Editorial

Autor(en): **Niederhauser, Rebecca / Scheidegger, Tobias**

Objekttyp: **Preface**

Zeitschrift: **Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde = Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari**

Band (Jahr): **104 (2014)**

Heft [3]

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Editorial

Fleisch, was ist das eigentlich? Ein Steak? Eine Bratwurst? Eine Scheibe Salami? Ein totes Tier? Oder einfach eines von vielen Nahrungsmitteln?
In der Lebensmittelverordnung des Bundes[1] etwa heisst es, als Fleisch würden alle geniessbaren Tierkörperteile folgender Tierarten gelten: a) Domestizierte Huftiere der zoologischen Familien der Hornträger, Hirsche, Kamelartigen, Schweine und Pferde, b) Hauskaninchen, c) in freier Wildbahn lebende oder in Gehegen gehaltene Landsäugetiere und Vögel, ausgeschlossen Fleischfresser, Affen und Halbaffen sowie Nagetiere, d) Laufvögel und Hausgeflügel, e) Zuchtreptilien, f) Frösche, g) Fische, ausser giftige Fische, h) Rundmäuler, i) Manteltiere, j) Stachelhäuter, k) Krebstiere, l) Weichtiere. Unterschieden werden frisches Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitung, Fleischerzeugnisse, Skelettmuskeln, Innereien und Blut. Als nicht essbar gelten bei Säugetieren: 1. Harn- und Geschlechtsapparat mit Ausnahme der Nieren, der Harnblase und der Hoden, 2. Kehlkopf, Mandeln, Luftröhre und extralobuläre Bronchien, 3. Augen und Lider, 4. Äusserer Gehörgang, 5. Gekröse mit Lymphknoten und Fett, 6. Horngewebe und Haare.
Fleisch ist also nicht gleich Fleisch und bedarf einer Erklärung. Denn dass Katzen und Hunde, Insekten und wildlebende Echsen kein Fleisch darstellen sollen und dass Augen, Hörner und Penisse ungeniessbar seien, hat wenig mit der tatsächlichen Essbarkeit zu tun. Vielmehr sind solche Reglemente und andere einschlägige Speisegebote Ausdruck der kulturellen Bedeutungsaufladung des Fleisches. Was als geniessbares Fleisch gilt, wie dieses zubereitet wird und wer dieses isst, ist nicht festgelegt, sondern unterliegt dem historischen Wandel.
Dieser Symbolik des Fleisches und vor allem ihrer Geschichtlichkeit nachzuspüren, hat sich das vorliegende Heft zur Aufgabe gemacht: Am Beispiel des Cervelats (*Franziska Schürch*), von Metzgerfotografien (*Marianne Vontobel*) und lebensreformerischem Vegetarismus (*Rebecca Niederhauser*) diskutiert das Heft, wie Fleisch und seine kulturellen Verhandlungen als Indikator gesellschaftlichen Wandels gelesen werden können.
Gleichsam als Kontrapunkt zu den drei historisch ausgerichteten Aufsätzen führt uns das Interview (*Johannes Müske*) in die Hochglanz-Gegenwart des Fleischkonsums: Es handelt von der deutschen Zeitschrift «Beef», die Fleisch als männliches Lifestyle-Produkt zelebriert.
Herausgekommen ist ein reichhaltiges kulturwissenschaftliches Schlachtplättchen, das Sie hoffentlich ebenso «gluschtig» macht wie uns als verantwortliche RedaktorInnen dieses Heftes. In diesem Sinne: Guten Appetit!

Im Namen der Redaktion
Rebecca Niederhauser & Tobias Scheidegger
niederhauser@isek.uzh.ch & tobias.scheidegger@uzh.ch

[1] Die Verordnung des Bundes für Lebensmittel tierischer Herkunft ist online abrufbar unter: http://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20050164/index.html (zuletzt abgerufen: 03. Oktober 2014).