

**Department of Estonian and Comparative Folklore,
Department of Ethnology,
University of Tartu**

Studies in Folk Culture

Volume 3

*Everyday Life and Cultural Patterns
International Festschrift for Elle Vunder*

Ed. by Ene Kõresaar & Art Leete

 TARTU UNIVERSITY
PRESS

Table of Contents

Introduction	9
--------------------	---

Part I. Everyday Life of Traditions

Bo Lönnqvist

The Renaissance of the Baltic German Estates	29
--	----

Nils-Arvid Bringéus

Schwedische Baudenkmäler und Baupflege. Einige Beispiele.....	42
--	----

Attila Paládi-Kovács

Guild Tradition in Hungary – Old Journeymen’s Routes in the 18 th –19 th Centuries.....	55
--	----

Art Leete

Invasion of Materialism into the Soviet North: Sedentarisation, Development of Professional Medicine and Hygiene in the 1920–40s	69
--	----

Outi Tuomi-Nikula

Vom “traditionellen Handwerk” zum “Traditionsprodukt”. Überlegungen zu Begriffen der Handwerkskunst	87
--	----

Part II. Culture and Memory Patterns

Pirjo Korkiakangas
Everyday Life, Objects, and Nostalgia..... 113

Tiiu Jaago
Popular History as the Interpretations
in the View of Oral Popular History Research..... 130

Ene Kõresaar
The Culture of Rupture in the Estonian Narrative Memory
of the Stalinist Experience..... 146

Part III. Interpretations in Everyday Life

Klaus Roth
Streit ums Essen?
Nährungsverhalten in bikulturellen Ehen und Familien..... 171

Ilmari Vesterinen
The Ethnography of Horizontality and Verticality..... 192

Anders Gustavsson
Rituals around Unexpected Death..... 206

Pekka Leimu
On the Origin of Turku Species 239

Part IV. Opening Perspectives

Ülo Valk
On the Discursive Foundations of Estonian Folkloristics:
a Farmer's View of Vision..... 265

Bjarne Rogan

The Prague Congress (1928), CIAP and the League of Nations.
A Short History of la Commission Internationale des Arts
Populaires (CIAP) from its Inception until World War II..... 273

Anu Kannike

Ethnography and Representation:
On the Border of the Public and the Private..... 284

Marianne Gullestad

The Scholar as a Public Intellectual.
Reflections Based on Anthropological Studies in Norway 303

Streit ums Essen? Nährungsverhalten in bikulturellen Ehen und Familien

Klaus Roth, München

Liebe geht durch den Magen
(deutsches Sprichwort)

Ehen zwischen Menschen verschiedener Kultur oder ethnischer Herkunft sind keine Neuerung unserer Zeit der Globalisierung. Handel und Seefahrt ebenso wie Sklaverei, Kriege und die Kolonialisierung, vor allem aber die großen Auswanderungs- und Migrationsbewegungen haben seit Jahrhunderten immer wieder Männer und Frauen aus verschiedenen Ländern und Kulturen dazu veranlasst, freiwillig oder unter Zwang eine Ehe einzugehen und eine Familie zu gründen. Auf die Gesamtbevölkerung gesehen war die Zahl solcher bikulturellen Ehen und Familien allerdings gering. Erst unserer Zeit der weltweiten Kulturkontakte, des massenhaften Tourismus und Auslandsstudiums und der fast grenzenlosen Arbeitsmigration blieb es vorbehalten, die bikulturelle oder binationale Ehe¹ zu einem Massenphänomen zu machen. In den westeuropäischen Industrieländern liegt der Anteil solcher Ehen bereits zwischen 15 und 20%, mit steigender Tendenz.²

¹ In diesem Beitrag verwende ich "bikulturell" und "binational" synonym, da der feine Unterschied zwischen beiden Begriffen für das Thema nicht relevant ist.

² 2001 wurden in Deutschland 389.591 Ehen geschlossen. Von den

Im Mittelpunkt meines Beitrags soll die Frage stehen, wie sich in diesen Ehen und Familien das alltägliche Zusammenleben gestaltet. Angesichts der Tatsache, dass die Bewältigung des Alltags zwischen den Kulturen die binationale Ehe vor spezifische Probleme stellt, gewinnt die Frage nach den Praktiken und Strategien des alltäglichen Umgangs mit kultureller Differenz und damit nach dem „Funktionieren“ bikultureller Ehen und Familien zunehmend an Bedeutung. Es mag sein, dass diese Alltagsprobleme und -praktiken dem Außenstehenden eher trivial erscheinen; von den Betroffenen werden sie aber durchaus als wichtig empfunden, da sie für das Gelingen oder Scheitern einer Ehe entscheidend sein können.

Eines der wichtigen Alltagsprobleme aller Familien, der mono- wie der bikulturellen, ist die Nahrung, erfüllt sie doch ein täglich zu befriedigendes Grundbedürfnis des Menschen und ist zudem in hohem Maße wertbesetzt und habitualisiert. Für das Individuum ist das tägliche Essen in der Familie eine prägende Erfahrung. In der Familie geschieht, wie Dieter Claessens (1979: 130) betont, bereits beim Kleinstkind mit dem Schmecken der Nahrung die kulturelle Formung der Emotionalität. Dieser Prozess wird durch Erlebnisse und Erfahrungen ausgelöst, die mit dem „Abschmecken“ der Umwelt zusammenhängen. „Geschmack haben“ bedeutet, in einer Kultur emotional integriert zu sein (Claessens 1979: 130). Der Geschmack des Essens und auch die bei seiner Zubereitung entstehenden Gerüche bilden tief verankerte Geschmackspräferenzen und Gewohnheiten heraus, wobei dem Gewürzkomplex ganz besondere Bedeutung zukommt. Geschmack und Nahrungs-

Paaren waren deutsch-deutsch 317.496=81,5% (2000: 82,5%) und mit Auslandsberührung 72.095 =18,5% (2000: 17,5%); die Paare setzten sich so zusammen: Frau deutsch/Mann nichtdeutsch 34,9% und Mann deutsch/Frau nichtdeutsch 49,2% (in 15,8% der Fälle waren beide Partner nichtdeutsch). Dabei waren deutsche Männer am häufigsten verheiratet mit Frauen aus Asien (14%), Polen (11%), GUS (9%), während deutsche Frauen am häufigsten verheiratet waren mit Männern aus der Türkei (16%), Italien (12%), USA (7%), Österreich (7%) und Afrika (7%).

gewohnheiten als frühkindliche Formierungen sind damit nicht nur individuelle Phänomene, sondern im kulturellen System verankert, wo sie mit bestimmten Werten beladen sind (Tolksdorf 1976: 2001) und symbolische und identifikatorische Bedeutungen tragen können. Es ist sicher kein Zufall, dass "typische Speisen in den Nationalstereotypen eine große Rolle spielen (s. Roth 2001). Für das Individuum können bestimmte Speisen zudem in hohem Maße emotional positiv oder negativ befrachtet ein, was sich u.a. in oftmals starken Geschmackserinnerungen niederschlägt (Hartmann 1994). In der Kindheit angewöhnte „Lieblingsspeisen“ und „Leibgerichte“ ebenso wie auch „ekelhafte Speisen“ behalten ihre affektive Bedeutung meist ein Leben lang. Dieser Geschmackskonservatismus bzw. „Küchenkonservatismus“ ist von mehreren Forschern festgestellt worden (Tolksdorf 1976: 69), vor allem auch bei Emigranten, die nicht selten über Generationen bei ihrer vertrauten Nahrung bleiben (s. Levenstein 1997; Bönisch-Brednich 2002). „Emigranten und Flüchtlinge haben zu allen Zeiten und an den verschiedensten Orten erfahren,“ bemerkt Pandey (1988: 167), „dass ihnen in der neuen Umgebung vieles nicht „schmeckt“.“ Das Bestreben, die emotionale Integrität über den Geschmack heimatlicher Gerichte zurückzugewinnen, ist bei vielen Migranten-Gruppen beobachtet worden.

Dem Geschmackskonservatismus steht allerdings auf der anderen Seite die Lust auf Neues, auf Fremdes gegenüber, eine Lust, die sich seit einigen Jahrzehnten besonders in der Beliebtheit ethnischer Restaurants äußert – von der Pizzeria und dem Balkan-Grill über McDonald's bis hin zur Sushi-Bar und dem Thai-Restaurant. Diesen Widerspruch zwischen Konservatismus und Innovationsfreude kann man am besten auflösen mit Hilfe jener fundamentalen Unterscheidung, die Claude Lévi-Strauss (1965) eingeführt hat, die Unterscheidung zwischen *Endoküche* und *Exoküche*: Während die Exoküche der feierlichen Anlässe und der Gastmahle, des öffentlichen Essens und der Restaurants innovativer, flexibler und offener für Fremdes und Exotisches ist, ist die alltägliche häusliche Endoküche weit konservativer und öffnet sich kulinarischen Neuerungen und Fremdeinflüssen nur langsam.

Die große Bedeutung der Nahrung für die alltägliche Lebensführung wird gebündelt und gesteigert in der Familienmahlzeit, deren hoher Stellenwert für das Familienleben sich nicht nur aus ihrer Versorgungsfunktion, sondern auch aus ihren sozialen und kommunikativen Funktionen ergibt: Es ist bei der Familienmahlzeit, wo sich die Familie am deutlichsten als Gruppe konstituiert, wo nicht nur wichtige Gespräche geführt und Informationen ausgetauscht werden, sondern wo auch Tischsitten und Rituale, Werte und Normen vermittelt werden, vor allem an die Kinder (Jeggle 1988). Die Familienmahlzeit ist der wohl wichtigste Ort der Enkulturation und Sozialisation.

In jeder jungen Ehe treffen unterschiedliche Geschmäcker und Nahrungsgewohnheiten, Tischsitten und Rituale, Werte und Normen aufeinander, aus denen sich durch gegenseitige Anpassung und Kompromisse erst ein gemeinsamer „Familienstil“ herausbilden muss. Bereits die aus unterschiedlicher sozialer oder regionaler Herkunft der Ehepartner sich ergebenden Differenzen können die Findung dieses „Familienstils“ erschweren. Oft ist es der Ehemann, der von seiner Frau wünscht, dass sie „wie bei Müttern“ kocht; das Sprichwort „Liebe geht durch den Magen“ bringt wohl nicht nur diesen Wunsch nach vertrauter Kost, sondern auch die elementare Bedeutung der kulinarischen Anpassung für das Gelingen der Ehe zum Ausdruck.

Die individuellen, sozialen und regionalen Differenzen scheinen jedoch deswegen leichter überbrückbar zu sein, weil sich beide Partner in der gleichen oder ähnlichen Geschmacks- und Nahrungstradition befinden. Diese Nähe ist wohl auch noch gegeben, wenn beide Partner im gleichen kulinarischen System, etwa der „Balkanküche“ (s. Burkhart 1991), aufgewachsen sind oder aus Nachbarländern kommen. Sie fehlt aber in Ehen, deren Partner in völlig anderen kulinarischen Systemen aufgewachsen sind. In diesen Ehen treffen im Binnenraum der Familie und der „eigenen vier Wände“, im Bereich der unbewussten (und meist auch emotional besetzten) Gewohnheiten und Präferenzen zwei Endoküchen aufeinander, und zwar unmittelbar, alltäglich und dauerhaft. „So stellen die kulturspezifischen Essensgewohnheiten, die

Vorstellungen über die Wohnungseinrichtung oder die Bewältigung der anfallenden Hausarbeiten besondere Anforderungen dar,“ schreibt Claudia Gómez Tutor (1994: 122), und präzisiert, “dass es hinsichtlich des Essens nicht nur bei den ... bevorzugten Gerichten Unterschiede gibt, die auch beeinflusst werden von religiösen Tabus oder Unverträglichkeiten ..., sondern dass auch der Zeitpunkt, der Ort oder die Form, wie Mahlzeiten eingenommen werden, variieren können. Meist muss dabei eine der beteiligten Personen ihren gewohnten Rahmen aufgeben.“ Es sind zahllose kleine tägliche Irritationen im Intimbereich der Familie, die erheblichen Zündstoff anhäufen können. Denn es ist *eine* Sache, von Zeit zu Zeit in ein indisches oder äthiopisches Restaurant zu gehen, und eine völlig andere Sache, mit einem indischen oder äthiopischen Ehepartner das alltägliche Zusammenleben zu gestalten.

Da es sich beim Essen um die Befriedigung eines Grundbedürfnisses handelt, ist es ein Aufeinandertreffen, dem niemand auf Dauer ausweichen kann. Wie in jeder interkulturellen Begegnung verlieren die eigenen unhinterfragten Selbstverständlichkeiten und “Normalitäten” ihre Gültigkeit und es muss ein neuer Modus der Lebensführung ausgehandelt werden. Da aber das tägliche Essen – über die Befriedigung des Hungers hinaus – in hohem Maße mit Wertungen, Emotionen und auch Identitäten besetzt ist, kann es nicht verwundern, daß dieses Aushandeln ein Prozess ist, der kompliziert und zudem meist affektiv besetzt ist. Er kann sich – je nach individuellen und soziokulturellen Faktoren – mal schwieriger, mal leichter gestalten, ist aber stets komplex und für das Gelingen der Ehe entscheidend, denn „Essen und Ernährung sind ... ein zentraler Konfliktbereich“ in allen binationalen Ehen und Familien (Beer 1996: 201; Scheibler 1992: 95).

Unterschiedliche Ansprüche und Erwartungen können sich in allen für die tägliche Nahrung relevanten Bereichen (s. Tolksdorf 1976: 74ff.) zeigen, angefangen bei der Art und Qualität der Nahrungsmittel selbst, wo die Ehepartner differente Auffassungen davon haben können, was genießbar und was tabu ist, was schmeckt und was zusammenpasst, ob frische oder konservierte

Lebensmittel zubereitet werden, wo man einkauft und was eine „richtige“ Mahlzeit ist. Die Frage, ob kaltes „Abendbrot“ oder warmes Abendessen,³ kann für genau so viel Konfliktstoff sorgen wie die Frage nach den Techniken der Zubereitung des Essens. So wird von Filipinas in Deutschland „Fisch ... in heißem Öl zubereitet und hat einen für deutsche Verhältnisse üblen Geruch, der auch bei häufigem Lüften für einige Tage nicht aus der Wohnung zu vertreiben ist. In vielen Ehen wird die Frage, ob, wie und wann Trockenfisch zubereitet werden kann, zu *dem Streitpunkt*“ (Beer 1996: 202). Nicht minderen Konfliktstoff bieten auch die Techniken des Verzehrs und die Tischsitten: Wird bei Tisch mit Messer und Gabel, mit Stäbchen oder mit der Hand gegessen? Welcher Umgang mit Messer und Gabel setzt sich in einer französisch-amerikanischen Familie durch? Werden die Kinder am Familientisch dazu erzogen, die kulturellen Techniken und Verhaltensformen beider Kulturen zu erlernen, oder werden sie nur in eine Kultur sozialisiert? Hier zeigen sich unterschiedliche, meistens aber gemischte Strategien. Während etwa in deutsch-indischen Familien die in Indien traditionelle Trennung der Geschlechter beim Essen aufgegeben ist, ist „das Essen mit der Hand ... zum Teil von den indischen Vätern beibehalten worden und wird gelegentlich von Frau und Kindern nachgeahmt – insgesamt haben jedoch auch in den deutsch-indischen Haushalten Bestecke einen festen Platz“ (Pandey 1988: 166f.).

Kulturell geprägt – und damit different – ist auch der Umgang mit Zeit und Raum des Essens wie auch mit dessen sozialen Dimensionen. Zwar gilt die Küche selbst in den meisten Ländern als „weibliches Territorium“, doch zeigen sich bei den Orten der täglichen Nahrungsaufnahme wie auch der Einladung von Gästen z.T. erhebliche Unterschiede, die es in einer bikulturellen Ehe zu bewältigen gilt. Ist das Essen in der Wohnküche oder im Esszimmer üblich oder geht man häufig auswärts essen? Lädt man Gäste in die eigene Wohnung oder in ein Restaurant ein? Lädt man

³ In einer deutsch-japanischen Ehe z.B. wird das deutsche Abendbrot ... als etwas Mitleiderregendes angesehen (Johanus 1999: 53).

überraschend auftauchende Gäste ein, sich einfach dazuzusetzen? Berichte von Südosteuropäern geben dem Entsetzen Ausdruck, bei spontanen Besuchen abgewiesen worden zu sein, da die Familie „Gäste hat und die Stühle nicht ausreichen“. Gerade die Frage, wer und wie oft zum Essen eingeladen und was serviert wird, sorgt für häufigen Konfliktstoff in bikulturellen Ehen. Das Gleiche gilt auch die Frage, wann und wie oft gegessen wird. Gibt es morgens ein Frühstück oder nicht? Gibt es feste Essenszeiten, etwa abends „pünktlich um 7 Uhr“ oder „ungefähr zwischen 9 und 10 Uhr“? Auch die Frage, wie viel Zeit für das Essen zur Verfügung steht, kann in sehr unterschiedlicher – und konfliktträchtiger – Form beantwortet werden (s. Scheibler 1992: 95).

Ehemänner können das Bestehen ihrer ausländischen Ehefrauen auf den heimatischen Speisen als ernstes Problem empfinden (Beer 1996: 201) und nicht wenige bikulturelle Ehen scheitern daran, dass der Ehemann die Kost seiner Frau nicht verträgt; Auseinandersetzungen wegen des Essens sorgen für ständige Konflikte und Streit ums Essen ist ein keineswegs seltener Trennungsgrund (Beer 1996: 201; Heine-Wiedenmann u.a. 1992: 132). Die Unvertäglichkeit fremder Kost, ja der Ekel vor ihr kann psychosomatische Folgen bis hin zu akuter Krankheit haben.

Derart gravierende und negative Auswirkungen sind freilich nicht die Regel. In der Realität überwiegen mehr oder weniger gelungene Prozesse des Arrangierens und gegenseitigen Aushandelns, die z.T. ein erhebliches Maß an Kreativität und Kompromissbereitschaft auch in zentralen Bereichen offenbaren. Wie diese komplexen Prozesse des Aushandelns eines gemeinsamen Familienstils jeweils im konkreten Fall verlaufen, das hängt, so zeigt die Erfahrung,⁴ von einer ganzen Reihe von – z.T. entgegengesetzt wirkenden – Rahmenbedingungen ab.

⁴ Die folgenden Ausführungen basieren auf der (nicht sehr umfangreichen) bisherigen Forschungsliteratur vor allem im deutschen Sprachraum, auf studentischen Arbeiten am Institut für Volkskunde/Europäische Ethnologie der Universität München sowie auf Jahrzehnten eigener Erfahrung in einer bikulturellen Ehe.

Die Bedingungen, die das tatsächliche Nahrungsverhalten in bikulturellen Ehen und Familien beeinflussen und die auch das Ausmaß an Übereinstimmung oder Konflikt bestimmen, lassen sich den Dimensionen Raum, Gesellschaft, Zeit und Kultur zuordnen.

1. In der **räumlichen Dimension** ist der tatsächliche Wohnort der Ehepartner bzw. der Familie ein wichtiger Faktor. Ist es das Heimatland eines der Partner, so hat dieser zunächst (durch die normative Kraft des Faktischen) einen "Heimvorteil", der sich etwa in der Verfügbarkeit der Lebensmittel und der Ausstattung des Haushalts, insbesondere der Küche zeigt. Dieser Heimvorteil wird noch verstärkt durch die Kinder (s.u.); andererseits kann er jedoch durch die zunehmende Zahl von ethnischen Lebensmittelgeschäften vor allem in den Städten erheblich reduziert werden. Befindet sich der Wohnort der Familie in einem Drittland, kann sich das Aushandeln der Nahrungsversorgung noch weit komplizierter gestalten, er kann aber auch das Finden eines "dritten Weges" erleichtern und Konflikte reduzieren.

2. Sehr große und vielfache Relevanz hat die **soziale Dimension**. An erster Stelle zu nennen wäre die jeweilige Größe der ethnischen Gruppe des anderskulturellen Ehepartners bzw. die Dichte der Kontakte und die soziale Einbindung in diese Gruppe. Starke Einbindung geht oft einher mit dem Beharren bei der heimischen Kost, während Distanz zu ihr eher die Annäherung an die lokalen Nahrungsgewohnheiten begünstigt. Von noch größerer Bedeutung scheinen aber das *Geschlecht* und die jeweiligen Geschlechterrollen zu sein, wobei vor allem die soziokulturell geprägte Rollenverteilung der Geschlechter im Bereich Küche, Kochen und Nahrungsversorgung wichtig ist; die Beobachtung von Barbara Waldis (1998: 139), "im Maghreb würden Jungen nicht zur Hausarbeit erzogen" und zudem "duldeten die Frauen die Männer nicht in der Küche, weil diese als weibliches Territorium gelte", ist sicher etwas extrem, doch darf angenommen werden, dass in den meisten Ländern die Nahrungsversorgung in den Händen der Frau liegt. Allerdings ist die Unfähigkeit oder der Unwillen der Frau, das Essen nach dem Geschmack des Mannes zu

kochen, für Männer ein wichtiger Grund, kochen zu lernen und sich „ihr Essen selbst zuzubereiten“, wie Heidemarie Pandey (1988: 165) an den in Deutschland lebenden indischen Männern aufzeigt: „Die Männer können oft sehr gut kochen, obwohl dies in Indien nicht zur Rolle des Mannes gehört. Erst im Ausland ergibt sich die Notwendigkeit, kochen zu lernen, wobei man durch Experimentieren versucht, dem gewohnten Geschmack möglichst nahe zu kommen.“ Auch ghanaische Männer kochen in Europa oft ihr gewohntes Essen selbst (Englert 1995: 138), und ein mit einer Polin verheirateter Franzose, der in München lebt, greift oft zum Kochlöffel, um französisch zu kochen.

Von nicht geringer Bedeutung ist zudem das *Prestige* der jeweiligen Kultur oder Küche. Outi Tuomi-Nikula (1996: 226) hat gefunden, dass das Bestehen der Finninnen in Deutschland auf der finnischen Esskultur meist „vom deutschen Ehemann mitgetragen [wird], da „das Finnische“ im Haus von der sozialen Umgebung oft positiv und ... statussteigernd bewertet wird.“ Ähnliches gilt für italienisches (Steiner 1999: 115), japanisches (Johanus 1999: 53f.) oder französisches Essen (s. Scheibler 1992: 96). Ein weiterer Faktor ist die *Sozialschicht*, die jedoch in den Studien zu bikulturellen Ehen nur am Rande erwähnt wird. Auszugehen ist aber im Prinzip davon, dass in höheren Sozialschichten, insbesondere in der urbanen Bildungsschicht, die Bereitschaft, sich kulinarisch auf Fremdes und Neues einzulassen, stärker ausgeprägt ist als in unteren Sozialschichten und im dörflichen Milieu. Barbara Waldis (1998: 200f.) beobachtete in Tunesien, dass jene Schweizerinnen für ihre Männer nur tunesisch kochen, die „auf dem Land oder in einfacheren Stadtquartieren [leben]. Das Marktangebot und die finanziellen Mittel bestimmen den Speisezettel, denn europäische Produkte sind nicht überall erhältlich und zudem teuer.“ Die Frauen der Mittelschicht hingegen wechseln zwischen beiden Küchen. Manche westeuropäischen und nordamerikanischen Intellektuellen schmücken sich nicht nur mit ihrem ausländischen Ehepartner, sondern auch mit ihrem Faible für deren „exotische Küche“.

Der wichtigste Faktor scheint jedoch die Kombination von *Geschlecht* und *Wohnort* zu sein. Eine Frau, die in ihrem Heimatland mit einem ausländischen Ehemann lebt, hat einen doppelten Heimvorteil, während sich eine im Ausland verheiratete Frau zumeist den lokalen Gegebenheiten stärker unterordnen muss. Wichtig ist in diesem Fall der Einfluss der Familie und Verwandtschaft des Mannes wie auch der übrigen sozialen Umgebung, die, wie das Beispiel schweizerischer Frauen in Tunesien zeigt, recht starken Druck ausüben kann. Zwar wird hier „die Esskultur ... stark von den Schweizerinnen mitbestimmt, da sie die Haushaltsführung innehaben,“ doch „eine Auseinandersetzung erfolgt mit der Schwiegermutter über die Küche, und die Schweizerinnen müssen aushandeln, welchen Platz sie der Schwiegermutter in der eigenen Küche zugestehen wollen“ (Waldis 1998: 199f.); die Familie mischt sich z.T. recht deutlich ein und Einschränkungen gibt es auch durch das in Tunesien verfügbare Warenangebot.

Eine nicht zu übersehende Rolle für das familiäre Nahrungsverhalten spielen die *Kinder*. Auf Grund ihrer sozialen Einbindung in Kindergarten, Schule und Freundeskreis und ihres Wunsches, von ihren Gleichaltrigen nicht abzuweichen, wirkt sich ihr Einfluss in der Regel in Richtung Wohnort aus. „Sofern das Ehepaar Kinder hat, bestimmen deren Wünsche, die den Vorlieben deutscher Kinder entsprechen, häufig den Speisezetteln,“ stellt Beer (1996: 200) fest; und Pandey (1988: 166) beobachtete bei deutsch-indischen Familien: „Nicht immer teilen die Kinder die Vorliebe der Eltern für indisches Essen. In einem Fall, in dem sie wegen der Berufstätigkeit beider Eltern tagsüber von der deutschen Großmutter versorgt werden, bevorzugen sie europäisches Essen.“ In manchen Familien fanden die Kinder erst später Geschmack am indischen Essen. In deutsch-japanischen Familien hingegen wurden „alle Kinder ... schon in ihrer frühen Entwicklungsphase mit dem japanischen Essen vertraut gemacht. Zu den Lieblingsspeisen der befragten Kinder gehören *Sushi* (roher Fisch auf Reis), *Udon* (Nudelsuppe), *Ramen* (Nudeln) und Curry-Reis“ (Johanus 1999: 53). In jedem Fall ist für bikulturelle Familien generell

festzuhalten, dass die Kinder mit spezifischen Geschmacks- und Geruchserlebnissen aufwachsen.

3. Ebenfalls sehr große Bedeutung kommt der **kulturellen Dimension** des Essens zu, hat doch der Mensch „zwischen Bedürfnis (Hunger) und Befriedigung (Essen und Trinken) ... das ganze kulturelle System der Küche“ gesetzt (Tolksdorf 1976: 67). Das „kulturelle System der Küche“, die kulinarische Tradition kann nun in verschiedenen Gesellschaften sehr unterschiedliche Wertigkeit haben und unterschiedlich tief verankert sein: Sie kann, wie etwa in Nord- und Mitteleuropa und den USA einen eher niedrigen Stellenwert haben, während dieser in Frankreich und Italien hoch ist. Eine noch größere Bedeutung hat das Essen, wie Beer (1996: 199f.) feststellt, auf den Philippinen: „Das Essen gilt als ein zentraler Aspekt des Familienlebens. ... Gemeinsame Mahlzeiten sind ... eine der wichtigsten Gelegenheiten zur Kommunikation. Essen ist auf den Philippinen von wichtiger kultureller und sozialer Bedeutung. Der Status und das Prestige einer Familie hängen unter anderem davon ab, wie viele unterschiedliche Gerichte gekocht werden, vor allem bei besonderen Gelegenheiten wie der *fiesta* oder wenn Gäste anwesend sind. So erstaunt es nicht, dass das gemeinsame Essen in den Ehen ... eine wichtige Rolle spielt.“ Ähnliches konstatiert Pandey für Indien und Waldis für Tunesien, während Englert (1995: 138) die Aussage einer Informantin zitiert, „in Ghana [sei] Essen nur dazu da, um satt zu werden und nicht wegen dem guten Geschmack.“ Die Stärke ihrer eigenen kulinarischen Tradition hindert daher indische und philippinische ebenso wie auch französische Ehepartner daran, sich der Küche ihres Aufenthaltslandes anzupassen. „Geschmack am herkömmlichen deutschen Essen entwickeln die Männer selten,“ erfuhr Pandey (1988: 165), und auch „die meisten ... befragten Filipinas bereiten nur selten deutsche Gerichte zu“ (Beer 1996: 200), während in deutsch-ghanaischen Ehen „jeder Geschmack an der Küche des anderen Landes gefunden hat“ (Englert 1995: 138).

Neben der Stärke der kulinarischen Tradition spielt, wie schon angedeutet, auch die *Nähe* oder Distanz der kulinarischen Systeme

eine erhebliche Rolle. Ehen zwischen Partnern aus völlig anderen kulinarischen Traditionen werfen gravierendere Probleme auf als solche innerhalb des gleichen kulinarischen Paradigmas, also etwa innerhalb der Balkanhalbinsel oder Skandinaviens oder etwa zwischen Polen und Deutschen bzw. Tschechen und Österreichern, doch spielt hier oft der von Freud bemerkte „Narzissmus der kleinen Unterschiede“ eine große Rolle, können also kleine Unterschiede in der Zubereitung von Speisen oder in den Tischsitten als wichtige Differenzen wahrgenommen werden und Konflikte auslösen. „Tschechische Nationalspeise ist Schweinebraten mit Knödel und Kraut, in Bayern auch, aber die Farbe der Knödel ist anders und sie haben auch einen anderen Geschmack,“ zitiert Libuše Volbrachtová (1988: 212) einen tschechischen Autoren.

Die Bedeutung von Nahrung und Essen in einem kulturellen System wird besonders betont, wenn es ausdrückliche, zumeist religiös fundierte Speisevorschriften und *Tabus* gibt. Diese Nahrungsverbote und -gebote, wie sie etwa im islamischen, jüdischen und indischen Raum bestehen, haben nachhaltige Auswirkungen auf bikulturelle Ehen und Familien insofern, als sie den anderen Ehepartner oft zur deutlichen Änderung seiner Nahrungsgewohnheiten zwingen. „In Indien lebt ein großer Teil der Bevölkerung aus religiöser Tradition heraus vegetarisch,“ schreibt Pandey (1988: 165); „In anderen Fällen essen die Familien zwar Fleisch, aber nur die in Indien üblichen Sorten – Geflügel und Lamm sowie Fisch, aber kein Rind und kein Schwein“ (ebd.: 166). Die hohe rituelle und soziale Bedeutung des Essens in Indien gründet in starkem Maße auf dem Konzept ritueller Reinheit bzw. Unreinheit. „Die Tradition kennt daher genaue Verhaltensvorschriften, *was* gegessen werden soll, *wie* gegessen werden soll, und *mit wem* gegessen werden darf ... Das Mitglied der eigenen Kaste unterscheidet sich von anderen Personen dadurch, dass man mit ihm gemeinsam essen kann“ (ebd.). Es versteht sich, dass das Zusammenleben in bikulturellen Ehen ebenso wie auch der Kontakt zur sozialen Umwelt (etwa bei Einladungen) durch diese ausgrenzenden Konzepte besonderen Belastungen ausgesetzt ist.

Besonders in der Fremde ist Essen in hohem Maße mit der kulturellen Identität verbunden, vor allem dann, wenn es sich um ‚starke‘ und mit Vorschriften bewehrte kulinarische Traditionen handelt. Essen kann zum Symbol von, ja zum Ersatz für Heimat werden (s. Köstlin 1991). So ist das Essen „für philippinische Frauen ein wichtiges Zeichen ethnischer Zugehörigkeit. Ihm kommt dadurch eine große Bedeutung zu. Was gegessen wird, wird dementsprechend auch bei anderen als Ablehnung bzw. Zustimmung interpretiert“ (Beer 1996: 202). Heimatliche Lebensmittel erfahren dabei nicht selten eine erhebliche Aufwertung, ja werden zu Objekten der Sehnsucht, wie etwa Trockenfisch für die philippinischen Migrantinnen (Beer 1996: 201). Für Deutsche auf den Philippinen wiederum wird „das Schwarzbrot, das zuhause nichts Besonderes ist, ... zur Delikatesse. Manche der deutschen Männer haben auf den Philippinen begonnen, selbst zu kochen, Schinken und Speck zu räuchern, Gurken einzulegen usw.“ (ebd.); von der hohen Bedeutung des Schwarzbrotts für Deutsche in England oder auf Neuseeland berichten auch Kockel (2002: 250f.) und Bönisch-Brednich (2002: 349–353). Der Verzehr oder die Akzeptanz solcher Lebensmittel kann dabei zum Prüfstein der Akzeptanz der eigenen Kultur durch den Ehepartner werden.

4. Von geringerer Bedeutung ist die **zeitliche Dimension** bzw. der kulturelle Wandel. Der generelle Geschmackskonservatismus wird, wie bereits angedeutet, in der Migrationssituation tendenziell noch verstärkt, vor allem bei Ehepartnern, die aus einer kulinarischen Tradition kommen, die von der des Aufenthaltslandes stärker abweicht. Dennoch gibt es auch hier adaptiven Wandel der Nahrungsgewohnheiten, doch bleibt dieser den Betroffenen oft unbemerkt. Die Dauer des Aufenthalts wie auch das Alter bei der Einreise scheinen daher auf das Nahrungsverhalten keinen sehr starken adaptiven Einfluss zu haben; vielmehr ist nicht selten zu beobachten, dass mit zunehmender Aufenthaltsdauer die Orientierung an der heimischen Kost wächst.

In jeder Ehe bzw. Familie ergibt sich die Notwendigkeit, aus den unterschiedlichen Geschmackspräferenzen und Nahrungsgewohnheiten einen gemeinsamen „Familienstil“ zu entwickeln,

der dann das Alltagsleben der Familienmitglieder bestimmt und meist langfristig prägt. Die vorliegenden Untersuchungen ebenso wie die eigene Erfahrung zeigen, dass in den bikulturellen Familien recht unterschiedliche Strategien gewählt werden, die kulturelle Differenz im Alltag zu bewältigen und Konflikte zu reduzieren oder zu vermeiden; zu lösen. Und zwar in Abhängigkeit von individuellen Faktoren wie auch von den oben genannten sozio-kulturellen Faktoren. Trotz der großen Vielfalt der Strategien in bikulturellen Familien gibt es einige „Arrangements“, die immer wieder auftauchen. Ihre Spannweite reicht von weitgehender kulinarischer Segregation bis hin zu vollständiger Integration:

1. Im Fall der *Segregation* bereitet jeder seine eigene Nahrung, hält also die Nahrung des anderen Partners für inakzeptabel und unvereinbar mit den eigenen Gewohnheiten. Die meisten Filipinas kochen nur selten deutsch, manche bereiten „für Mann und Kinder deutsches und für sich selbst philippinisches Essen“ zu (Beer 1996: 200), und indische wie ghanaische Ehemänner lernen sogar kochen, um nicht die Speisen ihrer Frau essen zu müssen. Die Abneigung gegenüber der Küche des Ehepartners kann – bei Ehemännern – zu weiteren Formen des Ausweichens führen, etwa zur regelmäßigen oder gelegentlichen Flucht zur Mutter, falls diese in der Nähe wohnt, oder in Restaurants und Kantinen. Neben dem getrennten Essen als der wohl deutlichsten Trennung gibt es das getrennte Kochen, wobei jeder Ehepartner seine heimatliche Kost zubereitet. So haben einige deutsch-indische „Ehepaare ... eine Form der Arbeitsteilung entwickelt, nach der der Mann indisch, die Frau dagegen deutsch ... kocht“ (Pandey 1988: 165).

2. Der entgegengesetzte Fall ist die vollständige oder weitgehende *Durchsetzung* der Küche des einen Ehepartners, entweder freiwillig oder unter Zwang. Im ersteren Fall kommt es zu einem freiwilligen „kulinarischen Überlaufen“ des Ehepartners, meist des Ehemanns, der nicht auf seiner gewohnten Kost besteht und Geschmack an der Kost seiner Frau findet; hier kann sich jedoch durchaus von Zeit zu Zeit ein starkes Verlangen nach der gewohnten Kost ergeben. Der häufigere Fall ist jedoch die Durchsetzung einer Küche durch einen Ehepartner, meist den Mann, der bedin-

gungslos auf seinem gewohnten Essen beharrt, oder die Kinder bestehen auf dem Essen, das sie von ihren Freunden kennen.

3. Die unter allen bikulturellen Paaren wohl häufigste Form ist die Aushandlung von Kompromissen, die beiden Seiten gerecht werden. Die dabei entwickelten Lösungen sind vielfältig und kreativ; besonders häufig ist das Abwechseln zwischen beiden Küchen. In deutsch-ghanaischen Familien „gaben alle Paare an, dass sie Gerichte aus beiden Ländern kochen und jeder Geschmack an der Küche des anderen Landes gefunden hat. ... bei allen Paaren [herrschen] alternative Arrangements vor, bei denen jede Nationalität zur Geltung kommt“ (Englert 1995: 138). Bei den deutsch-indischen Ehepaaren sind die ehelichen Arrangements kreativ, es wird abwechselnd gekocht (Pandey 1988: 165). Die Schweizerinnen in Tunesien haben zwar die Haushaltsführung inne, doch kann „tunesische Gerichte kochen ... zu vermehrtem Kontakt mit der Schwiegermutter oder den Schwägerinnen führen und ein Kode sein, der die Akzeptanz der europäischen Schwiegertochter oder Schwägerin fördert. ... Die meisten Frauen ... wechseln zwischen tunesischen und schweizerischen Gerichten ab“ (Waldis 1998: 200). Zu beobachten ist das regelmäßige Alternieren zwischen beiden Küchen, zum einen bei den täglichen Mahlzeiten: In manchen deutsch-französischen Familien wird z.B. das Abendessen deutsch („weil es einfach und praktischer ist“) und das Mittagessen französisch zubereitet (Scheibler 1992: 96); zum andern wird die Wahl der Küche durch die Wochentage oder das Wochenende bestimmt: In einer deutsch-englischen Familie z.B. wird das englische Dinner stets mit den Kindern am Wochenende eingenommen (ebd.). Von ganz herausragender Bedeutung ist aber die Wahl der Küche nach dem Anlass. Zum einen werden zu den nationalen oder religiösen Feiertagen und Festen der Ehepartner die jeweils üblichen Speisen zubereitet, beim ausländischen Partner oft in traditionellerer Form als im Herkunftsland. Zum andern werden bei Einladungen die Gerichte oft nach der Zusammensetzung der Gäste und deren Präferenzen ausgewählt. „Kommen mehrere Filipinas oder deutsch-philippinische Ehepaare zusammen, werden *pansit*, *sinigang*, *adobo* oder andere philippinische

Speisen gekocht“ (Beer 1996: 200). In manchen deutsch-französischen Familien bleibt das „typisch französische“ Essen für „besondere Anlässe“, wie z.B. bei Festen und Feiern und Einladungen, vorbehalten (Scheibler 1992: 96f.). Die Speisen des ausländischen Ehepartners erhalten dadurch eine gesteigerte, den Alltag transzendierende rituelle und oftmals hoch emotionale Bedeutung, werden zu „soul food“, die die ferne Heimat ersetzt.

4. In den meisten Familien entwickeln sich – bewusst oder weniger bewusst – Formen der gegenseitigen Adaptation, der Mischung und *Hybridisierung* des Essens und der Nahrungsgewohnheiten. In die dominante Küche mischen sich Elemente der anderen Küche wie etwa einzelne Nahrungsmittel und Gewürze oder Techniken der Zubereitung oder es kommt zu gemischten Tischsitten und Ritualen. Viele deutsch-indische Familien kombinieren „indische und deutsche Küche in phantasievoller Weise miteinander“ (Pandey 1988: 165), fügen etwa indische Gewürze dem deutschen Essen bei. Viele Paare betonen, „aus beiden Ländern das Beste“ gewählt zu haben. Vielfach werden von Besuchsreisen Nahrungsmittel aus dem jeweils anderen Land mitgebracht (s. Scheibler 1992: 96). Die sich in binationalen Familien entwickelnden Formen sind aber niemals eine schlichte Addition der beiden Kulturen, sondern es entsteht in der Regel eine dritte, eine spezifische Mischkultur, die Elemente beider Kulturen auf je eigene Art und Weise kombiniert. In kaum einem Bereich des Alltagslebens ist diese Hybridisierung so leicht und elegant möglich wie bei der Nahrung.

5. Eine nicht selten gewählte Lösung des kulinarischen Problems in bikulturellen Ehen und Familien ist schließlich die Einigung auf eine „dritte Küche“, was den Vorzug hat, daß keiner der beiden Ehepartner sich mit seinen Nahrungsgewohnheiten durchsetzen kann. Diese Strategie der Konfliktvermeidung fällt dann leicht, wenn das Paar in einem Drittland lebt, doch ist sie auch dann zu beobachten, wenn das Paar in dem Land des einen Partners lebt. Eine beliebte Lösung ist es dann, „international“ zu kochen. Pandey (1998: 165) hat dieses Vorgehen in deutsch-indischen, Englert (1995) in deutsch-ghanaischen Familien

angetroffen und auch in einer französisch-polnischen Ehe kocht man öfter „international“.

Fassen wir unsere Ergebnisse zusammen, so zeigt sich, dass die heute ständig an Zahl zunehmenden bikulturellen Ehen und Familien im Spannungsfeld zwischen dem mitgebrachten Geschmackskonservatismus und den globalisierenden und vereinheitlichenden Tendenzen des heutigen Warenangebots und der „world cuisine“ (Goody 1997) gezwungen sind, in ihrer Lebensführung Praktiken des alltäglichen Miteinanders zu entwickeln und aufrechtzuerhalten. Da es sich beim Essen um einen stark wertbesetzten und tief emotional verankerten Bereich handelt, ist es nicht verwunderlich, daß es in vielen Familien häufig zum Fokus und zum Auslöser von ehelichen und familiären Konflikten wird. Die Frage, was auf den Tisch kommt, wird sehr oft zur ehelichen Machtprobe. Liebe geht auch in dem Sinne „durch den Magen, als die Ablehnung der Nahrung des Partners zugleich auch als Ablehnung seines Landes, seiner Kultur und seiner Person empfunden wird. Die Frage, „ob Reis oder Kartoffeln gegessen werden, wird damit zum möglichen Streitpunkt,“ und die harmlose Frage an den Gast „Isst Du auch *tuyô* [Trockenfisch]?“ wird für Filipinas zum Prüfstein der Akzeptanz ihrer Kultur (Beer 1996: 202).

Die sich in allen bikulturellen Ehen herausbildenden Praktiken und Strategien der kulinarischen Koexistenz – zwischen Dominanz der einen Küche, der Vermischung und Hybridisierung beider Küchen und Ausweichen in eine dritte Küche – bilden auf der Ebene der Familie als der kleinsten sozialen Einheit die Entsprechung zu jenen Praktiken und Strategien der interethnischen und interreligiösen Koexistenz, die sich beispielsweise zwischen den verschiedenen Gruppen und Völkern in den historischen Vielvölkerstaaten (Roth 1999a) und in anderen Teilen der Welt herausgebildet haben. In einer Welt, die immer stärker durch Globalisierung und Kulturkontakt geprägt ist, werden sie zu elementaren Strategien der alltäglichen Lebensbewältigung.

Literatur

- Barlösius, E., Neumann, G., Teuteberg, H.J. 1997. Leitgedanken über die Zusammenhänge von Identität und kulinarischer Kultur im Europa der Regionen. In: Hans J. Teuteberg u.a. (Hg.). *Essen und kulturelle Identität*. Berlin, 13–23.
- Beer, Bettina 1996. *Deutsch-philippinische Ehen: interethnische Heiraten und Migration von Frauen*. Berlin: Reimer.
- Bönisch-Brednich, Brigitte 2002. *Auswandern. Destination Neuseeland. Eine ethnographische Migrationsstudie*. Berlin: Mana.
- Bringéus, Nils-Arvid (red.) 1970. *Mat och miljö*. Lund.
- Burkhart, Dagmar (Hg.) 1991. *Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanvölker*. Wiesbaden: Harrassowitz.
- Claessens, Dieter 1979. *Familie und Wertsystem*. Berlin: Dunker & Humblot.
- Counihan, Carole, van Esterik, Penny (eds.) 1997. *Food and Culture*. New York: Routledge.
- Counihan, Carole (ed.) 1998. *Food and Gender: Identity and Power*. New York.
- Elschenbroich, Donata 1988. Bikulturelle Familien in der Bunderepublik. Konflikte, Chancen, Weltbilder. In: Bendit, René (Hg.). *Beiträge zur Ausländerforschung – Wege zur Integration*. München, 186–210.
- Englert, Annette 1995. *Die Liebe kommt mit der Zeit. Interkulturelles Zusammenleben am Beispiel deutsch-ghanaischer Ehen in der Bundesrepublik Deutschland*. Münster.
- Enninger, Werner 1982. Kulinarisches Verhalten und zeichenhaftes Handeln. In: *Zeitschrift für Semiotik* 4: 385–422.
- Gómez Tutor, Claudia 1994. *Bikulturelle Ehen in Deutschland. Pädagogische Perspektiven und Maßnahmen*. Frankfurt/M.: IKO.
- Goody, Jack 1982. *Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge UP.
- Goody, Jack 1997. Industrial Food. Towards the Development of a World Cuisine. In: Counihan, Carole, P. van Esterik (eds.). *Food and Culture. A Reader*. New York, London, 338–256.
- Harris, Marvin, Ross, Erik B. (eds.) 1987. *Food and Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits*. Philadelphia: Temple UP.
- Harris, Marvin 1997. The Abominable Pig. In: Carole Counihan, P. van Esterik (eds.). *Food and Culture. A Reader*. New York, 67–79.

- Hartmann, Andreas 1994. *Zungenglück und Gaumenqualen. Geschmackserinnerungen*. München: Beck.
- Heine-Wiedenmann, Dagmar, Ackermann, Lea 1992. *Umfeld und Ausmaß des Menschenhandels mit ausländischen Mädchen und Frauen*. Stuttgart: Kohlhammer.
- Howes, David (ed.) 1996. *Cross-Cultural Consumption. Global Markets, Local Realities*. London, New York: Routledge.
- Jeggle, Utz 1988. Eßgewohnheit und Familienordnung. Was beim Essen alles mitgegessen wird. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 84: 189–205.
- Johanus, Sayuri 1999. 'Sushi', 'Manga' und 'Tamagocchi'. Ein Beispiel deutsch-japanischer Kinder. In: Wießmeier, Brigitte (Hg.). *„Binational ist doch viel mehr als deutsch“*. Studien über Kinder aus bikulturellen Familien. Münster: LIT, 40–62.
- Kockel, Ullrich 2002. „Heimat gibt's im Englischen nicht!“ Deutsche Diasporaerfahrung in Großbritannien und Irland. In: Moosmüller, Alois (Hg.). *Interkulturelle Kommunikation in der Diaspora. Die kulturelle Gestaltung von Lebens- und Arbeitswelten in der Fremde*. Münster: Waxmann, 243–260.
- Köstlin, Konrad 1991. Heimat geht durch den Magen. Oder: Das Maultaschensyndrom – Soul-Food in der Moderne. In: *Beiträge zur Volkskunde in Baden-Württemberg* 4: 147–164.
- Levenstein, Harvey 1997. The Food Habits of European Immigrants to America: Homogenization or Hegemonization? In: Teuteberg, Hans J. u.a. (Hg.). *Essen und kulturelle Identität*. Berlin, 465–472.
- Lévi-Strauss, Claude 1997. The Culinary Triangle. In: Counihan, Carole u.a. (eds.). *Food and Culture: A Reader*. New York, 29–35.
- Lindner, Rolf 1999. Globales Logo, lokaler Sinn. In: Giordano, Christian u.a. (Hg.). *Europäische Ethnologie – Ethnologie Europas*. Fribourg, 173–181.
- Mennell, Stephen 1997. The Culinary Culture of Europe Overseas. In: Teuteberg, Hans J. u.a. (Hg.). *Essen und kulturelle Identität*. Berlin, 459–464.
- Miller, Daniel 1998. Why Some Things Matter. In: Miller, Daniel (ed.). *Material Cultures. Why Some Things Matter*. Chicago, 3–21.
- Neumann, Gerhard 1993. „Jede Nahrung ist ein Symbol“. Umrisse einer Kulturwissenschaft des Essens. In: Wierlacher, Alois u.a. (Hg.). *Kulturthema Essen*. Berlin, 385–444.
- Pandey, Heidemarie 1988. *Zwei Kulturen – eine Familie: das Beispiel deutsch-indischer Ehen und ihrer Kinder*. Frankfurt/M.

- Ritzer, George 1995. *Die McDonaldisierung der Gesellschaft*. Frankfurt/M: Fischer.
- Roth, Klaus 1999. Zur Sache! Materielle Kultur und Interkulturelle Kommunikation. In: Grieshofer, Franz, Schindler, Margot (Hg.). *Netzwerk Volkskunde. Ideen und Wege. Festgabe für Klaus Beil zum 70. Geburtstag*. Wien, 317–335.
- Roth, Klaus 1999a. Toward 'Politics of Interethnic Coexistence'. Can Europe Learn from the Multiethnic Empires? In: *Ethnologia Europaea* 29,2: 37–51.
- Roth, Klaus 2001. Türkentrunk, Gulyás, Joghurt, Döner: Stereotypen in der europäischen Eßkultur. In: Heuberger, Valeria u.a. (Hg.). *Vom Schwarzwald bis zum Schwarzen Meer. Die Donau als Mittlerin europäischer Esskultur*. Frankfurt/M.: Lang, 43–55.
- Scheibler, Petra M. 1992. *Binationale Ehen. Zur Lebenssituation europäischer Paare in Deutschland*. Weinheim: Dt. Studienverlag.
- Schlehe, Judith 2000. *Zwischen den Kulturen – zwischen den Geschlechtern. Kulturkontakte und Genderkonstrukte*. Münster: Waxmann.
- Schröter, Susanne 2000. Machos und Matriarchinnen. Konflikte und Chancen interethnischer Heiraten auf Flores, Ostindonesien. In: Schlehe, Judith (Hg.). *Zwischen den Kulturen – zwischen den Geschlechtern. Kulturkontakte und Genderkonstrukte*. Münster, 89–104.
- Spittler, Gerd 1993. Lob des einfachen Mahles. In: Wierlacher, Alois u.a. (Hg.). *Kulturthema Essen*. Berlin: Akademie Verlag, 193–210.
- Steiner, Brigitte 1999. Bikulturell? – so gesehen habe ich mich eigentlich nie. Bikulturalität am Beispiel deutsch-italienischer junger Erwachsener. In: Wießmeier, Brigitte (Hg.). *“Binational ist doch viel mehr als deutsch.” Studien über Kinder aus bikulturellen Familien*. Münster: LIT, 110–141.
- Tanner, Jakob 1997. Italienische Makkaroni-Esser in der Schweiz: Migration von Arbeitskräften und kulinarischen Traditionen. In: Teuteberg, Hans J. u.a. (Hg.). *Essen und kulturelle Identität*. Berlin, 473–497.
- Teuteberg, Hans J., G. Neumann, A. Wierlacher (Hg.) 1997. *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie.
- Tolksdorf, Ulrich 1976. Strukturalistische Nahrungsforschung. In: *Ethnologia Europaea* 9: 64–85.

- Tolksdorf, Ulrich 1993: Das Eigene und das Fremde: Küchen und Kulturen im Kontakt. In: Wierlacher, Alois u.a. (Hg.). *Kulturthema Essen*. Berlin, 187–192.
- Tolksdorf, Ulrich, Bönisch-Brednich, B. 2001. Nahrungsforschung. In: Brednich, Rolf W. (Hg.). *Grundriß der Volkskunde*. Berlin, 239–254.
- Volbrachtová, Libuše 1988. Der Kulturschock der kleinen Unterschiede. In: Greverus, Ina-Maria u.a. (Hg.). *Kulturkontakt – Kulturkonflikt*. Frankfurt/M. Bd. 1: 209–218.
- Waldis, Barbara 1998. *Trotz der Differenz. Interkulturelle Kommunikation bei maghrebisch-europäischen Paarbeziehungen in der Schweiz und in Tunesien*. Münster, Fribourg.
- Wierlacher, Alois, Neumann, G., Teuteberg, H.J. (Hg.) 1993. *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin: Akademie.