

Valeria Heuberger
Gottfried Stangler
(Hrsg.)

Vom
Schwarzwald
bis zum
Schwarzen Meer

Die Donau als Mittlerin
europäischer Esskultur



PETER LANG

Frankfurt am Main · Berlin · Bern · Bruxelles · New York · Oxford · Wien

2001

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
<i>Editha Hörandner</i> Der Nahrungsvolkskundler am gedeckten Tisch. Eine Einleitung	9
<i>Beatrice Fink</i> Danubian „Esskultur“ viewed in Enlightenment Perspective	17
<i>Waltraud Heindl</i> Bitte zu Tisch. Manieren, Sitten und Gebräuche im Wandel der Traditionen	29
<i>Klaus Roth</i> Türkentrunk, Gyulás, Joghurt, Döner: Stereotypen in der europäischen Esskultur	43
<i>Editha Hörandner</i> Nahrungsvolkskundlicher Überblick über Donauregionen (Schwerpunkt Niederösterreich) mit den Fallbeispielen Brot, Wein und Ritualgebäck	57
<i>Károly Gaál</i> Historische Beziehungen in der ungarischen Küche	65
<i>Márta Fata</i> Ein Stück Heimat in der Fremde? Perseveration gegen Innovation in der Nahrungskultur der deutschen Vertriebenen aus Ungarn	83
<i>Nives Rittig-Beljak</i> Zur Nahrungsforschung des kroatischen Donauraums	103
<i>Alexandru Popescu</i> Rumänische Esskultur zwischen Tradition und Wandel	111

Türkentrunk, Gulyás, Joghurt, Döner:

Stereotypen in der europäischen Esskultur

KLAUS ROTH

C-a-f-f-e-e, trink nicht soviel *Kaffee*,
nicht für Kinder ist der *Türkentrunk*,
schwächt die Nerven, macht dich blaß und krank!
Sei doch kein *Muselmann*, der ihn nicht lassen kann!

Fassungslos zwischen *Döner* und Knödel. Ein *türkisches* Kind aus München stiehlt, prügelt, erpreßt – wie es seinen unbescholtenen Eltern ergeht, denen nun samt Sohn die Ausweisung droht (Süddeutsche Zeitung vom 27.5.1998, S. 3)

Was verbindet den bekannten Kanon Karl Gottlieb Herings (1766-1853) mit der Zeitungsüberschrift vom Mai 1998? In beiden Fällen wird ein Volk, in diesem Fall die Türken, in besonders enger, stereotyper Weise mit einem Nahrungsmittel oder einer Speise verbunden. Derartige stereotype Verbindungen sind keineswegs selten. Im Gegenteil, die Alltagssprache, die Redensarten und Witze, die Literatur wie auch die Bilderwelt der Völker weisen zahlreiche feste Verknüpfungen zwischen ethnischen, regionalen, nationalen oder religiösen Gruppen und ihren Nahrungsmitteln auf. Es gehört zum festen Bestand des Alltagswissens, eine Reihe von Speisen und Nahrungsmitteln bestimmten Städten, Regionen oder Nationen zuordnen zu können: Man weiß, was mit „Wiener“ oder „Bordeaux“ gemeint ist, was „französische“ oder „chinesische Küche“ ist, welches die „Nationalspeise“ oder das „Nationalgetränk“ des Reiselandes ist, was es mit Schweinefleisch in islamischen Ländern bzw. mit Rinderfleisch in Indien auf sich hat, und welches Volk mit den „Krauts“ gemeint ist¹. Gulyás steht so unbezweifelt für Ungarn wie Kaiserschmarrn für Österreich, Pizza für Italien und Retsina für Griechenland. Mit der Türkei wird nicht nur Döner, sondern auch „türkischer Kaffee“, „türkischer Honig“ und Baklava fest verbunden, was auf intensivere kulinarische Einflüsse hinweist. Diese Aufzählung ließe sich leicht verlängern und um andere Aspekte erweitern. Sie zeigt eindrucksvoll, in wie engem Maße die eher unscheinbare alltägliche Kost mit so großen Dingen wie Nation, nationaler Identität – und mit stereotypen Vorstellungen über andere Völker verbunden ist. Dass

1 Vgl. die Beiträge „Bashing the Krauts“ (Süddeutsche Zeitung vom 15.5.1998) und „Ze Naumann“ (Süddeutsche Zeitung vom 16.2.1999); in letzterem werden auch die Namen „frogs“ (für Franzosen) und „rosbifs“ (für Engländer) erwähnt.

diese „Bilder in den Köpfen“ nur bedingt mit der Realität übereinstimmen, zeigt beispielsweise die Tatsache, dass nicht etwa der „türkische Kaffee“, sondern Tee das „Nationalgetränk“ der Türken ist.

Wie ist diese enge, oft liebevoll-positive, öfter aber spöttisch-negative Beziehung zu deuten? Wie ist zu erklären, dass die Völker Europas (und keinesfalls nur sie) einander in so beachtlichem Maße wahrnehmen durch das, was sie essen und trinken, und sich durch ihre Nahrung verspotten und bewundern, sich ausgrenzen und verbünden? Warum dienen, wie Eva Barlösius fragte, „Speisen, Getränke und Mahlzeiten ... regelmäßig zur Abgrenzung gesellschaftlicher Gruppen und Schichten sowie ethnischer und religiöser Minoritäten, aber ebenso sehr zur Differenzierung von Siedlungsräumen, Landschaften und Nationalstaaten?“² Warum spielen Stereotypen, die sich aus der Nahrung und der Esskultur herleiten, ganz allgemein in der Kommunikation zwischen den Völkern eine so große Rolle³, dass von einer „symbolischen Ortsbezogenheit“ der Esskultur gesprochen werden kann? Um Antworten auf diese Fragen zu finden, komme ich nicht umhin, ein wenig theoretisch an das so sinnliche Thema Essen und Trinken heranzugehen.

I.

Nahrung ist ohne jeden Zweifel ein Totalphänomen von ganz besonderer Bedeutung für den Menschen. Gerhard Neumann⁴ bezeichnet das „Nahrungsgeschehen ... als eine anthropologische Fundamentalie“. Nahrung hat selbstverständlich an

2 Eva Barlösius – G. Neumann – Hans J. Teuteberg: Leitgedanken über die Zusammenhänge von Identität und kulinarischer Kultur im Europa der Regionen. In: Hans J. Teuteberg et al. (Hgg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin 1997, S. 13-23, hier S. 13; siehe auch Mirjana Prošić-Dvornić: The Cultural and Social Significance of Food. By Example of Traditional Serbian Culture. In: Dagmar Burkhardt (Hg.): Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanvölker. Wiesbaden 1991, S. 77-93.

3 Die große Bedeutung der materiellen Kultur und insbesondere der Esskultur für die Kommunikation zwischen Menschen verschiedener Kultur ist bislang von den Vertretern des Faches Interkulturelle Kommunikation nur unzureichend berücksichtigt worden. Vgl. hierzu Klaus Roth: Zur Sache! Materielle Kultur und Interkulturelle Kommunikation. In: Franz Grieshofer – Margot Schindler (Hgg.): Netzwerk Volkskunde. Ideen und Wege. Festgabe für Klaus Beitz zum 70. Geburtstag. Wien 1999, S. 317-335.

4 Gerhard Neumann: Essgewohnheiten im kulturellen Wandel. Einige Thesen zum Verhältnis zwischen naturwissenschaftlicher und kulturwissenschaftlicher Diagnose des Nahrungsgeschehens. In: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Heft 4. März 1999, S. 2-10, hier S. 3.

erster Stelle die vitale Funktion der Zufuhr von lebensnotwendigen Nährstoffen und dient damit der Lebenserhaltung. Neben dieser physiologischen Bedeutung ist sie zudem Gegenstand eines ganz erheblichen Teils des wirtschaftlichen Handelns der Menschen (Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Gastronomie), ist also ein ökonomisches Phänomen. Darüber hinaus ist die alltägliche Nahrung aber auch ein sozio-kulturelles Phänomen, denn sie wird täglich von allen Menschen gekauft, zubereitet, verzehrt und ist dadurch mit zahllosen kulturellen Handlungen und Vorstellungen verbunden. Die tägliche Kost ist damit Spiegel des gesellschaftlichen Lebens. Einen herausragenden Platz gegenüber der übrigen materiellen Umwelt erhält die Nahrung zudem noch dadurch, dass sie von fast allen Sinnen gleichzeitig und unmittelbar wahrgenommen wird: von dem Geschmack, dem Geruch, den Augen, dem Tastsinn und oft auch von den Ohren. Nahrung ist wohl auch derjenige Teil der materiellen Kultur, der die Menschen im Alltag am häufigsten beschäftigt und der am meisten besprochen wird – für manche Menschen eine regelrechte Obsession. Nahrung hat eine so hohe Aufmerksamkeit, dass Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans J. Teuteberg das Essen zu Recht ein „Kulturthema“ nennen und diesem zwei gehaltvolle Bände gewidmet haben⁵.

Nahrung zeichnet sich aber vor der übrigen materiellen Kultur noch durch eine weitere und sehr entscheidende Qualität aus. Sie ist, worauf Ulrich Tolksdorf⁶ hingewiesen hat, der in unserem Leben zuerst sozialisierte und enkulturierte Teil der materiellen Umwelt. Bereits im frühkindlichen Alter prägt die verabreichte Nahrung nicht nur den Geschmack, die Gewürzpräferenzen und die Essensvorlieben, sondern auch die Nahrungsgewohnheiten und die Esskultur. Im Zusammenwirken von Familie und Gesellschaft werden im Individuum Gewohnheiten und Vorlieben erzeugt, die in hohem Grade internalisiert sind, so dass „das Ernährungssystem viel stärker ... in der kulturalen Persönlichkeit verankert ist als andere kulturelle Systeme (wie z.B. Sprache, Kleidung, Brauchformen usw.)“⁷

Die Folge dieser affektiven Prägung⁸ ist nicht nur die überall festzustellende Neigung, bei der gewohnten Kost zu bleiben („Geschmackskonservatismus“) und

5 Alois Wierlacher – Gerhard Neumann – Hans J. Teuteberg (Hgg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin 1993; *Teuteberg – Neumann – Wierlacher (Hgg.) Essen und kulturelle Identität*.

6 Ulrich Tolksdorf: *Strukturalistische Nahrungsforschung*. In: *Ethnologia Europaea*. 9. 1976, S. 64-85.

7 Ders.: *Nahrungsforschung*. In: Rolf W. Brednich (Hg.): *Grundriß der Volkskunde*. Berlin 1988, S. 171-184, hier S. 179.

8 Vgl. etwa die Schilderung bei Artur Maurer: *Esskultur in Rumänien*. In: *Burkhart (Hg.), Körper, Essen und Trinken*, S. 65-75, hier S. 74: „Für mich ist es jedesmal ein Erlebnis gewesen, wenn ich ... dabei sein durfte, wenn in der Küche die ‘mămăligă’ gerührt wurde und der süße Dampf in der Nase kitzelte. Im Kochtopf oder Kupferkessel-

nur in begrenztem Maße auf fremde Kost einzugehen; eine Folge davon ist auch, dass wir in der Begegnung mit anderen Gruppen und Völkern in besonderem Maße auch auf deren Nahrung achten und unhinterfragt von einer nahen Entsprechung zwischen Nahrungsweise und Kultur ausgehen, ja die Nahrung als *pars pro toto* ansehen. Diese enge Verknüpfung bestimmt nicht selten auch die emotionale Haltung zu einem Volk, denn gerne reist man wieder dorthin, wo das Essen geschmeckt hat, und besucht nach der Reise jene Restaurants, in denen das gleiche Essen serviert wird. Vor diesem Hintergrund ist es zu verstehen, dass England nachhaltig versucht, für den Tourismus das Image seiner Küche zu verbessern.

Die oben angeführten Beispiele einzelner Speisen oder Nahrungsmittel dürfen nicht darüber hinwegtäuschen, dass Nahrung ein sehr komplexes System ist. Wohl dient sie der Befriedigung eines Primärbedürfnisses, doch hat der Mensch zwischen den Hunger und dessen Befriedigung als vermittelnde Instanz das gesamte kulturelle System der Küche gesetzt⁹. Womit wir also zu tun haben, ist ein kulinarisches System, das sich aus vielfältigen Elementen zusammensetzt: aus den Nahrungsmitteln, den Zubereitungsweisen und Techniken, aus Speisen und aus Mahlzeiten, die (mit dem dazugehörigen Geschirr und Mobiliar) an bestimmten Orten zu bestimmten Zeiten und mit bestimmten Personen stattfinden. Die Elemente dieses Nahrungssystems sind nun, worauf Tolksdorf mit Nachdruck hingewiesen hat, keineswegs neutral, sondern stets mit sozialen und kulturellen Werten besetzt. So sind die einzelnen Nahrungsmittel nach ihrem Prestige, ihrem Geschmack, ihrer Genießbarkeit und nach ihrem emotionalen Gehalt in jeder Kultur unterschiedlich bewertet und mit unterschiedlichen Gefühlen belegt. Das gleiche gilt für die Zubereitungstechniken („Grillen ist höherwertiger als Kochen“), die einzelnen Speisen und die Orte und Zeiten ihrer Einnahme. Was in der einen Kultur als eine schmackhafte Speise gilt wie z.B. Froschschenkel, Schnecken, Schweinefleisch, Pferdefleisch, Hundefleisch, roher Fisch oder Knoblauch, das kann in einer anderen Ekel verursachen oder sogar tabuisiert sein¹⁰. Was menschliche Nahrung ist und wie sie zubereitet wird, das ist somit in hohem Maße abhängig von der jeweiligen Kultur; innerhalb einer Kultur ist die jeweilige Nahrung jedoch zumeist unhinterfragte Normalität.

chen das sprudelnd kochende Wasser ... Nur langsam rieselt das Maismehl durch die Finger und sammelt sich als trockener Kegel in der Mitte, rundherum von dem kochenden Wasser zu einem dünnen Brei ... abgekocht. Es verändert sich dann durch Hitze und Wasser zur 'mämälīgä'..“

9 Tolksdorf, *Strukturalistische Nahrungsforschung*, S. 67.

10 Vgl. Marvin Harris: *The Abominable Pig*. In: Carole Counihan – P. van Esterik (eds.): *Food and Culture. A Reader*. New York-London 1997, S. 67-79; Rudolf Weinhold: *Speisemeidung als Mittel soziokultureller Identifikationen: Das Exempel Pferdefleisch*. In: *Teuteberg et al. (Hgg.) Essen und kulturelle Identität*, S. 403-414.

Zu ergänzen ist hier noch eine weitere Unterscheidung, die gerade für unser Thema sehr wichtig ist: die Trennung zwischen der normalen alltäglichen Kost, also der intimen häuslichen Küche, und der Küche für besondere Tage, für Gäste, für Sonn- und Festtage, für das Restaurant und den Urlaub. Claude Lévi-Strauss bezeichnete die erste als Endoküche, die zweite als Exoküche¹¹, und es zeigt sich, dass Innovationen und fremde Nahrungselemente fast immer zuerst in die Exoküche eindringen: Lange schon war man der Pizza und dem Balkangrill, dem Döner und dem Chop Suey, dem Curryreis und den Tortillas auf Reisen und in Restaurants begegnet, bevor manche dieser Speisen langsam in die häusliche Endoküche Eingang fanden. Die Alltagsküche wandelt sich nur sehr langsam, während die Exoküche die Möglichkeit der Innovation und des kulinarischen Ausflugs in die Fremde bietet, die allerdings fast immer eine dosierte und zudem an den eigenen Geschmack adaptierte Fremde ist.

Der Kurzlebigkeit der Nahrung selbst steht damit die Langlebigkeit bzw. Wandlungsresistenz der kulturgeprägten Nahrungssysteme und -gewohnheiten gegenüber. Die Vielfalt der Nahrungssysteme scheint jedoch heute zunehmend bedroht zu sein durch die internationale Produktion und weltweite Verfügbarkeit der Nahrungsmittel und deren Angleichung infolge der Globalisierung. Es ist beachtenswert (und spricht für den hohen emotionalen Stellenwert der Nahrung), dass sogar diese Vereinheitlichungsprozesse an ihren kulinarischen Ikonen festgemacht werden, denn befürchtet wird die „Coca-Kolonisierung“ oder „McDonaldisierung“ der Welt¹². Diesen Befürchtungen, eine einheitliche „world cuisine“¹³ werde die regionale Vielfalt verdrängen, stehen jedoch Beobachtungen entgegen, die eher auf eine zunehmende „Lokalisierung“¹⁴ und vor allem „Kreolisierung“ der Sachkultur¹⁵ hinweisen. Genauerer Hinsehen zeigt nämlich, dass selbst so „globale“ Produkte wie der Hamburger in den verschiedenen Ländern nicht nur unterschiedlich hergestellt werden (z.B. in Indien ohne Rindfleisch¹⁶), sondern auch in unterschiedlicher Form genutzt werden, in unterschiedliche alltägliche Lebensbezüge eingebettet sind und auch unterschiedliche Werte und Be-

11 Claude Lévi-Strauss: *Le triangle culinaire*. In: *L' Arc*. 26. 1965, S. 19-29; *Tolksdorf*, *Strukturalistische Nahrungsforschung*, S. 73.

12 David Howes (ed.): *Cross-Cultural Consumption. Global Markets, Local Realities*. London-New York 1996, S. 3 f.; George Ritzer: *Die McDonaldisierung der Gesellschaft*. Frankfurt a.M. 1995.

13 Jack Goody: *Industrial Food. Towards the Development of a World Cuisine*. In: *Counihan – van Esterik (eds.)*, *Food and Culture*, S. 338-256.

14 Rolf Lindner: *Globales Logo, lokaler Sinn*. In: Christian Giordano – Johanna Rols-hoven (Hgg.): *Europäische Ethnologie – Ethnologie Europas*. Fribourg 1999, S. 173-181.

15 Howes (ed.), *Cross-Cultural Consumption*, S. 5 ff.

16 Vgl. Lindner, *Globales Logo, lokaler Sinn*, S. 173.

deutungen vermitteln. Die Adaptation an lokale Bedingungen, Bedürfnisse und Vorstellungen ist also die Regel, von der selbst Coca Cola, die Ikone der globalen Vermarktung, nicht ausgenommen ist¹⁷. Nicht „world cuisine“, sondern Prozesse der Kreolisierung, der aneignenden Adaptation und kreativen Integration in regionale Küchen scheinen im Vordringen zu sein.

Vieles spricht also dafür, dass die Vielfalt der Nahrung, damit aber auch die Andersartigkeit fremder Küchen erhalten bleiben wird. In der fremden Nahrung begegnen wir wohl am intensivsten der Fremde, und so spielt die Nahrung in der Begegnung mit fremden Kulturen eine ganz erhebliche Rolle. Es ist immer wieder die andersartige Nahrung mit ihren oft exotischen Gerüchen und mit ihrem manchmal angenehmen, manchmal auch „widerlichen“ Geschmack, die in früheren Zeiten Reisende¹⁸, Kaufleute, Auswanderer und heute Touristen, Arbeitsmigranten oder Flüchtlinge¹⁹ fasziniert, sie aber auch verwirrt oder abstösst. Konflikte in bi-nationalen Ehen und Familien entzünden sich nicht selten am Essen und dessen Geschmack, und bei längeren Reisen und bei Emigration kann der Verlust der gewohnten Nahrung in fremder Umgebung zu ernsthaften psychischen und sogar psychosomatischen Folgen führen. Für Deutsche oder Österreicher, die in England, den USA oder Neuseeland leben, kann das Fehlen von „richtigem Brot“ ebenso gravierend sein wie für Türken in Mitteleuropa das Fehlen von gutem Lamm- oder Schaffleisch oder für Koreaner die Unerreichbarkeit von Kim-chi. Daher ist bei Emigration oder längerer Migration fast durchweg ein Beharren bei der vertrauten Küche festzustellen²⁰, bei europäischen und asiatischen Einwanderern in Nordamerika²¹ ebenso wie bei südosteuropäischen Arbeitsmigranten in Mitteleuropa. Die zahllosen türkischen und griechischen Lebensmittelgeschäfte in unseren Großstädten sind hierfür der sichtbarste Beleg. Eine Akkulturation des Geschmacks und der Essgewohnheiten findet, wie das

17 Daniel Miller: Coca-Cola: a Black Sweet Drink from Trinidad. In: Daniel Miller (ed.): Material Cultures. Why Some Things Matter. Chicago-London 1998, S. 169-187.

18 Gabriella Schubert: Deutschsprachige Reiseberichte zu Essgewohnheiten und Tischsitten der Muslime auf dem osmanisch besetzten Balkan. In: Burkhart (Hg.), Körper, Essen und Trinken, S. 107-116.

19 Vgl. etwa die bei Ulrich Tolksdorf wiedergegebene Schilderung des Ekels eines ostpreußischen Flüchtlings beim Verzehr von schleswig-holsteinischem Essen. Ulrich Tolksdorf: Das Eigene und das Fremde: Küchen und Kulturen im Kontakt. In: Wierlacher et al. (Hgg.), Kulturthema Essen, S. 187-192, hier S. 189

20 Vgl. Tolksdorf, Das Eigene und das Fremde, S. 188 f.

21 Harvey Levenstein: The Food Habits of European Immigrants to America: Homogenization or Hegemonization? In: Teuteberg et al. (Hgg.), Essen und kulturelle Identität, S. 465-472; Stephen Mennell: The Culinary Culture of Europe Overseas. In: Teuteberg et al. (Hgg.), Essen und kulturelle Identität, S. 459-464.

amerikanische Beispiel zeigt, oft erst in der dritten oder späteren Generation statt, besonders dann, wenn das Nahrungssystem durch religiöse Vorschriften und Tabus verfestigt ist, wie etwa das Beispiel der Juden in den USA oder der Türken in Mitteleuropa zeigt.

Die Begegnung mit fremder Kost erzeugt Faszination, doch auch Abscheu und Angst. Die von Jan Brunvand, Rolf W. Brednich, Bengt av Klintberg und anderen Erzählforschern vorgelegten Sammlungen moderner Sagen²² bieten aus vielen Ländern Belege dieser Angst, wenn immer wieder von Rattenteilen in italienischer Pizza, von Hundefleisch in chinesischen Restaurants, von ätzender Coca-Cola und vergifteten Südfrüchten, von Ehepaaren, denen in einem indonesischen Restaurant ihr eigener Hund serviert wird, von tödlichen Scherzen mit dem Schweinefleischtabu u.a.m. berichtet wird. Diese meistens für wahr erzählten Stadtsagen sind aber nicht nur Ausdruck der Angst vor der Fremdheit, sie helfen zugleich auch, eben diese Fremde erzählerisch in den eigenen Horizont einzubinden, sie vertraut zu machen und den tief sitzenden „gut feelings“ Ausdruck zu verleihen²³. Es ist bezeichnend, dass derartige Sagen vor allem dann erzählt werden, wenn fremde Küchen neu eingeführt werden.

Fremde Kost wird jedoch fast nie unverändert übernommen. Die Lust, „mal was anderes zu essen“, beschränkt sich überwiegend auf die Exoküche, und in jedem Fall werden aus fremden Nahrungssystemen nur einzelne Nahrungsmittel oder Speisen ausgewählt und dann auch noch an die eigenen Geschmacksgewohnheiten angeglichen. Diese Assimilation kann die Zutaten, die Gewürze und die Zubereitungstechniken, aber auch die Verzehranelle und den Stellenwert im Mahlzeitemsystem betreffen. So können das Wiener Schnitzel und die krenvirši (Krenwürstl) in Bulgarien recht andere Formen annehmen als in Österreich, in Mitteleuropa wird der einst aus der Türkei übernommene Kaffee auf ganz andere Art und Weise getrunken, bulgarischer Joghurt wird in Westeuropa anders (z.B. mit Früchten) zubereitet, und in Japan isst man gerne Pizza mit Algenfüllung oder Tofu. Es ist also meist eine adaptierte und gezähmte Fremde, eine dosierte kulinarische „Verinnerlichung des Fremden“, der wir im Urlaub, in Speiselokalen, auf multikulturellen Festivals oder in Delikatessengeschäften begegnen.

22 Jan H. Brunvand: *The Vanishing Hitchhiker*. New York 1981; *The Choking Doberman and Other „New“ Urban Legends*. New York 1984. Rolf W. Brednich: *Die Spinne in der Yucca-Palme*. München 1990; *ders.*: *Die Maus im Jumbo-Jet*. München 1991; *ders.*: *Das Huhn mit dem Gipsbein*. München 1993; Bengt av Klintberg: *Die Ratte in der Pizza*. Kiel 1990.

23 Bengt Holbek: *Stories about Strangers*. In: *International Folklore Review*. 10. 1995, S. 5-9, hier S. 6 f.

II.

Die Vorstellung, dass eine bestimmte Speise das Temperament und den Volkscharakter bestimmt, ist weit verbreitet und reicht weit in die Geschichte zurück: „Die Schärfe des Gulasch habe Ungarn geprägt ...“ schreibt Roman Sandgruber²⁴ und zielt damit auf jene Vorstellung, die auch in der Redensart „sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist“ angesprochen wird. Auch wenn diese Vorstellungen überzogen sind, so ist doch festzuhalten, dass Nahrung eng mit Identität verbunden ist, sei es die Identität des Individuums oder sei es die kollektive der Gruppe, der Region, der Nation. Nahrung bildet also Gemeinschaften und Gruppen und sie zieht damit Grenzen. Sie grenzt ein und bildet, wie etwa das Beispiel der Balkanländer zeigt, „kulinarische Gemeinschaften“, denn „wer so isst und trinkt wie wir, der gehört zu uns“. Fünf Jahrhunderte osmanischer Herrschaft haben die Esskultur der Balkanvölker in hohem Maße einheitlich geprägt, so dass – bei aller regionalen und heutigen nationalen Variation – von einer „balkanischen Küche“ gesprochen werden kann²⁵. Auf der anderen Seite grenzt Nahrung ab und grenzt aus. Das gilt auf individueller Ebene, wie etwa der zu einem Hochzeitsmahl nicht Eingeladene spürt, und es gilt auf der kollektiven Ebene, wie es Vegetarier oft schmerzvoll erleben und wie es in noch stärkerem Maße für jene Völker gilt, die bestimmte Speisetabus haben. „Ein Volk, das ein bestimmtes Speiseverbot beachtet,“ schrieb der russische Ethnograph S.A. Tokarew²⁶, „stellt sich dadurch den Völkern gegenüber, die ein solches Verbot nicht beachten.“ Die Art der Begründung dieses Speisetabus spielt dabei, wie Harris²⁷ für das Schweinefleischverbot der Juden und Muslime feststellt, für diese soziale Abgrenzung keine Rolle.

Die Wahrnehmung der Speisen der eigenen Gruppe und anderer Gruppen ist, wie zu erwarten, in der Regel nicht neutral. Da Nahrung meistens wertbehaftet und affektiv besetzt ist, kommt es sehr häufig zu emotional geladenen Wertzuweisungen und Identifikationen. In der Regel wird dabei die eigene Küche positiv und die fremde Küche negativ bewertet, doch zeigt etwa die weltweite Wertschätzung der „französischen Küche“ und die distanzierte Haltung vieler Englän-

24 Roman Sandgruber: Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität. In: Teuteberg et al. (Hgg.), Essen und kulturelle Identität, S. 179-203, hier S. 183.

25 Klaus Steinke: Die Türken und die Balkanküche. Kulinarisches und Sprachliches aus Bulgarien und Rumänien. In: Burkhardt (Hg.), Körper, Essen und Trinken, S. 219-227.

26 S.A. Tokarew: Von einigen Aufgaben der ethnographischen Erforschung der materiellen Kultur. In: Ethnologia Europaea 6. 1972, S. 163-178.

27 Harris, The Abominable Pig, S. 67-79.

der zu ihrer eigenen Küche, dass es gerade im Bereich der Nahrung durchaus auch positive Fremdstereotypen und negative Eigenstereotypen gibt.

Fremde Regionen und Völker sind, so zeigen bereits frühe Reiseberichte, literarische Werke oder etwa Völkertafeln²⁸, wohl schon immer auch durch ihre Nahrung wahrgenommen worden. Dabei war es aber nicht die Vielfalt der fremden Küche, das gesamte Nahrungssystem. Die Wahrnehmung fremder Küchen bezog sich vielmehr fast ausschließlich auf das auffällig Abweichende, und sie erfaßte auch stets nur eine kleine Auswahl markanter Elemente. Diese zum Teil extreme Stereotypisierung, die Reduktion auf das „Spezifische“ und „Exotische“, macht – bis in die heutige Werbung hinein – bestimmte Speisen und Zutaten gewissermaßen zu Ikonen der Fremdheit. Das Eigenartige ist aber, dass auch in der Wahrnehmung der eigenen Nahrung diese Tendenz zur Reduktion festzustellen ist. Wiewohl im Prinzip „jede Nahrung ... ein Symbol“ ist²⁹, werden doch nur einige wenige Speisen und Nahrungsmittel zu Symbolen ihres Landes, „kondensieren“ sozusagen dessen Kultur. Dieses zeigen in besonderem Maße die seit dem 19. Jahrhundert mit dem Entstehen der Nationalstaaten wichtig werdenden „National Speisen“, die als Selbststereotypisierungen zu begreifen sind³⁰. Sie sollen die Werte einer Nation verkörpern, was, wie Konrad Köstlin am Beispiel des „Eintopfes des Deutschen“ so deutlich aufgezeigt hat, auch für ideologische Zwecke missbraucht werden kann³¹.

Fast schon zu erwarten ist nun aber, dass die im Fremd- oder Selbstbild für regional- oder nationaltypisch deklarierten Speisen nicht notwendigerweise auch jene sind, die dann tatsächlich Teil der Alltagskost sind. Untersuchungen zur regionalen Kost haben gezeigt, dass es oftmals nur „Bilder in den Köpfen“ sind, die eher historische Realitäten oder Wunschvorstellungen von Touristen als die gegenwärtige Alltagsrealität widerspiegeln. Sie können aber – im Zeichen der Revitalisierung regionaler Volkskultur – durchaus wieder aufgegriffen werden und zur Wiederbelebung von regionalen Speisen führen, wobei das Ziel meistens die

28 Franz K. *Stanzel*: Europäer. Ein imagologischer Essay. Heidelberg ²1998.

29 Gerhard *Neumann*: „Jede Nahrung ist ein Symbol“. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens. In: *Wierlacher et al. (Hgg.)*, Kulturthema Essen, S. 385-444.

30 Orvar *Löfgren*: Die Nationalisierung des Alltagslebens: Konstruktion einer nationalen Ästhetik. In: *W. Kaschuba (Hg.)*: Kulturen – Identitäten – Diskurse: Perspektiven europäischer Ethnologie. Berlin 1995, S. 114-134; *Sandgruber*, Österreichische National Speisen, S. 179-203; *Eszter Kisbán*: Dishes as Samples and Symbols: National and Ethnic Markers in Hungary. In: *Teuteberg et al. (Hgg.)*, Essen und kulturelle Identität, S. 204-211.

31 Konrad *Köstlin*: Der Eintopf der Deutschen. Das Zusammengekochte als Kultessen. In: *Utz Jeggle et al. (Hgg.)*: Tübinger Beiträge zur Volkskunde 69. Tübingen 1986, S. 220-241,

Schaffung regionaler Identität oder eines werbewirksamen Images für den Fremdenverkehr ist.

Gruppen und Völker identifizieren sich selbst mit ihrer Nahrung und identifizieren fremde Gruppen durch deren Nahrung. Wie eng und emotional besetzt diese Identifikation mit bestimmten Speisen ist³² und wie sehr Identitäten und kollektive Ideologien und Mythen sich um sie ranken, wird dann deutlich, wenn den Speisen Gefahr zu drohen scheint. Trotz zunehmender Internationalisierung der Nahrungsproduktion sind Identitäten unvermindert an „nationale“ Produkte geknüpft, die heute zunehmend auch der Vermarktung nationaler Eigenschaften dienen. Die scharfen Auseinandersetzungen in der Europäischen Union um italienische Pasta, holländischen Käse, französischen Champagner und Bier nach bayerischem Reinheitsgebot³³ zeigen, in wie starkem Maße sich regionale und nationale Identitäten gerade an der Nahrung festmachen und das Regionale und Nationale als Gegenkultur zur Globalisierung inszenieren³⁴.

Diese Bindungen zwischen Nahrung und eigener bzw. fremder Gruppe können vielfältige Formen annehmen, wobei sinnvollerweise zwischen religiösen, regionalen und ethnisch-nationalen Gruppen unterschieden werden sollte. Die Nahrung religiöser Gruppen kann spezifisch sein bereits in ihrem Stil, wo etwa der Nüchternheit und Schlichtheit der puritanischen Küche die Sinnenfreude der katholischen Küche gegenübersteht; sie kann aber auch das ganze System der Nahrung grundlegend betreffen, wie etwa das Beispiel der überaus komplexen koscheren Küche mit ihren strengen Nahrungsvorschriften deutlich macht. Ähnliche Nahrungssysteme gibt es auch in anderen Religionen.

Nahrung ist natürlich in hohem Maße mit der Region und mit Städten verbunden, wie etwa Spätzle aus Schwaben oder Weißwurst und Weißbier aus Bayern zeigen. Man weiß, dass mit „Frankfurtern“ Würstchen, mit „Berlinern“ Brötchen, mit „Wiener“ Schnitzel, mit „Szegediner“ Würste und mit „Bordeaux“ Wein gemeint ist und dass umgekehrt die „Bouillabaisse“ auf Marseille und Aalsuppe auf Hamburg verweist. Es sind diese Herkunftsbezeichnungen ohne Wer-

32 *Tolksdorf*, Strukturalistische Nahrungsforschung, S. 64-85; *Sandgruber*, Österreichische Nationalspeisen, S. 179-203.

33 *Eva Barlösius*: Bedroht das europäische Lebensmittelrecht die Vielfalt der Esskulturen? In: *Teuteberg et al. (Hgg.)*, Essen und kulturelle Identität, S. 113-128; *Birgit Speckle*: „Reinheitsgebot“ und „Chemiebier“: Die Auseinandersetzung um das Deutsche Reinheitsgebot für Bier aus kulturwissenschaftlicher Sicht. In: *Ortwin Renn – Jürgen Hampel (Hgg.)*: Kommunikation und Konflikt. Fallbeispiele aus der Chemie. Würzburg 1998, S. 115-152; dies.: Streit ums Bier in Bayern. Wertvorstellungen um Reinheit, Gemeinschaft und Tradition. Münster 2001.

34 *Lindner*, Globales Logo, lokaler Sinn, S. 177-181.

tung, ähnlich den Bezeichnungen regionaler und nationaler Nahrungssysteme wie „provençalische Küche“ oder „osmanische Küche“³⁵.

Die Werthaltigkeit dieser Zuordnungen kann sich freilich auch ändern, wie etwa das Beispiel des türkischen Kaffees („Türkentrunk“) in dem eingangs angeführten Kanon oder einige neuere Phänomene in Südosteuropa zeigen. Durch die negative Bewertung des osmanischen Erbes wurden dessen sichtbare Spuren zum Symbol der verhaßten Vergangenheit. Diese zeichenhafte Besetzung betraf im 19. Jahrhundert z.B. den Fez, in neuerer Zeit betrifft sie den „türkischen“ Kaffee, der in Griechenland nicht mehr „tourkikó“ genannt werden darf. „... emeis tón léme ellinikó“ [... wir nennen ihn griechischen“] heißt es auf der Verpackungstüte eines „griechischen“ Kaffees, der in lateinischen(!) Buchstaben den Namen „Bravo“ trägt.

Zuschreibungen von Nahrungsmitteln und Speisen zu bestimmten Gruppen und Völkern sind häufig – und sie nehmen sogar noch zu. Immer häufiger trifft man auf Materie gewordene Stereotypen³⁶, wobei meistens nur ein bis zwei, selten einmal mehr Nahrungsmittel für ein Land oder eine Kultur stehen, sie quasi auf den Punkt bringen: Döner wird in dem eingangs erwähnten Artikel zur Chiffre für die ganze türkische Kultur, und Knödl stehen für die bayerische. In ähnlich enger – und eindeutiger – Weise verbindet sich in unserem Bewusstsein (um einige weitere Beispiele anzuführen) Rösti und Fondue mit der Schweiz, Gouda mit Holland, Pizza und Spaghetti oder Pasta mit Italien, shortbread und Whisky mit Schottland, Paella mit Portugal, Vodka und Bliny mit Russland, Joghurt mit Bulgarien (vgl. den *bacillus bulgaricus*), Retsina und Souvlaki mit Griechenland, Kaiserschmarrn und Wiener Schnitzel mit Österreich, Bier und Sauerkraut mit Deutschland und Coca-Cola und Hamburger mit den USA. Die meisten dieser Nahrungsmittel gibt es natürlich nicht nur in diesem Land, doch ändert diese Tatsache nichts an deren Wahrnehmung und Zuordnung.

Die wohl extremste Beziehung zwischen Nahrung und sozialer Gruppe ist erreicht, wenn durch „metonymische Verdichtung ganzer Kulturen auf eine Einzelheit“³⁷ ein ganzes Volk durch die Namensgebung mit einem Nahrungsmittel oder

35 Vgl. Suraiya *Faroqhi*: Kultur und Alltag im Osmanischen Reich. Vom Mittelalter bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts. München 1995, v.a. Kap. 11: Essen, Trinken und Geselligkeit, S. 228-247.

36 Klaus *Roth* : „Bilder in den Köpfen“. Stereotypen, Mythen, Identitäten aus ethnologischer Sicht. In: Valeria *Heuberger* – Arnold *Suppan* – Elisabeth *Vyslonzil* (Hgg.): Das Bild vom Anderen. Identitäten, Mythen und Stereotypen in multiethnischen europäischen Regionen. Frankfurt a.M. 1998, S. 21-43, hier S. 24.

37 Christoph *Antweiler*: Eigenbilder, Fremdbilder, Naturbilder. Anthropologischer Überblick und Auswahlbibliographie zur kognitiven Dimension interkulturellen Umgangs. In: *Anthropos*. 89. 1994, S. 137-168, hier S. 148.

einer Speise gleichgesetzt und auf diese reduziert wird. Tolksdorf³⁸ führte dieses Phänomen darauf zurück, dass „die 'Küche' ... als 'pattern' der Orientierung, als Formung der Persönlichkeit und als Auslegung von Welt“ dient. Bausinger³⁹ bemerkte, dass „im Namen ... das Stereotyp zementiert“ wird, und unterstrich damit die durch sprachliche Fixierung noch erhöhte Beständigkeit der meist pejorativen Fremdbilder. Völkernamen aufgrund von Nahrungsmitteln sind keinesfalls neu und selten. Bereits in der Odyssee wird ein Volk als „Lotosfresser“ bezeichnet. „Eskimo“ bedeutet in der Sprache der Algonkin-Indianer „Rohfleisch-Esser“. Spottend nennen die Bulgaren die Rumänen *mămăligări* (Maisbrei-Esser), und als *frogs* bezeichnen die Engländer die Franzosen, die wiederum die Engländer *rosbifs* nennen. *Pommes frites* heißen die Belgier bei ihren Nachbarn, *Krauts* heißen im englischen Sprachraum die Deutschen, während die Italiener im deutschen Sprachraum oft *Makkaronis* oder *Spaghettis* genannt werden⁴⁰; allgemein bekannt ist auch der *Kümmeltürke*, während der Name *Kiwi* für einen Neuseeländer wohl nicht überall bekannt ist. Derartige Völkernamen systematisch zu sammeln und zu analysieren wäre eine lohnende Forschungsaufgabe.

Der durch Tourismus, Migration und wirtschaftliche Globalisierung heute rapide zunehmende Kulturkontakt hat bislang keinesfalls zum Verschwinden dieser stereotypen Zuschreibungen geführt. Es sieht vielmehr so aus, als nähmen sie sogar noch zu. Zu beobachten ist aber andererseits eine zunehmende Tendenz, die ursprünglich spöttisch gemeinten Nahrungs-Klischees für das nationale Image und Marketing kommerziell zu verwenden. Durch diese positive Umwertung werden die Stereotypen vielfach relativiert und entschärft. Ein geschicktes internationales Marketing hat so einfache Gerichte wie Pizza und Hamburger, Döner und *Čevapčići*, Tacos und Sushi inzwischen zu festen Versatzstücken der „globalen Kultur“ gemacht.

III.

Aufgrund der politischen und wirtschaftlichen Situation im 19. Jahrhundert wurden auf der Donau große Mengen Vieh und Agrarprodukte flussaufwärts transportiert, während Handwerks- und Industrieprodukte weit überwiegend flussab-

38 Tolksdorf, Nahrungsforschung. In: *Brednich (Hg.)*, Grundriß der Volkskunde, S. 171-184, hier S. 178 f.

39 Hermann Bausinger: Name und Stereotyp. In: Helge Gerndt (Hg.): Stereotypvorstellungen im Alltagsleben. München 1988, S. 13-19, hier S. 16.

40 Jakob Tanner: Italienische „Makkaroni-Esser“ in der Schweiz: Migration von Arbeitskräften und kulinarischen Traditionen. In: *Teuteberg et al. (Hgg.)*, Essen und kulturelle Identität, S. 473-497.

wärts verschifft wurden. Viele von ihnen waren Innovationen wie etwa bürgerliches Mobiliar, hohe Esstische und Stühle, Küchenschränke, modernes Kochgerät (wie etwa der Sparherd), differenziertes Essgeschirr und Besteck, aber auch neue Nahrungsmittel und Speisen. Die Hafenstädte an der unteren Donau wurden zu wichtigen Einfallstoren der Modernisierung der Alltagskultur.

Die auf der Donau transportierten Güter brachten jedoch nicht nur eine Erneuerung der Sachkultur. Mit der Vermittlung von Realien ging stets auch jene von Verhaltensweisen, Werten und Bedeutungen, von Bildern und Vorstellungen einher, denn die neuen Objekte machten neue Umgangsformen und Wissensbestände sowie die Änderung alltäglicher Esssitten und Nahrungsgewohnheiten nötig. Elemente der traditionellen Esskultur wurden – zuerst in den stadtbürgerlichen Schichten – ersetzt durch solche aus Wien und Paris, wobei sich aber im Alltag stets Neues mit Altem unproblematisch verband. Zusammen mit der neuen Esskultur gelangten westeuropäische Werte, Normen und Einstellungen nach Südosteuropa, entstanden zugleich aber auch neue Werthaltungen; eine von ihnen ist z.B., dass die balkanische Küche und die traditionelle Ernährungsweise eher der informellen und privaten Sphäre, die westliche Esskultur hingegen eher der formellen und öffentlichen Sphäre zugeordnet ist.

Doch auch in entgegengesetzter Richtung wurden in den letzten Jahrhunderten zahlreiche Einflüsse in der Esskultur wirksam, weit überwiegend in Form von Nahrungsmitteln, Speisen und Getränken – vom „türkischen Kaffee“ des 17. Jahrhunderts über ungarischen Gulyás und bulgarischem Joghurt bis hin zum Döner und Gyros unserer Tage. Durch sie entstanden freilich auch, wie ich aufzuzeigen versucht habe, etliche stereotype Vorstellungen in Mitteleuropa. Es sind dies Vorstellungen, die zwar manchmal spöttisch, selten aber boshaft sind oder jene Bissigkeit aufweisen, die zwischen den „Frogs“, den „Krauts“, den „Spaghettis“ und den „Rosbifs“ von Zeit zu Zeit virulent werden.

Nahrung hat, wie Neumann⁴¹ betont, neben der physiologischen Seite, die vor allem den Naturwissenschaftler beschäftigt, eine eben so wichtige kulturelle Dimension. Sie ist stets auch Kulturprodukt und Symbol und existiert als Konstrukt in den Köpfen der Menschen. Nahrungsforschung kann daher letztlich nur interdisziplinär betrieben werden und muss, wie der kulturelle Austausch entlang der Donau zeigt, stets beide Aspekte im Blick haben.

41 Neumann, Essgewohnheiten im kulturellen Wandel, S. 2-10.