

*Beranová, Magdalena: Jídlo a pití v pravěku a ve středověku [Essen und Trinken in Altertum und Mittelalter].*

Academia, Praha 2005, 359 S., zahlr. Abb.

Die Liste der tschechischen Titel, die in den letzten Jahrzehnten zur Geschichte der Ernährung erschienen sind, ist nicht besonders lang und so weckt jede etwas größere Arbeit zu diesem attraktiven Thema verständlicherweise eine gewisse Neugierde. Magdalena Beranová ist, obgleich sie sich in der Vergangenheit vor allem mit der Problematik der alten Slawen beschäftigt hat, auf diesem Gebiet kein Neuling. Ihre Arbeit über „Essen und Trinken in Altertum und Mittelalter“ knüpft an die lange Reihe ihrer früheren Publikationen an: an ein Buch über „Essen und Trinken zur Zeit Rudolfs II.“ von 1997, das auch in einer deutschen Version auf den Markt kam, den Titel „Wie aß man in der Antike – Ein römisches Kochbuch“ aus dem Jahr 2000, das Beranová gemeinsam mit Jaroslav Řešátko verfasst hat, und ein Werk über „Traditionelle böhmische Kochbücher – Wie aß man vor Magdalena Rettigová“ von 2001. Alle diese Bücher hatten einen Anhang mit zeugenössischen Rezepten. Das ist auch bei Beranová's neuestem Buch der Fall, auch wenn der Rezeptteil dieses Mal deutlich dünner ausfällt als sonst.

Über die zeitliche Eingrenzung ihres Themas zerbricht sich die Autorin nicht sonderlich den Kopf; mit einem Verweis auf die konservativen Beharrungskräfte der traditionellen Küche verwendet sie auch Angaben aus der Frühen Neuzeit und häufig sogar aus dem 19. Jahrhundert. Dabei zeigt sie keinerlei Sensibilität für die markanten Unterschiede im Stil der einzelnen Kochbücher, obwohl diese eindeutig von dynamischen Veränderungen zumindest auf dem Gebiet der „haute cuisine“ zeugen. Paradoxerweise beschäftigt sie sich zugleich mit den Innovationen, die die Entdeckung Amerikas mit sich brachte.

Ebenso großzügig verfährt sie bei der geografischen Eingrenzung. Dass sie ihr Interesse auf die böhmische Küchenkunst begrenzt, ist nachvollziehbar, unvermittelt finden sich daneben dann auch Informationen über die Ernährung der urzeitlichen Bewohner von Pfahlbauten auf dem Gebiet der heutigen Schweiz und sogar eine Speisekarte aus einem byzantinischen Kloster des 12. Jahrhunderts. Zugleich werden naheliegende Quellen wie mittelalterliche Kochbücher nicht berücksichtigt, vor allem wenn diese in deutscher Sprache verfasst sind: Böhmen sind in Beranová's Verständnis noch immer ausnahmslos tschechisch sprechende Böhmen. Aber auch

Quellen, die direkt auf die tschechische Ethnie bezogen sind, sind ihr mitunter entgangen wie z.B. die Schilderungen von Johann Butzbach, und das obwohl eine einschlägige Passage aus diesem Werk schon 1928 in Eduard Bass' „Bei den Ketzern in den böhmischen Ländern“ in tschechischer Sprache publiziert wurde.

Beranová's Arbeit knüpft in ihrer Konzeption an ältere Werke wie die von Zikmund Winter (z.B. *Kuchyně a stůl našich předků* [Küche und Tisch unserer Vorfahren], Praha 1892) und Čeněk Zíbrt (*Staročeské umění kuchařské* [Die altböhmische Kochkunst], Praha 1927), und damit an eine positivistische Faktografie an, die von modernen Ansätzen der Kulturgeschichte weit entfernt ist. Stellenweise konnte ich mich des Eindrucks nicht erwehren, dass Magdalena Beranová beim Schreiben dieses nicht sonderlich leserfreundlichen Textes, der mit Daten und Fakten verschiedenster Art überfrachtet ist, einfach so vorgegangen ist, dass sie alle ihr zur Verfügung stehenden Informationen aufgenommen hat. Von einer geplanten heuristischen Vorgehensweise oder gar einer ursprünglich gestellten Forschungsfrage kann keine Rede sein. Das Literaturverzeichnis zeigt zudem, dass die Autorin Lücken in der Kenntnis der neuesten, vor allem internationalen Forschung zum Thema hat und keinerlei bisher unbekannte Archivquellen verwendet hat.

Trotzdem kann man nicht sagen, das Werk würde auf dem Gebiet der Ernährungsgeschichte überhaupt nichts Neues oder Interessantes bringen. Beranová kann ihre Kenntnisse der archäologischen Literatur, die von anderen Ernährungshistorikern meist vollständig ignoriert werden, gewinnbringend einsetzen. So stellen die Ausführungen, die auf Erkenntnissen der archäologischen und archäobotanischen Forschung beruhen, den wertvollsten Teil der Publikation dar. Die Passagen, die Einblicke in urzeitliche Ernährungsgewohnheiten bieten – namentlich in die der Autorin wohlvertrauten alten Slawen – sind die gelungensten des Buches.

Im Gegensatz dazu können die raren und flüchtigen Versuche einer beliebigen Interpretation der zusammengetragenen Faktenmenge den Leser nur schwer blenden. Einige der allgemein formulierten und zugleich kontroversen Thesen – z.B. über die außergewöhnlich hohe Qualität der böhmischen Gastronomie bis zum 17. Jahrhundert oder über das gute Ernährungsniveau breiter Volksschichten bis zum Ausbruch des 30-jährigen Krieges – werden mit keinerlei relevanten Argumenten belegt. Im ersten Fall ist noch nicht einmal klar, an welchen Maßstäben diese angeblich hohe Qualität gemessen werden soll. Somit handelt es sich eher um die Verbreitung der üblichen Klischees als um eine ernst zu nehmende Thesen- oder Hypothesenbildung.

Den unentschiedenen Eindruck, den das Buch hinterlässt, kann auch der Rezeptanhang nicht verbessern. Den Teil, der mit „Urzeitliche Inspirationen in der Küche“ überschrieben ist, kann man im Grunde genommen als geschmackvolle Opfergabe an die Popularisierung bezeichnen. Schwieriger ist das bei den „Ausgewählten Rezepten aus den Kochbüchern des 15.-17. Jahrhunderts“. Dabei geht es nicht nur darum, dass bereits der Titel den Widerspruch zwischen Haupttext und Anhang verrät; störend ist auch, dass die Autorin nicht in der Lage war, bei den Rezepten anzuführen, aus welchem Buch sie diese genommen hat.

Ist es überhaupt sinnvoll, hier detailliert all die Fehler und konzeptionellen Irrtümer dieses missratenen neuen Buches von Magdalena Beranová aufzuzählen? Ich

denke, so kategorisch muss das abschließende Urteil gar nicht ausfallen. Zweifellos gibt es eine gewisse Leserschicht, die das Buch positiv bewerten wird. Dabei handelt es sich vor allem um die Liebhaber positivistischer Fakten, die sich die nicht sonderlich komplizierte Frage stellen, wie es denn in der Vergangenheit gewesen sei. Diesen werden hier ähnlich einfache Antworten angeboten. Restaurantbesitzer können in dem Buch eine Orientierung gewinnen, was sie vermutlich zubereiten sollen, wenn Gäste zum Beispiel ein „mittelalterliches Menü“ bestellen; es macht ja nichts, dass dies eine sehr breite Vorstellung von Mittelalter beinhaltet. Und schließlich müssen auch professionelle Historiker nun nicht mehr wegen einzelner Angaben die teilweise schwer zugänglichen Arbeiten von Zikmund Winter und Čeněk Zíbrt durchforsten; und als Bonus erhalten sie noch ein paar kleine Einsichten, die anhand archäologischer Funde gewonnen wurden. Wer aber von einem historischen Buch etwas mehr erwartet als eine Anhäufung verschiedener zusammengelesener Fakten, wird meiner Meinung nach zutiefst enttäuscht sein.