

Zu diesem Heft

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“ Ernährung ist nicht nur notwendig, um die Körperfunktionen aufrechtzuerhalten, sondern trägt auch bei zu Sinnenfreude und Genuss. Bei Festen und Feiern, wo groß aufgetischt wird, ist dies besonders deutlich. Zu solchen Anlässen – und hiervon sind seit der Antike vor allem bildliche Zeugnisse überliefert – kamen auch ärmere Menschen in den Genuss von Speisen, die nicht jeden Tag auf ihren Tellern landeten. Eine gesellige Tafelrunde fördert den Appetit, darüber hinaus werden durch sie Tischsitten und andere Normen vermittelt. Viele Schülerinnen und Schüler erleben kaum noch solche Tischgemeinschaften, sie nehmen ihre Mahlzeiten oft allein ein (s. Forum).

Wer was wann und wie isst, scheint heute vor allem eine Frage individuellen Lebensstils zu sein. Dass Speis und Trank und die Art ihres Verzehrs auch Mittel zur sozialen Distinktion sind, gerät in der Überflusgesellschaft leicht aus dem Blick. Im Unterricht zur Ernährungsgeschichte kann dieser Aspekt hervorgehoben werden.

Über das Thema Ernährung, Indikator für soziokulturelle Zustände und Veränderungen, können Zugänge in fremde Welten eröffnet werden. Im Beitrag „Kochen wie die alten Römer“ ist es ein ganz sinnlicher. In vielen weiteren Unterrichtsvorschlägen dieses Heftes wird zudem ganz unmittelbar an die Lebenswelt der Schüler und Schülerinnen angeknüpft, z. B. in den Beiträgen zum Schlankheitskult um 1900, zur veränderten Sozialdisziplinierung bei Tisch und zu einer Leibspeise vieler (nicht nur) Kinder und Jugendlicher: der Schokolade.

Mit dieser Ausgabe scheidet Harm Mögenburg aus der Herausgeberrunde aus. An dieser Stelle sei ihm herzlichst gedankt für sein jahrelanges Engagement, das diese Zeitschrift sehr bereichert hat. Möge er seinen Ruhestand rundum genießen!

Kerstin Wohne
Redaktion „Geschichte lernen“

Register für den Jahrgang 17, 2004 auf den Umschlaginnenseiten in diesem Heft

Abbildung auf dem Titel:

Jung und Alt beim gemeinsamen Essen: Gerard Dou malte in der zweiten Hälfte des 17. Jhs. die „Brot schneidende alte Frau“ (Villa Hügel, Essen).

Abbildung auf dieser Seite:

Familie bei Tisch – Darstellung aus einem Kochbuch (Aus: E. Erlewein: Hauswirtschaftslehre der Neuzeit. München 1934, Bd. 1, S. XI)

Ernährung

Forum

Christiane Grüner

Jugendliteratur: Zitrone des Nordens

4

Unterrichtstipp: Süßer angenehmer Geschmack

6

Christine Ferreau/Katja Stromberg

Ausstellungen/Museen: „Geschmackssachen“ – Kulinarisches an sechs Schauplätzen

7

Thomas Schleper

Vom einsamen Essen

7

Kerstin Wohne

Ernährungsgeschichte anschaulich

9

Thomas Heller

Software: Lückenloses Mittelalter

10

Gerhard Henke-Bockschatz

Einladung zur Mitarbeit: Landwirtschaft

11



Basisartikel

Dietmar von Reeken

Ist der Mensch, was er isst?

Perspektiven einer Didaktik der Ernährungsgeschichte

12

Unterricht

Cora Winke

„Schokolade für alle!“

Vom Getränk der Elite zum „Snack“ für jedermann

Sek. I

18

Kornelia Panek

Die Küche – Arbeitsplatz und Lebensart im Wandel

Sek. I

24

Anette Gantenberg

Abschied von Tante Emma.

Wandel des Lebensmitteleinzelhandels im 20. Jahrhundert

Sek. I

28

Claudia Gottfried

Mit Korsett und Diät zur Wespentaille.

Der Schlankheitskult um 1900

Sek. I

32

Norbert Ellermann

Von der Truppenverpflegung zur Volksnahrung.

Die Erfolgsgeschichte der Konservendose

Sek. I

37

Cora Winke

„Muttermilch ist das Beste!“

Zur Säuglingsnahrung im 18.–20. Jahrhundert

Sek. I/II

42

Karin Volkwein/Uwe Horst

Von der Tischzucht zum Finger Food.

Tischsitten, Sozialdisziplinierung und symbolische Kommunikation

Sek. II

50

Hartmann Wunderer

Hunger und Bevölkerungswachstum.

Widersprüche im 18. Jahrhundert

Sek. II

56

Matthias Bode

Kochen wie die alten Römer.

Rezepte aus dem Apicius-Kochbuch

stufenunabhängig

63

Rückschau/Vorschau/AutorInnen/Impressum

67