

# ESSKULTUR UND KULTURELLE IDENTITÄT

ETHNOLOGISCHE NAHRUNGS-  
FORSCHUNG IM ÖSTLICHEN EUROPA

Herausgegeben von  
Heinke M. Kalinke, Klaus Roth und Tobias Weger

## Bibliographische Information der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliographie; detaillierte bibliographische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

© 2010 Bundesinstitut für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, Oldenburg

Das Werk einschließlich aller Abbildungen ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ohne Zustimmung des Bundesinstituts ist unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Bearbeitung in elektronischen Systemen.

Satz, Layout und Druck: ISENSEE, Oldenburg

ISBN 978-3-486-59233-7

# Inhalt

Vorwort der Herausgeber .....	7
<i>Heike Müns</i> : Essen und Trinken als Bekenntnis: Heimat – kulturelle Identität – Alltagserfahrung .....	11
<i>Klaus Roth</i> : Nahrung als Gegenstand der volkskundlichen Erforschung des östlichen Europa .....	27
<i>Dorothee Herbert</i> : Vorrats- und Versorgungswirtschaft auf den preußischen Deutschordensburgen von 1375 bis zur Mitte des 15. Jahrhunderts am Beispiel der Burg Thorn/Toruń .....	39
<i>Andrzej Kątny</i> : Zum kulinarischen Wortschatz des Polnischen im Lichte der deutsch-polnischen Sprach- und Kulturkontakte .....	57
<i>Tobias Weger</i> : Ethnische Stereotypen mit kulinarischem Beigeschmack. Lokale, regionale und nationale Bezeichnungen .....	67
<i>Anselm Weyer</i> : Kutteln und Wein. Identitätskonstruktion durch Essen und Trinken im Werk von Günter Grass und Robert Gernhardt .....	87
<i>Elisabeth Fendl, Jana Nosková</i> : Die böhmische Küche .....	105
<i>Heinke M. Kalinke</i> : Integration, Selbstbehauptung und Distinktion – Essen und Trinken als Zugang zur Erfahrungsgeschichte von Flüchtlingen, Vertriebenen und Aussiedlern .....	137
<i>Marta Augustynek, Gunther Hirschfelder</i> : Integrationsmechanismen und Esskultur. Zur Akkulturation polnischer und moldawisch-gagausischer Migranten .....	157
<i>Eva Krekovičová</i> : Neue multikulturelle Nahrungsgewohnheiten in der Slowakei nach 1989 am Beispiel des Wandels von Restaurants .....	175
<i>Sanja Kalapoš Gašparac</i> : Die Bedeutung des Essens im Tourismus von Crikvenica .....	195

<i>Petăr Petrov</i> : Die Inszenierung regionaler Nahrung. Agrarprodukte und Festivalisierung in Bulgarien .....	203
<i>Max Matter</i> : Siegt das Virtuelle über die Realität – oder wo bleiben die wesentlichen Sinneseindrücke? Medialisierte Nahrungszubereitung ...	219
<i>Detlef Haberland</i> : Essen im Film. Ein Beitrag zur Visualisierung von sozialer und ethnischer Alterität .....	233
Die Autorinnen und Autoren der Beiträge .....	247
Verzeichnis der Orte und Personen .....	249

Klaus Roth

## Nahrung als Gegenstand der volkskundlichen Erforschung des östlichen Europa

Einer der zahlreichen Widersprüche des Sozialismus und der Transformation betrifft das Verhältnis zwischen Nahrung und Nahrungsforschung. Vor allem aufgrund der permanenten Versorgungskrise im Realsozialismus spielten Nahrung und Nahrungsversorgung eine zentrale Rolle im Alltagshandeln und -denken der Menschen, eine Rolle, die auch während der Transformationskrise der 1990er Jahre kaum geringer war. Diese Tatsache fand jedoch in den betroffenen Ländern keinen Niederschlag in der kulturwissenschaftlichen Forschung. Nahrung war ein marginales Forschungsthema und wenn sie behandelt wurde, dann geschah dies – von Ausnahmen abgesehen – unter historischen Fragestellungen und zudem stets beschränkt auf die traditionelle Kost und den nationalen bzw. regionalen Raum.<sup>1</sup> Forschungen, die das Thema Nahrung unter zeitgemäßen, übergreifenden und für die Gesellschaften relevanten Fragestellungen aufgriffen, wurden eher von westlichen Ethnologen durchgeführt.<sup>2</sup> Einer der Gründe für die geringe Beschäftigung mit Nahrung war in der Zeit des Sozialismus sicher die Tatsache, dass angesichts der Versorgungskrise gegenwartsbezogene Nahrungsforschung – als Teil der Alltagskulturforschung – aus politischen Gründen problematisch, wenn nicht unerwünscht war. Doch auch in der Transformationszeit blieb das Thema längere Zeit ganz im Hintergrund.<sup>3</sup> Dass es heute angesichts der Einigung Europas und der Globalisierung nicht mehr darum gehen kann, partikuläre regionale Entwicklun-

- 
- 1 Als Beispiel mögen die ersten 20 Jahrgänge der Zeitschrift *Bälgarska Etnografija* (1975–1995) dienen, in denen unter Hunderten von Beiträgen Nahrung im weitesten Sinne 14 Mal behandelt wird, und zwar: die traditionelle Herstellung von Käse (3,3–4 [1978] 103–110), Wein (4,1 [1979] 55–68; 9,1 [1984] 21–28), Sesamöl (4,2 [1979] 51–68) und Salz (17,3 [1992] 49–56), Ritualnahrung (1,2 [1975] 58–63; 11,2 [1986] 35–46; 15,5 [1990] 33–44; 15,6 [1990] 24–29; 18,3 [1993] 15–23; 21,4 [1995] 53–67), bäuerliche Eßsitten (16,2 [1991] 22–33), die Küche (19,2 [1994] 15–28) und Nahrung in der Region Varna um 1900 (14,1 [1989] 3–16). Ein analoges Bild ergibt auch das Standardwerk „Bulgarische Volkskunde“ von Chr. Vakarelski, das deskriptiv die traditionellen Speisen und die Geräte der Verarbeitung von Nahrungsmitteln abhandelt (Christo Vakarelski: *Bulgarische Volkskunde*. Berlin 1969, hier S. 62–78). sowie in den Arbeiten des Ethnografen W. Marinow (Wassil Marinow: Nahrung und Ernährung des alten bulgarischen Volkes Schopen in der Umgebung von Sofia (18.–20. Jh.). In: Niilo Valonen u. a. (Hg.): *Ethnologische Nahrungsforschung. Ethnological Food Research*. Helsinki 1975, S. 175–190).
  - 2 Vgl. Eleanor Smollett: *The Economy of Jars. Kindred Relationships in Bulgaria. An Exploration*. In: *Ethnologia Europaea* 19 (1989), S. 125–140.
  - 3 In den folgenden acht Jahrgängen der Zeitschrift *Bälgarska Etnografija* fehlt das Thema Nahrung, mit Ausnahme eines Artikels über McDonald's in Bulgarien (27,1 [2001] 26–37, s. Anm. 27), fast gänzlich.

gen in der traditionellen Nahrung zu ergründen, liegt auf der Hand, und offenkundig ist auch, dass die Entwicklungen im östlichen und südöstlichen Europa heute nicht mehr national isoliert betrachtet werden dürfen, sondern im Kontext der europäischen Entwicklungen und globalen Zusammenhänge zu sehen sind. Es ist daher das Anliegen dieses Beitrags, diese Zusammenhänge zu beleuchten. Im Rahmen eines historischen Überblicks möchte ich versuchen, einen Bezug herzustellen zwischen den Entwicklungen in Ost und West in Europa und Divergenzen und Konvergenzen im Bereich Nahrungskultur aufzuzeigen.

Basis dieses vergleichenden Ansatzes ist die Tatsache, dass Nahrung – unabhängig von Zeit, Raum und politischem System – universelle Grundbedingung der menschlichen Existenz und damit ein zentraler, lebensnotwendiger Teil der Alltagskultur des Menschen ist. Nahrung bzw. Essen ist, nach Alois Wierlacher,<sup>4</sup> ein elementares und universelles „Kulturthema“ – allerdings in durchaus relevanten historischen, nationalen, regionalen und individuellen Variationen. In den letzten Jahren hat dieses „Kulturthema“ im gesellschaftlichen Diskurs erheblich an Bedeutung und Aktualität gewonnen, was möglicherweise darauf hindeutet, dass hier eine gesellschaftliche Problemlage besteht bzw. empfunden wird.<sup>5</sup> In der Tat ist die heutige Entwicklung im Bereich Nahrung gekennzeichnet durch extreme, zum Teil verwirrende Gegensätze und Widersprüche. Die meines Erachtens wichtigsten seien kurz angedeutet:

1. Der zunehmenden Entfremdung der Nahrungsmittelproduktion durch Industrialisierung in Anbau und Verarbeitung (Fertigprodukte) und durch Professionalisierung und Technisierung der Essenszubereitung stehen auf der anderen Seite die zunehmende Neigung zum Selbermachen und Selber-Kochen und die Inszenierung des Kochens gegenüber. Beleg dafür ist etwa die starke Zunahme der Kochbücher, der Luxusküchen, der Fernsehköche und des Schau-Kochens.
2. Der Zunahme von Fast Food und genmanipulierten Produkten, von Fettleibigkeit, Nahrungsallergien und Schäden durch Zusatzstoffe steht die starke Zunahme von Reformkost, von Bio-Nahrung, Gesundheitskost und verschiedensten Diäten gegenüber.
3. Dem unüberschaubar großen Angebot an Nahrungsmitteln und deren globaler Verfügbarkeit zu jeder Jahreszeit steht eine zunehmende Bedeutung von nationaler und regionaler Kost, vielfach sogar ein ausgeprägter Geschmackskonservatismus und bewusster Traditionalismus gegenüber.

---

4 Alois Wierlacher, Gerhard Neumann, Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993.

5 Vgl. Konrad Köstlin: Modern essen: Alltag, Abenteuer, Bekenntnis. Vom Abenteuer, entscheiden zu müssen. In: Ruth-E. Mohrmann (Hg.): Essen und Trinken in der Moderne. Münster 2006, S. 9–21.

4. Der ‚world cuisine‘ und ‚global food‘<sup>6</sup>, der Zunahme von ‚ethnic food‘ und „ethnischen Restaurants“ durch weltweiten Handel und interkulturelle Kontakte (vor allem durch Tourismus und Migration) steht vielfach das Beharren beim ‚Eigenen‘, bei der gewohnten (regionalen) Kost gegenüber, die oft mit hohem Symbolwert aufgeladen wird; häufiger noch ist die nachhaltige Adaptation des Fremden an den eigenen Geschmack.

Diese Gegensätze, die keinesfalls einfach aufzulösen oder zu harmonisieren sind, traten ohne Zweifel zuerst in der ‚westlichen‘ Welt auf und wurden dort zu beherrschenden Tendenzen. Gelten sie damit aber heute auch für ganz Europa oder gar weltweit? Sind sie auch in jenen Ländern des östlichen und südöstlichen Europa vorherrschend, die für viele Jahrzehnte das politische und wirtschaftliche System des Sozialismus erlebten und – weitgehend – von der globalen Entwicklung abgekoppelt waren, die dann aber nach der Wende diesen Einflüssen unvermittelt und massiv ausgesetzt waren? In meinem Beitrag kann es mir nur darum gehen, einige dominante Entwicklungslinien nachzeichnen, wobei ich meinen Blick auf Südosteuropa richten werde, aber aufgrund meiner eigenen Beobachtungen davon ausgehe, dass vieles auch für das östliche Mitteleuropa und für Osteuropa gilt. Meine Betrachtung möchte ich in einen historischen Überblick kleiden, bei dem ich für Südosteuropa vier relevante Perioden unterscheide.

## 1. Periode der traditionellen Nahrung

Wie überall sonst auf der Welt war auch in Südosteuropa das traditionelle System der Küche durch die lokalen und regionalen Ressourcen und Bedingungen, also durch Klima, Böden, Wirtschaftsform usw. geprägt. In der gesamten Alltagskultur, und da besonders im Bereich der Nahrung, gab es jedoch über das Lokale und Regionale hinausgehende starke verbindende Elemente. Das war auf der einen Seite bedingt durch den blühenden Handel und Austausch, etwa entlang der Donau,<sup>7</sup> auf der anderen Seite – und wichtiger noch – durch die Tatsache, dass alle Länder der Region über Jahrhunderte hinweg großen Reichen angehörten, die jeweils auch kulturell dominierten und ihre eigenen kulinarischen Systeme hatten. Sie waren offen für externe Einflüsse, gaben aber doch modellhaft bestimmte kulinarische Stile vor.

---

6 Jack Goody: *Industrial Food. Towards the Development of a World Cuisine*. In: Carole Counihan, Penny van Esterik (Hg.): *Food and Culture. A Reader*. New York, London 1997, S. 338–256.

7 Vgl. Valeria Heuberger, Gottfried Stangler (Hg.): *Vom Schwarzwald bis zum Schwarzen Meer. Die Donau als Mittlerin europäischer Esskultur*. Frankfurt am Main, Berlin 2001.

So war jener Teil Südosteuropas, der für 500 Jahre (und in Ungarn für 150 Jahre) unter osmanischer Herrschaft oder Einfluss stand, selbstverständlich massiv durch die ‚osmanische Küche‘ beeinflusst und wies damit viele Gemeinsamkeiten auf.<sup>8</sup> Diese Gemeinsamkeiten betrafen sowohl die konkreten Nahrungsmittel, die Gewürze und ganze Gerichte als auch die gesamte Terminologie: Vom Griechischen bis zum Rumänischen, vom Bulgarischen bis zum Albanischen gibt es im Bereich der Nahrung unzählige gemeinsame, zumeist auf das Osmantürkische zurückgehende Wörter.<sup>9</sup> Man kann sogar sagen, dass in der ethnischen und religiösen Vielfalt Südosteuropas die Küche eines der verbindenden Elemente war und für einen gewissen Ausgleich sorgte.<sup>10</sup> Heute wird diese Küche in Südosteuropa als gemeinsame ‚balkanische Küche‘ empfunden, auch wenn es natürlich viele regionale Elemente der bäuerlichen Küche gibt. Von der Entwicklung in Westeuropa war der Südosten auf jeden Fall auch kulinarisch für Jahrhunderte relativ isoliert. In der frühen Neuzeit gab es gewisse kulinarische Einflüsse, doch gingen diese eher in westlicher Richtung.<sup>11</sup>

Analog war die Situation in jenen Ländern Südosteuropas und des östlichen Mitteleuropa, die einstmals unter Habsburger Herrschaft standen. Die ‚Wiener Küche‘ war kulinarisches Vorbild über ethnische und religiöse Grenzen hinweg. In den Regionen beeinflussten sich die ethnischen Gruppen selbstverständlich gegenseitig, beispielsweise in Siebenbürgen und im Banat. Lediglich einige wenige Nahrungsmittel und Gerichte wurden zu ‚ethnischen Markern‘, meist solche, die mit religiösen Riten verbunden sind. Gemeinsam ist den Nahrungssystemen im südöstlichen Europa zudem, dass sie gekennzeichnet sind durch einen starken Traditionalismus oder ‚Küchenkonservatismus‘.

## 2. Die Periode der „Europäisierung“ (von der Mitte des 19. bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts)

In Bezug auf die von Westeuropa ausgehende Modernisierung ist zu differenzieren zwischen den mitteleuropäischen Regionen (wie etwa Polen oder Böhmen) und den weiter östlich und südöstlich gelegenen Gebieten. Die osmanischen Gebiete wurden von der Moderne, die dort als ‚Europäisierung‘ gesehen wurde, erst ab den

---

8 Gabriella Schubert: Deutschsprachige Reiseberichte zu Essgewohnheiten und Tischsitten der Muslime auf dem osmanisch besetzten Balkan. In: Dagmar Burkhart (Hg.): Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanvölker. Wiesbaden 1991, S. 107–116.

9 Klaus Steinke: Die Türken und die Balkanküche. Kulinarisches und Sprachliches aus Bulgarien und Rumänien. In: Burkhart (Hg.) (Anm. 8), S. 219–227.

10 So essen etwa viele Muslime in Südosteuropa auch Schweinefleisch und trinken Alkohol.

11 Vgl. Heuberger, Stangler (Anm. 7) sowie Klaus Roth: Türkentrunk, Gulyás, Joghurt, Döner. Stereotypen in der europäischen Esskultur. In: Heuberger, Stangler (Anm. 7), S. 43–55.

1840er Jahren langsam erreicht, wobei es in der Alltagskultur eher die Kleidung und das Mobiliar waren, die aus dem Westen übernommen wurden, und zwar in den Städten. Nach der Befreiung Südosteuropas von osmanischer Herrschaft kam es ab 1880 dann zu einem massenhaften Import westlicher Sachkultur. Im Bereich der Nahrung betraf dies vor allem den dazugehörigen Hausrat und das Mobiliar, weniger die Nahrungsmittel. So kamen um die Mitte des 19. Jahrhunderts die ersten hohen Esstische und Stühle, die Küchengeräte und verschiedenen Essgeschirre als Teile der bürgerlichen Kultur nach Südosteuropa, doch war dieser westlich-bürgerliche Einfluss auf die Esskultur bis in die 1930er Jahre fast nur auf die Städte und damit auf weniger als 20 Prozent der Bevölkerung begrenzt. Bei dieser Erweiterung des Nahrungssystems, bei der die in Westeuropa Studierenden und auch ‚europäische‘ Kochbücher eine wichtige vermittelnde Rolle spielten, kam es jedoch nicht zur Übernahme des vollen westlichen Paradigmas. Vielmehr wurde in den meisten Fällen de facto das westliche an das traditionelle Nahrungssystem adaptiert und die Modernisierung blieb – wegen des dominanten Geschmacks-konservatismus – zumeist nur eine oberflächliche und beeinflusste das Nahrungsvverhalten nur partiell. Im östlichen Mitteleuropa waren die modernisierenden Einflüsse stärker und direkter, doch ist auch dort ein starker Geschmacks-konservatismus festzustellen. Dieser Prozess der Modernisierung bzw. ‚Europäisierung‘ des Nahrungssystems ist bisher noch nicht hinreichend untersucht worden.

### 3. Die Periode des Sozialismus

Die Jahrzehnte des Sozialismus waren für alle betroffenen Gesellschaften auch im Bereich der Nahrung eine einschneidende Erfahrung, wobei sich die Probleme ganz wesentlich aus der großen Diskrepanz zwischen den proklamierten Zielen und der Alltagsrealität ergaben. Der Aufbau der Schwerindustrie nach sowjetischem Vorbild sowie die zwangsweise Kollektivierung der Landwirtschaft in den 1950er Jahren führten einerseits zu einer Landflucht von Millionen von Menschen und andererseits – als Folge der systembedingten Defizite der sozialistischen Planwirtschaft – zu einer permanenten Mangelwirtschaft gerade auch im Bereich der alltäglichen Versorgung mit Nahrungsmitteln. Beides zusammen hatte gravierende gesellschaftliche Folgen, die in starkem Maße auch das alltägliche kulinarische Verhalten betrafen. Einige der wichtigen Aspekte und Folgen sollen kurz skizziert werden.

1. Die Millionen Landflüchtigen, die ‚new urbanites‘, die zumeist in den großen Plattenbaukomplexen außerhalb der Stadtzentren lebten, brachten dörflich-bäuerliche Verhaltensweisen, darunter natürlich auch Nahrungsvverhalten mit in die Städte. Diese ‚Urbanisierung mit stark ruralen Elementen‘ ist ein in ganz Südosteuropa sehr ausgeprägtes Phänomen, für das in der Forschung der Begriff ‚Rurbanisierung‘ üblich geworden

ist.<sup>12</sup> Da die bürgerlichen Schichten weitgehend vertrieben, marginalisiert oder liquidiert worden waren, wurde auch die gesamte Esskultur in den Städten wieder bäuerlicher.

2. Die im Alltag wichtigste Folge der Kollektivierung der Landwirtschaft war die Knappheit an Nahrungsmitteln auf den Märkten und in den Geschäften. Eines der alltagskulturellen Kennzeichen aller sozialistischen Länder waren die fast immer unterversorgten Geschäfte. Ihre Regale waren entweder leer oder sie waren voll gestellt mit Dosen und Gläsern des gleichen Produkts, oftmals ungewünschte Nahrungsmittel, z. B. bestimmte Konserven aus Vietnam, die niemand essen mochte. Die Versorgung mit Waren war meist unvorhersehbar und erfolgte in zu geringen Mengen, so dass stundenlanges Warten in der Schlange ein weiteres Kennzeichen des Sozialismus war, vor allem bei jenen Nahrungsmitteln, die man nicht selbst herstellen konnte. Von besonderer Bedeutung war hier der Zucker zum Einmachen.
3. Eine Ausnahme bildeten die (oft versteckt gelegenen) Spezialgeschäfte für die Mitglieder der privilegierten Nomenklatura, zum andern die Devisengeschäfte, die gewisse westliche Nahrungsmittel und Genusswaren, aber natürlich keine frischen Nahrungsmittel verkauften. In manchen Ländern gab es allerdings die Möglichkeit, sich gegen Devisen auch mit einheimischen Nahrungsmitteln zu versorgen, die für den Export in besserer Qualität hergestellt waren, in anderen Ländern wurde die Nomenklatura komplett mit Essen versorgt.
4. Da diese Mangelsituation über Jahrzehnte anhielt und es bei der Nahrung um die Befriedigung elementarer Bedürfnisse geht, mussten die Menschen notgedrungen bestimmte Strategien der Lebensbewältigung entwickeln.<sup>13</sup> Diese waren in allen sozialistischen Ländern sehr ähnlich oder sogar identisch. Die aus meiner Sicht wichtigsten Strategien und ihre Folgen seien kurz dargestellt:
  - An erster Stelle ist die immense Bedeutung der ‚Beziehungen‘ hervorzuheben. Die Mangelwirtschaft machte den Aufbau und die Pflege

---

12 Vgl. Liviu Marcu: Zeitgenössische soziologische Aspekte des Verstädterungsprozesses in Südosteuropa. In: *Revue des études sud-est européennes* 9 (1971), S. 677–714 und 11 (1973), S. 513–552, Andrei Simić: Urbanization and Modernization in Yugoslavia: Adaptive and Maladaptive Aspects of Traditional Culture. In: M. Kenny (Hg.): *Urban Life in Mediterranean Europe. Anthropological Perspectives*. Urbana, Chicago 1983, S. 203–224, Klaus Roth: Großstädtische Kultur und dörfliche Lebensweise. Bulgarische Großstädte im 19. und 20. Jahrhundert. In: Theodor Kohlmann, Hermann Bausinger (Hg.): *Großstadt. Aspekte empirischer Kulturforschung*. Berlin 1985, S. 363–376, Mirjana Prošić-Dvornić: The Rurbanization of Belgrade After the Second World War. In: Klaus Roth (Hg.): *Die Volkskultur Südosteuropas in der Moderne*. München 1992, S. 75–102.

13 Vgl. Klaus Roth: Praktiken und Strategien der Bewältigung des Alltagslebens in einem Dorf im sozialistischen Bulgarien. In: *Zeitschrift für Balkanologie* 35 (1999), S. 63–77.

von Netzwerken reziproker sozialer Beziehungen unabdingbar, in denen man sich gegenseitig bei der alltäglichen Versorgung unterstützte. Arbeitskollegen, Verwandte, Freunde, Nachbarn standen – meist auf Gegenseitigkeit – für einander Schlange, um Nahrungsmittel zu kaufen; Kollegen verließen den Arbeitsplatz, um für das ganze ‚Kollektiv‘ jene Nahrungsmittel einzukaufen, von deren Verfügbarkeit man gerücheweise gehört hatte. Diese gegenseitige Hilfe bei der Versorgung mit Mangelwaren brachte zahllose instrumentelle Netzwerke des gegenseitigen Vertrauens und der Hilfe hervor, die vielfach auch das Verkaufspersonal in den Geschäften einschlossen. In der ehemaligen DDR gab es für diese privilegierte Versorgung von Kunden sogar ein eigenes Wort: ‚Bückware‘, also Ware, für die sich der Verkäufer bücken musste, um sie aus dem Versteck unter dem Ladentisch hervorzuholen.<sup>14</sup>

- Aus diesen sozialen Netzwerken ergaben sich massive gesellschaftliche und wirtschaftliche Folgen. Besonders in den südosteuropäischen Ländern behielten oder gewannen wegen des Mangels an Lebensmitteln die Familienbeziehungen ganz erhebliche soziale Bedeutung, zumeist in der Form von intensiven Stadt-Land-Beziehungen: Während die Eltern oder Großeltern noch auf dem Dorf lebten und dort auf dem kleinen erlaubten Privatgrund intensiv Nahrungsmittel anbauten, lebten die Kinder in der Stadt – und am Wochenende kam es überall zu einem hunderttausendfachen Austausch von ländlichen Nahrungsmitteln gegen städtische Konsumgüter. Diese Tauschbeziehungen in Naturalien betrafen nicht nur die Privathaushalte, etwa die Nachbarn in einem Plattenbau,<sup>15</sup> sondern auch sozialistische Industriebetriebe, die mit anderen Betrieben Konsumgüter austauschten, etwa technische Produkte gegen Fleisch für die eigenen Mitarbeiter; manchmal hatten Industriebetriebe sogar eigene Nebenbetriebe zur Nahrungsmittelversorgung ihrer eigenen Angestellten.
- Das wegen der sozialistischen Planwirtschaft erforderliche Knappheitsmanagement brachte noch andere wichtige Strategien hervor. Sehr weit verbreitet war der Diebstahl von ‚Volkseigentum‘, und zwar in den landwirtschaftlichen Kooperativen, in den verarbeitenden Betrieben, auf den Vertriebswegen und in den staatlichen oder kooperativen Geschäften. Dabei fehlte den ‚Dieben‘, wie die Untersuchungen eines Forschungsprojekts<sup>16</sup> ergaben, zumeist jegliches Unrechtsbe-

---

14 Zu Bulgarien vgl. Gabriele Wolf: „Mangelwaren“, Konsumentenerwartungen und „Beziehungen“. Einkaufen in der sozialistischen Konsumgenossenschaft. In: *Ethnologia Balkanica* 4 (2000), S. 91–116.

15 Siehe dazu: Ivan Nikolov: *Der Plattenbau – Realität ohne Illusionen*. In: Klaus Roth (Hg.): *Sozialismus: Realitäten und Illusionen*. Wien 2005, S. 33–40, hier S. 38.

16 Wolf (Anm. 14).

wusstsein, nahmen sie sich doch lediglich das, was nach offizieller Lesart ohnehin ‚Eigentum des Volkes‘ war.

- Die häufigste und wichtigste Strategie der Nahrungsversorgung war aber wohl der Eigenanbau, die Subsistenzwirtschaft.<sup>17</sup> Kleinvieh wurde gezüchtet, Obst, Wein und Gemüse wurden angebaut nicht nur im eigenen kleinen Garten oder auf dem erlaubten Privatgrund im Heimatdorf, sondern sogar in den Städten auf den Balkons oder auf den Flächen zwischen den immer gleichen Plattenbauten.<sup>18</sup> Diese Subsistenzwirtschaft, die gegen Ende des Sozialismus insgesamt die Hälfte aller Nahrungsmittel produzierte, half nicht nur bei der Bewahrung bäuerlicher und gärtnerischer Fähigkeiten in der Bevölkerung, sie hatte auch ein ganzes System der kulinarischen Selbstversorgung zur Folge: Die selbst erzeugten Produkte wurden auch selbst weiterverarbeitet, ja es kam, wie Eleanor Smollett 1989 schrieb, zu einer regelrechten ‚Ökonomie der Einmachgläser‘, die nicht nur die häusliche Herstellung von Konserven, von Wein und Schnaps,<sup>19</sup> sondern auch deren umfangreiche Lagerung, ein ganzes System von Vorratshaltung zur Folge hatte – und zwar in allen Sozialschichten. Wegen der oftmals geringen Qualität der in den Läden angebotenen Nahrungsmittel kam es dabei zu einer emotionalen Überhöhung des Selbermachens, war doch dieses nicht nur eine sinnvolle Tätigkeit für das Wohlergehen der eigenen Familie, sondern bot auch Gelegenheit, sein eigenes Geschick vor den Gästen zu demonstrieren. Es ist also kein Zufall, dass sich die Konflikte, die in Rumänien und Bulgarien gleich nach dem EU-Beitritt 2007 die Gesellschaften aufrührten, an Maßnahmen der EU entzündeten, die in eben dieses Selbermachen eingriffen: in das Schlachten von Schweinen in Rumänien und in das häusliche Schnapsbrennen<sup>20</sup> in Bulgarien.
- Ein damals bekannter Witz über die Paradoxien des Sozialismus erzählte davon, dass überall die Geschäfte leer, aber die Kühlschränke und Tische voll waren. In der Tat waren die meisten Menschen bei ihrem Knappheitsmanagement so erfolgreich, dass es in einigen Ländern in den Privathaushalten sogar zu Überschüssen an Nahrungsmitteln kam, während gerade in den 1980er Jahren die Geschäfte immer leerer wurden. Eine der sozialen Folgen dieser Entwicklung war geradezu paradox, doch sie war ökonomisch durchaus sinnvoll: Die Ressourcen

17 Vgl. Klaus Roth, Juliana Roth: Das Erbe der bäuerlichen Kultur und die jüngsten Reformen der bulgarischen Landwirtschaft. In: Südosteuropa 38,6 (1989), S. 344–362.

18 Siehe Nikolov (Anm. 15), S. 39.

19 Radost Ivanova: Für 20 Leva und eine Flasche Schnaps. Der Schnaps im Leben des bulgarischen Dorfes. In: Klaus Roth (Hg.): Europäisierung von unten? Beobachtungen zur EU-Integration Südosteuropas. München 2008, S. 115–124 (Frost Arbeitshefte 44).

20 Ivanova (Anm. 19).

an großenteils selbst hergestellten Nahrungsmitteln wurden in allen Sozialschichten zu einem erheblichen Teil für Feste und Feiern verwendet, und zwar im Privatbereich ebenso wie im Arbeitsleben und im öffentlichen Leben. Ohne viel Übertreibung kann man sagen, dass ständig irgendwo irgendetwas gefeiert wurde, am häufigsten wohl in sozialistischen Betrieben.<sup>21</sup> Selbst in den äußerst krisenhaften 1980er Jahren in Rumänien bogen sich, wie ich selbst beobachten konnte, bei Hochzeiten und anderen Feiern die Tische unter der Last des Essens und der Getränke. Feste und Feiern boten damit viele Gelegenheiten zur ‚Verschwendung‘ von Nahrungsmitteln – eine Art ‚sozialistischer *potlatch*‘. Wirkliche Mangelware waren die langlebigen Konsumgüter und jene Nahrungsmittel, die man nicht selbst herstellen konnte. Die Versorgung der Bevölkerung mit Zucker für das Einmachen der Früchte für den Winter löste jeden Herbst krisenhafte Zustände aus; in Bulgarien etwa wurden extra für diesen Zweck Schiffsladungen von Zucker aus Kuba gebracht, was in den Medien auch verkündet wurde.

Aus der Mangelwirtschaft und den Gegenstrategien der Menschen ergaben sich weitere, aus Sicht der Nahrungsforschung gravierende Folgen. Da im Eigenanbau nur die traditionellen Produkte erzeugt werden konnten, herrschte bei der tatsächlich zubereiteten Nahrung überall – als Teil der ‚Rurbanisierung‘ – ein überwältigender Geschmackskonservatismus und Traditionalismus. Auf den Tischen stand – im Alltag wie auch bei Feiern – letztlich immer das Gleiche, Wohlbekannte, und das war fast immer einfache ländliche Kost mit wenig Raffinement zubereitet. Etwas anspruchsvollere Nahrung, sei es aus der osmanischen oder der bürgerlichen Küche, war nur selten anzutreffen. Das Gleiche galt auch für Restaurants, deren lieblos zubereitetes und schlichtes Essen immer wieder von Auswärtigen, etwa von Touristen bemängelt wurde. Hinzu kam, dass es in den sozialistischen Ländern nur sehr wenige ‚ethnische Restaurants‘ gab – und die wenigen, die es gab, waren Restaurants der ‚Bruderländer‘. Einige wenige Nahrungsmittel und Speisen aus diesen ‚Bruderländern‘ fanden Eingang in die Exo-Küche, zum Beispiel russischer ‚boršč‘ und ‚soljanka‘, und brachten eine gewisse kulinarische Vielfalt.

#### 4. Die postsozialistische Periode

Erst wenn man sich die Spezifik der Nahrungsversorgung und des kulinarischen Systems im Sozialismus vor Augen führt, kann man nachvollziehen, welchen ‚kulinarischen Schock‘ die Wende von 1989 für die Menschen bedeutete. Es war ein

---

21 Milena Benovska-Säbkova: Pir po vreme na rabota: vsekidnevni socialističeski praktiki [Festmahl während der Arbeitszeit: alltägliche sozialistische Praktiken]. In: MIF 8 (2003), S. 145–157.

Schock allein schon wegen der Plötzlichkeit, mit der sich das gesamte System der Versorgung innerhalb von Wochen radikal veränderte. Nahezu über Nacht waren fast alle Nahrungsmittel, für die man gestern noch Schlangestehen musste, verfügbar. Sie waren verfügbar nicht nur in unbegrenzter Menge, sondern auch in einer Differenzierung des Angebots, die für die meisten Menschen atemberaubend und überwältigend war. Verfügbar waren in den überall rasch errichteten Supermärkten unzählige Innovationen, neue, bislang unbekannte Nahrungsmittel mit neuen Geschmacksrichtungen – einschließlich Fast Food (McDonald's, KFC, usw.). Und angeboten wurden in wenigen Monaten auch zahlreiche neue Rezept- und Kochbücher. Neu waren auch das Auftauchen und die breite Zunahme von ‚ethnischen Restaurants‘ in allen postsozialistischen Ländern, was ohne Zweifel auf eine kulinarische Neugier und eine gewisse Dynamisierung des kulinarischen Systems verweist, zumindest in der Exo-Küche.

Es war verständlich, dass in den ersten Jahren nach der Wende die einheimischen Nahrungsmittel fast vollständig aus den Geschäften verdrängt wurden, sowohl wegen der Marktmacht westlicher Lieferanten und Supermärkte als auch wegen des Überdrusses der Menschen mit den immer gleichen (und oft minderwertigen) heimischen Produkten. Der Film *Good bye, Lenin* zeigt sehr anschaulich die Schwierigkeiten, nach der Wende noch DDR-Produkte aufzutreiben, etwa Spreewälder Gurken. Angesichts dieser rasanten Entwicklung, die sich vor allem in den Städten vollzog, darf aber nicht übersehen werden, dass es für viele Millionen Menschen in ihrem realen Alltagsleben keine solche kulinarische Wende gab. Es waren vor allem die zahlreichen Verlierer der Transformation, die Rentner ebenso wie der größte Teil der Landbevölkerung, die aus Notwendigkeit bei der aus dem Sozialismus eingeübten Subsistenzwirtschaft mit primitiven Anbaumethoden blieben: In Südosteuropa zogen viele Tausende aus den Städten zurück auf ihre Dörfer, bewirtschafteten ihre restituierten Flächen für den Eigenbedarf – und für die Versorgung ihrer Kinder in der Stadt.<sup>22</sup>

Ähnliche Kontinuitäten zeigten sich in Südosteuropa aber nach einigen Jahren auch massenhaft in der gesamten Gesellschaft, und zwar zum einen in dem bewussten Beharren bei der eigenen Ernährungsweise. Dies zeigt nicht nur der Widerstand gegen die EU-Alkoholsteuer, sondern vor allem das Fortleben jenes ‚Kults des Selbstgemachten‘, jener Ideologie des ‚Hausgemachten‘, das für sehr viele Menschen als Synonym für das Natürliche und Reine steht. Diese Sehnsucht drückt sich auch in der heutigen Produktion von Nahrungsmitteln aus, die immer häufiger damit Reklame macht, dass nach ‚Großmutter Rezepten‘ authentisch produziert wird. Wichtiger noch ist jener Wandel, der vor etwa zehn Jahren einsetzte: die zunehmende Rückkehr zu den einheimischen, den nationalen und vor allem den *regionalen* Produkten. In den Supermärkten erscheinen immer mehr

---

22 Milena Benovska-Säbkova: Tradition as a Means of Survival Under the Conditions of Economic Crisis in Bulgaria. In: *Ethnologia Balkanica* (1997) 1, S. 113–123.

Nahrungsmittel, bei denen auf die ‚eigene‘ regionale Herkunft hingewiesen wird. Ähnlich wie auch im Westen findet regionale Kost wieder mehr Zuspruch und wird das Regionale bewusst eingesetzt, zum Teil in folklorisierter Form für den Fremdenverkehr, aber auch für den alltäglichen Konsum.<sup>23</sup> Diese Tendenz hat sich mit dem EU-Beitritt der Länder des östlichen Europa eher noch verstärkt, denn auch sie bemühen sich zunehmend, ihre eigenen regionalen Nahrungsmittel in der EU rechtlich schützen zu lassen, um sie national und international besser zu vermarkten. Sehr förderlich für die neue Zuwendung zur regionalen Kost ist freilich noch ein anderer Grund, nämlich die anhaltende Landflucht, die bei den neuen Städtern eine nostalgische Rückwendung zur Region, einen ‚symbolischen Regionalismus‘ erzeugt, der wesentlich durch den Magen geht. Analoges gilt auch für die vielen ethnischen und religiösen Minderheiten Südosteuropas.

Die Gesellschaften des östlichen Europa haben nach Jahrzehnten des Realsozialismus seit der Wende dramatische Veränderungen erlebt. Die meisten Länder sind heute Teil der Europäischen Union und damit auch dem europäischen Wettbewerb und den zahlreichen Normen und Vorschriften der EU unterworfen. Es sind Anforderungen, die ganz besonders auch den Bereich der Nahrung betreffen, beispielsweise die sehr hohen Anforderungen an die Hygiene.<sup>24</sup>

Fragen wir uns abschließend, welchen Weg die Gesellschaften des östlichen Europa in ihrem Nahrungsverhalten gehen, wie viel Divergenz und Konvergenz es gibt, so zeigen sich recht widersprüchliche Tendenzen. In vielerlei Beziehung haben die Gesellschaften im Bereich der Nahrung und des Nahrungsverhaltens den Anschluss an die EU erreicht. Sie haben beachtliche Innovationsprozesse durchgemacht, haben große Teile der europäischen oder globalen Nahrungsmittel und Speisen wie z. B. Fast Food, ja sogar die Thematisierung des Essens in den Medien übernommen: Fernsehköche zum Beispiel sind in Südosteuropa heute ebenso populär und ubiquitär wie in westlichen Ländern. Als Folge dieser zahllosen Innovationen haben sie zunehmend mit den gleichen Problemen zu kämpfen wie im Westen, so dass Diäten und Gesundheitsnahrung (wie zum Beispiel die Nahrungsergänzungen von ‚Herbalife‘)<sup>25</sup> ebenso wie schonend kochende Kochtöpfe Mode geworden sind. Auf der anderen Seite ist aber – teils als bewusste Gegenreaktion, teils als unhinterfragte Beharrung – ein anhaltend starker Küchenkonservatismus zu beobachten. Nahrung und Identität sind auch in diesem Teil Europas auf das Engste miteinander verbunden, ja in der sich stürmisch verändernden Welt wird das Beharren beim Eigenen, zum Beispiel bei der ‚balkanischen Küche‘ oder der

---

23 Nikolay Vukov, Miglena Ivanova: Food Labels, Meal Specialties, and Regional Identities. The Case of Bulgaria. In: *Ethnologia Balkanica* 12 (2008), S. 37–58.

24 Vgl. Eva Barlösius: Bedroht das europäische Lebensmittelrecht die Vielfalt der Esskulturen? In: Hans J. Teuteberg u. a. (Hg.): *Essen und kulturelle Identität*. Berlin (1997), S. 113–128.

25 Vgl. Ivanka Petrova: Arbeiten für ein internationales Unternehmen. Die Anpassung bulgarischer Mitarbeiter an neue Arbeitsanforderungen. In: Klaus Roth (Hg.): *Arbeit im Sozialismus – Arbeit im Postsozialismus*. Berlin 2004), S. 421–433.

regionalen Kost<sup>26</sup> zum Lackmустest der Zugehörigkeit und der Abgrenzung – auch und gerade bei den zahllosen südosteuropäischen Migranten in Westeuropa und Nordamerika. Das kulinarisch Fremde wird dabei weitgehend an das Eigene adaptiert, etwa bei McDonald's.<sup>27</sup>

Den Wandel der Nahrung und des Nahrungsverhaltens im östlichen und südöstlichen Europa vor dem Hintergrund der gesamteuropäischen Entwicklung zu untersuchen ist das Ziel des vorliegenden Bandes. Meine eigenen Beobachtungen wie auch die Beiträge dieses Bandes ergeben ein widersprüchliches Bild, in dem sich Wandel und Beharrung die Waage zu halten scheinen. Auf jeden Fall sind die Gesellschaften des östlichen und südöstlichen Europa auch im Bereich der Nahrung heute der vollen Dynamik von Globalisierung und Lokalisierung ausgesetzt. Die kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung wird auf diese Prozesse stärker als bisher reagieren müssen.

## Ergänzende Literatur

- Benovska-Säbkova, Milena 1997: Tradition as a Means of Survival Under the Conditions of Economic Crisis in Bulgaria. In: *Ethnologia Balkanica* 1:113–123.
- Burkhardt, Dagmar (Hg.) 1991: Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanvölker. Wiesbaden.
- Kisbán, Eszter 1997: Dishes as Samples and Symbols: National and Ethnic Markers in Hungary. In: Hans Jürgen Teuteberg et al. (ed.): *Essen und kulturelle Identität*. Berlin, 204–211.
- Krăsteva-Blagoeva, Evgenija 2000: The Bulgarians and McDonald's. *Anthropological Aspects*. In: *Ethnologia Balkanica* 5: 207–217.
- Lindner, Rolf 1999: Globales Logo, lokaler Sinn. In: Christian Giordano u. a. (Hg.), *Europäische Ethnologie – Ethnologie Europas*. Fribourg, 173–181.
- Maurer, Artur 1991: Esskultur in Rumänien. In: Dagmar Burkhardt (Hg.), *Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanvölker*. Wiesbaden, 65–75.
- Prošić-Dvornić, Mirjana 1992: 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, 77–93.
- Roth, Klaus 2001: Türkentrunk, Gulyás, Joghurt, Döner: Stereotypen in der europäischen Esskultur. In: Valeria Heuberger, Gottfried Stangler (Hg.), *Vom Schwarzwald bis zum Schwarzen Meer. Die Donau als Mittlerin europäischer Esskultur*. Frankfurt/M. 2001, 43–55.
- Roth, Klaus 2004: Streit ums Essen? Nahrungsverhalten in bikulturellen Ehen und Familien. In: Ene Köresaar, Art Leete (Hg.), *Everyday Life and Cultural Patterns*. Tartu, 171–191.
- Simić, Andrei 1983: Urbanization and Modernization in Yugoslavia: Adaptive and Maladaptive Aspects of Traditional Culture. In: Michael Kenny (Hg.), *Urban Life in Mediterranean Europe: Anthropological Perspectives*. Urbana, Chicago, 203–224.

26 Vukov, Ivanova (Anm. 23).

27 Siehe Rolf Lindner: Globales Logo, lokaler Sinn. In: Christian Giordano u. a. (Hg.): *Europäische Ethnologie – Ethnologie Europas*. Fribourg 1999, S. 173–181 u. Evgenija Krăsteva-Blagoeva: *The Bulgarians and McDonald's. Anthropological Aspects*. In: *Ethnologia Balkanica* 5 (2000), S. 207–217.