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

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Geschichte

Band: 44 (1994)

Heft: 2

Buchbesprechung: Brot, Brei und was dazugehört. Über sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung [hrsg. v. Martin Schaffner]

Autor: Ziegler, Béatrice

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

Parolen nur allzu oft darüber hinwegtäuschen, dass die Umsetzung einer solchen Forderung viele Schwierigkeiten bringen würde, angefangen etwa bei der Definition, was Trennung von Kirche und Staat überhaupt genau ist. Zwanzig Schlussthesen, Quellen- und Literaturverzeichnis schliessen das lesenswerte Werk ab, das eine hervorragende Grundlage zum Überdenken der Frage des Zusammenhangs von Kirche und Staat bildet – eine Frage, die sich heute dringlicher denn je stellt, aus welchen Gründen auch immer.

Eine kirchenrechtliche Anmerkung: Auf S. 270 führt Fuchs theologisch gesehen mit Recht den Grundsatz an «Einmal katholisch – immer katholisch». Dieser Grundsatz, vom CIC 1917 aufrechterhalten, wurde jedoch durch CIC 1983 can. 1117 durchbrochen: Wer durch einen Formalakt von der Kirche abgefallen ist, muss sich nicht an die katholische Eheschliessungsform halten, womit das «semel catholicus – semper catholicus» durchbrochen worden ist.

Urban Fink, Zuchwil/Welschenrohr

Martin Schaffner (Hg.): **Brot, Brei und was dazugehört. Über sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung.** Zürich, Chronos Verlag, 1992.

Nahrung vermittelt dem menschlichen Körper Energie, Rohstoffe und Spurenelemente. Nahrungsmittel sind aber auch «Träger kulturell geprägter Bedeutungen», die dem historischen Wandel unterliegen. Forschungen kulturanthropologischer, soziologischer und historischer Ausrichtung gehen inzwischen diesen Einsichten vermehrt nach. 1989 fand in Basel ein Kolloquium statt, zu dem auch Naturwissenschafter beigezogen wurden. Ziel war es, «Perspektiven, Konzepte und Einzelresultate» verschiedenster Disziplinen miteinander zu konfrontieren und daraus kritische Anregungen für die weitere Arbeit zu erhalten.

Die Kolloquiumsteilnehmerinnen und -teilnehmer bezogen sich auf eine gemeinsame Grundlage, einen Text von Sidney W. Mintz. Mintz entwirft eine «Typologie der Ernährungsweisen in agrarischen Kulturen und Gesellschaften». Sie geht davon aus, dass die Ernährung ackerbauender Gesellschaften auf drei Elementen basiert. Das grundlegende wird von einem Kohlehydrat gestellt (dazu gehören insbesondere Weizen, Reis, Mais, Hirse, Kartoffeln). Das zweite Element ist eine Beilage, die wesentlich der Geschmacksbetonung dient (z. B. Fett, Fleisch, Fisch, Saucen). Das dritte Element liefert hauptsächlich Eiweiss (es ist ein pflanzliches Nahrungsmittel wie Bohnen, Linsen, Erbsen u. a. m.). Mintz untersucht auf dieser Folie den symbolischen Gehalt der einzelnen Speisen und ihrer Zusammensetzung.

Die drei Beiträge von Daniela Schlettwein-Gsell, von Georg Brubacher und von Markus Mattmüller zeigen jeder in seiner Disziplin, dass Mintz' Ansatz hohen Erklärungswert besitzt. Schlettwein-Gsell belegt mit der Aufschlüsselung des Nährwertgehaltes der einzelnen Nahrungsmittel und der in bestimmten Gesellschaften üblichen Kombinationen, dass diese in ihrer Ausgewogenheit die Bedürfnisse des menschlichen Körpers abdecken. Sie legt damit den Schluss nahe, dass sich die Symbolik der Nahrung und des Essens in diesen Gesellschaften auf der Grundlage ihres Ernährungsgehaltes hergestellt hat. Der Beitrag von Georg Brubacher ergänzt ihre Ausführungen mit ernährungsphysiologischen Überlegungen, mit denen er andeuten kann, dass Traditionen, überlieferte symbolische Orte nötig sind oder zumindest helfen können, die sinnvolle Kombination auf der Grundlage eines bestimmten zentralen Elementes im Bewusstsein zu verankern,

indem die Wahl der Beilagen nicht zwingend durch körpereigene Signale erfolgt. Dies bedeutet aber auch, dass die Tradition Gewohnheiten aufrechterhalten kann, die bei veränderter Anbausituation nicht mehr ideal sind. Brubacher eröffnet damit Dimensionen des Wandels, die bei Mintz und Schlettwein-Gsell nicht direkt angesprochen werden. Mattmüllers Ausführungen faszinieren, weil die Anwendung des Ansatzes von Mintz auf die Anbauordnung mittelländischer Kornlanddörfer (Dreizelgenwirtschaft) den gesellschaftlichen Willen zur Sicherstellung der notwendigen Nahrungselemente verdeutlicht und zeigt, welche tiefgreifenden Störungen z. B. Herrschaftsansprüche auslösen konnten. Sie zeigen aber auch, wo die Ansätze selbstgewählter Veränderungen sich abspielten: Im Bereich der Beilage, im «hortus» also, notabene im Reich der Frauen. Ausgehend von Mattmüllers Ausführungen wäre es nun interessant, den zeitgenössischen Diskurs um die Anbauordnung zu verfolgen, um die diesbezügliche Symbolik zu erfassen.

Anne Murcott führt uns zu «Fleischfressern», den Engländern. Sie belegt – mit den Ideen von Mintz – dass in England relativ früh Fleisch zum zentralen Element des «richtigen Essens» geworden ist. Ihre Ausführungen scheinen in einigem deren Konzept zu bestreiten. Dennoch ist unverkennbar, dass im gewandelten Essverhalten der Engländer durchaus die Gültigkeit der konzeptionellen Linien von Mintz gesehen werden kann. Jakob Tanner thematisiert die Ernährungswissenschaft und Ernährungspolitik in der Schweiz Ende des 19. bis in das 20. Jahrhundert hinein. Er spricht also von (einer) Gesellschaft(en), die Mintz in ihren Ausführungen ausklammerte. Lässt sich auf sein Konzept bezogen argumentieren, dass der Wandel in der Ernährung begriffen worden war als Abkehr vom «guten Essen» und dass, bedingt durch den sozialen Wandel und die Verschlechterung der Ernährungslage, für breite Schichten der Bevölkerung kein anderes «gutes Essen» an seine Stelle trat, sondern lediglich ein Ersatz, der unter den gegebenen materiellen Bedingungen am ehesten die Bedürfnisse nach dem «guten Essen» abdeckte? Harald Dehnes Ausführungen zu schnellen Kostformen im deutschen Kaiserreich würden sich dann genau in diesen Zusammenhängen bewegen. Damit verbunden wäre die Symbolik des traditionellen Essens verloren gegangen (zerstört worden) und schliesslich mit anderen – eben wissenschaftlichen – Mitteln im gesellschaftlichen Diskurs wieder hergestellt worden, entsprechend den gesellschaftlichen Machtbeziehungen und -veränderungen. Mit der Hypothese würden sich aber zwingend Fragen ergeben, die Martin Schaffner in seiner Einleitung als solche betont: Es sind die Fragen nach der Durchsetzung und nach der Aneignung von Ernährungsmustern, einer Esskultur, die dann auch als Teil eines Herrschaftsdiskurses begriffen werden kann. Es ist dies ein Ansatz, der gerade im Zusammenhang mit der Diskussion um die «gesunde Ernährung» (also um das «richtige Essen») der letzten Jahrzehnte unmittelbar einzuleuchten vermag. Mit solchen Fragen wie überhaupt dadurch, dass die Beiträge Diskussionsgrundlagen abgeben wollen, ist das Buch anregender Ausgangspunkt für weitere Überlegungen und Forschungen zum «sozialen Sinn» der Nahrung.

Béatrice Ziegler, Hinterkappelen