

Konsum und Kultur –
Geschichte und Gegenwart



Wittmann | Winterberg | Franken [Hrsg.]

Ernährung – Kultur – Alltag

Impulse einer Vergleichenden Kulturwissenschaft



Nomos

Konsum und Kultur –
Geschichte und Gegenwart

Herausgegeben von
Prof. Dr. Barbara Wittmann
Prof. Dr. Gunther Hirschfelder

Band 3

Barbara Wittmann | Lars Winterberg | Lina Franken [Hrsg.]

Ernährung – Kultur – Alltag

Impulse einer Vergleichenden Kulturwissenschaft



Nomos

© Titelbild: GAN – stock.adobe.com

Diese Veröffentlichung wurde aus Mitteln des Publikationsfonds NiedersachsenOPEN, gefördert aus zukunft.niedersachsen, unterstützt.

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

1. Auflage 2026

© Die Autor:innen

Publiziert von
Nomos Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG
Waldseestraße 3–5 | 76530 Baden-Baden
www.nomos.de

Gesamtherstellung:
Nomos Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG
Waldseestraße 3–5 | 76530 Baden-Baden

ISBN (Print): 978-3-7560-4064-3

ISBN (ePDF): 978-3-7489-6990-7

DOI: <https://doi.org/10.5771/9783748969907>



Onlineversion
Inlibra



Dieses Werk ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung – Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International Lizenz.

Vorwort

Essen und Trinken sind soziale Totalphänomene. Sie zeugen von kulturellen Normen, gewachsenen Traditionen und sozialen Praktiken. Über sehr lange Zeit war Entwicklung nicht zuletzt von Hunger und Durst motiviert. Wer essen und trinken wollte, musste stets aktiv werden, vorausschauen, mal pragmatisch, mal kreativ sein, sich sozial organisieren, Wissen auf- und ausbauen. Der Mensch hat sich das Feuer zu Diensten gemacht, hat Waffen und Werkzeuge erschaffen, war Jäger:in und Sammler:in, wurde sesshaft, begann die Natur als Acker und Weide zu formen, Handel zu betreiben – und schuf letztlich den Thermomix, Schnitzel aus Erbsenprotein und Kochshows mit Tim Mälzer. Gewiss, hier und da gab es noch zivilisatorische Zwischenschritte. Und offenkundig führten Entwicklungsstufen auch keineswegs stets zielgerichtet oder gar linear voran und hinauf.

Wo das Gemüse in Nachbar:ins Garten prächtiger aussah, wo eigene Kornspeicher leer, jene der anderen hingegen voll waren, wo Brunnen versiegt oder jenseits der Grenzen Flüsse gestaut wurden, setzten häufig Konflikte und sogar Kriege ein – Ernährung ist fast immer auch politisch. Häufig folgten auf Phasen der Prosperität und Sicherheit Niedergang, Armut und Hunger. Ernährung war und ist dynamisch. Sie veränderte sich durch temporäre Instabilitäten, ökonomische oder klimatische Verwerfungen, durch epochale Zäsuren und langfristige Prozesse, durch Neolithische Revolution, Globalisierung und Industrialisierung. Essen und Trinken blieben im Wandel, im Kleinen wie im Großen, mal langsam und beharrlich, mal schnell und disruptiv. Vormoderne Agrargesellschaften waren jedoch stets Mangelgesellschaften, in denen es Überfluss selten gab, der wiederum meist kleinen Eliten vorbehalten blieb. Die Bevölkerungsmehrheit lebte hingegen mit der Sorge um das eigene Auskommen, mit Ernteausfällen und kargen Wintern. Heute wählen viele Menschen – zumindest in den früh industrialisierten Nationen des sogenannten ‚globalen Nordens‘ – ganzjährig aus einer kaum überschaubaren Fülle an Lebensmitteln und Verzehr-angeboten. Sie treffen rund 200 Ernährungsentscheidungen pro Tag: für oder gegen Geschmack und Gesundheit, Nachhaltigkeit und Geldbeutel, gemeinsame Mahlzeit und ‚Snack to go‘, Kalorien, Fette und Proteine, Muskeln und künftige Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Tierwohl, gesunde Böden und faire Preise, heimische Landwirtschaft und Exotik am Esstisch, Dis-

counter und Hofladen, Religion, Lebensstil und Identität, Tradition und Abenteuer, für den Kühlschrank als Gefühlsapotheke, gegen Lebensmittelverschwendung, für ‚Vorglühen‘ oder ‚Dry January‘. Angesichts neuer politischer Instabilitäten, Zölle, Konflikte und Kriege sowie düsterer Prognosen interdisziplinärer Klimawissenschaften könnte sich das vermeintliche Schlaraffenland der Gegenwart schon bald als kurze menschheitsgeschichtliche Ausnahmephase erweisen.

Ob nun aber Qual der Wahl oder Subsistenz- und Mangelwirtschaft – Essen und Trinken schreiben sich tief in Alltagskulturen ein. Was und wie, wo und wann wir essen und trinken, ist also keineswegs unmittelbarer Ausdruck von Hunger und Durst. Gewiss handelt es sich um menschliche Grundbedürfnisse, deren Befriedigung auch nur begrenzt Aufschub duldet. Und doch sind Essen und Trinken vor allem eines: Kultur.

Unsere Ernährung bildet ein höchst komplexes Bedeutungsgewebe, in dessen unzählige Fäden wir uns tagein und tagaus verstricken. Die Vergleichende Kulturwissenschaft ist insofern prädestiniert, jenes Dickicht in Augenschein zu nehmen, hier und da an einzelnen Fäden zu ziehen und diesem Wirrwarr schließlich Bedeutung und Sinn zu entlocken. Denn Ernährung ist selten rational. Sie dürfte im Alltag nur eingeschränkt den physiologischen Erkenntnissen einer Ökotrophologie oder den Empfehlungen ihrer Fachgesellschaften folgen. Wer verstehen will, was auf den Tisch kommt, oder wer im Spiegel unserer Ernährung mehr über die Spielregeln unserer Gesellschaft, über Macht und Hierarchien, soziale Gruppen, Traditionen und Identitäten, Werte und Moral herausfinden möchte, findet in den Sozial- und Kulturwissenschaften vielfältige Impulse und das methodische Rüstzeug für konkrete Forschung in gegenwartsbezogener und historischer Perspektive.

Schon früh widmete sich die Volkskunde, aus der das Vielnamenfach Vergleichende bzw. Empirische Kulturwissenschaft, Kulturanthropologie oder Europäische Ethnologie hervorgegangen ist, dem Essen und Trinken, den Fest- und Alltags Speisen, dem sozialen Akt der Mahlzeit. Am Beispiel von Lebensmitteln und Speisen wurden Kulturräume und Verbreitungswege nachvollzogen, der Einfluss der Industrialisierung auf den Alltag der Menschen erforscht und anderes mehr. Und doch blieb die disziplinäre Nahrungsforschung ein Themenfeld unter vielen. Nur wenige Fachkolleg:innen widmen ihre Arbeit primär und dauerhaft der Ernährung. Im 21. Jahrhundert dürfte indes niemand die kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung derart intensiv und kontinuierlich, interdisziplinär und

gleichsam öffentlichkeitswirksam geprägt haben wie Gunther Hirschfelder. Ihm ist der vorliegende Band gewidmet.

Prof. Dr. Gunther Hirschfelder studierte Geschichte, Volkskunde und Agrarwissenschaft in Bonn. 1992 wurde er mit einer Arbeit über die Kölner Handelsbeziehungen im Spätmittelalter an der Universität Trier promoviert. Nach einem Forschungsaufenthalt in Manchester folgten Assistentenjahre an der Universität Bonn und im Jahr 2000 die Habilitation über den Alkoholkonsum an der Schwelle zum Industriezeitalter. Nach Vertretungsprofessuren in Mainz und Bonn ist er seit 2010 Professor für Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg. Sein Forschungsschwerpunkt liegt auf der kulturwissenschaftlichen Ernährungs- und Agrarforschung in historischer sowie gegenwärtiger Perspektive.

Als Kulturwissenschaftler beschäftigte sich Hirschfelder bereits seit Beginn seiner akademischen Laufbahn immer wieder mit Ernährungsthemen: So streifte seine Dissertationsschrift über die Kölner Handelsbeziehungen im Spätmittelalter Nahrungs- und Genussmittel als Handelsgüter noch eher am Rande. Als Ergebnis seines Habilitationsprojekts legte er dann eine umfangreiche zweibändige Studie zum Alkoholkonsum zu Beginn des Industriezeitalters vor. Bereits in diesen Qualifikationsschriften zeigt sich eine grundlegende Herangehensweise der Forschungen von Gunther Hirschfelder: Er arbeitet stets historisch argumentierend und quellennah in Mikroperspektive, bezieht dabei aber immer die übergeordneten gesellschaftlichen Linien und vielfältigen Kontexte ein, in welche kulturelle Praktiken stets eingebunden sind.

Weit über die Grenzen der Vergleichenden Kulturwissenschaft hinaus ist Hirschfelder gefragter Experte für Ernährungskultur. Zumal er Standardwerke zur Geschichte der europäischen Esskultur, zur Kulturgeschichte des Bieres und zum Wandel des Fleischkonsums vorgelegt hat. Gemeinsam mit dem *Interdisziplinären Arbeitskreis für die Kulturforschung des Essens* verantwortete er zudem weithin rezipierte Bände etwa zu moralischen Fragen des Essens und Trinkens sowie zur Aushandlung von zukünftigen Nahrungskulturen. Ein Alleinstellungsmerkmal dürfte indes Gunther Hirschfelders begleitende mediale Präsenz sein. Es war und ist ihm stets ein besonderes Anliegen gewesen, die Ergebnisse kulturwissenschaftlicher Nahrungsforschung in die breitere Öffentlichkeit zu transportieren und für wechselnde Zielgruppen passend aufzubereiten – lange bevor dies in und von Universitäten als *Third Mission* neben Forschung und Lehre aktiv eingefordert wurde. Bereits in den 1990er Jahren schrieb er erste programmatische Texte zur fachlichen Medienarbeit und setzt diese vor allem bis heute

konsequent um, indem er insbesondere zu Fragen der Ernährung stets die Anfragen großer wie kleiner Medienhäuser zuverlässig beantwortet. Seine wissenschaftliche und mediale Arbeit entfaltete fortlaufend Resonanz und machte Hirschfelder auch abseits des akademischen Lebens zu einem äußerst präsenten Redner im Rahmen vielfältiger Veranstaltungen, zum gefragten Experten in Radio und Fernsehen, zum Ansprechpartner für Presse, Politik und Wirtschaftsverbände. Parallel verliefen intensive Vortrags- und Publikationstätigkeiten im engeren wissenschaftlichen Sinne.

Wenn aber im vorliegenden Band auf die Forschung von Gunther Hirschfelder Bezug genommen wird, so liegt dies vornehmlich darin begründet, dass er auch ein begnadeter akademischer Lehrer war und ist. Seit den 1990er Jahren prägt er als solcher Generationen von Studierenden in zahlreichen Lehr- und Projektveranstaltungen, immer wieder vor allem zu den Themenbereichen der Nahrungskultur. Unter seiner Betreuung wurden zahllose Seminar-, Modul- und Abschlussarbeiten vorgelegt. Auch mehrere Doktorarbeiten behandeln Fragen der Ernährungskultur mehr oder minder zentral. Gunther Hirschfelder weiß auf allen Qualifikationsstufen für kulturwissenschaftliche Perspektiven zu begeistern und betont stets die gesellschaftliche Relevanz, die es dabei im Blick zu behalten gilt. Es nimmt insofern kaum wunder, dass neben Hirschfelder inzwischen auch seine Schüler:innen ihre Expertise für Agrar- und Ernährungskulturen dies- und jenseits akademischer Berufsfelder einbringen.

Was hat dies nun alles mit vorliegendem Band zu tun? Ganz einfach: Anlass für dieses Buchprojekt ist ein Jubiläum, das in akademischer Tradition üblicherweise auch durch eine Festschrift geehrt wird. Wer aber Gunther Hirschfelder besser kennt, wird sich vielleicht fragen, welche Bedeutung er einem solchen Format wohl beimisst. Dementsprechend handelt es sich hier nicht um eine klassische Festschrift, eher um eine anlassbezogene Würdigung, begrenzt auf den engeren Kreis seiner Schüler:innen und verbunden mit dem Ansinnen, in Anlehnung an die Arbeiten des akademischen Lehrers genuine Fachperspektiven auf Ernährung, Kultur und Alltag aufzuzeigen. Ein kleiner Themenband, der kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung exemplifiziert und so vielleicht gerade auch einführend und in der Lehre nutzbar sein kann. Es ist ein Band, der über die Beiträge von Schüler:innen auch zur weiterführenden Lektüre der Publikationen Hirschfelders anregen kann – auch wenn es einer solchen Anregung bekanntlich kaum bedarf, kommt man an seinen Beiträgen zur Ernährungskultur doch ohnehin nicht vorbei.

Die hier versammelten Texte bieten in ihrer Zusammenschau vielfältige Impulse, sich dem Potenzial einer kulturwissenschaftlichen Nahrungsforschung zu öffnen, das gerade auch Gunther Hirschfelder immer wieder grundlegend formuliert und forschungspraktisch aufgezeigt hat. Der Band möchte insofern dazu beitragen, die Ansätze, Methoden und Befunde der Vergleichenden Kulturwissenschaft auf Basis seines breiten Oeuvres zur Ess- und explizit auch Trinkkultur fortzuschreiben.

Die inhaltliche Strukturierung und Fokussierung auf Ernährung ist eng an den Jubilar gebunden, ebenso die Auswahl der Beiträger:innen. Es sind ausnahmslos Schüler:innen von Gunther Hirschfelder, die in seinen Bonner und Regensburger Jahren kulturwissenschaftlich ausgebildet und für die sozio-kulturellen Bedeutungsgewebe der Ernährung sensibilisiert wurden. Die Beiträge bieten insofern keinen abschließenden Überblick zum Feld kulturwissenschaftlicher Nahrungsforschung, wohl aber greifen sie in der Vielfalt von Themen, Argumentationen und Impulsen die Arbeit von Gunther Hirschfelder auf und führen sie ein Stück weit fort.

Wäre dieser Band eine klassische Festschrift, so wäre das Projekt ein ungleich umfassenderes gewesen, die Beiträger:innen und Beiträge, vertretenen Disziplinen und Themen weitaus vielfältiger, das Inhaltsverzeichnis bedeutend länger und die Buchdeckel schon aufgrund einer ausufernden *Tabula Gratulatoria* weiter auseinander. Die Herausgeber:innen haben sich ganz bewusst für eine Alternative entschieden. Und auch die Schüler:innen sind angesichts ihrer großen Zahl nur exemplarisch vertreten – nur einige konnten wir einbinden, mussten auswählen, haben gewiss manche übersehen, manche nicht erreicht oder gewinnen können, zumal die Auslastung allerorten groß ist. Auch eine *Tabula Gratulatoria* könnte nur unvollständig bleiben, gleichwohl sich mit zunehmender Nähe des Anlasses die Anfragen häuften. Kein Wunder, denn wer wie Gunther Hirschfelder nicht nur die Ernährung, sondern auch die Bräuche und Rituale im Jahres- und Lebenslauf derart beforscht, bleibt eben auch hinsichtlich ritueller Übergänge und akademischer Traditionen nicht wirklich unter dem Radar. Und so ist der vorliegende Band eben nur vielleicht (k)eine Festschrift.

Sicher hätte Gunther Hirschfelder die einleitenden thematischen Überblicksabsätze dieses Vorwortes viel treffender formuliert. Die historischen Entwicklungslinien mit ihren kulturwissenschaftlichen Interpretationen ebenso wie Einordnungen aktueller Phänomene lassen sich in seinen Publikationen in unterschiedlicher Breite und Tiefe nachlesen. Das online zugängliche Medienarchiv seiner Beiträge ist zudem umfangreich und wächst beinahe täglich weiter. Sein langjähriges Mentorat in wissenschaftlichen

Fragen war und ist für unser Denken und Forschen prägend. Gunther Hirschfelder legt den Fokus neben inhaltlicher Präzision und wissenschaftlicher Innovation immer wieder und ganz bewusst auch auf eine andere Ebene, die im Wissenschaftssystem viel zu selten derart konsequent berücksichtigt wird: auf das Menschliche, auf die Individuen, die ihm begegnen. Das macht ihn aus unserer Sicht zu einem ganz besonderen akademischen Lehrer. Er hat durch sein Wesen und sein Wissen zahlreiche Biografien nachhaltig geprägt – durch kleine Impulse, Anerkennung und Motivation ebenso wie durch Fürsorge in ‚akademischen Krisenzeiten‘.

Lieber Gunther, dieser Band ist Dir gewidmet. Ob Du willst oder nicht. Wir haben in vielerlei Hinsicht zu danken – im Sinne dieses Themenbands nicht zuletzt dafür, uns für die Vergleichende Kulturwissenschaft und die Nahrungsforschung nachhaltig begeistert zu haben.

Januar 2026

Lars Winterberg, Lina Franken und Barbara Wittmann

Inhaltsverzeichnis

Daniel Drascek

„Genuss ist eine Sünde wert“
Grußwort des Regensburger Teams für Vergleichende
Kulturwissenschaft 15

Kulturelle Differenzierungen in Nahrungskulturen

Manuel Trummer

„Good people drink good beer“
Zur Ästhetisierung von Genuss und Ernährung am Beispiel von
Craft Beer 19

David Johannes Berchem

Die Stadionwurst
Ein Kulturgut im Fußball zwischen Tradition und Transformation 35

Bastian Fleermann

Argwohn und Kehlschnitt
Der nichtjüdische Blick auf das rituelle Schächten im Rheinland 51

Patrick Pollmer

Cultural fluid flow regimes
Limonaden-Logiken in der Heil- und Pflegeanstalt Regensburg
(1918–1937) 73

Ernährung im Spannungsfeld von Ökonomie, Politisierung und Digitalität

Barbara Wittmann

Ob uns Pizza retten kann?
Valorisierung und Instrumentalisierung von Ernährung im Kontext
des immateriellen Kulturerbes 93

Alexandra Regiert

Zurück an den Herd – zurück zur ‚guten alten Zeit‘?
Die kochende Vollzeit-Hausfrau als retrotopisches Ideal der
Tradwife-Community 109

Nicolas Kayser-Bril

What are Postcolonial Food Studies? 127

Alexander Boden

Essen und Technik
Kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung in der
Verbraucherinformatik 139

Jan Grossarth

Der Gegner des Guten ist das zweifelsfrei Gute:
Über die Bewertung der Nachhaltigkeit und notwendige
Ergänzungen durch die Kulturhermeneutik 153

Essen und Trinken in Gemeinschaft, Brauch und Ritual

Jana Stöxen

Bis der Tisch sich biegt
Feiertägliche Esskultur, Gemeinschaft und performing abundance
im moldauisch-transnationalen Feld 173

Katrin Bauer

Von verbotenen Lebensmitteln, außeralltäglichen Genüssen und
gemeinsamem Essen
Perspektiven auf ein Projekt zur Gemeinschaftsverpflegung 191

Johannes J. Arens

Überraschungsmenü
Forschungsdiesiderat zur Spitzengastronomie in der
kulturwissenschaftlichen Nahrungsforschung 203

Lina Franken

Saalbetriebe als Kulturbetriebe
Normative Setzungen in der Speisenauswahl bei Feierlichkeiten in
Gaststätten mit angeschlossenem Saalbetrieb 221

Moritz Jungbluth

„Ist gelöscht der wilde Brand, dann heisst’s: ‚Frisch das Glas zur
Hand!‘“
Anmerkungen zum Alkoholkonsum im Feuerwehrwesen bis 1938 235

Autor:innen-Informationen 253

