TU Darmstadt | Institut für Geschichte | Residenzschloss 1 | 64283 Darmstadt

TECHNISCHE UNIVERSITÄT DARMSTADT

Laudatio zur B.A.-Thesis von

Sarah Gisela Alexandra von Petersdorff:

Von Reiskochern und Kimchi-Kühlschränken. Die Entwicklung lokaler Haushaltstechnologien in Ostasien

Mit ihrer Arbeit möchte die Verfasserin mikrogeschichtliche Technikpraktiken des Alltags bzw. Haushalts betrachten, und zwar an außereuropäischen Beispielen. Letzteres ist bemerkenswert, denn die zu untersuchenden Gegenstände sind buchstäblich weit entfernt. Anregungen dazu bekommt sie namentlich von den Arbeiten Mikael Hårds sowie Francesca Brays Konzept der technological landscapes.

Sie stützt sich zwangsläufig vorwiegend auf englischsprachige Literatur ostasiatischer Autoren und Autorinnen. Zentral für ihre Darstellung ist die These vom signifikanten Einfluss der Esskultur und deren modernitätsresistentem Rahmen, insbesondere was den tradierten Geschmack angeht. All dies kombiniert sie kundig mit sozialem Wandel, Verstädterung und Industrialisierung, die zusammengenommen haushaltstechnologischen Wandel geradezu erzwingen.

Das erste Beispiel ist der japanische Reiskocher. Sonja vn Petersdorff holt kulturgeschichtlichen weit aus. Sie untersucht die kulturellen Rahmenbedingungen und technikgeschichtlichen Voraussetzungen nicht so sehr für die Erfindung, sondern für die massentaugliche Herstellung eines Reiskochers, der die modernen Bedürfnisse mit dem kulturell überlieferten traditionellen Geschmack und erschwinglichem Preis verbindet. Sehr interessant der Ausblick auf dessen Globalisierung, die nicht einfach den Export meint, sondern die Anpassung an lokale Bedürfnisse, was die Verfasserin am Beispiel Chinas zeigt.

Das zweite Beispiel ist der Kimchi-Kühlschrank. Auch hier ist die wichtigste Hürde das unveränderte Fortleben dieses kulturell enorm aufgeladenen Gerichts im Rahmen moderner Technik. Das gelang so richtig erst in den 1980er Jahren. Anders als der Reiskocher scheint

aber der Kimchi-Kühlschrank keine nennenswerte Globalisierung zu erleben, denn Kimchi wird außerhalb Koreas wohl nur in kleinen Dosen verzehrt und kann für diesen Zweck problemlos als Konserve verschickt werden.

Der außereuropäische Fokus der Arbeit verdient hohe Anerkennung. Die Verfasserin hat sich in zwei ihr wohl absolut fremde Kulturen eingearbeitet und führt den Leser mit leichter Hand von der Frühgeschichte beider Länder in die Gegenwart, ohne ihr Thema aus dem Blick zu verlieren. Die genderspezifischen Aspekte im Falle Japans bereichern das Geschilderte um eine interessante Facette.

Darmstadt, den 30. Januar 2025 Prof. Dr. Christof Dipper