

Kimchi – Geschmack der Heimat?

Essen und Identität am Beispiel alltäglicher Esspraktiken koreanischer Migranten¹

„Wir kennen in dieser Beziehung auch die Not der Gastarbeiter in unserem Land. Zwar haben die großen Warenhäuser mit Ständen typischer türkischer, griechischer, jugoslawischer und italienischer Nahrungsmittel und Getränke die Marktlücke erkannt, und auch die verschiedenen Nationalitäten-Kaufläden nehmen ständig zu, aber immer noch sind die Koffer der Gastarbeiter, wenn sie aus ihrem Heimaturlaub zurückkehren, vorwiegend mit heimatlichen Getränken und Essens-Spezialitäten gefüllt.“

Ulrich Tolksdorf²

Einführung

Stelle ich mir Migranten vor, die mit Koffer voller Essen von ihrer Heimatreise zurückkommen, löst das in mir ein ambivalentes Gefühl aus. Nach einem kurzen nostalgischen Anflug fange ich an, eine gewisse Distanz zu diesem Bild aufzubauen. Dann rückt doch die Beharrlichkeit dieser beliebigen Person in den Vordergrund. Ich betrachte diese Person gar mit Skepsis; ich stelle ihre Offenheit im neuen sozialen Umfeld in Frage. Auf der anderen Seite aber erkenne ich doch, was es bedeutet, einen unersetzbaren Geschmack zu vermissen, was der Volkskundler Ulrich Tolksdorf in den 1970er Jahren als „Not der Gastarbeiter“ charakterisierte.³

Als ich 2007 als Studentin zum ersten Mal die koreanische Gemeinde im süddeutschen Raum⁴ kennenlernte, drängte sich mir die Frage nach der kulturellen Bedeutung dieses ‚Koffers‘ auf. Der Anfang dieser Kirchengemeinde geht bis 1969 zurück, als sich die koreanischen Arbeitsmigranten in Form eines Gebetskreises zusammenfanden. Zwischen 1963 und 1977 kamen über 18.000 Koreaner im Rahmen eines zwischenstaatlichen Vertrags als Bergarbeiter und Krankenschwestern in die Bundesrepublik Deutschland. Ungefähr die Hälfte blieb hier, gründete teils binationale Familien und bildet heute den Kern einer über 30.000 Personen zählenden koreanischen Community.⁵ Neben den Arbeitsmigranten aus den 1960er und 70er Jahren stellen heute hauptsächlich Studierende, Wissenschaftler und ihre Familien, die meist nach der Jahrtausendwende nach Deutschland zogen und vorübergehend hier leben, die Mitglieder der koreanischen Gemeinden in Deutschland.

Ich war tief beeindruckt, welche kulturellen Praktiken für eine ethnische Identitätsstiftung in der Gemeinde ausgeübt wurden, die ich selbst als Koreanerin in dieser Form noch nie erlebt hatte. Ältere Frauen in der Gemeinde fragten mich ab und zu, ob ich denn genug

Kimchi zu essen hätte, und als sie erfuhren, dass ich mich kaum mit Kimchi ernährte, gaben sie mir freundlicher Weise immer wieder selbstgemachtes Kimchi in Tupper-Dosen mit.

Essen spielte schon seit der Gründungszeit dieser Gemeinde eine zentrale Rolle für das Gemeinschaftsgefühl:

„Grau, das war der erste Eindruck in Deutschland. Der Himmel war grau, aber auch die Leute zogen sich grau und dunkel an. Auf der Straße waren viele ältere Leute und es herrschte Trägheit. [...] In der Kantine in der Klinik gab es zu Mittag gebratenen Rotkohl, Kartoffel-Püree und ein Stück Fleisch mit brauner Soße. Für mich sah es aus wie Schweinefutter. [...] Wir wurden dann zu den anderen koreanischen Kollegen geführt, die schon seit zwei, drei Jahren dort arbeiteten. Sie haben mich begrüßt und haben mir aus Weißkohl gemachtes Kimchi und Reis mitgegeben.“⁶

Die koreanischen Gemeinden entwickelten sich zu Zentren des Verzehrs, der Herstellung und des Teilens des koreanischen Essens. Bei *Kimjang*, dem Herstellen des Kimchi für den Winter, dienten die Gemeinden als Netzwerk für die Zusammenarbeit. Diese Art der Zusammenarbeit wurde häufig im traditionellen, ländlichen Raum in Korea ausgeübt, ist im modernen Korea fast verschwunden und wird jedoch in der Migrationsgesellschaft stärker gepflegt. Die Institutionalisierung des sonntäglichen Essens im Gemeindeleben führten zu einer Ritualisierung, welche bis heute praktiziert wird.

Kimchi ist *die* Alltagspeise der koreanischen Küche. Bis zu meiner Studienzeit in Deutschland war mir nicht bewusst, welche Bedeutung dieser unter anderem in Salz, Knoblauch, Chili und Fischsauce eingelegte und fermentierte Chinakohl überhaupt in meinem Alltag hat. Ich sah darin nichts Besonderes. Erst in Deutschland stieß ich immer wieder auf Kimchi, sei es in der Begegnung mit Nicht-Koreanern, die damit Korea assoziierten, oder sei es unter Koreanern beim ritualisierten Kimchi-Essen.

Die ethnischen Praktiken erschienen mir eher kitschig und überflüssig, Kimchi als Erkennungsmerkmal und Fremdzuschreibung wurde zur Banalität. Außerdem war ich vielmehr damit beschäftigt, die hiesigen kulinarischen Angebote der mediterranen Küche und die vielfältigen Käsesorten auszuprobieren. So stand ich in den ersten Monaten meines Aufenthalts in Deutschland der Praxis der Koreaner, an „alten Gewohnheiten festzuhalten“, wie ich damals meinte, kritisch gegenüber – bis ich dann selbst bestimmte Geschmäcker zu vermissen begann. Es kam mir zunächst wie eine physiologische Körperreaktion vor, vergleichbar mit einem Suchtverhalten, als würden bestimmte Stoffe in meinem Körper fehlen. Jedenfalls befand ich mich nun überraschenderweise in genau dem Zustand, den ich anfangs belächelt hatte.

Essen und Heimat: methodische Überlegungen

Die alltäglichen kulinarischen Erfahrungen der Menschen in einem neuen Umfeld lassen sich nur schwer empirisch fassen. Denn es sind kaum zu objektivierende Zusammenhänge, die den Umgang mit dem Geschmack eines Individuums ausmachen. Zahlreiche Untersuchungen belegen die Symbolkraft des Essens im ethnisch-nationalen Kontext. Essen dient als Mittel zur Identitätsbildung, zur Grenzziehung zwischen dem Eigenen und dem Fremden. Demnach wird Essen als analytisches Werkzeug verstanden, das beispielsweise

das Ringen der verschiedenen Akteure um das politische und soziokulturelle Kapital erschließen lässt.⁷ Diese Herangehensweise hat in den letzten Jahrzehnten wichtige Erkenntnisse zur politisch-ökonomischen Instrumentalisierung des Essens sowie zu symbolischen Handlungsstrategien von Personen und Gruppen gebracht.⁸

In meiner Untersuchung zur Esskultur von koreanischen Migranten und Studierenden in Deutschland wurde zunächst ersichtlich, dass sich die Ebene der kollektiven Deutungsmuster um das Essen von den alltäglichen Ess- und Kochpraktiken abhebt. So waren signifikante Brüche zwischen kollektiven Deutungen – z. B. Kimchi als Symbol der koreanischen Identität – und individueller Geschmacksvorliebe – z. B. Sehnsucht nach Bratwurst beim Korea-Urlaub – zu beobachten. Auch die hybriden Formen der Speisezubereitungen sowie die vielfältigen Improvisationsformen des ‚heimatlichen‘ Essens deuten darauf hin, dass sich die alltägliche Kochpraxis über die Deutungsebene hinaus als in einem konkreten Lebenszusammenhang ausgehandelter Prozess auszeichnet. So wird ein analytischer Zugang benötigt, der Essen nicht nur als Symbol, sondern vielmehr auch als eine komplexe Handlung begreift, in dem kollektive Deutungsmuster und individuelle Praktiken mit all ihren Zusammenhängen und Brüchen sichtbar gemacht werden kann.

David Sutton fragt danach, wie die Dimension des Geschmacks in Form von habitualisierter Erinnerung (*habit memory*) und Geschicktheit (*skill*) bei alltäglichen Kochpraktiken zum Ausdruck gebracht wird. Sutton plädiert dabei für eine „ethnography of everyday cooking“ und konstatiert, dass die individuelle Kochpraxis jenseits der symbolischen Deutungsebene, wie der nationalen oder ethnischen Identifizierung, in einem alltagsweltlichen Handlungszusammenhang und in einem Prozess entstehe (Essen als „making“, statt „as a symbol of identity“). So untersucht er beispielsweise die konkrete Nutzung von Küchengeräten, die Mess-techniken beim Kochen, das Einkaufsverhalten, die Rezepte und Kochbücher sowie die Art der Einrichtung der Küche am Beispiel von zwei Frauen mit vergleichbarem ökonomischem Status, jedoch mit unterschiedlichem kulturellen Hintergrund und Mobilitätsgrad.⁹

Zwei Fallbeispiele

Im Folgenden werde ich die Frage von Heimat und Geschmack anhand von zwei Fallbeispielen darlegen, um die Perspektive einer „Ethnographie des alltäglichen Kochens“ aufzuzeigen. Der Fokus liegt im Sinne einer praxeologischen ethnographischen Nahrungsforschung auf der individuellen Handlungs- und Deutungsebene um das ‚heimatliche‘ Essen.

Frau P. und Frau D. kamen 1967 bzw. 1973 im Rahmen eines zwischenstaatlichen Vertrags als Krankenschwestern nach Westdeutschland. Beide haben eine binationale Familie gegründet und sind Mitglieder der koreanischen Gemeinde. Trotz der vergleichbaren Ausgangssituation entwickelten die beiden Frauen sehr unterschiedliche, meiner Ansicht nach aber exemplarische Verhaltensmuster in der Esspraxis.

*Fallbeispiel Frau P.*¹⁰

Frau P. kam 1967 im Alter von 26 Jahren nach Deutschland und war von 1967 bis 1999 als Krankenschwester tätig. Sie ist mit einem deutschen Handwerker verheiratet und hat drei

Kinder. Frau P. ist in der Evangelischen Landeskirche eingeschrieben, damit sie kirchlich beerdigt werden kann. Es ist jedoch nicht die deutsche Gemeinde in ihrer Wohngegend, sondern eine etwa 45 Minuten Autofahrt entfernte koreanische Gemeinde, in der sie ihren Glauben praktisch ausübt. Auf die Frage, ob es einen besonderen Grund dafür gäbe, antwortet sie auf Deutsch: „Freude! Heimat!“. Es sei doch die Muttersprache, die ihr „Herz berührt“ und sie „bewegt“. Für sie ist das gemeinsame Essen in der Gemeinde eine der wichtigsten religiösen Praktiken: „Wie soll man denn beten, wenn man nichts [kein koreanisches Essen] gegessen hat!“ Sie versteht das Kochen für die anderen Gemeindemitglieder als Ausdruck der Liebe, die ihr zentrales Glaubensbekenntnis bildet. Sie besitzt einen Kimchi-Kühlschrank und macht jedes Jahr *Kimjang*. Soja- und Chilipaste stellt sie nach traditionell-koreanischen Herstellungsverfahren her. Die selbstgemachten Saucen werden nach traditioneller Art in *Jangdokdae*, einem Keramikgefäß, aufbewahrt und fermentiert. Sie isst mittags „immer“ koreanisch, also „Reis mit Suppe und verschiedenen Beilagen wie eingelegte Sesamblätter, Kimchi usw.“ Da aber ihr deutscher Mann dieses Essen nicht so gern mag, bereitet sie jeden Tag für ihn noch eine andere Mahlzeit zu.

Sie erinnert sich an das exakte Datum, den 23. Januar 1996, an dem sie ihr mobiles asiatisches Lebensmittelgeschäft eröffnete. Ab diesem Zeitpunkt fuhr sie einmal im Monat mit ihrem Wagen, gefüllt mit koreanischen Lebensmitteln, durch süddeutsche Städte. Anfangs bekam sie Bestellungen von den Kunden und orderte dann beim Großhändler (Han-yang, Seoul-Nongjang). Von damals noch seltenem Gemüse wie Knoblauch-Schnittlauch, Sesamblättern, Senfkohl (auch Blätterkohl oder *Brassica campestris*) und weißen Radieschen (*Raphanus sativus L.*) besorgte sie Samen aus Korea und baute sie selbst an. Später schaffte sie sich einen Verkaufswagen an, in dem die Kunden ohne Vorbestellung direkt einkaufen konnten. Sie verkaufte damit auch selbstgemachtes Kimchi, das nicht nur koreanische Stammkunden, sondern auch andere Personen in Tübingen und Umgebung erwarben. Koreanischen Studierenden bot sie Mini-Jobs für die Lieferung und den Verkauf an. 2008 musste sie das Geschäft, ihrer Aussage zufolge, aus gesundheitlichen Gründen schließen.¹¹

In Korea habe sie niemals selbst Kimchi hergestellt. Ihre Familie wurde durch den Koreakrieg zerstört, weshalb ihre Mutter nach dem Krieg als wirtschaftliche Notlösung eine Art Gästehaus in ihrem eigenen Haus betreiben musste. In dieser Zeit bereitete ihre Mutter jedes Jahr aus mehr als hundert Stück Chinakohl Kimchi für die Gäste zu. Die etwa 60 Jahre zurückgehende Erinnerung an den Geschmack des Kimchi ihrer Mutter sei die einzige Referenz, an der sie heute noch festhält. In den Sechzigerjahren gab es noch keinen Chinakohl in der Bundesrepublik zu kaufen; auch Knoblauch, Chili, Fischsauce habe es nicht gegeben. „Ich habe damals den Weißkohl in Salz eingelegt und versuchte mich wieder an den Kimchi-Geschmack von meiner Mutter zu erinnern.“

Fallbeispiel Frau D.¹²

Frau D. ist Mitglied der koreanischen Gemeinde, nimmt gelegentlich am Gottesdienst teil und singt mit im Chor. Das sonntägliche Essen in der Gemeinde hat für sie keine Priorität innerhalb des Gemeindelebens. Ist ihr Gemeindeteil mit Kochen dran, zieht sie Eintopfgerichte wie Chili Con Carne mit Reis und Kimchi der Variante vor, mehrere Beilagen zuzubereiten, wie es in der koreanischen Alltagsküche üblich ist. Sie selbst geht mit dem Kochen

und Essen spielerisch und experimentell um. Sie versucht mit selbstgepflücktem Löwenzahn und Bärlauch Kimchi zu machen oder neue Salatdressings und Gerichte zu entwickeln.

Sie gelangte 1973 im Alter von 21 Jahren, ebenfalls im Rahmen eines zwischenstaatlichen Abkommens, als Krankenschwester nach Deutschland. Anders als die meisten koreanischen Kolleginnen kam sie persönlich nicht der Not gehorchend, sondern freiwillig. Aufgrund der Reisebeschränkungen in Südkorea haben junge Menschen den staatlich vereinbarten Arbeitsaufenthalt in Westdeutschland als attraktive Chance gesehen. Sie musste auch kein Geld nach Korea senden, wie es bei den meisten Gastarbeitern – auch bei Frau P. – der Fall war. So konnte sie sich eine gewisse Lebensqualität sichern.

In Berlin lernte sie einen Medizinstudenten, ihren heutigen deutschen Mann, kennen, mit dem sie dann zusammen in den Süden zog und eine Familie mit zwei Kindern gründete. Heute arbeitet sie in der Arztpraxis ihres Mannes. Die Umstellung von Berlin auf ein kleines Dorf im Süden sei eine der schwierigsten Dinge gewesen. Sie fühlte sich in ihren Möglichkeiten eingeschränkt, im Gegensatz zum Leben in Berlin, wo sie ihre persönliche Freiheit genoss. In der Begegnung mit der konservativen Familie ihres Mannes kollidierte ihr sozialer Status als Gastarbeiterin, der ihr in Deutschland zugewiesen wurde, mit dem individuellen Selbstbild.

„Die Familie von U. [ihr Mann] kommt aus dem Bildungsbürgertum. [...] Wenn ich alleine in der Küche war, fand ich es schön, das Essen mit den Händen zuzubereiten [wie sie es von ihrer Mutter kannte]. Aber sobald meine Schwägerinnen da waren, habe ich sofort das Besteck genommen. [...] Mein Selbstbewusstsein war sehr schwach und ich hatte so etwas wie einen Minderwertigkeitskomplex. [...] Heutzutage ist ja Korea ökonomisch so fortgeschritten. Die jungen Leute heute scheinen sehr souverän zu sein. Aber ich war ja damals sozusagen eine Gastarbeiterin.“

Ihre persönliche und versteckte Vorliebe für das Kochen mit den Händen führte zu einem Gefühl von Unsicherheit, zum negativen Umgang mit ihrem gewohnten Kochverhalten. Dabei geht es bei Frau D. nicht um die Verletzung ihrer nationalen Identität, sondern um die konkrete lebensweltliche Erfahrung, die sie in der Begegnung mit der Familie ihres Mannes machte. Den Familienurlaub auf Kreta im Jahr 1983 mit ihrem Mann und ihren Kindern bezeichnet sie als eine Art „Umbruch“ in ihrem Leben. Als sie die etwa 20-jährige Tochter der Gastfamilie sah, die „kräftig und fröhlich mit ihrem ganzen Arm, ohne irgendein elektrisches Gerät zu benutzen“ einen Teig anrührte, fühlte sie sich zum ersten Mal bestätigt, dass ihre Art, wie sie ist und was sie macht, nicht falsch gewesen sei. Im Gespräch erzählte sie stolz von ihrer erwachsenen Tochter, die aus weißen Radieschen gemachtes Kimchi zwischen die Finger nehme und kräftig mit ihren Zähnen abbeiße. So esse doch heute niemand mehr, selbst in Korea würde das alle abschrecken, meinte sie und lachte freudig. Vor kurzer Zeit kaufte sich Frau D. eine Wohnung in der südkoreanischen Hauptstadt und plant die nächste Lebensphase in der Hoffnung, möglichst mobil ihr Leben zu gestalten.

Die Suche nach dem heimatlichen Geschmack

Die kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung wendet sich gegen den lange Zeit vorherrschenden nutritiven Funktionalismus und ein naturalistisches Ernährungsbewusstsein.¹³

Die Betonung der Symbolhaftigkeit des Essens hatte für die Forschung der Nahrungskultur der Migranten zur Folge, dass Essen primär als Symbol begriffen wurde, als Identifikations- und Distinktionsmerkmal der Gruppen und Individuen. So schreibt der Esskulturtheoretiker Harald Lemke, dass „Ernährung im wesentlichen ein kulturell konstruiertes Geschehen ist, in dem sich unsere individuelle und gesellschaftliche Identität ‚verkörpert‘“,¹⁴ etwa nach der Mauss'schen Auffassung von Essen als *soziales Totalphänomen*. Im Essen seien gesellschaftliche Gebote und Verbote, Werte- und Glaubenssysteme, Tradition und Gedächtnis verankert.

Wie kann man aber dieses Verhältnis von Essen und Identität als empirisch erforschbaren Gegenstand erfassen, ohne ihre Beziehung zu essentialisieren?¹⁵ Die Differenzierung zwischen individuellem und kollektivem Handlungs- und Deutungsmuster scheint mir wichtig, da beim Essen in der Migration besonders durch seinen gemeinschaftsstiftenden Charakter nicht selten die kollektive Entscheidung über die individuellen Geschmacksvorlieben dominiert und letztere somit oft nicht in kollektiven Praktiken repräsentiert werden.

Der alltägliche Umgang mit Essen und Geschmack der Individuen wird – jenseits der nationalen und ethnischen Identifizierung – vielmehr durch die alltäglichen Erfahrungen und Bedürfnisse motiviert oder eingeschränkt. Dabei ist auch zu erkennen, dass die scheinbar objektiven zwischenstaatlichen Machtverhältnisse bei den Individuen jeweils unterschiedlich erfahrbar werden. Offensichtlich haben die individuellen Differenzen der soziokulturellen und ökonomischen Voraussetzungen einen großen Einfluss auf den Umgang mit dem Essen, wobei diese Differenzen bei Frau P. und Frau D. bereits in ihrem Herkunftsland zu erkennen sind.

Das Essverhalten von Frau P. lässt sich auf den ersten Blick als konservativ bezeichnen, da sie, ihrer Aussage nach, ausschließlich koreanisch isst, was als ignorant oder ablehnend gegenüber den Essgewohnheiten der Aufnahmegesellschaft interpretiert werden kann. Auch ihre starke Bindung an und Engagement in der koreanischen Gemeinde stellen sich als abgrenzend dar. Die Auswirkungen ihrer Handlungen, beispielsweise das Organisieren des mobilen Lebensmittelgeschäfts sowie das Unterrichten in asiatischen Kochkursen, lassen sich allerdings keineswegs als soziale Isolation bezeichnen. Ganz im Gegenteil finden diese Alltagspraktiken als eine kulturelle und kulinarische Grenzüberschreitung statt, motiviert von lebensweltlichen Bedürfnissen.¹⁶

Das Beispiel von Frau D. macht deutlich, dass sich die Symbolhaftigkeit des Essens vor allem auch durch die emotionale Dimension der Esspraktiken auszeichnet. Der emotionale Charakter ihrer Esspraktiken wird anhand ihrer Küchendekoration sichtbar. Auf der Wand am Herd hängt ein getrockneter Fisch, ähnlich wie man in traditionellen ländlichen Gesellschaften den getrockneten Pollack als Glückssymbol vor die Haustür hing. Irgendwann habe sie so etwas in Korea gesehen, und da es ihr sehr gut gefiel, habe sie diese Idee umgesetzt. Währenddessen kochte auf dem Kachelofen im Wohnzimmer das *Sagol*, eine Art Rinderbrühe. All diese Elemente weisen darauf hin, dass es beim Essen nicht nur um das Erfüllen eines physiologischen Bedürfnisses, aber auch nicht nur um eine Identifizierung mit einer nationalen oder ethnischen Einheit geht, sondern vielmehr auch um die Erfahrung und Herstellung von Atmosphären, in denen man sich wohl und ‚heimisch‘ fühlt. ‚Heimisch‘ ist dabei nicht identisch mit ‚zu Hause in Korea‘. Es handelt sich hier nicht um eine territoriale Verbundenheit mit dem Herkunftsland oder zu einem imaginären Raum wie der Nation, sondern um eine konkrete Haltung der Individuen zu ihrem hiesigen Lebensumfeld. Es

geht nicht um die bloße Weitergabe von Traditionen, nicht um die unbedingte Treue zu den immer gleichen Essenzen und Ritualen, sondern auch um eine kreative Leistung: das Herausfinden der jeweils möglichen und jeweils geeigneten Maßnahmen, um das Gefühl des Heimischseins in wechselnden Situationen zu erzeugen. Auswahl-, Aneignungs- und Transformationsprozesse vermischen sich in diesem Vorgang.

Aus der Wahrnehmungspsychologie wissen wir, dass die menschliche Sinneswahrnehmung nicht nur ein interpretatives Handeln ist, sondern, dass sie sich auch als synästhetischer Prozess auszeichnet. Beim Essen geht es nicht nur um den Reiz des Geschmacks- und Geruchssinns, sondern auch die Augen, die Ohren und die Gefühle an den Fingerspitzen entscheiden mit, ob das Essen ‚gut schmeckt‘. Darüber hinaus schlägt David Sutton vor, auch „Erinnerungen“, die sich als interpretativer Akt der menschlichen Sozialisationsprozesse kennzeichnen, als eine Art „Sinn“ aufzunehmen.¹⁷

Am Ende des Gesprächs erzählt Frau D. von ihrem selbstgemachten Nachtisch: „Wenn man die Birne so dünn schneidet, sieht der Schnitt wie das traditionelle koreanische Papier, *Changhoji*, aus. Und wenn man die Kaki waagrecht schneidet, entsteht ein weihnachtssternähnliches Muster“. Dabei lässt sich der individuelle Sinn für das Schöne und das Gute nicht mehr von ihren Erfahrungen und Erinnerungen trennen. So werden dem Essen immer wieder Bedeutungen zugewiesen, die dann den Geschmack einer Speise ausmachen, ihn aber auch verändern.

Anmerkungen

- 1 Der vorliegende Aufsatz bezieht sich auf die Masterarbeit der Autorin, die unter dem Titel *Kimchi – Geschmack und Migration. Zur Nahrungskultur der Koreaner in Deutschland* in Tübingen 2012 publiziert worden ist.
- 2 Ulrich Tolksdorf, Essen und Trinken in alter und neuer Heimat. Zur Frage des Geschmacks-Konservatismus, in: Erhard Riemann (Hg.), *Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde* 21 (1978), 341–364, hier 342.
- 3 Die Frage, warum wohl das Essen aus der fernen Heimat besser schmeckt, stellen sich bereits die frühen Arbeiten der kulturwissenschaftlichen Flüchtlings- und Migrationsforschung im deutschsprachigen Raum. ‚Heimatliche‘ Speisen besitzen offenbar in der Begegnung mit dem ‚Fremden‘ eine aus ihrer Materialität hinauswirkende Symbolhaftigkeit und schaffen auf besondere Weise eine „Heimatbindung“. Vgl. Richard Weiss, *Volkskunde der Schweiz, Erlenbach-Zürich* 1946, 132 f. Ähnliches vertritt auch Ulrich Tolksdorf: Die Frage nach dem Geschmacks-Konservatismus stelle sich am offensichtlichsten dar, „wenn Menschen ihre gewohnte soziale ökologische Umgebung wechseln, wenn sie im Spannungsfeld zwischen alter und neuer ‚Heimat‘ stehen.“ (Tolksdorf, *Geschmacks-Konservatismus*, 341.) Nach Arnold Zingerle besitzen Speisen einen symbolischen Wert, insbesondere dann, „wenn die Traditionen ihre Selbstverständlichkeit verlieren und/oder wenn sich das Selbstverständnis der Individuen angesichts kultureller Umbrüche herausgefordert sieht, besonders aber im Fall von Differenzenerfahrungen, wenn sie sich durch Fremdheitserlebnisse bei Wanderungen ergeben.“ (Arnold Zingerle, *Identitätsbildung bei Tische. Theoretische Vorüberlegungen aus kultursoziologischer Sicht*, in: Hans Jürgen Teuteberg u. a. (Hg.), *Essen und kulturelle Identität*, Berlin 1997, 69–86, hier 83).
- 4 Offiziell wird die Gemeinde „Koreanische Evangelische Gemeinde im süddeutschen Raum“ genannt. Institutionell ist sie eine kirchliche Organisation, die neben dem sonntäglichen Gottesdienst soziale und kulturelle Funktionen übernommen hat, so beispielsweise die Pflege der ethnischen Bräuche und die Erhaltung der koreanischen Sprache für die zweite Generation der hier lebenden Koreaner.
- 5 Vgl. Daniel Schwekendiek, *Korean Migration to Germany, 1960–2000*, in: *OAK Newsletter*, Winter 2008/2009, 62–67.
- 6 Youngsuk Lee-Scheller, *Nuguna kaseum soken kkumi idda [Jeder hat einen Traum in seinem Herzen, Übersetzung der Autorin]*, Seoul 2009, 36.
- 7 Vgl. Eva Barlösius, *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Weinheim/München 1999, 158 f.; Ayşe Ş. Çağlar: *McDöner, Dönerkebab und der Kampf der*

- Deutsch-Türken um soziale Stellung, in: *Sociologus* 48 (1998), 17–41.; Elizabeth Cullen Dunn, A Gift from the American People, in: *Iowa Review*, Fall 2012, http://iowareview.uiowa.edu/?q=issue/elizabeth_cullen_dunn (13.8.2013).
- 8 Diese Herangehensweise hat im heutigen gesellschaftlichen und wissenschaftlichen Diskurs keineswegs ihre Geltung verloren. Ganz im Gegenteil zeigen die aktuellsten Themen der kulturwissenschaftlichen Ernährungsforschung – wie z. B. eine der Teilprojekte der interdisziplinären Forschergruppe zu Cultural Property in Göttingen (<http://cultural-property.uni-goettingen.de/geographic-indications-culinary-heritage-as-cp/?lang=de>, 7.11.2013) –, dass die Strategien der Grenzziehung und Identitätsbildung im heutigen Zeitalter der ökonomischen Globalisierung in Formen der Reglementierung der regionalen, nationalen und transnationalen Akteurs-Ebene stattfinden, so z. B. wie die EU-Verordnung der Geografischen Herkunftsangaben.
 - 9 Vgl. David Sutton, *Cooking Skills, the Senses, and Memory: The Fate of Practical Knowledge*, in: Carole Counihan/Penny van Esterik (Hg.), *Food and Culture. A Reader*, 3. Aufl., New York/London 2013, 299–319.
 - 10 Das Interview wurde am 20.11.2009 geführt. Original auf Koreanisch, Übersetzung der Autorin.
 - 11 Anzudeuten ist, dass die Schließung des Lebensmittelgeschäfts von Frau P. zeitlich mit der raschen Entwicklung der überregionalen Online-Märkte überschneidet, die zum größten Teil die Rolle der mobilen Händler ersetzt haben. Durch die Tatsache, dass sie heute noch aktiv an mehreren Volkshochschulen Kochkurse hält, stellt sich die Frage, ob vielleicht der primäre Grund für die Schließung des Geschäfts eher in der ökonomischen Rentabilität liegen könnte.
 - 12 Das Interview wurde am 3.1.2010 geführt. Original auf Koreanisch, Übersetzung der Autorin.
 - 13 „Gastrosophische Gesellschaftstheorien“ ebenso wie kultursoziologische Ansätze, die sich u. a. an die Philosophische Anthropologie von Helmut Plessner anlehnen, kritisieren, dass das Essen seit Mitte des 19. Jahrhunderts mit der Herausbildung der modernen Naturwissenschaften in Form der Biochemie und Stoffwechselphysiologie bis in die Gegenwart hinein auf einen organischen Funktionszusammenhang reduziert worden sei. Vgl. Alois Wierlacher, *Einleitung: Zur Begründung einer interdisziplinären Kulturwissenschaft des Essens*, in: Ders. u. a. (Hg.), *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, Berlin 1993, 1–21; Harald Lemke, *Kritische Theorie der Esskultur*, in: Iris Därmann u. a. (Hg.), *Kulturwissenschaften. Konzepte, Theorien, Autoren*, München 2007, 169–190.
 - 14 Lemke, *Kritische Theorie der Esskultur*, 169 f.
 - 15 In einigen Studien werden die symbolischen Handlungsmuster als objektivierbare Maßnahme (miss)interpretiert, und die Essgewohnheiten bestimmter Gruppen mit ihrem sozialen und kulturellen Assimilationsgrad gleichgesetzt. So untersucht z. B. Brigitte Schmid das Essverhalten italienischer, griechischer und türkischer Migrantinnen im süddeutschen Raum und stellt fest, dass die Migrantinnen „nur relativ geringe Veränderungen in den ethnischen Ernährungsweisen“ vollzogen: „In einem fremden kulturellen bzw. religiösen Umfeld stiften die Ernährungsgewohnheiten ethnische Identität innerhalb der Gruppe und grenzen gegenüber der andersgläubigen Bevölkerungsmehrheit ab.“ So kommt Schmid zum Ergebnis, dass „die kulturelle und soziale Assimilation über den Grad der Veränderung der ethnischen Ernährungsweisen mitentscheidet.“ Vgl. Brigitte Schmid, *Ethnische Ernährungsweisen und ihre Veränderung – Ernährungsgewohnheiten von italienischen, griechischen und türkischen Migrantinnen in Süddeutschland*, in: Kurt Gedrich/Ulrich Oltersdorf, *Ernährung und Raum: Regionale und ethnische Ernährungsweisen in Deutschland (Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung)*, Karlsruhe 2002, 101–119.
 - 16 Das Konzept der Heimat verstehe ich hier also im Sinne von „Beheimatung“ nach Beate Binder, nämlich als Prozess der „Verhandlung von Zugehörigkeit“. Vgl. Beate Binder, *Heimat als Begriff der Gegenwartsanalyse? – Gefühle der Zugehörigkeit und soziale Imaginationen in der Auseinandersetzung um Einwanderung*, in: *Zeitschrift für Volkskunde* 104 (2008), 1–18.
 - 17 Vgl. David Sutton, *Memory as a Sense: A Gustemological Approach*, in: *Food, Culture and Society* 14 (2011), 468–475.