

editorial:

aus ernährungsgeschichtlicher perspektive

“Historians of food usually find it necessary to explain the significance of their subject.”¹

Die Beiträge in diesem Band behandeln höchst unterschiedliche Themen: Sie reichen von frühneuzeitlichen Bürgerspitälern, dem städtischen Bevölkerungswachstum im 19. Jahrhundert, Auswirkungen von Wirtschaftskrisen, der Arbeiter*innenbewegung, der Nachkriegsgesellschaft, der Sozialen Arbeit bis zur ökologischen Nachhaltigkeit. Was die Beiträge verbindet, ist ihre Perspektive auf Ernährung(sgeschichte).

Ernährungsgeschichte ist (noch) kein klar definiertes Feld.² Ernährung als Forschungsgegenstand bringt konventionelle Auffächerungen der sozialen Welt durcheinander. In diesem Feld droht die Abtrennung unterschiedlicher Bezirke der Gesellschaft zu kollabieren. Ernährung als Forschungsgegenstand produziert eine Geschichte ohne Adjektive, wie es Massimo Montanari einmal bezeichnete.³ Zumeist isoliert voneinander betrachtete Variablen menschlichen Lebens und Zusammenlebens erscheinen aus ernährungsgeschichtlicher Perspektive gebündelt.⁴ Im Forschungsgegenstand Ernährung treffen Ökologie, Ökonomie, Institutionen, Politik und Religion aufeinander und verbinden sich zu einem Komplex.⁵ Weitläufige historische Trends sind mit dem Hunger, dem Mangel oder dem Genuss der Einzelnen verknüpft. Soziale Formationen und ihre Hierarchien, Formen der Macht, Rituale, symbolische Ordnungen sind mit physiologischen Zuständen artikuliert.⁶ Diese Aufzählung wirft die Frage auf, inwieweit die Ausdehnung des Geltungsbereichs der Ernährungsgeschichte, bei der einen der Gedanke an eine *histoire totale* beschleicht,⁷ nur ein wissenschaftssoziologisches Phänomen ist, das bei sich neu etablierenden Forschungsfeldern auftritt; oder bringen Eigenschaften des Forschungs-

Ulrich Schwarz-Gräber, Institut für Geschichte des ländlichen Raumes, Kulturbezirk 4, 3109 St. Pölten; ulrich.schwarz@ruralhistory.at

Peter Eigner, Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien, Universitätsring 1, 1010 Wien; peter.eigner@univie.ac.at

objekts Ernährung tatsächlich eine neue Art Geschichte zu denken mit sich?⁸ Für Letzteres sprechen die „gebieterische Norm [...] nicht essen bedeutet sterben“;⁹ die notwendige Herstellung täglicher Verfügbarkeit und die integrale Rolle, die Ernährung im „gesellschaftlichen Stoffwechsel“ einnimmt.¹⁰

Historische Forschung zu Ernährungsfragen erlebt seit einiger Zeit einen anhaltenden Boom.¹¹ Sie ist inzwischen in der akademischen Landschaft, insbesondere in der französischen und anglo-amerikanischen, gut etabliert. Davon zeugen etwa eigene Fachzeitschriften¹² und eine Reihe von Handbüchern.¹³ In der deutschsprachigen Geschichtswissenschaft ist dieser Trend weniger deutlich ausgeprägt.¹⁴ Die deutschsprachige Ernährungsgeschichte war und ist weniger an Wissenschaftsinstitutionen als an einzelne Forscher*innen gebunden.¹⁵ Dass dieser Trend sein Zentrum in der englischsprachigen *food history* hat, hängt auch mit der Entwicklung des durch Überschreitungen disziplinärer Grenzen geprägten Programms der *food studies* zusammen.¹⁶ Insbesondere Forschungsarbeiten von Anthropolog*innen und Soziolog*innen erzeugten hier produktive Resonanzen in anderen Fächern.¹⁷

Auch Eigenschaften des Forschungsgegenstandes Ernährung selbst verleiten die*den Ernährungshistoriker*in zur ‚Unersättlichkeit‘.¹⁸ Als ‚soziales Totalphänomen‘¹⁹ steht Ernährung der analytischen Dekomposition sozialer Realität in unterschiedliche Bereiche, der Trennung zwischen Gesellschaft und Individuum, der klaren Unterscheidung zwischen Umwelt und dem Menschen, dem Körperlichen und dem Zeichensystem, der dauernden Entwicklung und dem wiederkehrenden Tag entgegen. Arjun Appadurai bezeichnete Ernährung diesbezüglich treffend als „highly condensed social fact“.²⁰

Eine ernährungsgeschichtliche Perspektive einzunehmen heißt demnach, sich dieser Verdichtung und komplexen Bündelung zu stellen: Bei Fragen der Ernährung verbinden sich soziale Ungleichheiten, politische Kräfteverhältnisse, kulturelle Sinninformationen und Geschlechterverhältnisse und die individuellen Körper.²¹ Ernährungsgeschichte verbindet Megatrends mit den physiologischen Lebensbedingungen und dem Alltag der Einzelmenschen.²² Ernährung als Forschungsgegenstand besitzt eine hohe ‚Reaktivität‘ gegenüber allen Bereichen gesellschaftlichen und individuellen Lebens.

Häufig ist in den *food studies* die Rede von der ‚Ernährung als Linse‘ oder der ‚Ernährung als Prisma‘, durch die bestimmte Sach- und Sozialverhalte betrachtet werden können.²³ So treffend diese optische Metaphorik die ernährungsgeschichtliche Perspektive einerseits beschreibt, so hat sie andererseits gravierende Unzulänglichkeiten. Allzu leicht verdeckt sie die paradoxe Ausgangslage jeglicher historischer Forschung, die ihre Gegenstände zuerst „als legitime und kohärente Wissensobjekte“ konstruieren muss, „die sie zu entdecken beansprucht“.²⁴ Die Rede von ‚Linsen‘ oder ‚Prismen‘ widerspricht dem nicht; sie insinuiert jedoch eine Distanz

zwischen Forscher*in und Forschungsgegenstand und verdeckt dadurch den Konstruktionscharakter der Forschung. Eine ernährungsgeschichtliche Perspektive meint also nicht nur das Tragen einer bestimmten ‚Brille‘, die hilft, auf gewisse Sach- und Sozialverhalte scharf zu stellen. Eine ernährungsgeschichtliche Perspektive heißt auch, den Forschungsgegenstand in einen ernährungsgeschichtlichen Kontext zu stellen.²⁵ Und dieses Hineinstellen macht etwas mit dem Forschungsgegenstand. Es hilft nicht dabei, den Forschungsgegenstand besser abzugrenzen. Im Gegenteil: Es lässt ihn ausfransen und führt zur Entdeckung von Verbindungen und Wechselwirkungen.²⁶ Eine ernährungsgeschichtliche Perspektive ist daher stets auch explorativ – die Geschichte der Ernährung „weist immer über sich hinaus auf andere Felder und Themen der Geschichte.“²⁷

Die Fragen und Themen der Beiträge in diesem Band sind nicht unbedingt neu. Neu sind jeweils die Perspektive und der Kontext und damit der Versuch, bisher kaum beachtete Zusammenhänge und Verstrickungen zu entdecken. Martin Bruegel verwebt in seinem Artikel die Geschichte der Organisation von Küchenarbeiter*innen in Pariser Restaurants der 1920er-Jahre mit jener der Problematisierung von Gesundheit, Berufsrisiken, Hygienediskursen, des Konsument*innenschutzes und staatlicher Regulierung. Ausgehend von der Hinterbühne der weltberühmten Pariser Gastronomie, den Arbeitsbedingungen des Personals in den Küchen, beschreibt Bruegel eine historische Szene, in der die Artikulation des Kampfes um bessere Arbeitsbedingungen mit nationaler gastronomischer Reputation, Tourismus und Konsument*innenschutz sich als ein wirksames Mittel zur Erregung öffentlicher Aufmerksamkeit und gegen die Untätigkeit der Regierung erwies. Damit erzählt Bruegel nicht nur eine Geschichte der Pariser Arbeiter*innenbewegung abseits der klassischen Themen der Arbeiter*innengeschichte wie der Lebenshaltung, der Arbeitszeit oder der Löhne, sondern zeigt auch, wie die Köch*innen in ihrem Kampf um bessere Arbeitsbedingungen geschickt die Macht der Diskurse und Ängste um Ernährung nutzten, um Asymmetrien zwischen ihrer Position und der von Unternehmer*innen und Regierung auszugleichen.

Sarah Pichlkastner vergleicht in ihrem Beitrag die Ernährungssituation in frühneuzeitlichen Bürgerspitälern. Dabei experimentiert sie mit dem kontrollierten Einsatz eines Anachronismus.²⁸ Aus den gegenwartsnahen Indikatoren für Ernährungssicherheit der *Food and Agriculture Organization* der UNO bildet sie Kategorien – Verfügbarkeit, Zugang, Nutzung/Verwendung und Stabilität –, mit denen sie den Umgang mit Nahrungsmitteln und die Ernährungssituation in diesen Fürsorgeeinrichtungen, die gleichzeitig auch Wirtschaftsbetriebe waren, analysiert. Das komplexe Konzept der Ernährungssicherheit, das Verbindungen zwischen Produktion, Beschaffung, Verteilung und Konsum in den Fokus rückt, ermöglicht es, auch die Komplexität der Verfasstheit von Spitälern besser zu beschreiben.

Sowohl Jonas M. Albrecht als auch Maximilian Martsch nutzen in ihren Beiträgen eine ernährungsgeschichtliche Perspektive, um ein differenzierteres Bild gesellschaftlicher und ökonomischer Transformationen im 19. Jahrhundert zu zeichnen. Jonas M. Albrechts Studie über Veränderungen der Brotversorgung Wiens im Vormärz reiht sich in rezente Forschungen ein, die sich mit den Versorgungsstrukturen rasant wachsender Metropolen im 19. Jahrhundert befassen.²⁹ Im Mittelpunkt des Beitrags steht die Frage nach den Auswirkungen von Urbanisierung und politischer Regulierung auf das städtische Bäckereigewerbe. Der Artikel beschreibt anschaulich die Ausdifferenzierung von zwei unterschiedlichen Versorgungsstrukturen bis zur Mitte des Jahrhunderts: jener der Zunftbäcker*innen und jener der Landbäcker*innen. Erstere waren einer relativ strikten Regulierung unterworfen, Letztere agierten in einem liberaleren Produktionsumfeld. Indem er diese zwei Versorgungsstrukturen stadträumlich verortet, gelingt es Albrecht darzustellen, wie sie nicht nur nebeneinander bestanden, sondern einander ergänzten. Im wirtschaftspolitischen Spektrum dieser Zeit waren sie zwar entgegengesetzten Polen zugeordnet, übernahmen jedoch unterschiedliche Funktionen in der Brotversorgung der wachsenden Stadtbevölkerung.

Ebenfalls mit Blick auf die wachsende Großstadt Wien betrachtet Maximilian Martsch das Ereignis der Gründerkrise Mitte der 1870er-Jahre aus ernährungsgeschichtlicher Perspektive. Er geht von Roman Sandgrubers These einer Konjunkturanfälligkeit der Kost aus. Diese zeige sich insbesondere darin, dass „in Krisenzeiten Fleisch sehr rasch vom Speisezettel verschwand“.³⁰ Martsch sucht daher nach Anzeichen dafür, dass sich die Gründerkrise auf den Fleischkonsum auswirkte. Die Analyse von zeitgenössischen Statistiken und Berichten führt ihn zu dem Ergebnis, dass die Entwicklung des Fleischverbrauchs im Wiener Stadtgebiet keine markanten Einschnitte im Zusammenhang mit der Krise aufweist. Neben dem Konsum behandelt der Artikel das städtische Markt- und Versorgungssystem sowie überregionale Handels- und Produktionsketten, um auch diese Glieder der *food chain* nach Anzeichen der Krise zu befragen. Wiederum kann er zeigen, dass weder die längerfristigen Transformationen im Einzelhandel und in der Marktorganisation noch die Veränderungen in den überregionalen Handels- und Produktionsketten auf direkte Einwirkungen der Wirtschaftskrise deuten. Abgesehen von der spezifischen Frage nach der Einordnung der Krise zeigt diese Fallstudie zu Fleisch, wie eine ernährungsgeschichtliche Perspektive die Interaktion unterschiedlicher Bereiche der Wirtschaft analysierbar machen und lokale mit überregionalen Trends in Verbindung bringen kann.

Bernhard Bachinger bietet einen Forschungsbericht zu den gesellschaftlichen Verhältnissen in der sowjetischen Besatzungszone in Österreich während der unmittelbaren Nachkriegszeit, die bisher vergleichsweise spärlich untersucht wurden.

Er entwickelt Forschungsansätze, die den Fokus auf die Lebensmittelversorgung, dem zentralen gesellschaftlichen Thema dieser Zeit, legen, um dadurch politische Konfliktzonen, das Handeln der provisorischen Behördenstrukturen und die Überlebensstrategien der Menschen in Verbindung zu setzen. In seinem detailreichen Überblick, der die als „*Displaced Persons*“ deklarierten Menschen in den Mittelpunkt stellt, arbeitet er nicht nur Forschungsdesiderate heraus, sondern verweist auch darauf, dass eine genaue empirische Rekonstruktion der wirren und gewaltgeladenen Verhältnisse, gerade in Bezug auf informelle und teils illegale Wege der Beschaffung von Lebensmitteln, einen wichtigen Beitrag zur problematischen österreichischen Nachkriegsgeschichtspolitik liefern kann.

Die Soziologin Veronika Reidinger führt uns mit ihrem Essay in die Gegenwart, indem sie Berührungspunkte der sozial- und kulturwissenschaftlichen Ernährungsforschung mit der Sozialarbeitswissenschaft thematisiert. Eine systematische Verbindung dieser zwei Bereiche steht bisher noch aus. Reidinger identifiziert Forschungsdesiderate und hebt das wechselseitige Reflexionspotenzial hervor, das eine Verknüpfung beider Zugänge bieten kann. In ihrem theoretisch informierten ‚Streifzug‘ durch Esssituationen im (sozialarbeiterischen) Beziehungsalltag behandelt sie Praktiken des Ein- und Ausschlusses und Effekte mächtiger Gesundheits- und Körperdiskurse. Sie spricht außerdem institutionelle Verschiebungen in der jüngsten Vergangenheit an, die im Bereich sozialstaatlicher Wohlfahrtsarrangements mit-leidsökonomische Angebotsstrukturen etablieren und zumeist Ungleichheit verfestigen. Der Essay legt Machtverhältnisse offen, die den Schauplatz der durch die Soziale Arbeit betreuten Mahlzeiten durchziehen und plädiert dafür, Essen zum Gegenstand fachlicher Reflexion in der Sozialen Arbeit zu erheben. Damit will sie der Gefahr begegnen, durch das Essen vermittelte Machteffekte unreflektiert zu perpetuieren.

Die Künstler*innen *Honey & Bunny*, Martin Hablesreiter und Sonja Stummerer, schildern ihre Auseinandersetzung mit unserer gegenwärtigen Esskultur.³¹ In ihrem Essay beziehen sie sich auf die Ausstellung *Market of Externalities*, einem *Arts & Science*-Projekt, das sie 2017 im Museo Nazionale della Scienza Leonardo da Vinci in Mailand gestaltet haben. Sie fragen, inwieweit sinnlich erlebbare *Eat Art*, die unsere Essenskultur und ihre wissenschaftlich belegten globalpolitischen und ökologischen Konsequenzen aufgreift, das Potential hat, Irritation zu erzeugen und dadurch kritische Reflexion und Veränderung anzustoßen.

„Essen erregt die Gemüter, und das in jeder Hinsicht“, schreiben Martin Hablesreiter und Sonja Stummerer. In diese Richtung weist auch Warren Belasco, der in seiner Beschreibung des Felds der Ernährungsgeschichte untersucht, was persönlicher und zugleich politischer sein könnte als die Frage, wo das eigene Essen herkommt.³² Im Editorial der ersten Ausgabe der Zeitschrift *Food & History* konstatiert

Massimo Montanari, dass das neu erwachte Interesse der Geschichtswissenschaft an der Ernährung nicht allein durch die Neugierde der Forscher*innen, sondern auch durch die drängenden Fragen unserer Gegenwart in Bezug auf die Ernährung befeuert sei.³³ Tatsächlich scheint unsere Gesellschaft gegenwärtig beim Essen vermehrt über den eigenen Tellerrand zu blicken. Die extreme ökonomische Ungleichheit in unserer Gesellschaft, der Verbrauch begrenzter Ressourcen, aber auch Unsicherheiten hinsichtlich des eigenen Lebensstils in einer individualisierten Konsumgesellschaft werden häufig im Kontext unseres aktuellen Ernährungssystems und unserer Ernährungspraxis diskutiert.³⁴

Der hier vorliegende Band ist der erste der *Österreichischen Zeitschrift für Geschichtswissenschaften*, der sich explizit der Ernährungsgeschichte zuwendet. Mit ihren offenen Grenzen zu anderen Disziplinen, der Betonung eines starken Gegenwartsbezugs der Geschichtsschreibung sowie der Aufmerksamkeit gegenüber Herrschaftsbeziehungen, die bis in die alltäglichen Arbeits- und Lebensbedingungen hineinreichen, fügt sich die neuere Ernährungsgeschichte jedoch gut in die Programmatik dieser Zeitschrift, wie sie schon 1990 formuliert wurde.³⁵

Ulrich Schwarz-Gräber, St. Pölten

Peter Eigner, Wien

Anmerkungen

- 1 John C. Super, Food and History, in: *Journal of Social History* 36/1 (2002), 165–78, 165; die Autoren danken Oliver Kühschelm und Maximilian Martsch für die kritischen Anmerkungen zu einer ersten Version dieses Textes.
- 2 Vgl. Jeffrey M. Pilcher, Introduction, in: ders. (Hg.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford/New York 2012, xvii–xxiv, xx; Priscilla Ferguson, Eating Orders: Markets, Menus, and Meals, in: *The Journal of Modern History* 77/3 (2005), 679–700, 699.
- 3 „Studying the subject food has contributed to forging a new methodological tool for a history without adjectives“, Massimo Montanari, Editorial. A New History Journal. A Journal about New History?, in: *Food and History* 1/1 (2003), 14–17, 16.
- 4 Ebd., 16.
- 5 Ebd., 15; vgl. auch Warren Belasco, Food History as a Field, in: Paul Freedman/Joyce E. Chaplin/Ken Albala (Hg.), *Food in Time and Place*, Berkeley 2014, 1–17, 6; Katarzyna J. Cwiertka/Megan J. Elias/Jeffrey M. Pilcher, Editorial Introduction: Writing Global Food History, in: *Global Food History* 1/1 (2015), 5–12, 7; Jeffrey M. Pilcher, The Embodied Imagination in Recent Writings on Food History, in: *American Historical Review* 121/3 (2016), 861–887, 861.
- 6 Montanari, Editorial (2003), 15; vgl. auch Belasco, Food, 2014, 6; Pilcher, Imagination (2016), 861.
- 7 Vgl. Reinhard Koselleck, Social History and Conceptual History, in: *International Journal of Politics, Culture, and Society* 2/3 (1989), 308–325, 310.
- 8 Montanari, Editorial (2003), 16.
- 9 Sidney W. Mintz, Zur Beziehung zwischen Ernährung und Macht, in: *Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte* 35/1 (1994), 61–72, 71.

- 10 Vgl. Marina Fischer-Kowalski/Andreas Mayer/Anke Schaffartzik, Zur sozialmetabolischen Transformation von Gesellschaft und Soziologie, in: Matthias Groß (Hg.), Handbuch Umweltsoziologie, Wiesbaden 2011, 97–120.
- 11 Kyri W. Claflin, A Decade of Rapid Growth in Food History and Food Studies Research in the US, in: *Food and History* 10/2 (2012), 215–222; Andrew Smith/Jeffrey M. Pilcher/Darra Goldstein, Food Scholarship and Food Writing, in: *Food, Culture & Society* 13/3 (2015), 319–329, 321; Cwiertka/Elias/Pilcher, Editorial (2015), 5–12; Jan-Friedrich Missfelder/Katharina Bohmer/Peter Burschel, Editorial. Esskulturen, in: *Historische Anthropologie* 25/1 (2019), 5–10.
- 12 *Food & Foodways. Explorations in the History and Culture of Human Nourishment* (gegründet 1985); *Food, Culture & Society. An International Journal of Multidisciplinary Research* (gegründet 1996); *Gastronomica. The Journal of Critical Food Studies* (gegründet 2001); *Food & History* (gegründet 2003); *Global Food History* (gegründet 2015).
- 13 Carol Helstosky (Hg.), *The Routledge History of Food*, London/New York 2015; Paul Freedman/Joyce E. Chaplin/Ken Albala (Hg.), *Food in Time and Place. The American Historical Association Companion to Food History*, Berkeley 2014; Anne Murcott/Warren Belasco/Peter Jackson (Hg.), *The Handbook of Food Research*, London/New York 2013; Pilcher (Hg.), *Handbook*, 2012; Kyri W. Claflin/Peter Scholliers (Hg.), *Writing Food History. A Global Perspective*, London/New York 2012; Warren Belasco, *Food. The Key Concepts*, Oxford/New York 2008.
- 14 Vgl. Missfelder/Bohmer/Burschel, *Esskulturen* (2019), 7.
- 15 Vgl. u.a.: Hans Jürgen Teuteberg/Günter Wiegelmann, *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*, Göttingen 1972; Roman Sandgruber, *Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert*, Wien 1982; Alf Lüdtke, *Hungererfahrungen, Essens-„Genuß“ und Politik bei Fabrikarbeiterinnen und Arbeiterfrauen. Beispiele aus dem rheinisch-westfälischen Industriegebiet, 1910–1940*, in: *Beiträge zur historischen Sozialkunde* 15/2 (1985), 60–66; Jakob Tanner, *Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz, 1890–1950*, Zürich 1999; Eva Barlösius, *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Weinheim/München 1999; Gunther Hirschfelder, *Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis Heute*, Frankfurt am Main 2001; Ulrike Thoms, *Anstaltskost im Rationalisierungsprozeß. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert*, Stuttgart 2005; Maren Möhring, *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*, München 2012; Uwe Spiekermann, *Künstliche Kost. Ernährung in Deutschland, 1840 bis heute*, Göttingen 2018.
- 16 Vgl. Simone Cinotto/Darra Goldstein/Melissa L. Caldwell, *The Past, Present, and Future of Food Studies: An Oral History with Gastronomica's Editors*, in: *Gastronomica* 19/2 (2019), 82–86; Gilles Fumey/Peter A. Jackson/Pierre Raffard, *Interview with Peter Scholliers, Amy Trubek and Richard Wilk. Surveying the Food Studies Field*, in: *Anthropology of food* 11 (2016), 22–24, <https://journals.openedition.org/aof/8110> (16.10.2019); Ferguson, *Eating* (2005). Dass dieser interdisziplinäre Forschungsansatz inzwischen auch die deutschsprachige Forschungslandschaft erreicht hat, zeigt u.a.: Ulrich Ermann/Ernst Langthaler/Marianne Penker/Markus Schermer, *Agro-Food Studies. Eine Einführung*, Köln/Weimar/Wien 2018; schon die *International Commission for Research into European Food History* (ICREFH) im Jahr 1989 zeigte die produktive Zusammenarbeit zwischen Geschichte und Ethnologie in Bezug auf den Gegenstand Ernährung, vgl. Hans Teuteberg (Hg.), *European Food History. A Research Review*, Leicester 1992.
- 17 Vgl. Smith/Pilcher/Goldstein, *Food* (2015), 323; Belasco, *Food*, 2014, 5; Kyri W. Claflin/Peter Scholliers, *Introduction. Surveying Global Food Historiography*, in: dies. (Hg.), *Writing Food History. A Global Perspective*, London/New York 2012, 1–8, 4f.
- 18 Montanari, *Editorial* (2003), 16; vgl. zu den Eigenschaften des Forschungsgegenstandes Ernährung, Ferguson, *Eating* (2005), 680.
- 19 Vgl. Marcel Mauss, *Die Gabe. Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften*, Frankfurt am Main 1990, 176; Hans-Jürgen Teuteberg, *Homo edens. Reflexionen zu einer neuen Kulturgeschichte des Essens*, in: *Historische Zeitschrift* 265/1 (1997), 1–28, 7.
- 20 Arjun Appadurai, *Gastro-Politics in Hindu South Asia*, in: *American Ethnologist* 8/3 (1981), 494–511, 494.

- 21 Vgl. Pilcher, *Imagination* (2016), 861; Tanner, *Fabrikmahlzeit*, 1999, 15; Fabio Parasecoli, *Eating Power: Food, Culture, and Politics*, in: Tomas Marttila (Hg.), *Discourse, Culture and Organization. Inquiries into Relational Structures of Power*, Cham 2018, 129–153, 130.
- 22 Bertram M. Gordon/Erica J. Peters, Introduction, in: *French Historical Studies* 38/2 (2015), 185–192, 189.
- 23 Vgl. <https://gradfoodstudies.org/future-of-food-studies-2017-cfp/> (16.10.2019); Cinotto/Goldstein/Caldwell, *Past* (2019); Peter A. Coclanis, *Field Notes: Agricultural History's New Plot*, in: *The Journal of Interdisciplinary History* 50/2 (2019), 187–212, 190; Missfelder/Bohmer/Burschel, *Esskulturen* (2019), 6; Gunther Hirschfelder/Sarah Thanner (Hg.), *Prekäre Lebenswelten im Prisma der Ernährung*, Münster 2019; Catarina Passidomo, *Going „Beyond Food“: Confronting Structures of Injustice in Food Systems Research and Praxis*, in: *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development* 3/4 (2013), 89–93, 92; Peter Jackson, *Introduction: Food as a Lens on Family Life*, in: ders. (Hg.), *Changing Families, Changing Food*, London 2009, 1–16; Kritisch dazu: Maria Kuczera, *More Than a Lens: Reflections on Eating, Materiality, and Practice*, in: *Graduate Journal of Food Studies* 5/2 (2018), <https://gradfoodstudies.org/2018/12/11/is-food-more-than-a-lens/> (16.10.2019).
- 24 Joan W. Scott, *Nach der Geschichte?*, in: *Werkstatt Geschichte* 17 (1997), 5–23, 5.
- 25 Vgl. Edward P. Thompson, *Anthropology and the Discipline of Historical Context*, in: *Midland History* 1/3 (2013), 41–55, 45; Walter Benjamin, *Über den Begriff der Geschichte [1940]*, in: ders., *Illuminationen. Ausgewählte Schriften 1*, Frankfurt am Main 1977, 258; Jörn Rüsen, *Historik. Theorie der Geschichtswissenschaft*, Köln/Weimar/Wien 2013, 72.
- 26 Vgl. Nancy Jenkins, *The History of Food Gains a Scholarly Pedigree*, in: *The New York Times*, 30. Mai 1984, Section C, 1; Dagmar Vinz, *Nachhaltiger Konsum und Ernährung. Private KonsumentInnen zwischen Abhängigkeit und Empowerment*, in: *PROKLA. Zeitschrift für kritische Sozialwissenschaft* 35/1 (2005), 15–33, 16.
- 27 Missfelder/Bohmer/Burschel, *Esskulturen* (2019), 6; vgl. Ferguson, *Eating* (2005), 680, 700.
- 28 Vgl. Caroline Arni, *Zeitlichkeit, Anachronismus und Anachronien. Gegenwart und Transformationen der Geschlechtergeschichte aus geschichtstheoretischer Perspektive*, in: *L'homme* 18/2 (2012), 53–76, 59; Nicole Loraux, *Eloge de l'anachronisme en histoire*, in: *Le genre humain* 27 (1993), 23–38, 28.
- 29 Vgl. etwa Gergely Baics, *Feeding Gotham: The Political Economy and Geography of Food in New York, 1790–1860*, Princeton 2016; Gergely Baics/Mikkel Thelle, *Introduction: meat and the nineteenth-century city*, in: *Urban History* 45/2 (2017), 184–192.
- 30 Sandgruber, *Anfänge*, 1982, 165.
- 31 <https://www.honeyandbunny.com> (16.10.2019).
- 32 Belasco, *Food*, 2014, 4.
- 33 Montanari, *Editorial* (2003), 14; vgl. Claflin, *Decade* (2012), 217f.; Daniel Bender/Jeffrey M. Pilcher, *Editors' Introduction: Radicalizing the History of Food*, in: *Radical History Review* 2011/110 (2011), 1–7, 1.
- 34 Die Verknüpfung der Ernährungsfrage mit sozialen Fragen ist kein spezifisches Phänomen unserer Gegenwart. Jedoch scheint seit dem Ende des 19. Jahrhunderts ein Zusammenhang zwischen Krisen der Regulation kapitalistischer Akkumulationsregime und der Problematisierung des (globalen) Ernährungssystems zu bestehen, vgl. Harriet Friedmann, *From Colonialism to Green Capitalism: Social Movements and Emergence of Food Regimes*, in: Frederick H. Buttel/Philip McMichael (Hg.), *Research in Rural Sociology and Development*, Amsterdam 2006, 227–264, 229; Hugh Campbell/Jane Dixon, *Introduction to the Special Symposium: Reflecting on Twenty Years of the Food Regimes Approach in Agri-Food Studies*, in: *Agriculture and Human Values* 26/4 (2009), 261–265, 264; Nikolas Rose, *The Politics of Life Itself*, in: *Theory, Culture & Society* 18/6 (2001), 1–30, 3.
- 35 Die Herausgeber*innen, *Editorial. Geschichte neu schreiben*, in: *Österreichischen Zeitschrift für Geschichtswissenschaften* 1/1 (1990), 5–8. Die OeZG folgt mit diesem Themenband zur Ernährungsgeschichte auch einem Trend. In jüngster Zeit sind in Zeitschriften, die sich sonst nicht explizit diesem Thema widmen, eine Reihe an *special issues* zu ernährungsgeschichtlichen Fragestellungen erschienen. Beispiele dafür sind Themenbände der *French Historical Studies*, 38/2 (2015), der *Historischen Anthropologie* 25/1 (2019) oder ein Beiheft der *Historischen Zeitschrift* N.F. 73 (2018).