

Grusswort der Präsidentin

Autor(en): **Tranter, Doris**

Objektyp: **Preface**

Zeitschrift: **Neujahrsblatt / Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel**

Band (Jahr): **186 (2008)**

PDF erstellt am: **17.07.2024**

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.

Grusswort der Präsidentin

Noch nicht allzu lange ist die wissenschaftliche Beschäftigung mit Nahrungsprodukten und ihrer Geschichte wirklich anerkannt. Vielleicht galt das Studium alter Rezepte als zu lustvoll, und erst die Analyse von Essensresten in Latrinen oder die Angst vor dem Verlust der regionalen und nationalen Spezialitäten angesichts der Burger- und Noodle-Invasion rückten die Forschung auf diesem Gebiet schärfer in den Blick von Universitäten und Drittmittellieferanten. Seit 1985 zum Beispiel gibt es das «Alimentarium», ein Museum der Ernährung, und 2004 wurde der Verein «Kulinarisches Erbe der Schweiz» gegründet. Ernährungsgeschichte ist mittlerweile ein nicht mehr wegzudenkender Teil der Alltagsgeschichte.

Albert Spycher beschäftigt sich schon lange mit der Herkunft und Zusammensetzung von Speisen. Hinweise und Erwähnungen bei älteren Basler Historikern weckten sein Interesse, und weil er es immer genau wissen will, vertiefte er sich mit seiner typischen Akribie in den Reichtum der Quellen selbst. Er entzifferte mittelalterliche Klosterrechnungen, studierte die Menüpläne der Zunftessen, las Humanistenbriefe und durchsuchte handschriftliche Kochbücher von Basler Hausfrauen jeder Epoche. In diesem Neujahrsblatt präsentiert er uns nun die Fülle baslerischer Backwaren und ihre Geschichte.

Diese Lektüre macht Hunger in zweifacher Hinsicht: auf ein Apfelküchlein (oder vielleicht lieber einen Flammenkuchen?) und auf weitere Informationen über die Ess- und Trinkgewohnheiten unserer Vorfahren, denn wie dieses Buch zeigt, kann man dabei unglaublich viel über ihre sozialen, kulturellen, religiösen und ökonomischen Verhältnisse erfahren.

Doris Tranter
Präsidentin der Kommission
zum Neujahrsblatt der GGG

