

Verein für kritische Geschichtsschreibung e.V. (Hg.)

WERKSTATTGESCHICHTE 88

reden über geld

Jg. 2023/2

[transcript]

Redaktion WERKSTATTGESCHICHTE:

Cornelia Aust, Claudia Berger, Maximilian Buschmann, Sarah Frenking, Katja Jana, Jochen Lingelbach, Annika Raapke, Yvonne Robel, Helen Wagner, Georg Wamhof

Anfragen an die Redaktion:

Yvonne Robel: robel@zeitgeschichte-hamburg.de

Herausgeber*innen des Thementeils:

Korinna Schönhärl, Frederike Schotters, Guido Thiemeyer

Rezensionsredaktion:

Andreas Hübner, Sebastian Kühn, Andreas Ludwig, Nina Reusch, Felix Schürmann, Katharina Seibert, Pavla Šimková, Lotte Thaa

Anfragen an die Rezensionsredaktion:

Nina Reusch: nina.reusch@gmx.net

FU Berlin

Koserstraße 20

14195 Berlin

Filmkritik:

Ulrike Weckel: Ulrike.Weckel@journalistik.geschichte.uni-giessen.de

Dingfest:

Marie Luisa Allemeyer: Marie.Luisa.Allemeyer@posteo.de

Homepage: www.werkstattgeschichte.de

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Indexiert in EBSCOhost-Datenbanken.

© 2023 transcript Verlag, Bielefeld

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwertung der Texte und Bilder ist ohne Zustimmung des Verlages urheberrechtswidrig und strafbar. Das gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Umschlaggestaltung: Maria Arndt, Bielefeld

Umschlagabbildung: Broker in der New Yorker Börse während des Börsencrashes, der die Weltwirtschaftskrise einleitete (»Schwarzer Freitag«) am 25. Oktober 1929. Foto: AP Photo/STR, 1929 AP, Public Domain

Druck: Majuskel Medienproduktion GmbH, Wetzlar

Print-ISBN 978-3-8376-6352-5

PDF-ISBN 978-3-8394-6352-9

ISSN 0942-704X

eISSN 2701-1992

Gedruckt auf alterungsbeständigem Papier mit chlorfrei gebleichtem Zellstoff.

Besuchen Sie uns im Internet: <https://www.transcript-verlag.de>

Unsere aktuelle Vorschau finden Sie unter www.transcript-verlag.de/vorschau-download

Inhalt

Editorial	9
-----------------	---

THEMA

Mitgift, Widerlage, Wittum

Geld in dynastischen Heiraten (ca. 1450-1650)

<i>Charlotte Backerra, Cathleen Sarti</i>	15
---	----

Mission und Geld

Wie das Œuvre de la Propagation de la Foi seine Mittel verteilte

<i>Frederike Schotters</i>	29
----------------------------------	----

Als die Diplomatie das Geld entdeckte

Diskurse über Geld in der Lateinischen Münzunion zwischen 1865 und 1885

<i>Guido Thiemeyer</i>	43
------------------------------	----

Behind the Foreign Money "Screen"

The Balance of Payments Rationale and the Japanese Capital

Liberalization Discourse, 1950-1967

<i>Jonathan Krautter</i>	59
--------------------------------	----

Großbritannien, Deutschland und die Debatte um die britische Teilnahme am Europäischen Währungssystem 1985-1990

<i>Juliane Clegg</i>	73
----------------------------	----

WERKSTATT

»Wir waren so wütend und hilflos.«

Emotionsgeschichtliche Zugänge zu den Berufsverboten für linke Lehrkräfte
in den 1970er Jahren

<i>Jan-Henrik Friedrichs</i>	89
------------------------------------	----

DEBATTE

Vom Nutzen und Nachteil der Historie für das Leben

Oder: was könnten HistorikerInnen zum öffentlichen Diskurs über Asyl
und Zwangsmigration beitragen?

Klaus Neumann 105

DINGFEST

Die Bibel

Esther Abel 121

EXPOKRITIK

Vielfalt als Nationalgeschichte. Das japanische Rekihaku Museum

Torsten Weber 125

REZENSIONEN

Neu gelesen: Sudhir Venkatesh, *The Underground Economy of the Urban Poor*

Ole Münch (London) 135

Paola A. Revilla Orías, *Entangled Coercion in Charcas*

Adrian Masters (Trier) 139

Melina Teubner, *Die »zweite Sklaverei« ernähren*

Claus und Katja Füllberg-Stolberg (Hannover) 142

Ute Kueppers-Braun, *Afrikanische Kindersklaven in europäischen Klöstern*

Eva Marie Lehner (Bonn) 145

Arpine A. Maniero, *Armenische Studierende in Deutschland*

Meliné Pehlivanian (Berlin) 148

Uwe Danker (Hg.), *Elitenkontinuitäten in Schleswig-Holstein*

Jan Ruhkopf (Stuttgart) 151

Andreas Ludwig (Hg.), *Neue Städte*

Ulrich Hofmeister (München) 154

Sabine Stach/Juliane Tomann (Hg.), *Historisches Reenactment*

Jörg van Norden (Bielefeld) 156

Arne Andersen, *Die Bergedorfer APO*

Udo Grashoff (Leipzig) 159

Harald Barre, *Tanzanian Nationalist Debates*

Felix Brahm (Bielefeld) 160

Christoph Kühberger (Hg.), Mit Geschichte spielen	
<i>Lukas Boch (Münster)</i>	163
Jessica Bock, Frauenbewegung in Ostdeutschland	
<i>Pia Marzell (Jena)</i>	166

Melina Teubner, Die »zweite Sklaverei« ernähren

Claus und Katja Füllberg-Stolberg (Hannover)

Melina Teubner, Die »zweite Sklaverei« ernähren. Sklavenschiffsköche und Straßenverkäuferinnen im Südatlantik 1800-1870 (Globalgeschichte; Bd. 35), Frankfurt/New York (Campus) 2021, 301 S., 43 €

Der Titel des Buches von Melina Teubner ist missverständlich. Es geht nicht um die Ernährung und Versorgung der Sklavinnen und Sklaven auf den Plantagen Brasiliens in der letzten Periode der Sklaverei. Gegenstand sind vielmehr die Schiffsköche und die Nahrungsversorgung auf den letzten Sklavenfahrten zwischen Brasilien und Afrika in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, als der Sklavenhandel und die »Erste Sklaverei« auf den Plantagen der westlichen Kolonialmächte, allen voran Großbritannien, bereits abgeschafft waren. Dazu leistet das Buch einen eigenständigen und originellen Beitrag.

Der Begriff »Zweite Sklaverei«, ursprünglich von Ira Berlin eingeführt, ist insbesondere von Dale Tomich und Michael Zeuske theoretisch und empirisch weiterentwickelt worden. Brasilien und Kuba, die beiden Protagonisten der »Zweiten Sklaverei«, haben die Plantagenökonomie mit einem Mix aus Sklaverei und freier Arbeit ins Industriezeitalter transformiert. Sie haben gezeigt, wie gut Sklaverei und Industriekapitalismus in der Peripherie des Weltsystems Hand in Hand gingen.

Der transatlantische Sklavenhandel war eine der größten Zwangsmigrationen in der Weltgeschichte. Über die quantitativen Ausmaße wissen wir außerordentlich gut Bescheid. Allerdings wissen wir nur wenig über die

Betroffenen selbst. Umso beachtlicher ist das Buch von Teubner. Die Autorin vermittelt nicht nur einen Einblick in die einschlägige Forschungslandschaft, sondern kommt auch zu neuen Erkenntnissen über die Nahrungsversorgung an Bord der Schiffe, insbesondere über die Akteure, die für die Versorgung von Mannschaft sowie Sklavinnen und Sklaven an Bord verantwortlich waren: die Köche. Eine wichtige Personengruppe, die eine Schlüsselstellung für die Nahrungsmittelversorgung des Schiffes innehatte und darüber hinaus als prototypische »Atlantikkreolen« eine wichtige Rolle als »Cultural Brokers« zwischen Afrika und Amerika spielte.

Welche Quellen liegen dem Buch zu Grunde? Von großem Nutzen erwies sich für die Autorin die »Trans-Atlantic Slave Trade Database«, die mittlerweile nicht nur fast alle Sklavenschiffe, sondern für einen großen Teil von ihnen auch die Reiseverläufe und Mannschaftslisten verzeichnet. Seit Ende des 18. Jahrhunderts wurden auf diese Weise 365 Schiffe erfasst.

Quantitativ überrascht zunächst die Zahl der 220 von Teubner mit Namen ermittelten Köche. Am Ende waren es jedoch nicht mehr als sieben Personen, zu denen sie ausführlichere Informationen ermitteln konnte.

Das Buch behandelt das Thema in drei großen Kapiteln. Zunächst geht es anhand einiger exemplarischer Lebensläufe um die Charakteristika der Köche selbst: ihre untergeordnete Stellung in der Hierarchie der Schiffsbesatzung, ihre erzwungene Mobilität auf dem Atlantik und das Leben an Bord. Der Alltag der Sklavenschiffsköche war geprägt durch einen diametralen Widerspruch. Sie zählten zu den untersten Rängen der Besatzung, erhielten einen geringen Sold und besaßen einen marginalen Sozialstatus. Sie spielten aber eine zentra-

le Rolle für das Gelingen der gesamten Unternehmung, weil von ihnen das gesundheitliche und psychische Wohl von Offizieren, Besatzung und Sklaven abhing. Viele Köche waren selbst Sklaven, von denen sich einige vor oder während der Ausübung ihrer Tätigkeit freikaufen konnten. Daraus ergibt sich bereits, dass sie ihrer familiären Herkunft nach Afrikaner waren, aber ihrem Beruf entsprechend in beiden Kontinenten, vor allem aber auf dem Atlantik lebten.

Ganz überwiegend handelte es sich bei den Köchen auf Sklavenschiffen um Männer. Es wurde aber sehr häufig weibliches Hilfspersonal aus den Versklavten an Bord (zwangs)rekrutiert. Ihre Altersstruktur war deutlich heterogener als ihre Hautfarbe oder ihr Status an Bord. Während sich unter den Besatzungsmitgliedern viele Jugendliche befanden, mussten die Köche zumindest über eine Grundausbildung verfügen, hing doch von ihren Fähigkeiten nicht nur die Stimmung an Bord ab. Eine falsche Ernährung konnte die Sterblichkeit erheblich beeinflussen und den Investoren in den Sklavenhandel materiellen Schaden zufügen.

Sowohl versklavte als auch freie Köche unterlagen die meiste Zeit der strikten Hierarchie und Gewalt, die an Bord der Schiffe herrschten. Wurde ein Sklavenschiff von einer britischen Patrouille aufgebracht, so ergab sich für die unfreien Angehörigen der Mannschaft oft Gelegenheit, zusammen mit den Afrikanern freigelassen zu werden. Rechtlich war dies jedoch umstritten, weil nach brasilianischem Recht der Handel mit Sklavinnen und Sklaven, aber nicht der Besitz an ihnen verboten war. Das erklärt vielleicht auch, warum sich nur wenige der versklavten Besatzungsmitglieder im Konfliktfall auf die Seite der Briten schlugen, weil die Gerichte im Endeffekt den Sklavenbesitz schützten. Die Rolle der Köche bei bewaffneten Rebellionen,

die von Teubner in einem eigenen Unterkapitel untersucht werden, ist ebenso zwiespältig.

Das zweite Kapitel widmet sich im Wesentlichen der Arbeit an Bord und der Bedeutung verschiedener Nahrungsmittel. Die Kombüse erwies sich als wichtiger Rückzugsraum und konnte durchaus als Privatsphäre der Köche genutzt werden. Größe und Ausrüstung der Küche waren ein Indiz für die britischen Patrouillen, ob sie ein Sklaven- oder Handelsschiff vor sich hatten.

Die »Zweite Sklaverei« konnte bereits auf 300 Jahre Erfahrung in der Lebensmittellogistik von Sklavenfahrten zurückgreifen, die für den Erfolg des Geschäfts existenziell wichtig war. Wie Teubner zeigt, hingen die Lebensmittel stark von den Regionen ab, mit denen das Sklavenschiff in Berührung kam. Die Hauptzutaten Mehl, Reis, Bohnen wurden zu einem Brei eingekocht und je nach Vorhandensein mit anderen Nahrungsmitteln (Fleisch, Gewürze, Fisch) ergänzt. Dies entsprach den lokalen Essgewohnheiten der afrikanischen Gefangenen und sorgte für eine gewisse Grundsättigung. Gestaffelt war die gekochte Nahrung für Besatzungsoffiziere und mitreisende Gäste. Die einfachen Besatzungsmitglieder wurden nicht viel besser ernährt als die Sklavinnen und Sklaven, was viel Unmut hervorrief und häufig durch private Zusatzversorgung (Fischfang) ergänzt werden musste.

In enger Nachbarschaft zur Ernährung war die medizinische Versorgung angesiedelt, die in großem Maße von den verwendeten Nahrungsmitteln, besonders den Gewürzen und Kräutern abhängig war. Auf vielen Schiffen gab es einen Chirurgen oder Schiffsarzt, der in enger Abstimmung mit der Küche agierte, waren doch neben Skorbut die am häufigsten auftretenden medizinischen Beschwerden Fieber und Durchfallerkrankungen.

Das dritte Kapitel führt vom Sklavenschiff in die Hafenstädte. Am Beispiel von Rio de Janeiro verfolgt es die Entwicklung der Lebensmittelangebote und beschreibt die Verselbstständigung und Transformation der Nahrungsgewohnheiten von den Küchen der Sklavenschiffe zu den AnbieterInnen von »Street Food« in den Hafenbezirken der Stadt. Auf diesem Wege gelangten auch viele Nahrungsgewohnheiten von Afrika in die Hafenstädte Amerikas und prägten die Angebote der dortigen Straßenküchen.

Detailliert erläutert die Autorin die Spezifika des Straßenverkaufs von Nahrungsmitteln und zubereiteten Speisen und die soziale und ökonomische Situation der Verkäuferinnen im urbanen Raum. Dieses Kapitel hat nur eine schwache Verbindung zum Hauptthema der Arbeit, insoweit es die Veränderungen der Ernährungsgewohnheiten betrifft. Es eröffnet ein eigenständiges neues Untersuchungsfeld, das weitgehend unverbunden mit den Köchen des Sklavenhandels bleibt.

Während in den vorangegangenen Kapiteln überwiegend männliche Sklavenschiffsköche im Mittelpunkt standen, geht es Teubner nun um Frauen, die Lebensmittel und fertige Mahlzeiten in den Hafenstädten verkauften. Die Straßenverkäuferinnen wurden als *Quitadeiras* bezeichnet und waren entweder Sklavinnen in den städtischen Haushalten, die mit Erlaubnis ihrer Besitzerinnen und Besitzer einer eigenen Tätigkeit nachgingen, oder auch ehemalige Sklavinnen, die sich freigekauft hatten.

Trotz Freikauf oder Freilassung war es schwierig, der sozialen Marginalisierung zu entkommen. Die Frauen konnten zwar durch ihre Tätigkeiten relative finanzielle Unabhängigkeit erlangen, aber ähnlich wie auch bei den Schiffsköchen gab es für sie kaum sozialen Aufstieg. Die *Quitadeiras* prägten das Stadtbild

Rio de Janeiros und versuchten mit ihren jeweiligen Angeboten an »Street Food« unterschiedliche kulinarische Vorlieben zu befriedigen. Es entstanden neue Gerichte, aber auch abgewandelte Versionen traditioneller afrikanischer Speisen. Es ermöglichte den Menschen in der Diaspora, an ihren Essgewohnheiten festzuhalten, und bereicherte die Küche und die Esskultur in den Städten.

Das Buch von Melina Teubner bietet einen originellen Beitrag über eine außerordentlich wichtige Berufsgruppe für den Sklavenhandel, die als prototypische Vertreter der Atlantikkreolen charakterisiert wird. Tätigkeitsmerkmale und Sozialstatus differieren deutlich und offenbaren einen für die Personengruppe charakteristischen Widerspruch zwischen objektiver Bedeutung und subjektiver Marginalisierung, die oftmals mit ihrer rechtlichen Stellung als Sklave einhergingen. Darüber hinaus vermittelt das Buch wichtige Erkenntnisse über die Logistik der Nahrungsmittelversorgung von Sklavenschiffen und den Austausch von Ernährungsgewohnheiten zwischen Afrika und Amerika in der letzten Phase des Sklavenhandels und der »Zweiten Sklaverei«. Die sich öffnenden Grenzen zwischen Sklaverei und persönlicher Freiheit lassen auch die ökonomischen und sozialen Möglichkeiten der multiethnischen Unterschicht fließend werden. Insoweit lässt sich Melina Teubners Buch als Beitrag nicht allein zur Atlantischen Geschichte, sondern auch zur Sozialgeschichte der Arbeit lesen. Es betont die Bedeutung der Ernährung als grundlegendes Moment für die Geschichte der Sklaverei und des Sklavenhandels und untersucht detailliert die wichtige Rolle von Frauen für den Ernährungssektor.