

Dr. Ulrike Thoms

(Schülerin von [Teuteberg](#)) / mit ihr einmal in einer gemeinsamen HR.-Rundfunk-Sendung /
(sonntags ? – ich im SWR-Studio, sie in Frankfurt)



ulrike.thoms@charite.de Tel: +49-(0)-30- 830092-32 Fax: +49-(0)-30- 830092-37 Institut für
Geschichte der Medizin CharitéCentrum 1
für Human- und Gesundheitswissenschaften
(ZHGB) Charité - Universitätsmedizin Berlin Campus Benjamin Franklin Klingsorstr. 119 D-
12203 Berlin
<http://www.charite.de/medizingeschichte/mitarbeiter/thoms.htm>

[Tel] 030-830092-32
[Fax] 030-830092-37
<http://www.medizin.fu-berlin.de/igm/mitarbeiter/thoms.htm>

[E-mail]
ulrike.thoms@medizin.fu-berlin.de
ZHGB (Zentrum für Human- und Geisteswissenschaften)
Institut für Geschichte der Medizin
Klingsorstr. 119
D-12203 Berlin

Ulrike Thoms studierte Geschichte, Germanistik und Publizistik an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster, 1989 Erstes Staatsexamen für das Lehramt der Sek. I/II, seit 1989 am Lehrstuhl für Neuere und Neueste Wirtschafts- und Sozialgeschichte an der WWU Münster, von 1990-94 wissenschaftliche Mitarbeiterin im DFG-Projekt "Die Revolutionierung von Nahrungsbedürfnissen und Nahrungsbedarf im Übergang zum modernen Massenkonsum 1880-1930", 2000 Promotion mit einer Arbeit über die "Rationalisierung der Anstaltskost. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert".
Derzeit bearbeitet sie das DFG-Projekt "Ernährungsforschung und Staat. Kontinuitäten und

Brüche 1933-1964".

<http://www.medizin.fu-berlin.de/igm/forschung/ernaehrung.htm>

Forschungsschwerpunkte:

From Advertisement to marketing. Pharmaceutical enterprises, patients and the construction of medical markets.

Dieses deutsch-französische Verbundprojekt nutzt die Entwicklung des Marketings moderner Arzneimittel in Deutschland und Frankreich als Zugang zur Entstehung und Entwicklung des modernen medizinischen Marktes im 20. Jahrhundert. Dessen Entwicklung nach 1945 war – insbesondere nach 1945 - geprägt von industrieller Massenproduktion, dem Einsatz moderner Medien, der wachsenden Spezialisierung und Differenzierung bei gleichzeitiger Internationalisierung und nicht zuletzt von der Einlösung der Versprechungen der therapeutischen Revolution nach Ende des 2. Weltkrieges. Alle diese Faktoren haben zur Entwicklung eines von zunehmender Komplexität geprägten Netzwerkes von Akteuren, Institutionen, Interessen und Machtstrukturen geführt. Als vergleichend angelegte Studie wird das Projekte im Sinne der „histoire croisée“ (entangled history) vergleichbare und international überlappende Ereignisse wie die Entdeckung neuer Drogen oder Entwicklungen (wie das Marketing) in je eigenen nationalen Ausprägungen in den Blick nehmen und zwar vor allem im Hinblick auf die Herausforderung durch die amerikanischen Erfolge in der Verbindung von Forschung und Marketing. Im Rahmen von Fallstudien zu einzelnen Medikamentengruppen wird vor allem herauszuarbeiten sein, welche je spezifisch nationalen Antworten die westdeutsche und französische Forschung und Industrie, die Rechts- und Sozialsysteme auf diese Herausforderungen durch die USA formulierten und welche deutsche und französische Kultur des Marketings sich aus dieser Konfrontation entwickelten.

The project will analyze the marketing of modern drugs as an heuristic approach for understanding the modern medical market. The industrial mass production, the use of communications media in marketing, the specialization of and the differentiation within the medical market (inpatient or outpatient treatment), the increasing internationalisation of the market and last but not least the blessings and promises of the post World War II “therapeutic revolution”: All these trends have allowed for the evolution of an ever more complex network of actors, institutions, interests, and power structures. With the focus on a short 20th century (1914-1990), the project is conceived of as a comparative study between France and West Germany, as an “histoire croisée” (entangled history) which examines comparable and internationally overlapping events (new drugs) or developments (scientific marketing) in their own specific national effects. This will especially be the case for the challenge posed by the US-American success in combining research with marketing.. Which answers were found in each country-specific research, business, law, and social system? What kind of French and German cultures of marketing developed out of the confrontation with American marketing methods?

Biowissenschaften/Biomedizin im Spannungsfeld von Wissenschaft und Politik in der DDR und der Bundesrepublik in den sechziger und siebziger Jahren

Gegenstand der Untersuchung ist die Institutionalisierung biowissenschaftlicher Forschung im Rahmen der Medizin in der Bundesrepublik und in der DDR (1962-1975). Am Beispiel komplexen Forschungsplanungen und -institutionen, der so genannten Biologieprognose (1968) und des sozialistischen Großforschungsvorhaben MOGEVUS (1970) sowie des 1969 von der Bundesregierung aufgelegten Querschnittsprogramms „Neue Technologien“ sollen im Rahmen eines deutsch-deutschen Vergleichs die Problemwahrnehmung existierender und die Entwicklung neuer Modelle der Forschungsförderung, ihre Planung und konkrete Realisierung in den Biowissenschaften/Biomedizin analysiert und dargestellt werden. Damit rückten jene Aushandlungsprozesse zwischen Wissenschaft, Staat und eben auch der Wirtschaft in den Vordergrund, in denen der Forschungsbedarf der ost- wie westdeutschen Nachkriegsgesellschaft formuliert, in Förderungs- und Steuerungsprogramme und schließlich in konkrete Forschungsprojekte umgesetzt wurde. Es wird also zu untersuchen sein, welchen Stellenwert die beiden politischen Systeme den Biowissenschaften einräumten, welchen Handlungsbedarf sie sahen, welchen (neuen) wissenschafts- bzw. forschungspolitischen Steuerungsinstrumente sie entwickelten und welche Handlungsspielräume sich dadurch für die Wissenschaft eröffneten.

Forschungsschwerpunkte:

Geschichte von Krankenhaus und Gefängnis; Ernährungsgeschichte des 19. und 20. Jahrhunderts, v.a. zur Entwicklung von sozialen wie naturwissenschaftlichen Ernährungsnormen, Geschichte der Ernährungswissenschaften, Körpergeschichte, Geschichte des klinischen Versuchs und der Pharmazie.

<http://www.medizin.fu-berlin.de/igm/mitarbeiter/thoms.htm>

eingesehen am 28.09.2005

Projekt

"Ernährungsforschung und Staat -

Kontinuitäten und Brüche

1933-1964"

Projektleitung:

[Prof. Dr. Dr. Rolf Winau](#)

Mitarbeiter/in:

[Dr. Ulrike Thoms](#)

[Christoph Kopke](#)

Inhalt:

Die deutsche Ernährungsforschung war bis zum Ersten Weltkrieg weltweit führend und seit der Mitte des 19. Jahrhunderts waren ernährungswissenschaftliche Kenntnisse fester Bestandteil des Wissens administrativer Eliten. Die Bedeutung einer ausreichenden und gesunden Ernährung tat sich im Ersten Weltkrieg schlagend dar; er regte zahlreiche weiterführende Forschungen an, v.a. zur Rolle einzelner Nährstoffe und ihrer Kombination über den Zusammenhang der Ernährung mit Wachstum, Mangelkrankheiten und Mortalität. Eine Reihe von jüngeren Arbeiten hat die nationalsozialistische Autarkiepolitik als Reaktion auf diese Erfahrungen beschrieben: Ernährungswissenschaftliche Argumente rechtfertigten die Ernährungspropaganda und dienten zugleich als Basis für eine rücksichtslose Ernährungsplanung und -politik, die im Zuge des Generalplans Ost Hunderttausenden den Tod brachte. Zugleich hungerte man in heimischen Anstalten geistig und körperlich behinderte Menschen gezielt aus, um die Versorgung von Heer und Bevölkerung zu sichern.

Die Rolle der Ernährungswissenschaften in diesem Prozeß sind jedoch nach wie vor weitgehend ungeklärt; bis heute fehlt überhaupt eine verlässliche Geschichte der Ernährungswissenschaften. Für sie hat die eher geistesgeschichtlich/philosophisch bestimmte Wissenschaftsgeschichte bislang kein besonderes Interesse aufgebracht.

Diese Lücke möchte das DFG-Projekt "Ernährungsforschung und Staat. Kontinuitäten und Brüche 1933-1964" für den angegebenen Zeitraum schließen und dabei vor allem die Scharnierstellen zwischen Wissenschaft, Gesellschaft und Politik in den Blick nehmen. Insbesondere soll die Frage gestellt werden, welche Auswirkungen die weitgehenden personellen Kontinuitäten über 1945 hinaus auf die Forschungsziele und Strategien sowie auf die Strukturen der deutschen Ernährungsforschung hatten. Dabei erzwingt die erwähnte Streuung der Ernährungsforschung auf die verschiedensten universitären Disziplinen eine Fokussierung: Daher wird sich die konkrete Forschungsarbeit zunächst auf die Tätigkeit des seit 1926 geplanten und 1946 formal unter diesem Namen gegründeten, noch heute existierenden „Deutschen Instituts für Ernährungsforschung“ (DIFE) in Potsdam-Rehbrücke konzentrieren, auf seine Vorläuferinstitutionen und Mitarbeiter - und zwar auf die Geschichte unter seinen ersten drei Präsidenten Kurt Täufel, Wilhelm Ziegelmayr und Arthur Scheunert, deren Amtszeit 1964 endete. Die gewonnenen Ergebnisse sollen schließlich mit der Entwicklung in der BRD nach 1945 verglichen werden.

<http://www.medizin.fu-berlin.de/igm/forschung/ernaehrung.htm>

eingesehen am 28.09.2005

AKTUELLE PUBLIKATIONEN (2008-2003)

Stand: März 2008

MONOGRAPHIEN

Anstaltskost im Rationalisierungsprozess. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert, Stuttgart 2005 (Medizin, Gesellschaft und Geschichte, Beih. 23).

HERAUSGEGEBENE SCHRIFTEN

Figurationen des Experten. Ambivalenzen der wissenschaftlichen Expertise im ausgehenden 18. und beginnenden 19. Jahrhundert, Frankfurt a.M. 2005 (zusammen mit Eric Engstrom und Volker Hess).

Verräumlichung, Vergleich, Generationalität. Dimensionen der Wissenschaftsgeschichte, Leipzig 2004 (zusammen mit Matthias Middell und Frank Uekötter).

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

AUFSÄTZE IN ZEITSCHRIFTEN UND SAMMELBÄNDEN

Antibiotics in Foods. Precarious Matters under Discussion, in: Viola Balz, Alexander von Schwerin, Heiko Stoff und Bettina Wahrig (Hg.): Prekäre Stoffe. Preprints des Max-Planck-Institut für Wissenschaftsgeschichte, Berlin 2008 (i.E.).

Ressortforschung und Wissenschaft im 20. Jahrhundert. Das Beispiel der Reichs- und Bundesanstalten im Bereich der Ernährung, in: Axel Hüntelmann und Michael Schneider (Hg.): Jenseits von Humboldt. Wissenschaft im Staat 1850-1990, Berlin 2008 (i.E.).

Meat, Men and Strength. Vegetarianism and the „Third Reich“, in: Christian Bonah, David Cantor und Matthias Doerries (Hg.): Meat, Medicine, and Human Health in the Twentieth Century, 2008 (i.E.)

Zur Geschichte des Bierkonsums in der DDR, in: Karl-Heinz Ellerbrock, Uwe Spiekermann und Heinrich Tappe (Hg.): Biermarkt und Bierkonsum im 19. und 20. Jahrhundert, Dortmund 2008 (i.E.).

Des Perceptions de la minceur et de l'obésité de 1950 à nos jours, in : Frédérique Audoin-Rouzeau und Fracoise Sabban (eds.) : Un Aliment sain dans un corps sain. Perspectives historiques. Deuxième colloque de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tour 2007 (Collection « A Boir et à Manger » No. 1), 319-336.

Scientists at the Table. The Cultural Significance of Scientists' festive Meals in Berlin, 1830–1940, in: Peter Atkins, Peter Lummel & Derek J. Oddy (eds), Food and the City in Europe since 1800, Ashgate Publishing, Aldershot, 2007, 203-214.

Neue Wissensofferten, alte Wissensbedürfnisse und verschiedene Transaktionsmodelle (zusammen mit Arne Schirmmacher), in: Sybilla Nikolow und Arne Schirmmacher (Hg.): Wissenschaft und Öffentlichkeit als Ressource füreinander, Bielefeld 2007, 97-112.

Vitaminfragen – kein Vitaminrummel?“ Die deutsche Vitaminforschung in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts und ihr Verhältnis zur Öffentlichkeit, in: Sybilla Nikolow und Arne Schirmmacher (Hg.): Wissenschaft und Öffentlichkeit als Ressource füreinander, Bielefeld 2007, 75-96.

Bauch und Geist. Wissenschaftler am Esstisch, in: Jahrbuch für Universitätsgeschichte 8(2007), 53-76.

Einbruch, Aufbruch, Durchbruch? Strukturen und Netzwerke der deutschen Ernährungsforschung vor und nach 1945, in: Rüdiger vom Bruch und Uta Gerhardt (Hg.): Kontinuitäten und Diskontinuitäten in der Wissenschaftsgeschichte, Stuttgart 2006, 111-130.

„Ernährung ist so wichtig wie Munition“. Die Verpflegung der deutschen Wehrmacht 1933-1945, in: Wolfgang U. Eckart und Alexander Neumann (Hg.): Medizin im Zweiten Weltkrieg. Militärmedizinische Praxis und medizinische Wissenschaft im „Totalen Krieg“, Paderborn u.a. 2006, 207-230.

Sehnsucht nach dem guten Leben. Italienische Küche in Deutschland, in: Ruth E. Mohrmann (Hg.): Essen und Trinken in der Moderne, Münster u.a. 2006 (=Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland, Bd. 108), 23-61.

Verheissung oder Affront?, in: Editorial. Tabula. Zeitschrift für Ernährung, August 2006, 3.

Essen und Trinken, in: Literatur und Medizin. Ein Lexikon, hg. von Bettina von Jagow und Florian Steger, Göttingen 2005, 209-213.

Bananas and Pineapples, in: Germany and the Americas. Culture, Politics and History. A Multidisciplinary History, hg. Von Thomas Adams (Transatlantic Relations Series), Vol. 1, Santa Barbara, Denver, Oxford 2005, 112-115.

Potatoes, in: Germany and the Americas. Culture, Politics and History. A Multidisciplinary History, hg. Von Thomas Adams (Transatlantic Relations Series), Vol. 1, Santa Barbara, Denver, Oxford 2005, 898.

McDonald's Restaurant, in: Germany and the Americas. Culture, Politics and History. A Multidisciplinary History, hg. Von Thomas Adams (Transatlantic Relations Series), Vol. 1, Santa Barbara, Denver, Oxford 2005, 727-729.

Industrializing Catering. Technological developments and its effects in the twentieth century, in: Carmen Sarasua, Peter Schollier und Leen Van Molle (Hg.): Land, shops and kitchens. Technology in the food chain in twentieth-century Europe, Turnhout 2005, 278-295.

From Cooking to Consultation. The Professionalization of Dietary Assistants in Germany 1890-1980, in: Lydia Petranova and Derek Oddy (Hg.): The Diffusion of Food Culture. Cookery and Food Education in Europe, Prague 2005, 107-118.

Learning from America? The travels of German nutritional scientists to the USA in the context of the Technical Assistance Program of the Mutual Security Agency and its consequences for West German Nutritional Policy, in: Food & History 2(2005), 117-151.

Arzneimittelaufsicht im frühen 19. Jahrhundert. Konflikte und Konvergenzen zwischen Wissen, Expertise und regulativer Politik, in: Eric Engstrom, Volker Hess und Ulrike Thoms (Hg.): Figurationen des Experten, Frankfurt u.a. 2005, 123-146.

Der Sinn des Scharfen, in: Dietrich von Engelhard, Rainer Wild (Hg.): Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken, Frankfurt/New York 2005, 165-181.

Die „Hunger-Generation“ als Ernährungswissenschaftler 1933-1964. Soziokulturelle Gemeinsamkeiten oder Instrumentalisierung von Erfahrung?, in: Matthias Middell, Frank Uekötter und Ulrike Thoms (Hg.): Wie konstruiert die Wissenschaftsgeschichte ihre Objekte?, Leipzig 2004, 133-153.

Zwischen Kochtopf und Krankenbett. Diätassistentinnen in Deutschland 1890-1980, in: Medizin in Geschichte und Gesellschaft 23(2004), 133-163.

Essen in der Arbeitswelt. Das betriebliche Kantinenwesen seit seiner Entsehung um 1850, in: Hans J. Teuteberg (Hg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert, Stuttgart 2004, S. 203-218.

Krankenhauskost zwischen ärztlicher Therapie und administrativer Sparpolitik, in: Hans J. Teuteberg (Hg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert, Stuttgart 2004, S. 219-231.

Konfliktfall Homöopathie. Die klinischen Versuche zur Prüfung des Wertes der Homöopathie beim Militär und in der Berliner Charité 1820 bis 1840, in: Medizin in Geschichte und Gesellschaft 21(2003), 205-250.

Industrial Canteens in Germany 1850-1950, in: Peter Scholliers und Marc Jacobs (Hg.): Eating out in Europe since the late Middle Ages. Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century, Oxford 2003, S. 351-372.

„...wirklich fein schmecken können sie nicht.“ Sinnesphysiologische Wahrnehmung und Differenzerfahrung in Texten des 20. Jahrhunderts, Bettina von Jagow/Florian Steger (Hg.): Differenzerfahrung und Selbst. Bewußtsein und Wahrnehmung in Literatur und Geschichte des 20. Jahrhunderts, Berlin 2003, S. 311-332.

Veröffentlichungen

Monographien

Ulrike Thoms:
Rationalisierung der Anstaltskost. Krankenhaus- und Gefängnisverpflegung im 18. und 19. Jahrhundert, Stuttgart 2005
(=Medizin in Gesellschaft und Geschichte, Beih. 24).(i.E.).

Sammelbände

Ulrike Thoms [Zus. mit Eric Engstrom und Volker Hess: (Hg.)]:
Figurationen des Experten. Ambivalenzen der wissenschaftlichen Expertise im ausgehenden 18. und beginnenden 19. Jahrhundert
Frankfurt a.M. 2005

Ulrike Thoms [Zus. mit Matthias Middell und Frank Uekötter (Hg.)]:
Verräumlichung, Vergleich, Generationalität. Wie konstruiert die Wissenschaftsgeschichte ihre Objekte?
Leipzig 2004, 133-153.

Ulrike Thoms [Zus. mit Dirk Reinhardt und Uwe Spiekermann (Hg.)]:
Neue Wege zur Ernährungsgeschichte: Kochbücher, Haushaltsrechnungen,
Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion.
Frankfurt a.M. u.a. 1993

Ulrike Thoms [Zus. mit Hans-Jürgen Teuteberg, Karl-Peter Ellerbrock, Uwe Spiekermann und Angela Zatsch]:
Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie. Kleine Geschichte der Fleischbrühe
Stuttgart 1990 (=Zeitschrift für Unternehmensgeschichte, Beih. 70).

Artikel in Sammelbänden und Zeitschriften

Ulrike Thoms:
From cooking to consultation: The professionalization of dietary assistants in Germany 1890-1980"
in: Derek J. Oddy and Lydia Petránová: The Diffusion of Food Culture in Europe from the late Eighteenth Century to the Present Day. Eighth Symposium of the International Commission for Research into European Food History (ICREFH), Prague 2005, S. 107-118.

Ulrike Thoms:

Die braune Tüte, die eiskalte Schachtel und der Einkaufskorb. Die Entwicklung der Tiefkühlkost und ihre Folgen für den Lebensmittelkauf

in: Peter Lummel und Alexandra Deak (Hg.): Einkauffen! Eine Geschichte des täglichen Bedarfs, Berlin u.a. 2005, S. 157-164.

Ulrike Thoms

Einbruch, Aufbruch, Durchbruch? Ernährungsforschung in Deutschland vor und nach 1945

In: Rüdiger vom Bruch (Hg.): Kontinuitäten und Diskontinuitäten in der Wissenschaftsgeschichte im 20. Jahrhundert, Steiner 2005 (i.E.).

Ulrike Thoms:

Der Sinn des Scharfen

In: Dietrich von Engelhard (Hg.): Der Sinn der Sinne. 4. Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens am 6.-8. Juni 2002, Heidelberg 2005 (i.E.).

Ulrike Thoms:

The industrialization of catering

In: Carmen Sarasua and Peter Scholliers (Hg.); Agriculture and Food. Technology and the making of Twentieth Century Europe, Turnhout (i.E.).

Ulrike Thoms:

Learning from America? The travels of German nutritional scientists to the USA in the context of the Technical Assistance Program of the Mutual Security Agency and its consequences for West German Nutritional Policy

In: Food & History 2(2005), 117-151.

Ulrike Thoms:

Arzneimittelaufsicht im frühen 19. Jahrhundert. Konflikte und Konvergenzen zwischen Wissen, Expertise und regulatoriver Politik

In: Eric Engstrom, Volker Hess und Ulrike Thoms (Hg.): Figurationen des Experten, Frankfurt u.a. 2005, 123-146.

Ulrike Thoms:

Zwischen Kochtopf und Krankenbett. Diätassistentinnen in Deutschland 1890-1980

In: Medizin in Geschichte und Gesellschaft 23(2004), 133-163.

Ulrike Thoms:

Die „Hunger-Generation“ als Ernährungswissenschaftler 1933-1964. Soziokulturelle Gemeinsamkeiten oder Instrumentalisierung von Erfahrung?,

In: Matthias Middell, Frank Uekötter und Ulrike Thoms (Hg.): Verräumlichung, Vergleich, Generationalität.: Veräumlichung, Vergleich, Generationalität. Wie konstruiert die Wissenschaftsgeschichte ihre Objekte?, Leipzig 2004, 133-153.

Ulrike Thoms:

Industrial Canteens in Germany 1850-1950

In: Peter Scholliers und Marc Jacobs: Eating out in Europe since the late Middle Ages. Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century, Oxford 2003, S. 351-372

Ulrike Thoms:
"...wirklich fein schmecken können sie nicht." Sinnesphysiologische Wahrnehmung und Differenzerfahrung in Texten des 20. Jahrhunderts

In: Bettina von Jagow/Florian Steger (Hg.): Differenzerfahrung und Selbst. Bewusstsein und Wahrnehmung in Literatur und Geschichte des 20. Jahrhunderts, Heidelberg: Universitätsverlag Winter 2003 (Beiträge zur neueren Literaturgeschichte), S. 311-331.

Ulrike Thoms:
Eingeschlossen/Ausgeschlossen. Die Ernährung in Gefängnissen vom 18. bis 20. Jahrhundert

In: Uwe Spiekermann (Hg.): Ernährung in Grenzsituationen. Berlin u.a. 2002, S.45-69.

Ulrike Thoms:
Körperstereotype. Veränderungen in der Bewertung von Schlankheit und Fettleibigkeit in den letzten 200 Jahren.

In: Clemens Wischermann und Stefan Haas (Hg.): Körper mit Geschichte. Der menschliche Körper als Ort der Selbst- und Weltdeutung, Stuttgart/Wiesbaden 2000, S. 281-308.

Ulrike Thoms:
Die Kur aus der Küche. Krankenernährung im 19. Jahrhundert
In: WerkstattGeschichte 31 (2002), S. 26-49.

Rezensionen

Ulrike Thoms:
u.a. in Der Archivar; Zeitschrift für Wirtschafts- und Sozialgeschichte, H-Soz-u-Kult, Rheinisch-Westfälische Zeitschrift für Volkskunde; Food and Foodways.

<http://www.medizin.fu-berlin.de/igm/publikationen/thoms.htm>
eingesehen am 28.09.2005

Ulrike Thoms studierte Geschichte, Germanistik und Publizistik an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster, 1989 Erstes Staatsexamen für das Lehramt der Sek. I/II, seit 1989 am Lehrstuhl für Neuere und Neueste Wirtschafts- und Sozialgeschichte an der WWU Münster, von 1990-94 wissenschaftliche Mitarbeiterin im DFG-Projekt "Die Revolutionierung von Nahrungsbedürfnissen und Nahrungsbedarf im Übergang zum modernen Massenkonsum 1880-1930", 2000 Promotion mit einer Arbeit über die

"Rationalisierung der Anstaltskost. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert".

Forschungsschwerpunkte: Geschichte von Krankenhaus und Gefängnis; Ernährungsgeschichte des 19. und 20. Jahrhunderts, v.a. zur Entwicklung von sozialen wie naturwissenschaftlichen Ernährungsnormen, Geschichte der Ernährungswissenschaften, Körpergeschichte.

Ulrike Thoms: Konfliktfall Homöopathie.

Die klinischen Versuche zur Prüfung des Wertes der Homöopathie beim Militär und in der Berliner Charité 1820 bis 1840

In:

Medizin in Geschichte und Gesellschaft 21(2003), 205-250.

Ulrike Thoms: Industrial Canteens in Germany 1850-1950 In: Peter Scholliers und Marc Jacobs: Eating out in Europe since the late Middle Ages. Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century, Oxford 2003, S. 351-372.

Ulrike Thoms: "...wirklich fein schmecken können sie nicht." Sinnesphysiologische Wahrnehmung und Differenzenerfahrung in Texten des 20. Jahrhunderts

In:

Bettina von Jagow/Florian Steger (Hg.): Differenzenerfahrung und Selbst. Bewußtsein und Wahrnehmung in Literatur und Geschichte des 20. Jahrhunderts, Heidelberg: Universitätsverlag Winter 2003 (Beiträge zur neueren Literaturgeschichte), S. 311-331.

Ulrike Thoms: Essen in der Arbeitswelt. Kantinen in Deutschland 1850 bis heute In: Nahrungskultur. Essen und Trinken im Wandel, Themenheft der Zeitschrift: Der Bürger im Staat 52(2002), S.243-246.

Ulrike Thoms: Zwischen Therapie und administrativer Budgetpolitik.

Krankenhausverpflegung im Wandel der Zeit in: Nahrungskultur. Essen und Trinken im Wandel,

Themenheft der Zeitschrift: Der Bürger im Staat, Themenheft:

Nahrungskultur. Essen und Trinken im Wandel 52(2002), S.- 238-242.

Ulrike Thoms: Zweites Colloquium des Instituts Européen d'Historie de l'alimentation/European Institute of Food History in Tours, 13.-15.

Dezember 12002. Un aliment sain dans un corps sain. Perspectives historiques/Healthy Food in a Healthy Body - Tagungsbericht,

In:

Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des

Essens H. 10, April 2003, S. 46-48 Ulrike Thoms: "Er stärkt und nährt die matten Glieder."

Kaffee in der Arbeitswelt. In: Peter Lummel (Hg.):Kaffee. Vom Schmugglergut zum lifestyle-Klassiker. Drei Jahrhunderte Berliner Kaffeekultur. Berlin 2002, S.49-59. Ulrike Thoms:

Eingeschlossen/Ausgeschlossen. Die Ernährung in Gefängnissen vom 18. bis 20. Jahrhundert.

In: Uwe Spiekermann (Hg.): Ernährung in Grenzsituationen. Berlin u.a. 2002, S.45-69. Ulrike

Thoms: Anstaltskost im Rationalisierungsprozeß. Krankenhaus- und Gefängnisernährung im 18. u. 19. Jahrhundert. Stuttgart 2002 (= Studien zur Geschichte des Alltags), Druck in

Vorbereitung. Ulrike Thoms: Die Kur aus der Küche. Krankenernährung im 19. Jahrhundert.

In: WerkstattGeschichte 31 (2002), S. 26-49. Ulrike Thoms: Die Kategorie Krankheit im Brennpunkt diätetischer Konzepte. In: Gerhard Neumann, Alois Wierlacher (Hg.): Essen und

Lebensqualität. Natur- und Kulturwissenschaftliche Perspektiven, Frankfurt/ New York 2001, S. 77-106. Ulrike Thoms: 7. Heidelberger Ernährungsforum. Ernährung in Grenzsituationen.

4.-5. Oktober 2000 im neuen Hörsaalgebäude der Pädagogischen Hochschule Heidelberg

[Tagungsbericht]. In: Zeitschrift für Ernährungsökologie 1(2000), S. 239-240. Ulrike Thoms:

Individualisierung contra Schematisierung. Die Ernährung der Charitépatienten im

Spannungsfeld von medizinischer Wissenschaft und Anstaltsökonomie (1800-1914). In:

Jahrbuch für Universitätsgeschichte 3(2000), S. 110-136. Ulrike Thoms: Between medical ideals and financial restraints. Standards of German hospital food in the 19th and early 20th Centuries. In: Alexander Fenton (Hg.): Order and disorder: The health implications of eating and drinking in the nineteenth and twentieth Centuries. Fifth Symposium of the International Commission for Research into European Food History, East Linton 2000 (i.E.), S. 281-295. Ulrike Thoms: Körperstereotype. Veränderungen in der Bewertung von Schlantheit und Fettleibigkeit in den letzten 200 Jahren. In: Clemens Wischermann und Stefan Haas (Hg.): Körper mit Geschichte. Der menschliche Körper als Ort der Selbst- und Weltdeutung, Stuttgart/Wiesbaden 2000, S. 281-308.

Ulrike Thoms: 5. Symposium der International Commission for Research into European Food History: Order and Disorder: The health implications of eating and drinking in the nineteenth and twentieth centuries, Aberdeen. The Rowett Research Institute, Scotland, 18-21 September 1997 [Tagungsbericht]. In: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, Mitteilungen, H. 4, März 1999, S. 52-55. Ulrike Thoms: Make-up, Moden und Märkte. Dekorative Kosmetik und Werbung 1850-1970. In: Westfälisches Museumsamt (Hg.): Make-up! Aus der Geschichte der dekorativen Kosmetik, Münster 1998, S. 43-56, 101-102. Ulrike Thoms: Diätetische Kochbücher. In: Gisela Framke (Hg.): Man nehme... Literatur für Küche und Haus aus dem Deutschen Kochbuchmuseum, Bielefeld 1998, S. 269-275. Ulrike Thoms: Die historische Entwicklung der Großküchenverpflegung. In: Thomas Kutsch und Sigrid Weggemann: Ernährung in Deutschland nach der Wende: Veränderungen in Haushalt, Beruf und Gemeinschaftsverpflegung. 14. und 15. wissenschaftliche Arbeitstagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V., Witterschlick/Bonn 1996, S. 155-170. Ulrike Thoms: Changes in the kitchen range and the changes in food preparation techniques in Germany, 1850-1950. In: Martin Schäfer (Hg.): Food and Material Culture. Fourth Symposium of the International Commission for Research into European Food History in Vevey, Switzerland, 27 to 29th September 1995. East Linton 1998, S. 48-76. Ulrike Thoms: Cookery Books and Housekeeping Guides as Sources of the History of Food: Methods and Problems. In: Current research into eating practises: 14.-16 October 1993, Potsdam, Germany. Contributions of Social Sciences. Proceedings of the European interdisciplinary meeting organized by AGEV, Arbeitsgemeinschaft für Ernährungsverhalten e.V. Working Association for Nutrition Behaviour in collaboration with Dife Deutsches Institut für Ernährungsforschung, German Institute for Human Nutrition and WHO World Health Organization - Regional Office for Europe, Frankfurt/M. 1995 (AGEV Publication Series, Vol. 10, Supplementum to Ernährungsumschau), S. 88-90.

Ulrike Thoms: Dick und dünn, schön und häßlich. Schönheitsideale und Körpersilhouette in der Werbung 1850-1950. In: Peter Borscheid und Clemens Wischermann (Hg.): Bilderwelt des Alltags. Werbung in der Konsumgesellschaft des 19. und 20. Jahrhunderts. Festschrift für Hans Jürgen Teuteberg, Stuttgart 1995, S. 242-281.

Ulrike Thoms: Aufbau, Erschließung und Struktur eines Bestandes historischer Kochbücher und Haushaltslehren. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft 42(1994), S. 273-280. Ulrike Thoms: "Der Tod aus der Milchflasche." Säuglingssterblichkeit und Säuglingsernährung im 19. und 20. Jahrhundert. In: Kein Kinderspiel. Das erste Lebensjahr. Eine Ausstellung des Westfälischen Museumsamtes Münster, Landschaftsverband Westfalen-Lippe, Münster 1994, S. 58-70. Ulrike Thoms: Kochbücher und Haushaltslehren als ernährungshistorische Quellen. Möglichkeiten und Grenzen eines methodischen Zugriffs. In: Dirk Reinhardt, Uwe Spiekermann und Ulrike Thoms (Hg.): Neue Wege zur Ernährungsgeschichte: Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt a.M. u.a. 1993, S. 9-50. Dirk Reinhardt, Uwe Spiekermann und Ulrike Thoms (Hg.): Neue Wege zur Ernährungsgeschichte: Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion. Frankfurt a.M. u.a. 1993. Hans-Jürgen Teuteberg unter Mitarbeit von Karl-Peter Ellerbrock, Uwe Spiekermann, Ulrike

Thoms und Angela Zatsch: Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie. Kleine Geschichte der Fleischbrühe. Stuttgart 1990 (=Zeitschrift für Unternehmensgeschichte, Beih. 70). Hans-Jürgen Teuteberg unter Mitarbeit von Karl-Peter Ellerbrock, Uwe Spiekermann, Ulrike Thoms und Angela Zatsch: Die Rolle von Fleischextrakt, Bouillonwürfeln und Speisewürze für die Ausbildung der Ernährungswissenschaften und der Lebensmittelindustrie im 19. Jahrhundert. In: Rolf Stute (Hg.): Lebensmittelqualität: Wissenschaft und Technik. Wissenschaftliche Arbeitstagung "25 Jahre Institut für Forschung und Entwicklung der Maizena GmbH in Heilbronn, 2.-4. März 1988, Weinheim 1989, S. 29-46.

Rezensiert für H-Soz-u-Kult von:

Ulrike Thoms, Westfälische Wilhelms-Universität Münster

E-Mail: <bertram.thyssen@[at]t-online.de>

Zunächst oft belächelt, hat sich das Gebiet der „Ernährungsgeschichte“ seit den 1970er Jahren zu einem Gebiet entwickelt, das bisher zwar nicht den Anspruch erheben kann, eine eigenständige Disziplin zu sein, doch auf dem Wege zur Institutionalisierung ist. Nach dreißig Jahren intensiver Arbeit ist nunmehr offenbar ein Punkt erreicht, an dem es nicht nur möglich, sondern offenbar auch nötig scheint, eine vorläufige Gesamtbilanz zu ziehen. Dafür sprechen zumindest die in den letzten Jahren erschienenen, zum Teil monumentalen Überblicke über die Geschichte der Ernährung in Europa (2). Hier reiht sich auch die zu besprechende Arbeit des Bonner Volkskundlers Gunther Hirschfelder ein, die sich laut Untertitel zum Ziel gesetzt hat, auf rund 250 Seiten eine „Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute“ zu liefern.

Dabei geht Hirschfelder im wesentlichen chronologisch vor: Vorgeschaltet ist ein einleitendes Kapitel, das vor allem den Charakter der Ernährung als vom Menschen jeweils zu erlernendes kulturelles System unterstreicht und zudem ihren Charakter als soziales Totalphänomen betont, an dem sich vielfältige Aspekte des gesellschaftlichen Miteinanders untersuchen lassen. Da sich kulturelle Prozesse nur aus einer historischen Perspektive erschließen, wird daraus auch die Notwendigkeit abgeleitet, sich mit der Geschichte dieses hochkomplexen Systems zu befassen. Als geradezu prädestiniert dazu bezeichnet Hirschfelder seine eigene Disziplin, die Volkskunde, als wichtig aber auch die Wirtschafts- die Agrar- und Kulturgeschichte (S.13f).

Die Länge des Zeitraums wird mit dem weiten Zurückreichen von Traditionen begründet, die angekündigte Beschäftigung mit ganz Europa aus Problemen mit der bekannten Komplexität und Vielfalt der deutschen Küche, die sich Uniformierungsprozessen bis heute widersetzt. Zudem trügen Region, ja selbst Nation heute vielfach weniger zur Identifikation bei als (soziale) Gruppen, weswegen Hirschfelder eine Beschäftigung mit ganz Europa anstatt mit einzelnen Regionen angemessener erscheint (S. 15). Mit der zentralen Bedeutung der Gruppe rechtfertigt er die Konzentration auf die Mahlzeit, in der sich die soziale Realität des Essens und Trinkens realisiert (S. 19).

An diese einführenden Erläuterungen schließen sich 19 jeweils rund 20 Seiten lange Kapitel an, die sich mit der Ernährung in den einzelnen Epochen beschäftigen und gewöhnlich nach einigen Bemerkungen zu grundlegenden historischen Entwicklungen Ausführungen zu Landwirtschaft, Verarbeitung und Zubereitungsmethoden folgen lassen. Ausgehend von der Entfremdung des modernen Menschen von den Grundlagen seiner Ernährung beschäftigt sich Hirschfelder mit der Ur- und Frühgeschichte, den frühen Hochkulturen, der griechischen Antike und dem Imperium Romanum, wobei z.T. faszinierende Ergebnisse der modernen

Archäologie vorgetragen werden. Dennoch kann die Darstellung aufgrund der vielerorts defizitären Quellenlage insbesondere hinsichtlich der Gestaltung der Mahlzeiten oft nur spekulieren und muß sich auf die Darstellung der üblichen Grundnahrungsmittel und vielleicht noch einzelner Zubereitungsarten beschränken. Hier erweist sich die Konzentration auf die Mahlzeit als problematisch und dem Autor bleibt oft nichts anderes, als redundant das Fehlen gesicherter Erkenntnisse zu konstatieren. Für die griechische und römische Zeit können dann allerdings auch illustrative Schilderungen zwar nicht der einzelnen Speisen, wohl aber der Verzehrssituationen als solcher herangezogen werden. Da die Quellen mit dem Mittelalter und der frühen Neuzeit deutlich stärker fließen, verdichtet sich in den entsprechenden Kapiteln auch die Darstellung, verstärkt werden nun auch bildliche Darstellungen eingebunden. Eindrucksvoll deutlich wird auf diesen ersten 170 Seiten die enorme Abhängigkeit der Menschen von einem durch Anbaumöglichkeiten, Klima, Saison und Witterung beschränkten und höchst schwankenden Nahrungsmittelangebot. Mit dem Übergang zur Neuzeit, so Hirschfelder, erfüllte sich nach der Französischen Revolution dann aber endlich der Traum der Menschen, satt zu werden (S. 169). Verantwortlich werden dafür v.a. die Industrialisierung mit der daraus folgenden langfristigen Verbesserung des Lebensstandards sowie die Intensivierung und Rationalisierung der Landwirtschaft gemacht. Den daraus folgenden rasanten Veränderungen bei Anbau, Verarbeitung und Vertrieb wie Essgewohnheiten sind das neunte und zehnte Kapitel gewidmet, während sich die letzten beiden Kapitel mit der Ernährung von 1914 bis 1945 bzw. zwischen 1945 und der Gegenwart auseinandersetzen. Hier, in Bereichen, in denen man sich auf inzwischen gut erforschem Boden bewegt, in denen zudem die entscheidenden Veränderungen des vorindustriellen Nahrungssystems stattfanden (Einführung der Kartoffel, des Kaffees), in denen sich eine Wissenschaft von der Ernährung entwickelte, kurz, in denen eine vorher nie gekannte Dynamik Platz griff, hätte man sich freilich mehr gewünscht als die schematisch vorgesehenen 20 Seiten.

Hirschfelder wird nicht müde, die kulturellen Beharrungskräfte und die Langsamkeit und Schwerfälligkeit von Veränderungen im Ernährungssystem zu betonen. Dies steht im Widerspruch zur auch von ihm gesehenen Dynamik, die sich schließlich auch positiv als ungeheure Anpassungsfähigkeit des Ernährungssystems an die Veränderungen der Lebenswelt lesen läßt. Tatsächlich zeigt gerade die Entwicklung der letzten fünfzig Jahre ein Auseinanderbrechen der traditionellen Systeme, das sich kaum noch in herkömmlichen Kategorien fassen läßt. An dieser Stelle erweist sich der volkskundliche Blick auf zweifellos gerade beim Essen langlebige Traditionen als hinderlich. Tatsächlich kann der Ernährung als sozialem Totalphänomen nur ein interdisziplinärer Zugriff gerecht werden.

Hinzu kommt ein zweites: Wenn tatsächlich langlebige kulturelle Muster die Ernährung bestimmen, warum sollte sich eine Geschichte der Ernährung dann an den „klassischen“ Epochengrenzen orientieren? Warum sind politische Ereignisse wie die Französische Revolution, der Erste Weltkrieg und die Kollektivierung der Landwirtschaft in der Tschechoslowakei dann überhaupt von Bedeutung? Kann man sich für eine Geschichte der Ernährung überhaupt an den gängigen historischen Zäsuren und Epochengrenzen orientieren oder muß man nicht vielmehr eigenständige, vom Politischen mitunter unabhängige Verläufe annehmen?

Unter dem Stichwort der Grenzen mag man auch die Frage stellen, ob es im Hinblick auf die neueren ernährungshistorischen Forschungen, die eindrucksvoll die Konstanz regionaler Kostmuster und ihre Dominanz sogar über soziale Differenzierungen belegen [3] überhaupt umsetzbar ist, ganz Europa in den Blick zu nehmen, ein Europa zudem, dessen Grenzen über den Ural hinaus verschwimmen (S. 16). Ein solches Verfahren birgt allein unter dem Gesichtspunkt der Quellenkenntnis und -verfügbarkeit Probleme, zudem bei so beschränktem Raum. Es hat zur Folge, daß Belege und Zitate dann - allen Beratern zum Trotz - letztlich eklektisch, wenn nicht sogar willkürlich sind. So, wie Montanaris Arbeit eine Geschichte der

europäischen Ernährung sein will, aber hauptsächlich auf der Basis der südeuropäischen Entwicklung argumentiert, ist Hirschfelders Arbeit eher eine Geschichte der Ernährung in Deutschland. Allerdings helfen die gelegentlichen Seitenblicke auf die Situation im europäischen Ausland erheblich bei der Einordnung der deutschen Entwicklung. Jene, die sich länger und intensiver mit der historischen Ernährungsforschung auseinandergesetzt haben, mögen einen umfassenderen Überblick über die Entwicklung und Forschungsstand der ernährungshistorischen Forschungen vermissen. Ihnen dürfte wohl auch ein systematischer Zugriff und eine Beschränkung auf ausgewählte Elemente des kulturellen Systems der Ernährung angemessener und sinnvoller erscheinen. Hier und da hätte eine Überprüfung der logischen Stringenz und der sprachlichen Form gut getan (s. nur S. 151/152). Hirschfelder selbst ist sich bewußt: „Wer einen umfassenden Überblick liefern will und sich mit so vielen unterschiedlichen Epochen und Räumen beschäftigt, der tritt leicht ins Fettnäpfchen (S. 7)“, und, so läßt sich hinzufügen, der ist leicht zu kritisieren. Tatsächlich ist daran zu erinnern, daß Hirschfelders eigentliches Arbeitsfeld bisher die historische Alkoholforschung war und der „Mut, eine lose Materialsammlung zu einer Monographie zu verdichten“ auf das Drängen Dritter zurückgeht (S. 7). Angesichts der häufig beklagten Tendenz zu immer mehr Spezialistentum mit all seinen Auswüchsen ist der Mut zu einer Gesamtdarstellung anerkennenswert, zumal wenn diese sich ganz offenbar nicht allein an den eingefleischten Ernährungshistoriker, sondern an ein breiteres Publikum wendet. Dem ersteren öffnen sich in jedem Fall Blicke über den Tellerrand seines engeren Forschungsgebietes, für den Nichtfachmann aber dürfte die Lektüre in jedem Fall anregend sein, zumal das Buch äußerst ansprechend und originell bebildert ist.

Anmerkungen:

[1] So die auf sieben erfolgreiche Tagungen zurückblickende „International Commission for Research into European Food History“ sowie der „Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens“ mit einem regelmäßig erscheinenden Mitteilungsblatt.

[2] Hier sollen nur genannt werden: Flandrin, Jean-Louis, Montanari, Massimo (Hg.): L'Histoire de l'alimentation, Paris 1996, engl: Food. A culinary History from Antiquity to the Present, New York 1999; Montanari, Massimo: La Fame e l'abbondanza, Rom 1993, dt.: Der Hunger und der Überfluß, München 1993; Kiple, Kenneth F. and Kriemhild Conee Ornelas (ed.): Cambridge World History of Food, Cambridge University Press 2000.

[3] So Spiekermann, Uwe: Regionale Verzehrunterschiede als Problem der Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Räume und Strukturen im Deutschen Reich 1900-1940, in: Hans Jürgen Teuteberg, Gerhard Neumann und Alois Wierlacher (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, S. 247-282.

Siehe auch [IAKE-Mitteilung Heft 12/](#) S.52 / Sez 2004