

BEAT KÜMIN: *Drinking Matters. Public Houses and Social Exchange in Early Modern Central Europe*. Palgrave Macmillan, Houndsmill u. a. 2007, 283 S. (19 Abb. u. Tab.), 55.00 £.

Das Wortspiel im Titel, wonach es hier ums Trinken gehe und dies auch wichtig sei, macht Lust auf die Lektüre dieser Habilitationsschrift des Schweizer Frühneuzeithistorikers Beat Kümin über den Gasthof. Bei dieser Institution handelte es sich um weit mehr als um eine öffentlich zugängliche Versorgungsstation. Sie war nicht nur für die Verkehrsinfrastruktur zentral, sondern auch für die lokale Vergemeinschaftung, die in der Regel mit Essen und Trinken verbunden war. Entsprechend bewegt sich die Darstellung im Schnittpunkt von Verkehrs- und Ernährungs- bzw. Alkoholgeschichte. Dabei werden – was sehr zu loben ist – gleichermaßen qualitative wie quantitative Daten eingebracht. Aufgepolstert wird dieser thematische Zuschnitt mit Konzepten der „Kommunikation“ und des „Raums“. Topographisch wird er begrenzt auf einen Vergleich zwischen Bern und Altbayern (wobei auch andere Gebiete eingebracht werden). Gegliedert ist die Arbeit in den „Kontext“ öffentlichen Trinkens (Räume und Akteure), die „Funktionen“ des Gasthofs (Versorgung und Kommunikation) und resümierend seine gesellschaftliche Rolle.

Der Autor wird nicht müde zu betonen, wie unterschiedlich die Ausgestaltung der multifunktionalen Institution „Gasthof“ gewesen sei. Folgerichtig ist ein pointierter synchronischer Vergleich der Regionen schwer möglich; gleiches gilt für den diachronischen Vergleich: Geradezu griesgrämig werden Deutungsangebote zurückgewiesen, die gegen Ende der Frühen Neuzeit eine Sattelzeit der Moderne postulieren. Kosellecks berühmte Periodisierung findet zwar keine Erwähnung, ebenso wenig Foucault, Elias und manche Klassiker der Ernährungs- und Alkoholforschung, doch nachdrücklich wird das Habermas'sche Modell eines „Strukturwandels der Öffentlichkeit“ zurückgewiesen (wurde doch der „bürgerliche“ Kaffee nicht nur im Kaffeehaus ausgeschenkt, sondern auch im Gasthof, und dieser fungierte schon lange als ein Ort politischer Kommunikation). Keine Innovation sieht Kümin auch im Aufkommen des Restaurants um 1800, während dem Verkehrswesen um 1700 eine strukturelle Modernität bescheinigt wird, die das Internet vorweggenommen habe. Ansonsten wird „Generalisierungen“, „Großen Theorien“ und „Stereotypen“ prinzipiell eine Absage erteilt.

Zu Recht verweist der Autor dabei auf lange Kontinuitäten und unscharfe realhistorische Grenzen. Die Wirklichkeit ist nun einmal komplexer als die Modelle, die sie erklären. Es zählt zum Ha-

bitus der Frühneuzeitgeschichte, in diesem Sinne die Quellen gegen „Stereotype“ in ihr Recht zu setzen. Da verblüfft es, wie unbefangen der Autor zuweilen heutige Konzepte und Praktiken auf die Frühe Neuzeit überträgt. Nicht allein „Peepshows“ habe es da schon gegeben, sondern auch – was gravierendere Fragen aufwirft – „Tourismus“ und „Alkoholismus“. Mühsam hat die Forschung die zeitbedingte Struktur dieser Phänomene herausgearbeitet, doch hier werden sie wieder entzeitlicht. Bezüglich des „Alkoholismus“ bleibt zudem unklar, ob damit die Summe der Alkoholfolgeschäden oder die Alkoholsucht gemeint ist (vgl. meine begriffshistorische Skizze in APuZ 28/2008). In beiden Fällen hätte es zumindest einer starken Begründung bedurft, weshalb dieser Begriff auf die Vormoderne projiziert werden sollte. Bereits Kümins Formulierung, es wurde „Alkohol“ getrunken, stellt streng genommen eine solche Projektion dar; ebenso die stereotype Rede vom Alkohol als „sozialem Schmiermittel“. Eine anachronistische Wortwahl mag hier und da unvermeidlich sein, darf jedoch den Zugang zur historischen Relativierung „unseres“ Alkoholkennens nicht verstellen.

Das Gasthaus ist eine bestens beforschte Institution. Dazu liefert die Arbeit einen wertvollen Baustein. Ihr Anspruch einer „neuen Kulturgeschichte“ klingt freilich vermessen; die Anachronismen und Konstanzpostulate gemahnen eher an die „Kultur- und Sittengeschichte“ seligen Andenkens. Die Geschichte des frühneuzeitlichen Gasthauses wird um interessante Facetten bereichert, muss aber nicht umgeschrieben werden: Das Trinken dort war eine ebenso verbreitete wie umstrittene Praxis, die sowohl „stabilisierende“ wie „subversive“ Formen annehmen konnte. Und als ein Element der Infrastruktur war die kommerzielle Gastung unentbehrlich. Kümin bestätigt dieses Bild mit viel Sachkenntnis. Indem er sich damit begnügt, eine „grenzenlose Vielseitigkeit“ des Gasthauses zu bilanzieren und Periodisierungen zugunsten einer „stetigen Anpassung“ seit dem Mittelalter zu verwerfen, lässt er die Leser allerdings etwas ratlos zurück: Alles schon mal da gewesen?