

Du bist, was du isst?

Ernährung und Identität bei österreichischen Migrantinnen in Großbritannien seit 1945

Wiener Schnitzel, Gulasch, Nockerln, Kaiserschmarrn und Apfelstrudel sind nur einige wenige Speisen, die als typisch österreichisch angesehen werden und jedem In-, aber auch vielen Ausländern ein Begriff sind. Auch wenn diese Gerichte nicht tagtäglich vom Durchschnittsösterreicher verzehrt werden, darf die Bedeutung der Küche, mit der man von Kindesbeinen an vertraut ist, nicht unterschätzt werden. Schließlich ist man doch, was man isst, oder etwa nicht?¹

Welche Rolle Nahrungsmittel und „nationale“ Gerichte und deren Zubereitung in unserem Leben spielen, wird aber oft erst bewusst, wenn man auf sie verzichten muss oder nur mäßigen Ersatz findet – eine Situation, in der sich besonders Migranten immer wieder finden. Dann gewinnen Speisen und ihre Zubereitung plötzlich eine neue Bedeutung, da es nun nicht mehr um die bloße Nahrungsaufnahme geht, sondern darum, einen symbolischen Bezug zum Heimatland, zur Kultur und Sprache, zur Geschichte und vor allem auch zu den zurückgelassenen Familien herzustellen. Und so wird Ernährung ein Mittel zur Bewahrung, aber auch zur (Neu-)Definition der Identität.

Diese signifikante, aber in der Forschung oft übersehene Rolle von Nahrung und Ernährung als Identitätsstifter² steht im Mittelpunkt dieses Artikels. Am Beispiel von Auszügen aus Interviews mit 50 Österreicherinnen,³ die in den Jahren 1945 bis 1960 aus persönlichen oder beruflichen Gründen nach Großbritannien auswanderten, wird verdeutlicht, wie Nahrungsmittel und die Zubereitung von traditionellen österreichischen Gerichten zur Identitätsbildung bei diesen österreichischen Migrantinnen und ihren Familien beitragen und immer noch beitragen. Der folgende Aufsatz beleuchtet im Besonderen, welche Strategien von den Österreicherinnen angewendet wurden, um vertraute Lebensmittel zu organisieren, denn besonders unmittelbar nach 1945, als sich die Nahrungsmittelsituation in Großbritannien generell als schwierig erwies, war es praktisch unmöglich, ausländische Nahrungsmittel zu bekommen. Außerdem wird danach gefragt, wie weit und ob diese Frauen, die nun seit über 50, teilweise auch 60 Jahren im Ausland leben, eine neue österreichisch-britische Identität entwickelt haben, die an ihrer Küche festgemacht werden kann.

Historischer Hintergrund

In Österreich war die Zeit nach 1945 von politischen, wirtschaftlichen und vor allem sozialen Problemen geprägt. Am schlimmsten betroffen von den katastrophalen Zuständen waren insbesondere junge unverheiratete Frauen. Ihr Glück im Ausland zu versuchen sahen diese Frauen oft als einzige Möglichkeit an, um der scheinbar aussichtslosen Situation in

Österreich zu entkommen und ihrem Leben eine neue Wendung zu geben. Darum erschien eine zumindest temporäre Migration für viele junge Österreicherinnen in der Nachkriegszeit als probates Mittel, um sich von privaten und beruflichen Problemen in Österreich abzuwenden. Getrieben von der Hoffnung und dem Wunsch im Ausland bessere finanzielle und berufliche Perspektiven vorzufinden, emigrierten Tausende in die USA, Kanada oder Australien, oder in die Nachbarländer Schweiz und Deutschland wie auch in die Niederlande und nach Großbritannien.⁴

In Großbritannien wurden Frauen sowohl im Haushalt als sogenannte (*private*) *domestics*, sprich Hausmädchen, als auch in Krankenhäusern und Sanatorien als Lernschwestern, Hilf- und Putzpersonal und auch in der Textilindustrie (unter anderem im Rahmen des Blue Danube Schemes 1948–1950) dringend als Arbeitskräfte benötigt. Wie viele junge Frauen, sei es als Arbeits- oder Heiratsmigrantinnen (als sogenannte „Besatzungsbräute“⁵), in den Jahren 1945 bis 1960 zumindest temporär nach Großbritannien auswanderten, lässt sich aufgrund der lückenhaften und zum Teil fehlenden Dokumentation nur erahnen. Doch die Migrationserfahrungen dürften bei vielen gewisse Ähnlichkeiten aufgewiesen haben. Schließlich befanden sich diese jungen Frauen oftmals zum ersten Mal überhaupt im Ausland und dann gleich im Land eines ehemaligen Kriegsgegners des Deutschen Reiches, wo ihnen nicht nur die Sprache, sondern auch die Kultur und Gepflogenheiten fremd waren.

Ernährung, eine identitätsstiftende Komponente

In den durchgeführten Interviews ziehen sich bestimmte Erfahrungen, besonders die Sprache, Kultur und Traditionen und auch die Ernährung betreffend, wie ein roter Faden durch die Erzählungen der Frauen. So wurde unter anderem wiederholt erwähnt, dass Weihnachten in manchen Familien am 24., und nicht am 25. Dezember gefeiert wurde und auch dass, zumindest so lange die Kinder klein waren, die österreichischen Mütter mit ihnen in ihrer Muttersprache Deutsch sprachen. Es wurde deutlich, dass solche Komponenten den ehemaligen Österreicherinnen geholfen haben, eine österreichische Identität zumindest partiell zu bewahren.

An dieser Stelle sei jedoch betont, dass Identität keinesfalls als stabil, klar definiert oder unveränderbar angesehen werden kann. Das Konzept Identität setzt sich nicht nur aus unterschiedlichen Komponenten (z. B. Klasse, Geschlecht, Nationalität, Sprache etc.) zusammen, sondern ist auch verschiedensten Einflüssen (z. B. Alter, Lebensumstände etc.) unterworfen, die sich konstant ändern und auf die Identität einwirken und sie verändern. Darum kann die Frage, ob die Ernährung der interviewten österreichischen Migrantinnen auch gleichbedeutend mit ihrer Definition von – in diesem Fall – nationaler Identität ist, nicht wirklich beantwortet werden, da Ernährung nur *eine* Komponente darstellt und Identität als flexibles und dehnbare Konzept angesehen werden muss.⁶ Im Folgenden wird aber deutlich werden, dass das Braten von Wiener Schnitzeln mit aus Österreich importierten Semmelbröseln, das Sprechen der österreichischen Sprache bzw. des Dialekts und das Feiern von in Österreich üblichen Festen (z. B. des Weihnachtsfests am 24. Dezember) zumindest für die befragten 50 Österreicherinnen Strategien waren, ihre Verbindungen zum Heimatland und somit auch zumindest einen Teil ihrer österreichischen Herkunft zu bewahren.

Ernährung als ein Zeichen der Andersartigkeit

Die Lebensgeschichte jedes Migranten zeigt, welche Schlüsselrolle Ernährung im Anpassungs- und Integrationsprozess spielt. Nahrung und Essen sind zentrale Bestandteile des menschlichen Lebens und können – ähnlich wie Sprache – jemandem helfen sich zu integrieren oder der Grund dafür sein, dass man aus einer Gruppe ausgeschlossen wird.⁷ Was wir wann und wie essen, unterscheidet uns von den „Anderen“ und deren Kultur.⁸ „Das ‚Eigene‘ wird auf diese Weise vom ‚Anderen‘ abgegrenzt“⁹ und es kann oft Jahre oder Generationen dauern, bis die etablierte Esskultur einer neuen weicht.¹⁰ Denn die Esskultur, das Was, Wann und Wie, wird von Migranten – wie schon zuvor erwähnt – oftmals als Verbindung zum Heimatland und der dort zurückgelassenen Familie angesehen. Die neue Esskultur vollends anzunehmen würde dann dem Aufgeben oder sogar dem Leugnen der eigentlichen Herkunft gleichkommen, so Donna Gabaccia.¹¹

Andererseits darf auch nicht vergessen werden, dass eine vertraute Esskultur den Integrations- und Assimilierungsprozess durchaus unterstützen kann. Vor allem in der Anfangszeit litten manche jungen ungebundenen Österreicherinnen oft an Heimweh. In solchen Fällen diente österreichisches Essen als wichtiges Mittel, um den Bezug zur Heimat und Familie zu bewahren. Dieser Appetit auf bzw. das Bedürfnis nach vertrauten Gerichten, die man in einer Gemeinschaft kochen und gemeinsam essen konnte, schuf ein Gefühl von Verbundenheit und Zugehörigkeit. Die Zeitzeugin Anneliese erinnert sich daran, wie sie sich mit anderen jungen Österreicherinnen traf, um etwa traditionelle österreichische Gerichte zu kochen wie „A Kraut and a Wurscht and a Schnitzel and a Schweinbraten. [lacht] The basic things. A Gulasch, just the basic things.“¹² Dieser Fall zeigt, wie auch Andrea Petos bei ungarischen Migrantinnen in Italien feststellte, dass gemeinsames Kochen und Essen eine Verbindung zur Heimat herstellt und auch eine gewisse emotionale Sicherheit schafft.¹³

Aus der Herkunftsregion bekannte Nahrungsmittel und Speisen helfen, sich in einer neuen Umgebung wohl zu fühlen und sich leichter einzuleben. Ein Prinzip, das auch die österreichische Regierung in den Nachkriegsjahren anerkennen musste, als sie knapp über 2.000 junge Österreicherinnen als Gastarbeiterinnen im Rahmen des Blue Danube Schemes¹⁴ nach Großbritannien in die englischen Textilindustrieregionen schickte. Als sich Beschwerden der angeworbenen Frauen über die Verpflegung in den Heimen häuften, wurde im Herbst 1948 Frau Dr. Karolina Redlich nach Großbritannien entsandt, um die Lage der Frauen vor Ort zu beurteilen. In ihrem Bericht an das Bundesministerium für soziale Verwaltung stimmte Frau Redlich den Forderungen der Österreicherinnen nach anständigen Mahlzeiten zu. Zwar war die Verpflegung in den britischen Heimen auskömmlich, doch die Frauen beklagten sich sehr über die Art der Zubereitung der Mahlzeiten. Diverse Beschwerden waren bei den englischen Heimleiterinnen auf taube Ohren gestoßen, was dazu führte, dass manche Frauen sogar an Gewicht verloren. Um das Wohlbefinden und die Gesundheit der österreichischen Arbeiterinnen zu gewährleisten, betonte Frau Redlich in ihrem Bericht, dass es darum wichtig wäre, kräftige Kost nach österreichischer Art und Weise zuzubereiten.¹⁵ In einem Radiobericht der BBC sprach sie auch die Probleme der Österreicherinnen mit der britischen Küche an und betonte, dass diese jungen Arbeiterinnen das britische Essen nicht gewohnt seien und sich nach der österreichischen Küche, den „Nockerln, Knödeln und Sauerkraut“ sehnten. Um den Österreicherinnen den Eingewöhnungsprozess in Großbritannien zu erleichtern, schlug sie vor,

„[...] entweder eine österreichische Wirtschafterin in die österreichischen Heime einzustellen oder unseren Mädchen die Möglichkeit zu geben, wenigstens Samstag und Sonntag ihr eigenes Essen auf österreichische Art zuzubereiten. Wir Österreicher können uns schwer mit den süßen Nachspeisen der Engländer, wie Pudding, warme Obstkuchen, Gellet etc. befreunden.“¹⁶

Die Esskultur in der Nachkriegszeit in Großbritannien

Doch gerade in den Nachkriegsjahren war es in Großbritannien schwer, ausländische Nahrungsmittel zu bekommen und somit auch traditionell österreichisch zu kochen, da Nahrungsmittel hier noch bis 1953 rationiert wurden¹⁷ – eine Tatsache, der sich nur wenige österreichische Migrantinnen vor ihrer Ankunft bewusst waren. Auf die Frage, was die Frauen bei ihrer Ankunft in Großbritannien am schwierigsten empfanden, antworteten viele Befragte schlicht und einfach „the food“ oder besser gesagt „the rationing“.

Jede Art von fremdem Essen, und dazu zählten in jenen Tagen auch Schwarzbrot und Würste, galt als Rarität und war wenn überhaupt nur in größeren Städten wie London erhältlich. Die mangelnde Auswahl an Nahrungsmitteln und Gewürzen in der Nachkriegszeit bestätigte den Ruf der englischen Küche, fad und geschmacklos zu sein. Auch in den Interviews wurde wiederholt darauf hingewiesen, wie langweilig die britische Küche in jenen Tagen gewesen wäre. Die Zeitzeugin Gabriella charakterisierte die damalige britische Küche mit folgenden Worten:

„Die englische Küche ist ... tasteless wie man sagt. Die hatten nirgends ein Salz drinnen und soweit. Aber natürlich ich kochte selber österreichisch, wie [...] diese Saucen. Kraut und alles. Ich habe versucht, wir wohnten nicht weit vom Ridley Market in Dorsden. Früher, da waren meistens jüdische Geschäfte dort und später dann, da war ein polnisches Geschäft. Und die hatten viel continental Würste und so weiter und da habe ich oft gekauft [...] Knackwurst oder was, oder Frankfurter.“¹⁸

Die Migrantin Marianne erinnerte sich in ihrem Interview noch gut daran, wie einfach die Speisen während der Rationierung waren: „[...] they had ration cards when I came to England and there was no spices, no. Very very plain, all the food. It took me a while to get used to the food. But then it got better and better.“¹⁹ Die Zeitzeugin Magda, die zu jener Zeit in einem Heim für Arbeiterinnen in einer Textilfabrik wohnte, verglich die damalige Verpflegung sogar mit „Schweinefraß“ oder wie sie selbst sagte:

„No seasoning, you know the potatoes out of the water onto the plate. Same with vegetables and when I said, I didn't say anything. One of the other girls said, 'There is no seasoning in. No salt, no nothing.' So they said, 'You have salt and pepper and the sauces on the table.' I thought it was horrible food.“²⁰

Gemeinsam mit ihrer Schwester Erna reiste sie sogar in das fast 30 Kilometer entfernte Manchester, wo die beiden Frauen ihr ganzes Gehalt ausgaben, um „Rollmops und Salami“ zu kaufen.

Österreichische Nahrungsmittel, vor allem Fleisch und Wurstwaren, vermissten einige Zeitzeuginnen sehr. Auch die Zeitzeugin Claudia konnte sich noch lebhaft erinnern, dass sie mit einer Freundin in einem Delikatessenladen Wurst einkaufte: „So we bought ourselves a quarter. A pound of Krakauer or something. And we could not wait. We ate it there and then.“²¹ War es nicht möglich, bestimmte Nahrungsmittel in Großbritannien zu erstehen, wurden diese beim nächsten Besuch in Österreich eingekauft und importiert, oder man ließ sie sich von zu Hause schicken.

Doch obwohl es machbar war, über Umwege österreichisches Essen zu bekommen, verzichteten manche Frauen auf ihre gewohnte Esskultur. In den Gesprächen mit den österreichischen Zeitzeuginnen wurde oft erwähnt, dass sich die österreichischen Ehefrauen und Mütter eher den Vorlieben ihrer Ehemänner und Kinder und eventuell auch den Wünschen der Schwiegermütter beugen mussten.²² Kinder erfuhren oft in der Schule, dass das für sie zubereitete Pausenbrot nicht dem ihrer Mitschüler entsprach, und forderten somit anderes Essen, das sie nicht von den anderen unterschied.²³ Den Ehemännern war das ‚fremde‘ Essen der Ehefrau vermutlich suspekt. Lisa berichtete in ihrem Interview, dass sich, als sie zu Beginn ihrer Ehe mit ihrem englischen Ehemann österreichisch kochen wollte, Folgendes ereignete: „Then I thought I try this Erdäpfelgulasch. And my husband looked at it and put it in the bin.“ Entsprach das Essen nicht den Vorstellungen der Ehemänner, forderten diese oft die ihnen bekannte traditionelle britische Küche. Die Zeitzeugin Gudrun bestätigte dies und berichtete, dass sie schließlich aufhörte österreichisch zu kochen, da es ihrem britischen Mann nicht schmeckte.

„Da habe ich ihm einmal gefüllte Paprika gemacht, und damals waren die Paprika noch nicht eingeführt in England. Da hat man welche gekriegt ... ich habe mich geplagt. Sagt er, ‚What’s the outside. I don’t like it. What’s the inside?‘ [And I said] ‚Thank you very much. I am not gonna bother again!‘“²⁴

Ehemalige Besatzungssoldaten hingegen, die oft selbst die österreichische Küche während ihrer Stationierung in Österreich kennen und schätzen gelernt hatten, waren in der Regel eher offen für die österreichischen Gerichte, die ihre Ehefrauen zubereiteten. Lebte jedoch die junge österreichische Ehefrau mit ihren Schwiegereltern in einem Haus, so konnte es durchaus vorkommen, dass sich diese in den Lebensablauf und somit auch in die Essenszubereitung einmischten. Die „Besatzungsbraut“ Irmtraud gab gar an, dass ihre Schwiegermutter schlimmste Befürchtungen um ihren Sohn, Irmtrauds Ehemann, hatte und sagte: „Poor Joe, why [does] he got to eat that?“ Woraufhin Irmtraud antwortete: „He doesn’t have to eat it, but he likes it.“²⁵

Wirklich britisch zu kochen musste aber auch erst erlernt werden, denn auch dafür waren Kenntnisse notwendig. Selbst wenn die österreichischen Ehefrauen bereit waren britisch zu kochen, so mussten sie doch oft erst die Zubereitungsart erlernen, z. B. bei einem traditionellen Sunday Roast.²⁶ Die Zeitzeugin Godela berichtete von ihren diesbezüglichen anfänglichen Schwierigkeiten:

„Erst einmal habe ich die Cornflakes gekocht. Wir hatten doch keine Cornflakes, cereal. Hat man nicht gekannt. Und nachdem der Porridge gekocht war, habe ich auch die Cornflakes gekocht in Milch. Also das war kein success. Und die sausages habe ich

auch gekocht. Das war auch kein success. Sausages, das kennt man nicht. Also Bratwürste, hat man nie gegessen in unserem Haus. Frankfurter oder Debreziner. Na, das hat man gekocht.“²⁷

Bedeutet eine gemischte Küche eine gemischte Identität?

Auch nachdem die Österreicherinnen geheiratet hatten, hielten einige zumindest teilweise an ihrer Esskultur fest, soweit dies von Seiten des Mannes und der Kinder toleriert wurde. Manche Frauen entwickelten aber auch auf Grund der nicht erwerbbaaren österreichischen Zutaten neue Strategien und kochten österreichisch-britisch. So wurden österreichische Gerichte mit britischen Zutaten gekocht oder, wie die Zeitzeugin Emilia es nannte, „englisch mit österreichischem Pepp“.²⁸ Andere wiederum gaben an, dass sie an einem Tag britisch kochten und am nächsten österreichisch. Godela gestand in ihrem Interview, dass sie immer wieder ‚gemischt‘ kochte, nämlich: „Und wenn es ein Desaster war, dann war es österreichisch. Dann sollte es so sein! [lacht]“ Aber trotz aller Schwierigkeiten, so gaben einige Interviewpartnerinnen wie Marianne an, kochten sie noch immer Speisen wie Gulasch, Schnitzel, Kaiserschmarrn, Kärntner Nudeln und dergleichen.

Zusammenfassung und Ausblick

Wie die vorangegangenen Auszüge aus den Interviews belegen, spielt Ernährung eine signifikante Rolle im Leben von Migranten. Eine Vermischung von unterschiedlichen Esskulturen, wie sie auch in vielen Fällen der interviewten ehemaligen österreichischen Migrantinnen vorkam, kann, wie Donna Gabaccia bemerkte, auf eine gemischte Identität hinweisen.²⁹ Letztere kann sich aber auch bei anderen Komponenten von Identität zeigen, etwa bei der Beibehaltung bzw. der Vermischung von Traditionen oder Sprache.

Es kann mit Bestimmtheit gesagt werden, dass wir durch das Was, Wann und Wie unserer Ernährung ausdrücken, wer wir sind, zu welcher sozialen Gruppierung wir gehören.³⁰ Da man sich im wahrsten Sinne des Wortes in eine Ess-Kultur eingliedert, ist es auch verständlich, wenn apodiktisch behauptet wird, „Du bist, was Du isst!“³¹

Dass der Anpassungsprozess lange dauern kann, dokumentieren jene österreichischen Ehefrauen und Mütter, die für ihre Familien immer wieder einmal österreichisch kochten. Denn sie bemerkten in den Interviews, dass sie auch gegenwärtig von ihren Kindern und auch Enkelkindern dazu angehalten wurden, etwas Österreichisches zu kochen. Trude erzählte im Interview, dass sie für ihre Familie österreichische Mahlzeiten und Getränke auf-tischte. „Schnitzel, Gulasch, Gugelhupf, Almdudler ... What else have we got. Gugelhupf, Apfelstrudel, Knödel ... Weihnachtskekse. Yeah, we keep all the traditional ...“³² Hier zeigt sich, dass es – wie Anne Kershen feststellte – in den heimischen vier Wänden einfacher ist, bisherige Identitätsbezüge zu wahren und zu pflegen, als in der Öffentlichkeit.³³ So können Gerichte und ihre Zubereitungen oft eine neue symbolische Bedeutung gewinnen. Und spezielle Gelegenheiten verlangen spezielles Essen. So berichtete die Zeitzeugin Trude, dass sie zu gewissen Anlässen wie etwa Geburtstagen besondere Gerichte wie Gulasch zubereitete und dass mittlerweile auch die Enkelkinder österreichische Speisen wünschten. Hier wird

nicht nur Identität bewahrt, sondern auch eine Kontinuität geschaffen; ein Zugehörigkeits- und Heimat- bzw. Herkunftsbewusstsein wird entwickelt³⁴ und an die nächsten Generationen weitergegeben.

Doch trotz der Weitergabe der österreichischen Esskultur an die nächsten Generationen und trotz des gemeinsamen Pflegens der österreichischen Küche wird in den nächsten Jahren die Verbindung zum Herkunftsland Österreich immer mehr verschwinden und vermutlich mit dem Sterben der ersten Generation ganz erlöschen. Ein Wissen oder Bewusstsein um die österreichische Küche wird jedoch eventuell bestehen bleiben. Im Zeitalter der Globalisierung werden die Nachfahren der österreichischen Migrantinnen vielleicht ab und an Schwarzbrot und Mannerschnitten in diversen deutschen Supermärkten in Großbritannien kaufen. Und so könnte ein Bruchteil der österreichischen Esskultur und somit der österreichischen Identität in den folgenden Generationen bewahrt bleiben.

Anmerkungen

- 1 Siehe u. a. Donna R. Gabaccia, *We Are What We Eat. Ethnic Food and the Making of Americans*, Cambridge, MA/London, 1998.
- 2 Siehe u. a. Peter Atkins/Ian Bowler, *Food in Society. Economy, Culture, Geography*, London 2001, 274 f.
- 3 Diese 50 ehemaligen Österreicherinnen wurden im Zuge der Doktorarbeit von der Verfasserin zwischen 2006 und 2010 interviewt. Die Gespräche fanden – bis auf drei Interviews – in Großbritannien, dem ‚neuen‘ Heimatland der Frauen, statt. Für mehr Informationen siehe Isabel Schropfer, *Austrian Female Migration to Great Britain, 1945–1960*, unveröffentlichte phil. Diss., University of London 2010.
- 4 Gerda Neyer, *Auswanderungen aus Österreich. Ein Streifzug durch die ‚andere‘ Seite der österreichischen Migrationsgeschichte*, in: Traude Horvath/Gerda Neyer (Hg.), *Auswanderungen aus Österreich. Von der Mitte des 19. Jahrhunderts bis zur Gegenwart*, mit einer umfassenden Bibliographie zur österreichischen Migrationsgeschichte, Wien 1996, 13–32, hier 19.
- 5 „Besatzungsbraut“ oder auch „GI bride“ wurden während der Besatzungszeit jene Österreicherinnen genannt, die mit den Besatzungssoldaten Beziehungen eingingen bzw. diese heirateten. Siehe z. B. Ingrid Bauer, *Austria’s Prestige Dragged into Dirt? The „GI-Brides“ And Postwar Austrian Society (1945–1955)*, in: Günter Bischof/Anton Pelinka/Erika Thurner (Hg.), *Women in Austria*, New Brunswick 1998, 41–56.
- 6 Weiterführende Literatur zu diesem Thema findet man u. a. in Carmen Rosa Caldas-Coulthard/Rick Iedema (Hg.), *Identity Trouble. Critical Discourse and Contested Identities*, Basingstoke 2008.
- 7 Anne J. Kershen (Hg.), *Food in the Migrant Experience*, Burlington 2002, 1 f.
- 8 Vgl. Andrea Peto, *Food-Talk: Markers of Identity and Imaginary Belongings*, in: Luisa Passerini/Dawn Lyon/Enrica Capussotti/Ioanna Laliotou (Hg.), *Women Migrants from East to West. Gender, Mobility and Belonging in Contemporary Europe*, New York/London 2007, 152–164.
- 9 Rahel Baumgartner, *Transnationale Migration. Herstellung von Heimatn durch Nahrungsmittelkonsum in Wien*, Wien 2002, 20 f.
- 10 Atkins/Bowler, *Food in Society*, 274.
- 11 Gabaccia, *We Are What We Eat*, 54.
- 12 Interview mit Anneliese (geb. 1936) am 8.10.2007 (in GB) (Interviewerin: Isabel Schropfer), auf Tonband.
- 13 Peto, *Food-Talk*, 157.
- 14 Schropfer, *Austrian Female Migration*, 88.
- 15 Österreichisches Staatsarchiv (ÖStA), AdR, BMfS V, S III/Sozialpolitik SA 11, 1949, K214. Kurzbericht für Herrn Karl Maisel über die von Dr. Karola Redlich in der Zeit vom 11.–28.10.1948 durchgeführte Reise nach England.
- 16 ÖStA, AdR, BMfS V, S III/Sozialpolitik SA 11, 1949, K214. Radiovortrag gehalten im BBC in London am 19. Oktober 1948.
- 17 Panikos Panayi, *Spicing up Britain. The Multicultural History of British Food*, London 2008, 187.
- 18 Interview mit Gabriella (geb. 1924) am 16.10.2007 (in GB) (Interviewerin: Isabel Schropfer), auf Tonband.

- 19 Interview mit Marianne (geb. 1933) am 22.9.2007 (in GB) (Interviewerin: Isabel Schroppe), auf Tonband.
- 20 Interview mit Magda (geb. 1927) am 3.8.2007 (in GB) (Interviewerin: Isabel Schroppe), auf Tonband.
- 21 Interview mit Claudia (geb. 1938) am 8.8.2007 (in GB) (Interviewerin: Isabel Schroppe), auf Tonband.
- 22 Siehe Atkins/Bowler, *Food in Society*, 312; Peto, *Food-Talk*, 160 f.
- 23 Siehe Panayi, *Spicing up Britain*, 2.
- 24 Interview mit Gudrun (geb. 1915) am 11.8.2007 (in GB) (Interviewerin: Isabel Schroppe), auf Tonband.
- 25 Interview mit Irmtraud (geb. 1924) am 26.9.2007 (in GB) (Interviewerin: Isabel Schroppe), auf Tonband.
- 26 Johannes-Dieter Steinert/Inge Weber-Newth (Hg.), *German Migrants in Post-War Britain*, London 2006, 144.
- 27 Interview mit Godela (geb. 1926) am 10.9.2007 (in GB) (Interviewerin: Isabel Schroppe), auf Tonband.
- 28 Interview mit Emilia (geb. 1926) am 16.1.2009 (in Österreich) (Interviewerin: Isabel Schroppe), auf Tonband.
- 29 Gabaccia, *We Are What We Eat*, 226.
- 30 Siehe Atkins/Bowler, *Food in Society*, 273.
- 31 Lotte Holm, *Food and Identity among Families in Copenhagen: A Review of an Interview Study*, in: Hans Jürgen Teuteberg/Gerhard Neumann/Alois Wierlacher (Hg.), *Essen und Kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlin 1997, 356–371.
- 32 Interview mit Trude (geb. 1933) am 8.8.2007 (in GB) (Interviewerin: Isabel Schroppe), auf Tonband.
- 33 Kershen (Hg.), *Food in the Migrant Experience*, 7.
- 34 Roman Sandgruber, *Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität*, in: Teuteberg/Neumann/Wierlacher (Hg.), *Essen und Kulturelle Identität*, 179–203, hier 180.