

Kulinarisches Wissen auf Reisen

Abstract: Culinary Knowledge Production on the Move. This essay investigates the interplay of the senses as brought to the fore in travelogues, while describing local food that travellers consumed in ‘contact zones.’ I argue that the travellers’ bodies served as a filter in the knowledge production. Such culinary knowledge, produced during travels to the Tsardom of Russia in the late seventeenth and early eighteenth centuries, as well as Habsburg Galicia in the nineteenth century, was an important marker in the construction of spaces. Even though both examples show clear signs of stereotypes connected to Central European imaginations of Eastern Europe, the focus on knowledge production helps uncover the effects of different underlying epistemologies.

Key Words: food, Galicia, Habsburg Empire, history of knowledge, travel reports, Tsardom of Russia

Nicht erst seit der Erfindung des modernen Fast Foods ist die Nahrungsaufnahme unterwegs ein bedeutendes Merkmal der Mobilität; auch Reisende vergangener Jahrhunderte hatten sich um ihre Versorgung zu bemühen und sahen sich durch die mitunter lange Dauer von Wegstrecken bisweilen auch längerfristig unter dem Einfluss ‚fremder‘ Kost. Doch wie wirkten sich Speisen auf die Reise und insbesondere die Wahrnehmung der bereisten Räume aus, und welche Rolle nimmt das Zusammenspiel der Sinne dabei ein? Diesen Fragen spüre ich anhand deutschsprachiger Reiseliteratur mit Bezug zum östlichen Europa nach.

Die geschichtswissenschaftliche Auseinandersetzung mit Nahrung hat sich in den vergangenen Dezennien ausgeweitet und differenziert. Auf konsum- und alltagsgeschichtliche Fragen der Ernährung folgten Untersuchungen zum Nexus von

DOI: <https://doi.org/10.25365/oezg-2022-33-1-10>



Accepted for publication after internal peer review

Martin Rohde, Historický ústav, Akademie věd ČR, v. v. i. (Historisches Institut, Akademie der Wissenschaften der Tschechischen Republik), Prosecká 809/76, 190 00 Praha 9, Česká republika; rohde@hiu.cas.cz

Nahrung und Identitäten.¹ Dies führte zu Studien von Nationalküchen, etwa der russischen Küche.² Kulturhistorische Ansätze begannen, Speisen als „kulturelle Codes“ zu lesen,³ die interdisziplinären *Food Studies* arbeiten vor der Prämisse „Food Is Culture“.⁴ Im Kontext des vorliegenden Bandes scheint es sinnvoll, typisierende Impulse von Reiseberichten mit individuellen Sinneseindrücken zu kontrastieren. Insbesondere zu Russland, aber auch zum habsburgischen Galizien liegen bereits Forschungen zu prominenten Reisenden vor,⁵ die allerdings bisher kaum unter diesem Gesichtspunkt betrachtet wurden. Gabriele Scheidegger baute in ihrer Arbeit *Perverse Abendland – barbarisches Russland* auf Norbert Elias' Konzept vom Prozess der Zivilisation und der Diagnose entsprechender Abweichungen von den Erwartungshaltungen abendländischer Kultur auf.⁶ In ihrer Auseinandersetzung mit russisch-westeuropäischen Kulturkontakten befasste sie sich auch mit olfaktorischen Impressionen, von denen einige westliche Reisende nach ihrem Russlandaufenthalt berichteten; das Zusammenwirken der Sinne wurde dabei jedoch weniger untersucht. In Scheideggers soziologisch inspiriertem Ansatz, der auf die Herausarbeitung kollektiver Wahrnehmungsmuster abzielte, rückte die Individualität sinnlicher Reflexion bisweilen in den Hintergrund.

Schon die frühe mentalitätsgeschichtliche Auseinandersetzung mit Reiseberichten ging davon aus, dass die Autorinnen und Autoren „unfreiwillige“ Einblicke in ihre eigene Konstitution und Gesinnung ermöglichten.⁷ So versteht Gerald Glaubitz

-
- 1 Hans-Jürgen Teuteberg (Hg.), *Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters*, Münster 1987; ders. (Hg.), *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlin 1997.
 - 2 Norbert Franz (Hg.), *Russische Küche und kulturelle Identität*, Potsdam 2013.
 - 3 Moritz Csáky/Georg-Christian Lack (Hg.), *Kulinarik und Kultur. Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa*, Göttingen 2014.
 - 4 Massimo Montanari, *Food Is Culture*, New York 2006.
 - 5 Mechthild Keller (Hg.), *Russen und Rußland aus deutscher Sicht, Bd. 2: 18. Jahrhundert: Aufklärung*, München 1987; Ekkehard Klug, *Das „asiatische“ Russland. Über die Entstehung eines europäischen Vorurteils*, in: *Historische Zeitschrift* 245/2 (1987), 265–289; Hans Lemberg, *Zur Entstehung des Osteuropabegriffs im 19. Jahrhundert. Vom „Norden“ zum „Osten“ Europas*, in: *Jahrbücher für Geschichte Osteuropas* 33/1 (1985), 48–91; Marshall Poe, *A People Born to Slavery. Russia in Early Modern European Ethnography, 1476–1748*, Ithaca 2000; Larry Wolff, *Inventing Eastern Europe. The Map of Civilization on the Mind of the Enlightenment*, Stanford 1994; Anna de Berg, *Nach Galizien. Entwicklung der Reiseliteratur am Beispiel der deutschsprachigen Reiseberichte vom 18. bis zum 21. Jahrhundert*, New York 2010.
 - 6 Gabriele Scheidegger, *Perverse Abendland – barbarisches Rußland. Begegnungen des 16. und 17. Jahrhunderts im Schatten kultureller Missverständnisse*, Zürich 1993. Zur Differenzwahrnehmung vgl. Ekkehard Witthoff, *Grenzen der Kultur. Differenzwahrnehmung in Randbereichen (Irland, Lappland, Rußland) und europäische Identität in der Frühen Neuzeit*, Frankfurt am Main 1997.
 - 7 Michael Habsmeier, *Reisebeschreibungen als mentalitätsgeschichtliche Quellen. Überlegungen zu einer historisch-anthropologischen Untersuchung frühneuzeitlicher deutscher Reisebeschreibungen*, in: Antoni Mączak/Hans-Jürgen Teuteberg (Hg.), *Reiseberichte als Quellen europäischer Kulturgeschichte. Aufgaben und Möglichkeiten der historischen Reiseforschung*, Wolfenbüttel 1982, 1–31, 2.

das Reisen als „unmittelbare ‚sinnliche‘ Begegnung des Reisenden“ mit der „Alltagswelt fremder Länder“, die er als „Fremderfahrung“ bezeichnet.⁸ Welche neuen Blickwinkel können die *Sensory Studies* hierbei eröffnen? Körper sind nicht nur den Wissenskulturen unterworfen, in denen sie situiert sind, sondern selbst Teil von Prozessen der Wissensproduktion⁹ und „als Speicher von Erfahrung“ zu deuten.¹⁰ Joy Parr hat die doppelte Funktion des Körpers als *Instrument* und als *Archiv* betont, die basierend auf gespeichertem Wissen situative Sinneseindrücke reflektieren: „Our senses are the conduits through which knowledge of technology and the environment flow and, through retuning habit and reflex, the ways we habituate to our changing habitat.“¹¹ Diese Perspektive auf situierte Körper deutet eine Verschränkung von *Spatial* und *Body Turn* an.¹² Sinne machen den Raum in der Praxis erfahrbar, ihre Einordnung erfolgt allerdings durch das Archiv des Körpers. Obgleich diese Aspekte partiell auch der Bourdieu’schen Habitusforschung inhärent sind,¹³ lässt sich mit Parrs Ansatz der Einfluss sinnlicher Eindrücke auf die Wissensproduktion historisieren und die Rolle des Körpers als Filter hinterfragen. Kulinarisches Wissen bietet sich dafür im besonderen Maße an: Obwohl Geschmack ein soziokulturell produziertes Phänomen ist,¹⁴ entsteht er nicht sinnlich isoliert. Nachgewiesenermaßen funktioniert die Geschmacksrezeption teilweise durch den Geruchssinn. Auch der Einfluss verschiedener Texturen, visueller Stimuli oder klanglicher Hintergründe können das Verzehrerlebnis modifizieren. Gleichsam ist der Konsum auf Reisen nicht allein ein Mittel des Lernens oder Genießens, sondern auch eine körperliche Notwendigkeit, der sich die Reisenden selbst dann nicht langfristig entziehen konnten, wenn sie es aufgrund des kulinarischen Angebots gewünscht hätten.

Schlaglichtartig nähere ich mich diesen Problemkomplexen anhand ausgewählter Reiseberichte vom 17. bis ins 19. Jahrhundert. In einem ersten Fallbeispiel

8 Gerald Glaubitz, Stereotypenproblematik und Reisedidaktik. Methodische Überlegungen und historische Beispiele, in: Hans H. Hahn (Hg.), *Historische Stereotypenforschung. Methodische Überlegungen und empirische Befunde*, Oldenburg 1995, 75–103, 75.

9 Philipp Sarasin, *Reizbare Maschinen. Eine Geschichte des Körpers 1765–1914*, Frankfurt am Main 2001, 118–124; Steven Shapin, *Never Pure. Historical Studies of Science as if It Was Produced by People with Bodies, Situated in Time, Space, Culture, and Society, and Struggling for Credibility and Authority*, Baltimore 2010.

10 Anke Abraham, *Der Körper als Speicher von Erfahrung. Anmerkungen zu übersehenen Tiefendimensionen von Leiblichkeit und Identität*, in: Robert Gugutzer (Hg.), *body turn. Perspektiven der Soziologie des Körpers und des Sports*, Bielefeld 2006, 119–139.

11 Joy Parr, *Sensing Changes. Technologies, Environments, and the Everyday, 1953–2003*, Vancouver 2010, 1.

12 Vgl. Jörg Döring/Tristan Thielmann (Hg.), *Spatial Turn. Das Raumparadigma in den Kultur- und Sozialwissenschaften*, 2. Aufl., Bielefeld 2009.

13 Pierre Bourdieu, *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*, Frankfurt am Main 1983.

14 Montanari, *Food Is Culture*, 2006, 61–66.

arbeite ich kulinarische Wissensproduktion als synästhetische Differenz Erfahrung am Beispiel frühneuzeitlicher Russland-Berichte heraus. Diese Beobachtungen kontrastiere ich mit Karl Emil Franzos' Berichten über galizische Bahnhofrestaurationen – Orte des Konsums, die als sinnlicher dritter Raum figurieren.¹⁵ Diese Reiseberichte können als kulturelle Kontaktzonen gelesen werden, in denen Autorinnen und Autoren Eindrücke von Kulturkontakten auch bezüglich sinnlicher Erfahrungen reflektieren.¹⁶ Dabei wird es nicht das Ziel sein, aus individuellen Quellen eine „Geography of Taste“ abzuleiten oder eine *mental map* zu konstruieren,¹⁷ die kollektive Ergebnisse für Ost(mittel)europa beansprucht. Vielmehr möchte ich den Fokus auf eine Pluralität sinnlicher Eindrücke nutzen, um die Produktion von Stereotypen mit Momenten individueller Sinneswahrnehmungen zu konfrontieren.

Hinsichtlich des Wissens differenziere ich an dieser Stelle nicht zwischen wissenschaftlichen und nicht-wissenschaftlichen Wissensbeständen,¹⁸ zumal diese Kategorien aufgrund ihrer Fluidität, Orts- und Zeitgebundenheit für eine diachrone Betrachtung ungeeignet erscheinen. Dagegen bietet sich der sektorale Vergleich verschiedener Berichte in diachroner Perspektive an, um die jeweilige Sicht auf kulinarisches Wissen im Spiegel der Sinne zu thematisieren.

1. Kulinarisches Wissen und Differenzproduktion in frühneuzeitlichen Russland-Berichten

Neben Informationen über Siedlungsgebiete, Wohnverhältnisse, den ‚Volkscharakter‘, Arten der Erwerbstätigkeit und Besonderheiten der Sprache gehörten regional übliche Speisen zu den wichtigsten Bezugspunkten frühneuzeitlicher Reiseberichte, Ethnografien und anderer Volksbeschreibungen. Daraus lässt sich der Stellenwert ableiten, den die übliche Nahrung für die Imagologie osteuropäischer Völker im deutschsprachigen Raum hatte. Noch bis ins 19. Jahrhundert befand sich der Raum, der heute als ‚Osteuropa‘ verstanden wird, auf den mentalen Landkarten deutschsprachiger Intellektueller zumeist im Norden.¹⁹ Die damit einhergehen-

15 Homi Bhaba, *Die Verortung der Kultur*, Tübingen 2000, 55–58.

16 Daniela Hacke, *Contact Zones*. Überlegungen zum sinneshistorischen Potential frühneuzeitlicher Reiseberichte, in: Arndt Brendecke (Hg.), *Praktiken der Frühen Neuzeit. Akteure – Handlungen – Artefakte*, Köln/Weimar/Wien 2015, 421–434.

17 Montanari, *Food Is Culture*, 2006, 75; Frithjof Benjamin Schenk, *Mental Maps*. Die Konstruktion von geographischen Räumen in Europa seit der Aufklärung. Literaturbericht, in: *Geschichte und Gesellschaft* 28/3 (2002), 493–514.

18 Vgl. die Wissensbegriffe bei Philipp Sarasin, *Was ist Wissensgeschichte?*, in: *Internationales Archiv für Sozialgeschichte der Deutschen Literatur* 36/1 (2011), 159–172.

19 Lemberg, *Zur Entstehung des Osteuropabegriffs*, 1985.

den Vorstellungen waren relevante Filter für Reisende, vor deren Hintergrund sie ihre Völkerbeschreibungen einschließlich der Thematisierung von Speisen und Getränken arrangierten.²⁰ Die Anwendung der Klimazonenlehre verband sich dabei auch mit Herausforderungen hinsichtlich der Nahrung. Die Beschreibung physischer Leidensfähigkeit, ausgedrückt in einem prorassistischen Süd-Nord-Gefälle, schrieb der Konsumption einen zentralen Stellenwert zu und suchte, sie mit anderen Merkmalen in ein typisiertes Muster zu bringen. Die Betonung von „Noth, Hunger und Durst“,²¹ die der *Große Zedler* ins „Naturell“ der „mitternächtigen Völker“ einschrieb, ist ein auffälliger Kontrast zur sonst häufig monierten „Völlerei“ der ‚Butterwoche‘ im Zarenreich (*maslenica*, ein Fest vor Beginn der orthodoxen Fastenzeit) und der in zahlreichen Reiseberichten abschätzig betrachteten Trunksucht.²²

Abseits des Entbehrungsdiskurses suggerierte die zeitgenössische Russland-Wahrnehmung eine enorme kulinarische Leidensfähigkeit der Landesbewohnerinnen und -bewohner. Während das Servieren ‚guten Essens‘ häufig mit dem Empfinden olfaktorischer Genüsse gekoppelt wird, vermitteln Gerüche, die der Wahrnehmende als abstoßend einstuft, wenig schmackhafte oder gar gesundheitsgefährdende Speisen. Der Jurist Georg Adam Schleusing antwortete etwa auf die Frage, ob die russisch-orthodoxen Konsumgewohnheiten in der Fastenzeit mit den katholischen vergleichbar wären, mit der Betonung einiger Gemeinsamkeiten zu „Pohlen/Italiäner[n]“, allerdings würden in Russland häufig „ganz schlecht Sachen in garstigen stinckenden Leinöel gebacken/ daß ich nicht einmahl den Geruch/ geschweige denn den Geschmack darvon vertragen können“.²³ Der Geruch führte womöglich zur Kostverweigerung des Berichterstattenden. Hinsichtlich der Haltung gegenüber den Menschen, die die Speisen konsumierten, war der holsteinische Diplomat Adam Olearius (1603–1671) expliziter:

„Sie [die Russen, Anm. d. Verf.] seynd auch zu keinen zarten Speisen und Leckerbissen gewohnt/ ihre tägliche Kost ist Grütze/ Rüben/ Kohl/ Ajurcken frische und eingesaltzene/ jedoch in Mußcow meist gesaltzene grobe Fische/ welche bißweilen wegen erspartes Saltzes sehr stincken/ sie aber gerne essen.

20 Ausführlich zur historischen Stereotypenforschung vgl. Hahn, Stereotypenforschung, 1995; Franz K. Stanzel, Europäer. Ein imagologischer Essay, Heidelberg 1998; ders. (Hg.), Europäischer Völkerspiegel. Imagologisch-ethnographische Studien zu den Völkertafeln des frühen 18. Jahrhunderts, Heidelberg 1999.

21 Vgl. Naturell der Völcker, in: Johann Heinrich Zedler, Grosses vollständiges Universal-Lexicon Aller Wissenschaften und Künste [...], Bd. 23, Leipzig/Halle 1740, Sp. 1246–1251, 1246f., <https://www.zedler-lexikon.de/index.html?c=blaettern&seitenzahl=0640&bandnummer=23&view=100&l=de> (22.3.2022).

22 Vgl. Johann Georg Korb, Tagebuch der Reise nach Russland, hg. von Gerhard Korb, Graz 1968.

23 Georg Adam Schleusing, Anatomia Russiae deformatae, Oder historische Beschreibung, Des Moscowiter oder Reußlandes [...], o.O. 1688, 110, <https://digital.slub-dresden.de/werkansicht/dlf/775/2> (22.3.2022).

Daher kann man ihren Fischmarckt ehe riechen/ als sehen und betreten. Sie haben wegen herzlicher Vieheweide auch gut Schaff- Rind- und Schweine Fleisch/ weil sie aber nach ihr Religion fast eben so viel fast- als andere Tage/ an welche sie Fleisch Essen/ haben/ seynd sie der groben und schlechten Kost gewohnt/ und thun desto weniger Unkosten. Sie wissen von Fischen/ Gebacktem/ und zu Gemüsen viel Essen auff allerhand art zuzurichten/ daß man des Fleisches darbey vergessen kan.²⁴

Obleich Olearius nicht müde wurde, die ‚Grobheit‘ des Essens zu betonen, und der Geruch mancher Fischprodukte offenbar seine Nase beleidigte, hob er die Vielfalt der Zubereitungsarten und die Alternativangebote zum Fleisch positiv hervor. Im Gegensatz zu anderen Reisenden aß Olearius auf seiner Reise offensichtlich auch Speisen, die er genossen hatte – wobei zu bedenken ist, dass er sie am Zarenhof konsumierte:

„Unter andern haben sie auch eine art Gebackens/ als Pasteten/ oder vielmehr Pfankuchen/ so Pyrogen genandt werden/ seynd in grösse einer Butterwecke/ jedoch etwas länglicher/ welche sie mit klein gehacktem Fische oder Fleisch und Zipollen [Zwiebeln] füllen/ in Butter oder zu fasten Zeit in Oel braten/ haben einen nicht unangenehmen Geschmack/ mit solcher Speise will ein jeglicher seinen Gast/ wenn er ihm gütlich zu thun vermeinet/ bewirthen.“²⁵

Damit kontrastierte Olearius sein stereotypisiertes Narrativ über die russische Bevölkerung deutlich mit einem seltenen positiven Element, betonte er doch sonst die Sittenlosigkeit, Trunksucht und Unzivilisiertheit seiner Gastgeberinnen und Gastgeber. Er stand auch im Kontrast zu Schleusing, zumal er die Speisen während der Fastenzeit nicht beanstandete. Weiterhin betonte er gezielt Ähnlichkeiten²⁶ zu Speisen, deren Bekanntheit er bei seinen Leserinnen und Lesern voraussetzte, um Kultur zu vermitteln beziehungsweise zu übersetzen. In diesem Sinne ist auch Schleusings Vergleich mit polnischen und italienischen Traditionen zu verstehen.

In seiner Passage zum Essen setzte Olearius zunächst den positiven Eindruck fort, etwa wenn er detailliert die Zubereitung von Kaviar und den Export nach Italien schilderte, wo das Produkt bereits als Delikatesse galt. Er kehrte allerdings mit seinem Bericht über kleine Vorspeisen – *zakuski* – rasch zu seinem ursprünglichen,

24 Adam Olearius, Vermehrte Neue Beschreibung Der Muscowitischen und Persisschen Reyse [...], Schließwig 1656, 204, <https://archive.org/details/OleariusVermehrte1656TImages> (22.3.2022).

25 Ebd.

26 Anil Bhatti/Dorothee Kimmich (Hg.), Ähnlichkeit. Ein kulturtheoretisches Paradigma, Konstanz 2015.

abschätzigen Narrativ zurück,²⁷ denn diese Häppchen würden nur der Ausnüchterung „nach dem Rausche“ dienen, „[w]orauff dann auffs newe wieder ein Trunck schmecket“.²⁸ Olearius' Fremdbeobachtungen zielten meist weniger auf die eigene Verkostung als die distanzierte Beobachtung ab. In einigen Fällen, wie dem oben genannten Fischmarkt, waren es eher olfaktorische als geschmackliche Eindrücke, die seine Beschreibung des Essens prägten. Die nach dem Essen gewonnenen Geruchseindrücke – die wegen der angeblichen mangelnden körperlichen Affektkontrolle der Russinnen und Russen auftraten – erklärte er wie folgt: Sie würden erheblich mehr „Knoblauch und Zipollen geniessen“ als sein gewohnter Umgang, deshalb fiel ihm „ihre gegenwart gar beschwerlich“.²⁹

Hier bediente sich Olearius eindeutig eines sinnlich ausgedrückten Zivilisationsdiskurses. Obwohl Scheidegger die Omnipräsenz beleidigter Nasen in Russland-Berichten des 16. und 17. Jahrhunderts herausgearbeitet hat, die unter anderem aufgrund von Zwiebeln, Rüben, Kohl und fermentiertem Fisch gerümpft wurden,³⁰ lohnt es sich, das Zusammenwirken sinnlicher Eindrücke zu betrachten, um das häufige Fehlen von Geschmacksbeschreibungen in den zitierten Berichten zu erklären. Die Beispiele verdeutlichen, dass der Geschmacks- und der Geruchssinn bei diesen Fremderfahrungen eng korrespondierten. Bestimmte sinnliche Eindrücke können zum „Nicht-Essen“ – zur Vermeidung oder Verweigerung – führen³¹ und damit bisweilen zur Abgrenzung von jenen Gruppen, die als verantwortlich für diese sinnlichen Eindrücke gelten. Doch auch visuelle Stimuli waren ein häufiger Grund, das Erproben von Speisen zu vermeiden, wie ein Bericht des Diplomaten Friedrich Christian Weber (gest. 1739) aus Hannover verdeutlicht, der sich während der Sommermonate im neu erbauten St. Petersburg aufhielt:

„Bei dieser grossen Hitze ist man wegen des Geträncks übel dran, weil das Bier, welches in denen Czarischen Brauhäusern zum Verkauf gebrauet wird, wegen seiner Stärke keinen Durst löschet, und ein Ausländer sich nicht entschliessen kan, das Bier aus den gemeinen Schencken holen zu lassen; woselbst man nur einmahl dem Verkauf zusehen darff, um den Appetit zum Rußischen Bier zu verlieren. Das Bier stehet in einem grossen Kübel, aus welchem die herzu dringenden Leute ihr Bier mit einem hölzernen Gefässe schöpfen, [...] ihre portion über den Kübel austrincken, und was vorbei kömmt durch den Bart [...] hinein fallen lassen; hat nun der Käuffer kein

27 Zu Trinkritualen in russischen Kontexten vgl. Anne Hultsch, *Rituale des Trinkens in der Literatur*, in: Franz, *Russische Küche*, 2013, 433–450, bes. 439–445 zu den *Zakuski*.

28 Olearius, *Beschreibung*, 1656, 204.

29 Ebd., 192.

30 Scheidegger, *Abendland*, 1993, 47–51.

31 Vgl. Norman Aselmeyer/Veronika Settele (Hg.), *Geschichte des Nicht-Essens. Verzichtung, Vermeidung und Verweigerung in der Moderne*, Berlin/Boston 2018.

Geld bei sich, so läst er entweder seinen alten Pelz, ein Hemde, Strümpffe, oder aber was er sonst entbehren kan, zum Pfande, so lange bis er des Abends sein Tagelohn bekommt und das Bier bezahlen kan, stehen, und hänget es auf den Kübel, der öftters rund herum mit solchen schmutzigen Hypothequen bekleidet ist, und kehret sich niemand dran, ob gleich eins oder das andere durch das Gedränge der Leute hinein fällt, und eine Zeitlang herum schwimmt.“³²

Betrachtet man Webers ausführliche Beschreibung nicht im Sinne der Stereotypenforschung, sondern nimmt seine einleitenden Zeilen ernst, ließe sich die Frage verfolgen, ob das Auffinden von Getränken, die seinen Gewohnheiten entsprachen, ein ehrlich gemeintes Problem war. Neben den physischen Herausforderungen des höheren Alkoholgehalts des einen angebotenen Gerstensafts schreckten ihn auch die optisch wahrgenommenen Konsum- und Lagerungsumstände des anderen Biers ab. Derartige Herausforderungen mögen vorherige Reisende ebenso geteilt haben; in der Verschriftlichung geriet das praktische Problem dagegen zur stereotypisierenden Verallgemeinerung des Kulturkontakts. Olearius gab einen seltenen Einblick in eine Speise, die er wirklich verkostet hat, während bei Weber die Frage offenbleibt, ob er das Beschriebene getrunken oder ob er eine (passendere) Alternative gefunden hat.

2. Das sinnliche „Halb-Asien“ in der Bahnhofsrestauration?

Vergleichsweise ausführliche Kommentare über spezifische Orte zur Nahrungsaufnahme finden sich bei Karl Emil Franzos' (1848–1904) Beschreibungen von galizischen Bahnhofsrestaurationen, die der in der Habsburgermonarchie mobile Reiseführer offensichtlich häufiger besuchte. Der Sohn eines deutsch gebildeten jüdischen Arztes wuchs im galizischen Czortków/Čortkiv auf, besuchte dann das Gymnasium in Czernowitz und studierte anschließend in Wien und Graz. Seine eher literarisch zu verstehenden Reisegeschichten *Aus Halb-Asien*, die ursprünglich in der *Neuen Freien Presse* publiziert wurden, sind der Galizienforschung bekannt, doch auch zeitgenössisch avancierte sein Buchtitel rasch zu einem Etikett dieses vermeintlich ‚halbzivilisierten‘ Binnenraums. Die sinnliche Dimension seines Konzepts wird in der Begriffsschöpfung „Cracovia la stinatoria“ für das westgalizische Krakau deutlich.³³ In seiner literarischen Reise von Wien nach Czernowitz beschrieb der Schriftsteller Grenzüberschreitungen zwischen einem ‚zivilisierten‘ Europa und

32 Friedrich Christian Weber, *Das veränderte Rußland [...]*, Hildesheim/Franckfurth/Leipzig 1738 [1992], Bd. 1, 221.

33 Karl Emil Franzos, *Aus Halb-Asien. Culturbilder aus Galizien, der Bukowina, Südrußland und Rumänien*, Bd. 1, Leipzig 1876, 105.

jenem Raum, den er als „Halb-Asien“ bezeichnete, weil es diesem an europäischer Kultur mangeln würde. Die galizische Westgrenze galt ihm als Eintrittspforte in diesen Raum, den er allerdings in der Bukowina wieder verließ.

Als dritter Raum sinnlicher Herausforderungen scheinen insbesondere die Bahnhofsrestaurationen in Lemberg und Krakau auf. Im Anschluss an sein Krakaubild mutmaßte Franzos, dass es „[a]n heißen Sommertagen [...] aus der Stadt bis in den Bahnhof hinein [dufte, Anm. d. Verf.], in den übrigen Jahreszeiten bestreitet der Bahnhof seinen Odeur aus Eigenem“. Laut Franzos sehe es in der Krakauer Restauration „wesentlich anders aus, als in Europa“. Als Beleg hierfür galt ihm neben der Kleidung der Kellner der Zustand der Tischdecken:

„Für reisende Geographen werden die Tischtücher von Interesse sein; sie finden darauf alle erdenklichen Grenzen in verschiedenen Saucen ausgeführt. Wen etwa der Abgang des Zuges an eingehenden Studien hindert, der mag sich trösten: er wird nach drei Monaten, wenn er wieder hier sitzt, dasselbe Tischtuch mit denselben Saucen wiederfinden!“³⁴

Flankiert wurden die visuellen Impressionen von der Sprache der Kellner, die eine Mischung aus Polnisch und Deutsch verwendeten. Nahrungsmittel spielten keine Rolle für Franzos' Schilderung dieses eigentlich zur Speisenaufnahme designierten Ortes; vielmehr schien er auf geschmackliche wie auch haptische Reize abzielen. Konsequenterweise lautete sein Zwischenfazit zur Fahrt mit der Karl-Ludwigsbahn: „Wer auf dieser Bahn [...] bei Tage reist, wird vor Langeweile sterben, wenn er nicht vor Hunger stirbt.“³⁵ „Nicht-Essen“ und Entbehrung sind also zentrale Merkmale von Franzos' idealtypischer Reise durch „Halb-Asien“. In seinen Impressionen von der Lemberger Restauration bestätigte er Eindrücke aus Krakau auch für diesen in seinen Augen „verwahrlosten Raum“. Der Schriftsteller wollte nach seiner nächtlichen Fahrt einen Kaffee trinken: „Und diese Tassen, aus denen man den Kaffee trinken muß! Man kämpft wahrhaftig, bis endlich das Bedürfnis siegt, etwas Warmes in den Leib zu bekommen.“³⁶ Die wesentliche Verantwortung für einen großen Teil seiner Beanstandungen sah Franzos in der polnischen Dominanz in Galizien, die seit den späten 1860er-Jahren politisch institutionalisiert war. Sie habe die deutsche Kultur im Kronland, die österreichischen Institutionen zu verdanken gewesen sei, zurückgedrängt. Franzos richtete also einen auf Ethnizität und Sprache ausgerichteten Blick auf Galizien. Vor dem Lemberger Bahnhof feilgebotene Lebensmittel brachte er direkt mit den Gruppen in Verbindung, die sie idealtypisch verkaufen würden:

34 Ebd., 106.

35 Ebd., 108.

36 Ebd., 109.

„Jüdische Obstweiber preisen schreiend die saftigen Früchte der Ebene, kleine Judenmädchen betreiben einen schwunghaften Handel mit Wasser und kleine Judenknaben desgleichen mit Süßigkeiten. Sie sind sehr regsam. Aber glotzend und theilnahmslos stehen die russinischen Bauern und Kleinbürger hinter ihren Verkaufsständen, wo sie Früchte feilbieten oder Brot und Wurst.“³⁷

Diese Ethnisierung der geschilderten Praktiken – basierend auf nicht näher geschilderten Stimuli, womöglich aber der Sprache, in der jene Menschen sprachen oder schrien – entspricht einem Positivismus zentraleuropäischen Anstrichs, der eng an Überlegungen zu Hierarchien und Herrschaft gekoppelt war.³⁸ Franzos reflektierte seine Beobachtungen also anhand einer politischen Epistemologie.³⁹ Ob diese politische Epistemologie bereits als Filter im Prozess des Wahrnehmens oder aber erst des Schreibens relevant war, lässt sich aus der Quelle allerdings nicht ableiten.

Franzos' Reiseepisoden reihen sich nicht in die professioneller und damit nüchterner gehaltenen Ethnografien des 19. Jahrhunderts ein, auch wenn sie gelegentlich als solche wahrgenommen wurden; in seinen Polemiken stellte er zahlreiche Kontinuitäten zum eingangs diskutierten Ost- bzw. Nordeuropabild her und ethnisierte dabei seine negativen Sinneseindrücke, indem er sie mit der polnischen Dominanz in Galizien in Verbindung brachte. Seine negativen Emotionen gegenüber polnischer und positiven Emotionen gegenüber deutscher Kultur waren die Eckpfeiler, die seine sinnlichen Darstellungen zu leiten schienen; spätestens im Fall der Sprachperzeption ist der direkte Zusammenhang nicht zu übersehen.

3. Fazit

Sowohl die frühneuzeitlichen Russlandreisen als auch die von Franzos verfolgten Makrokonzepte der Raumordnung, die als Süd-Nord-Gegensatz oder als Abgrenzung von „Halb-Asien“ aufscheinen, folgten spezifischen politischen Epistemologien: dem Zivilisationsdiskurs des 17./18. Jahrhunderts und dem Positivismus mit seinen ethnisierenden Tendenzen in Ostmitteleuropa. In Anlehnung an Daniela

37 Ebd., 110f.

38 Johannes Feichtinger, Positivismus und Machtpolitik. Ein wissenschaftliches Programm und dessen Transfer nach Österreich/Zentraleuropa. Zu einem Beispiel von Wissenstransfer, in: Helga Mitterbauer/Katharina Scherke (Hg.), *Entgrenzte Räume. Kulturelle Transfers um 1900 und in der Gegenwart*, Wien 2005, 297–319; Johannes Feichtinger/Franz Fillafer/Jan Surman (Hg.), *The Worlds of Positivism. A Global Intellectual History, 1770–1930*, New York 2018.

39 Vgl. Friedrich Kain/Bernhard Kleeberg/Jan Surman, *The Past and Present of Political Epistemologies of (Eastern) Europe*, in: *Historyka. Studia Metodologiczne* 49 (2019), 7–13.

Hacke lässt sich die Frage aufgreifen,⁴⁰ wie sich diese Epistemologien und die Sinnesindrücke zueinander verhielten.

Ohne den Begriff „Osteuropa“ oder „Ostmitteleuropa“ zu bedienen, weisen die Russland- und Galizien-Berichte einige Parallelen auf. Sie haben den Nexus von Sozialisation und ‚Fremderfahrung‘ gemeinsam; im Fall von Franzos waren soziale Herkunft und sein Weg von der Provinz ins Zentrum prägender für seinen Bericht als die geografische Herkunft. Dennoch zeugen die Quellen von hochgradig individuellen Momenten, die die Autoren begeisterten oder verstörten. Anders gewendet: Auch wenn sich einige der thematisierten Akteure ein Bild des östlichen Europas teilten, waren die sinnlichen Erfahrungen, die diese Assoziationsketten auslösten, höchst individuell. Während die Präsenz stereotyper Denkmuster in den meisten Quellen zum Vorschein tritt, was sicherlich auch durch den Filter des Schreibprozesses einzuordnen und damit nicht zu verabsolutieren ist, verbargen die Autoren eigene körperliche Reaktionen auf die sinnlichen Erfahrungen nicht.

In unterschiedlichen Zeiten, Räumen und Textgattungen lassen sich Einflüsse sinnlicher Eindrücke auf die Körper der Reisenden und damit ihre Wissensproduktion ausmachen, die allerdings nur selten derart dicht dokumentiert sind, als dass eine quellennahe Auswertung holistische Perspektiven auf die Vielfalt sinnlicher Stimuli erlauben würde. Vielmehr lässt sich der Einfluss von Sinneseindrücken auf konkrete Reise- oder Forschungspraktiken nur dann nachvollziehen, wenn Autorinnen und Autoren entsprechende Spuren dazu hinterließen. Die Forschung wird sich künftig damit auseinandersetzen müssen, ob und wie sie die Ansätze der *Sensory Studies* integrieren kann, um die Wissensgeschichte zu bereichern, ohne dabei die Bodenhaftung der Quellen zu verlieren.

40 Hacke, *Contact Zones*, 2015, 433.