

Eine Kurzzusammenfassung einiger Beiträge während der Konferenz *Food in History*

11. – 13. Juli 2013, London

Zu folgenden Vorträgen finden Sie hier eine Kurzzusammenfassung. Das komplette Kongressprogramm finden Sie auf der [Tagungsseite](#).

<i>Toward a historical dialectic of culinary styles</i> (Plenarvortrag).....	3
<i>Immigration, food and national identity</i>	3
<i>Transnational food: the dönerkebab in Germany</i>	3
<i>Not just food, but food for thought: a short history of the Burek in Slovenia</i>	3
<i>Antisemitism, poverty and Britishness: the identity of fish and chips</i>	3
<i>Food regimes</i>	4
<i>„Keep them quiet and tranquil“: exploring the role of food in the long-stay asylum</i>	4
<i>Food as medicine: diet drinks in the eighteenth-century recipe book</i>	4
<i>You are what you eat: historical changes in ideas about food and identity</i> (Plenarvortrag)	4
<i>Ethnicities of food in the Mediterranean world</i>	5
<i>Regulation, manipulation and anti-Jewish rethoric in the meat markets of medieval Sicily</i>	5
<i>Food, sensation, and exoticism in nineteenth-century British narratives of travel</i>	5
<i>De-Arabising and re-Arabising Israeli food</i>	5
<i>Feasting and fasting</i>	5
<i>The Protestant reclamation of fasting during the early Reformation</i>	5
<i>„For the honour of our nation“: new research on the sugar banquet at the court of Henry VIII</i>	6
<i>The carcass, civilised: transforming flesh into meat at seventeenth-century German banquets</i>	6
<i>The politics of food: past present and future</i> (Policy forum)	6
<i>Moral economies and the cold chain</i> (Plenarvortrag)	7
<i>Reconstructing historic loaves of bread: three periods, three methodologies, one quest</i>	7
<i>Our Ech Day Bred: bread in the late medieval and early post medieval period</i>	7
<i>Take two spoonfuls of New Barm: a dictionary of British, French, and American baking terms c.1550-1880</i>	7

<i>Famine is not the problem: an historical perspective (Plenarvortrag)</i>	7
<i>Governing food, 1945-70</i>	8
<i>„One line of defense against the spread of foreign contagious disease“: regulating industrial beef in California, 1945-1960</i>	8
<i>Exploring the role of government policy and regulation in shaping the British diet from 1947</i>	8
<i>Counterculture cuisine in the 1970s</i>	8
<i>The appliance of science</i>	9
<i>Demands of domesticity: why Americans drank frozen concentrated orange juice in the 1950s</i>	9
<i>If vacuums meant „more work for mother“, did dishware mean less food for mother? The relationship between an increased material standard of living and nutritional inequality for women in nineteenth-century Britain</i>	9
<i>From the daily pint to „Jamaican jiggers“: repositioning the domestic refrigerator within the home</i>	9
<i>How a new chemical palette of dyes coloured the palate of an industrialising nation</i>	9

Toward a historical dialectic of culinary styles (Plenarvortrag) – Ken Albala

Mode und Stile sind einem ständigen Wandel unterzogen. Wenn die Gesellschaft mit einem Produkt oder einer (Küchen-)Stilrichtung gesättigt ist, kommt schon wieder etwas Neues daher – und dabei wechseln sich meist simple mit extravaganten Trends ab. Ein Beispiel aus dem vergangenen Jahrhundert ist das Can-Opener Cookbook von Poppy Cannon mit bürgerlicher Repräsentationsküche, die ausschließlich aus Dosenprodukten zubereitet wird. Die Kombination exotischer Zutaten mit moderner Wissenschaft war der Schlüssel zum sozialen Erfolg. Die Kinder dieser Generation wollten dem Dosenfiasko entrinnen, was zum völlig gegensätzlichen Hippie-Vegetarismus (präsentiert durch Molly Katzen) führte. Gewisse Trends wiederholen sich bis heute (zB waren BIO, regional etc. bereits für die Hippie-Bewegung ein Thema).

Laut Albala befinden wir uns zurzeit in einem Wechsel der kulinarischen Stile: von der komplexen Molekularküche zur Do-It-Yourself-Heimküche.

Immigration, food and national identity

- ***Transnational food: the dönerkebab in Germany (Maren Möhring):***

Der Döner¹, so wie wir ihn heute kennen, wurde in den 70er Jahren in Berlin (Kreuzberg) entwickelt. Hohe Arbeitslosenzahlen führten zu einer vermehrten Selbstständigkeit von Imbissbudeninhabern. Um dem deutschen Publikum das neue Gericht schmackhaft zu machen, bedurfte es zunächst dem Vergleich mit dem bereits bekannten Hot Dog. Die kulinarische Hierarchie korrespondiert dabei mit dem Status der Immigrantengruppe in der Gesellschaft. Döner ist und bleibt in der Fast Food-Kategorie – es gibt keinen Markt für hochpreisige türkische Küche.

Um ins Hochpreissegment wechseln zu können, muss der Döner „italienisiert“ werden.

- ***Not just food, but food for thought: a short history of the Burek in Slovenia (Jernej Mlekuž):***

In den 60er Jahren des 20. Jahrhunderts kam Burek aus Jugoslawien nach Slowenien. In Bosnien ist es dabei ein äußerst bedeutendes Gericht – nicht nur für den Alltag sondern auch als Festspeise. Bis in die 80er galt Burek fast ausschließlich als Nahrung für Immigranten. Erst danach hatte das Gericht auch außerhalb dieser sozialen Gruppe Erfolg. Trotzdem findet man kaum Rezepte in Kochbüchern. Die Zubereitungsweise wird hauptsächlich über das Internet bzw. Arbeiterklasse-Zeitschriften verbreitet.

- ***Antisemitism, poverty and Britishness: the identity of fish and chips (Panikos Panayi):***

Die Erfolgsgeschichte des englischen Nationalgerichts *Fish & Chips* beginnt in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts. Fischrezepte in den viktorianischen Kochbüchern waren oft mit dem Titelzusatz „frittiert nach jüdischer Art“ oder „frittiert in jüdischem Teig“ versehen. Ebenfalls im 19. Jahrhundert bekannt waren die Pommies: sie werden in Charles Dickens Roman *Eine Geschichte aus*

¹ In anderer Form mit Reis auf einem Teller und nicht im Fladenbrot, war der Fleischspieß bereits früher in der Türkei bekannt.

zwei Städten erwähnt. Bis in die 1960er Jahre galt die heutige Nationalspeise als jüdisch (in erster Linie wegen des starken Fischgeruchs).

Erst durch Marketingkampagnen² des nationalen Vereins der Fischfrittierer wurden *Fish & Chips* zu dem britischen Gericht schlechthin.

Food regimes

- **„Keep them quiet and tranquil“: exploring the role of food in the long-stay asylum (Stef Eastoe):**

In diesem Kurzreferat wurde die Lebensmittelversorgung des *Imbecile Asylum* in Caterham von 1873 thematisiert. Schlechtes Essen mit wenig Geschmack galt als aufreibend für die Insassen. Man war der Ansicht, dass sie dadurch gewalttätig wurden. Zahlreiche Inspektoren sollten die Qualität des Essens sichern. Wobei von ihnen nicht nur die Zusammensetzung der Speisen geprüft, sondern auch der Geschmack getestet wurde.

- **Food as medicine: diet drinks in the eighteenth-century recipe book (Sally Osborn):**

Von dieser britischen Rezeptforscherin wurden über 200 historische Manuskripte transkribiert und analysiert. In ihrem Referat ging sie speziell auf die diätetischen Rezepte in den von ihr bearbeiteten Handschriften des 18. Jahrhunderts ein. Wurde eine spezielle Krankheit behandelt, so ging es um Skorbut. Interessant ist auch die Zutatenanalyse: für die meisten Mittel sind vier bis 13 verschiedene (hauptsächlich) Pflanzen und Kräuter nötig. Eine digitale Sammlung historischer englisch-sprachiger Handschriften findet man auf der Homepage der [Wellcome Library](#).

You are what you eat: historical changes in ideas about food and identity (Plenarvortrag) – Steven Shapin

Der Harvard-Professor referierte über die 4-Elemente-Lehre. Interessante Aspekte sind dabei vor allem die literarischen und nationalen Besonderheiten. So enthalten etwa auch die Werke Shakespeares Referenzen auf die Temperamente in Zusammenhang mit der Ernährung.

Ein amüsantes nationales französisches Vorurteil macht Rindfleisch verantwortlich für die Angriffslustigkeit und Resolutheit der Briten. Und fragt man Harvard Studenten nach einem Gericht, das nur ihnen schmeckt, aber sonst keinem, antworten sie Sushi-Pizza.

² Poster, Verpackungen etc. wurden mit dem Union Jack geschmückt.

Ethnicities of food in the Mediterranean world

- ***Regulation, manipulation and anti-Jewish rhetoric in the meat markets of medieval Sicily (Mark Aloisio):***

Der Handel von Fleisch und anderen Produkten (zB Wein und Käse) mit Juden führte oftmals zu Konflikten zwischen den Religionsgruppen. Sie verkauften beispielsweise die nicht-koscheren Teile nach der Schlachtung an Christen. Um dem interreligiösen Austausch vorzubeugen, gab es einige anti-jüdische Regulationen: So war kein Wein für Christen erlaubt, der von jüdischen Füßen gestampft wurde.

- ***Food, sensation, and exoticism in nineteenth-century British narratives of travel (Alexander Chase-Levenson):***

Die Reiseberichte des 19. Jahrhunderts ermöglichten eine virtuelle Reise für die Leserschaft. Was die Darstellung von Gerichten und Essen angeht, so fällt vor allem auf, dass Reisende immer wieder den Vergleich mit bekannten Speisen aus der Heimat such(t)en. Um trotzdem einen gewissen Grad an Exotik in die Erzählungen zu bringen, wurde Bekanntes an außergewöhnlichen Orten beschrieben (zB Essen in der Wüste).

- ***De-Arabising and re-Arabising Israeli food (Ronald Ranta):***

Jede Landesküche wird durch ihre geographischen Nachbarn beeinflusst. Ein gutes Beispiel hierfür ist etwa der israelische Salat³. Bereits Reiseberichte des 19. Jahrhunderts erzählen von diesem Gericht - allerdings noch unter dem Namen arabischer Salat. Es handelt sich dabei somit um ein lokales Gericht, das von den Israeli adaptiert wurde. Mittlerweile gibt es allerdings eine erneute Arabisierung der israelischen Landesküche. Die besten Humus-Lokale in Israel gehören Arabern und auch immer mehr arabisch-palästinensische Restaurants werden in israelischen Zeitschriften gelobt.

Grund für diese plötzliche Re-Arabisierung ist das Verlangen nach authentischer Küche und dies bedeutet meistens arabisch. Aufgrund von Marketingstrategien wird somit diese Schiene verfolgt. Sie soll die Qualität bezeugen.

Feasting and fasting

- ***The Protestant reclamation of fasting during the early Reformation (Stuart Palmer):***

Es herrschte die Annahme einer Verbindung zwischen Bauch und Seele. Während der Reformation in England pflegten die Untergrund-Katholiken des Landes nicht nur katholische Messen im Verborgenen abzuhalten, sondern praktizierten auch geheimes Fasten.

³ Ein israelischer Salat besteht aus kleingeschnittenem Gemüse, meist mit Tomaten und Gurken.

- **„For the honour of our nation“: new research on the sugar banquet at the court of Henry VIII (Louise Carson):**

Die Zuckerbankette am englischen Hof entstanden im frühen 16. Jahrhundert. Sie wurden nach der Hauptmahlzeit oder nach dem Abendessen präsentiert. Es ist jedoch unklar, wer die dazu benötigten Zuckerskulpturen fertigte: Frauen, Apotheker, Spezialisten oder doch die Köche? Derlei Zuckerwerk wurde im Osmanischen Reich eingeführt. In England wurde es vor allem der Repräsentation bei ausländischen Gästen. Es galt als diplomatische Unterhaltung und einzelne Skulpturen wurden auch als Gastgeschenke an die Staatsgäste überreicht. Daneben hat der verwendete Zucker auch noch eine weitere Bedeutungsebene: Nach der 4-Elemente-Lehre bestätigte er die Position des Adels, denn nur die feinfühligsten und noblen Menschen konnten ihn essen – für robuste Bauern hätte er schädlich sein können. Somit war der Zucker gleichsam ein Statustest.

- **The carcass, civilised: transforming flesh into meat at seventeenth-century German banquets (Heather Hess):**

1620 wurde das Tranchieren in der deutschen Sprache eingeführt. Obwohl die ersten Tranchier-Bücher (Anleitungen wie ganze gebratene Tiere korrekt und effektiv am Tisch zerlegt werden sollen) bereits im England und Italien des 16. Jahrhunderts auftauchten, waren sie vor allem in den deutschen Gebieten im 17. Jahrhundert verbreitet. Das Tranchieren wurde damals zelebriert und nur von Männern von hohem Status an der Tafel durchgeführt.

The politics of food: past present and future (Policy forum)

An der Diskussionsrunde rund um das Thema Ernährungspolitik nahmen unter anderem Vertreter der Soil Association, Green & Blacks sowie Historiker teil. Angesprochen wurden viele interessante Bereiche.

Unter anderem auch, dass in Großbritannien durchschnittlich mehr Geld für Gefängnis- als für Schulessen ausgegeben wird. Die Soil Association will v. a. den Kindern beibringen, woher die Nahrung kommt und verwirklicht bereits Projekte. Bei dem *Food for Life* Projekt bauen Kinder selbst Gemüse an und verkochen dieses dann auch in den Schulen. Es gibt keine Plastikbecher. Saisonale, lokale und nahrhafte Ernährung ist das Ziel. Bei ihrer Umsetzung fällt auch auf, dass die Kosten für Schulessen teilweise sogar sinken. Die Ernährung hat auch positive Auswirkungen auf das Verhalten der Schüler.

Billiges Essen ist eine Illusion, denn durch die Produktionsweisen (Klimabelastung, Verlust von Ackerflächen durch die Anbauweisen etc.) und Steuerpolitik entstehen Kosten für die Weltbevölkerung (laut Craig Sams von den Green & Blacks 300-400 \$ pro Person).

Sams hat die Erfahrung gemacht, dass kleinere Farmen in den USA viel produktiver wirtschaften können und auch die Abfälle viel geringer sind. Jedoch stellt das politisch-ökonomische System derart große Hürden auf, dass diese Art der Bewirtschaftung kaum möglich ist. Es gibt einen Trend zu *grow-it-yourself*.

Moral economies and the cold chain (Plenarvortrag) – Susanne Friedberg

Kühltechnik wurde zu Beginn kritisch gesehen und von vielen als gefährlich erachtet. Vor allem in Frankreich gab es lange Zeit Widerstand gegen diese Konservierungsmethode und derart transportiertes Fleisch. Die Kühltechnikindustrie wurde in der Presse beschuldigt mitverantwortlich für die hohen Lebensmittelpreise um 1900 zu sein. Zudem verunsicherte der Mangel an Transparenz die Kunden zusätzlich: Durch Kühlung konservierte Eier wurden oft als frisch verkauft wodurch sich die Käufer betrogen fühlten.

Reconstructing historic loaves of bread: three periods, three methodologies, one quest

- ***Our Ech Day Bred: bread in the late medieval and early post medieval period (Richard Fitch):***

Der Referent arbeitet in den historischen Küchen des Hampton Court Palace und ihm stellt sich 20 Jahren die Frage nach der Authentizität der Rekonstruktionsversuche. Um historisch akkurates Brot zu backen, müssen auch das Mehl und die anderen Zutaten selbst hergestellt werden. Seiner Ansicht nach reichen die Rezepte alleine nicht aus, um wirklich etwas über die Herstellungsweisen der Zeit zu erfahren. Für diese Aspekte sind Berichte über das Backen selbst nötig – diese sind leider äußerst rar.

- ***Take two spoonfuls of New Barm: a dictionary of British, French, and American baking terms c. 1550-1880 (William Rubel):***

Der unabhängige Forscher und Autor beschäftigt sich für sein neuestes Werk mit der englischen und französischen Backterminologie der Neuzeit. Dies fasst er in einem umfangreichen Glossar zusammen.

Famine is not the problem: an historical perspective (Plenarvortrag) – Cormac O'Grada

Es gibt eine Kontroverse, was überhaupt als Hungersnot definiert wird. Oft wird auch eine anhaltende Unterernährung zu den Hungersnöten gezählt (zB in Afrika). Hungersnöte in Friedensgebieten gehören der Vergangenheit an. Es ist auch fraglich, ob die Zahlen in den Schlagzeilen stets korrekt sind. Oftmals wird nämlich der Rückgang der Geburtenrate nicht einkalkuliert. Die Statistiken werden trotzdem mit gleich hohen Zahlen hochgerechnet. Ein anderer Grund für bewusst hohe Zahlen ist, dass manche Länder so eine Hilfe aus dem Ausland in Anspruch nehmen können. Doch sie dienen auch dazu die Misswirtschaft politischer Regime schlechter darzustellen.

Governing food, 1945-70

- **„One line of defense against the spread of foreign contagious disease“: regulating industrial beef in California, 1945-1960 (Chris Deutsch):**

In den Nachkriegsjahren glaubte man, alle Gefahren durch synthetische Chemikalien durch die Wissenschaft getilgt werden können. 1955 wurde Vieh durch Herbizide getötet. Obwohl das mit Herbiziden verseuchte Stroh toxisch war, wurde von Regierungsseite nichts dagegen unternommen. In der Bevölkerung war man den toxischen Chemikalien gegenüber eher positiv eingestellt. Während der Nachkriegszeit gab es kaum Proteste dagegen – die Errungenschaften der Wissenschaft wurden als Vorteil betrachtet. Solange sachgemäß verwendet, sollten keine Gefahren davon ausgehen.

- **Exploring the role of government policy and regulation in shaping the British diet from 1947 (Josie Freear):**

Als Fallbeispiel wurde hier der britische Supermarkt-Riese Marks & Spencer, der erst kürzlich die Firmenarchive öffnete, herangezogen. M&S begann dabei erst 1931 mit Lebensmitteln zu handeln und legte bald einen Fokus auf exotische (Luxus-) Produkte und Spezialitäten. Bei manchen Lebensmitteln wussten die Kunden zunächst nichts damit anzufangen. So zB mit den Avocados: Sie wurden als Avocado-pears angeschrieben und dementsprechend wenig erfolgreich wie Birnen zubereitet. Erst durch eine ausführliche Produktbeschriftung inklusive Zubereitungstipps, war eine sachgemäße Verarbeitung zu Hause möglich. M&S sah sich selbst auch als Mediator zwischen einer Ernährungspolitik für leistbares Essen und den Bedürfnissen der Kunden für Luxusgüter. Der Konzern profitierte auch von der Ausweitung der heimischen Geflügelproduktion in den 60er Jahren und förderte den Wissenstransfer der dazugehörigen Technik aus den USA. Höhere Preise konnte M&S durch den Verkauf von (Halb-)Fertigprodukten erzielen, anstatt nur die Rohprodukte anzubieten (zB nicht Tomaten sondern Tomatensauce bzw. Sandwich und nicht Schinken und Brot).

- **Counterculture cuisine in the 1970s (Megan Elias):**

Vor den 70ern gab es kaum Hippie-Kochbücher. Die frühen derartigen Werke kann man oftmals an dem optisch wenig ansprechenden Äußeren erkennen. Dazu wirken sie oft auch handgeschrieben, mit dem Ziel, vom Mainstream abzuweichen. Sie sind teilweise auch durch illegale Praktiken gekennzeichnet: So gibt es etwa Rezepte für Heroinabhängige, damit sie mit den nötigsten Nährstoffen versorgt werden. Oder es werden „klassische“ Rezepte mit ungewöhnlichen Zutaten (zB Haschisch) verfeinert. Andere Kochbuchvarianten gehen noch weiter und enthalten neben den Rezepten auch noch Anleitungen für Aussteiger: Wie man sich autark im Wald versorgen kann – von der Geburt bis zum Bau des eigenen Scheiterhaufens für die Totenzereemonie. Trotzdem dürfen auch in der Abgeschiedenheit traditionelle Gerichte nicht fehlen (zB Kaffeeuchen).

The appliance of science

- ***Demands of domesticity: why Americans drank frozen concentrated orange juice in the 1950s (Robert M. Hutchings):***

In den 1940er Jahren wurde gefrorenes Orangensaftkonzentrat entwickelt. Exzessive Werbekampagnen machten es zum Symbol des Kapitalismus und erzielten dadurch große Verkaufserfolge. Hinzu kam, dass vermehrt Skorbutfälle während der Großen Depression verzeichnet wurden. Der amerikanische Ratgeberguru Dr. Spock empfahl ebenfalls den Orangensaft (und das bereits für Babys und Kleinkinder). Die Werbung verpasste dem Convenience Food noch dazu ein natürliches Image. Es war auch ein Statussymbol, da es den Besitz eines teuren Gefrierschranks implizierte. Dies alles trug zur Erfolgsgeschichte des gefrorenen Orangensaftes bei. Erst in den 70ern ging der Konsum langsam zurück (von 100 auf 75 %). Doch in den 80ern ging der Verbrauch von Orangensaft in den USA immer noch zur Hälfte auf das Konot des gefrorenen Konzentrats.

- ***If vacuums meant „more work for mother“, did dishware mean less food for mother? The relationship between an increased material standard of living and nutritional inequality for women in nineteenth-century Britain (Tani Mauriello):***

Um sich neue und moderne Güter des neuen Massenmarktes leisten zu können, reduzierte man die Ausgaben für die Lebensmittel. Um sich ein respektables Heim (inkl. Besteck etc.) leisten zu können, musste man sich in anderen Bereichen einschränken. Betrachtet man diesen Effekt bei Arbeiterklassefamilien des 19. Jahrhunderts fällt vor allem eines auf: Proteinreiches Essen wurde vermehrt dem Familienoberhaupt zugeschoben (da jetzt ein eigener Teller und nicht mehr nur ein gemeinsamer Topf vorhanden war). Die Hausfrau musste dafür ihren Konsum zurückschrauben.

- ***From the daily pint to „Jamaican jiggers“: repositioning the domestic refrigerator within the home (Jane Hand):***

Es gab eigene Kochbücher für gekühlte Güter (zB The Art of Cold Cookery von 1960). Ebenso enthielten die Gebrauchsanweisungen auch Rezepte und umfassende Beschreibungen um der Bevölkerung die neue Technik näher zu bringen. In frühen Werbebroschüren wird der Kühlschrank gar in den Hausparties integriert. Doch diese Praxis konnte sich nie wirklich durchsetzen und blieb eine Idealvorstellung der Werbestrategen.

- ***How a new chemical palette of dyes coloured the palate of an industrialising nation (Carolyn Cobbold):***

In der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden Farben zum Kochen als Nebenprodukt der Gasproduktion entdeckt. Die Debatte über die Gefährlichkeit bzw. Harmlosigkeit besteht bis heute. Die synthetischen Farben verlängern oft die Haltbarkeit der Produkte. In einem Hausfrauenmagazin der 1860er spricht man von einer Chemikalie als Rattengift und im nächsten Satz wird die Substanz mit etwas anderem kombiniert und schon kann man damit Konfekt färben. In den 1880ern mehrt sich jedoch die Kritik in der Bevölkerung, da Farben oft auch missbräuchlich ver-

wendet werden (zB um Wein bzw. Milch einzufärben). „Färbemittelfrei“ galt schon bald als Qualitätsmerkmal. Die Frage bleibt: Was verbessert ein Produkt und was verfälscht es?