

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Geschichte = Revue suisse d'histoire =  
Rivista storica svizzera

**Band:** 40 (1990)

**Heft:** 2

**Artikel:** Internationale Kommission zur Erforschung der europäischen  
Ernährungsgeschichte

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-81032>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 07.10.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## INTERNATIONALE KOMMISSION ZUR ERFORSCHUNG DER EUROPÄISCHEN ERNÄHRUNGSGESCHICHTE

*Alltagsgeschichte* – und damit auch die Erforschung der Ernährung – hat sich einen festen Platz in der Geschichtsforschung erobert. Dies gilt auch für die Schweiz. Es ist erstaunlich, wieviel zurzeit an Ernährungsgeschichte und -ethnologie gearbeitet wird; fast in jedem Semester ist irgendwo eine einschlägige Lehrveranstaltung angekündigt, wobei meist die Zeit seit dem 18. Jahrhundert im Vordergrund steht. Eine solche Entwicklung ist auch deshalb begrüssenswert, weil das Phänomen «Ernährung» – und dies gilt wesentlich stärker für den deutschsprachigen als für den durch die Annales-Schule geprägten französischsprachigen Raum – lange Zeit nur von Naturwissenschaftlern bearbeitet wurde, die in der Regel ökonomische, politische, kulturelle und sozialpsychologische Faktoren vernachlässigten und dabei sowohl die historische wie die gesellschaftliche Dimension ausklammerten.

Den Untersuchungsgegenstand der Ernährungsgeschichte genauer zu definieren, ist allerdings nicht einfach. Sie erscheint sehr schnell als interdisziplinär zu öffnendes Fach, wie es etwa von der seit 1985 erscheinenden Zeitschrift «Food and Foodways, Explorations in the history and culture of human nourishment» verstanden wird. Wir möchten *Ernährungsgeschichte in einem sehr weiten Sinn* begreifen und alle Phasen der «Nahrungskette» von der Produktion über Verarbeitung, Konservierung, Transport, Handel und Zubereitung bis zum Konsum und zum Ernährungsverhalten im sozio-kulturellen Kontext einschliessen. Noch allzu oft wird Ernährungsgeschichte zu Essen und Trinken verkürzt. Angesichts der kaum mehr überblickbaren Breite des Themas verwundert es nicht, dass sich verschiedene internationale Gruppierungen gebildet haben, die den einen oder andern Bereich in den Vordergrund stellen. Erwähnt seien nur erstens die alljährlich stattfindenden «Oxford Symposia on Food and Cookery», die in einer bunten Mischung von wissenschaftlich fundierten Untersuchungen und rezeptorientierten Liebhaberbeiträgen vor allem die Gastronomiegeschichte in den Vordergrund stellen – ähnlich wie die von der gleichen Gruppe herausgegebene Zeitschrift «Petits Propos Culinaires, Essays and notes on food, cookery and cookery books» –, und zweitens die ein sehr viel breiteres Spektrum abdeckenden und häufig auch die historische Dimension einschliessenden «International Ethnological Food Research Conferences», deren Beiträge jeweils in einem Sammelband publiziert werden.

Was jedoch bisher gefehlt hat, ist eine internationale Vereinigung von an Ernährung interessierten Wirtschafts- und Sozialhistorikern. Sie wurde nun vor kurzem in Münster unter dem Titel «*Internationale Kommission zur Erforschung der europäischen Ernährungsgeschichte*» gegründet. Erster Präsident ist ihr Initiant, Prof. Dr. Hans Jürgen Teuteberg, Inhaber des Lehrstuhles für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte an der Universität Münster.

Ein erstes internationales *Symposium* in der westfälischen Hauptstadt mit Referenten aus Belgien, der Bundesrepublik Deutschland, der DDR, Frankreich, Grossbritannien, den Niederlanden, Österreich, Polen, Schweden, der Schweiz, der Sowjetunion, der Tschechoslowakei, Ungarn und den Vereinigten Staaten vermittelte einen Überblick über die reiche Fülle der bisher geleisteten Forschungsarbeit. Unter dem Thema

«Historische Nahrungsforschung in Europa, Probleme und Entwicklung seit Beginn der modernen Zeit» berichtete jeder Teilnehmer über den Forschungsstand in seinem Land; die Publikation der mit umfassenden nationalen Bibliographien ausgestatteten Beiträge ist für dieses Jahr geplant. Eine zweite Tagung mit erweitertem Teilnehmerkreis vor allem auch aus dem in Münster untervertretenen lateinischen Europa soll *im Herbst 1991 in Oxford* stattfinden und sich mit Fragen der staatlichen und kommunalen Lebensmittelpolitik befassen; gedacht ist unter anderem an die Bereiche Steuern, Zölle, Nahrungsmittelverfälschung und -kontrolle, Rationierung in Not- und Kriegzeiten, die Kost in öffentlichen Anstalten, Ernährungsfürsorge, Alkoholproblem usw.

Eine für das Symposium in Münster ausgearbeitete Literaturübersicht hat Schwerpunkte und Lücken der *Ernährungsgeschichtsforschung in der Schweiz* aufgezeigt. Eine umfassende «Geschichte der Ernährung in der Schweiz» gibt es leider noch nicht. Sie wird auch noch lange Desiderat bleiben, und wir werden uns mit einzelnen Mosaiksteinen zufriedengeben müssen, die – wenn auch teilweise gewichtig – noch kaum für ein Gesamtbild ausreichen. Thematisch liegt das Hauptinteresse schweizerischer Historiker im Bereich der landwirtschaftlichen Produktion und beim Konsum (hier stehen Fragen der Versorgung und der Lebenshaltung, vor allem auch Haushaltbudgets, nicht jedoch das Zubereiten/Kochen der Speisen, im Vordergrund), während das Feld der Verarbeitung weitgehend mit juristischen und volkswirtschaftlichen Arbeiten besetzt ist. Neben dem für die Ernährungsgeschichte typischen Phänomen, dass sehr viele kleine und grosse Darstellungen nicht das Ergebnis fachhistorischer Forschung, sondern Arbeiten von interessierten Laien sind (die aber nicht zuletzt auch mangels anderer Publikationen wichtig sein können), ist vor allem eine schweizerische Eigenart interessant: Sehr viele wissenschaftliche Abhandlungen anderer Disziplinen befassen sich ebenfalls mit einschlägigen Themen; Juristen, Volkswirtschaftler, Geographen, Mediziner und Ethnologen setzen sich mit verschiedenen Sparten der Lebensmittelindustrie, der Landwirtschaft, der Gesundheit oder des Volkslebens, mit Berufsverbänden, Konsumgenossenschaften oder der Lebensmittelversorgung auseinander. Interessant ist hier weniger der oft nur rudimentäre historische Abriss als eine Zustands-schilderung, wie z. B. der Schachtelkäseindustrie der Zwischenkriegszeit; solche Darstellungen bekommen damit für den modernen Historiker eine Art Quellenwert. Zeitlich steht bei der schweizerischen Ernährungsgeschichtsschreibung vor allem die Epoche vom 18. bis zum frühen 20. Jahrhundert im Vordergrund, wobei die Frage des Zusammenspiels zwischen Veränderungen in Landwirtschaft, Ernährungsmustern und Bevölkerungsentwicklung einen wichtigen Platz einnimmt.

Auf diesem Hintergrund treten auch die Lücken klar hervor. Vertiefende Einzelstudien müssten sich dem riesigen Bereich der Verarbeitung / Konservierung / Zubereitung zuwenden, wobei auch hier wieder der Wandel vom Landwirtschafts- zum Industriezeitalter von besonderem Interesse wäre. In zeitlicher Hinsicht benötigen zudem die frühe Neuzeit (an der Münsteraner Tagung standen weder Antike noch Mittelalter zur Diskussion) und die Zeitgeschichte eine dringenden Aufarbeitung. Diese riesigen, noch brachliegenden Felder sollten jedoch den Blick nicht von den noch nach älteren Verfahren beackerten, vor allem aber von den vielen mit neusten Methoden und ausgezeichnetem Saatgut bearbeiteten Feldern ablenken. Auch wäre zu hoffen, dass in absehbarer Zeit eine im Hinblick auf den aktuellen Forschungsstand sicher nur sehr vorläufige und noch kaum ein vertieftes Gesamtbild abgebende, aber dennoch ausserordentlich wichtige Synthese der bisher vorliegenden Resultate erarbeitet würde.

Martin R. Schärer, Schweizer Korrespondent der Internationalen Kommission zur Erforschung der europäischen Ernährungsgeschichte, Alimentarium Vevey.