

Prof. Dr. Christian Kassung

Humboldt-Universität zu Berlin
Institut für Kulturwissenschaft

Georgenstraße 47
D-10117 Berlin

Telefon +49 (30) 2093-66295, -66288

E-Mail: CKassung@culture.hu-berlin.de
Web: <http://www.culture.hu-berlin.de/ck>

Lektüren zur VL Fleisch. Kulturgeschichte einer zweiten Natur (SE)

In diesem, der Vorlesung zugeordneten Seminar wird jeweils ein grundlegender Text genauer diskutiert. Der Besuch der Vorlesung wird empfohlen, ist aber nicht zwingend vorausgesetzt.

Sitzungen jeweils mittwochs, 10–12 Uhr in R. 0.07 (GE 47)

Vorläufiger Seminarplan

19.4.2017: Einführungsvorlesung

26.4.2017: Der Mythos

Einführung in drei Hauptlinien der »Verwandlung der Welt« im 19. Jahrhundert: Urbanisierung, Industrialisierung und Vernetzung (vgl. Osterhammel: *Die Verwandlung der Welt*). Diese bilden den Hintergrund für ein grundlegend neues Verhältnis von Arbeit und Freizeit in Europa, als dessen einer, zentraler Ausdruck in dieser Vorlesung der Konsum von Fleisch untersucht wird. Genauere Projektionsfläche ist dabei die Entstehung der Metropole Berlin, mit ihrem enormen Bevölkerungsanstieg nach der Reichsgründung und der damit einhergehenden Versorgungsproblematik. Technische Voraussetzung hierfür ist die Vernetzung: ein zentralisierter Schlacht- und Viehhof, der seine Tiere per Eisenbahn bezieht und als Fleisch an die Märkte ausliefert. Als zweiter Optimierungsprozeß sind Zucht und Mast von Schweinen ausschlaggebend, so daß Schweinefleisch als kulturelles Produkt auf mehreren Ebenen entsteht oder erzeugt wird. Diese erste Vorlesung bildet also einen Einstieg und Überblick über die Mechanismen und Wirkkräfte, die den plötzlichen, urbanen und schichtenübergreifenden Fleischkonsum des 19. Jahrhunderts erklären – den Mythos Fleisch.

Textgrundlage:

- S. Daule: 100,000 Schweinchen in städtischer Regie als Retter aus der Fleischnot, Leipzig 1905
- Jürgen Osterhammel: Die Verwandlung der Welt. Eine Geschichte des 19.

Jahrhunderts, München 2013, S. 335–354

Weiterführende Literatur:

- Eduard Schmidt: Gegen den Fleischwucher! Ein Beitrag zur Frage der Fleischversorgung in großen Städten, München 1904

3.5.2017: Das Schwein

Im Zentrum dieser Vorlesung steht die Frage, wie das Schwein als Tier und Nahrungsmittel hergestellt wird. Dabei spielt das Ineinandergreifen von Zucht und Mast auf der einen Seite und die Vermittlung des dabei gewonnenen Wissens auf der anderen Seite die zentrale Rolle. Wissenshistorischer Kontext ist dabei die Thermodynamik, also die Betrachtung von Arbeit und Leben als energetischem Vorgang, der somit gestalt- und optimierbar wird (Kaloriendebatte).

Textgrundlage:

- Alexander Lipschütz: Eine Reform unserer Ernährung?, in: Die Neue Zeit 27/1.25 (1909), S. 909–917
- H. Falkenberg/H. Hammer: Zur Geschichte und Kultur der Schweinezucht und -haltung. 3. Mitt.: Schweinezucht und -haltung in Deutschland von 1650 bis 1900, in: Züchtungskunde 79.2 (2007), S. 92–110

Weiterführende Literatur:

- Thomas Macho: Schweine. Ein Portrait, Berlin 2015
- Hermann Settegast: Die Thierzucht, Breslau 1868

10.5.2017: Das Gleis

In dieser Vorlesung versuche ich den Anschluß des Berliner Zentralvieh- und Schlachthofs v. a. an die östlichen Provinzen möglichst exakt zu rekonstruieren. Es soll deutlich werden, auf welchem Wege und wie genau ein Schwein um die Jahrhundertwende vom Stall in den Schlachthof gelangt und welche (technische) Logistik die Voraussetzung für eine weitestgehend störungsfreie Balance zwischen Produktion und Konsum bildet. Kursbücher und Viehhandelskalender sind dabei die Medien, welche die technischen Infrastrukturen allererst nutzbar machen.

Textgrundlage:

- Berlin und seine Eisenbahnen 1846–1896. Herausgegeben im Auftrage des Königlich Preussischen Ministers der öffentlichen Arbeiten. Zweiter Band, Berlin 1982, S. 251–257, 317–336
- Susanne Schindler-Reinisch: Strukturen und Instrumente, in: ders. (Hrsg.): Berlin-Central-Viehhof, Berlin 1996, S. 73–124

Weiterführende Literatur:

- Markus Krajewski: Restlosigkeit. Weltprojekte um 1900, Frankfurt am Main 2006, S. 23–63

17.5.2017: Die Architektur

Wie baut man eine Fabrik, in der pro Minute zwei Schweine angeliefert, verkauft, getötet, zerteilt und ausgeliefert werden? Diesem Problem stellten sich weltweit zahlreiche Großstädte mit unterschiedlichen architektonischen Strategien. Diese Vorlesung beleuchtet in der Hauptsache die Architektur des Berliner Schlacht- und Viehhofs.

Textgrundlage:

- Daniela Guhr: Rundgang durch ein Jahrhundert, in: Susanne Schindler-Reinisch (Hrsg.): Berlin-Central-Viehhof, Berlin 1996, S. 7–72
- August Lindemann: Berlin und seine Bauten. II. und III. Der Hochbau, in: Hrsg. v. Architekten-Verein zu Berlin/Vereinigung Berliner Architekten, Berlin 1896, Kap. XXIX. Der städtische Central-Vieh- und Schlachthof, S. 563–577

Weiterführende Literatur:

- Otto Hausburg: Der Vieh- und Fleischhandel von Berlin. Reformvorschläge mit Bezugnahme auf die neuen städtischen Central-Viehmarkt und Schlachthofanlagen, Berlin 1879

31.5.2017: Die Hygiene

Im alltäglichen Geschehen des Schlachthofs greifen Sozialhygiene und medizinische Hygiene auf vielfältige Weise ineinander. Einerseits war eines der wesentlichen Argumente für die Einführung des zentralen Schlachtzwangs in Berlin die latente Gefahr einer Trichinenvergiftung. Andererseits ist zentralisiertes Schlachten nur mit rigider Kontrolle und Mechanisierung der Arbeitsabläufe möglich.

Textgrundlage:

- Rudolf Virchow: Die Lehre von den Trichinen, mit Rücksicht auf die dadurch gebotenen Vorsichtsmaßnahmen für Laien und Aerzte dargestellt, 3. Aufl., Berlin 1866
- Uwe Spiekermann: Dangerous Meat? German-American Quarrels over Pork and Beef, 1870–1900, in: Bulletin of the GHI 46 (2010), S. 93–110

Weiterführende Literatur:

–

7.6.2017: Der Totschläger

Die zentrale Schnittstelle zwischen Tier und Fleisch ist der Totschläger und die ihn definierenden, extrem kontroversen Debatten um das »humane Töten« von Tieren. In dieser Vorlesung wird die Debatte um den »Totschläger« in ihrer gesamten historischen Breite zwischen religiösen Traditionen, medizinischem Wissen, politischen und humanitären Interessen sowie wirtschaftlich-ökonomischen Effizienzüberlegungen entfaltet.

Textgrundlage:

- Karl Mittermaier: Das Schlachten geschildert und erläutert auf Grund zahlreicher neuerer Gutachten, Heidelberg 1902
- Lukasz Nieradzic: Sinnlichkeit und Entsinnlichung des Tötens. Ein Beitrag zur Grausamkeit, "Humanität" und Mysophobie im Wiener Fleischer-gewerbe im Fin de Siècle, in: Lukasz Nieradzic/Brigitta Schmidt-Lauber (Hrsg.): Tiere nutzen. Ökonomien tierischer Produktion in der Moderne, Bd. 2016 (Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raums), Innsbruck, Wien und Bozen 2016, S. 49–65

Weiterführende Literatur:

- Hugo Heiß: Das Betäuben der Schlachttiere mittels blitzartig wirkender Betäubungsapparate, Leipzig/Berlin 1904

14.6.2017: Der Markt

Textgrundlage:

–

Weiterführende Literatur:

–

21.6.2017: Der Herd

Textgrundlage:

- Voigt: Kochküchen- und Waschküchen-Einrichtungen, in: Deutsches Bauhandbuch. Eine systematische Zusammenstellung der Resultate der Bauwissenschaften mit allen Hilfswissenschaften in ihrer Anwendung auf das Entwerfen und die Ausführung von Bauten. Veranstaltet von den Herausgebern der Deutschen Bauzeitung und des Deutschen Baukalenders, Bd. Band II. Baukunde des Architekten, Berlin 1880, S. 505–541

Weiterführende Literatur:

–

28.6.2017: Die Konserve

Textgrundlage:

–

Weiterführende Literatur:

–

5.7.2017: Die Bierquelle

Textgrundlage:

–

Weiterführende Literatur:

–

12.7.2017: Der Sonntagsbraten

Textgrundlage:

–

Weiterführende Literatur:

–

19.7.2017: Der Abfall

Textgrundlage:

–

Weiterführende Literatur:

–

Allgemeine weiterführende Literatur

- Sigfried Giedion: Die Herrschaft der Mechanisierung. Ein Beitrag zur anonymen Geschichte, 2. Aufl., Hamburg 1994, S. 238–287
- Richard Wrangham: Feuer fangen. Wie uns das Kochen zum Menschen machte – eine neue Theorie der menschlichen Evolution, München 2009