

Zur Einführung

Autor(en): **Gyr, Ueli**

Objektyp: **Preface**

Zeitschrift: **Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires**

Band (Jahr): **82 (1986)**

Heft 3-4

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Zur Einführung

Dass Essen und Trinken lebensnotwendig sind, weiss jeder. Ohne Sicherung und Regulierung von Nahrungszufuhr, welche unsere elementarsten Bedürfnisse befriedigt, gibt es kein Überleben: eine Selbstverständlichkeit, mit der wir täglich umgehen und an die uns Hunger, Durst oder auch Übersättigung sehr rasch erinnern. Beschäftigen sich Volkskundler und Ethnologen mit der Bedeutung von *Essen und Trinken*, fragen sie allerdings nicht nach den Vitalbedürfnissen, sondern nach den kulturell je Schicht, Region und Zeit unterschiedlich normierten Antworten darauf. Was Richard Weiss in seiner «Volkskunde der Schweiz» 1946 feststellte, dass nämlich die volkskundliche Nahrungsforschung gegenüber anderen Forschungsbereichen auffallend wenig Beachtung gefunden habe, gilt heute nicht mehr. Zahlreiche Neuerscheinungen, Zeitschriftenartikel, Fachtagungen und Ausstellungen belegen hier, dass volkskundliche Nahrungsforschung und Nahrungsethnologie gegenwärtig Konjunktur haben. Ob diese selbst als Ausdruck einer modischen Tendenz oder als verspätete und überfällige Revision eines traditionellen Kanonelements anzusprechen ist, wird sich zeigen.

Den Anstoss für den thematischen Schwerpunkt des vorliegenden Heftes, dessen Beiträge sich Problemen der Esskultur zuwenden, lieferte das umfangreiche Manuskript von *Moritz Caduff* (1920–1971) über Ess- und Trinkgewohnheiten im Lugnez, einem Seitental des Vorderrheintals im Kanton Graubünden. Auf welchen Wegen dieses Manuskript in die Redaktion unserer Zeitschrift gelangte, ist im einzelnen nicht mehr rekonstruierbar. Dabei handelt es sich um einen aussergewöhnlichen Beitrag schon deshalb, weil er von einem volkskundlich interessierten Laien verfasst wurde. Der historisch weit ausgreifende Artikel, häufig durch eigene Beobachtungen ergänzt, lässt erkennen, dass Moritz Caduff mit den Nahrungs- und Trinkgewohnheiten seiner Heimatregion nicht nur bestens vertraut war, sondern ausserdem über bemerkenswerte Kenntnisse der ihm zugänglichen Forschungsliteratur verfügte, die er sich selbst angeeignet hatte.

Über typische Merkmale und aktuelle Tendenzen vegetarischer Bewegungen berichtet *Laurence Ossipow*. Sie legt Resultate eigener Untersuchungen aus der Westschweiz vor und stellt eindrücklich heraus, wie eng Ernährungsverhalten und alternative Lebensstile zusammenhängen können. Bei der identitätsbildenden und ganzheitlich erlebten Wirkung einer «anderen» Ernährung fallen auch weltanschaulich-ideologische Elemente auf. *Utz Jeggles* Streifzug durch die schwäbische

Küche verbindet Kostproben einer regionalen Küchenkultur mit volkskundlich-ethnologischen Überlegungen und Interpretationen auch allgemeiner Art, stets auf das reiche Material von 1500 Einsendungen zu einem Rezept-Wettbewerb in Südwestdeutschland abstützend.

Von Rezepten und ihrer sozialen Vermittlung über die kulinarischen Wellen heutiger Gastrogeschäfte handelt der Essai von *Kathrin Biegger*. Sie geht hauptsächlich dem marktorientierten Programm von Kochzeitschriften, Kochzeitungen und Kochbüchern des hierauf spezialisierten Verlages Betty Bossi nach, um deren Popularität im Rahmen einer schweizerischen Ess- und Kochkultur zu bestimmen. Einen ganz anderen Zugang zur Ernährung wählt schliesslich *Martin Schärer*. Wenn er die Frage aufwirft, ob Ernährung auch museogen sei, d.h. sich für Ausstellungen eigne, so hat dies ganz praktisch mit seiner Tätigkeit als Direktor des 1985 in Vevey eröffneten Ernährungsmuseums Alimentarium zu tun. Die spezifischen Probleme musealer Präsentationen werden hier unter Einbezug der gegenwärtigen Museumsdiskussion am Beispiel der historischen Abteilung des Alimentariums dargestellt und erläutert.

Ueli Gyr