

**Dr. Uwe Spiekermann** Wissenschaftlicher Assistent:

**Anschrift**

Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte  
Georg-August-Universität Göttingen  
Platz der Göttinger Sieben 5  
37073 Göttingen

Telefon +49-(0)551-39-12434  
Fax +49-(0)551-39-12433  
eMail Uwe.Spiekermann@wiwi.uni-goettingen.de



**Zur Zeit beurlaubt.**

(Schüler von [Teuteberg](#))

<http://wiwi.uni-goettingen.de/wsg/Institut/Spiekermann.html>



31.03.2008\_Dr. Spiekermann Vizedirektor des DHI Washington

Dr. Uwe Spiekermann wechselt zum 01. April 2008 für zunächst zwei Jahre als Vizedirektor an das Deutsche Historische Institut in Washington. Er wird für diese Zeit von seiner Stelle am Institut beurlaubt; die Vertretung übernimmt Dr. des. Alexander Engel. Die Göttinger Mailadresse von Dr. Spiekermann bleibt weiterhin in Betrieb.

[http://www.ghi-dc.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=168&Itemid=130](http://www.ghi-dc.org/index.php?option=com_content&view=article&id=168&Itemid=130)

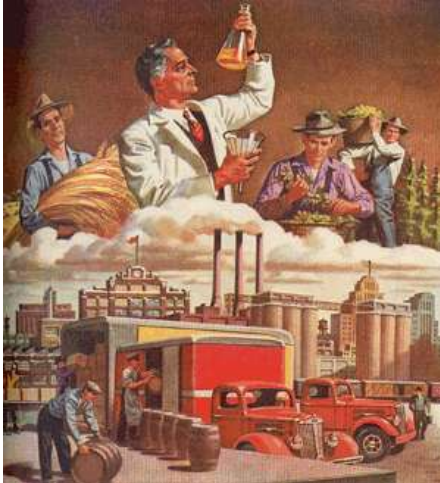
## Concepts of Quality



Standardization and Commercialization during the Twentieth Century in Transnational Perspective

[Dr. Uwe Spiekermann](#)

Quality is everywhere. Most products and services today must adhere to the minimum quality



Quality is a Scientific Fact, Time 47 (1946), no. 20, p. 37.

standards established by the International Organization for Standardization (ISO). Since 1987, ISO 9000 standards have served as the basis of quality management structures used around the world and have regulated international trade and production. The ISO has broadened its formal concepts of quality in recent years by developing advanced standards for environmentally and ethically sound production. This has been widely criticized, however, as an imposition of expensive "Western" norms. Quality standards are supposed to stand for "the totality of characteristics of an entity that bear on its ability to satisfy stated and implied needs", not for different values. Formal definitions of quality facilitate trade and the sharing of technology and good management practices. But even if the utility of such definitions is generally acknowledged, the process of negotiating them remains difficult and controversial.

The ISO's norms were established for the most part in the past two decades, but the struggle to define quality can be traced back to the nineteenth century. The division of labor, mass production of consumer goods, and intensified global trade spurred the first attempts to give formal definition to the concept of quality during the early industrial era. Uwe Spiekermann's research project will analyze and compare the establishment, use and change of quality concepts set by firms, branches, states and NGOs since the late nineteenth century in a transnational perspective. It will try to explore the problem of values in emerging consumer markets and international trade, discuss the cultural background of economic success, and reinvestigate globalization both as a learning process on cultural self-definitions and as finding the lowest common denominator in formal standardization.

09.12.2008\_Dr. Uwe Spiekermann erfolgreich habilitiert

Dr. Uwe Spiekermann hielt am 17.12.2008 seine öffentliche Probevorlesung über "Blut und Alkohol. Verkehrspolitik, Rassenideologie und Gerichtsmedizin während der NS-Zeit". Die Habilitationskommission der Philosophischen Fakultät verlieh ihm anschließend die *Venia Legendi* für Neuere und Mittlere Geschichte. Vorangegangen war die Habilitationsschrift "Künstliche Kost. Die Genese der modernen Ernährung in der Wissens- und Konsumgesellschaft Deutschlands 1880-2000" sowie das Habilitations-Colloquium über "Ordnung für alle? Das Ringen um die vertikale Preisbindung in der Bundesrepublik Deutschland".

1983-1990: Studium der Neueren Geschichte, Politikwissenschaft und Publizistik an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster

- 1990-1994: Wissenschaftlicher Mitarbeiter in einem DFG-Forschungsprojekt zur Ernährungsgeschichte 1880-1930 an der WWU Münster
- 1996: Promotion an der WWU Münster, Lehrstuhl für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der Philosophischen Fakultät (Prof. Dr. Hans J. Teuteberg)
- 1996-1997: Research Fellow an der University of Exeter, Department of Geography

- 1997-1998: Postdoc-Stipendiat, dann Wissenschaftlicher Mitarbeiter der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Stiftung für gesunde Ernährung, Heidelberg
- 1998-1999: Lehrauftrag an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg, Fachbereich HTW (Hauswirtschaftslehre)
- 1998: Auszeichnung mit dem Stinnes-Award (1. Preis)
- 1998-2001: Geschäftsführer der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Stiftung für gesunde Ernährung, Heidelberg
- Ab 1.4.2001: Wissenschaftlicher Assistent am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Georg-August-Universität Göttingen

### **Ehrenämter und Mitgliedschaften in Gremien**

- Geschäftsführer des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens (seit 1997)
- Mitherausgeber der "Zeitschrift für Ernährungsökologie" (seit 2000)

### **Selbständige Schriften**

- Basis der Konsumgesellschaft. Geschichte des modernen Kleinhandels in Deutschland 1850-1914, München 1999 (Schriftenreihe zur Zeitschrift für Unternehmensgeschichte, Bd. 3).
- Warenhaussteuer in Deutschland. Mittelstandsbewegung, Kapitalismus und Rechtsstaat im späten Kaiserreich, Frankfurt a.M. u. a. 1994.

### **Herausgegebene Schriften**

- (Gemeinsam mit Gesa U. Schönberger) Ernährung in Grenzsituationen. Berlin/Heidelberg/New York 2002.
- (Gemeinsam mit Gesa U. Schönberger) Die Zukunft der Ernährungswissenschaft, Berlin/Heidelberg/New York 2000.
- (Gemeinsam mit Dirk Reinhardt und Ulrike Thoms) Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt a.M. u. a. 1993.

### **Beiträge zu Sammelbänden**

- Demokratisierung der guten Sitten? Essen als Kult und Gastro-Erlebnis, in: ESCHER, Felix/BUDEBERG, Claus (Hg.): Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur, Zürich 2003 (Zürcher Hochschulforum, Bd. 34) (i.E.).
- Das Deftige für den Mann, das Leichte für die Frau? Über den Zusammenhang von Ernährung und Geschlecht im 20. Jahrhundert, in: JAHN, Ingeborg/VOIGT, Ulla (Hg.): Essen mit Leib und Seele. Theorie und Praxis einer ganzheitlichen Ernährung, Bremen 2002 (Beiträge der Bremer Volkshochschule zur Erwachsenenbildung, Bd. 2), 51-74.
- Deutsche Küche - eine Fiktion. Regionale Verzehrunterschiede im 20. Jahrhundert, in: GEDRICH, Kurt/OLTERS DORF, Ulrich (Hg.): Ernährung und Raum. Regionale und ethnische Ernährungsweisen in Deutschland, Karlsruhe 2002, 47-73.
- Lifestyle und Kaffee. Kaffeebars als Trendprodukt der Jahrtausendwende, in: DIETRICH, Eva/ROSSFELD, Roman (Hg.): Am Limit. Kaffeegenuss als Grenzerfahrung, Zürich 2002, 106-119.
- Das Andere verdauen. Begegnungen von Ernährungskulturen, in: SPIEKERMANN, Uwe/SCHÖNBERGER, Gesa U. (Hg.): Ernährung in Grenzsituationen, Berlin/Heidelberg/New York 2002, 89-105.
- Historische Entwicklung der Ernährungsziele in Deutschland. Ein Überblick, in: OLTERS DORF, Ulrich/GEDRICH, Kurt (Hg.): Ernährungsziele unserer Gesellschaft. Die Beiträge der Ernährungsverhaltenswissenschaft, Karlsruhe 2001, 97-112.
- Der Naturwissenschaftler als Kulturwissenschaftler . Das Beispiel Werner Kollaths, in: NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois/WILD, Rainer (Hg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und Kulturwissenschaften im Gespräch, Frankfurt a.M./New York 2001, 247-274.
- Window-display advertising in German cities during the 19th century. A Story of an enduring success, in: WISCHERMANN, Clemens/SHORE, Elliott (Ed.): Advertising and the European City: Historical Perspectives, London/New York 2000, 139-171.
- Pfade in die Zukunft? Entwicklungslinien der Ernährungswissenschaft im 19. und 20. Jahrhundert, in: SCHÖNBERGER, Gesa U./SPIEKERMANN, Uwe (Hg.): Die Zukunft der Ernährungswissenschaft, Berlin/Heidelberg/New York 2000, 23-46.
- Rationalisierung, Leistungssteigerung und "Gesundheit". Der Handel in Deutschland zwischen den Weltkriegen, in: HAVERKAMP, Michael/TEUTEBERG, Hans-Jürgen (Hg.): Unterm Strich. Von der Winkelkrämerei zum E-Commerce, Bramsche 2000, 191-210.
- Nahrung und Kultur, in: Zwischen öko-Kost und Designer Food: Ernährung im 21. Jahrhundert. Tagungsband zum 2. aid-Forum am 1. Juni 1999 in Bonn, Bonn 1999, 7-13.

- Europäische Küchen. Eine Bestandsaufnahme, in: KÖPKE, Wulf/SCHMELZ, Bernd (Hg.): Das gemeinsame Haus Europa. Handbuch zur europäischen Kulturgeschichte, München 1999, 801-817.
- Theft and thieves in German department stores, 1895-1930: a discourse on morality, crime and gender, in: CROSSICK, Geoffrey/JAUMAIN, Serge (Ed.): Cathedrals of Consumption. The European Department Store, 1850-1939, Aldershot 1999, 135-159.
- Ernährung heute - Was, wie und wo essen wir?, in: Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung, hg. v. d. Dr. Rainer Wild-Stiftung, Münster 1999, 41-56.
- Gesunde Ernährung im Spiegel von Karikaturen der Jahrhundertwende. Das Beispiel der "Fliegenden Blätter", in: Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung, hg. v. d. Dr. Rainer Wild-Stiftung, Münster 1999, 61-82.
- Food Quality in a changing social environment. A historical perspective, in: GRIMME, L. H[orst]/DUMONTET, S[tefano] (Hg.): Food Quality, Nutrition and Health, Berlin/Heidelberg/New York 2000, 37-48.
- Was kann die Geschichtswissenschaft zur Analyse gegenwärtigen Ernährungsverhaltens beitragen?, in: BODENSTEDT, Andreas u. a.: Materialien zur Ermittlung von Ernährungsverhalten, Karlsruhe 1997, 13-21.
- Nahrung und Ernährung im Industriezeitalter. Ein Rückblick auf 25 Jahre historisch-ethnologischer Ernährungsforschung (1972-1996), in: BODENSTEDT, Andreas u. a.: Materialien zur Ermittlung von Ernährungsverhalten, Karlsruhe 1997, 35-73.
- (Gemeinsam mit Dirk Reinhardt) Die "Zeitschrift für Volksernährung" 1925-1939. Geschichte und bibliographische Erschließung, in: BODENSTEDT, Andreas u. a.: Materialien zur Ermittlung von Ernährungsverhalten, Karlsruhe 1997, 74-186.
- Zeiteinsparungen: Lebensmittelkonservierung zwischen Haushalt und Industrie 1880-1940, in: Ernährungskultur im Wandel der Zeiten, hg. v. KATALYSE e.V. und BUNTSTIFT e.V., Köln 1997, 30-42.
- Regionale Verzehrunterschiede als Problem der Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Räume und Strukturen im Deutschen Reich 1900-1940, in: TEUTEBERG, Hans Jürgen/NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, 247-282.
- Zur Geschichte des Milchkleinhandels in Deutschland im 19. Jahrhundert, in: OTTENJANN, Helmut/ZIESSOW, Karl-Heinz (Hg.): Die Milch. Geschichte und Zukunft eines Lebensmittels, Cloppenburg 1996, 91-109.
- Rationalization as a permanent Task. The German Food Retail Trade in the Twentieth Century, in: HARTOG, Adel P. den (Ed.): Food Technology, Science and Marketing: European Diet in the Twentieth Century, Edinburgh 1995, 200-220.
- Household Budgets as Sources of Food History. A Methodological Overview, in: FEICHTINGER, Elfriede/KÖHLER, Barbara (Ed.): Current Research into Eating Practices. Contribution of Social Sciences, Frankfurt a.M. 1995 (Schriftenreihe der AGEV, Bd. 10), 88-90.
- Elitenkampf um die Werbung. Staat, Heimatschutz und Reklameindustrie im frühen 20. Jahrhundert, in: BORSCHIED, Peter/WISCHERMANN, Clemens (Hg.): Bilderwelt des Alltags. Werbung in der Konsumgesellschaft des 19. und 20. Jahrhunderts, Stuttgart 1995, 126-149.
- Medium der Solidarität. Die Werbung der Konsumgenossenschaften 1903-1933, in: BORSCHIED, Peter/WISCHERMANN, Clemens (Hg.): Bilderwelt des Alltags. Werbung in der Konsumgesellschaft des 19. und 20. Jahrhunderts, Stuttgart 1995, 150-189.
- The retail milk trade in transition: a case study of Munich, 1840-1913, in: LYSAGHT, Patricia (Ed.): Milk and milk products. From Medieval to Modern Times. Proceedings of the Ninth International Conference on Ethnological Food Research, Edinburgh 1994, 71-93.
- (Gemeinsam mit Dörthe Stockhaus) Konsumvereinsberichte - Eine neue Quelle der Ernährungsgeschichte, in: REINHARDT, Dirk/SPIEKERMANN, Uwe/THOMS, Ulrike (Hg.): Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt a.M. u. a. 1993, 86-112.
- Haushaltsrechnungen als Quellen der Ernährungsgeschichte. Überblick und methodischer Problemaufriss, in: REINHARDT, Dirk/SPIEKERMANN, Uwe/THOMS, Ulrike (Hg.): Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt a.M. u. a. 1993, 51-85.
- Häuslicher Suppenverzehr im Wandel, in: TEUTEBERG, Hans J. u. a.: Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie. Kleine Geschichte der Fleischbrühe, Stuttgart 1990 (Zeitschrift für Unternehmensgeschichte, Beih. 70), 78-91

- (Gemeinsam mit Hans J. Teuteberg, Karl-Peter Ellerbrock, Ulrike Thoms und Angela Zatsch) Die Rolle von Fleischextrakt, Bouillonwürfeln und Speisewürze für die Ausbildung der Ernährungswissenschaften und der Lebensmittelindustrie im 19. Jahrhundert, in: STUTE, Rolf (Hg.): Lebensmittelqualität: Wissenschaft und Technik, Weinheim 1989, 29-46.

### **Zeitschriftenartikel**

- Versorgung in der Volksgemeinschaft. Näherungen an den "deutschen" Handel der NS-Zeit, *Le Mouvement Social* 2002 (i. E.).
- Functional Food. Zur Vorgeschichte einer "modernen" Produktgruppe, *Ernährungs-Umschau* 49, 2002, 182-188.
- (Gemeinsam mit Gesa U. Schönberger) Wie alternativ ist alternativ? Ernährungsweisen als Ausdruck gesellschaftlichen Wandels, *Ernährungs-Umschau* 48, 2001, 442-444, 446.
- Der Markt für Functional Food. Überblick, Bedeutung, Perspektiven, Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. *Mitteilungen H. 8*, 2001, 25-36.
- Vollkornbrot in Deutschland. Regionalisierende und nationalisierende Deutungen und Praktiken während der NS-Zeit, *Comparativ* 11, 2001, 27-50.
- Vollkorn für die Führer. Zur Geschichte der Vollkornbrotspolitik im "Dritten Reich", 1999. *Zeitschrift für Sozialgeschichte des 20. und 21. Jahrhunderts* 16, 2001, 91-128.
- "Fleisch giebt Fleisch!". Zur Geschichte der Tiermehlverfütterung in Deutschland vor dem Zweiten Weltkrieg, *Zeitschrift für Ernährungsökologie* 2, 2001, 7-9.
- Die Lust am Anderssein. Alternative Ernährung als Lebensstil, *UGB-Forum* 18, 2001, 19-21.
- Verlust der Sinne? Riechen und Schmecken im Wandel, Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. *Mitteilungen H. 7*, 2000, 33-39.
- Propheten und Apokalyptiker. Ein Rückblick auf die Diskussion über grüne Gentechnik im späten 20. Jahrhundert, Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. *Mitteilungen H. 6*, 2000, 30-46.
- Europas Küchen. Eine Annäherung, Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. *Mitteilungen H. 5*, 2000, 31-47.
- Bruch mit der alten Ernährungslehre. Die Entdeckung der Vitamine und ihre Folgen, Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. *Mitteilungen H. 4*, 1999, 16-20.
- (Gemeinsam mit Gesa Schönberger) Vorstellungen, Wünsche und Ziele von Studienanfängern der Oecotrophologie an der Justus-Liebig-Universität Gießen, *Ernährungs-Umschau* 45, 1998, 268-272. Auch in: *Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung*, hg. v. d. Dr. Rainer Wild-Stiftung, Münster 1999, 139-148.
- Ernährungstrends und Eßkultur. Anmerkungen zur Gegenwart und Zukunft unserer täglichen Kost, *Fundus* 6, 1999, H. 4, 38-39.
- Markt, Mensch und Ernährung. Eine Skizze, *Lebendige Erde* 50, 1999, H. 6, 20-23.
- "Hereinspaziert in die Welt Ihrer Träume!" Das Warenhaus als Ort des Konsums, *Praxis Geschichte* 11, 1998, H. 4, 36-39.
- Was ist Lebensmittelqualität? Ein historischer Rückblick, *Ernährungs-Umschau* 45, 1998, 198-200, 203-205.
- Rationalisierung als Daueraufgabe. Der deutsche Lebensmitteleinzelhandel im 20. Jahrhundert, *Scripta Mercaturae* 31, 1997, 69-128.
- Die Ernährung städtischer Arbeiter in Baden an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert. Monotone Einheit oder integrative Vielheit?, *Internationale wissenschaftliche Korrespondenz zur Geschichte der deutschen Arbeiterbewegung* 32, 1996, 453-483.
- Grundlagen der modernen Getränkemkultur. Ein historischer Rückblick, *Aktuelle Ernährungsmedizin* 21, 1996, 29-39. Auch in: *Was wir so alles trinken - Getränke in der Ernährung*, hg. v.d. Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Sektion Baden-Württemberg, Frankfurt a.M. 1996, 15-36.
- Suppe im Wandel. Zur Karriere einer Alltagsspeise, *Historicum* 1995, Herbstnr., 15-21.
- Haushaltsrechnungen als Schlüssel zum Familienleben? Ein historischer Rückblick, *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 42, 1994, 154-160.
- Abschied von der Selbstversorgung. Eine Skizze zur Geschichte der Nahrungsmittelproduktion, *Politische ökologie* 12, Bd. 35, 1994, 26-30.
- Milchkleinhandel im Wandel. Eine Fallstudie zu München, 1840-1913, *Scripta Mercaturae* 27, 1993, 91-144.

### **Lehrveranstaltungen Aktuelles Semester (Sommersemester 2003)**

- [Einzelhandel in Deutschland](#)
- [\[Proseminar:\] Geschichte der Ernährungsindustrie im 19. und 20. Jahrhundert](#)

### **Wintersemester 2002/2003**

- [\[Proseminar:\] Arbeitskraft Frau. Hausarbeit und Erwerbstätigkeit in Deutschland im 19. und 20. Jahrhundert](#)
- [\[Proseminar:\] Wirtschaftsgeschichte der DDR](#)

#### Sommersemester 2002

- [\[Proseminar:\] Agrargeschichte des 20. Jahrhunderts](#)
- [\[Proseminar:\] Geschichte des Mülls und der Abfallentsorgung](#)

#### Wintersemester 2001/2002

- [\[Übung:\] Wirtschafts- und Unternehmensgeschichte des 19. und 20. Jahrhunderts](#)
- [\[Proseminar:\] Einführung in die Wirtschafts- und Sozialgeschichte: Die Historische Schule der Nationalökonomie](#)

#### Sommersemester 2001

- [\[Übung:\] Wirtschafts- und Sozialgeschichte Westdeutschlands 1945-1990](#)
- [\[Proseminar:\] Geschichte des Einzelhandels im 19. Jahrhundert](#)
- 
- 
- [Virtual Library Deutschland: Sektion Wirtschafts- und Sozialgeschichte](#)
- [H-Soz-u-Kult: Informationsdienst für die Sozial- und Kulturgeschichte](#)
- [Erlanger Historikerseite: Umfassender Einstieg in die Fachrecherche](#)
- [Nachrichtendienst für Historiker: Aktuelle Presseschau](#)
- [Paperball: Aktuelles Presseschau in Tages- und Wochenzeitungen](#)
- [Zeitschriftendatenbank: Verfügbare Zeitschriftenbestände in der Bundesrepublik Deutschland](#)
- [Karlsruher Virtuelle Bibliothek: Umfassendstes Bücherbestandsverzeichnis in der Bundesrepublik Deutschland](#)
- [Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens](#)  
(dann Aktivitäten und Arbeitskreis anklicken)
- [Dr. Rainer Wild-Stiftung: Kostenlose Downloads zur interdisziplinären Ernährungsforschung und Ernährungsgeschichte](#)  
(dann Publikationen anklicken)
- 

<http://wiwi.uni-goettingen.de/wsg/Institut/Spiekermann.html>  
eingesehen am 6.09.2005

**Dr. Uwe Spiekermann** - Publikationen

Im elektronischen Buchhandel



### Selbständige Schriften

Basis der Konsumgesellschaft. Geschichte des modernen Kleinhandels in Deutschland 1850-1914, München 1999 (Schriftenreihe zur Zeitschrift für Unternehmensgeschichte, Bd. 3).

Warenhaussteuer in Deutschland. Mittelstandsbewegung, Kapitalismus und Rechtsstaat im späten Kaiserreich, Frankfurt a.M. u. a. 1994.

### Herausgegebene Schriften

(Gemeinsam mit Gesa U. Schönberger) Ernährung in Grenzsituationen, Berlin/Heidelberg/New York 2002.

(Gemeinsam mit Gesa U. Schönberger) Die Zukunft der Ernährungswissenschaft, Berlin/Heidelberg/New York 2000.

(Gemeinsam mit Dirk Reinhardt und Ulrike Thoms) Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt a.M. u.a. 1993.

### Beiträge zu Sammelbänden (Auswahl)

From Neighbour to Customer. Retailer-Consumer Relations in 20th Century Germany, in: TRENTMANN, Frank (Hg.): The Making of the Consumer: Knowledge, Power, and Identity in the Modern World, Cambridge 2005, 147-174 (i.E.).

Warenwelten. Die Normierung der Nahrungsmittel in Deutschland 1880-1930, in: Essen- und Trinken in der Moderne, hg. v. d. Volkskundlichen Kommission für Westfalen, Münster 2005 (i.E.).

Die Edeka. Entstehung und Wandel eines Handelsriesen, in: LUMMEL, Peter/DEAK, Alexandra (Hg.): Einkaufen! Eine Geschichte des täglichen Bedarfs, Berlin 2005, 93-102.

Das Warenhaus, in: GEISTHÖVEL, Alexa/KNOCH, Habbo (Hg.): Orte der Moderne. Erfahrungswelten des 19. und 20. Jahrhunderts, Frankfurt a.M./New York 2005, 207-217.

Der Agrarbetrieb, in: GEISTHÖVEL, Alexa/KNOCH, Habbo (Hg.): Orte der Moderne.



Erfahrungswelten des 19. und 20. Jahrhunderts, Frankfurt a.M./New York 2005, 109-117.

Mixed Diet in Europe. A historical overview, in: ELMADFA, Ibrahim (Hg.): Diet Diversification and Health Promotion, Basel 2005 (Forum of Nutrition, Bd. 57), 11-35.

Ordnungsräume. Zur Geschichte der Ernährungsempfehlungen im 19. und 20. Jahrhundert, in: SCHWARZ, Mathias (Hg.): Fleisch oder Nudeln? Ernährungsempfehlungen auf Schlingerkurs, Kassel 2005, 103-117.

Von der Agriculture zur Ernährungskultur. Eine begriffsgeschichtliche Analyse, in: Ernährung und Gesellschaft. 26. Wissenschaftliche Arbeitstagung der AGEV, Bonn-Bad Godesberg 2004, 38-53.

Von Ernährungszielen zu Leitbildern für den Alltag. Rückfragen aus kulturwissenschaftlicher Perspektive, in: HAYN, Doris/EMPACHER, Claudia (Hg.): Ernährung anders gestalten. Leitbilder für eine Ernährungswende, München 2004, 18-23, 148-149.

Rationalitäten in Widerstreit. Bildung von Präferenzen am Beispiel des deutschen Lebensmittelmarktes, in: BERGHOFF, Hartmut/VOGEL, Jakob (Hg.): Wirtschaftsgeschichte als Kulturgeschichte. Dimensionen eines Perspektivenwechsels, Frankfurt a. M./New York 2004, 197-217.

Demokratisierung der guten Sitten? Essen als Kult und Gastro-Erlebnis, in: ESCHER, Felix/BUDEBERG, Claus (Hg.): Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur, Zürich 2003 (Zürcher Hochschulforum, Bd. 34), 53-83.

Das Deftige für den Mann, das Leichte für die Frau? Über den Zusammenhang von Ernährung und Geschlecht im 20. Jahrhundert, in: JAHN, Ingeborg/VOIGT, Ulla (Hg.): Essen mit Leib und Seele. Theorie und Praxis einer ganzheitlichen Ernährung, Bremen 2002 (Beiträge der Bremer Volkshochschule zur Erwachsenenbildung, Bd. 2), 51-74.

Deutsche Küche - eine Fiktion. Regionale Verzehrunterschiede im 20. Jahrhundert, in: GEDRICH, Kurt/OLTERSDORF, Ulrich (Hg.): Ernährung und Raum. Regionale und ethnische Ernährungsweisen in Deutschland, Karlsruhe 2002, 47-73.

Lifestyle und Kaffee. Kaffeebars als Trendprodukt der Jahrtausendwende, in: DIETRICH, Eva/ROSSFELD, Roman (Hg.): Am Limit. Kaffee Genuss als Grenzerfahrung, Zürich 2002, 106-119.

Das Andere verdauen. Begegnungen von Ernährungskulturen, in: SPIEKERMANN, Uwe/SCHÖNBERGER, Gesa U. (Hg.): Ernährung in Grenzsituationen, Berlin/Heidelberg/New York 2002, 89-105.

Historische Entwicklung der Ernährungsziele in Deutschland. Ein Überblick, in: OLTERSDORF, Ulrich/ GEDRICH, Kurt (Hg.): Ernährungsziele unserer Gesellschaft. Die Beiträge der Ernährungsverhaltenswissenschaft, Karlsruhe 2001, 97-112.

Der Naturwissenschaftler als Kulturwissenschaftler. Das Beispiel Werner Kollaths, in: NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois/WILD, Rainer (Hg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und Kulturwissenschaften im Gespräch, Frankfurt a.M./New York 2001, 247-274.

Window-display advertising in German cities during the 19th century. A Story of an enduring success, in: WISCHERMANN, Clemens/SHORE, Elliott (Ed.): Advertising and the European City: Historical Perspectives, London/New York 2000, 139-171.

Pfade in die Zukunft? Entwicklungslinien der Ernährungswissenschaft im 19. und 20. Jahrhundert, in: SCHÖNBERGER, Gesa U./SPIEKERMANN, Uwe (Hg.): Die Zukunft der



Ernährungswissenschaft, Berlin/Heidelberg/New York 2000, 23-46.

Rationalisierung, Leistungssteigerung und "Gesundung". Der Handel in Deutschland zwischen den Weltkriegen, in: HAVERKAMP, Michael/TEUTEBERG, Hans-Jürgen (Hg.): Unterm Strich. Von der Winkelkrämerei zum E-Commerce, Bramsche 2000, 191-210.

Food Quality in a changing social environment. A historical perspective, in: GRIMME, L. H[orst]/DUMONTET, S[tefano] (Hg.): Food Quality, Nutrition and Health, Berlin/Heidelberg/New York 2000, 37-48.

Nahrung und Kultur, in: Zwischen Öko-Kost und Designer Food: Ernährung im 21. Jahrhundert. Tagungsband zum 2. aid-Forum am 1. Juni 1999 in Bonn, Bonn 1999, 7-13.

Europäische Küchen. Eine Bestandsaufnahme, in: KÖPKE, Wulf/SCHMELZ, Bernd (Hg.): Das gemeinsame Haus Europa. Handbuch zur europäischen Kulturgeschichte, München 1999, 801-817.

Theft and thieves in German department stores, 1895-1930: a discourse on morality, crime and gender, in: CROSSICK, Geoffrey/JAUMAIN, Serge (Ed.): Cathedrals of Consumption. The European Department Store, 1850-1939, Aldershot 1999, 135-159.

Eßkultur heute - Was, wie und wo essen wir?, in: Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung, hg. v. d. Dr. Rainer Wild-Stiftung, Münster 1999, 41-56.

Gesunde Ernährung im Spiegel von Karikaturen der Jahrhundertwende. Das Beispiel der "Fliegenden Blätter", in: Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung, hg. v. d. Dr. Rainer Wild-Stiftung, Münster 1999, 61-82.

Was kann die Geschichtswissenschaft zur Analyse gegenwärtigen Ernährungsverhaltens beitragen?, in: BODENSTEDT, Andreas u. a.: Materialien zur Ermittlung von Ernährungsverhalten, Karlsruhe 1997, 13-21.

Nahrung und Ernährung im Industriezeitalter. Ein Rückblick auf 25 Jahre historisch-ethnologischer Ernährungsforschung (1972-1996), in: BODENSTEDT, Andreas u. a.: Materialien zur Ermittlung von Ernährungsverhalten, Karlsruhe 1997, 35-73.

(Gemeinsam mit Dirk Reinhardt) Die "Zeitschrift für Volksernährung" 1925-1939. Geschichte und bibliographische Erschließung, in: BODENSTEDT, Andreas u. a.: Materialien zur Ermittlung von Ernährungsverhalten, Karlsruhe 1997, 74-186.

Zeitensprünge: Lebensmittelkonservierung zwischen Haushalt und Industrie 1880-1940, in: Ernährungskultur im Wandel der Zeiten, hg. v. KATALYSE e.V. und BUNTSTIFT e.V., Köln 1997, 30-42.

Regionale Verzehrunterschiede als Problem der Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Räume und Strukturen im Deutschen Reich 1900-1940, in: TEUTEBERG, Hans Jürgen/NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, 247-282.

Zur Geschichte des Milchkleinhandels in Deutschland im 19. Jahrhundert, in: OTTENJANN, Helmut/ZIESSOW, Karl-Heinz (Hg.): Die Milch. Geschichte und Zukunft eines Lebensmittels, Cloppenburg 1996, 91-109.

Rationalization as a permanent Task. The German Food Retail Trade in the Twentieth Century, in: HARTOG, Adel P. den (Ed.): Food Technology, Science and Marketing: European Diet in the

Twentieth Century, Edinburgh 1995, 200-220.

Household Budgets as Sources of Food History. A Methodological Overview, in: FEICHTINGER, Elfriede/KÖHLER, Barbara (Ed.): Current Research into Eating Practices. Contribution of Social Sciences, Frankfurt a.M. 1995 (Schriftenreihe der AGEV, Bd. 10), 88-90.

Elitenkampf um die Werbung. Staat, Heimatschutz und Reklameindustrie im frühen 20. Jahrhundert, in: BORSCHEID, Peter/WISCHERMANN, Clemens (Hg.): Bilderwelt des Alltags. Werbung in der Konsumgesellschaft des 19. und 20. Jahrhunderts, Stuttgart 1995, 126-149.

Medium der Solidarität. Die Werbung der Konsumgenossenschaften 1903-1933, in: BORSCHEID, Peter/WISCHERMANN, Clemens (Hg.): Bilderwelt des Alltags. Werbung in der Konsumgesellschaft des 19. und 20. Jahrhunderts, Stuttgart 1995, 150-189.

The retail milk trade in transition: a case study of Munich, 1840-1913, in: LYSAGHT, Patricia (Ed.): Milk and milk products. From Medieval to Modern Times. Proceedings of the Ninth International Conference on Ethnological Food Research, Edinburgh 1994, 71-93.

(Gemeinsam mit Dörthe Stockhaus) Konsumvereinsberichte - Eine neue Quelle der Ernährungsgeschichte, in: REINHARDT, Dirk/SPIEKERMANN, Uwe/THOMS, Ulrike (Hg.): Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt a.M. u. a. 1993, 86-112.

Haushaltsrechnungen als Quellen der Ernährungsgeschichte. Überblick und methodischer Problemaufriß, in: REINHARDT, Dirk/SPIEKERMANN, Uwe/THOMS, Ulrike (Hg.): Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt a.M. u. a. 1993, 51-85.

Häuslicher Suppenverzehr im Wandel, in: TEUTEBERG, Hans J. u. a.: Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie. Kleine Geschichte der Fleischbrühe, Stuttgart 1990 (Zeitschrift für Unternehmensgeschichte, Beih. 70), 78-91.

(Gemeinsam mit Hans J. Teuteberg, Karl-Peter Ellerbrock, Ulrike Thoms und Angela Zatsch) Die Rolle von Fleischextrakt, Bouillonwürfeln und Speisewürze für die Ausbildung der Ernährungswissenschaften und der Lebensmittelindustrie im 19. Jahrhundert, in: STUTE, Rolf (Hg.): Lebensmittelqualität: Wissenschaft und Technik, Weinheim 1989, 29-46.

### **Zeitschriftenartikel (Auswahl)**

L'approvisionnement dans la Communauté du peuple. Approches du commerce "allemand" pendant la période nationale-socialiste, Le Mouvement Social 206, 2004, 79-114.

Freier Konsum und soziale Verantwortung. Zur Geschichte des Ladenschlusses in Deutschland im 19. und 20. Jahrhundert, Zeitschrift für Unternehmensgeschichte 49, 2004, 26-44.

Die Normalität des (Lebensmittel-)Skandals. Risikowahrnehmungen und Handlungsfolgen im 20. Jahrhundert, Hauswirtschaft und Wissenschaft 52, 2004, 60-69.

Verfehltter Gegensatz!? Fast Food contra Slow Food, Ernährungs-Umschau 50, 2003, 344-349.

Functional Food. Zur Vorgeschichte einer "modernen" Produktgruppe, Ernährungs-Umschau 49, 2002, 182-188.

(Gemeinsam mit Gesa U. Schönberger) Wie alternativ ist alternativ? Ernährungsweisen als

Ausdruck gesellschaftlichen Wandels, Ernährungs-Umschau 48, 2001, 442-444, 446.

Der Markt für Functional Food. Überblick, Bedeutung, Perspektiven, Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen H. 8, 2001, 25-36.

Vollkornbrot in Deutschland. Regionalisierende und nationalisierende Deutungen und Praktiken während der NS-Zeit, Comparativ 11, 2001, 27-50.

Vollkorn für die Führer. Zur Geschichte der Vollkornbrotspolitik im "Dritten Reich", 1999. Zeitschrift für Sozialgeschichte des 20. und 21. Jahrhunderts 16, 2001, 91-128.

"Fleisch giebt Fleisch!". Zur Geschichte der Tiermehlverfütterung in Deutschland vor dem Zweiten Weltkrieg, Zeitschrift für Ernährungsökologie 2, 2001, 7-9.

Die Lust am Anderssein. Alternative Ernährung als Lebensstil, UGB-Forum 18, 2001, 19-21.

Verlust der Sinne? Riechen und Schmecken im Wandel, Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen H. 7, 2000, 33-39.

Propheten und Apokalyptiker. Ein Rückblick auf die Diskussion über grüne Gentechnik im späten 20. Jahrhundert, Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen H. 6, 2000, 30-46.

Europas Küchen. Eine Annäherung, Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen H. 5, 2000, 31-47.

Bruch mit der alten Ernährungslehre. Die Entdeckung der Vitamine und ihre Folgen, Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen H. 4, 1999, 16-20.

(Gemeinsam mit Gesa Schönberger) Vorstellungen, Wünsche und Ziele von Studienanfängern der Oecotrophologie an der Justus-Liebig-Universität Gießen, Ernährungs-Umschau 45, 1998, 268-272. Auch in: Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung, hg. v. d. Dr. Rainer Wild-Stiftung, Münster 1999, 139-148.

Ernährungstrends und Eßkultur. Anmerkungen zur Gegenwart und Zukunft unserer täglichen Kost, Fundus 6, 1999, H. 4, 38-39.

Markt, Mensch und Ernährung. Eine Skizze, Lebendige Erde 50, 1999, H. 6, 20-23.

"Hereinspaziert in die Welt Ihrer Träume!" Das Warenhaus als Ort des Konsums, Praxis Geschichte 11, 1998, H. 4, 36-39.

Was ist Lebensmittelqualität? Ein historischer Rückblick, Ernährungs-Umschau 45, 1998, 198-200, 203-205.

Rationalisierung als Daueraufgabe. Der deutsche Lebensmitteleinzelhandel im 20. Jahrhundert, Scripta Mercaturae 31, 1997, 69-128.

Die Ernährung städtischer Arbeiter in Baden an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert. Monotone Einheit oder integrative Vielheit?, Internationale wissenschaftliche Korrespondenz zur Geschichte der deutschen Arbeiterbewegung 32, 1996, 453-483.

Grundlagen der modernen Getränkemkultur. Ein historischer Rückblick, Aktuelle Ernährungsmedizin 21, 1996, 29-39. Auch in: Was wir so alles trinken - Getränke in der Ernährung, hg. v.d. Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Sektion Baden-Württemberg, Frankfurt a.M. 1996, 15-36.

Suppe im Wandel. Zur Karriere einer Alltagsspeise, *Historicum* 1995, Herbstnr., 15-21.

Haushaltsrechnungen als Schlüssel zum Familienleben? Ein historischer Rückblick, *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 42, 1994, 154-160.

Abschied von der Selbstversorgung. Eine Skizze zur Geschichte der Nahrungsmittelproduktion, *Politische Ökologie* 12, Bd. 35, 1994, 26-30.

Milchkleinhandel im Wandel. Eine Fallstudie zu München, 1840-1913, *Scripta Mercaturae* 27, 1993, 91-144.

<http://wiwi.uni-goettingen.de/wsg/Institut/Spiekermann.html>

eingesehen am 6.09.2005

### **Dr. Rainer Wild-Stiftung – Stiftung für Gesunde Ernährung.**

Interne Stipendien

**1997-1998**

Dr. Uwe Spiekermann

Sozial- und Wirtschaftshistoriker, Universität Münster

Thema: Aufbau & Organisation einer Geschäftsstelle des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens

[http://www.gesunde-ernaehrung.org/de/Uber\\_uns/1014888978/index\\_html?basetype=index\\_main](http://www.gesunde-ernaehrung.org/de/Uber_uns/1014888978/index_html?basetype=index_main)

eingesehen am 6.09.2005

### **Projekte AGEV Datenbank**

**Projekt:** Ernährung und Ambiente

**Subjekt:** Beschaffung von Lebensmitteln Mahlzeiten-Zusammensetzung Zubereitungsverfahren Ernährungsbedürfnisse Gesundheit Hygiene Wirtschaft Kultur/Gesellschaft Hedonismus

**Merkmale:** Werte

**Projekt:** Europäische Küche. Eine Bestandsaufnahme

**Subjekt:** Beschaffung von Lebensmitteln Mahlzeiten-Zusammensetzung Zubereitungsverfahren Kultur/Gesellschaft

**Merkmale:** Region

**Projekt:** Gesunde Ernährung im Spiegel von .... Der Jahrhundertwende

**Subjekt:** Ernährungsbedürfnisse Gesundheit Hygiene Wirtschaft Kultur/Gesellschaft Hedonismus

**Merkmale:** Werte

**Projekt:** Esskultur heute. Was, wie und wo essen wir?

**Subjekt:** Beschaffung von Lebensmitteln Mahlzeiten-Zusammensetzung Werbung Verbraucheraufklärung

**Merkmale:** Alter Geschlecht Region Werte

**Projekt:** Esskultur im Alltag

**Subjekt:** Ernährungsbedürfnisse Gesundheit Hygiene Wirtschaft Kultur/Gesellschaft Hedonismus Verbraucheraufklärung

**Projekt:** Industriell gefertigte Lebensmittel. Hoher Wert und schlechtes Image  
**Subjekt:** Beschaffung von Lebensmitteln Gesundheit Hygiene Wirtschaft Kultur/Gesellschaft Hedonismus  
**Merkmale:** Ernährungskennntnisse Werte

**Projekt:** Die Verunsicherung der Verbraucher. Neue Ansätze für die Informationspolitik von Unternehmen.  
**Subjekt:** Beschaffung von Lebensmitteln Gesundheit Hygiene Wirtschaft Kultur/Gesellschaft Hedonismus Verbraucheraufklärung  
**Merkmale:** Berufszugehörigkeit Geschlecht Bildung Ernährungskennntnisse Werte

**Projekt:** Ernährung und Essen um die Jahrhundertwende  
**Subjekt:** Beschaffung von Lebensmitteln Mahlzeiten-Zusammensetzung Zubereitungsverfahren Ernährungsbedürfnisse Gesundheit Hygiene Wirtschaft Kultur/Gesellschaft Hedonismus  
**Merkmale:** Berufszugehörigkeit Einkommen Alter Geschlecht Familienstand Arbeitssituation Region Bildung Konfession Ernährungskennntnisse Werte

**Projekt:** Einzelhandel im 19. Jahrhundert A Ia,IIIc  
**Subjekt:** Beschaffung von Lebensmitteln Wirtschaft  
**Merkmale:** Berufszugehörigkeit Einkommen Geschlecht Region

**Projekt:** Regionale Verkehrsstudie in Deutschland  
**Subjekt:** Beschaffung von Lebensmitteln Mahlzeiten-Zusammensetzung Zubereitungsverfahren Kultur/Gesellschaft  
**Merkmale:** Berufszugehörigkeit Einkommen Region

**Projekt:** Ernährung badischer Arbeiter 1880-1940  
**Subjekt:** Beschaffung von Lebensmitteln Mahlzeiten-Zusammensetzung Zubereitungsverfahren Gesundheit Hygiene Wirtschaft Kultur/Gesellschaft Hedonismus  
**Merkmale:** Berufszugehörigkeit Einkommen Alter Geschlecht Familienstand Arbeitssituation Region Ernährungskennntnisse Werte

**Projekt:** Grundlage der modernen Getränkekultur  
**Subjekt:** Beschaffung von Lebensmitteln Mahlzeiten-Zusammensetzung Zubereitungsverfahren  
**Merkmale:** Geschlecht Region Werte

**Projekt:** Lebensmitteleinzelhandel im 20. Jahrhundert  
**Subjekt:** Beschaffung von Lebensmitteln Wirtschaft

**Projekt:** Suppe im Wandel. Zur Karriere einer Alltagsspeise  
**Subjekt:** Beschaffung von Lebensmitteln Mahlzeiten-Zusammensetzung Zubereitungsverfahren  
**Merkmale:** Region

**Projekt:** Haushaltsrechnungen vor dem 2. Weltkrieg  
**Subjekt:** Beschaffung von Lebensmitteln Mahlzeiten-Zusammensetzung Zubereitungsverfahren Kultur/Gesellschaft  
**Merkmale:** Berufszugehörigkeit Einkommen Alter Geschlecht Familienstand Bildung Werte

SWR 2 – Aula April 2004 – [Kochen bildet](#) / auch Physik des Kochens  
(ua Methfessel / Spiekermann)

## Kulturgeschichte der Ernährung

Dr. Uwe Spiekermann

Sommersemester 2005  
Blockveranstaltung vom 07.03.-09.03.2005  
docj

## Kulturgeschichte der Ernährung

Dateiformat: Microsoft Word - [HTML-Version](#)

... Ernährungsverhaltens beitragen?, in: BODENSTEDT, Andreas u. a.: **Materialien zur Ermittlung von Ernährungsverhalten**, Karlsruhe 1997, 13-21 [Internet]. ...

[www.univie.ac.at/nutrition/lva/kultur/Wien2005Lit.doc](http://www.univie.ac.at/nutrition/lva/kultur/Wien2005Lit.doc) - [Ähnliche Seiten](#)

## **Einführende Literaturhinweise**

Die Literaturangaben verweisen auf wichtige, anregende und weiterführende Literatur. Ein Großteil der Literatur wird in einem gesonderten Seminarordner in Kopie zugänglich gemacht, der Rest – insbesondere Bücher – ist in den hiesigen Bibliotheken zumeist vorhanden. Ein Teil der Publikationen kann auch aus dem Internet heruntergeladen werden. Der für die jeweilige Sitzung wichtigste Titel ist jeweils mit einem x versehen. Sollten Probleme bei der Literaturbeschaffung oder der Themenzuschneidung bestehen, so wenden Sie sich bitte im Vorfeld der Blockveranstaltung an Uwe.Spiekermann@wiwi.uni-goettingen.de.

## **Überblicksdarstellungen**

BARLÖSIUS, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim/München 1999.

KARMASIN, Helene: Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was Essen über uns aussagt, München 1999.

KÖNIG, Wolfgang: Geschichte der Konsumgesellschaft, Stuttgart 2000 [v. a. S. 136-181].

LYSAGHT, Patricia/BURCKHARDT-SEEBASS, Christine (Hg.): Changing Tastes. Food Culture and the Processes of Industrialization, Basel 2004.

MURCOTT, Anne: Food and Culture, in: BELTON, P[eter S.]/BELTON, T[eresa] (Hg.): Food, Science and Society. Exploring the Gap Between Expert Advice and Individual Behaviour, Berlin u. a. 2003, 21-54.

PRAHL, Hans-Werner/SETZWEIN, Monika: Soziologie der Ernährung, Opladen 1999.

PRINZ, Michael (Hg.): Der lange Weg in den Überfluss. Anfänge und Entwicklung der Konsumgesellschaft seit der Vormoderne, Münster 2003.

SCHWENDTER, Rolf: Arme essen – Reiche speisen. Neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie, Wien 1995.

### **1. Einführung**

#### **1.1 Was ist Kulturgeschichte der Ernährung? Eine Einführung**

BELTON, Peter: Nutritional Science in Global Perspective, in: SCHÖNBERGER, G[esa] U./SPIEKERMANN, U[we] (Hg.): Die Zukunft der Ernährungswissenschaft, Berlin u. a. 2000, 15-21. (x)

BELTON, Peter S.: Science in the Post Modern World, in: DERS./BELTON, T[eresa] (Hg.): Food, Science and Society. Exploring the Gap Between Expert Advice and Individual Behaviour, Berlin u. a. 2003, 1-19.

TANNER, Jakob: Der Mensch ist, was er isst. Ernährungsmythen und Wandel der Esskultur, Historische Anthropologie 4, 1996, 399-419.

#### **1.2 Vom Nutzen der Ernährungsgeschichte für das Studium der Ernährungswissenschaft**

BARLÖSIUS, Eva: Perspektiven der Ernährungswissenschaft aus soziologischer Sicht, SCHÖNBERGER, G[esa] U./SPIEKERMANN, U[we] (Hg.): Die Zukunft der Ernährungswissenschaft, Berlin u. a. 2000, 115-126.

SPIEKERMANN, Uwe: Was kann die Geschichtswissenschaft zur Analyse gegenwärtigen Ernährungsverhaltens beitragen?, in: BODENSTEDT, Andreas u. a.: Materialien zur Ermittlung von Ernährungsverhalten, Karlsruhe 1997, 13-21 [Internet]. (x)

## **2. Die Entstehung der modernen Ernährungsweisen**

### **2.1 Projektionsfläche „natürlicher“ Ernährung. Die Steinzeitkost**

CASELITZ, Peter: Ernährungsmöglichkeiten und Ernährungsgewohnheiten prähistorischer Bevölkerungen, Oxford 1986.

REICHHOLF, Josef: Wandel der Ernährung im Verlauf der Evolution des Menschen, in: Lebensmittel im Wandel, hg. v.d. Bayerischen Akademie der Wissenschaften, München 1998, 17-31. (x)

STRÖHLE, Alexander: Was die Evolution (nicht) lehrt oder: Paläolithische Nahrung für paläolithische Gene!?, in: SCHWARZ, Mathias (Hg.): Fleisch oder Nudeln. Ernährungsempfehlungen auf Schlingerkurs?, Kassel 2005, 33-48 [Internet – nur Lektüre].

WALKER, Alexander R.P./WALKER, Betty F./ADAM, Fatima: Nutrition, Diet, Physical Activity, Smoking and Longevity: From Primitive Hunter-Gatherer to Present Passive Consumer – How Far can we go? Nutrition 19, 2003, 169-173.

### **2.2 Ackerbau und Hungersnot: Ernährung in Mittelalter und früher Neuzeit**

BITSCH, Irmgard/EHLERT, Trude/ERTZDORFF, Xenia v. (Hg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, Sigmaringen 1990.

DIRLMEIER, Ulf/FOUQUET, Gerhard: Ernährung und Konsumgewohnheiten im spätmittelalterlichen Deutschland, Geschichte in Wissenschaft und Unterricht 44, 1993, 504-526. (x)

HIRSCHFELDER, Gunther: Das Wassertrinken. Prolegomena zu einer Kulturgeschichte, Archiv für Kulturgeschichte 80, 1998, 325-350.

MITTERAUER, Michael: Roggen, Reis und Zuckerrohr. Drei Agrarrevolutionen des Mittelalters im Vergleich, Saeculum 52, 2001, 245-265.

MONTANARI, Massimo: Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München 1993.

RÖSENER, Werner: Einführung in der Agrargeschichte, Darmstadt 1997.

WIEGELMANN, Günther/MOHRMANN, Ruth-E. (Hg.): Nahrung und Tischkultur im Hanseraum, Münster/New York 1996.

### **2.3 Innovationen und Wirtschaftswachstum. Die Veränderung seit des Lebensmittelkonsums seit den 1770er Jahren**

Entwicklung des Lebensmittelverbrauchs in Österreich zwischen 1947 und 1997, in: ELMADFA, I[brahim] (Hg.): Österreichischer Ernährungsbericht 1998, Wien 1998, 1-34 [Internet].

Lebensmittelverbrauch Österreichs, ein Überblick, in: ELMADFA, I[brahim] (Hg.): Österreichischer Ernährungsbericht 2003, Wien 2003, 1-5.

PAYER, Harald u.a.: Muster und Trends im Lebensmittelkonsum der Österreicher, in: BUCHINGER, Stefan/HANDLING, Heinz (Hg.): Ernährungswirtschaft, Wien 1999, 259-275.

SANDGRUBER, Roman: Nutrition in Austria in the industrial age, in: TEUTEBERG, Hans J. (Hg.): European Food History. A Research Review, Leicester/London/New York 1992, 146-167.

SANDGRUBER, Roman: Zeit der Mahlzeiten. Veränderungen in Tagesablauf und Mahlzeiteinteilung in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert, in: BRINGEUS, Nils-Arvid u.a. (Hg.): Wandel der Volkskultur in Europa. Festschrift zum 60. Geburtstag von Günter Wiegmann, Bd. 1, Münster 1988 (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland, Bd. 60/I), 459-472.

SANDGRUBER, Roman: Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert, Wien 1982 (Sozial- und wirtschaftshistorische Studien, Bd. 15).



TEUTEBERG, Hans J.: Der Verzehr von Nahrungsmitteln in Deutschland pro Kopf und Jahr seit Beginn der Industrialisierung (1850-1975). Versuch einer quantitativen Langzeitanalyse, Archiv für Sozialgeschichte 19, 1979, 331-388. (x)

## **2.4 Essen/Ernährung in der Wohlstandsgesellschaft**

KIEFER, I[ngrid]/HABERZETTL, Chr./RIDER, A.: Ernährungsverhalten und Einstellungen zum Essen der ÖsterreicherInnen, Journal für Ernährungsmedizin 2000, Nr. 5, 2-7.

FISCHLER, Claude: Über den Prozeß der McDonaldisierung, in: Mäßig und gefräßig, hg. v. MAK-Österreichisches Museum für angewandte Kunst, Wien 1996, 250-261. (x)

KÜHNAU, J[oachim]: Die heutige Ernährungssituation in der Wohlstandsgesellschaft, in: HEILMEYER, Ludwig/HOLTMEIER, Hans-Jürgen (Hg.): Ernährungswissenschaften, Stuttgart 1968, 100-111, 256-258 (Disk.).

PINL, Claudia: Wo bleibt die Zeit? Die Zeitbudgeterhebung 2001/2002 des Statistischen Bundesamtes, Aus Politik und Zeitgeschichte 2004, Nr. 31/32, 19-25 [Internet].

SPIEKERMANN, Uwe: Eßkultur heute. Was, wie und wo essen wir?, in: Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung, hg. v. d. Dr. Rainer Wild-Stiftung, Münster 1999, 41-56 [Internet].

## **3. Neue Akteure: Entwicklung und Bedeutungsgewinn von Versorgungstechnik und Ernährungswissenschaft im 19. und 20. Jahrhundert**

### **3.1 Vom Gewerbe zur Industrie. Die langsame Entwicklung der Ernährungswirtschaft**

CORNI, Gustavo/GIES, Horst: Brot, Butter, Kanonen. Die Ernährungswirtschaft in Deutschland unter der Diktatur Hitlers, Berlin 1997.

ELLERBROCK, Karl-Peter: Die Lebensmittelindustrie als Vorreiter der modernen Marktwirtschaft, Der Bürger im Staat 52, 2002, 147-151 [Internet]. (x)

ELLERBROCK, Karl-Peter: Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genussmittelindustrie 1750-1914, Stuttgart 1993 (Zeitschrift für Unternehmensgeschichte, Beih. 74).

ESCHER, Felix: Lebensmittelverarbeitung – Von der Empirie zur Wissenschaft, in: DERS./BUDEBERG, Claus (Hg.): Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur, Zürich 2003, 85-109.

ORLAND, Barbara: Wissenschaft, Markt und Erfahrung. „Natürliche“ versus „künstliche“ Säuglingsernährung im 19. Jahrhundert, in: BOS, Marguérite/VINCENZ, Bettina/WIRZ, Tanja (Hg.). Alles nur Diskurs? Zur Verwendung des Erfahrungsbegriffes in der Geschlechtergeschichte, Zürich 2004, 291-305 [Internet].

PELZER, Birgit/REITH, Reinhold: Margarine. Die Karriere der Kunstbutter, Berlin 2001.

SAMSINGER, Robert: Die österreichische Nahrungs- und Genussmittelindustrie. Ausgabe 2002, Wien 2002 [Internet].

SPIEKERMANN, Uwe: Zeiteinsparungen: Lebensmittelkonservierung zwischen Haushalt und Industrie 1880-1940, in: Ernährungskultur im Wandel der Zeiten, hg. v. KATALYSE e.V. und BUNTSTIFT e.V., Köln 1997, 30-42.

### **3.2 Garant der Versorgungssicherheit: Die Geschichte des Lebensmittelhandels**

GIRSCHIK, Katja/RITSCHL, Albrecht/WELSKOPP, Thomas (Hg.): Der Migros-Kosmos. Zur Geschichte eines außergewöhnlichen Unternehmens, Baden 2003.

NAST, Matthias: Die stummen Verkäufer. Lebensmittelverpackungen im Zeitalter der Konsumgesellschaft. Umwelthistorische Untersuchung über die Entwicklung der Warenpackung und den Wandel der Einkaufsgewohnheiten (1950er bis 1990er Jahre), Bern u.a. 1997.

SPIEKERMANN, Uwe: Basis der Konsumgesellschaft. Entstehung und Entwicklung des Kleinhandels in Deutschland 1850-1914, München 1999.

SPIEKERMANN, Uwe: Rationalisierung als Daueraufgabe. Der deutsche Lebensmitteleinzelhandel im 20. Jahrhundert, Scripta Mercaturae 31, 1997, 69-128. (x)

TANNER, Jakob: Drehkreuz zur Einsamkeit. Ein Streifzug durch die Geschichte des Herrschens und des Konsumierens, Du 1996, Nr. 4, 52-55.

### **3.3 Entstehung und Professionalisierung der Ernährungswissenschaft in Österreich und Deutschland seit dem späten 19. Jahrhundert**

CARPENTER, Kenneth J.: A Short History of Nutritional Sciences, Journal of Nutrition 133, 2003, 638-645, 975-984, 3023-3032, 3331-3342 [Internet].

ELMADFA, Ibrahim/LEITZMANN, Claus: Ernährung des Menschen, 3. Aufl., Stuttgart 1998 (v. a. S. 13-19).

KAMMINGA, Harmke/CUNNINGHAM, Andrew (Hg.): The Science and Culture of Nutrition, 1840-1940, Amsterdam/Atlanta 1995.

MANI, Nikolaus: Die wissenschaftliche Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, in: HEISCHKEL-ARTELT, Edith (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, Göttingen 1976 (Studien zur Medizingeschichte im neunzehnten Jahrhundert, Bd. 6), 22-75.

MÜLLER, M[anfred] J./SCHMIDT, T[homas]: Ernährung und Ernährungswissen im Wandel der Zeit, in: MÜLLER, Manfred J.: Ernährungsmedizinische Praxis. Methoden – Prävention – Behandlung, Berlin/Heidelberg/New York 1998, 9-28.

SPIEKERMANN, Uwe: Pfade in die Zukunft? Entwicklungslinien der Ernährungswissenschaft im 19. und 20. Jahrhundert, in: SCHÖNBERGER, G[esa] U./SPIEKERMANN, U[we] (Hg.): Die Zukunft der Ernährungswissenschaft, Berlin u. a. 2000, 23-46. (x)

### **3.4 Bruch mit der alten Ernährungslehre: Die Benennung der Vitamine und ihre Folgen**

APPLE, Rima D.: Vitamania. Vitamins in American Culture, New Brunswick 1996.

APPLE, Rima D.: "If I don't get my vitamins ... anything can happen". Nutrition in twentieth-century popular culture, Pharmacy in History 40, 1998, 123-131.

ARONSON, Naomi: Why weren't Vitamins discovered earlier?, Knowledge and Society 8, 1989. 87-105.

SPIEKERMANN, Uwe: Bruch mit der alten Ernährungslehre. Die Entdeckung der Vitamine und ihre Folgen, Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen H. 4, 1999, 16-20. (x)

WERNER, Petra (Hg.): Vitamine als Mythos. Dokumente zur Geschichte der Vitaminforschung, Berlin 1998.

### **3.5 Ratschlag und Vorgabe: Normen und Normierungen im Wandel**

GABMANN, Berthold: Grundlagen und Wandel offizieller Empfehlungen für die Energie- und Nährstoffzufuhr, AID-Verbraucherdienst 44, 1999, 114-117. (x)

SPIEKERMANN, Uwe: Warenwelten. Die Normierung der Nahrungsmittel in Deutschland 1850-1930, in: Essen und Trinken in der Moderne, hg. v.d. Volkskundlichen Kommission in Westfalen, Münster 2005 (i. E.).

SPIEKERMANN, Uwe: Ordnungsträume – Zur Geschichte der Ernährungsempfehlungen im 19. und 20. Jahrhundert, in: SCHWARZ, , Mathias (Hg.): Fleisch oder Nudeln. Ernährungsempfehlungen auf Schlingerkurs?, Kassel 2005, 103-117 [Internet – nur Lektüre].

THOMS, Ulrike: Körperstereotype. Veränderungen in der Bewertung von Schlankheit und Fettleibigkeit in den letzten 200 Jahren, in: WISCHERMANN, Clemens/HAAS, Stefan (Hg.): Körper mit Geschichte. Der menschliche Körper als Ort der Selbst- und Weltdeutung, Stuttgart 2000 (Studien zur Geschichte des Alltags, Bd. 17), 281-307.

WEGGEMANN, Sigrid/SCHÄTZ, Christine: Historical Development of Nutritional Guidelines in Germany since 1900, in: FEICHTINGER, Elfriede/KÖHLER, Barbara M. (Hg.): Current Research into Eating Practices. Contributions of Social Sciences, Frankfurt a.M. 1995, 184-187 (AGEV Publication Series, Bd. 10).

### **3.6 Aufklärung und Volksbelehrung: Die Vermittlung ernährungswissenschaftlichen Wissens durch Hauswirtschaftslehre, Broschüren und Ausstellungen**

- MESMER, Beatrix (Hg.): Die Verwissenschaftlichung des Alltags. Anweisungen zum richtigen Umgang mit dem Körper in der schweizerischen Populärpresse, 1850-1900, Zürich 1997.
- MESMER, Beatrix: Rationelle Ernährung. Sozialmedizinische Reaktionen auf den Wandel der Ess- und Ernährungsgewohnheiten, in: SALADIN, P./SCHAUFELBERGER, H.J./SCHLÄPPI, P. (Hg.): „Medizin“ für die Medizin. Arzt und Ärztin zwischen Wissenschaft und Praxis. Festschrift für Hannes G. Pauli, Basel/Frankfurt a.M. 1989, 329-343.
- ORLAND, Barbara: Chemie für den Alltag. Populäre deutsche Chemiebücher 1780-1930, Mitteilungen der Fachgruppe Geschichte der Deutschen Chemiker 13, 1997, 39-75 [Internet].
- TANNER, Jakob: Bedenkenlos essen oder leerschlucken? Unsicherheit, Vertrauen und die Rolle des Wissens für die Ernährung, Hauswirtschaft und Wissenschaft 52, 2004, 70-75. (x)
- VERK, Sabine: Die „Wissenschaft“ vom Kochen. Koch- und Haushaltslehren vor dem Hintergrund der Entstehung des hauswirtschaftlichen Unterrichtswesens in Deutschland, in: MOHRMANN, Ruth-E./RODEKAMP, Volker/SAUERMAN, Dietmar (Hg.): Volkskunde im Spannungsfeld zwischen Universität und Museum. Festschrift für Heinrich Siuts zum 65. Geburtstag, Münster u.a. 1997, 505-524.
- WIEDEMANN, Inga: Herrin im Hause. Durch Koch- und Haushaltsbücher zur bürgerlichen Hausfrau, Pfaffenweiler 1993 (Schnittpunkt Zivilisationsprozeß, Bd. 5).

## **4. Ernährung/Essen in der Diskussion. Aktuelle Problemfelder in Geschichte und Gegenwart**

### **4.1 Lebensmittelqualität zwischen wissenschaftlicher Objektivierung und gesellschaftlichem Wertewandel**

- BECK, Alexander: Die Qualitätsfrage ein Beziehungsproblem, Lebendige Erde 48, 1997, 33-37.
- ERBERSDOBLER, Helmut F.: Die Qualität unserer Nahrung – eine Bestandsaufnahme, in: Unsere Ernährung im Jahre 2010 – Was werden wir übermorgen essen? Tagungsband, o.O. o.J. (1998), 22-33.
- HOFER, Kurt: Lebensmittelqualität als Tat-Sache. Eine qualitative Analyse der Entstehung von Verunsicherung und Vertrauen im Bedürfnisfeld Essen, Bern 2002.
- SPECKLE, Birgit: „Reinheitsgebot“ und „Chemiebier“: Die Auseinandersetzungen um das Deutsche Reinheitsgebot für Bier aus kulturwissenschaftlicher Sicht, in: RENN, Ortwin/HAMPEL, Jürgen (Hg.): Kommunikation und Konflikt. Fallbeispiele aus der Chemie, Würzburg o.J., 115-152.
- SPIEKERMANN, Uwe: Was ist Lebensmittelqualität? Ein historischer Rückblick, Ernährungs-Umschau 45, 1998, 198-200, 203-205.

### **4.2 Lebensmittelskandale: Elementare Empörung und professionelles Krisenmanagement**

- ALVENSLEBEN, Reimar v.: Grüne Illusionen. BSE-Krise, Nitrofen-Skandal und der Ökolandbau, Frankfurter Allgemeine Zeitung 2002, Nr. 131 v. 10.06., 11.
- FREWER, Lynn/SALTER, Brian: Public attitudes, scientific advice and the politics of regulatory policy: the case of BSE, Science and Public Policy 29, 2002, 137-145.
- LÜCKE, Stephanie/RÖSSLER, Patrick/WILLHÖFT, Corinna: Appetitlich verpackt, aber schwer zu verdauen? Darstellung und Wirkung der Ernährung in den Massenmedien: ein Forschungsüberblick, Medien & Kommunikationswissenschaft 51, 2003, 407-430. (x)
- MEYER-HULLMANN, Kerstin: Lebensmittelskandale und Konsumentenreaktionen. Analyse der Auswirkungen von Lebensmittelskandalen unter besonderer Berücksichtigung des Informationsverhaltens. Dargestellt am Beispiel BSE, Frankfurt a.M. 1999.
- SPIEKERMANN, Uwe: Die Normalität des (Lebensmittel-)Skandals. Risikowahrnehmungen und Handlungsfolgen im 20. Jahrhundert, Hauswirtschaft und Wissenschaft 52, 2004, 60-69.

### **4.3 Alternative Angebote: Lebensreform und Biokost**

- HARDING, Thomas B. jr./DAVIS, Linda R.: Organic Foods Manufacturing and Marketing, Food Technology 59, 2005, Nr. 1, 41-42, 44, 46 [Internet].
- KASS, Leon R.: The Hungry Soul. Eating and the Perfecting of Our Nature, Chicago/London.
- RENARD, Marie-Christine: Fair trade: quality, market and conventions, Journal of Rural Studies 19, 2003, 87-96.
- REUTER, Katharina: Die Ökomärkte in Deutschland, Österreich und der Schweiz – Gemeinsamkeiten und Unterschiede, Berlin 2002 [auch im Internet].
- SPIEKERMANN, Uwe/SCHÖNBERGER, Gesa U.: Wie alternativ ist alternativ? Ernährungsweisen als Ausdruck gesellschaftlichen Wandels, Ernährungs-Umschau 48, 2001, 442-444, 446.
- SPODE, Hasso/BARLÖSIUS, Eva: Der Kreuzzug der »Kohlrabi-Apostel«. Wie der Mensch durch Fleischverzicht selbstbeherrschter, friedlicher und glücklicher werden sollte – die Geschichte des Vegetarismus, NZZ-Folio 1997, Nr. 4, 27-30. (x)

#### **4.4 „Functional Food“ oder Träume von der Neugestaltung der Ernährung**

- BESSAU, Dirk/HOPPE, Nadine/LEHR, Thomas: Chancen und Risiken des Functional Food Marktes, o.O. 2002 (inomic papers, Nr. 5) [Internet].
- CLYEDALE, Fergus: Functional Food: Opportunities & Challenges, Food Technology 58, 2004, Nr. 12, 35-40 [Internet].
- Grundlagenstudie "Food-Trends". Eine Metaanalyse zu Trends und Entwicklungen in den Bereichen Functional Food, Convenience Food und Cross-Over-Phänomen, Hamburg 2003 [Internet].
- MENRAD, Klaus: Entwicklungstendenzen im Ernährungsgewerbe und im Lebensmittelhandel in Deutschland – Implikationen für die strategische Ausrichtung der Unternehmen, Berichte über Landwirtschaft 79, 2001, 597-627.
- SPIEKERMANN, Uwe: Der Markt für Functional Food. Überblick, Bedeutung, Perspektiven, Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen H. 8, 2001, 25-36.
- SPIEKERMANN, Uwe: Functional Food: Zur Vorgeschichte einer „modernen“ Produktgruppe, Ernährungs-Umschau 49, 2002, 182-188. (x)

#### **4.5 „Zivilisationskrankheiten“ – Dekadenztheorien in Wissenschaft und Alltag**

- MELZER, Jörg: Vollwerternährung. Diätetik, Naturheilkunde, Nationalsozialismus, sozialer Anspruch, Stuttgart 2003 (Medizin, Gesellschaft und Geschichte, Beih. 20).
- NIKITSCH, Herbert: „Lebendiges Ganzkorn“. Anni Gamerith und die Suche nach dem „Urwissen bäuerlicher Überlieferung“, Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 103, 2000, 283-307. (x)
- SPIEKERMANN, Uwe: Der Naturwissenschaftler als Kulturwissenschaftler. Das Beispiel Werner Kollaths, in: NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois/WILD, Rainer (Hg.): Ernährungsziele unserer Gesellschaft. Natur- und Kulturwissenschaft im Gespräch, Frankfurt a.M./New York 2001, 247-274.
- WIRZ, Albert: Die Moral auf dem Teller..., Zürich 1993.

#### **4.6 Ernährungsberatung zwischen Wissensvermittlung und Sozialtherapie**

- DIEHL, Joerg M.: Motivation zu gesunder Ernährung, AID-Verbraucherdienst 45, 2000, 442-449.
- LEONHÄUSER, Ingrid-Ute: Ernährungskompetenz im Kontext einer Risiko- und Erlebnisgesellschaft, Hauswirtschaft und Wissenschaft 45, 1997, 24-29. (x)
- SCHLEGEL-MATTHIES, Kirsten: Verbraucherbildung im Forschungsprojekt REVIS – Grundlagen, Paderborn 2004 [Internet].
- SPIEKERMANN, Uwe: Rationalitäten im Widerstreit. Bildung von Präferenzen am Beispiel des deutschen Lebensmittelmarktes, in: BERGHOFF, Hartmut/VOGEL, Ja-

kob (Hg.): Wirtschaftsgeschichte als Kulturgeschichte. Dimensionen eines Perspektivenwechsels, Frankfurt a.M. 2004, 195-217.

SPIEKERMANN, Uwe: Von Ernährungszielen zu Leitbildern für den Alltag. Rückfragen aus kulturwissenschaftlicher Perspektive, in: HAYN, Doris/EMPACHER, Claudia (Hg.): Ernährung anders gestalten. Leitbilder für eine Ernährungswende, München 2004, 18-23, 148-149.

## Nahrungsforschung

### aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)

Die **Nahrungsforschung** beschäftigt sich mit der sozialen und kulturellen Bedeutung von Essen und Trinken sowie der [Nahrungsmittel](#) in Geschichte und Gegenwart. Sie stellt ein Forschungsfeld der [Volkskunde](#) und der [Kulturgeschichte](#) dar, verfolgt jedoch auch interdisziplinäre Ansätze, so beispielsweise Aspekte der [Diätetik](#), Nahrungsphysiologie, [Ernährungsberatung](#) und der [Allgemeinmedizin](#).

Die kulturwissenschaftliche Perspektive versucht dabei die räumliche Differenzierung und zeitliche Veränderung des Essverhaltens zu beschreiben sowie den Zusammenhang zwischen sozialem Status einer Person oder Gruppe und ihrem Essverhalten zu verstehen.

### Fachgeschichte [\[Bearbeiten\]](#)

Bereits im frühen 19. Jahrhundert haben volkskundliche Forschungen auch Untersuchungen zu "Volksspeisen" und Getränken in ihre Darstellungen von "Land und Leuten" integriert. Besondere Differenzierungen wurden hierbei nicht vorgenommen; als Quellenmaterial dienten historische Rezeptsammlungen, Haushalts- und Proviantbücher, Steuer- und [Akzisenlisten](#) sowie Rechnungen oder Wirtschaftsbücher. Gefragt wurde vor allem nach Art, Umfang, Zubereitung und Kosten der Lebensmittel.

Nach dem [2. Weltkrieg](#) waren es vor allem der Münsteraner Volkskundler [Günter Wiegelmann](#) und der Sozialhistoriker [Hans-Jürgen Teuteberg](#), welche die historische Nahrungsforschung erneuerten. Mit der 1967 erschienenen Schrift *Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung* wurde erstmalig auf den Zusammenhang mit der gegenwartsbezogenen [Esskultur](#) und [Trinkkultur](#) hingewiesen sowie der kulturelle und soziale Aspekt des Essens betont.

Seitdem hat die volkskundlich-historische Nahrungsforschung (Nahrungsethnologie) starke Ausdifferenzierungen erfahren und sich vermehrt zu einer interdisziplinären Forschung entwickelt, die mittlerweile auch gegenwartsorientiert und empirisch argumentiert. Im Mittelpunkt stehen nicht mehr nur die Lebensmittel und ihre Verarbeitung wie die Geschichte der [Kartoffel](#) oder des [Kaffees](#) in Europa, sondern die soziale Verzehrssituation ([Tischordnung](#), Anlass, [Brauch](#), [Ritual](#)), der gesellschaftliche Stand und die jeweils unterschiedliche Ernährung ([Bier](#) oder [Wein](#), Lammbraten oder [Innereien](#)) und die regionale oder internationale Verbreitung (Diffusion) von Lebensmitteln und ihre Popularität. Wichtige Vertreter der Fachrichtung sind der Bonner Volkskundler Gunther Hirschfelder (historische [Trinkkultur](#)) sowie Hans-Jürgen Teuteberg, Günter Wiegelmann, Uwe Spiekermann, Ulrich Tolksdorf, Alois Wierlacher, Eva Barlösius (Soziologie des Essens).

### Literatur [\[Bearbeiten\]](#)

- Teuteberg, Hans J. / Neumann, Gerhard / Wierlacher, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997
- Teuteberg, Hans J. / Wiegelmann, Günter: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung, Göttingen 1972
- Teuteberg, Hans J. / Wiegelmann, Günter: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (Studien zur Geschichte des Alltags, Bd. 6), Münster 1986
- Tolksdorf, Ulrich: Nahrungsforschung. In: Brednich, Rolf W. (Hg.): Grundriss der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie, Berlin, 2. Auflage, 1994, S. 229-242
- Tolksdorf, Ulrich: Strukturalistische Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes. In: Ethnologica Europaea, Bd. 9 (1976), S. 64-85

- Spiekermann, Uwe: Europäische Küchen. Eine Bestandsaufnahme. In: Museum für Völkerkunde Hamburg (Hg.): Das gemeinsame Haus Europa. Handbuch zur europäischen Kulturgeschichte, hg. von Wulf Köpke und Bernd Schmelz, Hamburg 1999, S. 801-817
- Spiekermann, Uwe: Nahrung und Ernährung im Industriezeitalter. Ein Rückblick auf 25 Jahre historisch-ethnologischer Ernährungsforschung (1972-1996), in: Bodenstedt, Andreas u. a.: Materialien zur Ermittlung von Ernährungsverhalten, Karlsruhe 1997, S. 35-73.
- Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluss. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München 1999
- Hirschfelder, Gunther: „Und also die ganze Woche ein grosses Gesaufte war.“ Aspekte obergesellschaftlicher Trinkgewohnheiten im Rheinland vom 17. bis zum 19. Jahrhundert. In: Volkskultur an Rhein und Maas, Bd. 13 (1994), S. 5-14
- Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt am Main, New York 2001
- Hirschfelder, Gunther: Alkoholkonsum am Beginn des Industriezeitalters (1700-1850). Vergleichende Studien zum gesellschaftlichen und kulturellen Wandel, Bd. 1: Die Region Manchester, Bd. 2: Die Region Aachen, Köln, Weimar, Wien 2003/04 (vgl. [Buch Alkoholkonsum Bd. 2](#))

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Nahrungsforschung>“

**Kategorien:** [Kulturgeschichte](#) | [Volkskunde](#) | [Essen und Trinken](#)

- Lehrveranstaltungen **Aktuelles Semester (Wintersemester 2002/2003)**

- \* [\[Proseminar:\] Arbeitskraft Frau. Hausarbeit und Erwerbstätigkeit in Deutschland im 19. und 20. Jahrhundert](#)
- \* [\[Proseminar:\] Wirtschaftsgeschichte der DDR](#)

**Sommersemester 2002**

- \* [\[Proseminar:\] Agrargeschichte des 20. Jahrhunderts](#)
- \* [\[Proseminar:\] Geschichte des Mülls und der Abfallentsorgung](#)

**Wintersemester 2001/2002**

- \* [\[Übung:\] Wirtschafts- und Unternehmensgeschichte des 19. und 20. Jahrhunderts](#)
- \* [\[Proseminar:\] Einführung in die Wirtschafts- und Sozialgeschichte: Die Historische Schule der Nationalökonomie](#)

**Sommersemester 2001**

- \* [\[Übung:\] Wirtschafts- und Sozialgeschichte Westdeutschlands 1945-1990](#)
- \* [\[Proseminar:\] Geschichte des Einzelhandels im 19. Jahrhundert](#)

**[Kontakt](#) | [Werdegang](#) | [Publikationen](#) | [Lehre](#) | [Links](#) | [zurück nach oben](#)** Dr. Uwe Spiekermann - Links

- \* [Virtual Library Deutschland: Sektion Wirtschafts- und Sozialgeschichte](#)
- \* [H-Soz-u-Kult: Informationsdienst für die Sozial- und Kulturgeschichte](#)
- \* [Erlanger Historikenseite: Umfassender Einstieg in die Fachrecherche](#)
- \* [Nachrichtendienst für Historiker: Aktuelle Presseschau](#)
- \* [Paperball: Aktuelles Presseschau in Tages- und Wochenzeitungen](#)
- \* [Zeitschriftendatenbank: Verfügbare Zeitschriftenbestände in der Bundesrepublik Deutschland](#)
- \* [Karlsruher Virtuelle Bibliothek: Umfassendstes Bücherbestandsverzeichnis in der Bundesrepublik Deutschland](#)
- \* [Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens](#)  
(dann Aktivitäten und Arbeitskreis anklicken)
- \* [Dr. Rainer Wild-Stiftung:](#)  
[Kostenlose Downloads zur interdisziplinären Ernährungsforschung und Ernährungsgeschichte](#)  
(dann Publikationen anklicken)