

Buches – liegt in der umfangreichen Befragung der ausgewählten Haushalte (50 Fragen zu acht inhaltlichen Schwerpunkten) sowie der Sekundäranalyse, deren Ergebnis nicht nur ein reichhaltiges Datenmaterial zur Überprüfung gesetzter Hypothesen war, sondern die auch zu zahlreichen Einzelerkenntnissen führten.

Da mit der zunehmenden Zahl der Ausiedler-Haushalte und der rasanten, nicht immer positiven Wirtschaftsentwicklung im Osten der Bundesrepublik Deutschland die monetäre Situation der Haushalte weiterhin im Brennpunkt stehen wird, wären weitere Forschungen zur Ver- und Überschuldung wünschenswert, für die das vorliegende Buch eine wertvolle Basis sein kann.

Barbara Fegebank

Wierlacher, Alois; Neumann, Gerhard; Teuberg, Hans-Jürgen (Hrsg.): *Kulturthema Essen*. 1993. 500 Seiten. DM 128, – ISBN 3-05-002367-8  
Berlin: Akademie Verlag

Wir Menschen müssen essen; das ist lebenswichtig, doch es ist alltäglich und damit banal. Das Erforschen von Alltäglichem wird von der Wissenschaft vernachlässigt. Zwar gibt es viele Bücher über die Ernährung, über Lebensmittel und Nährstoffe. Essen umfaßt mehr als eine bloße Stoffaufnahme, sondern es wirkt in alle Lebensbereiche hinein; Essen ist ein Totalphänomen. Nur wenige Wissenschaftler wagen sich das „Kulturthema Essen“ zu erforschen. Diese Beobachtung hat Tradition; so rügt bereits *Friedrich Nietzsche* „daß man die nächsten Dinge, zum Beispiel Essen (...) nicht zum Objekt (...) unbefangenen und allgemeinen Nachdenkens macht, sondern weil dies für herabwürdigend gilt, seinen intellektuellen und künstlerischen Ernst davon abwendet.“

Essen zählt zu dem alltäglichen Teil, dem sich vor allem Frauen widmen; ein weiterer Grund sich dem Gegenstand nicht ernsthaft wissenschaftlich zu nähern. Doch es gibt glücklicherweise einige Wissenschaftler, die sich nicht davon beirren lassen. Zwei Dutzend von ihnen trafen sich für 3 Tage im Mai 1989 zu einem „Rundgespräch der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG)“ in Selb und beleuchteten das „Essen“ aus Sicht ihrer Disziplin, das sind Geschichts-, Sozial-, Sprach-, Erziehungs-, Kultur- und Geisteswissenschaften.

Die Beiträge, die hier dokumentiert werden, sind sicher unterschiedlich verdaulich und mögen nicht alle jedermanns Geschmack sein. Doch das Angebot, das serviert wird, ist so breit und vielfältig, das jeder der sich dem „Kulturthema Essen“ annimmt satt werden kann und dennoch Appe-

tit auf weiteres bekommen wird. Ein Ausschnitt aus der „Menüfolge“ soll dies belegen: „Zur Philosophie der Ernährung“ (*Heinrich Schipperges*); „Vor-Geschmack des Himmels“ oder: Warum predigt ein Theologe über das Essen (*P. Athanasius Wolff O. S. B.*); „Vom Design des gedeckten Tisches“ (*Dietrich Müller*); „Anthropologische Perspektiven einer Kultursoziologie des Essens und Trinkens“ (*Eva Barlösius*), „Prolegomena zu einer Kulturpsychologie des Geschmacks“ (*Hans Jürgen Teuteberg*); „Zur Psychoanalyse der Eßkultur“ (*Claus-Dieter Rath*); „Das Eigene und das Fremde – Küchen und Kulturen im Kontakt“ (*Ulrich Tolkdorf*); „Lob des einfachen Mahles. Afrikanische und europäische Eßkultur im Vergleich“ (*Gerd Spittler*); „Kulinarische Fremdenverkehrs- und Freizeitkultur“ (*Jörg Maier, Gabi Troeger-Weiss*); „Das Essen und die Sprache“. Umriss einer Linguistik des Essens (*Klaus J. Mattheier*); „Sprechen – Schauen – Essen. Formen des öffentlichen Diskurses über das Essen in Deutschland“ (*Thomas Kleinspehn*); „Kulinarische Neologismen in der deutschen Gegenwartssprache“ (*Jakob Tanner*); „Krieg und Frieden bei Tisch“. Zum Kulturthema Essen in der neueren deutschen Erzählliteratur (*Alois Wierlacher*); „Filmische Darstellungen des Essens“ (*Gerhard Neumann*); „Zum Funktionswandel des Gattung Kochbuch in Deutschland“ (*Trude Ehler*); „Das Thema Essen in Lehrbüchern für Deutsch als Fremdsprache“ (*Dietrich Sturm*) und „Jede Nahrung ist ein Symbol“. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens (*Gerhard Neumann*).

Beim Durchlesen der vorliegenden ausführlichen Dokumentation wird dem Leser die gegenwärtige Forschungssituation hinsichtlich des Alltagsthemas „Essen“ deutlich. Es ist offensichtlich, das Ganze kann nur interdisziplinär erfaßt werden. Es ist die Aufgabe von vielen verschiedenen Wissenschaftsbereichen und es ist einerseits eindrucksvoll, wieviele Gedanken, Informationen und Problemfelder auf den jeweiligen Gebieten bereits vorhanden sind. Fast jede Abhandlung gibt eine Fülle von Quellen an; zusätzlich enthält das Buch am Ende eine fast vierzig Seiten lange Auswahlbibliographie. Andererseits wird auch deutlich, daß die betreffende Forschung in jedem Bereich sich noch in einem Anfangsstadium befindet; daß es noch viele offene Forschungsfragen gibt. Die einzelnen Spezialbetrachtungen zum Kulturthema „Essen“ können für sich allein schon interessant genug sein; doch ein solches Vertiefen auf eine Menüfolge, es quasi zur Hauptmahlzeit erheben, hat zur Folge nicht mehr das Ganze zu sehen. Eine bloße und willkürliche Aneinanderreihung von vielen Spezialkenntnissen ergibt kein richtiges Bild vom Essen. Das vorliegende Buch verdeutlicht einmal mehr, das Ganze ist

mehr als die Summe der einzelnen Bestandteile. Die praktische Umsetzung der interdisziplinären Forschungszusammenarbeit erfordert Kommunizieren, Informieren und Abstimmen zwischen den Beteiligten. Dazu gehört etwas scheinbar ganz Einfaches und Selbstverständliches – eine gemeinsame Sprache. Einerseits ist es erfreulich wahrzunehmen, daß man schon ein gutes Stück vorgekommen ist; andererseits verdeutlicht die Heterogenität der Beiträge auch, es ist noch viel zu tun.

Es ist zu hoffen, daß das „Kulturthema Essen“ von vielen Wissenschaftlern aus vielen Forschungsbereichen wahrgenommen und gelesen wird; und daß sich viele von ihnen anregen, Alltägliches als eine interessante und wichtige Forschungsaufgabe anzusehen, der sich zuzuwenden lohnt. Spezielles und Besonderes mag zwar kurzfristig mehr Aufmerksamkeit erhalten; doch das gesellschaftliche Handeln und Gestalten beruht auf dem Alltäglichen. Aus den alltäglichen Handlungen entstehen unsere Erfolge, aber auch unsere Probleme. Der Umgang mit dem Essen als Ganzes (und das umfaßt mehr als nur Nahrungsmittel) kostet uns viel Zeit und Geld. Es sollte Vielen Wert sein sich damit zu befassen.

In absehbarer Zeit wird uns von der Forschergruppe weiteres serviert werden; sie hat in der Zwischenzeit wieder getagt.

Ulrich Oltersdorf

Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft, KTBL (Hrsg.): *Datensammlung Haushalt* mit dazugehörendem Formularsatz. 4 1991.

Einzelpreis DM 28,–, ab 10 Ex. DM 25,–  
Formularsatz DM 7,–, ab 10 Ex. DM 10,–

Mit der Datensammlung Haushalt wird ein Instrument zur Kalkulation und Planung der Kosten und des Arbeitszeitbedarfs zur Verfügung gestellt, mit dessen Hilfe die geld- und arbeitswirtschaftliche Situation in privaten Haushalten transparent gemacht werden kann. Für viele Familien in landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalten und Familienhaushalten in der Stadt, hat sich im Rahmen der gesamtwirtschaftlichen Entwicklung die Einkommenslage geändert. Dies hat zur Folge, daß die Lebenshaltung anhand ökonomischer Kriterien überprüft und vermehrt Risikovorsorge getroffen werden muß.

Einzelne Datenbereiche wurden völlig überarbeitet, wobei die Gesamtkonzeption unverändert blieb. Fachkräfte aus allen Bereichen der Haushaltswissenschaft / Hauswirtschaft brachten die Datengrundlagen für Beratung, Lehre, Ausbildung, Wissenschaft in der ländlichen Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaft auf den neusten Stand.