS ZIMMERMANN: „ERNÄHRUNGSGESCHICHTE ZWISCHEN SOZIAL- UND KOMMUNIKATIONSGESCHICHTE“

Nun trat, als erster Referent des Tages, Clemens Zimmermann von der Universität des Saarlandes an das Podium. Ausgangspunkt seiner Überlegungen bildete ein zeitgenössisches Phänomen, welches gemeinhin als „Food Porn“ bezeichnet wird. Hierbei werden die in freizeitlichen Kontexten konsumierten Mahlzeiten photographisch dokumentiert und die Bilder als Statussymbole in sozialen Netzwerken geteilt. Nach Zimmermann handelt es sich hierbei um keinen gänzlich neuen Vorgang. Anhand ausgewählter Beispiele von der Frühen Neuzeit bis in die Gegenwart erläuterte er, wie die Ernährung zum Gegenstand und Mittel der Kommunikation werden kann, welche Medien dabei wirksam werden und wie dadurch soziale Normen etabliert werden könnten. Eines dieser Medien seien Kochrezepte und Kochbücher. Als Produkte persönlicher Erfahrung und Tradierung böten sie nicht nur Anleitungen zur Zubereitung von Speisen sondern indirekt auch zur Führung des Haushalts und zu Fragen der Hygiene und der Gesundheit. Welche Annahmen und Anliegen dem zu Grunde lägen, habe sich im Laufe der Geschichte verändert. Während es dem ersten gedruckten deutschen Kochbuch des späten 15. Jh. um die Förderung der Gesundheit ging und in einem Kochbuch des ausgehenden 17. Jh. die Nahrung vom medizinischen Standpunkt betrachtet wurde, trat im 18. Jh. der Aspekt der Sparsamkeit in den Vordergrund. Nahrung konnte ferner zum Gegenstand und Mittel der Krisenkommunikation werden, so im Falle frühneuzeitlicher Versorgungsmängel, die für die Angehörigen der unterbäuerlichen Schichten lebensbedrohlich sein konnten. Während die Betroffenen ihre

Not mit spezifischen Protestformen („Food Riots“) kommunizierten, standen Behörden vor der Herausforderung, nicht nur der Nahrungsknappheit Herr zu werden, sondern auch der öffentlichen Meinung. So galt es, den Bedarf und die vorhandenen Vorräte zu ermitteln, Importe zu organisieren, logistische Probleme zu überwinden, Erfolgsmeldungen zu publizieren und auf Drohungen zu reagieren, die den Behörden meist anonym zuzingen. Dazu kamen Diskussionen zwischen denen, die zur Krisenbewältigung auf die Mechanismen des Marktes vertrauen wollten und solchen, die sich für staatliche Interventionen aussprachen. Stets waren die getroffenen Maßnahmen geeignet, den Beteiligten eine soziale Position zuzuschreiben. Speisen wie die dünnen Rumford'schen Suppen konnten daher zu Symbolen für Armut werden. Ebenfalls von Zimmermann besprochene Schauplätze der essenbezogenen Kommunikation in der frühen Neuzeit waren die Orte des außerhäuslichen Speisens wie die französischen Tables d'hôtes, die englischen Taverns, Restaurants und Kaffeehäuser. Insgesamt sei die Ernährungsgeschichte, so Zimmermann, jüngst zum Gegenstand zahlreicher wissenschaftlicher Publikationen und der akademischen Lehre geworden. Fachdisziplinen wie die Kultur- und Wirtschaftsgeschichte würden sich des Themas jedoch mit unterschiedlichen Fragestellungen und Methoden annehmen. Eine aktuelle Herausforderung bestehe daher in der Entwicklung einer interdisziplinären Herangehensweise. Bezüglich der Untersuchung zeitgenössischer Phänomene, wie dem Interesse an gesunder Ernährung, betonte Zimmermann die Bedeutung der neuen sozialen Medien und der quantitativen wie qualitativen Auswertungen ihrer Inhalte.

MARIA HARNACK: „ZUNFTBANKETT UND GÖTTERMAHL. MAHLZEITEN IM LEBEN UND WERK NIEDERLÄNDISCHER MALER IM 16. JAHRHUNDERT“

Einen kunsthistorischen Blick auf das Tagungsthema bot die Paderborner Kunsthistorikerin Maria Harnack. Einleitend betonte sie die Häufigkeit von kulinarischen Motiven bei der Darstellung religiöser wie profaner Themen in der niederländischen Malerei des 16. Jh. Daraus ergebe sich zum einen die Frage, inwiefern diese Darstellungen echte Tafelgewohnheiten der Zeit widerspiegeln, wie auch die Frage nach ihrer Bedeutung und Interpretation. Dem entsprechend gab die Referentin zuerst einen Überblick über die verschiedenen, in den Quellen greifbaren Mahlzeiten, die den künstlerischen Darstellungen zugrunde liegen könnten. Niederländische Maler des 16. Jh. waren in Zünften organisiert, in denen dem gemeinsamen Tafeln eine wichtige integrative und repräsentative Rolle zukam. Festmähler der Zunft oder ihrer Meister konnten zu wiederkehrenden Anlässen stattfinden, wie an den Tagen wichtiger Heiliger, oder zur Begehung außergewöhnlicher Ereignisse. Die Anwesenheit war nicht selten verpflichtend. Neben dem Erleben von Gemeinschaft, Speis und Trank konnten die Künstler hier die Auswirkungen des Alkohols aus nächster Nähe zu studieren. Zu Hofe angestellte Maler hatten demgegenüber die Möglichkeit, sich anhand der Festmähler ihrer Herren eine realistische Vorstellung von der Üppigkeit und der Pracht beim Schmaus der Reichen und Schönen zu machen. Nicht zu vergessen sind auch die Mahlzeiten der Maler im eigenen Hause, die, wie im Falle von Hochzeiten ebenfalls einen festli-

chen Charakter annehmen konnten. Hier ist die Quellenlage allerdings am dünnsten und ferner zu bedenken, dass die Gastgeber bezüglich ihrer kulinarischen Möglichkeiten keine homogene Gruppe bildeten. Der zweite Teil des Vortrags war der zeitgenössischen Funktion und Bedeutung der Bilder gewidmet. Dabei verwies Harnack auf die Notwendigkeit zur Berücksichtigung des Wahrnehmungskontexts: Von wem und in welchen Räumen konnte ein Werk seinerzeit bewundert werden und mit welchen anderen Kunstwerken oder Ereignissen wurde es in einen Bezug gesetzt? Dass man sich die Bedeutung von Bildern kulinarischen Inhalts weder rein objektinhärent, noch statisch vorzustellen hat, verdeutlichte die Referentin anhand eines Gemäldes von Frans Floris, auf dem ein Bankett von Seegöttern zu sehen ist. In den Händen verschiedener Besitzer hatte es eine repräsentative oder eine moralisierende Funktion und konnte dementsprechend als „Meerestriumph“ oder „Götzenbankett“ bezeichnet werden. Viele weitere, auch ganz individuelle Bedeutungen, welche die Bilder im 16. Jh. für ihre Eigentümer und Betrachter gehabt haben, lassen sich indes nur noch erahnen.

THOMAS BRUNE: „WONACH SCHMECKT DAS EIGENTLICH? – ZURICHTUNG UND VERTILGUNG VON SPEISEN IM MUSEUM“

Nach einer kurzen Kaffeepause referierte der erfahrene Museumsmacher und ehemalige Leiter des Museums der Alltagskultur Schloss Waldenbuch, Thomas Brune, zum Thema „Wonach schmeckt das eigentlich? – Zurichtung und Vertilgung von Speisen im Museum“. Seine These: Nicht nur der Ernährung halber, sondern zur Kommunikation kommen die Menschen in der Küche und am Esstisch zusammen. Diese soziale Dimension sei es, die sich im Museum gewinnbringend repräsentieren lasse. Die Zubereitung der Speisen, ihr Verzehr und der Geschmack müssten hingegen in „der wirklichen Welt als Erfahrungsraum“ erlebt werden. Am Beispiel der „deutschen Wurst“ verdeutlichte Brune eine wichtige Grenzen des musealen Ausstellungswesens: So ließen sich zwar die für Zubereitung und Konsum benutzten Objekte ausstellen, wie Wurststopfmaschinen, Räucheröfen und Plastikbesteck, ebenso wie Abbildungen dieser Vorgänge. Doch gelte dies nicht für das eigentliche Produkt sowie die meisten seiner Inhaltsstoffe, die aufgrund ihrer fehlenden Beständigkeit nicht sammelbar seien. Im Museum, als einem Ort der Schauens, bleibt der Besucher zudem auf seine persönlichen Geschmackserinnerungen angewiesen. In musealen Ausstellungen, vor allem in Heimatmuseen, seien es eben „Werkzeuge und Geräte ohne Speisen“, gepaart mit Texten und Bildern, die Aufschluss über die Zubereitung geben, gelegentlich um Plastikrepliken von Zutaten ergänzt. Möglich sind hier die Präsentationen einer „Technikgeschichte des Koch-Alltags“, wozu Brune fragt, ob da mehr bleibt als Anregung zum Gespräch über die Reduktion von Arbeitszeit und Mühen durch immer neue Küchengeräte. Dem Essgeschirr und -besteck begegne man vor allem im Rahmen heimat- oder freilichtmusealer Raum-Inszenierungen und in Kuntsgewerbemuseen zur vitrinengebundenen Veranschaulichung von Design-Geschichte, allerdings ohne dass dadurch Geschmack und Geruch des Verzehrten im Zuge der Vertilgung erlebbar würden. Die im

Museum sinnstiftender zu behandelnde soziale Dimension der Zubereitung und Verteilung von Speisen erörterte Brune anhand der Gestaltung von Küchen und Speisezimmern im 20. Jh. und ihren wechselnden Verräumlichungen: Bis in die 1990er Jahre erfolgte die Zubereitung des Essens noch ganz überwiegend in Einbauküchen, deren Zuschnitt und Einrichtung seit den 1920er Jahren auf Effizienzsteigerung ausgelegt waren. Dass Bereitung und Konsum von Essen als separate Angelegenheiten galten („Ein bürgerliches Modell, dem Adel abgeschaut!“), fand seinen Niederschlag in der baulichen Trennung von Küche und Esszimmer, wobei diese durch eine Tür oder Durchreiche verbunden sein konnten. Veränderungen zeichneten sich schon in den 1970er Jahren ab, zunächst in jungen und „alternativen“ Szenen, als die Küche zum Ort der Begegnung avancierte und die Zubereitung der Speisen zum gemeinschaftlichen Akt. Allerdings fehlte in der Regel der Raum für einen Esstisch, der die Möglichkeiten der kompakten Einbauküchen überstieg. Seit den ausgehenden 1990er Jahren entfiel dann zunehmend die Trennung von Küche und Esszimmer. Derartige Entwicklungen könnten im Museum thematisiert werden. Mit Blick auf die Ausstellungsgestaltung plädierte Brune für die „historisch-narrative Objekt-Installation“ in der Gegenüberstellung von aussagekräftigen Objekten und Ensembles aus verschiedenen Zeiten. Dabei könnten, aber müssten ihre „Stories“ nicht „auserzählt werden“, denn inhaltlich wie räumlich zueinander in einen Bezug gesetzt, böten sie dem Betrachter Anregung zur Reflexion der aus der Vergangenheit hervorgegangenen Gegenwart.

GÜNTHER MERKLE: „MAULTASCHEN – DIE SCHNELLE LÖSUNG FÜR JEDEN HUNGER!“

Als Fachmann für das Medium Dokumentarfilm begann Günther Merkle seinen Beitrag mit einem Exkurs zur Entwicklung und den aktuellen Herausforderungen bei der Bearbeitung und Konservierung von filmischen Dokumenten. Dabei verdeutlichte er zum einen den gewaltigen technischen Fortschritt, der es heute ermögliche, einen ganzen Kinofilm mit dem Smartphone zu drehen. Zum anderen erläuterte er die Probleme, die sich aus der Veränderung der Reproduktionstechnik und dem Verfall der Trägermedien für die Bewahrung von Filmen ergeben. Gerade die digitale Speicherung sei zwar „bequem“. Doch hätten entsprechende Datenträger nur eine Lebenszeit von rund 50 Jahren. Im Anschluss präsentierte er dem gespannten Publikum den eigens für die Tagung produzierten Kurzfilm „Maultaschen – die schnelle Lösung für jeden Hunger!“ Dabei wurde deutlich: Vorbei sind die Zeiten, in denen die kleinen mit Fleisch, Eiern und Gemüse gefüllten Teigtäschchen noch in mehrstündiger Handarbeit von den schwäbischen Hausfrauen hergestellt werden mussten. Der Kurzfilm bot einen Überblick über die gängigen Varianten der Maultasche, wie sie im Kühlregal der Supermärkte zu finden sind. Dazu gehört neben der „kleinen“ oder der „gerollten“ Maultasche auch die „klassische schwäbische Maultasche“, bekannt als „Herrgottsbscheißerle“. Ursprung dieser Bezeichnung war die Gewohnheit von Mönchen, Fleisch in Teig zu wickeln um es auf diese Weise verborgen auch an Freitagen genießen zu können. Im vorgefertigten Zustand können diese Maultaschen sowohl als „schnelle Lösung“ für den Hunger dienen wie auch als Ausgang für anspruchsvollere kulinarische

Unternehmungen. Hierfür wurden verschieden Varianten der Zubereitung gezeigt. So bilden Maultaschen eine wichtige Zutat der „Hochzeits- oder Festtagssuppe“ oder können umstandslos mit Eiern in der Pfanne gebraten werden. Wesentlich anspruchsvoller ist hingegen die mehrschrittige Zubereitung von „geschmelzten Maultaschen“ oder des „Premiummenüs für Studenten“: den „Maultaschen in Kitzrahmsauce“, die ihren charakteristischen Geschmack durch einen Schuss Calvados erhalten. Von allen Tagungsbeiträgen war dieser Filmfeature am besten geeignet, neben den Gedanken auch den Appetit der Teilnehmer anzuregen. Dem entsprechend war in der anschließenden Mittagspause mit belegten Brötchen und einer Suppe auch für das leibliche Wohl gesorgt.

KIRSTEN SCHLEGEL-MATTHIES: REGIONALE KÜCHEN IM SPIEGEL DER KOCHBUCHLITERATUR

Auf eine stärkende Mittagspause folgte der Vortrag der Haushaltswissenschaftlerin Kirsten Schlegel-Matthies zu regionalen Küchen in der Kochbuchliteratur des 19. und 20. Jh. Dabei widmete sich die Referentin der Frage, inwiefern wir es bei der heute gängigen Vorstellung von regionalen Küchen mit einem modernen Konstrukt zu tun haben. Zwei in diesem Sinne verbreitete, aber historisch junge Ideen seien die Identifikation von kulinarischen Praktiken mit bestimmten Regionen und damit zusammenhängend der Glaube, dass sich regionale und kulturelle Vielfalt über das Essen besonders unmittelbar erleben lasse. In der Kochbuchliteratur ließen sich diese Ideen bis ins 19. Jh. zurückverfolgen. Bis dahin hatten Kochbücher vor allem Anleitungen zur Bereitung von Speisen für die Tafeln der Oberschicht enthalten und waren dem Vorbild der französischen Küche gefolgt. Eine „deutsche Kochkunst“, so Schlegel-Matthies, habe es zwar noch nicht gegeben. Doch fände man bei Autoren wie Carl Friedrich von Rumohr bereits die Vorstellung von „wahren Landes- und Volksgerichten“. Zur Literatur für die breite Bevölkerung und zur Massenware wurden Kochbücher erst ab der Jahrhundertmitte. Damit einhergehend erschienen die ersten Werke, die ausdrücklich der Zubereitung von regionalen Speisen gewidmet waren. Einige von ihnen, wie das „Praktische Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche“ von Henriette Davidis, würden bis heute neu aufgelegt, mit ihren Anleitungen u.a. für „Bremer Aalsuppe“, „Hamburger Aalsuppe“ oder „Süddeutscher Zwiebelsuppe“. Schon damals bildete die Betonung des regionalen Bezugs der Speisen einen Teil der Vermarktungsstrategie. So verwies Schlegel-Matthies auf das nicht ungewöhnliche Beispiel einer Autorin, die ein und dasselbe Werk unter den Titeln „Neues Berliner Kochbuch“, „Neues Hamburgisches Kochbuch“ und „Neues Sächsisches Kochbuch“ veröffentlichte. Ferner lasse sich erkennen, dass es vor allem die Kochbücher des Bürgertums waren, in denen Gerichten eine regionale Bedeutung zugeschrieben wurde, nicht aber in solchen für die Arbeiterschaft. Dabei handelte es sich um Gerichte, die nicht Teil der alltäglichen Speisepläne waren. Aufwendiger und teurer in der Zubereitung, waren sie den Mahlzeiten für feierliche Anlässe vorbehalten und dienten daher mehr als Mittel zur sozialen als zur regionalen Distinktion. Die 1970er Jahre sahen ein erneutes Interesse an regionaler Kost, diesmal definiert in Abgrenzung von einer auf globale Gleichmacherei zielenden internationalen

Küche. Dabei konnten Speisen als regionale Besonderheiten gegenüber Touristen beworben werden, als Möglichkeit für das unmittelbare Erleben eines Stücks der bereisten Kultur. Dieses Interesse am Regionalen fand auch in Kochbüchern seinen Ausdruck. Auf nostalgische Weise präsentierten sie ihre Rezepte für eine vermeintlich regionale Küche zusammen mit Anekdoten über die kulinarischen Sitten einer nun meist bäuerlichen gedachten Vergangenheit. Entsprechende Mahlzeiten hätten folglich den Ruf, „natürlicher“ und „gesünder“ zu sein, vor allem in Abgrenzung zu den Erzeugnissen der internationalen Küche. Bis heute, so Schlegel-Matthies, sei die Bedeutung von solchen Kochbüchern ungebrochen. Mit rund 2.000 Neuerscheinungen pro Jahr und zwischen 50.000 und 112.783 Titeln im Online-Buchhandel hätten sie erheblichen Anteil am Sachbuchmarkt. Wie die Referentin abschließend betonte, steht die gängige Vorstellung von regionalen Küchen nicht im Widerspruch zur Globalisierung, sondern bildet eine ihrer Erscheinungen. Erst die moderne Verfügbarkeit von Gütern aus aller Welt habe deren geographische Herkunft nämlich zu einem solch wichtigen Kriterium für die Verbraucher gemacht.

MELANIE HALLER: „DER MANN IST, WAS ER ISST‘ – KÖRPERSOZIOLOGISCHE ÜBERLEGUNGEN ZU MÄNNLICHKEIT UND ERNÄHRUNG“

Letzte Rednerin des Tages war die Paderborner Körpersoziologin Melanie Haller. Zum Einstieg verwies Haller auf eine seinerzeit noch kritisch diskutierte Werbekampagne des Edeka-Konzerns aus dem Jahre 2013, die zum Kauf von „Männer-“ bzw. „Frauenbratwürsten“ anregen sollte. Während derartiges „Gendermarketing“ gerade im letzten Jahrzehnt zugenommen habe, würde den Genderstudien die Daseinsberechtigung abgesprochen, und dies nicht nur von dezidiert rechten Kritikern. Diesen gegenüber war es Haller ein Anliegen, die Wissenschaftlichkeit der Genderstudien anhand ihres Vortragsthemas: „Der Mann ist, was er isst‘ – Körpersoziologische Überlegungen zu Männlichkeit und Ernährung“ zu demonstrieren. Unter Bezug auf das Feuerbach'sche Zitat „Der Mensch ist, was er isst“ erläuterte sie die Grundannahmen der in den 1990ern aufgekommenen Körpersoziologie. Demnach existieren unsere Körper nicht losgelöst von der Gesellschaft, in der wir leben, sondern erhalten ihre Gestalt im Zuge sozialer und kultureller Prozesse. Körper und die mit ihnen verbundenen Aktivitäten könnten als Distinktionsmerkmale verstanden und genutzt werden: so auch die Ernährung! So werde in Arbeitermilieus der Konsum großer Mengen Fleisch mit Wohlstand assoziiert, während bildungsaffine Konsumenten danach streben, sich durch die Ausdifferenziertheit ihrer Ernährung auszuzeichnen, wobei die Quantität der Speisen hinter ihrer Qualität zurücktritt. Unter Berücksichtigung anderer Sozialkategorien kann, so Haller, auch der Zusammenhang zwischen Ernährung und Geschlechteridentitäten untersucht werden, obwohl dieses Thema in den deutschsprachigen Genderforschung trotz manch grundlegender Studie noch wenig behandelt wurde. Zum Verhältnis zwischen Ernährung und Männlichkeitsvorstellungen bot die Referentin zwei Beispiele: So seien männliche Starköche und Gourmets heute ein integraler Bestandteil der Fernsehunterhaltung. Begonnen habe dieser Trend zwar schon 1937 in Großbritannien,

doch entsprach die Tätigkeit des Kochens seinerzeit noch nicht den dominanten Vorstellungen von Männlichkeit. Der Protagonist einer Radiokochshow aus dem Jahre 1949 habe deshalb noch anonym als „The Mystery Chef“ agiert. Allerdings habe sich derweil ein urbanes Männlichkeitsideal unter Einschluss einer spezifischen Kochpraxis etabliert, bei der dem kulinarischen Genuss höchste Priorität eingeräumt wird, zu Ungunsten von Überlegungen zur Wirtschaftlichkeit, Gesundheit oder Ökologie. In diesem Sinne sei auch die populäre Kochzeitschrift „Beef“ zu verstehen, die mit den Slogans „für Männer mit Geschmack“ und „Männer kochen anders“ und mit durchaus sexistisch anmutenden Titelblättern bei einer affluenten männlichen Leserschaft für eine fleischlastige Küche wirbt. Dabei propagiert „Beef“ gerade in Zeiten, in denen der Fleischkonsum zunehmend kritisch beäugt wird, mit dem Ideal eines männlichen Gourmets, „der sich“, in den Worten Hallers, „selbstbewusst, nahezu kriegerisch-revolutionär gegen ökologische, sparsame, um nicht zu sagen häusliche Argumente stellt.“ Zubereitung und Verzehr von Fleisch werden dem Konsumenten also dadurch attraktiv gemacht, dass sie ihm als Möglichkeit zur Konstituierung einer männlichen Identität präsentiert werden.

Die abschließende Diskussion drehte sich um die Frage, welchen Erkenntnisgewinn der Tag gebracht habe. Im Mindesten, so der Konsens, eine Grundsensibilisierung aller Beteiligten für die Bedeutung des Essens, nicht nur als Gegenstand für die Wissenschaft und Politik, sondern für Fragen der eigenen Gesundheit oder Identität. Betont wurde über die Notwendigkeit der inter- oder transdisziplinären Betrachtung des Gegenstandes sowie die Entwicklung theoretischer Konzepte und Methoden zur Verknüpfung der verschiedenen fachdisziplinären Zugänge. Ferner thematisiert wurden die Möglichkeiten der Vermittlung akademischer Diskussionen an die Öffentlichkeit. Ehe sie die Teilnehmer verabschiedeten, wiesen Prof. Seng und Prof. Göttmann auf die für die für das Folgejahr geplante Regionalgeschichtstagung hin, bei dem man sich dem Thema „Mythen“ widmen werde.