

hingegen sowohl die Kostenfrage als auch das Primat des wirtschaftlichen Wachstums dominiert, sodass bis zum Ende der Regime – trotz besseren Wissens – kaum gegengesteuert worden sei.

Štanzels umwelthistorische Studie ist sowohl was die geographische Region als auch die Konfiguration der Untersuchungsgegenstände anbetreffend neuartig. Sie bietet einerseits eine breit angelegte Einführung in den Themenbereich und andererseits eine ausführliche Einbettung seiner Ergebnisse in internationale Forschungszusammenhänge. Auf jeden Fall wird der prometheische Charakter der Zeit und ihrer Akteure in den höheren staatssozialistischen Chargen deutlich. Demgegenüber sollten sich künftige Forschungen u.a. stärker auf die Perspektive des Alltags, d.h. auf die Sicht derjenigen, deren Lebenswelt(en) vom Hype der Hydrotechnik ganz unmittelbar betroffen war, konzentrieren.

Gießen

RAYK EINAX

THEDE KAHL, PETER MARIO KREUTER, CHRISTINA VOGEL (Hrsg.): *Culinaria Balcanica* (= Forum Rumänien, Bd. 24). Berlin: Frank & Timme 2015. 380 S. ISBN 978-3-7329-0138-8.

Wird ein Phänomen von erheblicher gesellschaftlicher und historischer Relevanz wie die Kulinaristik im Balkanraum thematisiert, so müssen vielfältige soziokulturelle Wechselwirkungen berücksichtigt werden, denn das Thema *Culinaria balcanica* reicht weit über die Nationalküchen der Balkanländer hinaus. Es lässt sich nicht nur als ein überregionales, übernationales und zugleich zivilisationsübergreifendes Kulturprodukt osmanischer und christlich-orthodoxer Prägung erfassen. Den Herausgebern und Autoren der Beiträge des in drei Teile gegliederten Sammelbandes ist es gelungen, den Begriff *Balkanküche* anschaulich und überzeugend auszulegen. Die Ausführungen verweisen hierbei auf eine gastronomische Erscheinung, die in der Kochtradition mehrerer Balkanländer verbreitet ist und darüber hinaus auch noch in den Nachbarländern nachweisbar ist. Ein weiteres wichtiges Anliegen der 22 Autoren ist es – neben der begrifflichen Präzisierung –, der Balkanküche den Status einer „Weltküche“ anzuerkennen. Wenn auch die Existenz der Balkanküche auf der Balkanhalbinsel als selbstverständlich gilt, so mag einem Leser, dem die Verhältnisse auf dem Balkan nicht sehr vertraut sind, die Zuordnung der rumänischen Küche zu der Balkanküche auf den ersten Blick befremdend vorkommen.

Den Sammelband eröffnet ein fundierter Beitrag zu aktuellsten Fragen gegenwärtiger Forschung der Balkan-Kulinaristik: typischer Gerichte, Ingredienzien, Zubereitung und Sozialgeschichte. Die von Klaus STEINKE gebotene Einführung „Balkanküche – revised“ (S. 15–28) verweist auf „gesamtbalkanische“ kulinarische Grundzüge, sodass die weiteren Beiträge in einen breiteren Rahmen gestellt werden.

Fernab der Ausrichtung der einzelnen Beiträge stehen auch gemeinsame Erfahrungen im Vordergrund: Die Durchsicht einer Speisekarte, das Ausprobieren eines Rezepts aus einem Ferienort oder einfach die Anpassung des eigenen Gaumens an das Unbekannte, Ungewohnte, das miteinander identitätsstiftend wirken kann. Folglich sind die Autoren der Beiträge bemüht, die s.g. *food identity* zu umreißen. Corinna LESCHBER diskutiert daher den identitätsstiftenden Beitrag von Wein und Öl in me-

diterranen Bezügen (S. 73–82), wobei Fragen der Entstehung, Verbreitung und Gebrauch dieser Wahrzeichen nicht nur kulturhistorisch erläutert werden müssen. Ohne die Gewährung eines tieferen Blicks in Etymologie und Volksrituale wäre die Postulierung des Weins und Öls als „typisch balkanisch“ eher nur für den Kenner einleuchtend. Gleichfalls bedarf es eines kulturanthropologischen Ansatzes und nicht nur eines wissenschaftlichen Gespürs, um drei weitere typische kulinarische Vertreter des Balkans mit Symbolcharakter – die *pita*, den *raki* und den *Kaffee* – vorzustellen. So unternimmt Johannes KRAMER in seinem Beitrag „Das balkanische Wanderwort *pitta* ‚Blätterteiggepäck‘“ (S. 39–54) eine breitere vergleichende diachrone Untersuchung des Wanderwortes „pita“, um Ähnlichkeiten in neun Sprachen (Griechisch, Bulgarisch, Serbisch, Albanisch, Rumänisch, Ungarisch, Türkisch, Italienisch und Judenspanisch) aufdecken zu können. Die vom Autor gestellte Frage über das Verhältnis des Balkanismus „pita“ zu dem italienischen Begriff „pizza“ ist im Kontext der Kulinarie als rhetorische Frage zu werten; Gabriella SCHUBERT formuliert treffend „Wem gehört der/die/das Paprika?“ (S. 55–72), während Valeria HEUBERGER in „Zur Kulturgeschichte des Kaffeegenusses im Osmanischen Reich sowie im Balkanraum“ (S. 97–112) nicht nur die Axiologie des Kaffeegenusses erfasst, sondern auch noch das Kaffeehaus und die Kneipe im Balkanraum als „Schule der Erkenntnis“ deutet. Bei „Wandergerichten“ ergeben sich oft Streitfragen hinsichtlich der Nationalität der Rezepte. Als Beispiel führt daher Schubert das bekannte „bulgarische“ Rezept für „gefüllte Paprika“ an.

Der zweite Teil des Sammelbandes erweitert den Horizont der Problematik der Balkanküche, indem auf die *Culinaria Balcanica Romanica* aus linguistischer und anthropologischer Sicht eingegangen wird. Ioana SCHERF (S. 113–130) bedient sich der Phraseologie, um aufzuzeigen, wie im Rumänischen zu Tisch gebeten wird. Die kulinarische Metaphorik der Redewendungen wird anhand von sieben Gruppen untersucht, in denen die Autorin die häufigsten Speisen-Konstituenten und deren Konnotationen erschließt. Einen Überblick über das aus dem Türkischen entlehnte kulinarische Vokabular im Rumänischen bietet Thede KAHL in seinem Beitrag „Zum Schicksal kulinarischer Orientalismen“ (S. 130–148). Ausgewertet wurden ältere literarische Quellen (1862, 1857, 1923, 1965 und 1973), wobei es dem Autor darum geht, nicht nur eine umfangreiche Lexemliste kulinarischer Orientalismen vorzulegen, sondern auch ihr Schicksal auf Grund künftiger Sprachkonservation vorherzusagen.

Die Beiträge des zweiten Abschnitts bemühen sich, die Eigenart der *Culinaria Balcanica Romanica* als wichtiger Vertreter der Balkanküche zu erfassen. Daher werden der Kebap (Jürgen KRISTOPHSON, S. 149–156) und andere Grundnahrungsmittel, die Heterogenität der rumänischen Küche, die Etymologie lateinischer und moldauischer Belege oder die kulinarische Präsenz in Reiseberichten thematisiert. Interessante Aufschlüsse vermitteln die Untersuchungen von Anton STERBLING „Die karge Banater Küche“ (S. 222–238) und Octavian BUDA „Receptarea vegetarianismului in Țările Române. O istorie a alimentației după docorul Pavel Vasici Ungureanu (1806–1881)“ (S. 239–252), die nicht bloß auf die Aufwendigkeit und Üppigkeit der rumänischen Ess- und Trinkkultur eingehen, sondern hervorheben, dass vegetarische und karge Gerichte als einfache Kost ebenso zum guten Geschmack gehören (S. 200), dass sie in jeder rumänischen Familie vorkommen und auch an der fürstlichen Tafel aufgetragen werden, so Peter Mario KREUTER in seinem Beitrag „Zuckerwerk und zehn

Bouteillen Wein. Oder: Was uns Reise und diplomatische Berichte über das kulinarische Leben in den Donaufürstentümern mitteilen können“ (S. 185–202).

Der dritte Abschnitt der Aufsatzsammlung enthält fünf Beiträge, die sich dem Stellenwert der *Kulinaristik* in der rumänischen Literatur widmen. In ihrem Beitrag „Von *mămăligă*, *plăcintă* und anderen guten Sachen. Zur identitätstiftenden Funktion von Ess- und Trinkkultur in der rumänischen Literatur“ (S. 277–292) weist ANKE PFEIFER überzeugend auf das „hohe Identitätspotenzial“ rumänischer Gerichte hin, auf die gemeinschaftsstiftende Funktion des Spießbratens, des Weins oder orientalischer Delikatessen im Prosawerk von Mihail Sadoveanu, Nicolae Filimon, Panait Istrati, Dan Lungu, Mircea Cărtărescu u.a.

Essen und Trinken geben dem rumänischen Dichter Eugène Ionesco den Anlass zu wahren dramatischen Meditationen, die ausführlich von Klaus HEITMANN in „*Naturalia sunt turpia*“ (S. 292–318) analysiert werden. Als interessant, aufschlussreich und zum Nachdenken auffordernd sind die letzten zwei Aufsätze zum Thema *Culinaria Balcanica Literaria* einzuschätzen. Diese beleuchten die Poetik des Essens in den Werken des rumänischen Klassikers Ion Luca Caragiale. Horst FASSEL (S. 331–356) und Iliana GREGORI (S. 357–372) erörtern hierbei die vom namenhaften Dramatiker und Satiriker aufgeworfene Frage, ob man das ist, was man isst, und lassen dadurch den Band mit Anregungen zu Leserreflexionen ausklingen.

Insgesamt bietet auch dieser Band aus der Reihe *Forum: Rumänien* ein informatives Bild zu einem aktuellen interdisziplinären Thema. Durch die thematische Anordnung der einzelnen Beiträge und die fundierte wissenschaftliche Auslegung ist der Sammelband auch anspruchsvolleren Lesern zu empfehlen. Doch auch dem Nichtfachmann dürfte der Band das Interesse für Ess- und Trinkgepflogenheiten auf dem Balkan erwecken und zu einer weiteren Beschäftigung mit dem Thema einladen.

Blagoevgrad

TEODORA KIRYAKOVA-DINEVA

THOMAS M. BOHN, ADRIAN GHEORGHE, CHRISTOF PAULUS, ALBERT WEBER (Hrsg.):
Corpus Draculianum. Dokumente und Chroniken zum walachischen Fürsten Vlad dem Pfähler 1448–1650. Bd. 1: Briefe und Urkunden. Teil 1: Die Überlieferung aus der Walachei. Wiesbaden: Harrassowitz 2017. LXXI + 265 S. ISBN 978-3-447-10212-4.

Mit dem hier besprochenen Band des großangelegten Editionswerkes „Corpus Draculianum“, in welchem die Quellen zu Leben und Wirken Vlads III. Drăculea, gen. „Țepeș“ („der Pfähler“) (1431–1476) aus der Zeit von 1448–1650 zusammengefasst sind, ist nun – nachdem bereits der dritte Band herausgekommen ist – auch der erste Teilband der Sammlung von Dokumenten und Chroniken erschienen. Der dritte Band, der die Überlieferungen aus dem Osmanischen Reich behandelt resp. umfasst, war – wie dem Vorwort des nun vorgelegten Teilbandes, in welchem „die Quellen der walachischen Herrschaftseliten ediert sind“ zu entnehmen ist – offenbar im Zusammenhang mit dem Promotionsverfahren des Co-Autoren und Osmanisten, A. GEORGHE, vorgezogen worden (p. XI).

Im erwähnten Vorwort des Teilbandes 1: 1 (pp. IX–XI), in dem die Intentionen der Autoren/Herausgeber skizziert sowie Angaben zum Publikationsgeschehen ge-