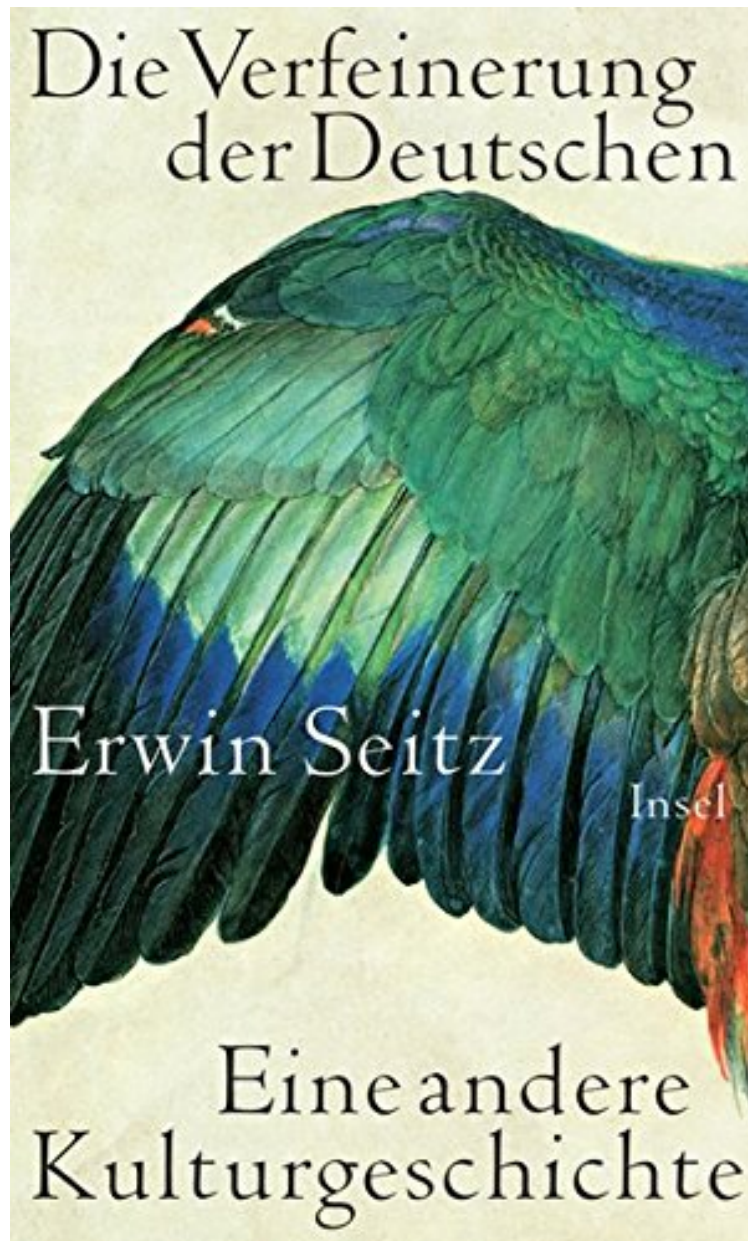


[Download pdf ebook] Die Verfeinerung der Deutschen: Eine andere Kulturgeschichte

Die Verfeinerung der Deutschen: Eine andere Kulturgeschichte

Von Erwin Seitz

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #424982 in BcherMarke: Insel VerlagVerffentlicht am: 2011-09-19Abmessungen: 8.66 x 1.57b x 5.75l, Einband: Gebundene Ausgabe823 Seiten | File size: 59.Mb

Von Erwin Seitz : Die Verfeinerung der Deutschen: Eine andere Kulturgeschichte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die Verfeinerung der Deutschen: Eine andere Kulturgeschichte:

Kundenrezensionen
Hilfreichste Kundenrezensionen
1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Art de vivre auf alleman
Von erWer glaubt, französische Küche sei jeher das Nonplusultra und die Haute Culture allgemein eine Erfindung der Welschen, wird durch dieses Werk eines Besseren belehrt. Erwin Seitz versteht es, kurzweilig und anhand von Einzelbeispielen aufzuzeigen, da auch Deutschland Lebensart hat und schon immer hatte. Wie a der Adel im Mittelalter? Wie der Bürger in der Frühen Neuzeit? Was sagt uns der "Parzival" über die Lebensart der damaligen deutschen Lande? Worauf basieren berühmte Kochbücher französischer Autoren, die den Ruf der Grande Nation als Land hoher Kultur hervorgebracht haben? All diese Fragen und noch mehr beantwortet Seitz. Den Borussophilen unter uns sei gesagt, da sie ihr Fett abkriegen, denn Seitz ist durchaus parteiisch in seiner Beurteilung des Einflusses einzelner deutscher Staaten auf das Gesamt Vaterland, und der protestantisch-nüchterne Stil der Preuen wird dabei nicht geschont, aber auch nicht vollends verdammt, denn selbst im Sparta des Nordens kannte hie und da kulturelle Verfeinerung. Wir Deutschen sind und waren keine Barbaren, auch wenn die französische Intelligenzia das bis zu Mme de Stal gerne dachte. Nachlesen kann das jeder in der "Verfeinerung der Deutschen". Kaufempfehlung!
2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Hervorragend recherchiert und humorvoll vermittelt.
Von Fritz Fahrner
Ich habe diese Bewertung gewählt, weil ich das Buch schon längst selbst mit Genuss gelesen und mich an seinem humorvollen und trotzdem wissenschaftlich einwandfreien Inhalt erfreut hatte. Es erfordert allerdings etwas historisches "Basiswissen" und Interesse an Literatur. Ich habe es deswegen auch an eine Frau verschenkt, die neben ihrem Beruf schriftstellerisch tätig ist.
26 von 28 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das deutsche Leckermaul; oder: Schnppchenjäger, aufgepat!
Von Dr. Friedrich Winterscheidt
Zu besprechen ist das wohl, jedenfalls in meinem Falle, appetitanregendste Buch, das mir, im Sinne des Wortes, seit langem in die Finger gefallen ist. Wie seltsam, da bis jetzt dazu bei noch keine Rezension ins Netz gestellt wurde. Obwohl das Buch "Die Verfeinerung der Deutschen - Eine andere Kulturgeschichte" doch schon im vergangenen Jahr erschienen ist. Im Insel Verlag, für besonders aufwendig und penibel hergestellte Buchveröffentlichungen bekannt, der sich mit dem "Knüller", den Erwin Seitz hier vorlegt, wieder eine Feder an den Verlagshut stecken kann. Der Titel des Buches erscheint mir ein wenig irreführend, denn im Grunde geht es dem Autor nicht darum, einen Beitrag zur "Verfeinerung" der Deutschen zu leisten, sondern, im Gegenteil, den Nachweis zu führen, da die Deutschen seit eh' und je, über den ganzen, mittlerweile 2000jährigen Zeitraum belegter deutscher Geschichte hinweg, auch auf dem Gebiet, das Seitz am Herzen liegt, dem "kulinarischen", immer schon ausreichend verfeinert gewesen sind. Verfeinert, gewissermaßen "aufgepickelt" worden sein wird, am Ende des Tages, wenn alle das Buch gelesen haben, allein das Bild, das viele Kritiker, vor allem die aus den eigenen Reihen, sich von der angeblich kulinarischen "Unterbildung" der Deutschen und ihrer Küche bisher gemacht haben. "Den Deutschen", schreibt Seitz in der Einleitung seines mehr als 800 Seiten "starken" Opus', "ist manchmal gar nicht klar, welche hohe Kultur sie einmal hatten, welche erstaunliche kulinarische Tradition zu entdecken ist." Wir lernen: über das, was die Deutschen (in allen Teilen des schönen Landes) im Verlauf ihrer ereignisreichen Geschichte auf den Tisch gebracht und (in guten Zeiten mehr, in schlechten weniger) mit Appetit verspeist haben, brauchten sie sich noch nie zu grümen und zu schmen. Und so macht sich also der Autor, der wie kein zweiter für die Aufgabe, den Nachweis für die immer schon sich in Deutschland tummelnden verfeinerten Deutschen zu führen, auf den Weg, dies auf etwa 2000 Jahren Spurensuche zu belegen. Und das gelingt dem gelehrten Koch und Metzger, aber auch studierten Germanisten, Kulturhistoriker und Philosophen, in geradezu bravourser Weise. In einer beispiellosen tour d'horizon, beginnend bei Tacitus, den frühen Religionen auf später deutschem Boden, Karl dem Großen, den Kaisern Heinrich III. und IV. (bei dieser Gelegenheit das sogenannte Rauchbier in Bamberg streifend), schlägt er den ganz großen Bogen, über Martin Luther und dessen Frau Katharina bis hin zu den Knigen auf dem preussischen Thron, Goethe in Weimar, zu Otto von Bismarck, um schließlich in unserem gesegneten Zeitalter, dem der Bürgerlichkeit, erschöpft verschnaufend anzukommen. Was für ein Streifzug! Was für ein Hintergrundwissen offenbart der Autor damit, und was für eine Lust ist es für den Leser, ihn dabei begleiten zu dürfen. Zu dieser Lust gesellt sich dann noch der bereits in der Beschriftung zu dieser Rezension angedeutete, für den Käufer, Leser und Eigentümer des erworbenen Buches nicht von der Hand zu weisende materielle Zugewinn, denn wer dieses Buch kauft, erwirbt im Grunde eine ganze Bibliothek: eine andere Kulturgeschichte der Deutschen. Schnppchenjäger, aufgepat, hier ist es, das ultimative Schnppchen des Jahres! Man kann dieses Buch lesen wie jedes andere Buch, indem man ganz vorn anfängt und sich vom Autor, auf mehr oder weniger verschlungenen, immer aber hoffentlich schlüssigen Wegen bis zum Ende (mit oder ohne Happy End) mitnehmen lässt, um es dann begeistert oder enttäuscht zur Seite zu legen. Dieses Buch hier ist hingegen so vielseitig, und im wahrsten Sinne des Wortes unerschöpflich, da man es an jeder beliebigen Stelle im Fortgang der 750 Textseiten (ohne Anmerkungen, Register zu Personen und Kulinarischen Waren und Gerichten, sowie Adressen besonderer, auserlesener oder auch ganz gewöhnlicher Restaurants, uriger Lokale und Fretempel in ganz Deutschland) aufschlagen kann, um loszulesen und (unbedingt zuverlässig) an Ort und Stelle in einen jeweils ganz neuen, ganz anderen Bann gezogen zu werden. Das Buch ist unter dem Strich also nicht nur eine ganze Bibliothek, sondern ein wandelndes (wenn man es auf Reisen mit sich führt) kulinarisches Konversationslexikon. Das Beste im Buch sind zweifellos die historischen Exkurse. Woran liegt, lag es nun aber, da sich die Vorurteile über die Deutschen und ihre angebliche kulinarische Unkultur so lange und so verbreitet halten können, so da man sich auch heute noch allzu oft mit dieser stereotypen Binsenwahrheit herumzuschlagen hat? So gelten im angelsächsischen Raum die Deutschen auch

heute noch als die unverbesserlichen "Krauts", als ob wir von morgens bis abends nichts anderes als Sauerkraut zu uns nehmen. Schuld daran, da dies immer noch tradiert wird, haben nicht zuletzt natürlich die Deutschen selbst, weil sie sich auch auf diesem Gebiet nationaler Kultur, hasenfüßig, selbstquälerisch und selbstzweiflerisch, allzu lang und teilweise noch andauernd, für "unterbelichtet" gehalten haben. Aber auch ihre Hüptlinge, ihre Vordenker, Vorturner und dynastischen Wegbereiter, allen voran, im "Fritzenjahr 2012" unbedingt zu erwähnen, ist hier des allseits besonders geschätzten Alten Fritzen zu gedenken, haben das ihre dazu beigetragen, das Deutsche entweder kleinzureden oder als unbedeutend und unkultiviert leichtfertig abzutun. Über viele Jahrhunderte deutscher Geschichte galt sowohl in Fritzens Augen, und in denen verschiedener anderer zeitgenössischer Eliten, das Französische in Schrift, Ton und Küche als vorbildlich, beispielgebend und: unendlich berühmt. Um zu Friedrich II. nach Potsdam zurückzukehren, der sich kaum Deutsch zu sprechen getraute, und wenn, dann nur mit Domestiken und angeblich "dummen Bauern" (sprich: Untertanen), der die deutschsprachige Literatur seiner Zeit für verzichtbar hielt, obwohl der große Lessing in seiner Nachbarschaft lebte und arbeitete, so ist ihm ein gertelt' Ma an Vorurteil und Fehleinschätzung DES Deutschen und DER Deutschen ganz persönlich zuzuschreiben und anzulasten. Seine Zeit war ihm da aber anscheinend (in Wort, Schrift und deutscher, auch kulinarischer, Kultur) doch schon einen Schritt weit voraus. Oder, wie Seitz es, mir sicher von nun an unvergänglich, lakonisch knapp und treffend formuliert: "Friedrich glaubte, außerhalb von Sanssouci sei Hintertupfingen: es war aber umgekehrt". Halleluja! Ich werde jedenfalls den "Super-Seitz" von jetzt an immer mit mir führen. Vielleicht treffen wir Fans uns ja mal im Brauereigasthof Schlenkerla in Bamberg, im Gasthof Beim Sedlmayer in München oder im Grill Royal in Berlin zum "Seitz-Gedenken". Würde mich freuen!

Produktbeschreibung ISBN: 9783458175056 - Hardcover Buch guter Zustand - Schutzumschlag guter Zustand - Erscheinungsjahr: 2011 - Buch mit Abbildungen und 823 Seiten - - Index: 158

Pressestimmen Auf 800 faktenreich fundierten Seiten spannt der Autor einen genussvollen und weiten Bogen über zweitausend Jahre ziemlich wechselhafter deutscher Geschichte - von der germanischen Vorzeit bis zu den kulinarischen Pilgerstätten des heutigen Berlin. 100 Bilder illustrieren diesen kühnen historischen Ritt, der sinnfölig Kulinarisches mit Historischem verquickt. So entsteht ein lesenswertes, delikates Seitenstück sonst blicher Geschichtsschreibung. Reiner Veit, Inforadio, rbb 24.09.2011 Das Beste aus der deutschen Kulturgeschichte hat Erwin Seitz herausgeholt. Sein Buch Die Verfeinerung der Deutschen ist ein beraus kulinarisches Buch ... Er räumt mit dem gängigen Vorurteil auf, die Pasta komme aus Italien, und legt dar, warum typisch deutsch gar nicht so schlecht ist ... ein großes Lesevergnügen. Radio Bremen 16.10.2011 Genau das ist wohl auch das Ziel von Erwin Seitz: in den Köpfen der Leser ein anderes Bild deutscher Geschichte zu vermitteln. Nicht eines, das durch Gruel quer durch die Jahrhunderte geprägt ist, sondern von Humanismus und feiner Lebensart. Erwin Seitz und seine Kulturgeschichte sind absolut lesenswert und wunderbar geeignet zur persönlichen Weiterbildung. Brigitte Lichtenberger-Fenz, sandammer.at Tolles Buch! Denis Scheck, druckfrisch, ARD 18.12.2011 Diese andere Kulturgeschichte spannt einen lehrreich-amsanten Bogen von den Kelten bis zu den Bobos von Berlin-Mitte im Jahr 2011. Dabei geht es nur um die wirklich wichtigen Dinge im Leben: um Speisen, Getränke und Sex. Ellen Daniel, FOCUS 19.12.2011 Auf diesen 800 Seiten wird sozusagen alles mobilisiert, was an den Deutschen sympathisch wirken kann - in Bezug auf das Essen, Trinken, Architektur, Sitten, städtisches Leben ... eine Art best of germany. Jürgen Kaube, Deutschlandradio Kultur 30.01.2012 Der Sinn solchen Treibens und Schreibens ist es, dem deutschen Leser ins Gedächtnis zu rufen, dass er eigentlich immer schon, zumindest mit der einen Seele in seiner Brust, an der europäischen Tradition des Leichten, des Städtischen und Eleganten teil hatte. Jürgen Ritte, Deutschlandfunk 21.02.2012 Insgesamt gelingt das Vorhaben des Autors in den im engeren Sinne historischen Teilen in berzeugender Weise ... Es geht über die häßliche Kultur ... bis zu den frühen Kochbüchern aus deutscher Hand, die beweisen, dass man zu jeder Zeit auf Augenhöhe mit anderen europäischen Kulturen war. Jürgen Dollase, Frankfurter Allgemeine Zeitung 06.03.2012 Kurzbeschreibung Diese neue Kulturgeschichte beendet eine Legende: da die Deutschen traditionell ohne Lebensart seien und weit hinter der feineren Gesittung ihrer romanischen Nachbarn zurückgeblieben. In einer großen Bewegung führt Erwin Seitz von der germanischen Vorzeit über die römischen Wurzeln und das keltische Erbe bis in die Großstadtkultur der Gegenwart und ihre kulinarischen Tempel. Durch mehr als zweitausend Jahre einer wechselhaften Geschichte, in der die Deutschen nach Tiefpunkten und Durststrecken immer wieder zu höchster Form der Verfeinerung aufliefen. Seitens Darstellung zeugt von stupendem Wissen, ist stimulierend eigenwillig, hinreichend perspektivenreich und höchst elegant stilisiert. Ein besonderes Interesse hat der Autor an der reichen Entwicklung deutscher Kochkunst und Tischsitten. Auch für die Praktiker unter den kulturhistorisch Interessierten fällt dabei mancherlei ab: Mit vielen Hinweisen verführt er sie, scheinbar nebenher, zu lukullischen Exkursen und Entdeckungsreisen durch deutsche Lande. So entsteht innerhalb einer umfassenden Kulturgeschichte zugleich eine Topographie des guten Geschmacks. über den Autor und weitere Mitwirkende Erwin Seitz, geboren 1958 in Wolframs-Eschenbach, lernte Metzger und Koch, studierte Germanistik, Philosophie und Kunstgeschichte in Berlin und Oxford und promovierte mit einer Arbeit über Goethes Autobiographie. Seitz war von 2002 bis 2008 Herausgeber von Cotta's kulinarischem Almanach und lebt als freier Journalist,

Buchautor und Gastronomiekritiker in Berlin.