

Einleitung: Kulinarische „Heimat“ und „Fremde“

Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert

Wer heute in einer beliebigen europäischen Großstadt flaniert, wird auf viele ‚internationale‘ gastronomische Angebote stoßen, die in der Epoche der Globalisierung geradezu selbstverständlich geworden sind. Die kulinarische Vielfalt in der Gastronomie und in der heimischen Küche hat sich historisch entwickelt, namentlich in den westlichen Konsumgesellschaften der Nachkriegszeit mit ihrem neuen Wohlstand und veränderten Freizeitverhalten. Die sich verändernde Restaurantlandschaft seit den 1950er Jahren und die Aneignung von *ethnic food*, wie es im Englischen bezeichnet wird, hing dabei, wenig überraschend, eng mit Migrationsprozessen insbesondere der „Gastarbeiter“ und „Gastarbeiterinnen“ aus Südeuropa zusammen. Um die historischen Bezüge von Migration und Ernährung besser verstehen zu können, ist es jedoch hilfreich bis notwendig, einen längeren Untersuchungszeitraum zu wählen, wie es denn auch einige der hier versammelten Beiträge umsetzen. Schließlich setzten gerade im späten 19. Jahrhundert globale Massenwanderungen ein, die die Ernährungsmuster etwa in der „Neuen Welt“ prägen sollten. Der Band legt den Schwerpunkt auf den europäischen Raum im 19. und 20. Jahrhundert, in einigen Beiträgen werden jedoch auch Entwicklungen außerhalb Europas, etwa in Brasilien unter kolonialen Bedingungen untersucht. Die historischen Akteure kommen regelmäßig in den Blick, aber auch die Materialität von Essen und Nahrung, können doch nicht nur Menschen, sondern auch Speisen und Gerichte ‚wandern‘ und fern ihres Herkunftsortes in einem völlig anderen sozialen und kulturellen Kontext goutiert werden.

Das Wechselverhältnis von Ernährungs- und Migrationsgeschichte ist bislang vergleichsweise wenig untersucht worden.¹ Dabei eröffnet das Essverhalten ein wichtiges thematisches Feld, auf dem migrantische *Identität*, um dieses große Wort zu verwenden, und die in den letzten Jahren vieldiskutierte *Integration* von Migrantinnen und Migranten eingehend beforscht werden können. Ernährung heißt – heute wie in der Vergangenheit – weit mehr als die materielle Versorgung des menschlichen Körpers mit lebensnotwendigen Nährstoffen. Sie hatte und hat immer auch soziale und symbolische Dimensionen, die besonders in der Öffentlichkeit wie beispielsweise bei Festen greifbar werden. Trotz unterschiedlicher kulinarischer Vorlieben vermag gemeinsames Essen eine ‚Brücke‘ zu bauen, die auf andere Weise, beispielsweise mittels der häufig von Verständigungsschwierigkeiten geprägten Sprache, schwerer gefunden werden kann. Kulinarische Geschmacksvorlieben können aber auch – vermittelt des Habitus als Ensemble inkorporierter Wahrnehmungs-, Denk- und Handlungsmuster² – als Marker für gesellschaftliche Trennlinien dienen und dadurch feine und grobe Unterschiede zwischen nationalen oder ethnischen Gruppen befestigen.

Der Zusammenhang von Migration und Ernährung in der Geschichte berührt verschiedene Felder, die sich in der Praxis zwar überlagern, aber zu Untersuchungszwecken voneinander abgrenzen lassen. Das ist einerseits die Gruppe der Migranten und Migrantinnen, die in den jeweiligen Aufnahmegesellschaften mit einer mehr oder minder veränderten Versorgungslage und unvertrauten Ernährungsmustern konfrontiert wurde. Migranten und Migrantinnen brachten je eigene Ernährungsmuster und kulinarische Vorlieben (neben vielen anderen Prägungen) mit, die sich aufgrund eines Mangels an bestimmten Zutaten in der Aufnahmegesellschaft nicht immer umsetzen ließen. Wie auch der vorliegende Band an einigen Beispielen zeigt, erfolgte die kulinarische Prägung vor allem in Kindheit und Jugend. Nach einer Migrationsbewegung wurde die vor Ort herrschende Ernährungskultur mit derjenigen in der ‚alten Heimat‘ verglichen, was je nach historischer Situation positiv oder negativ ausfiel. Ernährung geriet solcherart – neben anderen Aspekten wie dem Gelderwerb – oftmals zu einem Gradmesser für den (Miss-)Erfolg der Migrationsentscheidung. Ernährungsgewohnheiten konnten aber auch, etwa in Verbindung mit ethnischer Konzentration an einem bestimmten Ort, Vertrautheit, vielleicht sogar „Heimatgefühle“ zumindest situativ wecken.³ Diese emotionale Seite der Ernährung speiste sich aus Erinnerungen, die mittels Gerüchen und Geschmäckern wachgerufen werden konnten. Die kulinarische „Heimat“ hatte somit im wahrsten Sinne des Wortes etwas Flüchtliges und war in der Fremde ebenso wie zu Hause, nur unter anderen Vorzeichen, eine soziale und kulturelle Konstruktion. Migranten und Migrantinnen traten auf dem Feld der Ernährung als Akteure auf und vermischten Altes, Vertrautes und Neues, Fremdes auf Pidgin-Art – wie auch in anderen Bereichen, etwa der Sprache. Bisweilen lässt sich ein spielerischer Charakter im Umgang mit Ernährungsmustern erkennen, etwa in der Perspektive über mehrere Generationen hinweg. Im Laufe der Generationen veränderten Migrantenfamilien ihr Essverhalten; bestimmte Speisen aus der „Heimat“ konnten jedoch als Erinnerungszeichen bewahrt und zu entsprechenden Anlässen aktualisiert werden. Die Wahl der Speisen reflektierte für Migranten und Migrantinnen wie für deren Nachfahren ihr Verhältnis zur Aufnahmegesellschaft.

Andererseits betraf die Beziehung von Migration und Ernährung nicht nur die Migranten und Migrantinnen selbst, sondern auch die übrige Gesellschaft. In den Kontaktzonen der Restaurants, Verkaufsläden und Imbisse begegneten sich migrierende und nichtmigrierende Akteure und bestätigten oder unterminierten dabei manches festgefügte Klischee. Die ‚Fremdheit‘ der migrantischen Speisen erschien in den Augen der europäischen Gäste vor allem in der Nachkriegszeit als reizvoll, während die „Mentalität“ der Ausländer, wie es nicht selten kaum verklausuliert hieß, nicht wenigen unangenehm aufstieß. In Bezug auf Ernährung konnte sich die Wahrnehmung von Migranten und Migrantinnen gewissermaßen verkehren, was vor allem am existenziellen Charakter von Essen lag. Ausländische Gastronominnen und Gastronomen bedienten sich bei ihren Kunden nicht selten ganz gezielt bestimmter Stereotype und verfügten über ein ‚Erfolgsrezept‘, indem sie die Speisen an die örtlichen Gewohnheiten geschmacklich anpassten und damit die kulinarische Kluft verringerten. Dabei können Migranten und Migrantinnen wieder als Akteure ausgemacht werden, die über Antennen für die Wünsche ihrer Gäste verfügten. Aber auch der größere Kontext muss berücksichtigt werden, denn mit dem Massentourismus der 1950er und 1960er Jahre veränderte sich der kulinarische Horizont der Reisenden, die zurück im Heimatland hin und wieder ein ‚ausländisch‘ anmutendes Gericht wie Pasta oder Pizza genießen wollten. Das Interieur ausländischer Lokale erhielt deshalb eine besondere Bedeutung, da es das

jeweilige Herkunftsland repräsentieren und den Restaurantbesuch zum exotischen Erlebnis machen sollte.

Die Interaktionen zwischen Migrantengruppen und Aufnahmegesellschaft waren nicht nur zeitlich, sondern auch räumlich unterschiedlich ausgeprägt. Städte und Großstädte waren oft Vorreiter der kulinarischen Internationalität, da sie – nicht nur diesbezüglich – als Ballungs- und Verdichtungsräume wirkten. So ist es denn kein Zufall, dass viele Beiträge dieses Bandes urbane Räume untersuchen und miteinander vergleichen. Ein solcher Vergleich zeigt häufig, dass nationale, regionale oder lokale Besonderheiten existierten, die auf das jeweilige (groß-)städtische Profil und die Eigenschaften migrantischer Netzwerke zurückgingen. Deutlich weniger bekannt ist die Verbreitung ausländischer Küchen im ländlichen Raum. Ohne diese Forschungslücke schließen zu können, berücksichtigen doch einige Beiträge dieses Thema und beleuchten die Besonderheiten von Migration und Ernährung auf dem Land.

Die Geschichtswissenschaft hat begonnen, das Erkenntnispotenzial des Verhältnisses von Migration und Ernährung auszuschöpfen – wenn auch nur ansatzweise. Substanzielle Beiträge hat die Welt- und Globalgeschichte geliefert. So etwa behandeln die einschlägigen Bände der Reihe *Themes in World History* zu *Migration* und *Food* auch den jeweils anderen Themenbereich mit. Patrick Manning legt in seinem Band zur Migrationsgeschichte großes Augenmerk auf die Nahrungssuche als entscheidende Triebkraft der Verbreitung der frühen Menschheit auf Land- und Seewegen. Auch der *Columbian exchange* im Gefolge der Kolonialisierung Nord-, Mittel- und Südamerikas durch europäische Mächte bietet ihm Anlass, auf den interkontinentalen Transfer von Kulturpflanzen und Nutztieren einzugehen. Weniger Bezüge zur Ernährung bieten die Abschnitte des Buches zu den Massenmigrationen des 19. und 20. Jahrhunderts.⁴ Jeffrey M. Pilchers Band zur Ernährungsgeschichte legt weitaus mehr Augenmerk auf das Verhältnis von Migration und Ernährung in der Neuzeit. Im Mittelpunkt steht die *longue durée* der Verbreitung von Nahrungsmitteln im Zuge von Globalisierungsschüben. Entgegen der verbreiteten Tendenz, Kontinuität und Wandel von Ernährungsgewohnheiten Region für Region zu beschreiben, werden kulinarische Traditionen und Innovationen durchwegs im Kontext von interregionaler Mobilität betrachtet. So erfanden etwa die Migrantenküchen im „langen 19. Jahrhundert“ Gerichte, die in den Aufnahmegesellschaften als ‚typisch‘ für die jeweilige Herkunftsgesellschaft angesehen wurden – etwa das Chopsuey für China oder die Pizza für Italien.⁵

Beide Bände dokumentieren die Abwendung von der älteren Weltgeschichte der „Zivilisationen“, welche die scheinbar selbstgesteuerte *Diffusion* zivilisatorischer Merkmale wie Nahrungsmittel und -gewohnheiten in den Mittelpunkt stellt.⁶ Die neuere Globalgeschichte weltumspannender *Verflechtungen* legt mehr Augenmerk auf die Akteure, die den weltweiten Austausch von Waren, Menschen und Ideen betrieben.⁷ Weder die Neolithische Revolution, der Kolumbianische Austausch oder die Plantagenwirtschaft noch die europäischen Siedlerkolonien, die Grüne Revolution oder die McDonaldisierung breiteten sich von selbst aus. Es waren – teils sesshafte, teils migrierende – Akteure, die im jeweiligen naturalen und sozialen Kontext kleinräumige Formen der Nahrungsproduktion, -distribution und -konsumtion über größere Entfernungen transferierten.⁸ Globale Transfers betrieben nicht zwangsläufig die weltweite Vereinheitlichung der Ernährungskultur („Globalisierung“),⁹ sondern wurden vielfach angeeignet als hybride Verbindungen mit lokalen Traditionen („Glokalisierung“),¹⁰ wofür etwa der Tofu Burger in japanischen McDonald’s-Restaurants steht. Transregionale,

-nationale und -kontinentale Transfers zeigten nicht nur Auswirkungen auf die Aufnahmegesellschaften, sondern wirkten in vielfältiger Weise auch auf die Herkunftsgesellschaften zurück. Mannings und Pilchers Darstellungen bieten eine Fülle an Beispielen für derartige globale Interaktionen. In einer akteurorientierten, kontextualisierten und relationalen Betrachtung liegt eine der zentralen Herausforderungen künftiger Migrations- und Ernährungsgeschichte.

Die Aufsätze dieses Bandes versuchen, die Denk- und Handlungsspielräume historischer Akteure in ihren Beziehungsgeflechten ernst zu nehmen. Die Beiträge – bis auf einen nachträglich aufgenommenen – entstammen der internationalen Konferenz *Kulinarische „Heimat“ und „Fremde“: Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert*, die das Institut für Geschichte des ländlichen Raumes (IGLR) in Verbindung mit dem Institut für Migrationsforschung und Interkulturelle Studien der Universität Osnabrück (IMIS) und dem Niederösterreichischen Landesarchiv (NÖLA) organisierte und vom 24. bis 25. Mai 2013 in St. Pölten stattfand.¹¹ Das Tagungsthema entspricht der Strategie, die am IGLR bislang vorherrschende Agrargeschichte künftig in Richtung damit zusammenhängender Themenfelder – hier der Migrations- und Ernährungsgeschichte – zu erweitern. Mit dem Zentrum für Migrationsforschung (ZMF), einem im Auftrag des NÖLA seit 2012 am IGLR laufenden und während der Konferenz der Öffentlichkeit vorgestellten Projekt, hat diese Erweiterung eine institutionelle Basis erhalten.¹² Die Aufsatzthemen sind ebenso vielfältig wie die Fächerzugehörigkeiten der Autorinnen und Autoren, die neben der Geschichte auch die Soziologie und Europäische Ethnologie umfassen. Der themen- und fächerübergreifende Fokus liegt auf den Beziehungen zwischen Migration und Ernährung und den Rollen, die Akteure darin spielten.

Die Aufsätze gliedern sich nach vier thematischen Sektionen. In der Sektion *Kulinarische Heimatgefühle* befasst sich *Leonard Schmieding* mit den Esskulturen deutscher Einwanderer in Kalifornien im 19. und 20. Jahrhundert. Lokale wie das Heidelberg Inn in San Francisco inszenierten das ‚Deutschtum‘ mittels Speisen und Getränke und offerierten sowohl Deutschen als auch Nichtdeutschen verschiedene landestypische Spezialitäten. Auch noch während und nach dem Ersten Weltkrieg blieb die ‚deutsche‘ Küche erfolgreich, trotz der kriegsbedingten Ressentiments.

Tim Wätzold erläutert die transkulturelle Prägung der brasilianischen Küche, die ihre Impulse den neuzeitlichen Migrationsschüben, von den portugiesischen Siedlern des 16. Jahrhunderts bis zu den europäischen Auswanderern des 19. Jahrhunderts, verdankte. Die Zutaten für diese Verschmelzung – Kulturpflanzen, Nutztiere, Geschmacksvorlieben, religiöse Tabus, Kochrezepte und so fort – entstammten dem kulturellen Gepäck der Einwanderer.

Christine Howald zeigt an europäischen Auswanderern nach China im 19. Jahrhundert, wie die Ernährungskultur eine Plattform für vielfältige Transfers bot. Die Europäer übertrugen nicht nur ihre bisherigen nationalen Identitäten nach China, sondern kreierten auch neue internationale Identitäten. Das Essen diente diesen Kulturtransfers als Medium, über das Vorstellungen von ‚Gemeinschaft‘ reproduziert und transformiert wurden.

In der Sektion *Kulinarische Identitätsstiftungen* verweist *Martina Kaller* auf die gängige Vorstellung, wonach Pizza und Pasta von italienischen Auswanderern in die USA gebracht und dort verbreitet wurden, ins Reich des *false memory*, eines Effekts von Marketingstrategien. Demgegenüber skizziert sie die kulinarische Erfindung von ‚italienischem‘ Essen durch die transnational operierende US-Nahrungsmittelindustrie. Pizza und Pasta erscheinen unter

diesem Blickwinkel als Vorreiter einer globalisierten, der Marktlogik folgenden „Weltmarktstrukturküche“.

Daniel Gerson beleuchtet die Neuinterpretation jüdischer Ernährungsgewohnheiten im Zuge von Migrationsbewegungen, die im 20. Jahrhundert eine erstaunliche Vielfalt an gastronomischen Einrichtungen in europäischen Städten hervorgebracht haben. Obwohl die meisten Restaurants kein koscheres Essen entsprechend der jüdischen Vorschriften servieren, belegen sie die innovative Aneignung jüdischer kulinarischer Traditionen.

Isabel Schropfer untersucht anhand der Lebensgeschichten österreichischer Auswandererinnen nach Großbritannien nach 1945, wie nationale Zugehörigkeiten über Gerichte verhandelt wurden. Sie fragt anhand biographischer Interviews, inwieweit die Frauen über ihre Koch- und Esspraktiken eine österreichisch-britische Mischidentität konstruiert und an die Kinder- und Enkelgeneration vermittelt haben.

In der Sektion *Kulinarische Konfliktpotenziale* vermisst *Ernst Langthaler* das Kräftefeld des Essens in der österreichischen Agrargesellschaft im Zweiten Weltkrieg, in dem die nationalsozialistische Exklusion der ausländischen „Fremdarbeiter“ aus der „deutschen Volksgemeinschaft“ von deren Inklusion in die bäuerliche „Tischgemeinschaft“ durchlöchert wurde. Entscheidend für diese von der offiziellen Norm abweichende Alltagspraxis war weniger die Resistenz des katholisch-konservativen Milieus, als vielmehr deren Effizienz im Rahmen der bäuerlichen Familienwirtschaft.

Peter Moser erkennt im Umgang zwischen ‚Einheimischen‘ und ‚Fremden‘ auf Schweizer Bauernhöfen in den 1950er und 1960er Jahren Konflikt- und Kooperationspotenziale, die beim Essen ausgetragen wurden. Die Herausbildung von Pidgin-Essenskulturen war unauflösbar mit den übergreifenden Transformationsprozessen der Landwirtschaft in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts verbunden.

Julia Bernstein betrachtet die Symbolik des Nahrungskonsums am Beispiel russischsprachiger Juden in Israel und Deutschland. Ihre mittels kulturwissenschaftlicher Konzepte interpretierten Fälle liefern Hinweise auf mehrfache, grenzüberschreitende nationale ‚Sowohl-als-auch-Zugehörigkeiten‘ bzw. auf ‚Weder-noch-Zugehörigkeiten‘. Dabei stellt sie auch den vielzitierten Satz: „Sag mir, was Du isst, und ich sage Dir, wer Du bist“ in Frage.

In der Sektion *Kulinarische Kontaktzonen* untersucht *Maren Möhring* die Geschichte der italienischen Eismacher in Deutschland und zeigt auf, wie die Netzwerke der aus einer kleinen Region in Norditalien stammenden Eisproduzenten auch in der Migration aufrechterhalten wurden. Da der Eisverkauf sehr stark saisonal ausgerichtet war, kehrten sie über den Winter in ihre Herkunftsorte zurück und integrierten sich auch deshalb weniger als andere Migrantengruppen.

Lars Amenda verfolgt in seinem Beitrag die Entstehung der chinesischen Gastronomie in Westeuropa in der Nachkriegszeit. Galten Chinesen und China als besonders „fremd“, so profitierten chinesische Gastronomen vom Hunger nach kulinarischer Internationalität und inszenierten ihre Lokale und Speisen in der Regel als Repräsentation des fernen und zumeist unbekanntes Chinas.

Gin-Young Song lenkt ihre Aufmerksamkeit auf alltägliche Ernährungspraktiken koreanischer Migrantengemeinden in Deutschland. Am Beispiel von Kimchi, einer koreanischen Alltagspeise aus eingelegtem und fermentiertem Chinakohl, verdeutlicht sie die kreative Weise, in der das Zubereiten, Anrichten und Essen mit den vor Ort verfügbaren Mitteln ein Heimatgefühl fern der Heimat entstehen lassen.

Markus Schermer unterstreicht die Rolle interkultureller Gärten für die soziale Nachhaltigkeit in Städten. Jenseits der Produktionsfunktion gewährleisten die gemeinsam von Alteingesessenen und Zugezogenen kultivierten Beete, Verbindungen zur Ausgangsgesellschaft aufrechtzuerhalten und zugleich ‚neue Wurzeln‘ in der Aufnahmegesellschaft zu schlagen – wie das Beispiel eines interkulturellen Gartens in Innsbruck zeigt.

Das Forum dieses Bandes enthält zwei Beiträge, die aktuelle Aktivitäten des IGLR dokumentieren. Barbara Staudinger hat im Rahmen des Projekts ZMF den Forschungsstand und daraus ableitbare Perspektiven zur jüdischen Migration im ländlichen Raum vom 16. bis zum 19. Jahrhundert zusammengestellt. Gerhard Strohmeier berichtet über die von ihm koordinierte Evaluierung der zehnjährigen Tätigkeit des IGLR und des schweizerischen Archivs für Agrargeschichte durch eine internationale Expertenkommission, die auf einem Workshop am 21. September 2012 in Innsbruck präsentiert und diskutiert wurde.¹³ Eine der Expertenempfehlungen, die Bezüge der *rural history* im Allgemeinen und der Agrargeschichte im Besonderen zu damit verflochtenen historischen Themenfeldern zu stärken, suchten der vorliegende Band und die ihm zugrunde liegende Konferenz umzusetzen.

Anmerkungen

- 1 Siehe etwa Donna R. Gabaccia, *We Are What We Eat. Ethnic Food and the Making of Americans*, Cambridge/London 1998; Anne J. Kershner (Hg.), *Food in the Migrant Experience*, Aldershot/Burlington 2002; Panikos Panayi, *Spicing Up Britain: The Multicultural History of British Food*, London 2008; für die Bundesrepublik jetzt ausführlich Maren Möhring, *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*, München 2012.
- 2 Vgl. Pierre Bourdieu, *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*, 6. Aufl., Frankfurt am Main 1993, 277–354.
- 3 Zu Begriff und aufgeladener Kategorie „Heimat“ siehe Andrea Bastian, *Der Heimat-Begriff. Eine begriffsgeschichtliche Untersuchung in verschiedenen Funktionsbereichen der deutschen Sprache*, Tübingen 1995.
- 4 Vgl. Patrick Manning, *Migration in World History*, New York/London 2005.
- 5 Vgl. Jeffrey M. Pilcher, *Food in World History*, New York/London 2006.
- 6 Vgl. Arnold Toynbee, *A Study of History*, 12 Bde., London 1934–1961.
- 7 Vgl. Reinhard Sieder/Ernst Langthaler (Hg.), *Globalgeschichte 1800–2010*, Wien/Köln/Weimar 2010.
- 8 Vgl. Donna R. Gabaccia, *Food, Mobility, and World History*, in: Jeffrey M. Pilcher (Hg.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford 2012, 305–323.
- 9 Der von George Ritzer geprägte Begriff „Globalisierung“ (*globalisation*) leitet sich von *globalisation* und *growth* ab. Vgl. George Ritzer, *Die McDonaldisierung der Gesellschaft*, 4. Aufl., Konstanz 2006, 237–270.
- 10 Der von Roland Robertson geprägte Begriff „Glokalisierung“ (*glocalisation*) leitet sich von *globalisation* und *local* ab. Roland Robertson, *Globalization Theory 2000+: Major Problematics*, in: George Ritzer/Barry Smart (Hg.), *Handbook of Social Theory*, Los Angeles u. a. 2001, 458–471.
- 11 Siehe das Konferenzprogramm unter <http://www.ruralhistory.at/de/veranstaltungen/workshops-konferenzen/kulinarische-heimat-und-fremde> (7.11.2013) sowie den Tagungsbericht von Barbara Staudinger und Anne Unterwurzacher unter <http://hsozkult.geschichte.hu-berlin.de/tagungsberichte/id=4923> (7.11.2013).
- 12 Siehe die ZMF-Homepage unter <http://www.migrationsforschung.at> (7.11.2013).
- 13 Siehe das Workshopprogramm unter <http://www.ruralhistory.at/de/veranstaltungen/workshops-konferenzen/wege-der-agrargeschichte> (7.11.2013).