

Europäische Ernährung in der Migration

Das Beispiel Brasilien

Brasilien zählt neben den USA und Argentinien zu den wichtigsten Einwanderungsländern der europäischen Emigration. Schon zu Zeiten der portugiesischen Kolonisierung kamen im Zuge der Migrationsprozesse, inklusive der Sklaverei und der damit verbundenen afrikanischen Zwangsmigration, zahlreiche kulinarische Einflüsse nach Brasilien. Diese Prozesse setzten sich mit der Erklärung der Unabhängigkeit und Ausrufung des Kaiserreichs 1822 fort. Mit der Proklamierung einer brasilianischen Küche,¹ vor allem mit der Publikation der Kochbücher *Cozinheiro Imperial* 1840 und *Cozinheiro Nacional* 1875, wurden zahlreiche Elemente der europäischen Küche und Ernährung übernommen.

Im Zuge der europäischen Masseneinwanderung zwischen 1850 und 1930 gelangten vier Millionen Menschen nach Brasilien und brachten viele kulinarische Bräuche mit in die neue Heimat. Beispielsweise lassen sich in Tagebüchern und Briefen deutscher Auswanderer Verweise finden wie: „Nach der Davidis backe ich die herrlichsten Dinge.“² Davidis war das deutsche Standardkochbuch des 19. Jahrhunderts und gehörte demnach anscheinend ins Ausreisegepäck. Besonders in Südbrasilien und hier vor allem im Bundesland Santa Catarina, der Schwerpunktregion der deutschen Immigration, hinterließen die Einwanderer einen nachhaltigen Einfluss. In aktuellen brasilianischen Kochbüchern der Region sind zahlreiche Rezepte mit deutschem ‚Migrationshintergrund‘ zu finden. So gelten Eisbein und Sauerkraut neben Entenbraten demnach als regionale Spezialität aus Santa Catarina.³ Die „teuto-brasilianische“ Identität der Auswanderer hat sich über Generationen bis heute erhalten und ist auf den Tellern, vor allem an den Festtagen der Menschen, gelebte Realität.⁴ Besonders die Festspeisen dienen der Erhaltung des kulinarischen Erbes und ihre Inszenierung ist Bestandteil der binationalen Kultur, die die regionale Identität in Südbrasilien mitprägt.⁵

Die italienische Immigration brachte unter anderem die Tradition des Weinanbaus nach Brasilien und beeinflusste die regionale Identität der Gauchos im südlichsten Bundesland Brasiliens, Rio Grande do Sul, durch die Sättigungsbeilage Polenta. In den Städten, allem voran in São Paulo, prägte die italienische Einwanderung die Gastronomie und das Leben ganzer Stadtteile. Als größte Einwanderungsgruppe verteilten sie sich über ganz Brasilien, behielten ihren Siedlungsschwerpunkt allerdings in den südlichen Bundesstaaten.⁶

Die Einflüsse der portugiesischen Kolonisation und Immigration sind in Brasilien bis heute ebenfalls sehr weitreichend. Besonders auffällig wird die portugiesische Prägung der brasilianischen Küche beim Konsum von Süßspeisen. Süßspeisen und hoher Zuckerkonsum sind auch in Portugal verbreitet und beliebt, wenngleich nicht so markant ausgeprägt wie in Brasilien.

Weitere Aspekte sind die Prägung der Gastronomie, des Lebensmittelhandels und der Lebensmittelproduktion durch die Immigration. In Zeitungen des 19. Jahrhunderts findet man neben Werbeanzeigen für europäisch geführte Restaurants und Hotels auch häufig

Stellenanzeigen für europäisches Küchenpersonal in den Haushalten der gesellschaftlichen Elite.⁷ Der Lebensmittelhandel verkaufte zahlreiche europäische Produkte wie zum Beispiel Weine. Der Konsum dieser Produkte war mit besonderem Prestige verbunden. Interessant ist hierbei auch der Bedeutungswandel, den manche Produkte durchliefen. Beispielsweise wurde der portugiesische Stockfisch bis 1888 zur Sklavenernährung eingesetzt und entwickelte sich fortan zu einem kostspieligen Lebensmittel. Er ist heute – etwa zu Ostern – als Festtagsspeise beliebt und wird weiterhin vor allem auf portugiesische Art, typisch mit Olivenöl, Knoblauch und Kartoffeln zubereitet. Im Lebensmittelhandel konnten sich zahlreiche Immigranten etablieren, die ihre ethnischen Gemeinschaften mit Lebensmitteln aus der Heimat versorgten. Kulinarische Traditionen konnten auf diese Weise aufrechterhalten werden und festigten damit über Generationen kulturelle und ethnische Identitäten.⁸

Die Ernährung in Brasilien wurde zudem durch die afrikanische Zwangsmigration in Form der Sklaverei nachhaltig beeinflusst;⁹ auch die asiatische Immigration ab 1910 hinterließ Spuren.¹⁰ Die kulinarischen Einflüsse dieser Migrationen wurden mit der einheimischen Flora und Fauna kombiniert und entsprechend adaptiert, wobei auch Elemente der indigenen Ernährung in der transkulturellen Aneignung übernommen wurden. So kann man bei der brasilianischen Küche durchaus von einer Fusions- und Migrationsküche sprechen, bei der die europäischen Migrationen der letzten Jahrhunderte eine bedeutende Rolle spielten.

Koloniale Wurzeln europäischer Beeinflussung der Ernährung und Küche in Brasilien

Im Zuge der europäischen Expansion in der frühen Neuzeit erschloss Cabral Brasilien im Jahre 1500. Die portugiesische Kolonisation entwickelte sich im 16. Jahrhundert vorerst langsam. Wichtigster und nachhaltigster Einfluss seit der Entdeckung waren die Einfuhr und der Anbau von Zuckerrohr, der die brasilianische Kultur, Gesellschaft und wirtschaftliche Entwicklung prägte. Brasilien zählte bereits im 19. Jahrhundert zu den weltweit größten Zuckerkonsumenten, was sich auch darin manifestiert, dass vier der sieben Kochbücher aus der Zeit des brasilianischen Kaiserreichs reine Süßspeisenkochbücher waren.¹¹ Heutzutage zeichnet sich Brasilien immer noch durch einen sehr hohen Zuckerkonsum aus, der sich im Alltag und auch bei Festlichkeiten zeigt: Kaffee wird sehr stark gesüßt, und selbst Geburtstagsfeiern von Kleinkindern werden von großen Mengen Süßigkeiten begleitet. Die vielfältigen und aufwendigen Süßspeisen gehören zum Aushängeschild der brasilianischen Küche.

Der Zuckeranbau konzentrierte sich auf die fruchtbaren Küstenregionen im Nordosten und verursachte die Zwangsmigration von Millionen afrikanischer Sklaven als Arbeitskräfte für das Plantagenwirtschaftssystem. In der frühen Phase der Kolonisierung versuchte die niederländische Westindische Kompanie, in Brasilien das lukrative Zuckergeschäft von den Portugiesen zu übernehmen und eroberte von 1630 bis 1654 Teile Nordost-Brasilien. Ihre kulinarische Einflussnahme war gering, jedoch modernisierte sie den Zuckeranbau und veränderte die Nahrungsversorgung der Arbeitskräfte durch Erlässe zum Anbau von Grundnahrungsmitteln, die im weiteren Verlauf von den Portugiesen übernommen wurden. Die Niederländer beteiligten sich zudem früh am globalen Austausch von Pflanzen, indem sie Pflanzen aus Brasilien, wie etwa die Erdnuss, in ihrem Kolonialreich verbreiteten.

In der frühen Kolonialphase waren die europäischen Kolonialherren auf die Unterstützung der indigenen Bevölkerung angewiesen, da diese die Neuankömmlinge in den Anbau und die Verwendung der lokalen Nahrungsmittel einwies. Von hoher Bedeutung war in Portugiesisch-Amerika vor allem die Versorgung mit Kohlehydraten, da der präferierte Weizenanbau in den tropischen Regionen unmöglich war. Die Europäer übernahmen im Norden und Nordosten Brasiliens die nahrhafte und vielseitig verwendbare Wurzelknolle Maniok, während im Südosten und Süden Mais die Kohlenhydratbasis bildete. Die Süßkartoffel aus dem Binnenland wurde hingegen erst im 18. Jahrhundert übernommen, als das Landesinnere im Zuge der Suche nach Gold erschlossen wurde. Diese Pflanzen waren den Portugiesen willkommen, da sie sich im Sinne ihrer Speisevorstellungen adaptieren ließen. So entstanden Breie und Gebäck aus Mais und Maniok, Zubereitungsformen, die bereits von den Einheimischen angewendet wurden und die bis heute für die Nahrungsversorgung relevant sind.

Des Weiteren wurde eine Vielzahl an einheimischen Pflanzen für die Ernährung nutzbar gemacht und in andere Kontinente exportiert, ebenso wie eine Vielzahl an Pflanzen und Tieren aus aller Welt importiert wurden. Diesen Transfer bezeichnete Alfred W. Crosby zu Recht als ökologischen Imperialismus.¹² Zur Erinnerung sei nur kurz darauf verwiesen, dass aus Südamerika unter anderem folgende Pflanzen stammen: Ananas, Maracuja, Guave, Cashewkerne (Frucht und Nuss), Paranuss, Erdnuss, Kartoffeln, Maniok, Mais, Paprika, Tomaten, Süßkartoffeln, Chilischoten und Kürbis/Zucchini. Als einziges Tier gelangte der Truthahn als Nahrungsmittel nach Europa.¹³

Die Europäer importierten kontinuierlich Lebensmittel nach Brasilien. Entsprechend der portugiesischen Speisevorstellungen waren dies insbesondere Olivenöl, Wein, Weizenmehl, Stockfisch, Salz und Essig. Als wichtige in Europa bekannte Pflanzen wurden zudem – unter anderem – Reis, Kohl, Knoblauch, Zwiebeln, Möhren, Auberginen und Kräuter wie Minze, Petersilie und Schnittlauch eingeführt. Eine Vielzahl europäischer Früchte kultivierte man in Brasilien erst im späteren Verlauf, als die etwas kühleren Regionen im Süden erschlossen wurden. Zu diesen Pflanzen gehörten Weizen, Oliven, Weintrauben, Äpfel, Pfirsiche, Mandeln und Feigen. Dagegen konnten sich jene Pflanzen, die die Europäer aus anderen subtropischen Regionen mitbrachten, sehr gut an die Böden und das Klima in Brasilien gewöhnen, so auch die über Europa importierten Zitrusfrüchte. Bananen stammten eigentlich aus Asien und gelangten über Afrika nach Brasilien, ebenso wie die Kokosnuss. Auch gediehen die aus Indien eingeführten Mangos im Norden und Nordosten sehr gut.¹⁴

Die wichtigsten aktuellen Grundnahrungsmittel Reis und Bohnen importierten die Portugiesen ebenfalls nach Südamerika. Es existierten jedoch auch einheimische Reis- und Bohnensorten, was vielleicht ein Grund dafür ist, dass beide Nahrungsmittel in Lateinamerika heute weit verbreitet sind. Während Bohnen in Brasilien viele Jahrhunderte als Alltagsnahrung dienten, deren Anbau den Boden zudem um Stickstoff bereicherte, war weißer Reis lange Zeit ein teures Produkt, das vor allem für Festtagsspeisen verwendet wurde. Der Anbau des einheimischen rötlichen Reises wurde im 18. Jahrhundert verboten. Es entwickelte sich ein lokaler Reisanbau, den vor allem westafrikanische Sklaven betrieben.¹⁵ In den Anbaugebieten entstanden typische regionale Reisgerichte, während Reis in entfernteren Regionen ein teures Handelsgut und eine geschätzte Speise war.

Im Zuge der Kolonialisierung erweiterte sich auch die Fauna. Zu den neu eingeführten Tieren zählten Hühner, Schweine, Ziegen, Schafe und Kühe. Arten wie die Anophelesmücke und Ratten gelangten unbeabsichtigt nach Amerika.

Die globalen Austauschprozesse riefen neue Techniken der Nahrungsmittelherstellung und neue Geschmäcker hervor. Die Grundgeschmäcker waren in Brasilien bekannt. Salz gewannen die indigenen Ethnien unter anderem aus Pflanzenasche. Süße war in Form von Fruchtzucker und Honig geläufig, und Säure kam als Geschmack im vergorenen Manioksaft Tucupi oder in Früchten wie Maracuja vor. Die Portugiesen verfügten jedoch mit Salz, Zucker, Essig und Zitrusfrüchten über wesentlich intensivere Formen, die besser gelagert und transportiert werden konnten und sich zudem sehr gut zur Konservierung von Lebensmitteln eigneten, zum Beispiel durch Einsalzen von Fisch und Fleisch auf Basis der Osmose, durch das Einmachen von Früchten mit Zucker oder das Einlegen in Essig, Öl oder Alkohol. Die Alkoholherstellung in Form von Spuckbier war den Autochthonen bekannt, jedoch nicht die Destillation.

Die Anpassung an lokale Produkte und Speisevorstellungen führte im wahrsten Sinne zu transkulturellen Formen, die heute als Fusioncuisine bezeichnet werden. Ein interessantes, noch aktuelles Beispiel wäre das Gericht *Maniçoba* aus dem Amazonasgebiet: Zu der Basis eigentlich giftiger Maniokblätter, die eine Woche lang gekocht wurden, fügte man Trockenfleisch und Würste hinzu, so dass ein kräftiger Eintopf als Festtagsspeise entstand. Die Speise hat durch die Zugabe der verschiedenen Fleisch- und Wurstteile einen ‚portugiesischen‘ Geschmack erhalten, der auch die brasilianische Alltagskost und vermeintliche Nationalspeise *Feijoada*, ein fleischhaltiger Bohneneintopf, prägte.

Das Wechselspiel zwischen europäischen Ernährungsvorstellungen und Anpassung an die einheimische Flora und Fauna lässt sich auch bei religiösen Tabus erkennen. Die katholischen Portugiesen hielten sich streng an die Fastenzeit und die fleischlosen Freitage, die zusammen 240 Tage umfasst haben sollen. In diesem Zusammenhang wurden Schildkröten und Seekühe als Fische deklariert. Beide Tierarten waren beim Eintreffen der Portugiesen reichlich vorhanden und wurden vor allem im Norden Brasiliens als Schlachtvieh gebraucht. Die Schildkröteneier wurden ebenfalls verwendet, entweder gebraten oder als Schildkröteneierbutter,¹⁶ für die eine große Zahl Eier benötigt wird. Der deutsche Reisende Oskar Canstatt vermerkte schon Mitte des 19. Jahrhunderts, dass der anhaltende und exzessive Gebrauch der Eier wohl zum Aussterben der Spezies führen würde.¹⁷ Schildkröten galten als das Vieh des Nordens und jeder Haushalt hielt einige Exemplare zur Frischfleischversorgung. Interessant ist in diesem Zusammenhang, dass sich anhand der Firmenregister Recifes auch das Aussterben des Berufstandes des Schildkrötenschlächters festhalten lässt: Gab es 1860 noch vier, waren es 1871 drei und 1881 nur noch einer.¹⁸ Beide Tierarten gelten heute als massiv vom Aussterben bedroht, sodass es in Brasilien zahlreiche Schutzmaßnahmen zu ihrem Erhalt gibt. In einem Land wie Brasilien mit einer mehrere tausend Kilometer langen Küstenlinie und riesigen Flüssen bot der Fischfang eine wichtige Nahrungsquelle. Trotzdem konsumierten die Portugiesen gerne die ihnen vertraute Kost in Form des Stockfisches. Als Beispiel sei hier genannt, dass das Polizeibataillon in Belem, an der äußerst fischreichen Amazonasmündung gelegen, im Monat November des Jahres 1887 jeden Freitag auf portugiesische Art zubereiteten Stockfisch aß.¹⁹

Auch die versklavten Afrikaner prägten nachhaltig die Essgewohnheiten, insbesondere in den Regionen der Zuckerwirtschaft, Baumwollpflanzungen und des Bergbaus, wo sie einen gewichtigen Teil der Bevölkerungen stellten. So gibt es bis heute mehrere Speise- und Nahrungsmittelbezeichnungen, die auf afrikanische Sprachen zurückgehen, wie z. B. *Fuba* als eine in Quimbundo gebräuchliche Bezeichnung für einen Maisbrei, ähnlich der *Polenta*.

Die afrobrasilianische Speise Acaraje, ein frittiertes Bohnenbällchen, aufgeschnitten und dann gefüllt mit getrockneten Krabben und einer salatartigen Soße, wurde vor wenigen Jahren als erstes immaterielles kulturelles Nationalerbe Brasiliens anerkannt.²⁰

Im Zuge der atlantischen Austauschprozesse gelangten regelmäßig neue Kolonialtruppen, Beamte und Siedler nach Brasilien. Die kreolischen Eliten schickten ihre Kinder wiederum zur universitären Ausbildung in die Metropole Lissabon, so dass Speise- und Ernährungsvorstellungen aus Portugal ständig erneuert wurden und so als Gegenpol zur Adaption an die lokalen Verhältnisse im Sinne einer brasilianischen Ernährung verstanden werden können. Jedoch wirkte die Anpassung der europäischen Ernährungsvorstellung an die lokalen Gegebenheiten ebenfalls ständig weiter. Der Reisebericht des Engländers Richard Burton führt eines der zahlreichen Beispiele an, nämlich das Orangenweinrezept des Grafen Hogendorf, des nach Brasilien geflüchteten, ehemaligen Feldadjutanten Napoleons, das eine Adaption der Obstweinherstellung mit lokalen Früchten darstellte.²¹

Schließlich sei in Hinblick auf die Kolonialzeit zu erwähnen, dass die Goldfunde im brasilianischen Hinterland ab Mitte des 17. Jahrhunderts tausende Portugiesen in die Region Minas Gerais lockten und dort mit der Käseproduktion eine kulinarische Prägung hinterließen. Der Käse aus Minas ist mittlerweile ebenfalls als nationales Erbe Brasiliens anerkannt, geht jedoch deutlich auf die Kenntnisse portugiesischer Käseherstellung zurück. Die Anpassung vor Ort führte aber auch zur Verwendung von Lab aus den Mägen von Tapir und Gürteltier, um die eigenen Milchkühe zu schonen.²²

Zäsur des 19. Jahrhunderts

Das 19. Jahrhundert sollte das koloniale Gefüge auch hinsichtlich der Ernährung nachhaltig beeinflussen. Ausgangspunkt war der Einmarsch Napoleons auf die Iberische Halbinsel und die Besetzung Portugals 1807. Mit Hilfe der englischen Flotte gelang die Evakuierung des portugiesischen Hofes und der Aristokratie. So kamen im Frühjahr 1808 15.000 Menschen nach Rio de Janeiro und erstmals betrat ein europäischer König sein überseeisches Kolonialterritorium²³ – ihm folgten auch Köche und Kochbücher. Die damit einhergehende Öffnung der brasilianischen Häfen für den internationalen Handel förderte die Europäisierung Brasiliens, vor allem der Hauptstadt. 1815 wurde die Kolonie dem Mutterland rechtlich gleichgestellt. Im Zuge der politischen Entwicklungen kehrte König João VI. 1821 nach Portugal zurück und übertrug die Regentschaft in Brasilien seinem Sohn Pedro I. Auf Rat des scheidenden Königs rief Pedro 1822 die Unabhängigkeit Brasiliens aus und ließ sich zum Kaiser krönen, so dass das Kaiserreich Brasilien entstand.²⁴ Aufgrund der Erbschaftsfolge kehrte der Kaiser 1831 als König nach Portugal zurück, hinterließ ebenfalls seinen jungen Sohn in Brasilien und setzte einen Regentschaftsrat ein, der die Geschicke des Landes leiten sollte. Nun begann eine sehr unruhige Phase der brasilianischen Geschichte mit zahlreichen regionalen und sozialen Aufständen, mit starken separatistischen Tendenzen, die die Einheit des Kaiserreiches massiv bedrohten. Im Laufe der 1830er Jahre erkannten die Regenten die Gefahr und schufen einige wichtige nationalstaatliche Institutionen, um die nationale Identität zu schärfen. Da die Lage insgesamt aber nicht beruhigt werden konnte, besann man sich auf die Symbolkraft eines Herrschers und krönte den 14-jährigen Pedro II. 1840 zum Kaiser. Im gleichen Jahr erschien das erste brasilianische Kochbuch, *Cozinheiro Imperial*.²⁵

Weitestgehend gelang dem jungen Kaiser die Befriedung des Kaiserreichs. Um die Modernisierung, Zivilisierung sowie eine „Aufweissung“ des Landes zu fördern und gleichzeitig die freien Flächen zu besiedeln, bemühte sich Brasilien um die Einwanderung von Europäern. Seit 1850 erfolgte beispielsweise die Ansiedlung deutscher Einwanderer, die sich im Laufe des Jahrhunderts noch intensivieren sollte. In diesem Jahr gründete Hermann Blumenau die Stadt Blumenau im heutigen Bundesstaat Santa Catarina. Das bevorzugte Siedlungsgebiet der Deutschen lag im für Mitteleuropäer klimatisch angenehmeren Süden Brasiliens.²⁶

Im Laufe der Jahre wurden vor allem Europäer – im Wesentlichen aus Italien, Portugal, aber auch Spanien – als Arbeitskräfte angeworben. Hintergrund dafür war die Entwicklung der Sklaverei in Brasilien: Denn nachdem ab 1850 der ‚Import‘ von Sklaven unterbunden worden war, kam es schließlich 1888, im internationalen Vergleich sehr spät, zur endgültigen Abschaffung der Sklaverei. Jedoch brauchte die einsetzende Kaffeeproduktion Arbeitskräfte, was sich zum Hauptmotor der forcierten Massimmigration entwickeln sollte. Brasilien war mit vier Millionen Ankömmlingen nach den USA und Argentinien das wichtigste Aufnahmeland der europäischen Auswanderung.²⁷

Historische Konstruktion der brasilianischen Küche und europäische Einflüsse

Das erste brasilianische Kochbuch, *Cozineiro Imperial* des Verlags der deutschen Brüder Laemmert in Rio de Janeiro, verfasst vom Pseudonym RCM, erschien bis 1900 in elf Editionen und wurde ab der vierten Ausgabe um neue Rezepte und Teile ergänzt. Es gilt somit als eine der wichtigsten Quellen der brasilianischen Ernährungsgeschichte.²⁸ Im Vorwort wurde der Reichtum und die Vielfalt der Flora und Fauna Brasiliens betont und gleichzeitig eine Abgrenzung von den bisher vorhandenen portugiesischen Kochbüchern *Arte de Cozinha* von 1680 und *Cozineiro moderno, ou nova arte de cozinha* von 1780 vorgenommen. Jedoch lässt sich feststellen, dass das Buch *Cozineiro imperial* besonders in den ersten Ausgaben keinerlei genuines Rezept enthält, sondern lediglich eine Zusammenstellung aus eben diesen beiden portugiesischen Büchern ist. Hierbei sei anzumerken, dass dieser Fakt vermutlich dem großen Teil der Leserschaft gar nicht aufgefallen sein dürfte und *Cozineiro imperial* somit seine Wirkung im identitätsstiftenden Sinne nicht verfehlt haben wird. Andererseits fiel sehr wohl auf, dass die angeführten Zutaten teilweise schwer zu besorgen waren. Dieses wurde dann in dem Vorwort des Kochbuches *Cozineiro Nacional* des Konkurrenzverlags Garnier deutlich kritisiert.

Die inhaltliche Ergänzung des „kaiserlichen“ Kochbuches begann ab der vierten Ausgabe von 1859. Ein ganzer Buchteil wurde hinzugefügt und umfasste Anleitungen für das Dienstpersonal sowie hilfreiche Tipps für die Hausfrau. Doch auch dieser Teil wurde vollständig aus Portugal übernommen, wo es bereits 1851 als eigenständiges Buch unter gleichem Titel erschienen war. Die Übernahme blieb aber unerwähnt, und die Empfehlungen, die aus einer anderen Welt zu sein schienen, erfolgten wortgenau. Unter anderem wurde empfohlen, dass man drei Flaschen Champagner mit fünf Kilogramm Schnee, vermischt mit Salz, kühlen sollte.²⁹ Noch heute wird diese Methode, Eis mit Salz für die Kühlung von Getränken

zu vermischen, um einen größeren Kühleffekt zu haben, angewandt. Doch bleibt die Frage offen, wer in Lissabon über fünf Kilogramm Schnee verfügte; und in diesem Sinne ist die Empfehlung für Rio de Janeiro 1859 mindestens ebenso in Frage zu stellen. Ab den 1840er Jahren trafen zwar vermehrt Eislieferungen ein, nachdem 1834 erstmals Eis mit einem nordamerikanischen Schiff nach Rio de Janeiro gebracht worden war. Doch war die Anwendung der Empfehlung nur einem sehr kleinen Kreis der Elite vorbehalten. Der Ratschlag für das Kühlen des Champagners wurde an Skurrilität – in Anbetracht der brasilianischen Alltagskultur – sogar noch übertroffen: „Wir empfehlen ohne zu Zögern die Anschaffung einer familiären Eismaschine, genannt Gefrierer, wir selber benutzen diesen Apparat mit dem man innerhalb von 10 Minuten die besten Ergebnisse erzielen kann.“³⁰ Es kann davon ausgegangen werden, dass nur ein äußerst begrenzter Kreis an Personen im Brasilien des 19. Jahrhunderts über Gefriermaschinen verfügte. Die Rezepte des Buches waren an der Küche und Ernährung der gehobenen Schichten in Portugal orientiert, wiesen jedoch auch einen breiten Schnitt durch die europäische Küche auf. Dies zeigte sich vor allem anhand der Bezeichnung der Gerichte, wie „auf Deutsche Art“ oder auch „Polnische Art“, obwohl Polen als Nationalstaat zu dieser Zeit nicht existent war. Zudem wirkten die Zubereitungsmethoden und Zutaten nicht sonderlich authentisch.³¹

Ab der fünften Ausgabe des *Cozinheiro Imperial* (1866) erfolgte die Aufnahme brasilianischer Rezepte. Dies geschah vorerst durch die Benennung der Gerichte nach Regionen, also durch Wiedergabe regionaler Speisen vor allem aus den politisch und wirtschaftlich profilierten Bundesstaaten Minas Gerais, Pernambuco und Bahia. Ebenfalls sehr interessant ist der Fakt, dass fortan Speisen im Sinne einer Autodeklaration als „a brasileira“ bezeichnet wurden, diese jedoch aufgrund der Zutaten wie Palmöl oder Okraschoten auf einen afro-brasilianischen Hintergrund hindeuteten.³² Aufschlussreich ist auch die sechste Ausgabe von 1874, in der im Vorwort die Hausfrauen als Zielgruppe benannt und gleichzeitig eine Entwicklung aus Europa aufgenommen wurde: Die „bürgerliche Küche“ fand Eingang in das Kochbuch. Die Rezepttitel wurden dementsprechend mit dem Zusatz „auf bürgerliche Art“ versehen. Dieser kulinarische Einfluss wurde in Brasilien aber hauptsächlich von der schmalen (bürgerlichen) Oberschicht aufgegriffen.

Als erwähnenswertes Kochbuch erschien um 1875 der *Cozinheiro Nacional*,³³ der erstmals eine brasilianische Küche proklamierte und zahlreiche authentische Gerichte wie beispielsweise das Geschnietzelte vom Jaguar beinhaltet. Dementsprechend werden darin auffällig häufig Speisen als brasilianisch bezeichnet. Bemerkenswert ist hier die erstmalige Erwähnung des heutigen „Nationalgerichts“ Feijoada. Um dieses Gericht rankte sich im Laufe der Zeit ein Mythos, wonach es in der Sklaverei entstanden sein soll. Das stimmt jedoch nicht. Vielmehr weist es als mediterranes Eintopfgericht, ähnlich wie das Cassoulet mit mehreren Fleischteilen und Hülsenfrüchten versehen, einen eindeutig europäischen Ursprung auf. Gleichzeitig existiert es als Gericht in allen Ländern des ehemaligen portugiesischen Kolonialreiches, unter anderem in Ost-Timor.³⁴

Vom selben Verlag erschien 1886 das Buch *o Chacuteiro Nacional*, übersetzt als „der Nationale Metzger“. Obwohl es eher Anleitungen zur Schweinezucht und Kleintierhaltung bereithält, beinhaltet es auch Rezepte zur Wurstherstellung, etwa zur Erzeugung von Leberkäse, Mortadella oder russischer Salami.

Insofern bleibt festzuhalten, dass die europäischen Ernährungsvorstellungen insbesondere durch das Medium Kochbuch übertragen wurden, selbst wenn diese im postkolonialen

Diskurs zur Entstehung einer nationalen Küche und als Teil der nationalen Identitätskonstruktion instrumentalisiert wurden. Auffällig ist hierbei, dass zwei europäische Verlage den Buchmarkt im brasilianischen Kaiserreich dominierten.

Europäische Zivilisation und Ernährung als Leitmodell

Die europäische Kultur verfügte über eine große Ausstrahlungskraft und galt als Leitmodell. In der königlichen Bibliothek in Rio de Janeiro lassen sich beispielsweise zahlreiche europäische Kochbücher des 19. Jahrhunderts finden, vor allem aus Frankreich und Portugal. Zudem fand bereits zur Zeit des Kaiserreichs eine Arbeitsmigration von europäischem Fachpersonal statt, von Köchen, die über Zeitungsanzeigen gesucht wurden, und in geringerem Maße von Haushaltspersonal.

Die Elite des Kaiserreichs veranstaltete gerne festliche Empfänge, bei denen soziales Prestige am Tische demonstriert wurde. Es sind einige Speisekarten solcher Empfänge erhalten geblieben. Diese sind vor allem in Französisch geschrieben und in der Auswahl der Speisen und Getränke sehr europäisch, insbesondere französisch, geprägt. Erst im Laufe der Zeit, parallel zu den Entwicklungsprozessen der nationalen Identität in Brasilien, kamen brasilianische Speisen hinzu.³⁵

In der Hauptstadt Rio de Janeiro, zugleich größte Stadt und kulturelle Metropole, entwickelte sich eine europäische Gastronomie, mit Hotels, Herbergen und Restaurants, die von Europäern betrieben wurden. Zeitgleich entstand ein Handel mit europäischen Nahrungsmitteln. Besonders beliebt waren alkoholische Getränke, deren Absatzmarkt sich weit ins Hinterland erstreckte. Manaus und Belem im Amazonasgebiet blühten damals im Zuge des Kautschukbooms auf. Große Opernhäuser entstanden, und sowohl die neuen Bauten als auch der Lebensstil waren stark von der europäischen Kultur geprägt. Selbst im Hinterland von Minas Gerais, bis zu tausend Kilometer von der Küste entfernt, gab es Lebensmittelhändler, die in Zeitungsanzeigen mit ihrem Weinsortiment warben, z. B. mit 18 verschiedenen europäischen Weinen oder englischem Bier.³⁶

Europäische Masseneinwanderung

Ab 1880 setzte verstärkt die europäische Masseneinwanderung nach Brasilien ein. Es kamen Menschen aus allen Ländern Europas. Das Gros der Einwanderer stellten Italiener, gefolgt von Portugiesen und Spaniern, Menschen aus dem Osmanischen, Russischen und Deutschen Reich; Franzosen, Engländer und Holländer immigrierten in geringem Umfang. Diese Menschen gingen fast ausschließlich in die klimatisch gemäßigten Regionen im Südosten und Süden Brasiliens, wo sich in São Paulo oder Curitiba ein urbaner Kosmopolitismus entwickelte. Die Einwanderer arbeiteten auch in der Landwirtschaft und erschlossen ungenutzte Ländereien. Es bildeten sich Siedlungsschwerpunkte der unterschiedlichen Einwanderungsgruppen heraus. Während sich die portugiesische Einwanderung auf Rio de Janeiro konzentrierte, war São Paulo sehr italienisch geprägt. Im Bundesstaat Parana siedelten sich viele Osteuropäer an, daneben aber auch Deutsche und Italiener, die zu gleichen Teilen vertreten waren. Nach Süden hin, in Santa Catarina und Rio Grande do Sul, entwickelten

sich deutsche Siedlungsschwerpunkte, wie z. B. in Porto Alegre und in der Gegend um Blumenau. Doch auch hier lebten viele italienische Einwanderer. Der wahrhaft multiethnische Charakter wurde um 1910 durch die gezielte Einwanderung von Japanern ergänzt,³⁷ die sich auf São Paulo konzentrierte.

Die kulinarischen Vorlieben der Immigranten konnten sich über viele Generationen halten und hinterließen mannigfaltige Einflüsse auf die Ernährung und Kultur, deutlich sichtbar in der brasilianischen Kochbuchliteratur und Küche. Jede ethnische Einwanderungsgruppe brachte ihre Eigenarten und Besonderheiten ein, die hier im Überblick skizziert werden sollen. Dabei ist zu betonen, dass die Immigrationsgruppen von den jeweiligen Ernährungstraditionen ihrer Herkunftsregionen geprägt waren.

Die größte Gruppe, die italienischen Immigranten, beeinflusste den bereits vorhandenen Weinanbau. So gelten ihre Siedlungsgebiete heute als die besten Anbaugelände in Brasilien, beispielsweise die Serra Gaúcha, ein Gebirge im südlichsten Bundesland Rio Grande do Sul. Die Verbreitung von Mais als Grundnahrungsmittel in Südbrasilien kam den italienischen Speisevorstellungen und -gewohnheiten, zu denen die norditalienische Sättigungsbeilage Polenta gehörte, entgegen und erleichterte ihre Anpassung, besonders hinsichtlich der ansonsten sehr unwirtschaftlichen Lebensbedingungen auf den Kaffeepflanzungen, auf denen sie arbeiteten. Neben Polenta wurde auch die Pastatradition in der neuen Heimat aufrechterhalten.³⁸ Schnell entwickelte sich eine auf die italienischen Migranten ausgerichtete Produktion von Lebensmitteln mit dazugehörigem Handel, so etwa eine eigenständige Wurst- und Käseherstellung. In der rasch wachsenden, kosmopolitischen Einwanderungsmetropole São Paulo³⁹ existierte ein italienisches Viertel mit Nahrungsmittelhandel, eigener Gastronomie und kulturellem Alltagsleben, ähnlich wie in Buenos Aires oder New York. Auch in anderen brasilianischen Städten hinterließen Italiener bleibende Spuren, beispielsweise in Belo Horizonte. Ihre Ernährung wirkte sich nachhaltig auf ihre Identitätskonstruktion als Italo-Paulistas im Sinne der regionalen Identität und als Italo-Brasileiros aus. Den nachhaltigsten Einfluss hinterließ jedoch die italienische Tradition, zu Weihnachten Panettone zu essen. Dieser Brauch wurde von vielen Brasilianern übernommen, so dass Panettone heute – wie in Argentinien – ein fester Bestandteil des Weihnachtsfests ist.

Die Portugiesen brachten sich als ehemalige Kolonialherren ebenso vielfältig ein, beispielsweise in der bereits aufgezeigten Vorliebe für Süßes, Zucker, Käse oder Stockfisch, die schon auf kolonialen Traditionen beruhten. Im Zuge der Massenmigration konnten die Portugiesen auf Netzwerke sowie geteilte kulturelle Traditionen bauen und wanderten in die Städte, vor allem nach Rio de Janeiro, wo sie sich in Gastronomie und Handel etablierten.

Die ebenfalls zahlreichen spanischen Immigranten beeinflussten die Ernährung in Brasilien auf eine ganz andere Weise. Sie fanden ein Beschäftigungsfeld im gastronomischen Dienstleistungsbereich und arbeiteten als Bäcker und Köche. Sie gründeten zahlreiche Gewerkschaften, um gegen ihre schlechten Arbeitsbedingungen zu protestieren.⁴⁰ Dagegen hinterließen sie keinen erwähnenswerten kulinarischen Einfluss, vielleicht weil sie gut integriert waren.⁴¹

Die Einwanderer aus Osteuropa⁴² siedelten sich in den gemäßigten Klimazonen Südbrasilien an, allem voran im Bundesstaat Parana. Dort verblieben sie zumeist in ihren ethnischen Siedlungsgemeinschaften und konnten ihre kulinarische Identität neben anderen Traditionen ebenfalls bis heute erhalten. Sie prägten die dortige Gastronomie und ihre Speisen beeinflussten die regionale Küche dahingehend, dass heute in brasilianischen

Regionalkochbüchern Speisen wie Plini, Pierogi und Bortscht zu finden sind und Wodka als Getränk geschätzt wird. Obwohl sie als insgesamt kleine Gruppe nach Brasilien kamen und dort eher ins Hinterland gingen, konnten sich ihre seit Generationen erhaltenen Speisevorstellungen etablieren. In der Region ist Hering als Vorspeise bekannt und geschätzt, in ganz Brasilien das Gericht Estroganoff als Geschnetztes ebenso wie osteuropäisch beeinflusste Süßspeisen wie Pashka und Pavlova.

Ab 1910, nachdem die geförderte Einwanderung der Italiener aufgrund der schlechten Lebensbedingungen durch die italienische Regierung 1904 verboten worden war, kam es zur gezielten Einwanderung von Japanern nach Brasilien, insbesondere in den Bundesstaat und die Stadt São Paulo. Ihnen kamen die brasilianischen Speisetraditionen mit der Verwendung von Reis und auch Bohnen als Grundnahrungsmittel entgegen. Sie konnten sich im Bereich des Gemüseanbaus etablieren und die Aquakultur einführen. Das Stadtviertel Liberdade in São Paulo ist sehr japanisch geprägt, vergleichbar mit Chinatown in New York. Neben der japanischen Schrift und Sprache haben sich auch die Speisetraditionen in Brasilien gehalten, beispielsweise in den vielen japanischen Restaurants, die in ganz Brasilien verbreitet sind. Japanische Lebensmittel können über einen gut organisierten Handel bezogen werden.⁴³ Den „Nikkeis“ als Nachfahren der japanischen Einwanderer gelang es, breite gesellschaftliche Akzeptanz und eine neue Heimat zu finden, in der sich ihre alltäglichen Speisetraditionen jedoch auch den Gegebenheiten und Bräuchen in Brasilien anpassten.⁴⁴

Die zahlenmäßig relativ kleine Immigrationsgruppe aus dem Osmanischen Reich hat sich kulinarisch sehr gut in Brasilien integriert. Ihre Immigration stand im Zusammenhang mit einer Reise des brasilianischen Kaisers nach Jerusalem. Dort bot er an, verfolgte Christen in Brasilien aufzunehmen, so dass aus verschiedenen Regionen des damals sehr großen Osmanischen Reiches Einwanderer samt ihrem kulinarischen Gepäck kamen. Sie etablierten sich im Handel und sind als ethnische Gruppe in allen Regionen Brasiliens vertreten und bis heute als „Turcos“ bekannt.⁴⁵ Ihre Speisen haben sich über Generationen erhalten und zudem sehr verbreitet. Beispielsweise ist „الكبة“ als Alltagsnack „Kibe“ in ganz Brasilien beliebt und bekannt. Bis heute wird an den Stränden in Rio de Janeiro „صفيحة“ („Sfiha“) von Straßenhändlern angeboten. 1988 gründete ein Mitarbeiter einer arabischen Bäckerei die Fastfood-Kette Habibis in São Paulo. Diese entwickelte sich zur Erfolgsgeschichte und ist mittlerweile in allen größeren Städten vertreten.⁴⁶ Sie bieten neben Fastfood wie Pizzen und Burgern eine klare arabische Produktlinie mit Hummus, Tabuleh und Kibe an.

Die deutsche Einwanderung prägte den Süden Brasiliens nachhaltig. Insbesondere Bierherstellung und -konsum haben in Brasilien einen bleibenden Einfluss hinterlassen. Seit 1984 findet eines der größten Oktoberfeste außerhalb Deutschlands in Blumenau statt.⁴⁷ Im Bundesstaat Santa Catarina, mit den größten ‚homogenen‘ deutschen Siedlungsgebieten um die Städte Blumenau, Joinville und Brusque, sind Speisen und Lebensmittel wie Wurst, Sauerkraut, Eisbein, Entenbraten, Rotkohl und Apfelstrudel Teil der regionalen, teuto-brasilianischen Identität geworden und werden in brasilianischen Kochbüchern als regionale Küche aus Santa Catarina angeführt. Die deutsche Kaffee- und -Kuchen-Tradition wird in Form des „Café Colonial“ fortgesetzt. Diese Art Kaffeetafel wird beispielsweise in der örtlichen Gastronomie gepflegt und vermarktet. Im regionalen Sprachgebrauch haben sich Begriffe wie „Schmier“ für eine Art Marmelade eingebürgert.⁴⁸ Die deutsche Brottradition wird von den Nachkommen der Einwanderer ebenfalls bis heute gepflegt und auch im südlich

angrenzenden Bundesland Rio Grande do Sul aufrechterhalten. Dort wird zudem Roggen angebaut, um Mischbrote zu backen.

Fazit: aktuelle Bezüge zwischen brasilianischer Küche und Migration

Durch die seit der Kolonialzeit kontinuierlichen Einflüsse europäischer und internationaler Migrationen und das kulturelle Gepäck der Ernährungstraditionen entstand in Brasilien im Zuge der Adaption an Klima, Flora und Fauna eine transkulturelle Fusionsküche. Die Kolonialherren hinterließen eine deutliche Grundstruktur, etwa durch den Import der heute typischen Pflanzen, durch die Einfuhr von Techniken zur Herstellung von Käse oder Trockenfleisch, durch die Prägung der Festtagspeisen und vor allem der süßen Alltagskultur. In diesem Zusammenhang waren sie auch maßgeblich verantwortlich für die afrikanische Zwangsmigration und Sklaverei, die ebenfalls sichtbare Spuren bei den Speisezubereitungen oder bei den bis heute gebräuchlichen Speisebezeichnungen hinterließen. Die Massenmigration internationalisierte diese Entwicklungsprozesse noch weiter. Die Ausprägung fällt jedoch regional sehr unterschiedlich aus, was bei einem Land mit der Größe Brasiliens kein Zufall ist. Die kulinarischen Wurzeln der Protagonisten der europäischen Massenimmigration entstammten unterschiedlichen Herkunftsregionen und setzten sich insbesondere in den Ansiedlungsschwerpunkten fort. Dort haben sie sich spürbar auf die moderne brasilianische Kochbuchliteratur und Küche ausgewirkt. In regionalen Kochbüchern wird entweder besonders auf ihre Einflüsse hingewiesen oder ihre Speisen werden bereits als die typische Regionalkost angeführt. Dies erlaubt einen interessanten Rückschluss auf die Integration, da die Einwanderer die Region auch auf diese Weise prägten und sich in die regionalen Identitäten Brasiliens integrierten.

Die Immigration prägte zudem die Gastronomie, sind doch die jeweiligen „landestypischen“ Restaurants in Brasilien insgesamt sehr verbreitet. Dort bemüht man sich, authentische Speisen der jeweiligen Herkunftsregionen zu servieren. Diese Entwicklung setzte bereits Mitte des 19. Jahrhunderts ein und äußerte sich in zahlreichen Werbeanzeigen in den Zeitungen der Einwanderergemeinschaften.

Es lässt sich festhalten, dass die Millionen multiethnischer Immigranten in einem über Generationen andauernden Prozess in der transkulturellen brasilianischen Fusionsküche eine neue kulinarische Heimat gefunden haben, die sich ihrer Vielfältigkeit und regionalen Differenzierung durchaus bewusst ist.

Anmerkungen

- 1 Siehe zur soziokulturellen Konstruktion einer landestypischen Küche am Beispiel Brasiliens: Tim Wätzold, Vom kaiserlichen zum nationalen Koch, Ernährungsgeschichte des brasilianischen Kaiserreichs, Mettingen 2011.
- 2 Siehe Gustav Stutzer, In Deutschland und Brasilien, Lebenserinnerungen von Gustav Stutzer, Leipzig 1914, 234.
- 3 Beispielsweise in der 2009 erschienenen, populären zwanzigbändigen Kochbuchreihe *Cozinha Regional Brasileira*, deren achter Band Santa Catarina gewidmet ist, wo neben „Eisbein“ (S. 68) auch Rezepte für Chucrute (Sauerkraut) (S. 104), Puré de ervilha (Erbsenpüree) (S. 110), „Spätzle“ (S. 116), Salada morna alemã de batatas (lauwarmer deutscher Kartoffelsalat) (S. 56) und „Knackwürstchen mit sauerkraut und salat“ (S. 152) angeführt werden. In dem Kochbuch werden jedoch zu gleichen Teilen vermeintlich brasilianische Rezepte angeführt, die vor allem auf den typischen Zutaten der Region wie Meeresfrüchten, Krake und Tintenfisch basieren. Diese wurden dann jedoch im Sinne einer transkulturellen Fusioncuisine teilweise „europäisiert“, z. B. Fisch mit Champignonsauce.
- 4 Siehe beispielsweise zum Zusammenhang von Identität und Ernährung bei deutschen Einwanderern in Südbrasilien: Juliana Reinhardt, Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade, Curitiba 2007.
- 5 Siehe zur Bedeutung der Festspeisen für die Identität und Küche Günter Wiegmann, Alltags- und Festspeisen, Marburg 1967.
- 6 Siehe zur räumlichen Verteilung der italienischen Immigration in Brasilien die Übersicht in Vitor Sapienza, Café Amargo, Resistência e luta dos Italianos na formação de São Paulo, São Paulo 1991, 75–76.
- 7 Siehe Maria B. N. Silva, A Gazeta do Rio de Janeiro (1808–1822): Cultura e Sociedade, Rio de Janeiro 2007, speziell zur Ernährung: 33–39; Delso Renault, Industria, Escravidão, Sociedade, uma pesquisa historiográfica do Rio de Janeiro no século XIX, Rio de Janeiro 1976, 56–67, 122–132; Delso Renault, O Dia-a-dia no Rio de Janeiro, Rio de Janeiro 1982.
- 8 Siehe Eva Barlösius/Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg, Leitgedanken über die Zusammenhänge von Identität und kulinarischer Kultur im Europa der Regionen, in: Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg/Alois Wierlacher (Hg.), Kulturthema Essen, Bd. 2: Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, 13–23, hier 19: „Gerade bei Migrantenküchen zeigt sich eine Konstruktion einer gemeinsamen Herkunftsküche, in der die Migration als ein bewusster kultureller Akt aufzufassen ist, der die Aufgabe hat, Herkunftsidentität gegen Assimilierungs- oder Integrationsversuche zu stabilisieren.“ Zur soziologischen Wahrnehmung siehe: Eva Barlösius, Soziologie des Essens, München 1999, 156–164; siehe auch William Alex McIntosh, Sociologies of Food and Nutrition, New York 1996, 25–26 und Pat Caplan u. a., Concepts of Healthy Eating: Approaches from a social science perspective, in: Anne Murcott (Hg.), The Nation's Diet, The Social Science of Food Choice, London/New York 1998, 168–182, hier 180. Zur Entwicklung der Identitäten der Einwanderer in Brasilien: Jeffrey Lesser, Immigration, Ethnicity, and National Identity in Brazil, 1808 to the Present, Atlanta 2013.
- 9 Siehe zum kulinarischen Einfluss der Sklaverei auf die Amerikas: Judith A. Carney/Richard Nicholas Rossmoff, In the shadow of slavery. Africa's botanical legacy in the atlantic world, Berkeley/Los Angeles/London 2009.
- 10 Siehe Jeffrey Lesser (Hg.), Searching for Home Abroad: Japanese Brazilians and Transnationalism, Durham 2003.
- 11 Zu den Süßspeisenkochbüchern Brasiliens siehe: Wätzold, Vom kaiserlichen zum nationalen Koch, 205–235. Eine derartige süße Ausprägung in der Kochbuchliteratur ist als einmalig zu werten.
- 12 Zu verschiedenen Aspekten des kolumbianischen Austauschs siehe beispielsweise: Alfred W. Crosby, Die Früchte des weißen Mannes, Frankfurt am Main 1991. Siehe als aktuelle Arbeit und gute Darstellung auch: Rebecca Earle, The Columbian Exchange, in: Jeffrey M. Pilcher (Hg.), The Oxford Handbook of Food History, Oxford 2012, 341–357.
- 13 Siehe zur Situation speziell in Brasilien: Wätzold, Vom kaiserlichen zum nationalen Koch, 139–143. Zur Darstellung der brasilianischen Flora und Fauna vor der Entdeckung: Sheila Hue, Delicias do Descobrimento, A Gastronomia Brasileira no Século XVI, Rio de Janeiro 2008.
- 14 Zu den frühen Austauschprozessen speziell für Brasilien: Wätzold, Vom kaiserlichen zum nationalen Koch, 139–143. Viele dieser Pflanzen haben sich sehr gut akklimatisiert und gelten heute als typisch für Brasilien.

- 15 Siehe Judith Carney, *Black Rice, The African Origins of Rice Cultivation in the Americas*, Cambridge 2001.
- 16 Diese wurde als Fett in der Küche oder zur Beleuchtung benutzt. Zur Herstellung schlug man 300 Eier in einen Behälter und ließ diese einige Zeit stehen. Das Fett der Eier setzte sich dann ab.
- 17 Siehe Oscar Canstatt, *Brasil: Terra e Gente* (1871), Brasília 2002, 82.
- 18 *Almanak Administrativo, Mercantil e Industrial da Província de Pernambuco para o Anno de 1860* organizado por José de Vasconcellos, 1^o-Anno, Recife 1860, 305–306; *Almanak de Pernambuco Administrativo, Mercantil, Industrial e Agrícola*, 1871, Quarto Anno, Recife 1870, 236; *Almanak Administrativo, Mercantil, Industrial e Agrícola da Província de Pernambuco para o Ano de 1881*, Recife 1881, 212.
- 19 Siehe *Corpo militar de Policia do Para, Quadro demonstrativo dos gêneros consumidos no mês de Novembro de 1887*. Auf portugiesische Art bedeutete mit Kartoffeln, Zwiebeln und Olivenöl zubereitet, wie aus der statistischen Aufzeichnung hervorgeht.
- 20 Die afrikanischen Einflüsse auf die brasilianische Küche sind sehr vielseitig und schon früh Inhalt der Ernährungsforschung in Brasilien, siehe hierzu als Grundlagenliteratur: Camara Cascudo, *A Cozinha Africana no Brasil*, Luanda 1964, und: Manuel Querino, *Costumes Africanos no Brasil*, Recife 1988. Zu empfehlen sind vor allem die aktuellen anthropologischen Arbeiten von Raul Lody: Raul Lody, *Santo Também Come*, Rio de Janeiro 1998 und ders., *Brasil Bom de Boca, Temas da Antropologia da Alimentação*, São Paulo 2008.
- 21 Richard Burton, *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*, Brasília 2001, 122.
- 22 Zur Käseherstellung und Landwirtschaft in Minas Gerais: Jose Newton Meneses, *O Continente Rústico, Abastecimento Alimentar nas Minas Gerais Setecentistas*, Diamantina 2000, 169–176. Die Verwendung des Labs wurde auch erwähnt in: Wolfgang Joost (Hg.), *Reise nach Brasilien in den Jahren 1815 bis 1817 von Maximilian Prinz zu Wied-Neuwied*, Leipzig 1987, 196.
- 23 Siehe zu den vielfältigen politischen, kulturellen und sozialen Auswirkungen beispielsweise: Kirsten Schultz, *Versalhes Tropical, Império, monarquia e a corte Real Portuguesa no Rio de Janeiro, 1808–1821*, Rio de Janeiro 2008.
- 24 Somit war Brasilien, nach Haiti, eine der Kolonien, die ein eigenständiges Kaiserreich ausriefen, das sogar eine Generationenfolge aufweisen konnte. Siehe zu den Umständen und Entwicklungen beispielsweise: Walther Bernecker/Horst Pietschmann/Rüdiger Zoller, *Eine kleine Geschichte Brasiliens*, Frankfurt am Main 2000, 127–212.
- 25 Übersetzt: „Der Kaiserliche Koch“. Siehe zu den Zusammenhängen der Entwicklung der nationalen Identität und der Proklamierung der brasilianischen Küche die detaillierte Darstellung in: Wätzold, *Vom kaiserlichen zum nationalen Koch*.
- 26 Schätzungsweise kamen 300.000 deutsche Immigranten nach Brasilien. Speziell zur Einwanderung in Brasilien siehe unter anderen: Mercedes G. Kothe, *Land der Verheißung. Die deutsche Auswanderung nach Brasilien 1890–1914*, Rostock 2003.
- 27 Siehe die übersichtliche Darstellung zur Einwanderung in Brasilien: Rüdiger Zoller, *Förderung, Quoten, Assimilierung: Zur Einwanderungspolitik Brasiliens im 19. und 20. Jahrhundert*, in: Thomas Fischer/Daniel Gossel (Hg.), *Migration in internationaler Perspektive* (Schriftenreihe des Zentralinstituts für Regionenforschung der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Bd. 5), München 2009, 121–142; Walther Bernecker, *Die transatlantische Massenmigration von Europa nach Lateinamerika: Phasen und Erscheinungsformen*, in: Ebd., 36–60, hier 45–46.
- 28 Siehe Tim Wätzold, *Die Kochbücher des brasilianischen Kaiserreichs. Quellen zur nationalen Identität, materiellen Kultur und der Proklamierung der brasilianischen Küche 1840–1889*, in: *Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte* 98 (2011) H. 4, 442–458.
- 29 Siehe *Cozinheiro Imperial*, Rio de Janeiro 1859, 388: *Maneira de gelar o vinho de champanha*.
- 30 Ebd., „Aconselhamos, sem hesitar, a aquisição de uma sorveteira familiar, chamada congelador; nos mesmos operamos com este aparelho, do qual dentro em dez minutos tiramos o melhor resultado.“ Übersetzung des Autors.
- 31 Insbesondere das Rezept: Schweinefuß auf jüdische Art.
- 32 Siehe zur Analyse des Kochbuches: Wätzold, *Vom kaiserlichen zum nationalen Koch*, 185–203.
- 33 „Der Nationale Koch“ (*Cozinheiro Nacional*) des französischen Verlags Garnier, der in Rio de Janeiro eine Niederlassung eröffnete und erfolgreich mit zahlreichen Büchern auf dem brasilianischen Buchmarkt tätig wurde. Das exakte Erscheinungsjahr der ersten Ausgabe ist unbekannt.
- 34 Siehe ausführlicher zum Feijoada-Mythos als Beispiel der Konstruktion eines Nationalgerichts: Wätzold, *Vom kaiserlichen zum nationalen Koch*, 227–228.

- 35 Siehe detailliertere Angaben zu den Speisekarten und Festen in: Wätzold, Vom kaiserlichen zum nationalen Koch, 167–171. Es sind einige dieser Menü- und Speisekarten von 1858 bis 1889 erhalten geblieben und geben einen aufschlussreichen Einblick in das Leben der Elite des brasilianischen Kaiserreiches. Der nationalistische Entwicklungsprozess lässt sich über die Bezeichnung der Speisen und die Wahl der Gerichte nachvollziehen, die im Laufe der Zeit „typisch brasilianisch“ wurden.
- 36 Siehe z. B. die Zeitungsanzeigen in *Liberal Mineiro*, Ouro Preto, 2.1.1883, 3–4.
- 37 Siehe Sina Flessel, *Die Nikkei in Brasilien – Identität im Wandel*, in: Fischer/Gossel (Hg.), *Migration in internationaler Perspektive* (Schriftenreihe des Zentralinstituts für Regionenforschung der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Bd. 5), München 2009, 274–301.
- 38 Die kulinarischen Einflüsse der italienischen Immigration in Brasilien werden in Kochbuchliteratur und Nahrungsforschung gut erfasst, siehe als Ansatz beispielsweise: Darcy Luzzatto, *Culinária da imigração italiana*, Porto Alegre 2005.
- 39 Die multiethnisch geprägte Migrationsmetropole weist kulinarische Traditionen der ganzen Welt auf. Siehe dazu: Rosa Belluzo/Marina Heck, *Cozinha dos Imigrantes*, São Paulo 1998.
- 40 Interessanterweise war diese Entwicklung auch im Einwanderungsland Argentinien sehr ähnlich, wo die Bäcker 1884 die erste Gewerkschaft gründeten, jedoch mit einer stärkeren italienischen Beteiligung. Die Bäcker in Rio de Janeiro kamen im Schwerpunkt aus Galizien und zeichneten sich in Brasilien durch ihre hohe Militanz und ihr libertäres Profil aus. Siehe hierzu: Erica Sarmiento da Silva, *Greves, dinamites e boicotes: galegos anarquistas no Rio de Janeiro*, in: *Maracanan* 6 (Jan./Dez. 2010), 75–96. Zu Argentinien siehe: Willy Buschak, *Schwalben der Arbeit. Ein Beitrag zur Geschichte der Bäckereiarbeiter und des Anarchismus in Argentinien*, in: *Archiv für die Geschichte des Widerstands und der Arbeit* 10 (1989), 83–108.
- 41 Für die gute Integration der Spanier würde auch sprechen, dass Brasilien als Ziel überhaupt gewählt wurde, da sich ja auch eine große Auswahl an spanischsprachigen lateinamerikanischen Ländern als alternatives Auswanderungsziel anbot. Siehe zur spanischen Einwanderung nach Brasilien allgemein: Elda M. G. Martínez, *O Brasil como País de Destino para os Migrantes Espanhóis*, in: Boris Fausto (Org.), *Fazer a América*, São Paulo 2000, 239–271.
- 42 Die Gruppe der Einwanderer aus Osteuropa umfasste Menschen aus dem russischen und deutschen Reich, aber auch aus Österreich-Ungarn. Insgesamt wies die Gruppe einen hohen Anteil an Juden auf. Siehe u. a. Roberto Grün, *Construindo um lugar ao Sol: os judeus no Brasil*, in: Boris Fausto (Org.), *Fazer a América*, São Paulo 2000, 353–381.
- 43 Siehe Flessel, *Die Nikkei in Brasilien*.
- 44 Siehe Célia Sakurai, *Imigração Japonesa para o Brasil: Um exemplo de Imigração Tutelada*, in: Boris Fausto (Org.), *Fazer a América*, São Paulo 2000, 201–238.
- 45 Siehe Oswaldo Truzzi, *Sírios e Libaneses e seus descendentes na sociedade paulista*, in: Boris Fausto (Org.), *Fazer a América*, São Paulo 2000, 315–351.
- 46 Siehe <http://www.habibs.com.br/Lojas/> (20.7.2013).
- 47 Nach Angaben der Organisatoren mit über 600.000 Besuchern im Jahre 2012 und nach dem Karneval auch eines der größten Volksfeste in Brasilien, siehe <http://www.oktoberfestblumenau.com.br/> (20.7.2013). In den heutigen Ausmaßen handelt es sich wohl mehr um eine erfolgreiche Tourismus- und Marketingstrategie als um tradiertes Brauchtum der einheimischen Bevölkerung.
- 48 Im regionalen Sprachgebrauch flossen mehrere „deutschstämmige“ Begriffe ein, und es gibt aktuelle Bestrebungen in den Schulen Hunsrückisch zu unterrichten. So werden vor Ort häufig Dialekte verwendet, z. B. Pommeranisch, die sich in einer alten Sprachweise erhalten haben.