

## FORSCHUNGSBERICHT

### **Baltische Nahrungsgeschichte. Ein Forschungsbericht<sup>1</sup>**

von Ulrike Plath

*Nothing is more interesting than  
that something that you eat*  
(Gertrude Stein)

Äpfel und Kartoffeln, Beeren und Pilze, Zimtgebäck und Piroggen, Quark, Fisch und Rauchschinken, Wodka, Kräutertee und Kwass: Wer könnte sich die baltische Nahrungskultur ohne sie vorstellen? Während das öffentliche Interesse an der Ernährung, der Verbreitung von Herstellungstechniken, nahrungsrelevantem Wissen sowie am kulinarischen Geschmack früherer Jahrhunderte im Baltikum in den letzten Jahren deutlich zugenommen hat,<sup>2</sup> hinkt die Forschung diesem Trend hinterher. Gering ist das Wissen nicht nur bezogen auf neuere technik-, umwelt- und kulturgeschichtliche Ansätze, in denen man sich etwa mit der Entwicklung von Hygiene, Konservierungstechnologie, Nahrungsmittelüberwachung oder den Fragen der Sortenvielfalt und -reinheit beschäftigt, sondern auch bezogen auf eines der zentralen Themen der internationalen Nahrungsgeschichte: die Verbreitung von Lebensmitteln im Zuge des „Columbian Exchange“, von Kolonialismus und Globalisierung.<sup>3</sup>

Sicherlich erwähnt werden muss hier aus historischer Perspektive – für den baltischen Raum liegen zu dem einen oder anderen Aspekt Arbeiten vor – vor allem die Forschung zu den frühneuzeitlichen Hungerkrisen,<sup>4</sup> doch fehlt es in vielen Bereichen an Grundlagenuntersuchungen, Überblicksdarstellungen, insbesondere an vergleichenden Analysen, die den baltischen Raum an die schnell wachsenden Forschungen und Ergebnisse der *food studies*, der Kultur- oder Umweltgeschichte anknüpfen.<sup>5</sup>

- 1 Die Anfertigung des Aufsatzes wurde unterstützt vom Estnischen Wissenschaftsfond: ETF4914.
- 2 Vgl. Selma Mathilde Ariko, Mirja v. Knorring: *Virtina kokaraamat. Toidud Eesti mõisate köökides* [Das Kochbuch der Wirtin. Speisen aus Estlands Gutshöfen], Tallinn 2009. Auf deutscher Seite gibt die Familie v. Wahl in Zusammenarbeit mit dem Archiv des Herder-Instituts, Marburg, das Kochbuch Henriette v. Wahls (1787–1810) heraus, das 2014 erscheinen wird. Bereits in den 1990er Jahren kann von einem gestiegenen Interesse an historischen und für den baltischen Raum relevanten Kochbüchern und deren Wiederauflage gesprochen werden. Vgl. etwa *Classic Russian Cooking. Elena Molokhovets' „A Gift to Young Housewives“*, übersetzt u. eingel. v. Joyce Toomre, Bloomington, IN 1992.
- 3 Vgl. hier die bahnbrechende Studie von Sidney W. Mintz: *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, New York, NY 1985.
- 4 Otto Liiv: *Suur näljaaeg Eestis 1695–1697* [Die große Hungersnot in Estland 1695–1697], Tallinn 1938; Marten Seppel: *Näljaabi Liivi- ja Eestimaal 17. sajandist 19. sajandi alguseni* [Die Hungerhilfe in Liv- und Estland vom 17. bis Anfang des 19. Jahrhunderts], Tartu 2008.
- 5 Ken Albala (Hrsg.): *Routledge International Handbook of Food Studies*, London u.a. 2013.

Ist Ernährung ein zu alltägliches Phänomen, um als Thema in der Geschichtsschreibung ernstgenommen zu werden? Tatsächlich wurde nahrungsgeschichtlichen Fragen in der baltischen Geschichtsschreibung des „politischen 20. Jahrhunderts“ nur wenig Bedeutung zugemessen. Wenn sie Aufmerksamkeit erlangten, geschah dies im Rahmen der Ethnologie, die im sowjet-estnischen Wissenschaftssystem gemeinsam mit der Archäologie in den Fachbereich Geschichte eingegliedert war. Ihr fehlte allerdings die historische Tiefe, beschränkte sie sich doch beinahe ausschließlich auf die Ethnologie der Esten oder Letten, wobei die deutsche, russische und schwedische Kulturgeschichte im Baltikum auf Kosten der historischen Kontextualisierung und der methodischen Dichte weitgehend ausgeklammert wurde. Untersuchungen des – trotz aller Stände- und nationaler Unterschiede – eng miteinander verflochtenen Miteinanders der Ethnien passten weder in das nationale noch in das sowjetische Forschungsparadigma des 20. Jahrhunderts. Bis heute gehört somit die historische Alltagskulturforschung, Kulturgeschichte oder kulturelle Anthropologie, zu der die Nahrungsgeschichte gezählt werden kann, zu den unterrepräsentierten Forschungsbereichen der baltischen Geschichtsforschung.

Dabei lässt sich ein interessanter Bruch erkennen: Während die Kulturgeschichte der Esten (und Letten) auf Untersuchungen der materiellen Kultur basiert und der Ethnografie zugeordnet wird, dominieren in der Erforschung der deutschbaltischen Kultur geistesgeschichtliche Ansätze. Zu einem vertieften Interesse an der alltäglichen materiellen Kultur der Deutschbalten, die lange Zeit weder in die Denkrahmen der nationalen Ethnografie noch in die vor allem auf die Hochkultur ausgerichtete Kunstgeschichte und auch nicht in die allgemeine Geschichtsforschung passte, kam es erst in jüngster Zeit durch eine gewisse Öffnung der Fächer untereinander und durch die zunehmende Bedeutung der Sachkulturforschung auch innerhalb der Geschichtsschreibung.<sup>6</sup> Nahrungsgeschichte bildet eine Brücke zwischen Sach- und Geisteskultur, hat sie sich doch sowohl mit den materiellen Grundlagen, den Nahrungsprodukten, Nährstoffen, Kalorien und Mangelerscheinungen, als auch mit der geistesgeschichtlichen Bedeutung von Nahrung, mit Fastenregelungen, Tabus, geschlechtsspezifischen Ernährungsgewohnheiten und Vorschriften sowie mit der Auseinandersetzung mit dem Körper und der Leiblichkeit insgesamt zu beschäftigen. Nahrungsgeschichte ist ohne enge Anbindung an die Medizingeschichte, ohne Erforschung der Sinnes- und Geschmacksbildung und ohne Einbeziehung der Körpergeschichte nicht zu denken.<sup>7</sup>

Zur Stärkung dieses weit verzweigten Themenkomplexes wurde 2012 ein von der estnischen Forschungsförderung für die Laufzeit von vier Jahren finanziertes Projekt zur Er-

6 Die materielle Kultur der Deutschbalten wurde in Estland erstmals unter methodischer Hinsicht auf der Konferenz zum 25. Jubiläum der Gesellschaft für deutschbaltische Kultur in Estland am 6.12.2013 behandelt. Vgl. Paula Findlen (Hrsg.): *Early Modern Things. Objects and their Histories. 1500–1800*, London u.a. 2013; Anu Kannike, Patrick Laviolette (Hrsg.): *Things in Culture, Culture in Things. Approaches to Culture Theory 3*, CECT, Tartu 2013; <http://www.ut.ee/CECT/work/publications.html> [letzter Zugriff: 20.2.2014].

7 Dietrich v. Engelhardt, Rainer Wild (Hrsg.): *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*, Frankfurt a.M. u.a. 2005; Alois Wierlacher, Regina Bendix (Hrsg.): *Kulinaristik: Forschung – Lehre – Praxis*, Berlin 2008; Ulrike Plath: *Sinneslandschaften. Die Bedeutung der Sinne bei der Beschreibung des Baltikums und der estnischen Kultur (1750–1850)*, in: Liina Lukas, Kadri Tüür u.a. (Hrsg.): *Umweltphilosophie und Naturdenken im baltischen Kulturraum / Environmental Philosophy and Landscape Thinking*, Tallinn 2011, S. 74–110.

forschung der historischen Nahrungskultur im Baltikum ins Leben gerufen.<sup>8</sup> Angesiedelt am Under- und Tuglas-Literaturzentrum der estnischen Akademie der Wissenschaften hat es einen außeruniversitären Sitz. Dies erleichtert die Zusammenarbeit von Forscherinnen und Forschern aus Tartu und Tallinn. Darüber hinaus ist das Literaturzentrum seit Jahren führend im Bereich der (trans)nationalen Kultur(transfer)forschung, was der Reflexion über die Bedeutung der Nahrung in der Kulturgeschichte Estlands eine theoretische Tiefe gibt.

In der Forschungsgruppe zur baltischen Nahrungskultur wird die nationale mit einer dezidiert transnationalen Perspektive in Verbindung gebracht, wodurch die unterschiedlichen Aspekte des Kulturtransfers in der Formierung der baltischen Nahrungskulturen Beachtung finden. Zudem wurde als gedanklicher Rahmen der in der baltischen Geschichtsschreibung ebenso neue Ansatz der Umweltgeschichte gewählt, um die Bezogenheit der Nahrungskultur auf ihre materiellen Grundlagen zu untermauern und die Wechselwirkungen zwischen Natur und Kultur kritischer hinterfragen zu können. Neben der Atmung und dem Sonnenlicht gibt es doch nur wenig Faktoren, die den Menschen so essenziell an die Umwelt binden wie die Nahrung: „Environmental history begins in the belly“, so einer der führenden Umwelthistoriker unserer Tage, Donald Worster.<sup>9</sup>

Die materiellen und kulturellen Metabolismen der Nahrungsaufnahme werden im Rahmen des Forschungsprojekts in vier einander überlappenden thematischen Teilbereichen untersucht. Sie ergaben sich vor allem aus der Zusammensetzung der Forschungsgruppe, in der neben Mittelalter- und FrühneuzeitHistorikerInnen, EthnologInnen, SoziologInnen auch SemiotikerInnen, EthnobotanikerInnen und ArchäobotanikerInnen zu finden sind:

- 1) Die ethnologische, soziologische und ethnomedizinische Erforschung der estnischen Nahrungskultur des 19. bis 21. Jahrhunderts blickt auf die längsten Forschungstraditionen zurück und hat sich von daher auch kritisch mit ihrer eigenen Geschichte auseinandergesetzt. Die Aufgabe dieser Forschungsgruppe besteht des Weiteren darin, neuere Zugänge aus dem Bereich der schnell wachsenden *food studies* auf das Baltikum zu übertragen und zugleich baltische Themen in die internationale Forschungslandschaft einzubringen. Zu den im Forschungsprojekt behandelten Themen gehören die Verwendung von Beeren in der estnischen Volkskultur, die touristische Vermarktung traditioneller Nahrungsmittel im heutigen Estland,<sup>10</sup> Pop-up-Restaurants und Hausforschung<sup>11</sup>

8 „Geschichte der Nahrungskultur des Baltikums: Produktion, Konsum und Kultur aus umweltschichtlicher Perspektive“, Projekt des estnischen Wissenschaftsfonds (ETF 9419), Laufzeit 2012–2015, Projektleitung Ulrike Plath. Vgl. <https://www.etis.ee/portaal/projektiAndmed.aspx?VID=ceb2c6af-25f2-499b-9a89-de6af434c23e&PersonVID=56808&lang=&FromUrl0=isikuProjektid.aspx>, [letzter Zugriff: 20.2.2014].

9 Nicolaas Mink: It Begins in the Belly, in: *Environmental History* 14 (2009), S. 312-322; Robert N. Chester III, Nicolaas Mink: Having Our Cake and Eating It Too: Food's Place in Environmental History, A Forum, in: Ebenda, S. 309-311.

10 Ester Bardone: Strawberry Fields forever? Foraging for the Changing Meaning of Wild Berries in Estonian Food Culture, in: *Ethnologia Europaea* 43 (2013), Nr. 2, S. 30-46; dies., Helen Sooväli-Sepping: Smoking Out Local Traditions? Identity and Heritage Production in South East Estonian Rural Tourism Enterprises, in: *Folklore. Electronic Journal of Folklore* 51 (2012), S. 77-108.

11 Anu Kannike: Domesticating Social Change. Estonian Home in Transition, in: *Ethnologia Fennica. Finnish Studies in Ethnology* 39 (2012), S. 62-80; dies.: Nostalgia at Home: Time as a Cultural Resource in Contemporary Estonia, in: *Journal of Baltic Studies* 44 (2013), S. 153-176.

sowie die Übertragung des „Wild-Food“-Konzepts auf die estnische Nahrungsgeschichte.<sup>12</sup>

- 2) Die historische Erforschung der deutschbaltischen Nahrungskultur vom 13. bis 20. Jahrhundert bildet einen wesentlichen Baustein zum Verständnis der estnischen und lettischen Nahrungsgeschichte. Hier gilt es, durch Grundlagenforschung die in Zeit und Region unterschiedlichen Nahrungskulturen der deutschbaltischen Gesellschaft des Baltikums zu beleuchten,<sup>13</sup> die im Zuge häufig komplexer und keineswegs geradliniger Formen des Kulturtransfers ein Scharnier zwischen estnischer bzw. lettischer Nahrungsgeschichte und dem übrigen europäischen Raum darstellen. Zu den archiva-lischen Quellen, die für das Mittelalter von besonderer Bedeutung sind, kommen in der Frühen Neuzeit gedruckte Schriften als wesentliche Quellen hinzu, die ab dem 20. Jahrhundert von mündlichen Quellen ergänzt werden. Bezogen auf den gesamten Zeitraum müssen die historischen Dimensionen der Nahrung nicht nur aufgrund von Erinnerungen und Regelungen, von Importlisten und Küchenezetteln, sondern auch anhand ihrer Darstellung in Kunst<sup>14</sup> und Literatur.<sup>15</sup>
- 3) Die Erforschung des Kulturtransfers zwischen den Ethnien des Baltikums basiert auf im Entstehen begriffenen Einzeluntersuchungen und stellt zugleich ihren zentralen methodischen Teil dar. Ist der Apfel im Garten des lettischen Bauern Ende des 18. Jahrhunderts ein lettischer, russischer oder deutscher Apfel? Gehört die gesäuerte Grütze auf dem Gutshof zur estnischen oder deutschbaltischen Nahrungskultur? Und welcher Kultur können Kaffeesurrogate und die aus fermentierten Champignons hergestellte Sojasauce zugeschrieben werden, die im langen 19. Jahrhundert von der deutschbaltischen Oberschicht zubereitet und gegessen wurden? Hier geht es vor allem

12 Renata Sõukand, Raivo Kalle: Eesti looduslikud toidutaimed. Kasutamine 18. sajandist tänapäevani [Wildwachsende Nahrungspflanzen in Estland], Tallinn 2013; dies.: The Use of Teetaimed in Estonia, 1880s–1990s, in: *Appetite* 59 (2012), Nr. 2, S. 523–530; dies.: Historical-Ethnobotanical Review of Wild Edible Plants of Estonia, 1770s–1960s, in: *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81 (2012), S. 271–281.

13 Inna Jürjo-Põltsam: Söömine-joomine keskaegses Tallinnas [Essen und Trinken im mittelalterlichen Reval], Tallinn 2002; dies.: „Hääleib“, „saajaleib“, „iseleib“ – Eesti leivakultuurist 13.–16. sajandil [„Hääleib“, „saajaleib“, „iseleib“ – zur Brottradition Estlands im 13. bis 16. Jahrhundert], in: *Tuna* (2012), Nr. 4, S. 14–28; dies.: Söök-jook keskaja Lihulas [Essen-Trinken im mittelalterlichen Lihula], in: Mati Mandel (Hrsg.): *Vana-Läänemaa ajaloo radadel*, Tallinn 2012, S. 54–67; dies.: *Pidusöögist näljahädani. Söömine-joomine keskaja Tallinnas* [Vom Festessen zur Hungersnot. Essen und Trinken im mittelalterlichen Tallinn], Tallinn 2013.

14 Tiina-Mall Kreem, Anu Allikvee u.a. (Hrsg.): *Vinum et Panis. Veini ja leiva motiiv 16.–20. sajandi kunstis / The Wine and Bread Motif in 16<sup>th</sup>–20<sup>th</sup> Century Art*, Tallinn 2011; John Varriano: *Tastes and Temptations. Food and Art in Renaissance Italy*, Berkeley, CA u.a. 2009.

15 Ronald D. LeBlanc: *Slavic Sins of the Flesh. Food, Sex, and Carnal Appetite in Nineteenth-Century Russian Fiction*, Hanover u.a. 2009; Ann Vileisis: *Kitchen Literacy. How We Lost Knowledge of Where Food Comes from and Why We Need to Get it Back*, Washington, DC u.a. 2008; Ulrike Plath: *Sinneslandschaften* (wie Anm. 7); dies.: *Näljast ja näljapsühholoogist* A.H. Tammsaare romaanis „Ma armastasin sakslast“ [Hunger und die Psychologie des Hungers in A.H. Tammsaares Roman „Ich liebte eine Deutsche“], in: Mirjam Hinrikus, Jaan Undusk (Hrsg.): *Armastus ja sotsioloogia: A. H. Tammsaare romaan „Ma armastasin sakslast“*, Tallinn 2013, S. 50–71. und ihrer Bedeutung in der Religion untersucht werden.

darum, komplexe Prozesse wie die Verbreitung des Gartenbaus, die Modernisierung der Küche oder Veränderungen in Haushaltung und Konsum zu erkennen und zu beschreiben.<sup>16</sup>

- 4) Die Bedeutung der nahrungshistorischen Austauschprozesse in einem weiteren umweltgeschichtlichen und systemtheoretischen Rahmen zu analysieren, gehört zu den anspruchsvollsten Aufgaben des Projekts. Hierfür ist interdisziplinäre Zusammenarbeit und enger Austausch über die eigenen Fachgrenzen ebenso unerlässlich wie das Denken in komplexen Systemen. Wie kann über den offensichtlichen Zusammenhang zwischen der Kleinen Eiszeit, dem Großen Hunger (1695–1697), dem Nordischen Krieg (1700–1710/21) und der Pest (1710/11) bei der Entstehung der größten demografischen Katastrophe der baltischen Geschichte reflektiert werden? Welche Bedeutung haben Hunger, Mangelernährung und Überbelastung in der Kindheit auf die Arbeitskraft im Erwachsenenalter und die Gesundheit der nächsten Generation?<sup>17</sup> Und wie gelang es der Gesellschaft, den Kreislauf von Hunger und Mangelernährung zu durchbrechen? Dies muss vor dem Hintergrund der allgemeinen Resilienzforschung in vergleichender Perspektive analysiert werden, wobei ein bereits abgeschlossenes Projekt über die Prozesse des Landschaftswandels im Zuge der neolithischen Revolution rund um das chinesische Meer als Vorlage dient.<sup>18</sup>

Das im Herbst 2011 neu gegründete Zentrum für Umweltgeschichte (KAJAK) am Historischen Institut der Universität Tallinn,<sup>19</sup> das hauptsächlich vom oben erwähnten Nahrungsprojekt finanziert wird, trägt maßgeblich zur Verdichtung des interdisziplinären Austauschs und der Entwicklung komplexer Fragen bei. Seine Arbeit wird großzügig seitens des weltweit größten Zentrums für Umwelt und Gesellschaft, des Rachel Carson Centers (RCC) in München, und der European Society for Environmental History (ESEH) unterstützt. Darüber hinaus ist das Projekt in einem von Jahr zu Jahr dichter werdenden internationalen Netzwerk eingebettet, dessen Wachstum die Dynamik der nahrungs- und umweltgeschichtlichen Forschung widerspiegelt.

Mit dem Herder-Institut in Marburg und dem Collegium Carolinum in München wurde eine Konferenzserie ins Leben gerufen, in der – gemeinsam mit der neu gegründeten Professur für Kultur und Geschichte der Deutschen in der baltischen Region an der Uni-

16 Martin Mulow: Konsumtheorie und Kulturtransfer. Einige Perspektiven für die Forschung zum 16. Jahrhundert, in: Wolfgang Schmale (Hrsg.): Kulturtransfer. Kulturelle Praxis im 16. Jahrhundert, Innsbruck 2003, S. 131-143; Jan De Vries: *The Industrious Revolution: Consumer Behavior and the Household Economy, 1650 to the Present*, New York, NY 2008; Ulrike Plath: *Baltic Asparagus: Transnational Perspectives on Gardening and Food Culture (17<sup>th</sup>–19<sup>th</sup> cc.)*, in: Beata Paškeviča (Hrsg.): *Tulkojums ar garšu. Ēdiena valodnieciskie un starpkultūru aspekti* [Übersetzung mit Geschmack. Sprachliche und interkulturelle Aspekte des Essens], Valmiera 2012, S. 40-64.

17 Roderick Floud u.a.: *The Changing Body. Health, Nutrition, and Human Development in the Western World since 1700*, Cambridge 2011.

18 Junzo Uchiyama, Kati Lindström: *Investigating Landscape Neolithisation in Japan, China, Korea and the Russian Far East*, in: *Journal of World Prehistory* (im Druck).

19 Ulrike Plath: *Environmental History in Estonia*, in: *Environment and History* 18 (2012), Nr. 2, S. 1-4; dies.: *Neue Wege der baltischen Geschichtswissenschaft. Zur Gründung des Zentrums für Umweltgeschichte (KAJAK)*, in: *Forschungen zur baltischen Geschichte* 7 (2012), S. 177-180.

versität Tallinn – umwelt- und nahrungsspezifische Themen in der Region Ostmitteleuropa aufgegriffen werden.<sup>20</sup>

Nahrungs- und Umweltgeschichte verbinden die Forschungsgruppe weiterhin eng mit der Universität Turku sowie mit einem Kreis von assoziierten Forschern in Helsinki, Riga, Vilnius, Kaunas und New York, in Schweden und Deutschland. Als besonders fruchtbar hat sich die Zusammenarbeit mit den litauischen und den lettischen Sozialwissenschaften erwiesen: In Zusammenarbeit mit Diana Mincyte, der führenden Vertreterin der neueren litauischen Nahrungsforschung,<sup>21</sup> wird eine Sondernummer des *Journal of Baltic Studies* herausgegeben, die der baltischen Nahrungskultur des 20. Jahrhunderts gewidmet ist und in der Forscher aus über fünf Staaten und mehr als sechs Disziplinen zusammengebracht werden.<sup>22</sup> Mit Timo Myllyntaus von der Universität Turku konnten gemeinsame Lehrveranstaltungen zur baltischen Nahrungsgeschichte veranstaltet und Panels auf größeren Konferenzen organisiert werden.<sup>23</sup>

Die Voraussetzung für interdisziplinäre Zusammenarbeit wird durch den Standort des Zentrums für Umweltgeschichte unterstrichen. Das Historische Institut der Universität Tallinn hat als ehemaliges Institut der sowjet-estnischen Akademie der Wissenschaften die in der Lehre notwendigen Fachgrenzen schon früh überwunden. Mit Aliise Moora (1900–1996) arbeitete hier von 1952 bis 1978 die Begründerin der estnischen Nahrungsgeschichte alter Schule. Mit ihrem monumentalen Werk „Die ältere Nahrung des estnischen Bauernvolks“ hat sie die historisch orientierte ethnologische Nahrungsforschung maßgeblich geprägt.<sup>24</sup> Mit Inna Jürjo-Pölsam<sup>25</sup> und Anu Mänd<sup>26</sup> haben zwei herausragende Mediävistinnen die historische Nahrungsforschung in Estland zu Beginn des 20. Jahrhunderts neu begründet. Durch die ebenfalls am Historischen Institut vorhandene Forschung zur Archäobotanik, Archäozoologie und physischen Anthropologie (basierend auf der größten Sammlung menschlicher und tierischer Knochenfunde in Estland) ist die Grundlage für einen inspirierenden transdisziplinären Gedankenaustausch gegeben. Welche Tiere und Pflanzen wurden im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit in welchen Bereichen des Landes vom Menschen gehalten

20 Vgl. Die Homepage von KAJAK <http://www.tlu.ee/et/ajaloo-instituut/KAJAK/Konverentsid> [letzter Zugriff: 19.03.2014].

21 Diana Mincyte: *Raw Milk Underground: Social Status, Autonomy, and Plenitude in Alternative Agro-Food Networks in Brooklyn, New York and Lithuania*, in: Juliet Shor, Craig Thompson (Hrsg.): *Practicing Plenitude: Social Innovation for Sustainable Lifestyles*. New Haven, CT [im Druck]; dies.: *How Milk Does the World Good: Vernacular Sustainability and Alternative Food Systems in Post-socialist Europe*, in: *Agriculture and Human Values* 29 (2012), Nr. 1, S. 41-52.

22 Diana Mincyte, Ulrike Plath (Hrsg.): „Food Culture in the Baltic Region“, Sondernummer der Zeitschrift *Journal of Baltic Studies*, voraussichtliches Erscheinen 2014/15.

23 Vgl. die Vorlesungsreihe „Historiaa lautasella. Ruoka menneisyyden tulkkina“ (History on the plate. Food as an interpreter of the past) an der Universität Turku, Wintersemester 2013 und die entsprechenden Panels auf CBSE 2013, ESEH 2013, ASEH 2014 und der 2<sup>nd</sup> World Conference of Environmental History 2014.

24 Aliise Moora: *Eesti talurahva vanem toit* [Die ältere Nahrung des estnischen Bauernvolks], 1. Bd.: *Tähtsamad toiduviljad, teraroad ja rüüped* [Die wichtigsten Getreide, Getreidespeise und Getränke], Tallinn 1980; 2. Bd.: *Joogid, leib ja leivakõrvane* [Getränke, Brot und Beilagen], Tallinn 1991; Neuauf. Tartu 2007.

25 Vgl. Anmerkung 13.

26 Anu Mänd: *Pidustused keskaegse Liivimaa linnades* [Feste in den Städten des mittelalterlichen Livland], Tallinn 2004.

bzw. angebaut und verzehrt? Welche Auswirkungen hatte dies auf die Gesundheit und den Knochenbau des Menschen? Die mittelalterliche Stadtarchäologie unter Erki Russow verfügt darüber hinaus über vielfältiges Material zur Alltagskultur, das auf eine vertiefte Einbettung in nahrungshistorischem Kontext wartet. Wenn in Deutschland im Bereich der Nahrungsforschung gerne über einen gewissen Mangel an aussagekräftigen Quellen geklagt wird, steht die baltische Nahrungsforschung vor einer großen Menge an bislang nur unzureichend bearbeitetem Quellenmaterial unterschiedlichster Art.

Die ersten zwei Jahre der Projektarbeit haben die baltische Nahrungsgeschichte als interdisziplinäre und international verankerte Forschungsrichtung etabliert. Dabei übersteigt das in- und ausländische Interesse an den Ergebnissen der Gruppe ihre Forschungskapazitäten bei Weitem. Die baltische Nahrungsgeschichte hat den Sprung in die Lehrpläne der Universitäten in Tallinn, Tartu und Turku geschafft und ist dabei, auch in die Curricula der Schulen aufgenommen zu werden; sie hat das Kadriorg Kunstmuseum und die Kunstgeschichte erobert, wird von Spitzenköchen und Gastronomen verfolgt und in Buchform schafft sie Bestseller.<sup>27</sup> Baltische Nahrungsgeschichte hat trotz oder gerade wegen aller Probleme der interdisziplinären Zusammenarbeit Aufwind, bildet sie doch eine Zukunftweisende Brücke zwischen den Geistes-, Sozial- und Naturwissenschaften, zwischen nationaler und transnationaler, disziplinärer und transdisziplinärer Wissenschaft, zwischen dem privaten Garten und der globalen Welt.

27 Vgl. Jürjo-Pölsam, *Pidusöögist näljahädani* (wie Anm. 13); Sõukand, Kalle, *Eesti looduslikud toidutaimed* (wie Anm. 12).