Zeitschrift: Tsantsa : Zeitschrift der Schweizerischen Ethnologischen Gesellschaft = revue de la Société suisse d'ethnologie = rivista della Società svizzera d'etnologia

Herausgeber: Schweizerische Ethnologische Gesellschaft

Band: 19 (2014)

Artikel: Food and the museum : Erforschung von Museumsgeschichte und -praxis mit einem Fokus auf Essen/Ernährung

Autor: Renold, Karin

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1007207

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

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

FOOD AND THE MUSEUM

Erforschung von Museumsgeschichte und -praxis mit einem Fokus auf Essen / Ernährung

Text: *Karin Renold*

Schlagwörter: *Museologie; Essen / Ernährung; Materialisierung; kuratorische Praxis; Museum der Kulturen Basel*

Seit Beginn der «New Museology» (Vergo 1989) und zeitgenössischer kritischer Studien zum Museum in den USA (Karp & Lavine 1991, Ames 1992) ist viel über Museen geforscht und geschrieben worden. Der Schwerpunkt lag dabei – im Zuge allgemeiner Kritik der Repräsentation – insbesondere auf der Dekonstruktion von musealen kulturellen Konstruktionen (Macdonald 2006: 3). Hingegen gibt es erst wenige Untersuchungen, die das Museum nicht als «Text» begreifen, sondern sich vielmehr der Erforschung von Materialität, beziehungsweise Prozessen der Materialisierung, zuwenden (vgl. Butler 1993, Buchli 2002, Geismar & Tilley 2003: 172), die Materialität von Objekten (Dudley 2010) sowie die Ordnung der Sinne (Edwards et al. 2006) eingeschlossen.

Zugang zu wenig reflektierten musealen Praktiken

In meinem Dissertationsprojekt «Food and the Museum» untersuche ich solche Materialisierungsprozesse, indem ich den Fragen nachgehe, wie im Museum der Kulturen Basel zum Thema Essen / Ernährung gesammelt und ausgestellt wurde und welche Rolle Essen / Ernährung in weiteren Bereichen des Museums spielte.[1] Damit möchte ich nicht primär zu einer Geschichte der Repräsentation von Essen / Ernährung im Museum beitragen. Vielmehr zielt das Projekt auf eine Analyse der historisch sich wandelnden Praktiken des Museums selbst. Weil Essen / Ernährung ein widerspenstiges Element zu sein scheint, das zur Institution Museum in einem Spannungsverhältnis steht, ist dieses Thema als Zugang zu Praktiken des Museums äusserst geeignet. Durch den Blick auf tendenziell Widerspenstiges besteht die Möglichkeit, Zugang zu kaum reflektierten Bedeutungs- und Handlungsebenen des Museums zu finden. Beispielsweise sollen Objekte heute «für immer» im Depot verbleiben, und zwar in dem Zustand, in dem sie ins Museum kamen (vgl. Sturm 1991: 57). Im Gegensatz dazu ist Essen etwas, das sich im Alltag normalerweise relativ schnell verändert und verwandelt, oder gar verrottet und zerfällt. Deshalb werden am Beispiel von Esswaren Aspekte der Zeitlichkeit und Vergänglichkeit von Objekten besonders deutlich (vgl. Korsmeyer 1999: 145). Unter anderem interessiere ich mich dafür, wie Museumsmit-

[1] Ich danke dem Museum der Kulturen Basel für den Zugang zu seinen Archiven sowie für die Ermöglichung von Forschungsinterviews. Ich danke Dr. Sandra H. Dudley für ihre hilfreichen Kommentare zu einer früheren Version dieses Artikels. Timm Eugster danke ich für seine genauen Nachfragen und Anregungen. Zudem bedanke ich mich bei den Herausgebenden von *tsantsa*, insbesondere bei Tobias Schwörer, für die hilfreichen Rückmeldungen zu früheren Versionen dieses Artikels.

arbeitende mit diesen Aspekten von Essen umgehen. Welche kuratorischen und ästhetischen Praktiken haben sich herausgebildet? Welche theoretischen und epistemischen Annahmen stehen dahinter? Welche Materialisierungsprozesse oder welches «doing object» (vgl. «doing gender», Butler 1990) finden weshalb statt, oder auch nicht statt?

Methodik: Grounded Theory und Geschichte

Ich untersuche «Food and the Museum» sowohl aus einer historischen als auch aus einer gegenwärtigen kritischen Perspektive. Meine Vorgehensweise orientiert sich an der Methode der grounded theory (Glaser & Strauss 1967). Ich verwende verschiedenste Quellen, beispielsweise schriftliche Dokumente (Listen, Konzeptpapiere, Briefe) und Fotografien aus den Archiven des Museums der Kulturen Basel. Eine wichtige Ergänzung dieser Quellen bilden semi-strukturierte qualitative Interviews, die ich mit ehemaligen und derzeitigen Mitarbeitenden des Museums führe. Zusätzlich zählen auch Ausstellungen, Ausstellungspublikationen, Sammlungen und (digitalisierte) Objekt-Karteikarten zu meinen Quellen.

Zum Beispiel: Erforschung der Gebäcksammlung am Museum der Kulturen Basel

In der Abteilung Europa des Museums der Kulturen Basel gibt es eine Sammlung von Gebäcken, die sich aus etwa 2500 Einzelstücken zusammensetzt. Aus heutiger Perspektive ist es eher irritierend, dass Gebäcke in einem Museum aufbewahrt werden. Gerade deshalb wählte ich die Gebäcke als Einstieg in meine Recherchen aus. Die Gebäcke werden auch als «Brotleichen» bezeichnet.[2] Dieser zunächst befremdende Ausdruck deutet darauf hin, dass ein anscheinend einst besonders «lebendiges» Sammlungsstück (im Sprechen) besonders «tot» gemacht werden muss, um in die Sammlung aufgenommen werden zu können. Gesammelt wurden beispielsweise Lebkuchenherzen, «Grättimänner», Brotkränze und reich verziertes «Chilbigebäck». Die ersten Gebäcke kamen 1903 in die Sammlung. Bis vor kurzem wurden immer wieder neue Gebäcke aufgenommen; die Sammlung gilt heute jedoch als abgeschlossen.[3] Für meine nachfolgenden Einblicke und Interpretationen verwendete ich vor allem Daten aus dem TMS (The Museum System) des Museums der Kulturen Basel. Dies ist der digitale Katalog, in dem Informationen zu den Objekten zu finden sind. Die älteren analogen Karteikarten sind im TMS eingescannt.

Wie aus einem Gebäck ein Museumsobjekt wird

Gebäck wird im Museum vorwiegend aufgrund seiner Formen und Motive geschätzt und gesammelt. Im Jahresbericht von 1906 wird zum Beispiel erwähnt, dass Eduard Hoffmann-Krayer, der damalige Kurator der Abteilung Europa, eine «Ausschreibung» machte mit der Aufforderung, ihm «altertümliche schweizerische Gebildbrote» zu senden (Bericht 1907: 7). Zwischen dem Beginn des 20. Jahrhunderts und bis mindestens in die 1960er Jahre bildeten Gebäcke nicht nur einen ganz «normalen» Teil der Sammlung Europa (Anhang Bericht 1904), sie waren sogar eine Art Aushängeschild und Spezialgebiet der Abteilung (Bericht 1957: 23; Bericht 1961: 14). Wie anderen Objekttypen auch, wurden den Gebäcken Inventarnummern und Standorte im Depot vergeben, sowie – sich historisch stark wandelnde – weiterführende Angaben auf den Karteikarten gemacht.[4] Ich möchte hier ein Beispiel von 1963 anfügen: «VI 30483 [/] Italien Provinz Treviso Aquileia [/] ~~Prähist Corpus Längsseite K3, oben~~ PP II G4. A 21 [/] Gebäck [/] «pane die Ferrara» Gewöhnliches Frühstücksbrot cf 30482 [/] Eingang 3763 1963 Geschenk Frau Bächlin, Basel (VI 30483).[5]

Man hat die Gebäcke zunächst «auf gut Glück» aufbewahrt und trocknen lassen.[6] Danach wurden verschiedene Methoden angewandt, um die Gebäcke zu erhalten und vor möglichem Schädlingsbefall zu schützen. Wie andere

---

[2] Interview mit Dominik Wunderlin, Kurator der Abteilung Europa am Museum der Kulturen Basel, 25. August 2011.

[3] TMS (The Museum System) des Museums der Kulturen Basel; Interview mit Dominik Wunderlin, Kurator der Abteilung Europa am Museum der Kulturen Basel, 25. August 2011.

[4] Die Inventarnummern für sich sind interessant zu untersuchen. Wurden zu Beginn des 20. Jahrhunderts tendenziell mehrere Objekte auf ein und derselben Karteikarte notiert, so wurden im Verlauf des 20. Jahrhunderts Objekte immer stärker voneinander separiert und individualisiert. Diese Prozesse wurden durch die Digitalisierung der Bestände weiter verstärkt.

[5] VI 30483 ist die Nummer des Objekts. „VI" wird allen Objekten der Abteilung Europa am Museum der Kulturen Basel zugeteilt.

[6] Interview mit Dominik Wunderlin, Kurator der Abteilung Europa am Museum der Kulturen Basel, 25. August 2011.

Objekte auch, wurden Gebäcke bis vor kurzem mit verschiedenen Insektiziden behandelt. Heute sind Prävention und Kontrolle zentral. Erst wenn irgendwo ein Verdacht auf Schädlingsbefall besteht, wird ein Objekt herausgenommen und gegebenenfalls in der Stickstoffanlage behandelt. Besonders risikoreiche Objektbestände werden einmal pro Jahr – im Frühling – kontrolliert.[7]

Zunächst dachte ich, dass Gipsabgüsse und weitere Reproduktionstechniken auch eine Technik sind, um länger haltbare «Kopien» von Gebäcken herzustellen. Dies scheint aber nicht der Fall zu sein. Abgüsse kamen dann zur Anwendung, wenn es darum ging, Motive und Formen in der Sammlung zu haben, die man sonst nicht haben konnte. So gelangten etwa einige Gebäck-Abgüsse vom Ethnographischen Museum in Krakau in den 1950er Jahren ins Museum (zum Beispiel VI 23612) sowie etliche Gipsabgüsse von «Änisbrötli» respektive wohl zumeist Abgüsse von hölzernen Modeln für Änisbrote (etwa VI 626.01).[8] Die dekorativen Prägungen wurden bei der Herstellung eines so genannten Gipsabgusses nicht dem Änisbrotteig aufgedrückt, sondern einem Gipsblock.[9] Zum Teil sind diese Gipsblöcke an den Seiten leicht abgeschrägt, wie um die typischen kleinen «Füsse» der Änisbrote anzudeuten, die beim Backen entstehen (VI 626.01).

Schützende Glasuren im Museum und ausserhalb

Bei den Gebäcken gab es im Museum weitere Methoden zur Haltbarmachung wie das Aushöhlen und Füllen mit Wachs (zum Beispiel VI 29774). Auch das Auftragen bestimmter «Glasuren» diente der Haltbarmachung. 1966 beispielsweise wurden «Grättimänner» folgendermassen behandelt: «Ameisensäure / Formalin, Paraffin, mit Ayag imprägnierte Oberfläche» (VI 35033). Für Gebäcksammelnde ausserhalb des Museums, die nicht so leicht Zugang zu solchen Mitteln hatten, gab es die Option, «den leicht erhältlichen und billigen, farblosen Hutlack» auf das Gebäck aufzutragen, um es halt- und zeigbar zu machen.[10] Auch für den häuslichen Gebrauch wurden Gebäcke «mit schützender Glasur bestrichen» (VI 45282). Dieser Vermerk findet sich auf der Karteikarte zum «Gebildbrot Huhn» (VI 45282) in der Sammlung des Museums der Kulturen Basel. Diese Glasur wurde dem Gebildbrot sehr wahrscheinlich aufgetragen, damit es besser und länger haltbar war, und nicht weil es gegessen wurde. Eventuell war es sogar mit dieser Glasur gar nicht mehr geniessbar. In der Sammlung des Museums gibt es auch viele Beispiele von Gebäcken mit (essbarer) Zuckerglasur (VI 30818 zum Beispiel). Die Technik des Glasierens von Gebäck finden wir somit sowohl ausserhalb des Museums als auch im Museum – von essbarer bis zu giftiger «Glasur».

Das Aufbewahren von (schützendem) Brot

Nicht nur im Museum, sondern auch zu Hause wird Brot traditionellerweise aufbewahrt. Dies gilt in besonderem Masse für Brot, welches aus magischen oder religiösen Gründen aufbewahrt wird. In der Sammlung des Museums der Kulturen Basel befinden sich mindestens sechs so genannte «Agathabrote». Agatha ist eine Schutzheilige, welche unter anderem für den Schutz der Häuser vor Feuer zuständig ist. Agathabrote werden jeweils am vierten oder fünften Februar in der katholischen Kirche gesegnet und dann nach Hause gebracht und – nebst dem, dass sie von Menschen und Tieren verzehrt werden – auch das ganze Jahr über im Haus aufbewahrt (Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz 2008). Auf der Karteikarte eines Agathabrötchens, das dem Museum 1956 geschenkt wurde, heisst es: «In jedem Hause werden einige dieser Gebäcke als Hausschutz aufbewahrt» (VI 22362). Es gibt weitere Beispiele von Broten, die rund um Weihnachten oder Ostern aufbewahrt wurden (etwa VI 23172 oder VI 22665).

Das Nicht-Essen, Aufbewahren und Aufhängen von Gebäck

Nicht nur gesegnetes Gebäck, sondern zum Beispiel auch Änisbrötli wurden traditionellerweise aufbewahrt. Im Nachlass von Frau Prof. H. Hagenbach-Ammann befand sich unter anderem ein «Änisbrötli» (VI 29935). Es gibt weitere Hinweise darauf, dass Änisbrötli aufbewahrt wurden. In mindestens einem Fall ist auf der Karteikarte explizit notiert, dass das Gebäck eine Aufhängevorrichtung besitzt, eine so genannte «Aufhängeröse» (VI 30025). Gebäck, das aufgehängt werden konnte, ist sicher nicht nur zum Essen bestimmt. Eventuell wurde es sogar

---

[7] Interview mit Christoph Zweifel, Konservator-Restaurator am Museum der Kulturen Basel, 17. September 2012.

[8] „Änisbrötli" sind eher flach und zumeist mit einer dekorativen Prägung versehen, die vor dem Backen mittels eines (hölzernen) Models entsteht.

[9] Über die genaue Herstellungsweise dieser Abgüsse kann ich zurzeit nur spekulieren.

[10] Aus einer Abschrift eines Artikels aus der Schweizerischen Bäcker-Konditor-Zeitung von 1962, enthalten in der Abteilung Konservierung-Restaurierung des Museums der Kulturen Basel. Ob es Gebäcksammlerinnen gab, wäre zu prüfen.

ausschliesslich deshalb angefertigt, um aufbewahrt und aufgehängt zu werden. Das Zurschaustellen von Gebäck geschieht auch im Museum, vorwiegend im Rahmen von Ausstellungen, aber nicht nur. Ein Weihnachtsgebäck mit Krippenfiguren von 1964 (VI 31096) wurde im Museum so aufbewahrt, wie dies auch zu Hause geschehen könnte. An der Stelle, wo der Ort eines Objektes auf der Karteikarte vermerkt ist, steht in diesem Fall «mein Arbeitszimmer im Wandkasten».[11]

Weiter gibt es Beispiele von Gebäcken, die von ihrer Form und Funktion her illustrieren, dass sie von Anfang an gefertigt wurden, um nicht gegessen zu werden: zum Beispiel ein Kranz aus Brotteig mit zwei Vögeln und einem Kerzenhalter von 1981 (VI 54726) sowie ein Gebäck in Form eines Tellers (VI 54832). In diesem Fall wird Gebäck nicht auf einem Teller serviert, sondern das Gebäck ist der Teller. Gemäss Informationen auf einer anderen Karteikarte fertigte Frau Bräuning «Brotteig-Gebilde» als Geschenke und als Weihnachtsbaumdekorationen (VI 49089). Wir haben es hier mit einer Verschiebung von Gebildbroten (zum Beispiel «Grättimänner», die gegessen werden) zu Brotteig-Gebilden (die nicht gegessen werden) zu tun. (Gebackener) Brotteig wird von einer materialisierten Form zu einem Material, das Formen ermöglicht.

Gebäcke verlieren also nicht erst mit ihrem Eintritt ins Museum ihre – zumeist primäre – Funktion, verzehrt zu werden. Sie hatten und haben schon ausserhalb des Museums vielfältige Funktionen. Beispielsweise wurden sie verschenkt, aufbewahrt und aufgehängt, oder sie hatten Schutzfunktionen inne.[12]

Das Museum als «Haushalt»

Museumspraktiken wie das Aufbewahren, Schützen und Zeigen von Brot können somit als Fortführung häuslicher Praktiken betrachtet und verstanden werden. Das Museum übernimmt zum Teil dieselben Praktiken des Umgangs mit Brot, wie sie im Alltag ausserhalb des Museums existieren, adaptiert sie aber auch und entwickelt sie weiter. Das Museum geht somit mit den Dingen, die in seine Sammlungen gelangen, nicht grundsätzlich anders um als dies ein «normaler» Haushalt tun würde. Dieselbe These liesse sich auch anhand des Erwerbs von Gebäck (zum Beispiel auf Reisen von Mitarbeitenden oder als Geschenk) oder des «Ausscheidens» von Gebäck aufzeigen. Ähnlich wie ein (historischer) Haushalt, scheint auch das Museum eine gewisse «Scheu» davor zu haben, Brot wegzuwerfen. Ob diese grösser oder von anderer Qualität ist als bei anderen Sammlungsgebieten, gälte es detailliert zu klären. Jedenfalls lohnt es sich, Praktiken des «Ausscheidens» sowie «Bestattungsrituale» von Objekten im Museum zu erforschen. Wenden wir grundsätzlich unsere Aufmerksamkeit nicht auf die Unterschiede, sondern auf die Ähnlichkeiten des Umgangs mit Objekten im Museum und ausserhalb, so werden wir neue Einsichten in Museumspraktiken und ihre Geschichte erlangen können.[13]

Ausblick: Erforschung von Replika

Dass ein Museum zum Thema «Essen» sammeln wollte und sich dann mit der Frage der Haltbarkeit auseinander setzte, scheint nur ganz selten der Fall gewesen zu sein. Vielmehr ist es so, dass Nahrungsmittel zumeist aus anderen Gründen – und manchmal auch sehr zufällig – in ein Museum gelangten. Die heutige Wahrnehmung von Nahrungsmitteln als einer gesonderten Kategorie von Objekten ist für mich eine Form des «doing object», die – unter Einbezug der historischen Perspektive – der Korrektur bedarf. Damit einher geht eine Kritik des Stellenwerts, den das Bewahren und Konservieren in der heutigen Museumspraxis einnimmt (vgl. Ouzman 2006).

Verbunden mit dem Bewahren ist die heute stark ausgeprägte Vorstellung des sammlungswürdigen «Originals». Dass diese Kategorie historisch wandelbar ist, lässt sich anhand der Gebäcksammlung zeigen. So waren beispielsweise Gipsabgüsse von Gebäckmodeln, hölzerne Gebäckmodel und «echte» Änisbrote weniger voneinander unterschieden, und weniger hierarchisiert als heute (VI 860 als ein Beispiel). In meiner weiteren Forschung interessiert mich unter anderem, zu welcher Zeit und warum Abgüsse eher als «Form» oder als «Materie» betrachtet wurden (vgl. Butler 1993). Neben den Gebäckabgüssen in der Sammlung der Abteilung Europa werde ich Replika anderer Nahrungsmittel in verschiedenen, auch aussereuropäischen Abteilungen des Museums der Kulturen Basel erforschen. Zudem werde ich die Funktionen und Bedeutungen von Nahrungs-Replika in Ausstellungen analysieren.

---

[11] Heute befindet sich das Objekt im Museumsdepot am Tellplatz (VI 31096).

[12] Vgl. Hörandner (1995). Sie erwähnt das Aufbewahren und Aufhängen von Lebkuchen zur Erinnerung (Hörandner 1995:187) sowie das Aufbewahren eines Teils des Hochzeitsbrotes (1995:195).

[13] Die These vom Museum als «Haushalt» scheint zunächst dem Museum als rituellem Ort (Duncan 1995) entgegen zu stehen. Für den Hinweis auf die Abschwächung dieses Gegensatzes danke ich Karin Kaufmann.

LITERATURVERZEICHNIS

Ames Michael M.
1992. *Cannibal Tours and Glass Boxes. The Anthropology of Museums.* Vancouver: UBC Press.

Berichte über das Basler Museum für Völkerkunde und Schweizerische Museum für Volkskunde für das Jahr 1945-1993
(bzw. Sammlung für Völkerkunde des Basler Museums 1903-1916, erschienen in den *Verhandlungen der Naturforschenden Gesellschaft Basel.*)

Buchli Victor
2002. «Introduction», in: Victor Buchli (Ed.), *The Material Culture Reader*, p. 1-22. Oxford: Berg.

Butler Judith
1990. *Gender Trouble. Feminism and the Subversion of Identity.* New York: Routledge.

1993. *Bodies That Matter: On the Discursive Limits of «Sex».* New York, London: Routledge.

Dudley Sandra H.
2010. «Museum Materialities. Objects, Sense and Feeling», in: Sandra H. Dudley (Ed.), *Museum Materialities. Objects, Engagements, Interpretations*, p. 1-17. London: Routledge.

Duncan Carol
1995. *Civilizing Rituals. Inside Public Art Museums.* London: Routledge.

Edwards Elizabeth, Gosden Chris, Phillips Ruth B.
2006. «Introduction», in: Elizabeth Edwards, Chris Gosden, Ruth B. Phillips (Eds.), *Sensible Objects. Colonialism, Museums and Material Culture*, p. 1-34. Oxford: Berg.

Geismar Haidy, Tilley Christopher
2003. «Negotiating Materiality. International and Local Museum Practices at the Vanuatu Cultural Centre and National Museum». *Oceania* 73: 170-188.

Glaser Barney G., Strauss Anselm L.
1967. *The Discovery of Grounded Theory. Strategies for Qualitative Research.* New York: de Gruyter.

Hörandner Edith
1995. «Brot- und Gebäckbrauchtum in den Alpenländern», in: Hermann Eiselen (Hg.), *Brotkultur*, S. 176-199. Köln: DuMont.

Karp Ivan, Lavine Steven D. (Eds.)
1991. *Exhibiting Cultures. The Poetics and Politics of Museum Display.* Washington, London: Smithsonian Institution Press.

Korsmeyer Carolyn
1999. *Making Sense of Taste. Food and Philosophy.* Ithaca, London: Cornell University Press.

Macdonald Sharon
2006. «Expanding Museum Studies. An Introduction», in: Sharon Macdonald (Ed.), *A Companion to Museum Studies*, p. 1-12. Malden: Blackwell.

Ouzman Sven
2006. «The Beauty of Letting Go. Fragmentary Museums and Archaeologies of Archive», in: Elizabeth Edwards, Chris Gosden, Ruth B. Phillips (Eds.), *Sensible Objects. Colonialism, Museums and Material Culture*, p. 269-301. Oxford: Berg.

Sturm Eva
1991. *Konservierte Welt. Museum und Musealisierung.* Berlin: Reimer.

Verein kulinarisches Erbe der Schweiz
http://www.kulinarischeserbe.ch, Zugriff am 9. Januar 2014.

Vergo Peter (Ed.)
1989. *The New Museology.* London: Reaktion Books.

AUTORIN

Karin Renold studierte Ethnologie und Neuere Allgemeine Geschichte an der Uni Basel und ist derzeit Doktorandin an der School of Museum Studies der University of Leicester (UK). Von 2005 bis 2011 war sie wissenschaftliche Mitarbeiterin am Museum Mühlerama in Zürich. Im Frühlingssemester 2013 unterrichtete sie Museologie am Museum für Völkerkunde / Ethnologischen Seminar der Uni Zürich.

University of Leicester, School of Museum Studies
19 University Rd, Leicester LE1 7RF, UK
kre5@leicester.ac.uk