

## **Regionale Tradition und Kulturtransfer in der Ernährung. Das Beispiel der Residenzstadt Salzburg 1500–1800**

**Antragsteller: Ao. Univ.-Prof. DDr. Gerhard Ammerer**

Wie und was aßen die Menschen in der Frühen Neuzeit – und warum? Bis dato wurde dieser grundlegenden Frage für keine mitteleuropäische Stadt eine ausführliche Untersuchung gewidmet, insbesondere, was die verschiedenen Schichten der städtischen Bevölkerung angeht. Das Projekt stellt eine Fallstudie zur Funktion und den Rahmenbedingungen der Ernährung in der Residenzstadt Salzburg dar. Es beruht auf einem Mehrebenen-Modell, das um materielle und verschiedene symbolische Qualitäten von Ernährung weiß, ohne sie in eine Hierarchie von niederen (materiellen) und höheren (kulturellen) Gebieten einzuordnen. Vielmehr werden alle Qualitäten als verbunden angenommen. Durch die Anwendung dieses Ansatzes auf einen überschaubaren geographischen Raum und exzellentes, weitreichendes Quellenmaterial wird eine innovative und komplexe Analyse ermöglicht.

Folgende Hauptfragen sind zu beantworten: 1) Worin bestanden die hauptsächlichen Essenstraditionen, und welche Rolle spielte Kulturaustausch bei ihrer Genese? 2) Entwickelten soziale Gruppen (wie die Stände) spezifische Ess- und Trinkmuster? 3) Welches Wissen bestand über Essen und durch welche Medien und in welchen Kommunikationszentren wurde es verbreitet?

Zur Operationalisierung ist eine Aufteilung in mehrere Analysebereiche erforderlich, um die vielen kulturellen Prägungen sowie spezifischen Symbolisierungen von Essverhalten zu rekonstruieren. Die Eckpfeiler lauten: „fürsterzbischöflicher Hof“, „Klöster“, „Gastronomie“, „städtisches Bürgertum“ und „institutionelle Armenküche“ (geschlossene Häuser). Jeder einzelne dieser Teile verspricht für sich schon wertvolle Ergebnisse – vom Prunk der Hoftafel über Vergnügen, Kommunikation und Gewalt in den städtischen Gast- und Wirtshäusern bis hin zur kargen Armenspeise. In Kombination jedoch ergeben die Institutionen und sozialen Gruppen einen einzigartigen Einblick in das barocke Stadtleben in all seinen Facetten.

Ziel der Studie ist es, Ernährung durch genaue Analyse von Kontexten und Verflechtungen als bedeutenden und integralen Bestandteil von Kultur, Gesellschaft und Wirtschaft darzustellen. Gegenüber der Gegenwart soll die frühneuzeitliche Ernährung jedoch nicht so sehr durch individuelle Entscheidungen als durch Gruppenzusammenhänge determiniert sowie politisch reglementiert herausgestellt werden. Durch die Aufwertung des Themas könnte die deutschsprachige Geschichtswissenschaft stärkeren Anschluss an internationale Forschungsrichtungen wie die Food Studies gewinnen. Die Wiederentdeckung und Verortung einer historischen Küche kann darüber hinaus auf Gastronomie, Tourismus und Kultur anregend wirken und kritische Impulse für eine Identitätsbildung in der Gegenwart liefern.