

Abstracts (26. Februar 2021)

**Veronika Settele „Revolution im Stall und Rumor in der Gesellschaft: Über die Transformation landwirtschaftlicher Tierhaltung in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts“**

*Revolution in the Stable and Turmoil in Society: Livestock Farming in Germany, 1945-1990*

⇒ [veronika.settele@uni-bremen.de](mailto:veronika.settele@uni-bremen.de)

Between 1945 and 1990 the Federal Republic of Germany and the GDR saw a rapid and radical change of livestock farming with unparalleled transformations of the practices of animal farming, the role humans and animals played within this process, and the moral system agriculture and food production had been embedded hitherto. In this period, cattle, chicken, and hogs have become more productive than ever before. At the same time, fewer and fewer people were working with them, consuming, however, formerly unseen amounts of meat, eggs, and butter. The paper argues that processes in three dimensions were accountable for these changes, which together characterize the *Revolution in the Stable*: optimizing the animals' bodies, enhancing profitability and cost-effectiveness, and mechanizing the stables and the work processes therein.

Farmers, veterinaries, agricultural politicians, and scientists successfully transformed cattle, chicken and hogs into standardized biological reactors within mechanized units of business management. This finding is valid for both German states and thus suggests that the intensification of animal farming was no feature of capitalism penetrating further areas of society. Instead, techniques fostering rationalized mass production fell on fertile ground in capitalistic as well as socialist societies. The German example elucidates how intensified animal farming became a phenomenon shared by welfare societies of the Global North. Affordable meat and cheap butter rated highest among the most popular groceries. They were crucial for citizens' contentment and loyalty. The political goals security of supply, managing labor shortage, and transferring agriculture in the industrial society all converged in the rationalizing of animal farming.

Cattle, chicken, and hogs disappeared from most peoples' everyday experience. However, the relationship between the larger society and farm animals cannot be described solely in terms of a growing distance. Instead, their relationship was substantially reconfigured. Especially since the 1970s, consumers have been transforming the moral embeddedness of animal farming by new concerns about keeping methods on the one hand and the ecological impact of dense sites of live-stock production on the other. These actions, together with broad media coverage, reframed the position of intensified animal farming. Manufacturing animal products was no longer just a worthy cause. It became an ambivalent endeavor challenging the health of humans, animals, and the environment.

**Lars Winterberg (Universität Regensburg) „Fleisch werden - Eine Erkundung moderner Schlachthöfe“**

⇒ [Lars.Winterberg@sprachlit.uni-regensburg.de](mailto:Lars.Winterberg@sprachlit.uni-regensburg.de)

Das moderne Schlachthaus gilt als Symbol industrieller Fleischerzeugung. Es verbindet intensivierte Tierhaltung und Massenkonsum, macht Tiere global warenförmig und bleibt doch merkwürdig unsichtbar. Sterben und Fleisch werden entziehen sich unseren Blicken. Die *Verdinglichung des Lebendigen* kulminiert am *Nicht-Ort* Schlachthof, der erst im medialen

Diskurs über Narrative wie Produktivität und Effizienz, aber auch Tierquälerei, Lohnsklaverei, Billig- und Ekelfleisch eine spezifische Kontur erhält.

Gleichwohl lassen sich Binnenperspektiven aufzeigen. Die Studie *Fleischpfade - wie Tiere zu Dingen* werden folgt u.a. einem Wurf Schweine vom Stall bis zur Pfanne, vom Labor bis zum Hochseehafen - und bietet so auch Einblicke in einen großen deutschen Schlachthof. Das kulturwissenschaftliche Forschungsprojekt ist dem *BMBF-Verbund Fleischwissen* zugeordnet und qualitativ-explorativ ausgerichtet.

Auf dieser Basis blickt der anzuzeigende Beitrag hinter vermeintlich verschlossene Pforten, folgt einzelnen Tieren, ihren Körpern und dem Fleisch und erkundet so den Knotenpunkt eines globalisierten Netzwerks. In der dichten Beschreibung komplexer Abläufe und Verbindungen lassen sich Fragen der Dingwerdung ebenso diskutieren wie Aspekte ihrer gesellschaftlichen (In-)Visibilisierung - und nicht zuletzt nachvollziehen, was im frühen 21. Jahrhundert unter „effizienter Produktion“ praktisch zu verstehen ist.

### *Becoming Meat - An Exploration of Modern Slaughterhouses*

The modern slaughterhouse is considered a symbol of industrial meat production. It connects intensive livestock farming and mass consumption, makes animals globally commodified and yet remains remarkably invisible. Dying and *becoming meat* elude our gaze. The *reification of the living* culminates at the *non-place* of the slaughterhouse, which specific contour is shaped in media discourse on narratives such as productivity and efficiency, but also animal cruelty, wage slavery or cheap and disgusting meat.

Nevertheless, internal perspectives can be identified. The study *Meat Paths - How animals become things*, follows a litter of pigs from the barn to the pan, from the laboratory to the deep-sea port - and thus also offers insights into a large German slaughterhouse. The cultural-anthropological research project is part of the network *Meat Knowledge*, funded by the *German Federal Ministry of Education and Research*, and follows a qualitative-explorative approach.

In this context my lecture takes a look behind supposedly closed gates, follows individual animals, their bodies, and the meat. This explores the junction of a globalized network. Within the thick description of complex processes and connections, questions about reification may be discussed as well as aspects of their societal (in)visualization - and last but not least, it can be understood what is meant by “efficient production” in the early 21st century.

### ***Frédéric Gesing „Private Schlachthäuser auf dem Land - kulturhistorische Betrachtungen aus dem Westerwald“***

⇒ [Gesing@landschaftsmuseum-ww.de](mailto:Gesing@landschaftsmuseum-ww.de)

Das Teilprojekt *Fleischregion* am Landschaftsmuseum Westerwald untersucht in kulturhistorischer Perspektive die Modalitäten von Fleischproduktion und Fleischkonsum in der Region Westerwald seit Mitte des 19. Jahrhunderts bis in die jüngste Vergangenheit. Dabei sind durchgehend auch die überregionalen Kontexte Teil der Betrachtung. Der Westerwald gehört zu den deutschen Mittelgebirgsregionen und kann für diese strukturschwachen und verwaltungstechnisch peripheren Gegenden als exemplarisch gelten. Durch Klima- und Bodenverhältnis vor allem für Grünlandwirtschaft geeignet, handelt es sich zugleich um ein Gebiet, das wirtschaftlich stark von der Tier- und vor allem Rinderhaltung abhängig war. Inwiefern dies bestimmte Sonderwege der Entwicklung bewirkte und wie diese aussahen ist zentrale Frage des Teilprojektes.

Das Thema des Vortrages sind private Schlachthausbauten. Diese nahmen in der in der Infrastruktur des Schlachtens einen Platz irgendwo zwischen den städtischen Schlachthöfen und den Hausschlachtungen in den Dörfern ein. Sie entsprechen einer ganz spezifischen Bedarfs- und Anforderungslage und sind stark mit den gewerblichen Metzgern und den sich professionalisierenden Hausschlachtern verknüpft. An mehreren Beispielen soll das vielseitige Spektrum der Erscheinung dieser Schlachthausbetriebe aufgezeigt werden. Quellengrundlage sind Fotos, Baupläne und Zeitzeugenbefragungen.

*“Private slaughterhouses in the countryside - cultural-historical observations from the Westerwald region”*

The sub-project Meat Region at the Landscape Museum Westerwald examines in a cultural-historical perspective the modalities of meat production and meat consumption in the region of Westerwald since the middle of the 19th century until the recent past. Throughout, the supra-regional contexts are also part of the consideration. The Westerwald belongs to the German low mountain regions and can be considered exemplary for these structurally weak and administratively peripheral areas. Due to climate and soil conditions especially suitable for grassland farming, it was an area that was economically strongly dependent on animal and especially cattle husbandry. To what extent this caused certain special ways of development and how these looked like is the central question of the sub-project.

The subject of the lecture are private butcher houses. These occupied a place in the infrastructure of slaughtering somewhere between the city slaughterhouses and the domestic slaughtering in the villages. They correspond to a very specific set of needs and requirements and are strongly linked to the commercial butchers and the professionalizing domestic butchers. The versatile spectrum of the appearance of these butchereries will be shown by several examples. The sources are photographs, building plans and interviews with contemporary witnesses.

***Corinna Schirmer „Vom Tier auf den Teller - wovon Kochbücher (nicht) erzählen“***

⇒ [cschirmer@stadtdo.de](mailto:cschirmer@stadtdo.de)

Kochbücher sind Indikatoren gesellschaftlichen Wandels - sie zeigen Veränderungen in Koch- und Fleischwissen auf und lassen Rückschlüsse auf Ernährungsverhalten zu. Das Teilprojekt „Fleischliteratur“ des BMBF-geförderten Forschungsprojektes „Verdinglichung des Lebendigen: Fleisch als Kulturgut“ am Deutschen Kochbuchmuseum in Dortmund erforscht Fleischwissen in deutschsprachigen Kochbüchern seit der ausgehenden Frühindustrialisierung und wirft dabei verschiedene Fragen über Ernährungsverhalten und den Umgang mit Fleisch auf: Welche Gerichte finden sich in den Kochbüchern? Welche Teile von welchen Tieren werden wie zubereitet? Wie steht es um die Geschichte des Sonntagsbratens? Welche Entwicklungen zeigen Rezepte und Kocheempfehlungen auf? Und welchen Einflüssen unterliegt dieser Wandel?

Ein spannender Aspekt ist dabei die Wandlung des lebenden Tieres zum fertigen Produkt, welches schlussendlich auf unseren Tellern landet. Ist der Diskurs um die Verdinglichung des Lebendigen sicherlich breiter zu fassen, lässt sich jedoch konstatieren, dass spätestens die Schlachtung den Bruch zwischen Leben und Tod, Subjekt und Objekt, Tier und alimentärem Fleisch darstellt; Ein Vorgang, der nur bedingt Eingang in Kochbücher fand und findet. Der Impulsvortrag soll daher einen Einblick geben, wovon Kochbücher in Bezug auf diesen Prozess (nicht) erzählen.

*“From hoof to plate - how cookbooks do (not) tell us the whole story.”*

Cookbooks are indicators of social change - they reveal how cooking procedures and our overall knowledge of meat evolve overtime and thus allow conclusions about alimentary habits. "Meat Literature" investigates the evolution of knowledge of meat in German-language cookbooks since the end of early industrialization as part of the research project "Reification of the living: Meat as a cultural asset", funded by the Federal Ministry of Education and Research, at the German Cookbook Museum in Dortmund.

Which dishes do we find in cookbooks? Which animal parts are prepared and how? What about the history of the so-called Sunday roast? Which developments do recipes and cooking recommendations reveal about dietary habits? Which influences are these changes subject to? These are but a few questions regarding nutritional behavior and attitude towards meat treated in the research project.

In this context, the transformation of the living animal evolving into a mere product that lands on our plates, ready to be consumed, is a particularly intriguing aspect to observe. While the subject of the reification of the living can certainly be discussed in a broader sense, the slaughtering of the animal clearly represents a seizure between life and death, subject and object, animal and alimentary meat; a process that has barely been mentioned in cookbooks until today. Hence the impulse lecture is intended to give an insight into what cookbooks (do not) tell us.

***Nils Schweers „Man reißt den Tauben die Köpfe ab‘ - Veränderungen von Schlachtsemantiken in Kochbüchern von 1850 bis in die Gegenwart.“***

⇒ [nils.schweers@oe.hs-fulda.de](mailto:nils.schweers@oe.hs-fulda.de)

8

Die Auslagerung des Schlachtens in Schlachthäuser und auch die damit einhergehende Invisibilisierung dieses Vorganges ist ein Prozess, zu dessen Beginn das Schlachten lange Zeit im häuslichen Kontext stattfand. Deshalb war das Schlachten auch Gegenstand von Kochbüchern als gesellschaftlicher Wissensspeicher (Ehlert 2008), in denen es einen wichtigen und notwendigen Schritt in der Zubereitungsreihenfolge von Mahlzeiten darstellte.

Der Vortrag fokussiert auf Semantiken, die bei Beschreibungen in Kochbüchern seit 1850 mit dem Schlachtvorgang verknüpft waren und zeichnet dabei einen Prozess bis in die Gegenwart nach. Hierbei kann gezeigt werden, dass die Schlachtung, die den Übergang vom lebendigen Tier zum Objekt Fleisch markiert, eine zunehmende sprachliche Invisibilisierung erfährt. Waren in Kochbüchern anfangs noch detaillierte Anleitungen zur ‚korrekten‘ Tötung und Hausschlachtung von Tieren - wie zum Beispiel Geflügel und Ferkel - zu finden, so verschwindet dieser Schritt in der Zubereitungsreihenfolge zunehmend mehr aus dem gesellschaftlichen Wissensbestand. Dieser Prozess der Invisibilisierung verweist dabei auf eine Entwicklung, bei der der Prozess des Schlachtens immer weiter in die „Blackbox Schlachthaus“ auswanderte und so zu einem gesellschaftlichen Randphänomen wurde.

*“One tears off the pigeons' heads‘ - changes in the semantics of slaughter in cookery books from 1850 to the present day.”*

The outsourcing of the act of slaughtering to dedicated slaughterhouses marks an invisibilisation of this act. At the beginning of this process, slaughtering was often conducted in a domestic environment and thus has been subject of cookbooks as societal knowledge stores, in which it was described as an important and necessary step in the order of preparing food.

This presentation focusses semantics that have been used in cookbooks from 1850 to the present day to describe the act of slaughtering animals, thereby tracing a process in which the act of slaughtering, which marks the point of transition from a live animal to the object meat, is experiencing a linguistic invisibilisation that is characterised by a process in which detailed instructions of how to correctly slaughter animals at home – for example poultry and piglets – as an important step in the order of preparing food is fading from the societal knowledge base that is symbolized by cookbooks. This invisibilisation refers to a process in which the act of slaughtering is more and more outsourced to the “Blackbox slaughterhouse” and has thus become marginalized phenomenon in today’s society.

***René John „Modernes Schlachthaus und das Fleisch der Gesellschaft: Vom zentralen Knoten zur peripheren Bedingung“***

⇒ [rene.john@isinova.org](mailto:rene.john@isinova.org)

Das Schlachthaus war von Anfang an eine moderne Einrichtung. Seit seiner Erfindung im frühen 19. Jahrhundert ist es funktional spezifiziert und zugleich weitreichend sozial eingebunden. Dieses Paradox erhöhter Konnektivität aufgrund funktionaler Spezifizierung teilt das Schlachthaus mit vielen modernen Institutionen – es ist die Voraussetzung seines Funktionierens über die letzten 200 Jahre und in Zukunft. Anders als jene ist das Schlachthaus aus der öffentlichen Wahrnehmung weitgehend verschwunden.

Der Vortrag gibt Hinweise darauf, wie die Kommodifizierung des Lebendigen als Teil des Umweltmanagements der modernen Gesellschaft vermittels Schlachthäuser etabliert wurde. Aber erst indem sie aus der Wahrnehmung verschwinden, können sie selbst zu einem störungsfrei funktionieren und wird das Umweltmanagement zum anderen frei für die postheroische Selbstprojektion der Gesellschaft als Teil der Natur.

*“Modern Slaughterhouse and the Meat of Society: From Central Node to Peripheral Condition”*

The slaughterhouse has been a modern institution from the very beginning. Since its invention in the early 19th century, it has been functionally reduced and at the same time widely socially integrated. This paradox of increased connectivity due to functional reduction is shared by the slaughterhouse with many modern institutions - it is the precondition of its functioning over the last 200 years and into the future. Unlike those, the slaughterhouse has largely disappeared from public’s perception.

The lecture hints at how the commodification of the living has been established as part of the environmental management of modern society by means of slaughterhouses. But it is only by disappearing from perception that they can function without interference, on the one hand, and that environmental management becomes free for society's post-heroic self-projections as a part of nature, on the other.