

Lars Amenda/Ernst Langthaler (Hg.)

Kulinarische „Heimat“ und „Fremde“

Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes (JGLR)

Herausgeber:

Institut für Geschichte des ländlichen Raumes

Geschäftsführender Herausgeber:

Ernst Langthaler

Herausgeber dieses Bandes:

Lars Amenda und Ernst Langthaler

Redaktion dieses Bandes:

Martin Bauer unter Mitarbeit von Lars Amenda, Gesine Gerhard, Ernst Langthaler und Anne Unterwurzacher

Wissenschaftlicher Beirat:

Arnd Bauerkämper (Berlin), Markus Cerman (Wien), Andreas Dix (Bamberg), Werner Drobesch (Klagenfurt), Gesine Gerhard (Stockton, California), Ernst Hanisch (Salzburg), Heide Inhetveen (Göttingen), Reinhard Johler (Tübingen), Karl Kaser (Graz), Erich Landsteiner (Wien), Margareth Lanzinger (Wien), Michael Limberger (Gent), Jon Mathieu (Luzern), Wolfgang Meixner (Innsbruck), Michael Mitterauer (Wien), Peter Moser (Bern), Norbert Ortmayr (Salzburg), Roman Sandgruber (Linz), Gloria Sanz Lafuente (Pamplona), Nadine Vivier (Le Mans), Norbert Weigl (Linz), Verena Winiwarter (Wien), Clemens Zimmermann (Saarbrücken)



Lars Amenda/Ernst Langthaler (Hg.)

Kulinarische „Heimat“ und „Fremde“

Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert

Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes 2013

StudienVerlag

Innsbruck
Wien
Bozen

Die Drucklegung dieser Arbeit wurde durch das Amt der Niederösterreichischen Landesregierung (Abteilung Wissenschaft und Forschung) sowie die Magistratsabteilung 7 – Wissenschafts- und Forschungsförderung – der Stadt Wien ermöglicht.

Redaktionsadresse:

Martin Bauer, Institut für Geschichte des ländlichen Raumes, Kulturbezirk 4, A-3109 St. Pölten

Tel.: +43-(0)2742-9005-12987, Fax: +43-(0)2742-9005-16275

E-Mail: office@ruralhistory.at, Internet: www.ruralhistory.at

Das *Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes* erscheint jährlich im Umfang von etwa 250 Seiten. Einzelpreis € 29,-/sfr 39,20; Abonnementpreis € 22,-/sfr 30,80; Einzelpreis für Studierende € 23,50/sfr 32,60; Abonnementpreis für Studierende € 17,60/sfr 24,90 (gegen Vorlage einer Inskriptionsbestätigung). Abonnementpreise inkl. 10 % MWSt. zuzüglich Versand. Alle Bezugspreise und Versandkosten unterliegen der Preisbindung. Abbestellungen müssen mindestens drei Monate vor Ende des Kalenderjahres schriftlich erfolgen.

© 2014 by Studienverlag Ges.m.b.H., Erlenstraße 10, A-6020 Innsbruck

E-Mail: order@studienverlag.at, Internet: www.studienverlag.at

Buchgestaltung nach Entwürfen von Kurt Höretzeder

Satz: Studienverlag/Georg Toll, www.tollmedia.at

Umschlag: Studienverlag/Karin Berner

Umschlagabbildung: Eisverkäufer auf dem Wiener Naschmarkt 1924 (Österreichische Nationalbibliothek, Bildarchiv Austria, 99.161 B)

Gedruckt auf umweltfreundlichem, chlor- und säurefrei gebleichtem Papier.

Bibliografische Information der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-7065-5320-9

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder in einem anderen Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Inhalt

Einleitung

Lars Amenda/Ernst Langthaler

Kulinarische „Heimat“ und „Fremde“.

Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert

9

Aufsätze

Kulinarische Heimatgefühle

Tim Wätzold

Europäische Ernährung in der Migration.

Das Beispiel Brasilien

15

Christine Howald

Heimat in der Fremde?

Europäisches Ernährungs- und Konsumverhalten im China des 19. Jahrhunderts

29

Leonard Schmieding

Esskulturen deutscher Einwanderer in Nordkalifornien im 19. und 20. Jahrhundert

42

Kulinarische Identitätsstiftungen

Martina Kaller

Die Erfindung von „Pizza & Pasta“.

Italienisches Essen und italienische Einwanderung

in den USA im 19. und 20. Jahrhundert

54

Isabel Schropfer

Du bist, was du isst?

Ernährung und Identität bei österreichischen Migrantinnen

in Großbritannien seit 1945

72

Daniel Gerson

Alles kosher?

„Jüdische Küche“ zu Beginn des 21. Jahrhunderts

als Kennzeichen weltoffener Urbanität

80

Kulinarische Konfliktpotenziale

Ernst Langthaler

Im Kräftefeld des Essens.

Ernährungsalltag ländlicher Zwangsarbeiter/-innen

im Reichsgau Niederdonau 1939–1945

95

Peter Moser

Bohnen, Speck und Schnaps oder Weißbrot, Bananen und Salami?

Über das Konflikt- und Kooperationspotenzial der Pidgin-Essenskultur

auf Bauernhöfen in der Schweiz in den fünfziger und sechziger Jahren

109

Julia Bernstein

Aneignungen und Entfremdungen.

Symbolische Dimensionen des Nahrungskonsums im Migrationsprozess

am Beispiel russischsprachiger Juden in Israel und Deutschland

123

Kulinarische Kontaktzonen

Maren Möhring

Vom ambulanten Handel zur Eisdiele.

Die Geschichte italienischer Eismacher in (West-)Deutschland

136

Lars Amenda

Die Küche der „Anderen“.

Chinesische Gastronomie und Ethnizität in Westeuropa 1950–1980

151

Gin-Young Song

Kimchi – Geschmack der Heimat?

Essen und Identität am Beispiel alltäglicher Esspraktiken koreanischer Migrantinnen

166

Markus Schermer

Transnational daheim.

Der Beitrag interkultureller Gärten zur sozialen Nachhaltigkeit von Städten

174

Forum

Barbara Staudinger

Juden und Migration im ländlichen Raum vom 16. bis zum 19. Jahrhundert.
Stand und Perspektiven der Forschung

189

Gerhard Strohmeier

Wege der Agrargeschichte. Bericht über den Workshop zur Evaluierung des Archivs
für Agrargeschichte und des Instituts für Geschichte des ländlichen Raumes

203

Abstracts

209

Autorinnen und Autoren

215

Einleitung: Kulinarische „Heimat“ und „Fremde“

Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Anmerkungen

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

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 Geschnetzelte 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 Geschnetzeltes 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.

Heimat in der Fremde?

Europäisches Ernährungs- und Konsumverhalten im China des 19. Jahrhunderts

Einführung

Spätestens seit den Berichten Marco Polos übte China einen besonderen Reiz auf die abendländische Welt aus. Lange Zeit jedoch blieb das Land den Europäern verschlossen, nur wenige von ihnen wurden im Reich der Mitte akzeptiert.¹ Dies änderte sich im 19. Jahrhundert mit der forcierten Öffnung Chinas nach den Opiumkriegen. In den sogenannten Ungleichen Verträgen erlangten mehr und mehr Nationen die Erlaubnis, in strategisch wichtigen Städten des Landes Siedlungen einzurichten.² Im Laufe des Jahrhunderts wuchs die Zahl der westlichen Einwohner in Städten wie Shanghai, Tianjin oder Nanjing. In den Konzessionen und Niederlassungen trafen die vielseitigen, national und regional geprägten Lebensgewohnheiten der Europäer aufeinander. Zugleich wurden die Migrant*innen aus dem Westen – oftmals zum ersten Mal in ihrem Leben – mit einer ihnen fremden Alltagskultur konfrontiert.

Bei der Einrichtung eines vertrauten Lebens in der Fremde spielte die Ernährung eine herausragende Rolle. Über den Konsum von Essen und Getränken konnten nicht nur nationale Identitäten im neuen Lebensumfeld demonstriert werden, dies schuf zudem eine Plattform für kulturellen Transfer und die Bildung einer neuen, internationalen Gemeinschaft. Gemeinsame, umfangreiche Mahlzeiten kennzeichneten den gesellschaftlichen Alltag und boten nicht nur willkommene Zerstreuung, sondern auch die Möglichkeit sozialer Neudefinierung und Differenzierung. Am Beispiel des Ernährungs- und Konsumverhaltens der Deutschen in China soll untersucht werden, wie Europäer ihre Identität und Gemeinschaft in der Fremde aufbauten und pflegten. Folgende Fragen dienen als Leitfaden: Wie strukturierten und organisierten die westlichen Siedler ihren Alltag in China? Welche Rolle spielte die Ernährung für die Sozialisierung in der Fremde? Inwiefern änderten sich die Ernährungsgewohnheiten in der multiethnischen Umgebung der Konzessionen? Wie entwickelte sich der Zugang zu Produkten aus der Heimat im Laufe des 19. Jahrhunderts? Inwiefern (und warum) nahmen die Europäer chinesische Gewohnheiten an?

Die der Studie zugrunde liegenden schriftlichen Quellen (vor allem Briefe) sind vorwiegend in Tianjin (Constantin von Hanneken, Georg Baur und andere) und Nanjing (Robert Löbbecke) entstanden. Regionale Schwerpunkte werden daher auf diese beiden Städte gelegt. Zudem bleibt Shanghai als führende internationale Metropole in China nicht unbeachtet.

Europäisches Leben im China des 19. Jahrhunderts

Die ersten Städte in China mussten in Folge des 1842 geschlossenen Vertrags von Nanjing (erster der Ungleichen Verträge) zunächst britischen Siedlern ihre Tore öffnen. Neben Kanton, Amoy, Fuzhou und Ningpo zählte Shanghai zu ihnen. In den folgenden Jahrzehnten waren weitere Städte in China gezwungen, ausländische Niederlassungen und Konzessionen zuzulassen.³ Fairbanks zufolge wurden mehr als 80 Städte in China zu Vertragshäfen gemacht, doch nur in einem Teil von ihnen entstanden auch ausländische Siedlungen.⁴ Sie waren im 19. Jahrhundert in einer permanenten Phase des Wachstums, was ihre räumliche Ausdehnung ebenso einschloss wie den Zuzug von anderen als den ursprünglichen Vertragsnationen Großbritannien, Frankreich und den Vereinigten Staaten von Amerika.

Das Leben in den ausländischen Siedlungen Chinas zeigte je nach lokaler Begebenheit ein anderes Gesicht:

„Es ist ein gewaltiger Unterschied, ob man in China in einem Freihafen oder im Innern des Landes wohnt. Shanghai z. B. ist das Paris des Ostens, dort findet man Verkehr mit Landsleuten, Klubs, gesellige Vergnügungen jeder Art, Schulen und Kirchen, ordentliche Wege, Polizei, etc. Die Shanghai-Chinesen sind im regen Verkehr mit den Ausländern alle mehr oder weniger mit der abendländischen Kultur bekannt. Alles dieses fehlt im Innern des Landes.“⁵

Shanghai hatte sich rasch zu einer Metropole mit der größten ausländischen Bevölkerung auf dem Festland Chinas entwickelt. Hier waren zwei Siedlungen entstanden: das von den Briten gegründete und bis zur Aufgabe von ihnen dominierte *International Settlement* (das unter anderem von Briten, Amerikanern, Dänen und Deutschen verwaltet wurde) auf der einen und die 1849 entstandene französische Konzession auf der anderen Seite.

Das im „Innern des Landes“⁶ gelegene und mit dem Vertrag von Tianjin 1858 als Vertragshafen freigegebene Nanjing zählte bis zur Jahrhundertwende nur ein paar Dutzend Ausländer, die entweder in chinesischen Diensten standen oder als Missionare tätig waren. Robert Löbbecke, ein Deutscher, der von 1895 bis 1900 in der Stadt lebte, wo er für das chinesische Militär arbeitete, war lange Zeit der einzige Deutsche und litt sehr an Einsamkeit in seiner chinesischen Umgebung. Trotz der amerikanischen Missionare und einiger britischer Siedler in der Stadt etablierte sich hier im 19. Jahrhundert kein internationales Gemeindeleben.

In Tianjin, das 1860 für ausländische Siedler geöffnet wurde, bildete sich früh eine kleine, aber repräsentative deutsche Gemeinschaft. Bis zur Jahrhundertwende hatten neun Nationen Konzessionen gegründet und sich weit mehr Nationalitäten niedergelassen.⁷ Die Errichtung der britischen und der französischen Konzession markierte den Beginn der Verwestlichung Tianjins. Verglichen mit Shanghai beherbergte die Stadt bis zum Ende des Jahrhunderts nur eine kleine ausländische Gemeinschaft, die um 1900 zwar anwuchs, aber nie die Zahlen von Shanghai erreichen sollte. Nach 1895 wurden Konzessionen an Deutschland, Russland und Japan vergeben – und „sogar Länder, die sonst keine Konzessionen eingerichtet hatten in China – wie Österreich-Ungarn, Italien und Belgien – etablierten erfolgreich unabhängige Konzessionen mit ihren eigenen Gefängnissen, Schulen und Krankenhäusern.“⁸ 1902 teilten sich neun Nationen mit je eigenen Konzessionen die Stadt: Briten, Franzosen, Deutsche,

Portugiesen, Belgier, Italiener, Österreich-Ungarn neben Japanern und US-Amerikanern (auch wenn eine offizielle amerikanische Konzession nicht existierte).

Es ist schwer, verlässliche statistische Angaben über die ausländische Bevölkerung in den westlichen Siedlungen vor 1900 zu finden. Die zuverlässigsten Daten existieren für Shanghai, wo regelmäßig Zählungen durchgeführt wurden. Die dem Vertrag von Nanjing folgenden „ungleichen“ Vertragsabschlüsse Chinas mit ausländischen Mächten lösten in der Bevölkerung Shanghais starke Wachstumssprünge aus. So stieg die Zahl der ausländischen Einwohner nach dem 1858 unterzeichneten Vertrag von Tianjin um das 15-fache (von 175 im Jahr 1850 auf 2.750 im Jahr 1865).⁹ Nach der Jahrhundertwende lebten bereits über 13.000 Ausländer in der Stadt.

Für Tianjin liegen hingegen für die Zeit vor 1900 keine offiziell erhobenen Einwohnerzahlen vor. Georg Baur zufolge, der als Repräsentant der deutschen Firma Krupp erstmals von 1890 bis 1893 in Tianjin war,¹⁰ lebten 1892 rund 620 Ausländer in der Stadt, darunter weniger als 300 Briten, rund 100 Franzosen und 40 bis 50 Deutsche, größtenteils Männer.¹¹ Um 1910 war die Zahl auf über 3.660 gewachsen. Für Nanjing liegen mir keine Zahlen vor.

Tabelle 1: Anzahl der ausländischen Siedler in Shanghai und Tianjin 1850–1925

	1850	um 1860	1890	1910	1925
Shanghai	175 ¹²	1860: 1.000 ¹³ 1865: 2.750 ¹⁴	3.821 ¹⁵	13.536 ¹⁶	37.758 ¹⁷
Tianjin			1892: 620 ¹⁸	ca. 3.660 ¹⁹	

Wer kam nach China?

Die meisten Deutschen, die vor der Jahrhundertwende nach China kamen, waren Männer. Sie verdienten als Händler oder Vertreter ausländischer Firmen ihren Lebensunterhalt, arbeiteten für die chinesische Regierung oder das chinesische Militär, oder gehörten zum diplomatischen Corps ihres Landes. (Daneben waren viele Missionare im Land tätig, die an dieser Stelle jedoch nicht weiter berücksichtigt werden können.²⁰) Robert Löbbecke charakterisiert die Deutschen in China wie folgt:

„Es sind hier ausnahmslos Herren, für deren üppige Unternehmungslust die engen Verhältnisse in Deutschland nicht passend waren oder sogar, denen der deutsche Boden vielleicht zu heiß unter den Füßen geworden ist. [...] Für alle ist das materielle Interesse ein unangenehm berührender springender Punkt.“²¹

Die meisten von ihnen waren ledig, jung bis mittleren Alters und kamen aus gutbürgerlichen Familien. China bot ihnen Karrierechancen, die ihnen in der Heimat nicht offenstanden.²² Erst nach 1900 begann ein Großteil von ihnen, Frauen aus Deutschland zu heiraten, diese nach China zu holen, hier Kinder großzuziehen und ein Familienleben in den

Siedlungen zu führen.²³ Der am 5. Februar 1859 geborene Georg Baur ist ein gutes Beispiel hierfür. Er kam 1890 im Alter von 31 Jahren ohne Familie nach Tianjin. Nachdem er 1893 nach Deutschland zurückgekehrt war, heiratete er und ging 1895 zusammen mit seiner Frau Margarethe („Thea“, geb. Breidbach) als ein Teilhaber der Firma Mandl & Co., der Krupp-Agentur in China, wieder nach Tianjin, wo seine Gattin zwei Kinder gebar und die Familie bis 1906 lebte.

Das Leben der westlichen Siedler in China orientierte sich an ihnen bekannten Mustern. Sie errichteten Häuser nach europäischen Vorbildern und strukturierten ihren Alltag wie in der Heimat. Briten und Amerikaner gaben gesellschaftlich den Ton an:

„Der Nationalität nach herrscht ein buntes Gewirr; in den großen Handelsplätzen sind fast alle Sprachen und Völker vertreten, aber die Nähe Amerikas, das frühe Auftreten Englands in Ostasien und der große Anteil der Engländer und Amerikaner an der Zusammensetzung der fremden Bevölkerung haben bewirkt, dass Englisch die herrschende Sprache, englisch-amerikanische Gebräuche ausschlaggebend wurden.“²⁴

Das Alltagsleben der Europäer war eingebettet in die sozialen Verpflichtungen der Gemeinschaft. Jeder Neuankommling wurde (vor allem von seinen Landsleuten) mit einem Besuch begrüßt, und es war allgemeine Praxis ihn (oder sie) in das Sozialleben der Gemeinschaft zu integrieren. Ausländer erreichten China normalerweise mit einer Vielzahl von Empfehlungsschreiben, die die Aufnahme in ein soziales Netzwerk garantieren sollten. Vor allem in den kleinen, sozial recht homogenen Gemeinden waren private und berufliche Netzwerke eng geknüpft, sodass fast jeder Ausländer einen potentiellen Geschäftspartner oder wichtigen Informanten für den Berufsalltag darstellte.

Der enge Kontakt zwischen den Siedlern unterschiedlicher Nationalitäten charakterisierte das westliche Alltagsleben in China, wobei die Franzosen die Tendenz zu nationaler Abgrenzung zeigten:

„In den internationalen Niederlassungen herrscht meist gute Kameradschaft, und es ist bemerkenswert und ein hoffnungsvoller Fingerzeig, dass sich trotz aller Rivalität Engländer und Deutsche so gut verstehen. Franzosen [...] halten sich gern etwas abseits. Diese sind ihrem Land nahe genug, um Frauen und Kinder in ähnlichem Maßstabe wie daheim bei sich zu haben.“²⁵

Besonders intensiv pflegte man Kontakte zu den Landsleuten. Soweit es die dienstlichen Verpflichtungen erlaubten, traf man sich täglich, vornehmlich in Privathäusern, Clubs²⁶ und Hotels. Im Gegensatz zu den heimischen Gepflogenheiten stellten vor allem für die Deutschen die von Briten und US-Amerikanern geprägte allgemeine Offenheit und Gastfreundschaft unter den Ausländern in China etwas Besonderes dar:

„Die Geselligkeit ist hier in China eine außerordentlich bequeme und nonchalante. Man kommt und geht, wie es einem beliebt, spricht und schweigt, wie es einem beliebt, isst und trinkt, wie es einem beliebt, kurz please yourself in jedem und allem.“²⁷

Das Ernährungsverhalten der Europäer

Die täglichen Treffen fanden zumeist anlässlich einer gemeinsamen Mahlzeit statt.²⁸ Jede Begegnung, auch die erste überhaupt,²⁹ war Anlass für ein geselliges Essen. Hierfür konnte jede Tageszeit genutzt werden: der Morgen für ein gemeinsames Frühstück, der Vormittag für ein Tiffin (das sehr beliebte zweite Frühstück),³⁰ der Mittag für einen geselligen Lunch, der Nachmittag für die Teatime und der Abend für ein ausgedehntes Dinner. Dem Abendessen folgten zudem meist gemeinsame Spiel-³¹ oder Musikstunden³². Auch auf großen Festen und bei öffentlichen Veranstaltungen, wie die im Winter allorts veranstalteten Bälle, nahm Essen einen großen Stellenwert ein. Die Veranstaltungen wurden unterbrochen von gemeinsamen Mahlzeiten, die noch spät in der Nacht eingenommen werden konnten.³³

Es war vornehmlich europäisches Essen, das in den ausländischen Siedlungen auf dem Speiseplan stand.³⁴ In den deutschen Haushalten wurden vor allem deutsche, aber auch englische und französische Gerichte serviert – gekocht nach europäischen Rezepten von chinesischen Köchen.³⁵ Der Konsum von Essen und Getränken unterschied sich weniger in der Zubereitung, sondern in der Quantität sowie der Art des Servierens von den europäischen Konventionen.

Der ehemalige Rauchwarenhändler und Konsul Emil Brass beschrieb ein zweites Frühstück in Tianjin um 1900 wie folgt:

„Bald darauf riefen die tief schallenden Töne des Gongs zum Tiffin. [...] Die Mahlzeit war ganz nach deutscher Art zubereitet, nur die Zahl der Gänge und die geräuschlos aufwartenden chinesischen Boys deuteten darauf hin, dass man sich im fremden Land befand.“³⁶

Das in China unter Ausländern sehr beliebte Tiffin konnte zum Beispiel folgende Gänge umfassen: Suppe, Fisch, Braten, Geflügel, Süßspeisen, Käse, Früchte, Champagner und eine Vielzahl an Weinen.³⁷ Ein sehr „einfaches“ Abendessen beschreibt Georg Baur 1890 folgendermaßen:

„Abend bei Detring eingeladen. [...] Essen: Austern, Suppe, Fisch, Sülze, Filet de bœuf mit Gemüse, Fasanen mit Kohl, Hammelkeulen, Heringsalat, Creme. Das genügt für ein ‚ganz einfaches Essen‘, wie es auf der Karte hieß.“³⁸

Champagner und Wein waren wichtige Bestandteile eines jeden Essens. Um erneut mit Baur zu sprechen:

„Zum Abendessen lud mich Herr Konsul von Löhr zu sich in den englischen Club ein, wo wir ganz gut aßen. Ohne Champagner geht es hier ja nie ab, auch nachher, wie wir in den deutschen Club noch miteinander gingen, wurde wieder getrunken.“³⁹

Dem Alkohol kam eine Ventilfunktion in der kolonialen Lebenssituation zu. Zum einen half er, die von den meisten stark empfundene Einsamkeit (zumindest zeitweise) zu mildern,⁴⁰ zum anderen die fremden Sinneseindrücke (Klima, Gerüche, Geschmack) der chinesischen Umgebung zu ertragen.⁴¹ Zudem diente Alkohol als soziales Bindeglied unter den

westlichen Migranten. Es erleichterte das Erzeugen von Geselligkeit zwischen Personen unterschiedlichster Herkunft.

Die täglichen Zusammenkünfte der Europäer waren also charakterisiert von einem exzessiven Konsum an Speisen und Alkohol und der Tendenz, einen beträchtlichen Anteil des Einkommens hierfür auszugeben.

„Die ganze Gesellschaft – obenan der Herr Minister – lebt weit über ihre Verhältnisse. Das Resultat lässt sich denken. Alles will oben hinaus, einer überbietet den anderen, wie wenn er zuvor zu Haus in Europa nie weniger als sieben Gänge zu Mittag gegessen hätte“,

so Georg Baur kurz nach seiner Ankunft in Tianjin im Dezember 1890 in einem Brief an seine Familie.⁴² Die Essgewohnheiten in den ausländischen Siedlungen Chinas symbolisierten den veränderten Lebensstil der Europäer. Die Üppigkeit der Mahlzeiten übte somit primär eine soziale Funktion aus und verdeutlichte den gehobenen Lebensstandard in der Fremde.

Das Konsumverhalten der Europäer

Die westlichen Essgewohnheiten verlangten nach Nahrungsmitteln, die für die europäische Küche geeignet waren. Einen Teil dieser Lebensmittel fand man in China selbst. Früchte und Gemüse, die auch in Europa bekannt oder den europäischen Produkten ähnlich waren, wurden auf den lokalen Märkten gekauft, an Gemüse zum Beispiel „Erbsen, Bohnen, Kohl, Blumenkohl [...], ebenso Kohlrabi, gelbe Rüben usw., auch eine Art Teltower Rüben.“⁴³ Daneben fanden auch Produkte wie Pomelos, Mangos oder Litschis, die in Europa unbekannt waren, Eingang in die Küche der Deutschen in China.⁴⁴ Andere frische Lebensmittel wie Fleisch und Eier wurden ebenso von lokalen Produzenten gekauft.⁴⁵ Reichte die Qualität von Obst und Gemüse nicht an den europäischen Standard heran, wurde der Versuch des eigenen Anbaus unternommen, häufig jedoch mit mäßigem Erfolg. Entweder eignete sich der Boden nicht für europäische Pflanzen, oder die chinesischen Gärtner waren mit den fremden Gewächsen nicht geduldig genug.⁴⁶

Da nur ein Teil der für die europäische Küche notwendigen Lebensmittel auf dem chinesischen Markt bezogen werden konnte, entwickelte sich eine große Nachfrage nach westlichen Gütern. Importe erreichten China mit den ersten Europäern, die sich hier niederließen. Sie wurden entweder von Import-Export-Firmen⁴⁷ oder, da diese die Produkte für einen vergleichbar hohen Preis weiterverkauften, von den Siedlern selbst eingeführt. Die Versorgung mit westlichen Gütern hing stark von der Lage der jeweiligen Siedlung und der Zahl der ausländischen Einwohner ab. Von Beginn an diente Shanghai den im Inneren Chinas lebenden Ausländern als zentrale Versorgungssader.⁴⁸ Robert Löbbecke schreibt in seinen Briefen in die Heimat, dass die regelmäßig durchgeführten Reisen nach Shanghai vor allem dazu dienten, sich selbst und die anderen in Nanjing lebenden Ausländer mit westlichen Gütern zu versorgen: „Wenn von hier jemand nach Shanghai fährt, so wird ihm [...] von den Anderen ein Wunschzettel eingehändigt, denn es giebt so Vieles zu besorgen, das man hier nicht erhalten kann.“⁴⁹ Neben Lebensmitteln – hier war Alkohol besonders wichtig – wurden auch Bekleidung und Sattelzeug in Shanghai gekauft.⁵⁰

Der Großteil der Lebensmittel und die meisten Getränke, die in deutschen Haushalten in den Siedlungen konsumiert wurden, stammten aus Europa: haltbar gemachte Milchprodukte wie Butter (in Dosen) und Schweizer Käse, getrocknetes oder in Dosen verkaufte Gemüse wie Linsen und Sauerkraut sowie haltbare Fleischwaren wie Wurst und Schinken gehörten zu ihnen. Mit Ausnahme von Tee und einigen lokalen Wässern waren alle Getränke importierte Produkte: Kaffee, Wein (französischer Rotwein, deutscher Moselwein, deutscher Weißwein), Champagner, Bier (zum Beispiel englisches Porter, aber auch auf Importe aus Japan wurde zurückgegriffen), schottischer Whisky, Cognac und Sodawasser (Apollinaris oder Birresborn, eine Quelle bei Gerolstein). Selbst wenn bestimmte Produkte auf dem chinesischen Markt erhältlich waren, bevorzugten es die Europäer, diese zu importieren, um den authentischen Geschmack zu garantieren: Gemüsesorten wie Spargel und Linsen sind zwei Beispiele hierfür.⁵¹

Gegen Ende des Jahrhunderts begannen Geschäfte selbst in Städten mit wenigen Ausländern (wie Nanjing), westliche Produkte anzubieten, womit der Zugang zu europäischen Lebensmitteln besser wurde.⁵² Nach 1900, als die ausländischen Siedlungen eine hinsichtlich Alter und Geschlecht facettenreiche westliche Population aufwiesen, überstieg das Angebot europäischer Güter auf dem Markt zunehmend die grundlegenden Bedürfnisse der Konsumenten. Lokale Produzenten westlicher Produkte hatten sich in den ausländischen Siedlungen niedergelassen. Der teure Import von Bier zum Beispiel war nach 1900 nicht mehr notwendig, nachdem die Russen die erste Brauerei in Harbin gegründet hatten, gefolgt von der Gründung der Germania-Brauerei in Tsingtao im Jahr 1903 (das Nachfolgeprodukt dieses Bieres ist heute wiederum in Europa erhältlich).

Man kann behaupten, dass letztendlich das Konsumverhalten der ersten ausländischen Siedler in China das Wachstum der Konzessionen nachhaltig förderte, da die Nachfrage nach westlichen Produkten Händler, Kaufleute und Handwerksmeister motivierte, sich in China niederzulassen und ein eigenes Geschäft zu gründen. Die Zunahme der importierten Produkte über die Jahre lässt sich als Indikator für die Tendenz in den Konzessionen interpretieren, viel Geld für Konsum auszugeben und ist ein Zeichen für die *conspicuous consumption* in den Vertragshäfen.

Interkultureller Kontakt mit China

Der Kontakt mit Chinesen war in der Regel beschränkt auf Geschäftspartner und Hausangestellte.⁵³ Während es heute als unkonventionell oder besonders integrierend gilt, Speisen der Garküchen auszuprobieren, wagten sich die Europäer des 19. Jahrhunderts nur vereinzelt in die „Chinesenstädte“. Man blieb in den ausländischen Siedlungen, und nicht wenige betraten den chinesischen Teil der Stadt, in der sie lebten, nicht ein einziges Mal während ihrer Zeit in China.⁵⁴

In Kontakt mit der chinesischen Küche kamen Europäer bei Geschäftstreffen und offiziellen Banketten. Während sie zu Beginn ihres Aufenthalts große Neugier für das Essen und den Ablauf eines Banketts zeigten, waren sie bald nach ihrer Ankunft aufgebracht hinsichtlich des großen kulturellen Unterschieds zwischen ihren eigenen und den chinesischen Gewohnheiten – in Bezug auf das Essen selbst, den Lärm und die Gerüche während der Mahlzeiten sowie die Art, wie Essen mit Hilfe von bereits benutzten Esstäbchen serviert

wurde.⁵⁵ Daher schätzten sie sich bald glücklich, wenn sie einer Teilnahme an Banketten aus dem Weg gehen konnten: „Ich sehne mich nach keinem weiteren chinesischen Diner mehr.“⁵⁶ Dies gestand Georg Baur seiner Familie nach ein paar Monaten in Tianjin.

Vielleicht um dienstliche Essen zwischen Chinesen und Europäern für beide Seiten angenehm zu halten und die europäische Kultur der chinesischen gleichzustellen, wurden zu diesen Anlässen Menüs mit einem Mix aus europäischen und chinesischen Gerichten serviert. Während in Nordchina keine Fusionsküche entstand, vollzog sich im Süden (Guangzhou), wo die europäische in der kantonesischen Küche ihre Spuren hinterließ, eine andere Entwicklung. Hier lässt sich der europäische Einfluss allein an den Tischsitten noch heute erkennen: Anders als in China üblich, werden Gerichte nacheinander serviert; der Tisch wird zwischen den Gängen komplett abgeräumt und das Essen auf individuellen Tellern serviert.⁵⁷

Auch wenn die chinesische Küche kaum Aufnahme in den europäischen Haushalten fand, nahmen Europäer einige grundlegende Elemente der chinesischen Ernährung an. So wurde Reis als lokales Produkt in die europäische Küche in China integriert. Eine Reissuppe zum Frühstück als Ersatz für Porridge oder Reis als Beilage beim Mittag- und Abendessen waren gängige Praxis. Tee wurde zu einem Hauptgetränk, vor allem in den Sommermonaten, wenn das heiße Klima – nach der chinesischen Tradition – nach einer Flüssigkeit verlangte, die den Körper im Gleichgewicht hielt.⁵⁸

Die Funktion des Essens in der Fremde – ein Fazit

Bei der Einrichtung eines neuen Lebens in der Fremde spielte die Ernährung eine bedeutende Rolle. Sie folgte europäischen Mustern, unterschied sich von den Ernährungsgewohnheiten in der Heimat jedoch vor allem durch die Üppigkeit der Mahlzeiten. Vier Funktionen können dem in China etablierten Essverhalten der Europäer zugewiesen werden:

Erstens half das nach europäischen Rezepten zubereitete Essen, eine „Heimat in der Fremde“ zu schaffen. Über Essen und Getränke konnte Vertrautes und damit die nationale Identität selbst in das neue Lebensumfeld transferiert werden. Essen diente als Mittel, Heimweh zu überbrücken. Der Konsum von bekanntem Essen und Getränken bot die Möglichkeit, einen heimischen Sinneseindruck in einer fremden Umgebung zu bewahren und die nationale Zugehörigkeit in der Fremde zu festigen.

Zweitens garantierte der sehr häufig gewählte gesellige Rahmen der Nahrungsaufnahme den ausländischen Siedlern die Einbettung in ein soziales Netzwerk, das ihnen als Ersatz für Familie und Freunde in der Fremde diente.

Drittens waren die Siedlungen und ihre sozialen Aktivitäten eine wichtige Plattform, um eine neue Identität zu schaffen. Ausgedehnte Mahlzeiten kennzeichneten den gesellschaftlichen Alltag und boten nicht nur heimatliche Genüsse und die Einbettung in ein soziales Netzwerk, sondern auch die Möglichkeit sozialer Neudefinierung und Differenzierung. Losgelöst von Familie und sozialer Zugehörigkeit eröffnete das Leben in der Fremde die Chance, ein neues Image zu kreieren und alles dafür zu tun, „jemand“ zu sein. Dies mag erklären, warum – wie Georg Baur beobachtet – Westler wie ein „Lord“ zu leben begannen, sobald sie in Asien ankamen.⁵⁹ Die *conspicuous consumption* steigerte das gesellschaftliche Ansehen. Eine üppige Mahlzeit manifestierte, dass der Gastgeber sich einen hohen Lebensstandard leisten konnte und zur Spitze der Gesellschaft gehörte.

Viertens war die Küche zu einem geringen Teil auch eine Plattform interkulturellen Austauschs zwischen den ausländischen Nationen und China, zu einem großen Teil zwischen den in China lebenden ausländischen Nationen selbst. Dies förderte die Bildung einer neuen, internationalen Gemeinschaft in den Konzessionen und Niederlassungen.

Ein weiterer Grund für den gesteigerten Konsum von heimischer Nahrung mag darin zu suchen sein, dass – vor allem in den langen Wintermonaten im Norden Chinas, die sportliche Aktivitäten im Freien nicht zuließen – andere, einfache Vergnügungen in der Anfangszeit der europäischen Siedlungen in China nicht existierten.⁶⁰

Die an den Essgewohnheiten auszumachende gesteigerte Lebensführung der im 19. Jahrhundert im Reich der Mitte lebenden Europäer hat bis heute ihre Spuren im interkulturellen Kontakt mit China hinterlassen, denn es hat die chinesische Wahrnehmung von westlichem Leben und Lebensstil nachhaltig geprägt. Für das Verständnis der Einstellung und des Verhaltens gegenüber den in China lebenden Europäern, die dort bis heute per se als reich gelten, ist eine Studie der Alltags- und Ernährungsgeschichte europäischer Siedler in China eine unverzichtbare Basis.

Anmerkungen

- 1 Die ersten Händler aus Europa, unter ihnen Marco Polo, erreichten in der Mitte des 13. Jahrhunderts China und hielten sich zum Teil viele Jahre im Land auf. Nach 1350 sind keine derartigen Aufenthalte mehr bekannt. Im 16. Jahrhundert begann mit der Ankunft portugiesischer Händler in Macao ein kontinuierlicher Austausch zwischen Europa und China. Die Europäer erhielten die Erlaubnis, in ausgewählten Häfen vor Anker zu gehen und vom Schiff aus ihren Geschäften nachzugehen. Nur in Macao selbst durften sie sich ab 1557 niederlassen. Einen intensiveren Kontakt konnten seit dem 16. Jahrhundert jesuitische Missionare mit Land und Leuten aufnehmen. Geistliche wie Matteo Ricci (1552–1610) lebten in Peking und anderen Städten und wurden zu Beratern am kaiserlichen Hof (siehe unter anderem: Zhang Xiping, *Following the Steps of Matteo Ricci to China*, Beijing 2006; Jonathan D. Spence, *The Memory Palace of Matteo Ricci*, New York 1984).
- 2 Ernst Grünfeld, *Hafenkolonien und kolonieähnliche Verhältnisse in China, Japan und Korea*. Eine kolonialpolitische Studie, Jena 1913, V unterscheidet zwischen Kolonien, Konzessionen und Niederlassungen in China und fasst sie unter dem Begriff Siedlungen zusammen. Die Kolonien in China (Kwantung, Hongkong, Kwang-Tschau-Wan, Weihaiwei, Kiautschou, Macao) hatten politische Aufgaben (ebd., 9), die Konzessionen und internationalen Niederlassungen dienten dem Handel (ebd., V), wobei die Niederlassungen nicht unter der Verwaltung einer fremden Macht standen, sondern eine gemischte Verwaltung hatten (ebd., 173).
- 3 Die wichtigsten Verträge nach dem Vertrag von Nanjing waren: 1844 Vertrag von Wanghia (USA), 1844 Vertrag von Whampoa (Frankreich), 1858 Vertrag von Tianjin (Frankreich, Großbritannien, Russland, USA), 1861 Vertrag von Tianjin (Preußen, Deutsche Konföderation).
- 4 Nicht in allen Vertragshäfen wurden Konzessionen oder Niederlassungen gegründet. Kaske spricht von 92 Vertragshäfen, die bis zum Eintritt Chinas in den Ersten Weltkrieg vereinbart wurden. „Dass nicht alle der geöffneten Vertragshäfen tatsächlich eine wichtige Rolle für den Außenhandel spielten zeigt die Tatsache, dass es 1915 nur in 48 dieser Häfen auch eine Zollstation gab“ (Georg Baur, *China um 1900*. Aufzeichnungen eines Krupp-Direktors, hg. von Elisabeth Kaske, Köln/Wien/Weimar 2005, 21, Fn. 63). Fairbanks spricht von „eventually more than 80“ Vertragshäfen (John King Fairbank, *China. A new history*, Cambridge/London 1998, 201).
- 5 Robert Löbbecke, *China-Vortrag*, gehalten am [I.] Stiftungsfest des litterarischen Vereins zu Iserlohn am 29ten November 1900, in: Robert Löbbecke, *Ein Westfale in China. Briefe und Fotografien 1895–1900*, hg. von Alfred Bruns, Münster 1982, 56.
- 6 Ebd.
- 7 Tianjin musste seine Tore 1860 für ausländische Siedler öffnen. Die Einrichtung der britischen sowie französischen Konzession markiert den Beginn der Verwestlichung der Stadt. Bis 1902 hatten neun Nationen Niederlassungen in Tianjin eingerichtet: Großbritannien, Frankreich, Deutschland, Portugal, Belgien, Italien,

- Österreich-Ungarn sowie Japan und die USA (wobei auf die Einrichtung einer eigenständigen amerikanischen Konzession letztendlich verzichtet wurde und die Amerikaner sich der britischen Niederlassung anschlossen).
- 8 „And even countries that did not yet hold concessions elsewhere in China such as Austria-Hungary, Italy and Belgium all succeeded in establishing self-contained concessions with their own prisons, schools and hospitals“. Maurizio Marinelli, *Making Concessions in Tianjin. Heterotopia and Italian Colonialism in Mainland China*, in: *Urban History* 36 (2009), 399–425, hier 400.
 - 9 Der Vertrag von Tianjin wurde 1858 nach dem Ende des Zweiten Opiumkriegs (1856–1858) zwischen China einerseits und Großbritannien, Frankreich, Russland und den USA andererseits geschlossen und verpflichtete China zur Öffnung weiterer Städte für ausländische Siedler.
 - 10 Baur kam 1895 als Teilhaber von H. Mandl & Co, der Krupp-Vertretung in China, zurück nach Tianjin. Er lebte bis 1906 in China.
 - 11 1920 verzeichneten offizielle Erhebungen „837.000 Chinese, 5.914 Europeans and Americans, 4.000 Japanese and 1.200 newly arrived Russians“, doch Otto D. Rasmussen, *Tientsin. An illustrated outline history*, Tianjin 1925, 263 bezweifelt die Exaktheit der Gesamtzahl der Ausländer (11.114) und schätzt sie – das Militär ausgeschlossen – auf 15.000.
 - 12 Francis Lister Hawks Pott, *A short history of Shanghai, being an account of the growth and development of the international settlement, Shanghai 2009* (Nachdruck der Ausgabe: Shanghai 1928), 22.
 - 13 Steffi Schmitt, *Shanghai-Promenade. Spaziergänge zwischen den Zeiten*, Hongkong 2003, 58.
 - 14 Pott, *A short history of Shanghai*, 80. Pott spricht außerdem davon, dass die Polizei im International Settlement 1864 164 Ausländer aufwies (ebd., 69).
 - 15 Grünfeld, *Hafenkolonien*, 175. Davon waren laut Baur, *China um 1900*, 90 circa 100 Deutsche (mit Kindern).
 - 16 Grünfeld, *Hafenkolonien*, 175.
 - 17 Pott, *A short history of Shanghai*, 304. Davon entfallen auf das International Settlement 29.947 und auf die französische Konzession 7.811. Pott sagt weiter: „An analysis of the figures showed that the Germans had a threefold greater number than in 1920 (indicating a rapid return after repatriation) and that there was a great increase in the Russian population. The Japanese was the largest foreign community, numbering 13.804 as against 10.215 in 1920. The British and Portuguese remained stationary, while the Americans showed a decrease“ (ebd.).
 - 18 Baur, *China um 1900*, 23. Unter den 620 Ausländern waren 40 bis 50 Deutsche, davon vier Frauen.
 - 19 Michael Stoyke, *Suche nach einem Europa en miniature. Chinas Städte in den Augen deutscher Reisender um 1900*, in: Iris Schröder/Sabine Höhler (Hg.), *Welt-Räume. Geschichte, Geographie und Globalisierung seit 1900*, Frankfurt am Main 2007, 147–174, hier 164. Stoyke nennt für die einzelnen Konzessionen folgende Zahlen: britische Konzession (1907): 310 Briten, 140 Inder, 280 andere Ausländer; französische Konzession (1907): 120 Franzosen, 15 Japaner, 350 bis 400 andere Ausländer; deutsche Konzession (1912): 210 Deutsche; japanische Konzession (1911): 1.900 Japaner; russische Konzession (1909): 130 Russen, 140 andere Ausländer; belgische Konzession (1909): „fast keine Belgier“, 15 andere Ausländer; österreichisch-ungarische Konzession (1905): „ganz wenig Ausländer“.
 - 20 Zu Missionaren in China siehe unter anderem: Kenneth Scott Latourette, *A history of Christian missions in China*, London 1929; Donald MacGillivray, *A century of protestant missions in China (1807–1907)*, Shanghai 1907; Erling von Mende, *Für Gott und Vaterland? Die christlichen Missionare*, in: Hans-Martin Hinz (Hg.), *Tsingtau. Ein Kapitel deutscher Kolonialgeschichte in China 1897–1914*, DHM-Katalog, Berlin 1998, 66–71.
 - 21 Löbbecke, *Ein Westfale in China*, hier: Brief an seine Mutter, 26. Dezember 1895, 89 f.
 - 22 Chen Feng, *China am Ende der Qing-Dynastie als interkultureller Raum. Zur kulturellen Identität der Europäer im China des 19. Jahrhunderts*, in: *Comparativ* 4 (1999), 16–35, hier 16.
 - 23 Das bedeutet natürlich nicht, dass es vor 1900 gar keine westlichen Frauen in den Konzessionen gab. Ihre Anzahl war jedoch sehr begrenzt. Von den 40 bis 50 um 1890 in Tianjin lebenden Deutschen zum Beispiel waren – laut Baur, *China um 1900*, 23 – vier weiblich.
 - 24 Grünfeld, *Hafenkolonien*, 212.
 - 25 Grünfeld, *Hafenkolonien*, 213.
 - 26 Die Clubhäuser dienten vor allem als Haupttreffpunkt von Landsmännern, wie Löbbecke am 24. Januar 1896 in einem Brief an seine Mutter schreibt: „Selbstverständlich lernte ich im Deutschen Club [in Shanghai] seiner Zeit die meisten Landsleute kennen“ (in: Löbbecke, *Ein Westfale in China*, 106). Die Clubs dienten als Repräsentationsplattform. Eine Subskription im lokalen Club gehörte zur sozialen Verpflichtung eines Europäers in China. Hier wurden Neuankommlinge in die Gesellschaft eingeführt und Netzwerke aufgebaut. Die Clubs waren ein Ort, an dem europäische Zeitungen gelesen wurden und beim Essen oder Poker alle Arten von

- Informationen ausgetauscht werden konnten. Clubhäuser waren exklusive Orte und zeigten die Tendenz zur nationalen Abgrenzung. In Tianjin wurde – der angelsächsischen Tradition folgend – 1886 der britisch dominierte Tientsin Club gegründet. Fünf Jahre später, 1891, folgte die Gründung des internationalen Union Club, der 1896 seine Türen wieder schloss. Im gleichen Jahr öffnete der deutsche Club Concordia seine Türen. Zu den Clubs in Shanghai siehe Nenad Djordjevic, *Old Shanghai Clubs & Associations*, Hong Kong 2009.
- 27 Constantin von Hanneken, Briefe aus China 1879–1886. Als deutscher Offizier im Reich der Mitte, hg. von Rainer Falkenberg, Köln 1998, hier: Brief an seine Eltern, 9. Februar 1881, 140. Hanneken fügt hinzu: „[...] hat aber, wohl gerade dadurch den Nachteil, dass sie unsreinem nicht das bietet, was wir suchen, nämlich das faktisch Häusliche. Man ist mehr wie in einem Gasthof als wie in einer Familie“ (ebd.). Siehe auch Baur, China um 1900, 30. Oktober 1890, 113: „Gastfreundschaft genießt man hier überall und in reichem Maße.“ und ebd., 10. November 1891, 286: „Er ist bis jetzt von allem recht entzückt, von der liebenswürdigen Aufnahme, die man allenthalben findet – das ist ja natürlich hier auch schön und ein großer Gegensatz gegen das Leben zu Hause.“
- 28 Hanneken, Briefe aus China, 9. Februar 1881, 139 f.: „Häufig war ich [...] zum Mittag oder Abend bei Dettrings, Waebers (russischer Konsul), Möllendorffs (deutscher Konsul) oder sonst einer bekannten Familie.“
- 29 Baur, China um 1900, 12. Oktober 1890, 76: „Kaum dass man jemanden zum ersten Mal sieht, wird man gleich zu Tisch mitgenommen.“
- 30 Der Begriff stammt von dem englischen, umgangssprachlichen Wort „tiffing“ (einen Schluck zu sich nehmen) und bezeichnete in Britisch-Indien die außerhalb gewöhnlicher Zeiten eingenommenen Mahlzeiten (zweites Frühstück oder Mittagessen). Das Wort fand in weiten Teilen der asiatischen Kolonialgesellschaften Anwendung. Heute ist es vorwiegend in Indien zu finden (siehe auch: *The Oxford English Dictionary*, Volume X Ti–Tz, Oxford 1978, 19).
- 31 In den Konzessionen herrschte ein starker Hang zu Spielen um Geld. Siehe zum Beispiel Baur, China um 1900, 75.
- 32 Heimatlicher Musik kam eine besondere Bedeutung im Leben der Ausländer in China zu. Umgeben von fremden Gerüchen und visuellen Eindrücken brachte Musik – neben bekannten Nahrungsmitteln und Gegenständen aus der Heimat – die Möglichkeit, heimische Sinneseindrücke hervorzurufen und die nationale Identität in der Fremde zu stärken. Normalerweise spielte und sang man nach dem Abendessen. Außerdem wurden sehr bald – zunächst unter Führung eines ausländischen Leiters – Orchester mit chinesischen Musikern eingerichtet, die auf westliche Musik spezialisiert waren, wie zum Beispiel die 1886 gegründete Public Band in Tianjin.
- 33 Baur, China um 1900, 13. März 1891, 217: „Abends ist der Fancy ball – Kostümball. [...] Dass das Essen wieder eine Hauptrolle spielte bei der Sache, war natürlich, man kam ‚nach dem Diner‘ zusammen um 9 Uhr. Von 11–12 war Souper, und um ½ 4 Uhr hatten sie wieder ein Frühstück.“
- 34 Ausnahmen gab es bei Einladungen chinesischer Gäste (siehe unten).
- 35 Hanneken, Briefe aus China, 9. Februar 1881, 139: „Meine Mahlzeiten [...] [wurden] nach englischem Muster von einem chinesischen Koch bereitet.“
- 36 Emil Brass, *Sturm und Drang in Tientsin und andere Küstengeschichten. Persönliche Erlebnisse*, Berlin 1906, hier: „Sturm und Drang in Tientsin“, 7.
- 37 Baur, China um 1900, 10. Oktober 1890, 72: „Herr Lieder [...] lud mich sehr liebenswürdig gleich zum 2. Frühstück (Tiffin) zu sich ein. [...] Von der gesteigerten Lebenshaltung, die hier vorhanden ist, gab mir dies Tiffin schon einen Begriff: Suppe, Fisch, Braten, Geflügel, süße Speise, Käse, Früchte, Champagner u. sonstige Weine.“
- 38 Baur, China um 1900, 7. Dezember 1890, 149.
- 39 Baur, China um 1900, 11. Oktober 1890, 75. Weiter heißt es: „Häufig wird auch um das Getränk gewürfelt oder gespielt mit Poker, Domino. Das sind alles Sitten, mit denen ich mich zunächst nicht zu befreunden verstehe, von denen aber sich fernzuhalten einem Ausschluss aus jeder Gesellschaft gleichkäme.“
- 40 Siehe zum Beispiel Löbbecke, Ein Westfale in China, 24. August 1896, 192: „Ich glaube, wenn ich irgendwelche Anlage zum ‚Suff‘ hätte, so würde dieser Sport herrliche Blüten hier treiben. Das einsame Leben in meinem chinesischen Yamen, die enorme Hitze, der man durch Aufsperrn sämtlicher Thüren und Fenster zu entgehen sucht, und die durch fortwährendes starkes Transperiren trotz minimalster Bekleidung einen ewigen Durst hervorruft, genügten zur Motivierung [...] eines entsprechenden Trunkes nach dem anderen.“
- 41 Löbbecke, Ein Westfale in China, 13. Februar 1897, 276: „Unmittelbar nach diesem dinner [chinesisches Essen für die obersten Beamten und deutschen Offiziere] aßen wir Deutschen bei mir noch etwas kalten Fasan, Salzgurken und tranken Cognac und Bier, um den fetten chine[schen] Geschmack los zu werden.“

- 42 Baur, China um 1900, 7. Dezember 1890, 149. Am 14. November 1890 (S. 129) hatte Baur geschrieben: „Das Essen war wie überall hier unverhältnismäßig üppig. Wo würde es bei uns jungen Leuten einfallen, so zu essen und zu trinken!“
- 43 Baur, China um 1900, 20. März 1892, 344. Bei der Teltower Rübe handelt es sich um eine besondere Form der Speiserübe, die traditionell im Umkreis der brandenburgischen Stadt Teltow angebaut wurde.
- 44 Löbbbecke, Ein Westfale in China, 24. September 1897, 326.
- 45 Oft beklagte man sich über die Qualität des Fleisches. Siehe unter anderem Chantal Zheng, *Les européens aux portes de la China. L'exemple de Formose au XIXe siècle*, Aix-en-Provence 1998, 65.
- 46 Zur Qualität des Bodens siehe Zheng, *Les européens*, 65: „Quant aux fruits, les curieuses espèces des lieux ne cessaient de l'étonner. C'est ainsi que l'une des premières préoccupations de l'étranger était de reconstituer autour des sa bâtisse baroque, un jardin où il pouvait cultiver ses pommes de terres préférées. Mais l'expérience s'est souvent révélée décevante, la terre était trop salée!“ Zum Umgang mit den Pflanzen durch Chinesen siehe Löbbbecke, *Ein Westfale in China*, 17. Mai 1896, 152: „Dein Salatsamen pp. hat hier leider ein kurzes Dasein gefristet. Es bekam Alles, wie Du sagst, lange Beine und wurde erbarmungslos von meinem Nachbarchinesen ausgerupft.“
- 47 Siehe zum Beispiel: C. Melchers & Co. Bremen – Melchers & Co. Hongkong, Kanton, Shanghai, Hankow, Tientsin, Chinkiang, Ichang, Tsingtau, Berlin o. J., 17.
- 48 Brass, *Sturm und Drang in Tientsin*, hier: „Herr Müller aus China“, 39: „Die Lebensmittel waren zwar sehr billig, auch an Geflügel, Wild, Fleisch, Eiern und Gemüse war kein Mangel, doch fehlten vielerlei Sachen, die in der Küche fast unentbehrlich sind. So konnte sich Frau Müller schwer daran gewöhnen, die nötigen Konserven, kondensierte Milch, Gewürze, Essig, Mehl und dergleichen im grossen und in genügenden Mengen einzukaufen, und es kam öfters vor, dass z. B. die kondensierte Milch ausgegangen war und man, da es keine Frische im Ort gab, vierzehn Tage und länger warten musste, ehe die bestellte Kiste von Shanghai eintraf.“
- 49 Löbbbecke, *Ein Westfale in China*, 14. Februar 1896, 111.
- 50 Ebd., 7. Juni 1896, 165. Zum Einkauf von Getränken schreibt Löbbbecke ebd., 13. August 1896, 185: „Ich habe mich in Shanghai für die nächste Zeit wieder verproviantirt. Über 200 Mark habe ich allein in Getränken angelegt und zwar in Sect, Mosel-, Rothwein, Whisky, Cognac und vor allem in Birresborner-Wasser.“
- 51 Baur, China um 1900, 20. März 1892, 344: „Linsen dagegen lässt man von Europa kommen. Auch Spargeln wachsen hier, sind aber nicht besonders – bei Einladungen hat man immer Spargeln aus der Büchse.“
- 52 Löbbbecke, *Ein Westfale in China*, 24. September 1897, 326: „Glücklicherweise führt jetzt der store-keeper (Ladenhalter) im Nankinger Hafen einige europäische Delikatessen, natürlich alles in Tins. So kaufte ich mir einen Tin Eidamer Käse und einen Tin Wurst, die mir helle Freude verursachen.“
- 53 Feng, *China am Ende der Qing-Dynastie*, 18 f.
- 54 Wie zuvor bereits erwähnt, kamen die meisten Europäer aus finanziellen Gründen nach China (siehe Zitat von Robert Löbbbecke, Anmerkung 21). Hier konnten sie mehr Geld verdienen als in ihrer Heimat und sich zudem gesellschaftlich neu positionieren (Feng, *China am Ende der Qing-Dynastie*, 19 und 21). Dies brachte eine mentale Abgrenzung gegenüber China mit, die sich in den wenigsten Fällen im Land selbst verlor.
- 55 Baur, China um 1900, 28. Februar 1891, 213.
- 56 Ebd.
- 57 May-bo Ching, *Chopsticks or Cutlery? How Canton Merchants Entertained Foreign Guests in the 18th and 19th Century*, in: Kendall Johnson (Hg.), *Narratives of Free Trade. The Commercial Cultures of Early US-China Relations*, Hong Kong 2012, 99–115, hier 114 f. Vor allem viele süße Speisen aus Europa fanden Eingang in die kantonesische Küche (Ching, *Chopsticks or Cutlery*, 109). Die mittlerweile beim kantonesischen Dim Sum nicht mehr wegzudenkenden Egg tarts (蛋挞) sind wohl das prominenteste Beispiel hierfür.
- 58 Löbbbecke, *Ein Westfale in China*, 21. Juni 1896, 173.
- 59 Baur, China um 1900, 144: „Der Mann ist bezeichnend für ostasiatische Verhältnisse – ein Unteroffizier, der hier wirklich sehr schönes Geld bezogen hat, selbst aber den großen Herrn zu spielen angefangen, wie seine Frau die Lady spielt, großen Haushalt mit Dinern usw. führte, so das er jetzt, wie man sagt, kein Vermögen, sondern eher noch Schulden hat.“
- 60 Siehe unter anderem Löbbbecke, *Ein Westfale in China*, 13. Januar 1900, 419: „Die Kehrseite der Medaille [dem Leben in China mit einer guten Stellung und sehr gutem Verdienst] lautet: Das Abseits-Leben von Geschwistern, Freunden und völligen Verzicht auf europäische Genüsse: Wirtshaus, Unterhaltung, Musik, Theater, etc.“ In den warmen Jahreszeiten gab es durch sportliche Aktivitäten wie Reiten und Tennis eine größere Bandbreite der Freizeitgestaltung. Im Frühling und Sommer fanden zudem die jährlichen Pferderennen statt. Sehr bald nach der Errichtung einer internationalen Siedlung wurde für gewöhnlich in den Gemeinden ein Rennplatz

gebaut. In Shanghai öffnete er 1862 seine Tore. Die zweite Rennbahn in Tianjin war ab 1886 in Betrieb. Die Teilnahme an den saisonalen Rennen gehörte zu den sozialen Verpflichtungen in der westlichen Gesellschaft in China. Während der dreitägigen Rennen wurden die täglichen Geschäfte unterbrochen, und selbst die Mehrzahl der Kaufläden in den Konzessionen blieb nach 10 Uhr vormittags geschlossen. Siehe auch: Baur, China um 1900, hier: Eine Anleitung für den Tianjin-Reisenden (Januar 1892), 308.

Esskulturen deutscher Einwanderer in Nordkalifornien im 19. und 20. Jahrhundert*

Einleitung

In einem Restaurantführer aus San Francisco von 1914 empfiehlt Clarence E. Edwards den Besuch des deutschen Restaurants Heidelberg Inn. Er schreibt:

„An evening spent in Heidelberg Inn is one replete with character study that cannot be excelled anywhere in San Francisco – and this means that everybody there is worth while as a study, from the little, bald-headed waiter, Heine, and the big, imposing waiter, August, to the ‚Herr Doctor‘ who comes to forget the serious surgical case that has been worrying him at the hospital. Here you do not find obtrusive waiters brushing imaginary crumbs from your chair with obsequious hand, nor over zealous stewards solicitous of your food’s quality. It is all perfect because it is made perfect by good management. Here are German families, from Grossfader [sic] and Grossmutter, down to the newest grandchild, sitting and enjoying their beer and listening to such music as can be heard nowhere else in San Francisco, as they eat their sandwiches of limburger, or more dainty dishes according to their tastes.“¹

Edwards Bericht schildert sehr eindrücklich die Atmosphäre in diesem kulinarischen Etablissement. Die Leser erfahren Details über das Personal, zwei Herren Ober mit deutschen Namen, die mit ihrem freundlichen und zurückhaltenden Service den Aufenthalt im Restaurant sehr angenehm werden lassen. Edwards lobt das Management und hebt die Einzigartigkeit des Heidelberg Inn hervor: Familien besuchten das Restaurant mit mehreren Generationen, vergnügten sich bei Musik und Tanz, die es nur dort zu hören gebe, und verspeisten als deutsch markierte Gerichte – auch wenn Limburger (Käse) eigentlich ursprünglich aus Belgien kommt.

Edwards Bericht stellt eine populäre Ethnografie dar und bietet Einblicke in das Verhältnis von Migration, Ethnizität und Ernährung. Mit seiner Wahrnehmung und Deutung des Heidelberg Inn und den dort zu beobachtenden Handlungsmustern konstruiert er ein spezifisches Bild der Deutschen in San Francisco. Auf Basis ihres öffentlichen Konsums von Nahrung und Getränken trägt er – aus der Perspektive eines in San Francisco ansässigen Amerikaners – zur Ethnisierung der Deutschen bei. Sein Blick ist zwar wohlwollend, dennoch macht er die Deutschen zu Anderen, zu Fremden, deren genauere Erforschung sich lohne, wie er es mit „worthwhile a study“ formuliert. Ich greife seinen Vorschlag auf und untersuche, wie deutsche Immigranten und ihre in den USA geborenen Nachkommen in

San Francisco und Umgebung ihre ethnischen Zugehörigkeiten konstruierten und wie dieser Prozess durch Zuschreibungen von Fremdheit wie der oben zitierten beeinflusst wurde. Dabei konzentriere ich mich auf den Zusammenhang von Migration, Ethnizität und Esskultur und analysiere einerseits, mit welchen Bedeutungen diese Gruppe von Akteuren ihre Praktiken des Beschaffens, Zubereitens und Verzehens von Essen und Trinken im privaten Haushalt versahen, und andererseits, welche Bedeutungen diese Praktiken im öffentlichen Raum deutscher Restaurants annahmen. Auf den Titel dieses Bandes zugeschnitten spitze ich thesenhaft zu: In ihren Esskulturen bewahrten Einwanderer aus Deutschland in Kalifornien ein Gefühl von Heimat in der Fremde, machten sich aber gleichzeitig die Fremde zu ihrer Heimat in der Neuen Welt.

In meinem Beitrag nähere ich mich dem Thema in drei Schritten: Erstens gebe ich einen kursorischen Überblick über die Migration von Menschen aus Deutschland in die San Francisco Bay Area und erläutere, warum mir ein historischer Blick auf ihre Esskultur als lohnenswerter Untersuchungsgegenstand für die Konstruktion ethnischer Zugehörigkeit erscheint. Zweitens veranschauliche ich mittels Auswandererbriefen, welche Rolle Essen in der subjektiven Erfahrung des Migrationsprozesses insbesondere beim Ankommen in der Neuen Welt spielte. Drittens wende ich mich wieder dem Ort des Restaurants zu und kehre quasi in das Heidelberg Inn ein, um zu zeigen, wie es als ethnische Bühne und interkulturelle Kontaktzone fungierte.

Deutsche in Kalifornien

Kalifornien zog im Vergleich zu den Großstädten New York, Chicago und Cincinnati sowie den Staaten des Mittleren Westens nur wenige Deutsche an. Die meisten Einwanderer siedelten sich in Nordkalifornien an, und dort in San Francisco und der Bay Area, dem Einzugsgebiet der Stadt am Golden Gate. 1853 zählte der Staat ca. 100.000 Einwohner, wovon 30.000 Deutsche waren; in San Francisco wohnten rund 50.000 Menschen, wobei die Einwanderer aus Deutschland etwa 10 Prozent der Bevölkerung ausmachten. Nach der letzten großen Einwanderungswelle Mitte der 1880er Jahre hatten deutsche Immigranten zwischen 1890 und 1910 einen Anteil von 30 Prozent an der ausländischen Bevölkerung der Stadt, doppelt so viel wie beispielsweise die Iren und dreimal so viel wie die Chinesen. Im gleichen Zeitraum wuchs die Zahl der deutschen Einwanderer und ihrer in den USA geborenen Kinder auf ca. 60.000 und stellte damit zwischen 15 und 20 Prozent der Gesamtbevölkerung San Franciscos.²

Neben die Tatsache, dass es sich bei Deutschen in San Francisco um eine vergleichsweise kleine Gruppe handelte, tritt eine weitere Besonderheit: San Francisco wies bis in die späten 1940er Jahre ein stark kosmopolitisches Gepräge auf, das in erster Linie in der Migration verschiedener Nationalitäten begründet lag. Bis zum Ausgang des Zweiten Weltkrieges bildete die Anzahl der aus dem Ausland Zugezogenen inklusive ihrer in den Vereinigten Staaten geborenen Kinder die Mehrheit der Bevölkerung San Franciscos. Unter dieser Gruppe stach jedoch keine eindeutige oder dominante Mehrheit heraus. Vor diesem Hintergrund mögen die Konstruktionen von ethnischen Identitäten vielleicht anders abgelaufen sein als an der Ostküste und im Mittleren Westen, wo jeweils grundsätzlich andere Mehrheitsverhältnisse herrschten. Unbestritten ist jedenfalls, dass deutsche Einwanderer in der Stadt am

Golden Gate – eine kulturell heterogene Gruppe – bis zum Ende des Ersten Weltkrieges eine durchaus selbstbewusste Community bildeten: Sie organisierten ihr deutsches Gemeinschaftsleben in einer Vielzahl an gesellschaftlichen Vereinigungen wie Gesangs-, Turn- und Schützenvereinen, die ab Dezember 1912 im neu eröffneten Deutschen Haus an der Ecke Polk/Turk Street ihr Zuhause fanden. Die von ihnen veranstalteten öffentlichen Picknicks, Schützenfeste und Militärparaden gehörten im San Francisco der Jahrhundertwende zum selbstverständlichen Anblick.³ Erst der erhöhte Anpassungsdruck im Zuge des Ersten Weltkrieges, verbunden mit den seit Beginn des neuen Jahrhunderts ausbleibenden neuen Einwanderern, führte dazu, dass die Zahl derjenigen, die sich als Deutsche oder Deutschamerikaner bezeichneten, deutlich zurückging.⁴

Um zu untersuchen, wie Migranten aus verschiedenen Regionen Deutschlands in San Francisco und Umgebung ein Zusammengehörigkeitsgefühl entwickelten und zu Deutschamerikanern wurden,⁵ bietet es sich an, den analytischen Fokus auf ihren öffentlichen, beruflichen und privaten Alltag zu richten. Ein Blick auf die von Deutschen im Jahr 1900 in San Francisco ausgeübten Berufe zeigt, dass die meisten von ihnen in Handel, Handwerk und Gewerbe tätig waren, und dass dabei Lebensmittelläden, Restaurants und Schlachter besonders stark vertreten waren.⁶ Ein weiterer Blick in das von der Allgemeinen Deutschen Unterstützungs-Gesellschaft herausgegebene *Handbuch für Deutsche Einwanderer in Californien* (1885) verdeutlicht, dass für Berufe, die mit Essen und Trinken zu tun hatten, die Aussichten auf eine bezahlte Arbeit recht gut waren: So konnten Kellner mit Sprachkenntnissen zwischen 30 und 75 Dollar inklusive freier Logis verdienen, „gute nüchterne Köche, die ihr Fach gründlich verstehen, finden immer stetige Beschäftigung bei einem Lohne von 50–150“ und „[g]ute deutsche Konditoren haben stetige Arbeit, Lohn \$40–100 per Monat und Kost“. Zwar sah es für einfache Bäcker, Bierbrauer und Metzger deutlich schlechter aus, doch gab es auch Berufskategorien, bei denen von einer Einwanderung gänzlich abgeraten wurde.⁷ Zieht man zu diesem Befund noch die Beobachtung des Restaurantbetreibers und Zeitzeugen T. Max Kniesche hinzu, dass die größten Restaurants im San Francisco des frühen 20. Jahrhunderts „German places“ waren,⁸ so liegt es nahe, Deutschamerikaner in Nordkalifornien hinsichtlich ihrer *food cultures* zu untersuchen.

Zentral für den hier beleuchteten Zusammenhang von Migration und Ethnizität aus der Perspektive von Esskulturen ist der Begriff der Küche. Verstanden als Zubereitung von Lebensmitteln zu Speisen stellt Küche ein komplexes kulturelles Regelwerk mit Anleitungen dar, wie jeweils verschieden gekocht wird, um kulturelle Eigenarten herzustellen und Identität zu stiften. Küchen vermitteln Erfahrungen von Gemeinschaft und Fremdheit und werden dazu vereinnahmt, Menschen zu einigen und zu trennen – wodurch das kulturelle Phänomen Küche zu einem sozialen Faktor wird. Das Kulturelle wie das Soziale der Küche bestehen dabei aus einer materiellen Seite, durch die Identitäten erfahrbar werden, und einer diskursiven und imaginativen Seite, auf der Küche symbolisch verdichtet und auf kulinarische Stereotypen reduziert wird. Obwohl diese Seite weit von der materiellen Seite entfernt liegt, dient auch sie zur Konstruktion von Identitäten, die dann allerdings nicht mehr kulinarisch, sondern lediglich sprachlich vermittelt sind. Für die Analyse von Esskultur ist das Zusammenspiel dieser beiden Seiten von Küche wichtig.⁹

Die private wie auch die Restaurantküche leben sowohl von der materiellen Seite als auch von der diskursiven, wobei das Schreiben über Restaurants diesem entscheidend zu seinem Aufstieg und seiner Verbreitung verholfen hat.¹⁰ Sidney Mintz unterscheidet deutlich

zwischen der Küche, wie sie die Alltagskultur hervorbringt, und der des Restaurants, die als institutionalisiertes Format mit der alltäglichen materiell nicht mehr viel gemeinsam hat. Umso stärker wirkt die diskursive Vereinnahmung von Restaurants, insbesondere in Bezug auf nationale und regionale Küchen. Hier werden Speisen unter dem Vorwand der Repräsentativität zu Spezialitäten erhöht, die sich vor allem dazu eignen, sich vom Fremden abzugrenzen und das Eigene zu feiern – das diskursive Konstrukt Heimat (und die zelebrierte Liebe zu ihr) geht in diesem Falle in erster Linie durch den Magen.¹¹

Die folgenden Ausführungen verdeutlichen einerseits, wie deutsche Einwanderer in Nordkalifornien ihre migrantischen Identitäten in den Küchen ihrer Privathaushalte erleben und erfahren. Ein Blick ins Heidelberg Inn in San Francisco demonstriert andererseits, wie ein deutsches Restaurant einen Raum zur Verfügung stellte, in dem seine Gäste über den Konsum und die Inszenierung des als deutsch markierten Essens deutschamerikanische Ethnizität produzierten und imaginierten.

Migration und Ernährung in Briefen deutscher Auswanderer

Briefe deutscher Auswanderer geben Aufschluss darüber, wie Individuen den Prozess der Migration erfahren haben: wie sie den Abschied von ihrem Zuhause in Deutschland empfanden, welche Eindrücke sie auf der transatlantischen Überfahrt sammelten und wie sie sich in der neuen Umgebung einlebten. Aus den Zeilen an Verwandte und Freunde in Deutschland wird klar deutlich, wie sich die Neuankömmlinge vor allem in der Phase unmittelbar nach ihrer Ankunft in die amerikanische Kultur und Gesellschaft eingliederten – und aus Preußen, Hannoveranern und Bayern schließlich Deutschamerikaner wurden.¹²

Zwar ist von den geschätzt 100 Millionen Privatbriefen im Zeitraum zwischen 1820 und 1914 nur ein Bruchteil erhalten und überliefert, doch bilden diese persönlichen Zeugnisse ein breites Spektrum an Migrationserfahrungen ab. In ihrer 1988 erschienen Edition deutscher Auswandererbriefe führen Wolfgang Helbich, Walter Kamphoefner und Ulrike Sommer drei Gründe dafür an, warum die von ihnen zusammengestellte Sammlung durchaus typisch sei und stellvertretend für Millionen anderer Schreiben stehen könne: Erstens waren die Berichte deswegen nicht schön gefärbt, weil sich die Autoren und Autorinnen der Möglichkeit bewusst waren, potentiell eine Kettenmigration auszulösen – und dann auch für die Neuankömmlinge sorgen zu müssen; ein zweiter Grund gegen eine zu positive Darstellung bestand darin, dass die Daheimgebliebenen Geschenke und Geld von den erfolgreichen Auswanderern erwarteten; und drittens hätte der damals schon recht lebhafte Reiseverkehr jeden Bluff auffliegen lassen. Die Herausgeber kommen hinsichtlich der Aussagekraft zu folgendem Schluss:

„In ihnen [den Auswandererbriefen] offenbart sich viel von den Ängsten und Hoffnungen, Wertvorstellungen und Interessen dieses Personenkreises – auch und gerade in der Art und Weise, wie Amerika verstanden und geschildert wird. Was die Darstellung der amerikanischen Gesellschaft und des Anpassungsprozesses betrifft, wird sehr deutlich, daß Unwissenheit und Naivität Einsichten und Empfindungen ermöglichen, wie sie dem gebildeten, dem ‚geschulten‘ Beobachter verschlossen bleiben müssen.“¹³

In der Forschung hat dieses Argument für die Benutzung von Auswandererbriefen durchaus Anklang gefunden. Sowohl David Gerber als auch Meinrad Pichler, die sich der Meinung von Helbich, Kamphoefner und Sommer anschließen, betonen die Wichtigkeit der historischen Kontextualisierung der einzelnen Briefe und Briefserien.¹⁴ In Bezug auf Essen bemerkt Sandra Oliver, dass die persönlichen Erfahrungen mit Anbau, Zubereitung und Verzehr, wie sie insbesondere Briefe und Tagebücher widerspiegeln, eine wichtige Ergänzung zu anderen Quellen wie beispielsweise Rezeptsammlungen und Kochbüchern darstellen.¹⁵

Aus den von mir eingesehenen über fünfzig Auswandererbriefen und Briefserien, die ab Mitte des neunzehnten Jahrhunderts ihren Weg aus Nordkalifornien nach Deutschland fanden, habe ich eine Person ausgewählt, auf die ich etwas ausführlicher eingehen möchte. Sophie Meineke aus Oldenburg folgte Ende der 1850er Jahre ihrem Mann Friedrich ins ländliche Nordkalifornien. Die beiden fanden in der Nähe von Stockton ihre neue Heimat und gründeten dort eine Familie. Friedrich beabsichtigte ins Zigarrengeschäft einzusteigen, war aber hauptsächlich in der Viehwirtschaft tätig, mit eigenem Land und Hof. Im Gegensatz zu Sophie hinterließ er nur wenige schriftliche Zeugnisse, und in den wenigen, eher geschäftlichen Briefen an seine Verwandtschaft verwies er immer wieder darauf, dass seine Frau die eigentlichen Neuigkeiten erzählen werde. Das Verhaltensmuster, in dem nach der Phase des Einlebens in erster Linie Frauen die schriftliche Korrespondenz übernahmen und damit aus der diskursiven Bevormundung durch ihre Männer heraustraten, hat auch Meinrad Pichler in Bezug auf einen Vorarlberger Korpus an Auswandererbriefen gemacht.¹⁶

Sophie Meineke nutzte dieses Sprechen-für-sich-selbst, um einen Einblick in ihre häusliche Praxis zu gewähren. Ihre Berichte über den Haushalt, den Umgang mit Nahrung und deren jeweilige Funktion dokumentieren, wie sie sich ihre neue Umgebung aneignete. Dabei werden sowohl Momente des Verharrens in der mitgebrachten „deutschen“ Kultur deutlich, als auch solche der Öffnung gegenüber der „amerikanischen“ Kultur und Gesellschaft.

Schon auf der langen Überfahrt nach Amerika machte Sophie erste Erfahrungen mit amerikanischem Essen, das ihr in Bezug auf Zeitpunkt der Einnahme, Zubereitung und Vielfalt des Angebots nicht gefiel. In einem Brief an ihre Eltern vom 30. November 1858 schrieb sie:

„Das Schiff war ganz besetzt und hauptsächlich von Amerikanern, von Deutschen nur einige Familien. Die Einrichtung auf diesem Schiffe war natürlich ganz auf amerikanische Weise, namentlich in Hinsicht des Essens. Des Morgens wurde zum Kaffe und Thee, Beefsteaks, Fische und außerdem ganz viele, höchst sonderbar zubereitete Speisen gereicht, von denen, obgleich ich nicht sehr eigen in dieser Hinsicht bin, es mir nicht möglich war, zu essen. Beefsteak schmeckte mir indeß, wenn es nicht gar zu zähe war. Morgens um 7 Uhr mußte man sich, wenn es irgend schmecken wollte schon etwas mehr starken [sic] weil erst gegen vier Uhr zu Mittag gegessen wurde, und es dann wieder viele, ebenso merkwürdige Gerichte gab. Die amerikanische Kochkunst gefällt mir sehr schlecht, und freue ich mich daß unsere Herren auch keine Liebhaberei dafür zeigten.“¹⁷

Umso mehr begrüßte sie die Tatsache, dass sie mit dem Einzug in ihr neues Zuhause ihr Essen selbst zubereiten konnte. In ihrer Küche ließ sich „wunderschön kochen und backen“, was sie zur Zufriedenheit ihres Mannes und seiner beiden Mitarbeiter auch tat. Daneben

stellte sie selbst Butter her und räucherte Fleisch, da sie beides in den dortigen Läden für ungenießbar hielt. Ihrer eigenen Einschätzung nach trug ihre Art, den Haushalt zu führen, dazu bei, sich einzugewöhnen und in der neuen Heimat zur Ruhe zu kommen: „Ich gewöhne mich hier immer mehr, denn nun ich meinen eignen Haushalt habe, bin ich viel vergnügter, was erst garnicht so recht wollte, weil mir die Zeit von unserer Abreise aus der Heimath, bis nun ehe ich zur Ruhe kam, zu lange dauerte“.¹⁸

Etwa ein Jahr später, also im Frühling 1860, schrieb Sophie ihren Eltern, sie vermisse das Leben in Deutschland nicht und habe sich gut eingelebt. Aus ihrem Informationsfluss lässt sich aber auch entnehmen, dass sie die meiste Zeit ans Haus gebunden war und keine Zeit fand herauszukommen. Ja, sie klagte sogar darüber, kaum Gesellschaft zu haben, weder mit Frauen noch mit Deutschen noch mit anderen Bewohnern Stocktons, und deshalb kein Englisch zu lernen und zu vereinsamen.¹⁹ Die widersprüchliche Selbstwahrnehmung weist darauf hin, dass sie ihren Prozess des Ankommens aus zwei verschiedenen Perspektiven beurteilte.

Wenn sie ihren Haushalt als Maßstab nahm, erachtete sie es als Erfolg, Haus, Küche und Garten zu organisieren und dabei „fast auf deutsche Art“ das Essen zuzubereiten.²⁰ Bei den Deutschen in der Umgebung fand insbesondere ihr Garten Anerkennung, weil dort der Kohl so gut gedieh: „Alle Deutschen, die bei uns den braunen Kohl sehen, müssen etwas davon haben, er wächst hier auch ausgezeichnet, doch finde ich ihn nicht so wohlschmeckend wie zu Hause, weil er ja nur selten ein wenig Frost bekommt“.²¹ So wie sie sich um deutsches Essen bemühte, so begegnete sie der amerikanischen Esskultur mit Skepsis. Sie bringt diese in einem Brief an ihre Mutter zum Ausdruck, nachdem sie im Frühjahr 1861 amerikanische Wanderarbeiter bei der Heuernte verpflegt hatte:

„Wenn man Maschinen, Heupressen u. s. w. miethet sind gewöhnlich so viele Leute als nöthig ist dabei, welche man dann beköstigen muß. Es dauert bei uns nur eine kurze Zeit, aber ich mag es nicht gerne, weil es fast immer Amerikaner sind um die man sich wegen Essen zu geniren hat. Eigentlich erwarten sie wo eine Frau im Hause ist, täglich Kuchen, die sogenannten Pais, immer warmes Brod u. s. w. [...] Des Morgens giebt es aber immer wenn Leute da sind, zum Kaffe schon Fleisch, oder Speck mit Eier oder gebratener Schinken, Kartofflen, Pfannkuchen u. wenn auch schon um 6 Uhr gefrühstückt wird. Abends daß selbe, nur einige Theile wie Sallate u. d. mehr“.²²

Auch fast vier Jahre nach ihrer ersten Konfrontation mit amerikanischem Essen – man denke an ihren Bericht vom Schiff – hatte sich Sophie nicht mit den Speisen, der Art ihrer Zusammenstellung und ihrem Platz im Tagesablauf anfreunden können. Im Gegenteil, sie sieht es als eine Herausforderung, es als Deutsche eben nicht „der Bequemlichkeit halber auch schon so“ zu machen und „schon um 12 Uhr zu Mittag“ zu essen.²³

Sophie nahm aber auch ihre Interaktion mit amerikanischen Nachbarn und ihre Fähigkeit und Notwendigkeit, Englisch zu sprechen, als Maßstab und erkannte ihre Isolation in dieser Hinsicht. Ihre Beobachtung amerikanischer Gastfreundschaft legt nahe, dass sie ihr Umfeld aufmerksam registrierte und durchaus bereit war, bestimmte Praktiken zu übernehmen. Dies traf insbesondere dann zu, wenn es ums Essen ging, wie folgender Brief von 1859 veranschaulicht:

„Die Amerikaner sind gastfrei, eben so wie die Deutschen, aber ein Besuch, er mag kommen zu welcher Zeit des Tages, er kommt nie ungelegen, hat er z. B. gegessen, so sieht er den Essenden zu, u. sonst wird er zum Essen gebeten. Ich habe schon oft gewünscht wenn sie in Deutschland nur ein wenig davon hätten, dort wird wirklich zu viel darum gethan“.²⁴

Insgesamt gesehen gibt der Einblick in die Korrespondenz Sophie Meinekes mit ihren Eltern in Oldenburg während der ersten Jahre in Kalifornien Aufschluss über ihre Erfahrungen des Ankommens und der Bedeutung, der sie der Beschaffung, Zubereitung und dem Verzehr von Essen und Trinken beimaß. Dabei wird deutlich, dass sie sich ihre Stellung im Haushalt auf eine Weise aneignete, die es ihr ermöglichte, ihre Küche eigenmächtig zu gestalten. Damit konnte sie einerseits „deutsche“ Elemente in ihrem Haushalt bewahren und andererseits über Fremdheitserfahrungen neue Blickwinkel erlangen. Inwiefern ihre individuelle Aneignung der Neuen Welt Elemente aufweist, die auch bei anderen Auswanderern zu finden sind, kann nur eine vergleichende Analyse an anderer Stelle ausführen. Ein kursorischer Blick in ähnliche Briefwechsel lässt allerdings vermuten, dass Themen wie „Deutsch-Sein“, die Zubereitung und der Konsum von Essen sowie die Haushaltsführung durchaus weitverbreitet waren: Otto Wermuth, der sich in den 1870er Jahren ebenfalls in der Gegend von Stockton niedergelassen hatte, sprach stolz von seiner deutschen Frau, seiner deutschen Tochter und ihrem deutschen Essen;²⁵ Franz Xaver Dodel aus San Francisco lobte in den 1910er Jahren die Küche seiner Frau Mathilde und insbesondere ihre Backkunst;²⁶ und Hanna Sellschopp, ebenfalls aus San Francisco, berichtete in den 1890ern vom Kochen, Backen und der Umstellung der Mahlzeiten auf einen amerikanischen Tagesablauf.²⁷

„Deutsches“ Essen im Heidelberg Inn

Deutsche Restaurants in San Francisco funktionierten während des frühen 20. Jahrhunderts als eine transnationale Kontaktzone. Hier verständigten sich deutsche Einwanderer und ihre in Amerika geborenen Nachkommen in der Begegnung mit anderen Deutschen, anderen Einwanderern und Amerikanern über ethnische Zugehörigkeiten. Als Indikator dafür dienten sowohl der Konsum der Speisen als auch ihre diskursive Rahmung und ikonographische Präsentation. Unter deutschen Restaurants verstehe ich ein *ethnic business*, also den Typus eines gastronomischen Unternehmens, dessen deutschstämmige Betreiber es darauf anlegten, ein als authentisch deutsch konstruiertes Essen anzubieten, und dessen Gäste Speisen konsumieren wollten, die als deutsch präsentiert wurden. In dieser Hinsicht entstand der ethnische Marker „deutsches Essen“ in der Zuschreibung durch die Interaktionen beider beteiligten Akteursgruppen – den anbietenden Betreibern und den konsumierenden Gästen. Ethnische Zugehörigkeiten entstehen folglich in einem dynamischen Prozess des Zusammenspiels zwischen Ethnisierung und Selbst-Ethnisierung.²⁸

Mit ihrem Essen und Trinken, ihrer Inneneinrichtung, ihrem Service und ihrem Unterhaltungsprogramm luden deutsche Restaurants in San Francisco ihre Gäste dazu ein, an einer *ethnic performance* teilzunehmen. Dabei kam den Besuchern nicht nur die Rolle der Zuschauer zu, die das Geschehen auf einer Art Bühne verfolgten. Vielmehr nahmen sie aktiv an der Aufführung teil, indem sie ihre Gerichte von der Speisekarte auswählten, mit der

Bedienung kommunizierten, Essen und Trinken miteinander kombinierten, das Unterhaltungsprogramm genossen (oder zumindest zur Kenntnis nahmen) und zusammen mit den anderen Gästen eine zeitlich begrenzte kulinarische Gemeinschaft eingingen.²⁹

Im Folgenden zeige ich anhand des bereits zu Anfang erwähnten Restaurants Heidelberg Inn, wie die einzelnen Bestandteile dieser kulinarischen Aufführung von deutschamerikanischer Ethnizität zusammenwirkten. Dabei gehe ich auf die Praktiken ein, mit denen der Betreiber, ein Herr H. L. Hirsch, das Restaurant als deutsch inszenierte: die Gestaltung einer Speisekarte aus dem Jahr 1914/1915 und Werbung auf Postkarten aus den Jahren 1915 und 1916.

Schon die äußere Gestaltung der Speisekarte nimmt explizit Bezug zu der namensgebenden Stadt am Neckar: Zu sehen sind musizierende Studenten, die von einer weiblichen Bedienung mit Bier versorgt werden; im Hintergrund befindet sich das Heidelberger Schloss, das sich über den Neckar erhebt.³⁰ Auf der Innenseite wird dieses Motiv fortgesetzt, mit dem Unterschied, dass neben Bier nun auch Wein serviert wird und die Männer eindeutig als Studenten einer Verbindung zu erkennen sind. Restaurant-Szenen und deutsche Sprüche zieren die weiteren Seiten, auf denen die Speisen und Getränke aufgelistet werden.

Ein deutsches Publikum – das heißt, eines, das der deutschen Sprache mächtig und mit Essen aus Deutschland vertraut ist – wird auf Deutsch angesprochen: von Montag bis Sonntag gibt es täglich wechselnde Gerichte, mittags wie abends. Allerdings findet der anglophone Außenstehende eine kleine Hilfestellung darin, dass diese Tageskarten als „Heidelberg Specials“ für „Monday“ bis „Sunday“ angekündigt werden und er unter dem Hinweis „Evenings“ auch zwischen den Mittag- und Abendgerichten unterscheiden kann. Dort finden sich dann „Spezialitäten“ wie „Hamburger Rauchfleisch, Erbsenpüree“, „Frische Schweinsknöchel, Sauerkraut“ oder „Schmorbraten, Spatzen“, ohne englische Übersetzung, was eine Kommunikation mit der Bedienung erfordert. Eine Interaktion, die den gewöhnlichen Gebrauch der Speisekarte ebenfalls übersteigen würde, beinhaltet das Angebot des Wirtes, auf individuelle Wünsche einzugehen: „Die hochwohlloblichen Gäste mögen sich nicht genießen dem Wirthe etwaige Wünsche für Leibgerichte kundzuthun.“ Alle weiteren Speisen und Getränke werden auf Englisch genannt und auch nicht als Spezialitäten bezeichnet. Hirsch trennt also sowohl sprachlich als auch kulinarisch zwischen deutsch und amerikanisch, wobei er Gästen den Einstieg in die von ihm erfundene und angebotene „deutsche“ Küche durch den minimalen Gebrauch des Englischen etwas erleichtert.

Der deutsche Charakter des Essens und Trinkens wurde auch durch die speziell für das Heidelberg Inn angefertigten Postkarten untermauert, die nicht nur zu Zwecken der Korrespondenz, sondern auch als Werbung dienten. Sie stellten freilich schon das Produkt einer interkulturellen Begegnung dar, verarbeiteten sie doch nicht nur Selbstbilder, sondern auch – und vielleicht vor allem – die fremd-machenden Blicke eines Publikums, das seine Erwartungen an den Marker „deutsch“ an das Restaurant herantrug: Auf der Postkarte „Ein guter Tropfen“ von 1915 ist eine gutbürgerliche Männerrunde abgebildet, die im Heidelberg Inn neuen Wein probiert, wie es der Begleittext suggeriert: „Wohl manch Examen schafft uns Pein. / Doch weiß ich eins zu loben: / Wenn echte Zecher echten Wein / Im kühlen Keller proben: / Wenn's aus dem Heber goldig rinnt / Und froh die Pulse klopfen: / Das ist er, der den Preis gewinnt, / Das ist ein guter Tropfen.“ Diese Postkarte ist förmlich als Prosit an einen Hans Ott nach Oregon geschickt worden, mit den Worten: „Here's to the Health of the German Verein“.³¹ Damit war der Deutsche Verein in San Francisco gemeint, der Dachverband aller deutschen Vereine der Stadt mit Sitz im Deutschen Haus.

Abbildung 1: Postkarte „Ein guter Tropfen“ von 1915



Quelle: Sammlung Leonard Schmieding

Die Postkarte „Nach der Schlacht“ von 1916 wartet mit einem stereotypisierenden Bild eines Deutschen auf: Eine schwere Mahlzeit hinter sich, bestehend aus viel Fleisch und Bier, hält ein in grüner Tracht gekleideter schnauzbärtiger Mann ein Nickerchen und hat dabei seinen Hund, einen deutschen Dackel, auf dem Schoß. Beide tragen ein zufriedenes Lächeln in ihrem Gesicht, und vor ihnen türmen sich die Reste ihrer „Schlacht“ auf.³²

Abbildung 2: Postkarte „Nach der Schlacht“ von 1916



Quelle: Sammlung Leonard Schmieding

[Abbildungen siehe Druckfassung]

Weitere Werbung schaltete Hirsch in der deutschamerikanischen Zeitung *California Demokrat*. Hier machte er innerhalb der deutschamerikanischen Gemeinschaft von San Francisco auf seine Tagesgerichte aufmerksam. Im Juni 1910 hieß es beispielsweise: „Heidelberg Inn, No 35–37 Ellis Straße. – Heute, Mittwoch, den 1. Juni: Königsberger-Klops mit Sardellen-Sauce und Nudeln; Corned Beef und Cabbage; Eingedämpfte Rinderbrust mit Meerrettig-Sauce. Acme und Franziskaner Bier am Zapf. Tadellose Weine und Liköre“ [sic].³³

Das deutsche Restaurant Heidelberg Inn in San Francisco stellte somit eine Kontaktzone dar, in der die Begegnungen zwischen den verschiedenen Gästen, dem Betreiber und dem Personal zu einer Kommunikation über die dort servierte „deutsche“ Küche führte. Neben der materiellen Erfahrung des Verzehrs von als deutsch markierten Gerichten spielte auch der sprachlich und bildlich vermittelte Konsum dieser Küche eine zentrale Rolle. Insbesondere die Speisekarte wie auch die Werbung verarbeiteten hier auf eine imaginierende Weise Selbst- und Fremdbilder und generierten Stereotypen, die auf das Identifizieren und Vermarkten des „Deutschen“ abzielten.

Fazit und Ausblick

In meinem Beitrag habe ich anhand von Esskulturen untersucht, wie deutsche Einwanderer und ihre Nachkommen in Nordkalifornien im späten neunzehnten und frühen 20. Jahrhundert ihre ethnischen Zugehörigkeiten konstruierten. Dabei habe ich den Fokus meiner Aufmerksamkeit auf den zentralen Begriff der Küche gelegt und analysiert, wie sich die Einwanderer in ihren Esskulturen ihre Heimat in der Fremde bewahrten und sich gleichzeitig diese Fremde als neue Heimat aneigneten, und zwar, wenn man so will, von der Farm bis hin zum Stammtisch: Ich habe anhand Auswandererbriefen einer jungen Frau in Stockton und einer Speisekarte, Postkarten und Zeitungsannoncen des deutschen Restaurants Heidelberg Inn ausschnitthaft gezeigt, dass sich in Esskulturen von Deutschen in Nordkalifornien sowohl Momente des Beharrens in der mitgebrachten Kultur widerspiegeln als auch die des Öffnens gegenüber der Neuen Welt.

Ich habe die Formulierung „ausschnitthaft“ bewusst auch deshalb gewählt, weil ich mit meiner Erforschung von Deutschen in San Francisco und Umgebung aus der Perspektive der Esskultur noch relativ am Anfang stehe. Die aufgezeigten Ergebnisse sind demnach als vorläufig zu verstehen. Um einen Ausblick auf meine weitere Forschung zu geben, möchte ich im Folgenden kurz auf zwei Beobachtungen eingehen, die ich im Zusammenhang mit meiner Beschäftigung mit deutschen Restaurants in San Francisco gemacht habe und die für meine weitere Analyse zentral sein werden.

Zum einen scheinen Restaurants wie das Heidelberg Inn bürgerliche Einrichtungen für ein bürgerliches Publikum gewesen zu sein. Diese Tatsache widerspräche der These von Eva Barlösius, die Küche der Migranten würde – parallel zu ihrer sozialen Stellung – in die unteren Ränge der kulinarischen Hierarchie integriert werden.³⁴ Hier ist eine genauere Untersuchung zur Sozialstruktur der Einwanderer aus Deutschland notwendig, die nachweist, aus welchen sozialen Schichten das Publikum von deutschen Restaurants in San Francisco entstammte. Die Historisierung der *ethnic cuisine* kann diesbezüglich zu einer Problematisierung von soziologischen Modellen im Hinblick auf migrantische Küchen beitragen.

Zum anderen habe ich die Beobachtung gemacht, dass es auch im Kontext der Ressentiments gegen Deutsche nach 1917, der Weltwirtschaftskrise und der Prohibition nach wie vor deutsche Restaurants in San Francisco gab. Im Gegensatz zum deutschen Gemeinschaftsleben in der Stadt, das langsam zerfiel, waren diese Restaurants durchaus erfolgreich, und sie machten sogar – zum Teil auf Deutsch – Werbung für „authentisch deutsche“ Küche, so wie zum Beispiel Schröder's Café oder Shadows. Als Erklärungsversuch stelle ich die vorsichtige und noch zu bearbeitende These auf, dass man in Restaurants deutschamerikanische Ethnizität nun losgelöst von der eigentlichen ethnischen Gemeinschaft konsumieren konnte und damit vielleicht ungebundener in der Konstruktion von Fremdbildern „des Deutschen“ war.

Anmerkungen

- * Die Recherche für diesen Beitrag wurde ermöglicht durch die Fritz-Thyssen-Stiftung, die meinen Aufenthalt an der Forschungsbibliothek Gotha mit einem Herzog-Ernst-Stipendium förderte, sowie die Deutsch-Amerikanische Fulbright-Kommission und die Deutsche Gesellschaft für Amerikastudien, die meinen Forschungsaufenthalt an der Stanford University mit der Verleihung des Fulbright American Studies Award förderten. Ich danke den Organisationen für die großzügige Unterstützung.
- 1 Clarence E. Edwards, *Bohemian San Francisco. Its Restaurants and Their Most Famous Recipes. The Elegant Art of Dining*, San Francisco 1914, 46–49.
 - 2 Heike Bungert, *Deutschamerikanische Ethnizitätsbildungsprozesse in San Antonio und San Francisco, 1848–1914*, in: Josef Raab/Jan Wirrer (Hg.), *Die Deutsche Präsenz in den USA/The German Presence in the U.S.A.*, Berlin 2008, 57–94, hier 59; Dino Cinel, *From Italy to San Francisco: The Immigrant Experience*, Stanford 1982, 17–19.
 - 3 Bungert, *Deutschamerikanische Ethnizitätsbildungsprozesse*, 59 f.; Kathleen Neils Conzen, *Ethnicity as Festive Culture: Nineteenth-Century German America on Parade*, in: Werner Sollors (Hg.), *The Invention of Ethnicity*, Oxford/New York 1989, 44–76.
 - 4 Kathleen Neils Conzen, *Germans*, in: Stephan Thernstrom (Hg.), *Harvard Encyclopedia of American Ethnic Groups*, Cambridge 1980.
 - 5 William Issel/Robert W. Cherny, *San Francisco 1865–1932. Politics, Power, and Urban Development*, Berkeley 1986, 72–79.
 - 6 Ebd., 57 f.
 - 7 Allgemeine Deutsche Unterstützungs-Gesellschaft (San Francisco, California), *Handbuch für Deutsche Einwanderer in Californien*, San Francisco 1885, 17–22.
 - 8 T. Max Kniesche, *Schroeder's Cafe and the German Restaurant Tradition in San Francisco, 1907–1976*, Interview von Ruth Teiser, Transskription, 1976, BANC MSS 81/122 c v.I, Regional Oral History Office, The Bancroft Library, 45.
 - 9 Eva Barlösius, *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, 2. Aufl., Weinheim 2011, 123–125.
 - 10 Rebecca L. Spang, *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge 2000.
 - 11 Sidney Mintz, *Tasting Food, Tasting Freedom*, Boston 1996, 104; Konrad Köstlin, *Heimat geht durch den Magen. Oder: Das Maultaschensyndrom – Soul-Food in der Moderne*, in: *Beiträge zur Volkskunde in Baden-Württemberg* 4 (1991), 147–164, hier 153.
 - 12 Wolfgang Helbich/Walter D. Kamphoefner/Ulrike Sommer (Hg.), *Briefe aus Amerika. Deutsche Auswanderer schreiben aus der Neuen Welt 1830–1930*, München 1988, 34–36.
 - 13 Ebd., 34.
 - 14 Meinrad Pichler, „Dort ist ein armes und dahier ein reiches Land ...“. Auswandererbriefe aus den USA am Beispiel eines Voralberger Bestandes, in: Christa Hämmerle/Edith Saurer (Hg.), *Briefkulturen und ihr Geschlecht. Zur Geschichte der privaten Korrespondenz vom 16. Jahrhundert bis Heute (L'Homme Schriften: Reihe zur feministischen Geschichtswissenschaft, Bd. 7)*, Wien 2003, 163–185; David Gerber, *The Immigrant Letter Between Positivism and Populism: American Historians' Uses of Personal Correspondence*, in: Rebecca Earle (Hg.), *Epistolary Selves. Letters and Letter-writers, 1600–1945*, Aldershot 1999, 37–55.

- 15 Sandra Oliver, Ruminations on the State of American Food History, in: *Gastronomica: The Journal of Food and Culture* 6, no. 4 (November 1, 2006), 96; zum begrenzten Quellenwert von Kochbüchern siehe auch Uwe Spiekermann, *Nahrung und Ernährung im Industriezeitalter. Ein Rückblick auf 25 Jahre historisch-ethnologischer Ernährungsforschung (1972–1996)*, in: Bundesforschungsanstalt für Ernährung (Hg.), *Materialien zur Ermittlung von Ernährungsverhalten*, Karlsruhe 1997, 35–73.
- 16 Pichler, *Auswandererbriefe*, 177.
- 17 Sophie Meineke, NABS, Kaper/Meineke (Sophie), *Alte Sammlung, Briefserie, 1858–1864, 1885*, Forschungsbibliothek Gotha.
- 18 Ebd., 02.04.1859.
- 19 Ebd., 03.03.1860.
- 20 Ebd., 07.06.1861.
- 21 Ebd., 26.04.1862.
- 22 Ebd., 07.06.1861.
- 23 Ebd., 07.06.1861.
- 24 Ebd., 02.03.1859.
- 25 Otto Wermuth, NABS, Redeker/Wermuth (Otto), *Alte Sammlung, Briefserie, 1869–1975*, Forschungsbibliothek Gotha.
- 26 Hans Dodel and Franz Xaver Dodel, NABS, Dodel/Dodel (Hans), *Alte Sammlung, Briefserie, 1904–1935*, Forschungsbibliothek Gotha.
- 27 Hanna Sellschopp and Wilhelm Sellschopp, NABS, Diller/Sellschopp, *Alte Sammlung, Briefserie, 1894–1899*, Forschungsbibliothek Gotha.
- 28 Maren Möhring, *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*, München 2012, 27–28.
- 29 David Beriss/David E. Sutton, *Restaurants, Ideal Postmodern Institutions*, in: Dies. (Hg.), *The Restaurants Book. Ethnographies of Where We Eat*, Oxford/New York 2007, 1–16.
- 30 Heidelberg Inn, *Speisekarte. 1914/1915*. California Historical Society, Menu Collection.
- 31 Postkarte Heidelberg Inn, „Ein guter Tropfen“, 22.02.1915. Privatsammlung Leonard Schmieding.
- 32 Postkarte Heidelberg Inn, „Nach der Schlacht“, 26.06.1916. Privatsammlung Leonard Schmieding.
- 33 *California Demokrat* (San Francisco, California), 1. Juni 1910.
- 34 Barlösius, *Soziologie des Essens*, 150.

Die Erfindung von „Pizza & Pasta“

Italienisches Essen und italienische Einwanderung in den USA im 19. und 20. Jahrhundert

Im Folgenden zerlege ich die von der Popkultur geschaffene Ikone von „Pizza & Pasta“ in mehreren Schritten. Zu Beginn geht es um die Popkultur und das Phänomen der *false memory* im Marketing. Anschließend stelle ich die These auf, dass Pizza nicht mit den Einwanderern aus Süditalien in die Städte der USA kam. Anders als üblicherweise dargestellt, war die erfolgreiche Industrialisierung von billigen, angeblich italienischen Gerichten Antrieb und Resultat der beiden Weltkriege. Anhand eines italienischen Kochbuches, das 1919 in New York erschien, zeige ich, wie das Bild von der sparsamen italienischen Küche einige Jahrzehnte vor der Italienisierung der Popkultur strapaziert und später vermittels *false memory* aber wiederum verworfen wurde. Unter Verweis auf statistische Angaben frage ich, wieso in einigen Ländern Südamerikas, besonders Uruguay, die prozentuell viel mehr italienische Einwanderer aufgenommen hatten als die USA, sich die Italiener offensichtlich an die Ernährungsgewohnheiten in den Zielländern angepasst haben und diese beeinflussten, aber nicht bestimmten. Zum Schluss zeichne ich exemplarisch die um einen einzigen Akteur konstruierte Geschichte der Etablierung der Boy-ar-dee-Produkte nach, einer der erfolgreichsten Markenprodukte auf dem Lebensmittelmarkt der USA. Denn Boy-ar-dee lieferte am Höhepunkt der Italienisierung der US-Popkultur per Fernsehen einen „echten italienischen“ Chefkoch per Werbeschaltung in die Wohnzimmer der Zuschauer. Zur Abrundung skizziere ich den globalen Siegesmarsch von Pizza, einer wahrhaften „Weltmarktstrukturspeise“.

Popkultur: „... bigga pizza pie / That's amore“ (Dean Martin, 1953)

Als italienisch codiertes Essen gibt es frühestens seit Ende des 19. Jahrhunderts. Einem 71-jährigen Seidenhändler aus Florenz war 1891 das scheinbar Unmögliche gelungen. Pellegrino Artusi schuf einen nationalen Identifikationscode. Mit seinem Werk *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene (Von der Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Genießens)* erfand er die italienische Küche und trug dazu bei, die Regionen der Apenninhalbinsel als Nation kulinarisch zu einen. Man kann mit Recht sagen, dass das, was die Brüder Grimm mit ihrer Märchensammlung für die Vereinheitlichung der deutschen Sprache geleistet haben, Artusi mit seiner Rezeptsammlung für die Einheit Italiens gelungen ist. Davor und auch heute noch finden sich in den regionalen Küchen Italiens geschmacklich sehr unterschiedliche Gerichte. Der weitaus überwiegende Teil davon kommt ohne Nudeln und Tomaten aus. Pizza erwähnt Artusi überhaupt nicht.

Das *Pizza-Pasta-Red-Sauce*-Stereotyp, das ich mit Rolf Schwendter lieber als „Weltmarktstrukturküche“¹ denke, jedoch kurz mit „Pizza & Pasta“ paraphrasiere, wurde beispielsweise in Deutschland als Erinnerung an den Urlaub am Mittelmeer und als Stimulanz einer späteren Italienreise gelesen. Dies lässt sich historisch nachvollziehen. Für die globale Verbreitung des italienischen Essstils sind die europäischen Erinnerungsfragmente nicht verantwortlich. Auch nicht die italienischen Auswanderer, die massenhaft vor dem Elend in ihrer Heimat flohen oder auch nur periodisch in anderen europäischen Ländern arbeiteten und wieder zurückkehrten.²

Anders die US-amerikanische Version. Hier muss die italienische Diaspora mit ihren Stereotypen von den Makkaroni à la Mama herhalten, um das Verlangen der Amerikaner nach „Pizza & Pasta“ verständlich zu machen. Auch diese Gleichsetzung bleibt fragwürdig, denn bei der Italienisierung des Essgeschmacks handelt es sich um ein Phänomen der Popkultur der 1950er und 1960er Jahre. Mit den Mitteln des Hausverstands lässt sich die Logik des Showbusiness nicht nachvollziehen, etwa wenn ein irischstämmiges Mädchen, Rosemary Clooney, einen vom Latino-Rhythmus geleiteten „italienischen“ Mambo (*Mambo Italiano*) trällerte und damit 1954 einen Riesenhit landete.³ Ähnlich muss es gelaufen sein, als „Pizza & Pasta“ kulinarisch das angeblich stets heitere italienische Lebensgefühl der Popkultur einfingen und vermitteln. Der Erfolg bestätigte es: Das Label „Italien“ hat die Verkaufszahlen von Schlagern und industriellen Fertigprodukten in die Höhe getrieben. So mancher Hit reimte sich damals auf *bella Italia* und *amore*. Das amerikanische Publikum begeisterte sich auch für einen Pizza-Text aus dem Erfolgsrepertoire des legendären italoamerikanischen Filmstars Dean Martin. Der unvergessliche Refrain des Gassenhauers lautet: „When the moon hits your eye like a bigga pizza pie / That’s amore“. Es spricht für den Bekanntheitsgrad von Pizza in den USA, dass diese Zeilen des Songs im Jahr seiner Entstehung, 1953, auch verstanden wurden. Pizza war offensichtlich bereits in aller Munde. Als einziger Hinweis auf die italienische Migrationsgeschichte wäre hier die Abstammung des Interpreten zu nennen. Wen aber interessierte schon, dass Dean Martin in Steubenville, Ohio, als Dino Paul Crocetti, Sohn von Einwanderern aus den Abruzzen, zur Welt gekommen ist? Im Mittelpunkt des Erfolgsschlagers stand ein riesengroßer *pizza pie*. Dieses Mond-Monstrum kannte man in Italien freilich nicht. Die *Chicago-style deep-dish Pizza* wurde erstmals 1943 in einer Pizzeria mit dem Namen Uno in der gleichnamigen Stadt serviert.⁴ Das Italienische daran wurde als kollektiver Erinnerungsirrtum dazu gedichtet.

Erinnerungsirrtümer, weniger bekannt unter dem psychologischen Begriff der *false memory*,⁵ werden ins Treffen geführt, wenn es um heikle, politische Themen geht. Ob Geschichtspolitik im Spiel ist oder ob sich im Vergleich mit den Tatsachen ein Erinnerungsirrtum im individuellen Gedächtnis einschreibt, tut im vorliegenden Fall nichts zur Sache. Erinnerungsirrtümer werden nämlich so gut wie immer vom politischen und gesellschaftlichen Establishment geschaffen und genützt. Marketing nennt sich die Kunst, Erinnerungsirrtümer in die Welt zu setzen. Gekonntes Marketing hat den Mythos der italienischen Kochkunst geprägt, der zufolge „Pizza & Pasta“ ein Geschenk italienischer ‚Hochkultur‘ an die Welt seien. Diese Gleichsetzung funktioniert nach wie vor, auch im Filmbusiness.

Das jüngste filmische Produkt zur italoophilen Genussgeschichte trägt den Titel *Eat Pray Love* und ist eine Produktion der Columbia Pictures von 2010.⁶ Eine New Yorkerin, gespielt von der fast schon magersüchtigen Julia Roberts, begibt sich in diesem leichten Lifestyle-Spielfilm auf die Suche nach sich selbst, stereotypisch inszeniert als einjährige Reise durch

Italien, Indien und Bali. Sie sagt: „Ich muss mich verändern. [...] Ich hatte immer Appetit auf mein Leben. Ich wollte immer irgendwohin, wo mich irgendetwas in Begeisterung versetzt.“ Italien ist die erste der drei Etappen. Zurückblickend auf ihr verpatztes Beziehungsleben stellt sie, angekommen im italienischen Essparadies, erstaunt fest: „Ich hab ein Verhältnis mit meiner Pizza. Das ist mein Kalorienbombenexperiment.“ Das italienische „Kalorienbombenexperiment“ wird an Mamas Küchentisch inszeniert. Aus Mamas Herdquellen unaufhaltsam Köstlichkeiten: Pizza, Spaghetti, Tomatensauce, und genug roter Wein für rührselige Bekenntnisse – Schmausen im Kreis der italienischen Freunde, welche die fehlende, amerikanische Familie ersetzen. Genau so stellen sich die von Fernweh gerührten Daheimgebliebenen eine nachhaltige Heilung einer New Yorker Großstadtneurose vor. Die Selbstfindung freilich erfolgt programmgemäß in Indien bei den Reisessern. Als sie sich schließlich auf Bali verliebt, hat die wunderbare Julia Roberts trotz ihrer Esssünden bei triefend fetter Pizza Margherita in Napoli noch immer ihre makellose Figur.⁷ Die im Film vorgeführte Super-Size-Variante dieses Gerichts hätte sie besser in irgendeiner Pizzeria zwischen New York und San Francisco bestellt, denn nach Sizilien passt sie nicht.

Solche Ungereimtheiten belasten die Strategen der Nahrungsmittelindustrie nicht. Italienisches Essen ist nur dem Namen nach italienisch. Ein gefinkelt eingefädelter Erinnerungsirrtum will die Konsumenten von industriellen und globalisierten Geschmackserlebnissen Glauben machen, dass sie in ihrem Fertigprodukt aus der Dose einen Hauch von Italien schmecken könnten. Dass sie wie Julia Roberts mit jedem Bissen von ihrer Pizza Margherita ein wenig an der eigenen (Stadt-)Neurose genesen würden und im besten Fall ein italienisches Familientischidyll erleben dürften. Denn der Erinnerungsirrtum überzeugt, dass italienisches Essen Spaß macht und Geborgenheit schafft.

Dies ist die Kulisse, hinter welcher die Tatsachen verblassen, die da sind: Die italienischen Einwanderer in den USA haben ihre Essgewohnheiten nicht ins Zielland mitgebracht. „Pizza & Pasta“ wurden zur Schnellverköstigung der Massen erst in den USA geschaffen. Diese Art zu essen entsprach dem Trend, welcher auch die Einwanderer italienischer Abstammung zwang, in den rasant wachsenden Ballungsräumen und Städten zu (über-)leben. Denn jene rund 50 Prozent der Italiener, die nicht wieder nach Italien zurückgewandert sind, siedelten sich vor allem in den Städten der Vereinigten Staaten an. Dieser Trend entsprach auch der Besiedlungsdynamik der USA in der späten zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts und der Zeit vor den beiden Weltkriegen: Aus Landbewohnern waren Städter geworden.⁸

Die Italiener mit mehrheitlich bäuerlichem Hintergrund sind in den USA deshalb zu Arbeitern geworden, weil sie Arbeit in der Stadt fanden und vor allem, weil es dank der fortgeschrittenen Entwicklung in der Nahrungsmittelverarbeitung der USA gerade in den Städten ausreichend billige und sättigende Lebensmittel gab. Genau das hatten sie in Italien so sehr entbehrt. In Anbetracht der Tatsache, dass die große Welle der Masseneinwanderung von 1880 bis 1914 vor allem junge, ungelernete, männliche Italiener in die Städte Nordamerikas schwemmte, lässt sich nachvollziehen, dass die Industrialisierung der Ernährung auch die Einwanderer mit berücksichtigte, nicht umgekehrt. Deshalb sind neue Gerichte wie zum Beispiel Pizza auf den Tellern der städtischen Bevölkerung entstanden. Gegessen wurden „Pizza & Pasta“, weil diese Gerichte billig und dauerverfügbar den Nachschub sicherten.

Zweitens behaupte ich wie in meinem Buch *Essen unterwegs*,⁹ dass die Erfolgsgeschichte von Nudeln mit Tomatensauce zu einem Gutteil dem Krieg zu verdanken ist. Die Ursache für die Globalisierung der angeblich italienischen Speise liegt nämlich sowohl in der

Truppenverpflegung¹⁰ als auch bei der Umstellung der Ernährungsgewohnheiten der Mittelschicht an der Heimatfront. Denn mit italienischen Spaghetti in Tomatensauce wurden nicht italienische, sondern US-amerikanische Soldaten im Feld versorgt. Dies trifft auf sämtliche Instant- und Fertigprodukte zu, wie immer sie auch verpackt sein mögen. Im Falle der angeblich italienischen Gerichte spielten diese in den beiden Weltkriegen auch an der Heimatfront nachweislich eine bedeutende Rolle.

„Food will win the war“: italienisches Essen für die US-amerikanische Heimatfront

Als die USA 1917 aus ihrem weltpolitischen Hinterhof traten und sogar Truppen in den Ersten Weltkrieg entsandten, war klar: Es ging um die Solidarität der Amerikaner mit den verbündeten kriegsführenden Mächten. Neben dem von Woodrow Wilson deklarierten Ziel, Deutschland und Österreich-Ungarn in mehrere Nationalstaaten zu zersplittern, spielte auch eine Reihe anderer Überlegungen mit. Sie bezogen sich weniger auf den Krieg selbst, als auf die angestrebte Nachkriegsordnung. Unter anderen Punkten hieß es im Vermittlungsangebot des US-amerikanischen Präsidenten an die europäischen Kriegsmächte vom 18. Dezember 1916, dass die „Verjagung der Türkei aus Europa“¹¹ geplant sei. Damit sollten die Nahrungsmittelimporte aus dem Osmanischen Reich in den gesamten europäischen Westen zum Erliegen gebracht werden.

Es gibt viele Gründe, die Wilson zu seinem Angebot, als US-Friedensmacht in Europa zur Verfügung zu stehen,¹² und auch zu dieser Forderung verleitet haben könnten. In Anbetracht der tatsächlichen kriegswirtschaftlichen Notlage war die Rolle der USA in dieser weltpolitischen Aufgabe aber klar definiert. Sie hatten die Soldaten der Entente-Streitkräfte zu ernähren. Auch der angebliche Anlass für den Kriegseintritt, die Versenkung der *Lusitania* im Jahr 1915 durch deutsche U-Boote kann in Zusammenhang mit der Verpflegung der verbündeten britischen Truppen gelesen werden. Die *Lusitania* war ein Versorgungsschiff, das von New York in Richtung London ausgelaufen war und Essensnachschub für England an Bord hatte.

Der Hungerwinter 1916/17, der in Deutschland als „Steckrübenwinter“ in das kollektive Gedächtnis eingegangen ist, hatte es gezeigt: Deutschland konnte nicht nur seine Zivilbevölkerung nur mehr mangelhaft ernähren, sogar die Soldaten an der Front litten Hunger. Die österreichischen Verbündeten hingegen profitierten im Vergleich mit den Deutschen auch noch im fortgeschrittenen Kriegswinter vom Segen der exportorientierten Landwirtschaft der Türkei. Die historisch gewachsenen Handelsbeziehungen mit dem Osmanischen Reich sicherten den österreichischen Soldaten noch eine spärliche Verpflegung. Die preußischen „Marmeladinger“¹³ hingegen hatten keine Verbündeten mehr, die am Feld und an der Heimatfront für den bitter benötigten Nachschub an Nahrungsmitteln gesorgt hätten.

Unabhängig von allen anderen, gewiss im Kriegsverlauf eminent wichtigen politischen Zielen der USA und ihrer Verbündeten deklarierte Wilson in einer groß angelegten Kampagne ausdrücklich: „Food will win the war.“ Das musste die US-amerikanische Landwirtschaft gemeinsam mit der aufstrebenden Nahrungsmittelindustrie bewerkstelligen. Die USA entlasteten ihre Verbündeten mit der Entsendung eines millionenstarken Expeditionsheeres

nach Europa, doch vor allem lieferten sie gewaltige Mengen an Nachschub für die Verpflegung der britischen Soldaten. Damit leisteten sie einen entscheidenden Beitrag zur Niederlage der Mittelmächte. Der Nahrungsmittelnachschub entschied den Krieg, genau so wie Wilson es angekündigt hatte. Dazu beigetragen hatten auch die patriotischen Bürger der USA, die ihren üppigen Speiseplan gemäß den Wünschen der Regierung abspeckten.

Auch an der Heimatfront galt es, die Ernährungsweise zu ändern, um den Soldaten an der Front beizustehen. Die United States Food Administration listete jene Nahrungsmittel auf, an denen gespart werden sollte: Weizen, Rind- und Schweinefleisch, Fett und Zucker. Vor allem sollten Nahrungsmittel nicht vergeudet oder gar weggeworfen werden. In der Kampagne, in der 1917 und 1918 die beachtliche Zahl von 22 verschiedenen Plakaten entworfen und in den USA affiziert wurden, wurden zur Fleischvermeidung auch Alternativen genannt: „Eat more cornmeal, rye flour, oatmeal, and barley – Save the wheat for the fighters.“¹⁴

Die Haferflocken waren noch hinnehmbar. Ohne Fleisch auszukommen bedeutete jedoch ein echtes Opfer für die verwöhnten Gaumen der amerikanischen Oberschicht, die es tunlichst verabsäumt hatte, die Arbeiterklasse an den Segnungen ihrer Steak- und Zuckerorgien teilhaben zu lassen.¹⁵ Gerste bevorzugten ‚echte‘ Amerikaner in Form von Bier. Roggenmehl aßen nur die eingewanderten Deutschen, die gerade während der Kriegszeit abgewerteten *Krauts*. Mais war eindeutig Sklavenkost oder aber Futter in der Tiermast.¹⁶ Also blieb den Patrioten das Mittel, ihren Weizenkonsum derart einzuschränken, indem sie dieses Getreide nicht mehr nur als Zubrot, sondern als Hauptgericht verspeisten. Eine Hauptspeise sollte jedoch ohne Fleisch und Schmalz auskommen. Billiger Käse war erlaubt. Derart avancierten Makkaroni mit Käse in vieler Hinsicht zur patriotischen Kost schlechthin. So auch in dem 1919 erschienenen, für die Zeit repräsentativen Kochbuch von Maria Gentile.¹⁷ Neben den im Folgenden beschriebenen Trend zur angeblich italienischen Kost verhalfen diese und ähnliche Vorschläge den Produkten der neuen, enorm erfolgreichen *food processors*-Industrie zu Akzeptanz und Ansehen.

Über die Autorin des erwähnenswerten Kochbuchs, Maria Gentile, konnte ich keine Details herausfinden, sodass ich vermute, dass es sich um eine fiktive Person handelt. In der Einleitung zu dieser Rezeptsammlung heißt es nämlich, dass ein gutes Ergebnis des Großen Krieges darin zu erkennen sei, dass die amerikanische Hausfrau Sparsamkeit gelernt habe. Aus patriotischen ebenso wie aus ökonomischen Gründen sei ein größeres Augenmerk beim Kochen auf die Kombination von geschmacklich guten, gleichermaßen sättigenden und ökonomischen Speisen gelegt worden. Dies geschah aber nicht von selbst. Maria Gentile betonte im Vorwort, dass die amerikanische Hausfrau die „typisch italienische“ Sparsamkeit erst lernen musste. Schließlich sei die italienische Art zu kochen besonders empfehlenswert, weil die drei Eigenschaften „geschmackvoll, sättigend und ökonomisch“ in der italienischen Küche zur Meisterschaft gebracht worden seien – nicht zuletzt aufgrund der außergewöhnlichen Fähigkeiten der auf Gesundheit und Wohlergehen der Familie ausgerichteten italienischen (Haus-)Frau:

„That it is palatable, all those who have partaken of food in an Italian trattoria or at the home of an Italian family can testify, that it is healthy the splendid manhood and womanhood of Italy is a proof more than sufficient. And who could deny, knowing the thriftiness of the Italian race, that it is economical?“

Deshalb, so weiter im Vorwort, würden praktische Rezepte der italienischen Küche dem amerikanischen Publikum mit Hoffnung auf Erfolg ans Herz gelegt. Allerdings, schränkt die (vermeintliche) Autorin ein, dass nicht alles italienisch ist, wo Italien drauf steht: „Some of the dishes described are not peculiar to Italy“, doch bei allen Rezepten handele es sich um eine ausbalancierte, wahrhafte „Cucina Casalinga of the peninsular Kingdom, which is not the least product of a lovable and simple people, among whom the art of living well and getting the most out of life at a moderate expense has been attained to a very high degree.“¹⁸

In Vorwegnahme des Lobes auf die Küche des Mittelmeerraums schrieb Maria Gentile ferner, dass die hochwertigen, nutritiven Eigenschaften von Spaghetti und Käse von Fachleuten und Genießern aller Welt auch aufgrund des guten Geschmacks dieser Gerichte gelobt werden: „[...] the lovers of spaghetti are just as enthusiastic and numerous outside of Italy as within the boundaries of that blessed country.“¹⁹

Wenn man sich ansieht, welche Gerichte konkret damit gemeint sind, entsprechen diese den Möglichkeiten der Nahrungsmittelindustrie, billige Industriekost auch für den Hausgebrauch bereit zu stellen. Ein Beispiel: Auf den Seiten 13 bis 20 werden verschiedene vegetarische Rezepte für Pasta Asciutta beschrieben. Entweder Spaghetti oder Makkaroni kommen mit Tomatensauce oder verfeinert mit Öl und Knoblauch sowie als Gratin serviert zur Sprache. Im Vorspann schreibt die Autorin, dass diese angeblich italienischen Gerichte eine *minestra asciutta* sind, eine „trockene Suppe“. Dass sie in der Folge einen noch immer aufklärungswerten Irrtum der amerikanischen Version von italienischer Kost wiederholt, spricht eher dafür, dass der italienische Name der Autorin eine Erfindung ist.²⁰ Denn Maria Gentile schreibt, die italienische „trockene Suppe“ wäre Vorspeise. Im Rezeptteil rangiert sie aber unter Hauptgerichten.

Das eine oder andere italienische Gericht tauchte in gängigen Kochbüchern²¹ auch schon früher auf, aber nach dem Ersten Weltkrieg stand fest: Favorit des US-amerikanischen Essenshimmels waren Nudeln in der Form von Makkaroni.²² Dabei handelt es sich um röhrenförmige Teigwaren aus Hartweizenmehl,²³ die mit einer fetten Sauce, vorzugsweise aus Käse, gegessen und *Mac and Cheese* genannt wurden. Dieses Gericht fand sich nicht viel später, seit 1937, als Fertiggericht auf dem US-amerikanischen Markt. Die Firma Kraft Foods vertrieb sie unter dem Namen *Kraft Dinner*. Noch heute erfreut sich dieses Gericht als *Kraft Macaroni & Cheese* großer Beliebtheit.

Abgesehen von der stereotypen Geschichte, der zufolge an den Küstenstrichen Süditaliens Kammern standen, in denen Unmengen von Nudeln aller Art im Meereswind zur Trocknung baumelten, ist klar: Die Hartweizennudel ist die billigste Teigware überhaupt. Die Makkaroni-Form hat sich wegen der industriellen Fertigung durchgesetzt. Die von Werner Siemens (1816–1892) im Jahr 1847 zur Kabelherstellung erfundene Extrusionspresse wurde bereits in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts – zunächst bei der Herstellung von Wurstwaren – in der Nahrungsmittelindustrie eingesetzt.²⁴ Seit den 1930er Jahren wurden zuallererst in den USA auch Teigwaren mit Hilfe von Extrusionspressen erzeugt.²⁵ Die Röhre rührt von der einfachen Tatsache her, dass die Trocknung und damit Haltbarmachung von Weizenprodukten am besten gelingen, wenn auf einer möglichst großen Oberfläche das zur Teigherstellung hinzugefügte Wasser schnell und vollständig entzogen wird. Konservierung durch Verdunstung lautet die Anforderung an jede Teigwarenproduktion.

Die Gründe für den Umstieg auf die industrielle Teigwarenherstellung waren die gleichen wie bei der Einführung von Rindsuppenwürfel, Ketchup oder Trockenpulvermilch.²⁶

Die Menschen in den Fabriken und die Soldaten im Feld mussten gleichermaßen mit Unmengen von Esswaren versorgt werden, die problemlos zubereitet werden können, gut haltbar und vor allem billig sind. Da der Anteil der städtischen Bevölkerung seit den 1880er Jahren weltweit rasant zunahm, entstand mit der wenig später einsetzenden, industriellen Optimierung der Konservierungstechniken ein erstaunlich prosperierender Geschäftszweig der Industrie.²⁷

„Pizza & Pasta“: die Kost italienischer Einwanderer in den USA?

Eine US-amerikanische *culinary history* des 19. und 20. Jahrhunderts – und davon gibt es wenige – kommt selbstverständlich auch ohne Italien aus,²⁸ nicht aber die Geschichte der Globalisierung von vermeintlich italienischem Essen. In der populären Geschichte wird das Hauptargument beim weltweiten Siegeszug von „Pizza & Pasta“ auf die transatlantische Migration von Bauern aus Italien gelegt. Unter dem Strich waren es arme Leute aus ländlichen Regionen ganz Italiens, die ihr Land verließen. Den USA kam als Einwanderungsland eine große Rolle zu. Aber die Einwanderer aus Italien bildeten um 1910 in Brasilien, Argentinien und ganz besonders in Uruguay einen wesentlich höheren Anteil der Bevölkerung als in den USA. Die angeblich italienische Kost blieb dort nur sehr am Rande Ausdruck italienischer Identität. Besser gesagt, sie gehörte nicht zu jenen kulturellen Markern, welche die in diesen südamerikanischen Ländern vergleichsweise größte Einwanderungsgruppe für sich selbst als Identität festgelegt hatte. Kenner der Geschichte Argentiniens und Uruguays behaupten, dass das Italienische an diesen Ländern, wenig überraschend, arbeits- und sozialrechtliche Errungenschaften wie das Streikrecht oder die Regelung von Arbeitszeiten sind, nicht „Pizza & Pasta“.²⁹

Ein Blick in die Töpfe der Einwanderer ergibt aber auch für die USA ein Bild, das den Stereotypen nicht so recht entsprechen will. Hasia Diner widmet in ihrem Buch *Hungering For America: Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration* zwei Kapitel den Ernährungsgewohnheiten von Italienern, bevor und nachdem sie Italien verlassen hatten.³⁰ Dass das in den USA konsumierte italienische Essen traditionelle einfache bäuerliche Gerichte umfasste, welche mit den Auswanderern über den Atlantik in die USA kamen, verwirft sie. Diner stellt klar, dass die Kost der italienischen Bauern in deren Heimat miserabel war: Sie ernährten sich vornehmlich von als minderwertig empfundenem Schwarzbrot, Polenta und Gemüse. Ihre Kost enthielt kaum Fleisch noch Fett. Die Migrationshistorikerin zitiert aus den *Frammenti dell' inchiesta agraria* des Grafen Stefano Jacini, einer parlamentarischen Untersuchung der frühen 1880er Jahre, der zufolge ein Bauer in der Provinz Umbrien durchschnittlich 30 Gramm Fett (das ist ungefähr ein Esslöffel voll) pro Tag und höchstens zwei Mal im Jahr Fleisch (inklusive Salami) zu sich nahm.³¹ Auch Wein kam nur an wenigen, hohen Festtagen auf den Tisch. Im darauf folgenden Kapitel behandelt die Autorin detailliert, wie die italienischen Einwanderer in den USA ihre Küche erfanden. Entstanden ist eine Kombination dessen, was sie als distinguierte Küche ansahen und dem, was in den USA reichlich zur Verfügung stand: *spaghetti with meatballs*, ein Gericht, das es in Italien nicht gab, jedoch für die meisten US-Amerikaner als der Inbegriff italienischen Essens gilt.³² Es handelt sich dabei um Pasta aus Weizenmehl, wie es die Mittel- und Oberschicht Italiens kannte, kombiniert mit Hackfleisch, das für die italienischen Arbeiter in den Städten der

USA erschwinglich war. Die italienischen Einwanderer aßen in den USA also vergleichsweise wie ihre früheren Herren, denn als sie noch Bauern in Italien waren, sahen sie Fleisch und Produkte aus feinem Weizenmehl so gut wie nie auf ihrem Teller.

In Zahlen gegossen verließen von der Mitte des 19. Jahrhunderts – ab der 1871 abgeschlossenen Vereinigung des italienischen Nationalstaates – bis in die 1960er Jahre zirka 25 Millionen vorwiegend verarmte Menschen die verschiedenen Regionen des heutigen Italiens. Ein Fünftel davon wanderte in die USA aus. Die meisten Emigranten blieben jedoch in Europa: Zwischen 1876 und 1915 wanderten zum Beispiel etwa 1,4 Millionen Italiener nach Österreich-Ungarn aus und etwa 1,2 Millionen in das Deutsche Reich. Annemarie Steidl hält fest, dass im Jahr 1872 die stattliche Anzahl von 44.726 Personen oder 31,8 Prozent der insgesamt 140.680 italienischen Emigranten nach Österreich ausgewandert waren. Damit bildete Österreich vor Frankreich und den Vereinigten Staaten (beide 23,7 Prozent), Preußen (8,8 Prozent) und anderen Staaten (11,9 Prozent) das mit Abstand wichtigste Zielland.³³ Allerdings stammten diese Auswanderer vor allem aus Venetien, also aus dem nordöstlichen, der österreichisch-ungarischen Monarchie nächstgelegenen Gebiet Italiens. Venetien war seit dem Wiener Kongress 1815 bis 1866 ein Teil des Territoriums der Donaumonarchie. Dies relativiert die Ab- oder auch die Rückwanderungszahlen nach Österreich. Andererseits zeigt der Fall Venetien einmal mehr, dass Italien im 19. Jahrhundert kein einheitlicher Staat war, vielmehr ebenso ethnisch unterschiedlich und politisch instabil wie die k. u. k. Monarchie.

Die Situation in Sizilien, der angeblichen Heimat von „Pizza & Pasta“, gestaltete sich nicht viel anders. Es wurde erst 1861 von den Freischaren Giuseppe Garibaldi eingenommen und dem neuen Königreich Italien angeschlossen. Während sich in Norditalien Industrien entwickelten, gerieten der landwirtschaftlich geprägte Süden und mit ihm Sizilien wirtschaftlich immer weiter ins Hintertreffen. Ende des 19. Jahrhunderts gab es deshalb besonders viele Sizilianer, die ihre Heimat aus Not verließen. Sieht man sich die Situation von Amerika aus an, ließen sich die Italiener, besonders jene aus dem Mezzogiorno, sowohl in Nord- wie auch in Südamerika nieder. Während sie sich in den USA in den Städten ansiedelten, bemühten sich die Regierungen Südamerikas aber, die Italiener in der Landwirtschaft zu beschäftigen. Mit rund 25.000 und 20.000 registrierten Einwanderern bildeten die Italiener in Brasilien und Argentinien die wichtigste Gruppe unter den vorwiegend südeuropäischen Einwanderern. In beiden Staaten machten sie zwischen 1876 und 1915 jeweils rund zehn Prozent der Bevölkerung aus. In den USA waren es lediglich sechs Prozent.

In absoluten Zahlen gesprochen wanderten bis 1976 rund 5,7 Millionen Italiener in die USA aus; die wichtigsten Auswanderungsdestinationen waren aber Frankreich und die Schweiz, gefolgt von Argentinien. Erst danach kommen die USA. Italoamerikaner bildeten hinter den Deutschen und den Iren die drittgrößte europäische Einwanderungsgruppe in den Vereinigten Staaten. Die Mehrheit der ehemals italienischen Bäuerinnen und Bauern ließen sich in den Großstädten von Neuengland, New Jersey, New York, Pennsylvania, Illinois, Indiana, Louisiana und Kalifornien nieder. Die meisten von ihnen wurden Arbeiter, waren also nicht länger Bauern oder, wie in Italien, Tagelöhner in der landwirtschaftlichen Produktion. Und sie bevölkerten ethnisch segregierte, von der englischsprachigen Mehrheitsbevölkerung *Little Italy* genannte Stadtteile. Anders als etwa die slawischen Einwanderer, aber auch die jüdische Gemeinde in den Städten der USA betrieben sie in den diversen *Little Italies* die Obst- und Gemüsestände der regionalen Märkte. Aus dem einen oder

anderen Verkaufsläden wurde mit der Zeit auch ein *Italian eatery*, sprich ein Ort mit eigener Produktion von einfachen, warmen und vor allem preiswerten Speisen. Diese konnte man in die Fabrik zum Mittagessen oder nach Hause fürs schnelle Dinner bequem mitnehmen. Außerdem betrieben die italienischen Einwanderer oft Bäckereien, wofür sie etwa in der New Yorker „Gastropolis“ auch geschätzt wurden. Ebenso liebten die New Yorker jüdische Bagel, später auch indische Roti. Im Vergleich mit der Entwicklung anderer *ethnic cuisines* sticht bei den italienischen *eateries* einzig der Umstand heraus, dass sich in Little Italy langfristig Billigrestaurants etablieren konnten. Dies trifft aber tatsächlich erst auf die Entwicklung nach 1945 zu, als die Popkultur das Label Italien zum Verkaufsschlager gemacht hatte.³⁴

Folgte man den Einwanderungsstatistiken in den Amerikas ein Stück weiter, bestünde kein Zweifel daran, dass Uruguay – neben Italien selbst – der ‚italienischste‘ aller Staaten der Welt ist. 40 Prozent der Bevölkerung kann auf italienische Vorfahren verweisen.³⁵ In Anbetracht dessen müssten in Übersee Uruguay und Argentinien, gefolgt von Brasilien, oder in Europa die Schweiz und Frankreich die italienische Esskultur übernommen haben. Was die Schweiz und Frankreich betrifft, würde so etwas niemand behaupten. Brasilien ist sicher auch nicht für seine italienische Kost bekannt. In Brasilien wäre es heute schwierig, zumindest aber nur regional möglich, Reste der italienischen Ernährungsgewohnheiten aufzustoßern. Gewiss wären diese überlagert von den verschiedenen Eintopfgerichten auf Bohnen- und Fleischbasis, die stärker an die Sklavenhaltervergangenheit Brasiliens erinnern als an die südeuropäische Masseneinwanderung an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert.

Würde in Uruguay die Ernährungsgeschichte ähnlich erzählt wie in den USA, müssten „Pizza & Co“ praktisch täglich auf dem Speiseplan stehen. Tun sie aber nicht. Der uruguayische Migrationssoziologe Felipe Arocena hält fest, dass die lokale Gastronomie von der italienischen beeinflusst wurde, allerdings Eigenständiges herausgebildet hat. Die „traditionelle Pizza“, schreibt er, würde aus Kichererbsenmehl hergestellt. Daneben ist in Uruguay die Polenta aus Maismehl weit verbreitet. Jedoch, das eigentliche Gericht in Uruguay ist der *asado*, gegrilltes Rindfleisch, dazu spanische *chorizos*, das sind Schweinewürste mit Paprika. Als italienisierte Version von *asado* wäre die neapolitanische Milanese zu nennen: Paniertes Schnitzel vom Rind mit einer guten Portion Käse und einigen wenigen Oliven garniert.³⁶

Ähnliches ließe sich zu Argentinien sagen. Die italienischen Einwanderer haben die eine oder andere Gemüsesorte, z. B. Melanzani oder Broccoli, populär gemacht. Auch der weiche Mozzarella-Käse gehört zur argentinischen Kost. Doch im Zentrum stand und steht saftiges Grillfleisch vom Rind – vermutlich aus dem einfachen Grund, weil Fleisch billig zu haben war, denn Argentinien und Uruguays Wirtschaft basierte schon um 1900 auf dem Export von Fleisch.³⁷

Zusammenfassend lässt sich zu den Fragen, inwieweit italienische Auswanderer italienische Essgewohnheiten in der Welt verbreitet haben und wie italienisch ‚italienisches‘ Essen in den Amerikas ist, auf den Spuren der Migrationsgeschichte weniger sagen als oberflächlich angenommen wird. Zu unterschiedlich waren die regionalen Speisen in Italien. Sofern die Ernährungssituation in den Zielländern ausreichend und vielfältig war, finden wir die gleiche ergänzende Wirkung der Kost italienischer Einwanderer auf dem Speiseplan in den Zielländern, wie das auch bei deutschen, slawischen und/oder jüdischen Spezialitäten der Fall ist. Für die Globalisierung von „Pizza & Pasta“ muss es also noch andere Erklärungen geben.

Chef Boy-ar-dees Spaghetti mit Tomatensauce als TV-Dinner

Der Blick fällt auf einen Akteur im Food Business, der schon seit den 1950er Jahren mit Chef-Mütze seinen italienischen Migrationshintergrund vor sich hertrug, um amerikanischen Spaghetti mit Tomatensauce zum Marktführer zu verhelfen. Ettore Boiardi's Lebensgeschichte wird auf der Website des mittlerweile von Con-Agra geführten Markenprodukts dargestellt. Sie ist zu gut, um wahr zu sein. Das Image vom italienischen Einwanderer, dem die Kochkunst Italiens zu Weltruhm verhalf, erfüllte in seiner stilbildenden Zeit sämtliche Attribute einer *false memory*-Inszenierung.

Ettore Boiardi wurde am 22. Oktober 1897 als Sohn von Giuseppe und Maria Boiardi in Piacenza, Italien, geboren. Über die Eltern steht auf der Firmen-Website³⁸ des von Ettore „Hector“ Boiardi gegründeten Lebensmittelimperiums Boy-ar-dee nichts weiter geschrieben. Sein Geburtsort Piacenza wird mit dem Hinweis auf die aus der regionalen Küche der Emilia Romana stammenden, rechteckig geformten Tortelli gewürdigt. Der Name dieser regionalen Variante der süditalienischen Ravioli klingt der verwandten Teigwarenbezeichnung Tortellini ähnlich und ist ebenso abgeleitet von der italienischen *torta*, dem Kuchen, bzw. der aus dem Spätlateinischen (*tōrta*, „rundes Brot“, „Brotgebäck“) entlehnten deutschen Torte. Es handelt sich um eine Teigware, gefüllt mit regionalen Geschmäckern, serviert als Suppeneinlage, geschwenkt in Butter und Käse oder auch süß, mit Zucker bestäubt. Ähnliche Speisen, zum Beispiel Kärntner Käsenudeln oder Tiroler Schlutzkrapfen, finden sich überall in Europa, wo magere Weizenernten mit Erzeugnissen aus der Viehhaltung ergänzt deftige Mahlzeiten bescherten. Typisch italienisch sind sie nicht.

Laut Firmenangaben folgte Ettore Boiardi seinem Bruder in die USA, wo er erst sechzehnjährig im Mai 1914 auf Ellis Island ankam und den Namen Hector annahm. Seine erstaunliche Karriere begann auch in New York, zunächst in der Küche des Plaza Hotel. Noch blutjung machte er im Dezember 1915, angeblich bereits als Chefkoch, anlässlich der zweiten Eheschließung des amtierenden Präsidenten Woodrow Wilson seinen ersten Karriereprung. Diesem folgte 1924 die Gründung des eigenen Restaurants Il Giardino d'Italia in Cleveland, Ohio, der damals mit ihrer massiv wachsenden Automobilindustrie fünftgrößten Stadt der USA. Boiardi's Geschäfte liefen gut. Angeblich war es seine Tomatensauce, weshalb die Menschen vor seinem Restaurant Schlange standen. Bald begann Boiardi Tomatensauce in Milchflaschen abzufüllen und über die Gasse zu verkaufen. Damit zählte er angeblich zu den Pionieren unter den Köchen, die ihre Speisen für den Hausgebrauch abfüllten und als Fertigergericht oder *convenience food* („bequeme Speisen“) verkauften.

Der Jungunternehmer verstand offensichtlich einiges vom Marketing. Seine Spaghettisauce wurde nicht nur nach ihm benannt, sondern mit seinem Namen verbanden die Konsumenten das Restaurant, in dem der Chef selbst kochte. Da die Nachfrage nach seinen Kreationen stieg, vergrößerte und spezialisierte Boiardi sein Unternehmen, indem er das Restaurant schloss und die Herstellung seiner mundgerechten Fertiggerichte in Richtung Osten nach Milton in Pennsylvania verlegte. Unter den vorteilhaften klimatischen Bedingungen Pennsylvanias wuchsen die hauseigenen Tomaten und Champignons in unmittelbarer Umgebung seiner zusammen mit den Brüdern Paul und Mario im Jahr 1928 gegründeten Fabrik. Ob die Entscheidung, sein Tomatensauce-Imperium dorthin zu verlegen, davon beeinflusst war, dass der Pionier in der Herstellung von Lebensmitteln aus der Dose, J. H. Heinz, seine Company von Pittsburgh aus betrieb und Milton S. Hershey seine erfolgreiche

Schokoladefabrik ebenfalls in diesem Bundesstaat gegründet hatte, lässt sich nur vermuten. Fest steht, dass 1936 Hector Boiardi den Namen seiner Produkte in Boy-ar-dee änderte. Die Erklärung dafür findet sich im Nachruf auf den Küchenchef in der *New York Times*: „His company was first called Chef Boiardi, but Mr. Boiardi found that customers and salesmen had difficulty pronouncing his name, so he changed the brand name to the phonetic spelling, ‚Boy-ar-dee‘.“³⁹

So gut wie alle Erfolgsregister waren bereits gezogen und Boiardi war schon ein gemachter Mann, als er seine Kontakte aus den ersten Einwanderungsjahren wieder aufnahm. Mit einer Gefälligkeit für den ehemaligen Präsidenten Wilson, nämlich der Bewirtung von 2.000 Veteranen des Ersten Weltkriegs, sicherte sich Boiardi einen Riesenauftrag in der Heeresverpflegung des Zweiten Weltkriegs. Die Enkelin des Firmengründers, Anna Boiardi, bestätigt, was auf der Website der Firma steht: Während der Kriegsjahre 1941 bis 1945 lief Boy-ar-dees Produktion Tag und Nacht und ohne Wochenendpause.⁴⁰ Für seine Verdienste um die Verpflegung der Truppen im Zweiten Weltkrieg wurde dem ehemaligen Chefkoch und nunmehr patriotischen Industriellen angeblich der Gold Star-Orden durch das United States War Department verliehen. Ebenfalls unbestätigte Quellen behaupten, dass Boy-ar-dee auch die Rote Armee mit eigens hergestellten Dosenessen belieferte – ein Geschäft, das mit Beginn des Kalten Krieges keines mehr war.⁴¹

Bestätigen lässt sich, dass 1946 mit dem Ende des Krieges die Verkaufszahlen einbrachen. Das Marketinggenie Hector Boiardi ersann eine neue Strategie. Er verkaufte seine Fabrik an den Pharmakonzern American Home Products Corporation, blieb aber Konsulent für die Marke. Derart kümmerte er sich nur noch um die Bewerbung der Boy-ar-dee-Produkte. Die Werbestrategie der Gründerjahre garantierte Exklusivität: Man pries hausgemachte Saucen vom Chefkoch an. Das Konterfei des Chefkochs mit seiner weißen Kochmütze auf jedem Produkt abgebildet, verfolgte der kompetente und selbstsichere Blick des Firmengründers jede Käuferin und jeden Käufer von Boy-ar-dees Dose oder Packung.

Ab 1953 trat Hector Boiardi als „Chef Boy-ar-dee“ im Fernsehen als Werbeträger für die Produkte jener Firma auf, die nun einem amerikanischen Pharmaunternehmen gehörte. Im Zuge der weltweiten Fusionen in der Nahrungsmittelindustrie ging Boy-ar-dee im Jahr 2000 schließlich an Con-Agra über, einem Konzern, unter dessen Dach knapp fünfzig verschiedene Fertigproduktmarken vereint sind.

Obwohl es schon seit den 1930er Jahren TV-Übertragungen gab, wurde Fernsehen in den USA erst in den 1950er Jahren populär und stieg gleichzeitig auf zum Massenmedium und zum Zeichen des Wohlstands einer neuen Konsumgesellschaft. Betrachtet man das Ernährungsverhalten der Amerikaner, setzte sich in den 1950er Jahren ein neuer Trend durch. Das bequeme Fertigprodukt eroberte den modernen Haushalt. Grund und Ausdruck davon war das Fernsehen. Das Fertiggericht aus der Dose, in der Aluminiumschale oder direkt aus dem Säckchen hieß bald *TV-Dinner*. Chef Boy-ar-dee-Produkte passten sich dieser Entwicklung inhaltlich und imagemäßig an. Im „Goldenen Zeitalter des Fernsehens“ verdrängten solche Produkte de facto das familiäre Abendessen und huldigten gleichzeitig der als erstrebenswert geltenden Ikone vom Familientischidyll.

Neben den üblichen Funktionen des Fernsehens als Unterhaltungs- und Informationsmedium wurde es für die Verbreitung neuer und alter Konsumartikel immer wichtiger. Die Formate für die Werbung von Nahrungsmitteln bezogen sich damals auf ein anachronistisches Familientischidyll. Die US-amerikanische Hausfrau der 1950er Jahre war ebenso wie

ihr berufstätiger Ehemann auf Effizienz ausgerichtet. Das betraf auch die Küche, deren Einrichtung und freilich die Mahlzeiten selbst, die darin bereitet wurden. Aufwendige Speisen verloren vor den Segnungen der Nahrungsmittelindustrie an Attraktivität. Es ging schließlich für die moderne Hausfrau in erster Linie darum, dem Ehemann zu gefallen, nicht nur ihm als Putzfrau und Köchin zu dienen.⁴² Wer wollte vor dieser gehobenen Anforderung schon Kartoffel schälen, wenn es fertig abgepackte Kartoffelchips zu kaufen gab? Wer würde noch einen Kuchenteig selbst zusammenrühren? Das fragt man sich nach Betty Crockers Fernsehauftritten, der Stilikone der Nahrungsmittelwerbung in den 1950ern.⁴³ Wer wollte mit der Herstellung einer italienischen Spaghettisauce die neue Küche verschmutzen, wo diese doch wohlfeil fertig zu haben war?

In seinem 1953 erstmals gesendeten TV-Spot kommt der Chefkoch persönlich ins Haus. Mit seinem höflichen Auftritt und den Worten „May I come in?“ ist klar: Chef Boy-ar-dee betritt die Bühne, als welche sich die Küche seiner Kunden darstellt. Er bereitet in wenigen Minuten das Wunder eines vollständigen Dinners. Die Zutaten zieht er aus einem kompakten Karton mit der Abbildung des Chefs darauf: Spaghetti im Säckchen, Tomaten-Sauce im Glas und ein Döschen geriebener Parmesan machen es möglich. In kürzester Zeit steht, ohne die neue Standardküche verschmutzt zu haben, ein komplettes Abendessen vom Chefkoch persönlich zubereitet auf dem Familientisch – wahlweise mit Fleisch oder Champignons in der Tomatensauce. Der Zusatznutzen: So ein Dinner schont die Geldbörse. Es kostete nur 50 Cents und füllte den Magen. Mit der zusätzlichen Zeitersparnis verschmolzen Fernsehen und Essen zu einer gemeinsamen Freizeitbeschäftigung. Der wünschenswerte, konfliktfreie Familiensegen war mitprogrammiert.

Dass der echte Hector Boiardi sein Vermögen seit Ende des Zweiten Weltkriegs in der Stahl- und Rüstungsindustrie angelegt hatte, schmälerte seine Autorität als Küchenchef nicht. Dass er gegen das US-Verteidigungsministerium einen Prozess verlor, als er eine Kompensation seiner finanziellen Verluste wegen des Korea-Kriegs einklagte, interessierte auch niemanden.⁴⁴ Boiardi blieb als legendärer Chef Boy-ar-dee bis zum Ende seiner Tage und darüber hinaus das Gesicht im Vertrieb einer der führenden Marken am US-amerikanischen Nahrungsmittelmarkt. Er überzeugt immer noch als Vorbild für, erstens, Geschäftserfolg, zweitens, Einwanderungstraum-Story, und, drittens, Spaghetti mit Tomatensauce. – Wahr oder erfunden: *The story sells*. Und Italien musste darin vorkommen.

Jeder kann Pizza machen: „no matter from where your grandparents came from“

Er hatte schon einiges zur Gastronomiegeschichte und zur Aufklärung der Ursprünge so genannter ethnischer Küchen beigetragen. Jedoch erst 2011 erschien John F. Marianis 14. Buch zur Kochkunst in Amerika, in welchem er ausdrücklich vom Einfluss der italoamerikanischen Ernährungsgewohnheiten auf die Amerikaner spricht.⁴⁵ Mariani schreibt endlich, dass die italienische Küche zwar die Welt erobert hat, allerdings nicht in ihrer regionalen, italienischen Uneinheitlichkeit, sondern in ihrer italoamerikanischen Synthese. Die Fährte stimmt, doch handelt es sich bei den Massenprodukten nicht um eine Synthese italienischer Einzelteile, sondern um die Schaffung der „Weltmarktstrukturküche“, die jedermann

herstellen kann und essen möchte. Als Beispiel dafür wähle ich abschließend Pizza – eine amerikanische Ikone des industriellen Schlaraffenlands.

Unter der Kapitelüberschrift *Feeding the Americani* behauptet Mariani, dass den Italienern an der Lower East Side von Manhattan etwas gelungen war, was es in Italien nie gab und bis heute nicht gibt, nämlich die Gleichsetzung von Italien mit Pizza. Der Legende zum Trotz, dass Pizza Margherita nach der Gemahlin des Savoyer Königs Umberto I. (1878–1900) von Italien benannt ist und ein Gericht war, dass nur in Neapel serviert wurde, steht fest, dass der Name selbst, also Pizza, in einem Wortstamm mit dem griechischen *pita* steht. Es bedeutet Fladen. Und Fladenbrote aller Art gab und gibt es überall auf der Welt. Das Besondere am Marketing von Pizza ist nicht ihr Wesen oder irgendein besonderes Rezept, sondern dass ein Name für den Ort oder das Lokal, in welchem Pizza serviert wird, in den USA erfunden wurde. Auf Italienisch gab es die Pizzeria in schriftlicher Sprache nachweislich erst nach 1918. Mariani liefert den Grund für diese verspätete Adaption. Dass nämlich die erste Pizzeria einem zwar italienischstämmigen Greißler namens G. Lombardi gehörte. Zu finden war sie aber nicht in Italien, sondern seit 1905 in der Spring Street in Manhattan, New York.⁴⁶

Bis in die 1930er Jahre sprossen überall in den Städten der USA Pizzerias aus dem Boden, und es sind neue Geschmacksvarianten entstanden. Die Pizza passte sich dem jeweiligen Publikum an. Zum Beispiel auch im Mittleren Westen, wo der von Dean Martin besungene *pizza pie* berühmt wurde. Es handelt sich um eine dicke Teigmasse in einer tiefen Pfannenform gebacken, weil ein *pizza pie* wie die *Chicago-style deep-dish Pizza* so üppig belegt wird wie eine französische Quiche und in einer Kuchenform gebacken werden muss, damit der Inhalt nicht ausrinnt. Mariani schreibt, dass diese Form der Pizza im Jahr 1943 von Ike Sewell und Ric Riccardo, Inhaber der Pizzeria Uno in Chicago, erfunden wurde. Er äußert sich auch skeptisch zu dieser kulinarischen Kreation: „The thickness of the dough and the lavish use of disparate ingredients typified the Midwestern idea that making a dish larger is always better.“⁴⁷ Der Pizza nach Chicagoer Art haftet nach Mariani, dem wohl prominentesten Vertreter der These vom italoamerikanischen Ursprung der Pizza, nichts Italienisches mehr an.

Dass die Pizza ihren Siegeszug in den USA der Entstehung der ersten Fast-Food-Restaurants an den Ein- und Ausfahrtsstraßen der Städte und Vorstädte sowie entlang von Überlandstraßen verdankt und somit dazu beitrug, einem zutiefst amerikanischen Lebensstil zum Ausdruck zu verhelfen, erwähnt Mariani nicht. Gerade aber die vollständige Aneignung der Pizza als Bestandteil des American Way of Life machte sie zu einer globalen Speise: In den 1930er Jahren, als der *west trek* bereits abgeschlossen war, wurde dieser von täglichen Fahrten von der Stadt in die Vorstadt und zurück abgelöst. Das private Familienauto war unverzichtbar geworden. In den 1950er Jahren war das Leben in den Vorstädten, aus denen und in welche die Familienväter täglich pilgerten, die Normalität für die meisten Menschen in den USA. Pizzerias übersiedelten auch deshalb von den Städten an die Straßenränder der Verbindungsrouten dieser täglichen Massenwanderungen. Allerdings brachte dieses Format den erwünschten ökonomischen Erfolg, weil sich nach dem Vorbild von Hamburger und Hotdog die Herstellung von Pizzas dezentralisiert hatte. Die Bestandteile wurden bald halbfertig, später die bereits fertige Pizza im Tiefkühlzustand an die Raststätten geliefert. Die maschinelle Herstellung von Pizzateig verwandelte das Geschäft in einen industriellen Produktionssektor, genauso wie der Vertrieb von gefrorener Fertigpizza – ein Produkt, das in den frühen 1960er Jahren bereits überall in den Supermärkten der USA zu finden war.

Als eine Pizza bereits überall hergestellt und überallhin transportiert werden konnte, folgte der nächste Schritt, welcher zur Globalisierung dieses Produkts führte. Begonnen hatte dieser Teil der Geschichte in Wichita, Kansas, wo die beiden Studenten Dan und Frank Carney ihre erste „Pizza Hütte“ eröffneten, welcher schlagartig weitere folgten. Es dauerte keine zehn Jahre und schon gab es mehr als 300 Franchise-Filialen von Pizza Hut in den USA, ab 1969 expandierte das Unternehmen weltweit. Mit der Marke Pizza Hut wurden ihre Gründer berühmt und reich. Der immaterielle Hintergrund dafür ist, dass das Geschäft mit dem Fertigprodukt Pizza sich gänzlich von seinem italienischen Image gelöst hatte. Entsprechend heißt es auch in einem sehenswerten Dokumentationsfilm über die Geschichte der amerikanischen Pizza seit den 1950er Jahren: „Everyone can make a pizza, no matter from where your grandparents came from.“⁴⁸

Die Art der Pizzaherstellung sowie der Geschmack von Pizza wurden von Pizza Hut für den amerikanischen Geschmack kreiert und globalisiert. Entstanden war ein schnell zuzubereitendes, industriell erzeugtes, sättigendes und vor allem billiges *fingerfood* in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen: „Pan“, eine Pfannenpizza mit Fleischbällchen nach amerikanischer Art, „Italian-Style“ mit knusprig dünnem Teig und die „Cheesy Crust“ mit Käserand.

Als schließlich Domino's Pizza 1960 begann, frisch (auf-)gebackene Pizzas an die Haustür zu liefern, wurde der mobile, amerikanische Traum wahr. Eine Pizza ermöglichte es jedem überall, zu jeder Tages- und Nachtzeit und ohne Besteck eine billige, warme Mahlzeit zu verspeisen. Domino's Pizza-Lieferservice war 2010 mit – nach eigenen Angaben – knapp 10.000 Filialen in 66 Ländern immer noch Marktführer in der Kategorie Schnellrestaurants mit Zustellservice.⁴⁹

Abschließend lässt sich sagen, dass kein Fertigprodukt die „Weltmarktstrukturküche“ so sehr geprägt hat wie die rein amerikanische Pizza. Eine Pizza kostet nur wenig Geld. Und sie füllt den Magen. Pizza konnte sich weiter verbreiten als Hamburgers und Hotdogs, die Ikonen der McDonaldisierung. Ferner hat ein anderes Pizza-Erfolgsrezept Schule gemacht, nämlich ihre schier unendliche Anpassungsfähigkeit. Aß man in den 1960er Jahren noch eine exotische Pizza Hawaii mit Ananasstücken und Schinken, so gibt es heute an den meisten Imbissstuben der Welt neben der US-amerikanischen Speckpizza selbstverständlich auch Pizzas nach asiatischer Art oder Pizza mit Jalapeño Chili, der die TexMex-Geschmacksnote garantiert. Dasselbe Angebot wiederholt sich in der Tiefkühltruhe jedes Supermarkts. Während Autofahren und das Verspeisen von Hotdogs und Hamburgern zu einer einzigen Betätigung zusammenfanden, gelangt die Pizza bereits essfertig ins Haus. Der rund um Pizza entwickelte Zustellservice hat sich mittlerweile auf sämtliche Restaurantparten ausgedehnt. Bestellungen werden heute vermehrt per Internet getätigt. In Wien haben sich bis dato 539 Restaurants mit Einzelzustelldiensten zu einem gemeinsamen Webauftritt zusammengeschlossen.⁵⁰

Der Trend ist klar: Keiner verlässt mehr das Haus, niemand unterbricht mehr die Arbeit, weil er sich etwas kochen muss, und gemeinsame Essenszeiten sind passé. Per Smartphone ist der Magen des modernen Konsumenten von Esswaren praktisch direkt an die Fabrik angeschlossen. Nur noch das rot-weiß-grüne Dekor auf der Lieferschachtel erinnert an das amerikanische Italien-Design der 1950er Jahre. Die Popkultur unserer Tage huldigt nicht mehr irgendeinem fiktiven Entstehungsland ihrer Produkte. Dies überlässt sie dem kleinen Segment von Essfundamentalisten, die für *slow food* Geld ausgeben. Die Generation

Smartphone interessiert der Zustellservice, und dieser taucht heute in fast jedem Lifestyle-Spielfilm auf, und ist auch ein fixer Bestandteil der Fernsehwerbung – mit oder ohne „Pizza & Pasta“, Hauptsache: schnell, essfertig, sättigend und billig.

Schlussbemerkung

Den industriellen Produkten der „Weltmarktstrukturküche“ wie „Pizza & Pasta“ wird hartnäckig eine angeblich italienische Identität zugeschrieben. Wollte man dem boomenden US-Kochbuchmarkt und der oft nur ergänzend hinzugefügten *culinary history* Glauben schenken, hätten die rund fünf Millionen italienischen Einwanderer in den USA ihre Ernährungsgewohnheiten aus der Heimat bewahrt und direkt an uns, die globalen Esser des 21. Jahrhunderts, weitergegeben. Diese Version der Ernährungsgeschichte ist verfangen im Netz der Erinnerungssirrtümer. Aus dem Blickwinkel einer Globalgeschichte des Essens betrachtet, stellt sich das Bild anders und eine Spur komplizierter dar. Tatsächlich begründeten zunächst die Nahrungsmittelverknappung während der beiden Weltkriege und anschließend die Popkultur der Nachkriegszeit den globalen Siegeszug von „Pizza & Pasta“. In den 1950er Jahren wurde das Ganze zu einem Italienbild verbrämt, in dem pure Lebensfreude beim Essen und Singen aufkommt. Dieses Bild prägt nach wie vor die populäre Kultur des Massenkonsums und sitzt tief verwurzelt in der kollektiven Erinnerung der Konsumgesellschaft. Die Psychologie nennt dieses Phänomen *false memory*, was mit dem Begriff Erinnerungssirrtum übersetzt wird.

Die Marke Italien ist für den globalen Lifestyle unentbehrlich geworden, obwohl die vermeintlich italienischen Verkaufsschlager der Nahrungsmittelindustrie mehrheitlich in den USA erfunden wurden und heute überall in der Welt industriell produziert werden. Gründe, diese Tatsache zu verbergen, gibt es ausreichend. Wer möchte schon wissen, dass Nudeln mit Tomatensauce einer der billigsten und dennoch begehrtesten Rationen in der Heeresverpflegung nicht nur der US-amerikanischen Truppen ist und vor allem deshalb auch im Massenkonsum eine zentrale Rolle spielen? Es ist auch appetitlicher, nicht zu genau in die Töpfe der Nahrungsmittelindustrie zu schauen. Dazu gibt es, wenig überraschend, noch kaum brauchbare Literatur. Nachdem ich seit zwanzig Jahren in diesem Umfeld forsche, kann ich nachvollziehen, dass es nicht einfach ist, an Informationen über die tatsächlichen Vorgänge rund um das globale Ernährungsgeschehen zu kommen. Fällt es auch deshalb schwer, auf Distanz zu den Erinnerungssirrtümern zu gehen und zu bleiben? – Die Versionen der Popkultur sind jedenfalls wesentlich beruhigender. Liebt diese doch die einfachen Geschichten, nicht die vollständigen. Nur, wie sagte Theodor Adorno in seiner Kritik der Popkultur, welche die Konsumgesellschaft prägt und jeden von uns manipuliert? – „Es gibt kein richtiges Leben im falschen.“⁵¹

Anmerkungen

- 1 Rolf Schwendter, *Arme essen – Reiche speisen. Neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie*, Wien 1995.
- 2 Ulrike Thoms, Von der Migranten- zur Lifestyleküche: Die Karriere der italienischen Küche in Europa, in: EGO (Europäische Geschichte Online), erschienen 3.12.2010, <http://www.ieg-ego.eu/de/threads/europa-unterwegs/arbeitsmigration-wirtschaftsmigration/ulrike-thoms-von-der-migranten-zur-lifestylekueche-die-karriere-der-italienischen-kueche-in-europa#GastronomischeLiteratur> (30.7.2013).
- 3 Rosemary Clooney, *Mambo Italiano* (1954), <http://vdownload.eu/watch/9948173-rosemary-clooney-mambo-italiano-1950-s.html> (12.7.2013).
- 4 John F. Mariani, *How Italian Food Conquered the World*, New York 2011, 44.
- 5 Elizabeth F. Loftus, Make-Believe Memories, in: *American Psychologist* 58 (2003), 867–873.
- 6 *Eat Pray Love* ist eine US-amerikanische Bestseller-Verfilmung aus dem Jahr 2010 von Regisseur Ryan Murphy, basierend auf dem gleichnamigen autobiografischen Roman von Elizabeth Gilbert. Vgl. Clip „Pizza Margherita in Napoli“, <http://www.youtube.com/watch?v=bObjXY24Ei4> (25.7.2013).
- 7 <http://www.youtube.com/watch?v=j9J2mZl9cR0> (18.7.2013).
- 8 Vgl. dazu den Klassiker von Arthur Meier Schlesinger, *The Rise of the City, 1878–1898*, New York 1933 (neu hg. von Andrea Tuttle Kornbluh, Cincinnati 1998), in welchem der Autor erfolgreich gegen die Frontier-These zur Siedlungsgeschichte der USA argumentiert: Frederick Jackson Turner, *The Frontier in American History*. New York 1921, E-book-Version 1996: <http://xroads.virginia.edu/~HYPER/TURNER/home.html> (27.7.2013).
- 9 Martina Kaller-Dietrich, *Essen unterwegs. Eine kleine Globalgeschichte von Mobilität und Wandel am Teller*, Weitra/Linz 2011.
- 10 Vgl. Ration, Type C, in: Franz A. Koehler, *Special Rations for the Armed Forces 1946–53* (QMC Historical Studies, Series 2, No. 6, Historical Branch), Office of the Quartermaster General, Washington D.C. 1958, Kapitel 1, http://www.qmfound.com/army_rations_historical_background.htm#Ration%20Development%201918-36 (2.3.2013).
- 11 Theodor Wolff, *Tagebücher 1914–1919. Der Erste Weltkrieg und die Entstehung der Weimarer Republik in Tagebüchern, Leitartikeln und Briefen des Chefredakteurs am „Berliner Tageblatt“ und Mitbegründer der „Deutschen Demokratischen Partei“*, Erster Teil, hg. von Bernd Sösemann, Boppard am Rhein 1984, 471 f.
- 12 Vgl. z. B. Anne Cipriano Venzon, *The United States in the First World War*, New York 1995.
- 13 „Marmeladinger“ ist eine in Ostösterreich immer noch gebräuchliche, respektlose Bezeichnung für Deutsche. Ursprünglich ging es um die fehlenden Butter- und Schmalzrationen der deutschen Soldaten im Ersten Weltkrieg. Stattdessen erhielten diese einen billigen Marmeladeaufstrich. Die österreichischen Soldaten verhöhnten sie deswegen als „Marmeladinger“.
- 14 Vgl. Library of Congress, Washington D.C.: US Food Administration 1910–1920, <http://www.loc.gov/pictures/related/?fi=subject&q=United%20States%20Food%20Administration--1910-1920> (14.5.2013).
- 15 Harvey Levenstein, *Revolution on the Table. The Transformation of the American diet*, Berkeley 2003, 10–29.
- 16 Ausführlich dazu: Martina Kaller-Dietrich, *Globalgeschichte des Essens im Südatlantik. Vom Columbian Exchange zur Entstehung afroamerikanischer Lokalküchen in der Karibik und in Brasilien*, in: Hans-Heinrich Nolte/Ulrike Schmieder (Hg.), *Atlantik* (Edition Weltregionen, Bd. 19), Wien 2010, 48–65.
- 17 Maria Gentile, *The Italian Cook Book. The art of eating well. Practical recipes of the Italian cuisine, pastries, sweets, frozen delicacies, and syrups*, New York 1919, http://digital.lib.msu.edu/projects/cookbooks/html/books/book_71.cfm (29.3.2013).
- 18 Gentile, *The Italian Cook Book*, 3.
- 19 Gentile, *The Italian Cook Book*, 13.
- 20 Vgl. entsprechende Kurse an der *Accademia Barilla*: <http://www.academiabarilla.com/italian-food-academy/default.aspx> (2.7.2013).
- 21 Beispielsweise erwähnte schon Henriette Davidis in ihrem auch in den USA weit verbreiteten Kochbuch einen Makkaroni-Auflauf mit Schinken und Käse: Henriette Davidis, *Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche*. 4. Aufl., Bielefeld 1849, 132, in: *Deutsches Textarchiv*, http://www.deutschestextarchiv.de/davidis_kochbuch_1849/170 (7.8.2013).
- 22 Die Radiomoderatorin und Gourmet-Journalistin Marlena Spieler verfasste eine erstaunliche Rezeptsammlung von 130 Seiten zum Thema Makkaroni und Käse: Marlena Spieler, *Macaroni and Cheese*, San Francisco 2006.

- 23 Zur genaueren Unterscheidung der verschiedenen Pasta-Formen siehe: Alan Davidson, *The Oxford Companion to Food*, 2nd edition by Tom Jaine, New York 2006, 582–585.
- 24 Sonja Stummer/Martin Hablesreiter, *Food Design X Large*, Wien/New York 2010, 149.
- 25 Hülya Akdogan, High Moisture Food Extrusion, in: *International Journal of Food Science & Technology* 34 (June 1999) H. 3, 195–207, hier 200.
- 26 Kaller-Dietrich, *Essen unterwegs*, 97–118.
- 27 Dasselbe gilt für Österreich. Die Firma Recheis eröffnete 1889 in Hall in Tirol die erste Teigwarenmanufaktur Österreichs. Vgl. http://recheis.at/nudeln-teigwaren/ueber_uns/geschichte/geschichte-1846.php (2.7.2013).
- 28 Levenstein, *Revolution on the Table*, 67–82.
- 29 Fernando Devoto, In Argentina, in: Piero Bevilacqua/Andreina De Clementi/Emilio Franzina (Hg.), *Storia dell'emigrazione italiana*, Bd. 2, Roma 2002, 25–54.
- 30 Hasia Diner, *Hungering for America: Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration*, Cambridge 2001, 21–83.
- 31 Diese Zahlen sind online abrufbar unter: <http://archive.org/stream/frammentidellin00jacigoog#page/n5/mode/2up> (7.4.2013).
- 32 Kulturhistorisch interessant dazu auch das Kapitel *Let the Meatballs Rest: And Other Stories About Food and Culture* in Massimo Montanari, *Italian Identity in the Kitchen, or Food and the Nation*, New York 2013.
- 33 Annemarie Steidl, Übergänge und Schnittmengen. Arbeit, Migration, Bevölkerung und Wissenschaftsgeschichte in Diskussion, Wien 2008, 53–54.
- 34 Verschiedene Kapitel des Herausgeberbandes *Gastropolis* gehen auf die Bedeutung der italienischen *eateries* in New York ein. Doch nur ein Beitrag, der auf einem lebensgeschichtlichen Interview basiert, zelebriert ausdrücklich eine italienische Essgeschichte: Annie Rachele Lanzillotto, Cosa Mangia Oggi, in: Annie Hauck-Lawson/Jonathan Deutsch (Hg.), *Gastropolis. Food and New York City*, New York 2009, 233–251.
- 35 Felipe Arocena, La contribución de los inmigrantes en Uruguay, in: *Papeles de CEIC (Universidad del País Vasco)* 2 (2009), 13–14, <http://www.multiculturalismoenuruguay.com/Docs/Articulos/La%20Contribuci%20de%20los%20inmigrantes%20en%20Uruguay.pdf> (16.7.2013).
- 36 Arocena, La contribución de los inmigrantes en Uruguay, 13: „Podemos encontrar la tradicional pizza, el fainá (hecho de harina de garbanzo) y la polenta (harina de maíz caliente o frita, cocinada al estilo italiano). La comida Uruguaya esta caracterizada por algunos platos y sabores únicos, los cuales son típicos de la cultura Uruguaya. El principal plato Uruguayo y quizás la comida Uruguaya mas conocida en el mundo es el ‚asado‘. El ‚asado‘ Uruguayo consiste en una variedad especifica de carne llamada ‚tira de asado‘, con chorizos y otros elementos relativos a la carne, cocidos a las brazas, con leña, en hornos especiales localmente llamados ‚parrilleros‘ y los cuales son típicos en Uruguay. Esta comida Uruguaya debe su magia no solo a la comida en sí misma, sino también a la forma en que los Uruguayos suelen reunirse, cocinarla y comerla juntos, muchas veces jugando al ‚truco‘, un juego de cartas típico del Uruguay.“
- 37 Richard Perren, Taste, Trade and Technology: The Development of the International Meat Industry Since 1840 (Modern Economic and Social History Series), Surrey UK 2006.
- 38 <http://www.chefboyardee.com/> (17.4.2013).
- 39 Hector Boiardi Is Dead: Began Chef Boy-ar-dee, in: *The New York Times: Late City Final Edition*, Section 1, 28, Column 4, <http://www.nytimes.com/1985/06/23/us/hector-boiardi-is-dead-began-chef-boy-ar-dee.html> (2.7.2013).
- 40 Anna Boiardi, *Delicious Memories: Recipes and stories from the Chef Boy-ar-dee Family*, New York 2011.
- 41 Diese Angabe kann ich nicht bestätigen.
- 42 Auffallend viele Ratgeberprogramme befassten sich auch entsprechend mit Tipps für Hausfrauen, z. B. wie sie ihren Ehemann dazu bringen kann, für die Familie ein modernes Haus mit moderner Küche zu kaufen. Vgl. dazu: „The Woman's Home Companion: A Word to the Wives (1955)“, <http://www.youtube.com/watch?v=q7EN8CkMY0A> (20.7.2013); „My Handy Kitchen, c. 1950–55“, http://www.youtube.com/watch?v=PZC_v00UI44 (20.7.2013). Mein Favorit ist: Edward C. Simmel, „Family Date, Dinner In A 1950's Home“, <http://www.youtube.com/watch?v=h8kjzBJrOkU> (20.7.2013).
- 43 Betty Crockers Cake Mix-Werbung spiegelt die mit hilfreichen Verarbeitungshinweisen versehenen Werbespots der 1950er Jahre für Fertigprodukte in der modernen Küche wider. Vgl. <http://www.youtube.com/watch?v=JUNAMEVuyk> (14.5.2013). Zur Erfolgsgeschichte der Ikone Betty Crocker: Susan Marks, *Finding Betty Crocker: The Secret Life of America's First Lady of Food*, Minneapolis 2007, als Klappentext: „Created in 1921 as a ‚friend to homemakers‘ for the Washburn Crosby Company (a forerunner to General Mills) in

Minneapolis, Betty Crocker's purpose was to answer consumer mail. „She' was actually the women of the Home Service Department who signed Betty's name.“

- 44 Hector Boiardi „sold his brand to American Home Foods, later International Home Foods, for about \$5.96 million. Investing the funds in steel mills to produce goods for the Korean War was in hindsight an unwise business decision, amid a nationalization and privatization argument. Both steel mills and the government wanted ownership over the steel industry during war production. Boiardi lost money after arguing with the War Department over compensation for the wear and tear on the steel mills.“, http://en.wikipedia.org/wiki/Ettore_Boiardi (17.2.2013).
- 45 John F. Mariani, *How Italian Food Conquered the World*, 43 f.
- 46 Ebd. 44.
- 47 Ebd. 45.
- 48 „The History of Pizza Part 3 of 5“, <http://www.youtube.com/watch?v=yJFtI8b5vT0> (29.4.2013).
- 49 „Domino's Franchise Information“, <http://franchise.dominos.de/> (17.4.2013).
- 50 <http://www.mjam.net/wien/> (18.4.2013).
- 51 Theodor W. Adorno, *Minima Moralia. Reflections from Damaged Life* [Reflexionen aus dem beschädigten Leben], London 1974, 59.

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 Lernschwwestern, 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, BMfSv, 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, BMfSv, 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.

Alles kosher?

„Jüdische Küche“ zu Beginn des 21. Jahrhunderts als Kennzeichen weltoffener Urbanität

Verfolgung und Migration haben die jüdische Minderheit Europas in der Neuzeit geprägt und auch ihr kulinarisches Erbe mitbestimmt. Zu Beginn des 21. Jahrhunderts können wir jedoch feststellen, dass Restaurants, die sich auf das Judentum beziehen, ihr gastronomisches Programm häufig mit einer Botschaft verbinden, die als Aufruf zu einem toleranten Verhältnis zwischen unterschiedlichen Kulturen und Religionen zu lesen ist.

Das bestimmende Charakteristikum der jüdischen Gastronomie, das komplexe Regelwerk der Kaschrut, der jüdischen Speisegesetze, dient dabei als Referenzrahmen, der heute flexibel und neu interpretiert wird. Die gegenwärtig vielfältige Palette von „jüdischen“ Gaststätten kann einerseits als Zeichen für ein neues jüdisches Selbstbewusstsein nach dem Holocaust und andererseits als Merkmal eines integrativen Umgangs mit einer bis vor wenigen Jahrzehnten verfeimten Minderheit gedeutet werden.

„Koscher“ gleichbedeutend mit „jüdisch“?

2011 kam unter dem Titel *Alles kosher?* die deutsche Version des Films *The infidel* ins Kino.¹ Der Film handelt auf satirische Weise von den Identitätsproblemen eines in London muslimisch sozialisierten Mannes, der nach dem Tod seiner Adoptiveltern erfährt, dass er als Jude geboren wurde und nun wissen möchte, was es heißt, jüdisch zu sein. Mit der Frage *Alles kosher?* wurde dem deutschsprachigen Publikum die Thematik jüdischer Identitätssuche klar vermittelt. Der Begriff „koscher“ erscheint häufig gleichbedeutend mit dem Judentum insgesamt. So nennt sich die 2009 erschienene Einführung in die jüdische Religionspraxis der deutsch-israelischen Autorin Lea Fleischmann *Heiliges Essen. Das Judentum für Nichtjuden verständlich gemacht*.² Oder: Ein modern orthodoxer Rabbiner aus den USA, Shmuley Boteach, schreibt eine Anleitung für ein religionsgesetzlich korrektes Intimleben mit dem Titel *Kosher Sex. A recipe for passion and intimacy*.³ Die Bezeichnung für die religiösen Speisegesetze hat also längst den Bereich der rituellen Nahrungszubereitung verlassen und umfasst heute offensichtlich viele Lebensbereiche. Auch gibt es kaum einen Begriff aus der jüdischen Religionspraxis, der im allgemeinen Wortschatz bekannter wäre: Der Satz „Hier ist etwas nicht kosher“ ist für jedermann eine verständliche Aussage, die Zweifel an einer rechtlichen oder moralischen Angelegenheit ausdrückt.

Säkularisierung und zunehmender Bedeutungsverlust der Kaschrut

Tatsächlich aber ist die Bedeutung der Kaschrut in der lebensweltlichen Praxis der Juden seit Generationen rückläufig. Befolgt man zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch fast alle Angehörigen des Judentums die Speisegesetze, war ein koscherer Haushalt hundert Jahre später – außer in Osteuropa – bereits das Kennzeichen einer orthodoxen Minderheit. Zu Beginn des 21. Jahrhunderts dürfte der Anteil der Juden und Jüdinnen, die der Kaschrut verbindlich Beachtung schenken, auf etwa 20 Prozent zurückgegangen sein.⁴ Dabei existiert sowohl in privaten Haushalten als auch in gastronomischen Betrieben eine große Bandbreite, wie im Alltag mit den Bestimmungen der Kaschrut umgegangen wird. So halten manche Familien im eigenen privaten Bereich die Speisegesetze umfassend ein, während sie außerhalb der eigenen Wohnung auch nichtkoschere Speisen zu sich nehmen. Das Verspeisen vegetarischer Produkte ohne Koscherzertifikat gilt beispielsweise generell als geringerer Verstoß als der Konsum von nicht geschächtetem Fleisch. Der Verzicht auf Schweinefleisch ist bei manchen Jüdinnen und Juden eine letzte Referenz an die früher das jüdische Leben prägenden Speisegesetze.⁵

Traditionell gilt eine Küche nur dann als koscher, wenn neben den Speisegesetzen auch die übrigen Grundlagen der jüdischen Religion, wie das Arbeitsverbot am Schabbat, eingehalten werden. Nicht nur das Essen, sondern auch die Köchin oder der Koch müssen koscher sein, das heißt ein Leben gemäß dem Religionsgesetz, der Halalcha, führen. Diese Definition, die tatsächlich Kaschrut und Judentum als identisch erscheinen lässt, kann jedoch nur in streng orthodoxen Milieus aufrechterhalten werden.⁶

Es ist demnach festzuhalten, dass das Prinzip „koscher“ eine zentrale Stellung innerhalb des Judentums einnimmt. Die Praxis der konkreten Anwendung der Speisegesetze beschränkt sich jedoch seit Beginn der umfassenden Akkulturation der jüdischen Minderheit im 19. Jahrhundert auf eine kleine orthodoxe Gruppe.

Auswirkungen der Vernichtung jüdischer Lebenswelten im Holocaust

Der Bedeutungsverlust einer koscheren Lebensweise in Europa ist nicht nur auf einen evolutionären Assimilationsprozess zurückzuführen, sondern auch auf die Vernichtung des mitteleuropäischen Judentums mit seinen dichten Lebenswelten und vielfältigen kulinarischen Traditionen zur Zeit des Nationalsozialismus. Lebten 1939 zehn Millionen Juden in Europa, sind es heute weniger als zwei Millionen. Die soziale und kulturelle Entwurzelung vieler überlebender Jüdinnen und Juden führte zudem dazu, dass vielfach die kulinarischen und religionsgesetzlichen Traditionen nach der Migration und dem gewaltsamen Verlust der vertrauten Lebenswelt nicht oder nur noch sehr partiell weitergeführt wurden.⁷ Die Auswirkungen der Zerstörung der jüdischen Kultur Mitteleuropas auf die Religionspraxis der Überlebenden wurden bis heute im Detail noch wenig erforscht. Doch stehen viele der von mir im Folgenden untersuchten Phänomene in einer direkten Beziehung zu diesem dramatischen Bruch im europäisch-jüdischen Verhältnis.⁸

In diesem Beitrag werden die verschiedenen zeitgenössischen Facetten jüdischer Esskulturen in Europa gerade auch in ihrer Beziehung zur nichtjüdischen Mehrheitsgesellschaft vorgestellt. Es wurden sieben Städte ausgewählt, die bezüglich ihrer jüdischen Gastronomie spezifische Charakteristika aufweisen. Die ausgewählten urbanen Zentren Zürich, Paris, Berlin, Lodz, Wien, Budapest und Tunis/La Goulette unterscheiden sich bezüglich der Größe, Bedeutung und historischen Erfahrung der jüdischen Bevölkerung. Das Beispiel Tunis/La Goulette soll den eurozentrischen Blick erweitern und die kulturelle und politische Relevanz eines der letzten jüdischen Restaurants in Nordafrika während des aktuellen „arabischen Frühlings“ beleuchten.

Religionsgesetzliche Einschränkung als Herausforderung

Grundsätzlich kann angemerkt werden, dass sich die koschere Küche naturgemäß am Nahrungsmittelangebot der jeweiligen Wohnorte orientierte. Anhand der Speisegesetze und Feiertage entwickelten sich jedoch beispielsweise in Osteuropa einige spezifisch jüdische Gerichte. Bekannt sind „gefüllter Fisch“ (gehackter Karpfen) am Schabbat, oder für Pessach (Fest zur Erinnerung an die Befreiung aus der Verbannung in Ägypten) Rezepte auf der Basis von ungesäuertem Brot, die sogenannten Mazzen, die beispielsweise als MazzeKnödel und auch als Grundlage für einen Mazze-Schokoladenkuchen Verwendung finden können. Beliebt sind auch sogenannte Hamantaschen, ein süßes Gebäck, das an Purim an einen besiegten Feind der Juden im antiken Persien erinnert.⁹

Die durch die komplexen Speisegesetze hervorgerufenen Anforderungen bewirken nicht nur Einschränkungen, sondern auch einen kreativen Umgang mit den gegebenen Möglichkeiten. Der bedeutende französisch-jüdische Schriftsteller und Holocaustüberlebende Georges Perec reflektiert die Kreativität, die durch einen selbstauferlegten Verzicht beflügelt werden kann, in seinem Buch *la disparition* (deutsch: *Anton Voyls Fortgang*), wo er unter Weglassung des Buchstabens „e“ einen ganzen Roman schreibt.¹⁰

Auch in der wissenschaftlichen Literatur wird nicht selten versucht, das komplexe Regelwerk der Kaschrut als ethisch-moralisches System zu werten, das den Menschen zu einem bewussten Umgang mit seiner Nahrungsaufnahme anleiten soll. Die Bemühungen meist selbst orthodoxer jüdischer Gelehrter, in die Speisevorschriften ein sinnvolles Verhalten hineinzuinterpretieren (z. B. Schweine als Krankheitsträger in der Antike), halten einer kritischen Betrachtung jedoch nicht stand. Die Gesetze der Kaschrut gehorchen primär der aus der Spätantike stammenden Logik der innerjüdischen religiösen Diskurse zur Stärkung jüdischer Eigenart und nicht modernen Theorien für eine gesunde oder ökologisch richtige Ernährung.¹¹

Historische Erfahrung als prägendes Moment für kulinarische Traditionen

Zürich wurde gewählt als ein Ort, wo die jüdische Präsenz nicht direkt von der nationalsozialistischen Gewalt betroffen war und sich jüdische Gemeinden und ihre Infrastruktur ohne markante historische Bruchstellen entwickeln konnten. Paris ist seit 1945 die Stadt mit

der größten jüdischen Bevölkerung Europas. Die Verfolgung durch die deutschen Besatzer hat zwar Spuren hinterlassen, die Gemeinschaft jedoch nicht zerstören können. Zudem führte die Einwanderung nordafrikanischer Juden in den fünfziger und sechziger Jahren zu einer religiösen Neubelebung und damit auch zur Erweiterung der koscheren Infrastruktur. Zugleich finden wir aber auch in Paris Formen einer nostalgischen oder ethnisch geprägten jüdischen Küche, die nicht mehr als koscher bezeichnet werden kann, jedoch sowohl für Juden als auch Nichtjuden attraktiv erscheint. Die Rue des Rosiers ist dafür ein gutes Beispiel. Berlin wurde gewählt, weil man dort einerseits aufgrund der russisch-jüdischen Zuwanderung und der neuen Attraktivität der wiedervereinigten Stadt für Israelis und andere Juden aus der Diaspora eine gewisse jüdische Renaissance erkennen kann. Andererseits finden sich in Berlin Formen einer primär nichtjüdischen, sozusagen philosemitischen Aneignung koscherer Esskultur, die typisch sind für den Umgang der deutschen Hauptstadt mit ihrem jüdischen Erbe. Als viertes Beispiel ist das polnische Lodz zu nennen: In Lodz selbst gibt es heute nur noch ganz wenige Juden. Vor dem Zweiten Weltkrieg lebten in der Stadt rund 200.000 jüdische Menschen, die mehr als ein Drittel der Stadtbevölkerung ausmachten. Als beliebtes sogenanntes jüdisches Restaurant existiert seit mehreren Jahren Anatewka, das jedoch nicht koscher ist. Dann werde ich auf die israelische Küche in Wien eingehen, wo mit Neni ein Beispiel für eine neue Form israelisch-orientalisch-jüdischer Esskultur in Europa gegeben ist. In Budapest ist ein „kosher-style“ Restaurant auch ein Symbol für ein neues jüdisches Selbstbewusstsein in einem schwierigen politischen Umfeld. Zum Schluss erlauben wir uns den Sprung über das Mittelmeer in die Hafenstadt La Goulette bei Tunis, wo sich das letzte koschere Restaurant Nordafrikas, Mamie Lily, als kulinarischer Bannerträger für eine offene tunesische Gesellschaft profiliert.

Speisegesetze als religionsgesetzlicher Grenzzaun gegen Assimilation

Bevor diese Fallbeispiele ausführlicher analysiert werden, ist die Bedeutung und Entwicklung der Kaschrut im traditionellen Judentum darzustellen. Die Speisevorschriften gehen auf die rituellen Reinheitsvorschriften im elften Kapitel des dritten Buchs Mose zurück. In diesem Thora-Abschnitt werden die zum Verzehr erlaubten und verbotenen Tiere genannt. Das Schächten, der zweite zentrale Aspekt der Kaschrut, basiert auf dem Verbot des Blutgenusses, das sowohl im ersten als auch im dritten Buch Mose eingefordert wird. Die dritte Säule einer koscheren Küche, die Einteilung der Speisen in „milchige“, „fleischige“ und „neutrale“ Nahrungsmittel, basiert auf rabbinischen Interpretationen der Thora in der Spätantike. Mit diesen elaborierten Speisegesetzen besaß das jüdische Volk, das sich seit der Zerstörung des Tempels und der Vertreibung durch die Römer im ersten nachchristlichen Jahrhundert über den gesamten Mittelmeerraum verteilte, einen Rechtskorpus, der die eigene Identität bewahren helfen sollte.¹²

Wie genau die Speisevorschriften vor der Moderne eingehalten wurden, ist schwierig einzuschätzen. Ihre Bedeutung als identitätswahrender ‚Grenzzaun‘ gegenüber der nicht-jüdischen Mehrheitsgesellschaft ist jedoch kaum zu unterschätzen. Die jüdische Bevölkerung, die gerade auch aus beruflichen Gründen als Hausierer oder Kaufleute sehr mobil war,

benötigte eine Infrastruktur mit koscherer Verpflegung. Dies waren bis ins 19. Jahrhundert häufig einfache Garküchen, die meist von Jüdinnen, die auf dieses bescheidene Einkommen angewiesen waren, betrieben wurden. Es ist auch belegt, dass in ländlichen Gebieten ohne koschere Gaststätten die jüdischen Handelsreisenden in nichtjüdischen Gasthöfen ein eigenes koscheres Essgeschirr deponiert hatten.¹³ Denn nicht nur die Speisen sollen koscher sein, auch das Geschirr ist den Kategorien milchig und fleischig unterworfen. Koschere Haushalte besitzen zudem auch mehrere Kühlschränke, damit sich die unterschiedlichen Speisen nicht zu nahe kommen. Wenn die Kaschrut umfassend eingehalten werden soll, muss ein sehr komplexes und aufwendiges Regelwerk befolgt werden.¹⁴

Mit der Auflösung der ständischen Schranken und der Urbanisierung der jüdischen Bevölkerung wurden die kulturellen Grenzen zwischen Juden und Nichtjuden durchlässiger. Zugleich nahm auch die soziale Kontrolle innerhalb jüdischer Gemeinden ab. Das Bedürfnis vieler jüdischer Familien, sich im Lebensstil nicht mehr markant von den Nichtjuden zu unterscheiden, führte zu einer raschen Abnahme der verbindlichen Einhaltung der Speisegesetze.¹⁵

In einer Phase der verstärkten Ausdifferenzierung des Judentums in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde deshalb auch das Festhalten an der Kaschrut zu einem der wichtigsten Kennzeichen, mit dem Familien ihre Zugehörigkeit zur sogenannten Orthodoxie demonstrierten und damit die umfassende kulturelle Anpassung an die Mehrheitsgesellschaft ablehnten.¹⁶

Da aber für religiöse Feste im Rahmen der Gemeinschaft, wie Hochzeiten und die religiöse Volljährigkeit der Knaben, von den Rabbinern in aller Regel ein koscheres Festessen eingefordert wurde und das Bewahren dieser Konvention bis in die Gegenwart zahlreichen Familien wichtig blieb, behielten koschere Gaststätten ihre Bedeutung. Nachdem aber nach 1945 die meisten jüdischen Reisenden osteuropäischer Herkunft, die auf Kaschrut Wert legten, nicht mehr lebten, war die wirtschaftliche Existenz koscherer Restaurants vielerorts prekär und nur dank einer Subventionierung durch jüdische Gemeinden aufrechtzuerhalten.

Nach 1945 wurden aus koscheren Gaststätten vielfach „jüdische“ Restaurants wie das berühmte Katz Deli in New York oder Goldenberg in Paris, die zwar weiterhin Speisen anboten, die aus der traditionellen, koscheren Küche stammten, sich jedoch nicht mehr formell an die Speisegesetze und ihre Zertifizierung durch ein Rabbinat hielten. Damit öffneten sich diese Restaurants nicht nur für die zunehmend säkularisierte jüdische Bevölkerung, sondern auch für Nichtjuden, die das kulinarische Erbe des Judentums kennenlernen wollten, ohne mit den komplexen Einschränkungen der Kaschrut konfrontiert zu sein, die implizit eine Trennung der jüdischen und der nichtjüdischen Welt postulierten.¹⁷

Sieben Fallbeispiele: „Jüdische Küche“ – auch ein politisches Statement

Zürich: Tradition und Pragmatismus

In absoluten Zahlen gehörte Zürich nie zu den Städten mit einer sehr bedeutenden jüdischen Einwohnerschaft. Doch nach dem Holocaust hatte die Stadt lange Jahre mit rund 6.000 Personen die größte deutschsprachige jüdische Bevölkerung Europas. Erst seit dem

Ende des 20. Jahrhunderts leben in den deutschen Großstädten und auch in Wien wegen der jüngsten Zuwanderung aus Russland wieder mehr Juden. Aufgrund der ungebrochenen Präsenz traditionell orthodoxer Juden zeigt sich die jüdische Gemeinschaft in manchen Aspekten konservativer als im benachbarten Ausland.¹⁸

Die Mehrheit der jüdischen Bevölkerung ist seit der Mitte des 19. Jahrhunderts in der Israelitischen Cultusgemeinde (ICZ) organisiert. Diese versteht sich als Einheitsgemeinde mit einem formell orthodoxen Rabbinat und Mitgliedern, die meist säkular leben, den überlieferten jüdischen Traditionen jedoch Respekt zollen. Die Cultusgemeinde wird ‚rechts‘ von zwei streng orthodoxen Gemeinden und ‚links‘ von einer liberalen Gemeinde flankiert. Insgesamt dürften heute rund 7.000 Juden im Großraum Zürich leben.¹⁹

Die jüdische Infrastruktur ist einerseits durch koschere Geschäfte, seit neuestem durch einen koscheren Supermarkt namens Kosher City und ein privat geführtes koscheres Restaurant im Stadtteil Wiedikon, wo die orthodoxen Gemeinden ansässig sind, präsent. Andererseits subventioniert die Cultusgemeinde ein Restaurant in ihrem Gemeindehaus, dessen Existenz aber von finanziellen Schwierigkeiten geprägt ist. Beide Restaurants sind kontinuierlich gefährdet, weil sich die Nachfrage nach einer teuren und nicht immer hervorragenden koscheren Küche in Grenzen hält.

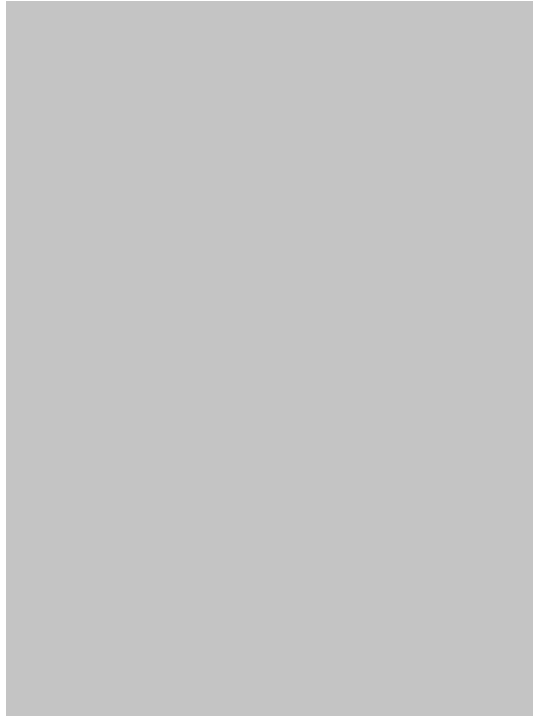
Doch besteht in Zürich mit der Existenz einer qualitativ hochstehenden vegetarischen Infrastruktur ein zwar nicht koscheres, aber für zahlreiche moderne und zugleich traditionsverbundene Jüdinnen und Juden attraktives Angebot, sich „milchig treife“, wie die milchig nicht-koschere Form der Kaschrut selbstironisch genannt wird, zu verpflegen. Die Betreiber des traditionellen Restaurants Hiltl und ihrer neueren Filialen mit dem Namen „tibits“ servieren in einem gestylten Ambiente eine Vielzahl vegetarischer Speisen unterschiedlichster kultureller Provenienz. Diese Gaststätten ohne Koscherzertifikat eines Rabbinats sind bei vielen Zürchern und ausländischen Juden, die zumindest außerhalb ihrer eigenen Küche pragmatisch mit der Kaschrut umgehen, beliebt. Die Betreiber inserieren auch in der jüdischen Presse und nehmen in ihrer Werbung Bezug auf das Judentum. Die Verwendung von zwei Pastaröllchen als Schläfenlocken (Pejes) orthodoxer Juden, versehen mit dem Ausspruch „Wenn schon nicht koscher, dann wenigstens Hiltl“, zeugt von einem selbstverständlichen und zugleich ironischen Umgang eines vegetarischen Restaurants mit einzelnen Merkmalen streng orthodoxer Religionspraxis. Im kleingedruckten Text neben dem Firmenlogo „Hiltl seit 1898“ wird zu diesem Zitat gewissermaßen der historische Beleg zusammen mit einem Kommentar der Firma geliefert:

„Das hat ein Rabbiner in den 1950iger Jahren zu Grossmutter Margrith Hiltl gesagt. Bei uns fühlen sich sei jeher Menschen aller Religionen wohl, denn Vielfalt ist uns heilig. Darum arbeiten im Haus Hiltl auch Menschen aus über 50 Nationen und Kulturen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.“

Die anekdotische Aussage eines Rabbiners wird hier werbetechnisch geschickt zum Ausgangspunkt genommen, um den eigenen Gastronomiebetrieb als weltoffene, tolerante Institution zu deklarieren. Das Hiltl besitzt zwar kein rabbinisches Koscherzertifikat, jedoch die mündliche Empfehlung dieses jüdischen Würdenträgers. Damit wird das Judentum zum Bannerträger einer religiös pluralistischen und multiethnischen Stadtkultur.²⁰

Abbildung 1: Reklame des vegetarischen Zürcher Restaurants Hiltl mit expliziter Bezugnahme auf orthodox-jüdische Traditionen

[Abbildung siehe Druckfassung]



Quelle: tachles. Das jüdische Wochenmagazin, 31.8.2011, Nr. 37, 15

Paris: Glamour und Renaissance

Im Großraum Paris wohnen heute rund 300.000 Juden. Genau lässt sich dies nicht feststellen, da Frankreich eine strikte Trennung von Kirche und Staat kennt. Doch ist unbestritten, dass nirgendwo in Europa heute mehr jüdische Menschen leben als in der Region Paris.

Während der deutschen Besatzung wurden zwar mehrere zehntausend meist arme und fromme Juden ostjüdischer Herkunft deportiert und ermordet, doch konnte sich die Mehrheit den Verfolgern entziehen. Gab es vor dem Holocaust gerade im Altstadtviertel Marais eine reiche koschere Infrastruktur mit Einzelhandelsgeschäften, Bäckereien, Metzgereien und Gaststätten, führte die verstärkte Anpassung an die Mehrheitsgesellschaft nach 1945 dazu, dass gegen Ende des 20. Jahrhunderts nur noch wenige koschere Betriebe übrigblieben.²¹

Als das Altstadtviertel in den achtziger Jahren zum trendigen Stadtquartier mutierte, fanden sich in der zentralen Rue des Rosiers zwar noch einige Restaurants mit jüdischem Gepräge, wie das legendäre Goldenberg oder die Bäckerei Finkelsztajn, doch waren diese nicht mehr koscher. Sie boten aber jüdische Spezialitäten an. Gerade Goldenberg, das leider vor wenigen Jahren der fortschreitenden Kommerzialisierung des Quartiers zum Opfer gefallen ist, war jahrzehntelang ein Ort, wo einheimische Juden, Touristen und Prominente zusammenkamen, um osteuropäisch-jüdische Spezialitäten in einer einzigartigen Mischung aus Pariser Stetl und Weltstadt-Glamour zu genießen.²²




Abbildung 2: Türaufschrift an einem Imbiss in Paris an der Rue des Rosiers, der den pragmatischen Umgang des Lokals mit den religionsgesetzlichen Bestimmungen festhält

[Abbildung siehe Druckfassung]

Foto: Daniel Gerson

Heute existieren noch mehrere *kosher-style* Imbissbuden in der Rue des Rosiers, die sich zwar auf die Speisegesetze berufen, diese jedoch nicht mehr einhalten. Abbildung 2 zeigt die Türaufschrift eines Imbisslokals, auf der das Adjektiv *cacher* (deutsch: koscher) noch erkennbar ist. Doch die Aufschrift „Ouvert tous les jours“ (Jeden Tag geöffnet) stellt diese Qualifizierung in Frage, da offensichtlich auch am Schabbat gearbeitet wird. In einer schriftlichen Erklärung am Eingang des Lokals wird seine Definition von Kaschrut deutlich gemacht: „Toutes nos viandes et tous nos produits sont cacher. Mais nous ne sommes plus sous le contrôle rabbinique.“ (Unser Fleisch und alle unsere Produkte sind streng koscher. Aber wir sind nicht mehr unter der rabbinischen Kontrolle.)

Der Niedergang einer koscheren Infrastruktur im Großraum Paris wurde jedoch durch die erhebliche Zuwanderung nordafrikanischer Juden in den fünfziger und sechziger Jahren gestoppt. Da ein beachtlicher Teil der über 100.000 sephardischen Juden zumindest ihre kulinarische Identität im Pariser Exil wahren wollte, entstand überall, wo sich – wie im Pariser Stadtteil Belleville oder im Vorort Sarcelles – größere Gruppen ansiedelten, eine koschere Infrastruktur. So finden sich heute zahlreiche einfache Restaurants am Boulevard de Belleville, die tunesisch-jüdische Spezialitäten unter rabbinischer Aufsicht anbieten. Da ein Teil der Einwanderer und ihrer Nachkommen den sozialen Aufstieg geschafft hat, existieren beispielsweise seit wenigen Jahren auch koschere Restaurants im wohlhabenden 17. Arrondissement. Neben der nostalgisch-touristisch „jüdischen“ Welt des Marais findet sich deshalb heute in Paris auch wieder eine wachsende Anzahl koscherer Geschäfte und Restaurants für alltägliche Bedürfnisse.²³

Berlin: Lifestyle und „Wiederjudmachung“

In Berlin leben heute wieder circa 40.000 Juden. Dies ist beachtlich, überlebten doch von den über 170.000 Gemeindemitgliedern vor 1933 nur 2.000 bis 3.000 den Völkermord in der Stadt. Die meisten Überlebenden gehörten zum Kreis der weitgehend assimilierten jüdischen Bevölkerung, die kaum Wert auf Kaschrut legte. Vor 1933 existierte jedoch in Berlin, im sogenannten Scheunenviertel nahe dem Alexanderplatz, eine koschere Infrastruktur mit zahlreichen Geschäften und Gaststätten. Diese Lebenswelt war 1945 vernichtet.²⁴

Doch kamen schon bald nach der Befreiung ostjüdische Überlebende nach Berlin. Sowohl die deutschen als auch die osteuropäischen Juden erhielten koschere Nahrungsmittel von den jüdischen Hilfswerken in den USA. Auch die zunächst sehr kleine jüdische Gemeinde sowohl in West- wie auch in Ostberlin führte eine koschere Verpflegungsstätte. Die koschere Infrastruktur blieb aber bis zum Fall der „Mauer“ und zur deutschen Vereinigung von 1989/90 marginal.²⁵

Mit der Wiedervereinigung Berlins sollten sich die Situation der jüdischen Gemeinde und auch deren Bedeutung für die Stadtkultur markant wandeln. Zum einen wuchs die Gemeinde dank der russisch-jüdischen Zuwanderung massiv, zum anderen konnten die vormals in Ostberlin gelegenen jüdischen Vorkriegszentren der Stadt um die Synagoge und das Gemeindezentrum an der Oranienburgerstraße sowie das angrenzende Scheunenviertel neu genutzt werden. Neben russischen Juden zogen auch viele jüngere Juden aus dem europäischen Ausland, den USA und Israel nach Berlin und belebten mit ihren vielfältigen Identitäten auch die jüdische Esskultur.²⁶

Es entstanden gerade im Umfeld der Oranienburgerstraße mehrere Lokale, die, ohne formell koschere Küche anzubieten, sich in einem jüdischen Kontext verorteten. Es wird meistens eine amerikanisch-osteuropäische und/oder israelisch-orientalische Küche angeboten. Ein jüngstes Kind dieser – überspitzt formuliert – kulinarischen „Wiederjudmachung“ stellt die ehemalige jüdische Mädchenschule in der Auguststraße dar. In diesem eindrücklichen Gebäude aus den zwanziger Jahren, das der jüdischen Gemeinde zurückgegeben wurde, haben sich seit rund zwei Jahren mehrere Restaurants etabliert, die das historische Erbe aufnehmen. Während im größten Lokal, dem sogenannten Pauly-Saal, nur mit Dekoration vage an die jüdische Vergangenheit und die Goldenen Zwanzigerjahre erinnert wird, ist bei Mogg & Melzer Delicatessen der Bezug zu Judentum und Kaschrut explizit:

„Mit ihrem Deli in der jüdischen Mädchenschule bringen Oskar Melzer und Paul Mogg klassische New Yorker Esskultur nach Berlin: Hausgemachte Fleischdelikatessen wie Pastrami und Barbecued Brisket von frühmorgens bis spätabends, ob als gegrilltes Sandwich oder kalt zum Salat. Das Angebot reicht von Kaffee und selbstgebackenen Süßigkeiten über Matseball Soup und Tagesangeboten bis zu Feinkostprodukten wie koscheres Salz oder Wein aus dem Pauly Saal. Die Einrichtung erinnert an die amerikanischen Delis der 30er Jahre [...].“²⁷

In einem Porträt des Lokals in der Süddeutschen Zeitung unter dem Titel *Nicht kosher, aber köstlich* wird auch auf das berühmte Katz Deli in New York als Vorbild verwiesen.²⁸ Von der Kaschrut scheint aber nur gerade das koschere Salz übriggeblieben zu sein. Um die ehemalige Mädchenschule in der Auguststraße – in Sichtweite der großen Synagoge – mit

authentischer jüdischer Esskultur zu füllen, ist jedoch offensichtlich mehr notwendig als eine Prise koscheres Salz. Deshalb gibt es auch noch den Kosher Classroom, wo man auf Vorbestellung Folgendes erwarten darf:

„Im ‚The Kosher Classroom‘ erwarten Sie köstliche koschere Gerichte aus der traditionell jüdischen Küche kombiniert mit dem Geschmack frischer, mediterraner Speisen. In der ehemaligen jüdischen Mädchenschule im Herzen Berlins befindet sich das Restaurant der ganz besonderen Art. Reservieren Sie schon bald Ihren Tisch im ‚The Kosher Classroom‘ – A class with taste.“²⁹

Dass koschere Speisen in dieser Form einem nichtjüdischen Publikum nahegebracht werden, ist für Berlin typisch. In der Stadt, in der die Zerstörung dieser Kultur zwischen 1933 und 1945 organisiert wurde, ist die Aneignung des jüdischen Erbes zu einem wichtigen Faktor in der aktuellen Selbstdarstellung geworden. Dies zeigt sich auch, wenn man beispielsweise auf die touristische Bedeutung des Jüdischen Museums mit seinem Café Schmus verweist. Dessen Speisenangebot definiert sich wie folgt:

„Die aromatische Küche stellt eine neue kreative Richtung in der traditionellen jüdischen Küche dar. Generell wird auf Schweinefleisch, Schalen- und Krustentiere verzichtet, jedoch nicht koscher gekocht.“³⁰

Dies ist ein gutes Beispiel für den Versuch, die für das traditionelle Judentum entscheidende Grenzziehung zwischen einer koscheren jüdischen Welt und einer nichtkoscheren Welt der Nichtjuden aufzuheben und dennoch Judentum kulinarisch zu leben.

Lodz: Kitsch und Vorurteil

In Polen, wo auf Grund der kommunistischen Herrschaft eine Annäherung an die für das Land so wichtige jüdische Vergangenheit erst in den letzten zwei Jahrzehnten einsetzen konnte, finden wir in allen größeren Städten Restaurants, die „jüdische“ Küche anbieten. In Lodz nennt sich ein solches Lokal *Anatewka*. Ruth Ellen Gruber hat diese zeitgenössische Version jüdischer Restaurants treffend in ihrem Beitrag im Ausstellungskatalog *Koscher & Co* des Jüdischen Museums Berlin beschrieben. Gruber sieht diese Gaststätten als Teil eines virtuellen Judentums, das für Länder, die keine lebendige jüdische Gemeinschaft mehr kennen, typisch sei.³¹

Die Speisen heißen beispielsweise „Entenkeule nach Art von Rothschild“. An den Wänden hängen Darstellungen von Juden in traditionell chassidischer Tracht und am Eingang sitzt eine überlebensgroße Puppe in Gestalt eines orthodoxen Juden, der freudig Geld zählt. Regelmäßig spielt ein Musiker auf der Geige Melodien des Musicals *Anatewka*. In dieser kitschigen und auch vorurteilsbehafteten Inszenierung nimmt das sowohl bei der lokalen Bevölkerung als auch bei Touristen beliebte Restaurant die große jüdische Vergangenheit der Stadt auf. Wo heute kaum mehr Juden leben, braucht es auch kein koscheres Restaurant mehr. Die Erinnerung an die verklärte-jüdische Welt *Anatewkas* kann da genügen. Bei aller Problematik, mit der Judentum in diesem Lokal zelebriert wird, setzt es doch ein

Abbildung 3: Plastikfigur, die der Gast bei einem Besuch des „jüdischen“ Restaurants Anatewka in Lodz erhält

[Abbildung siehe Druckfassung]

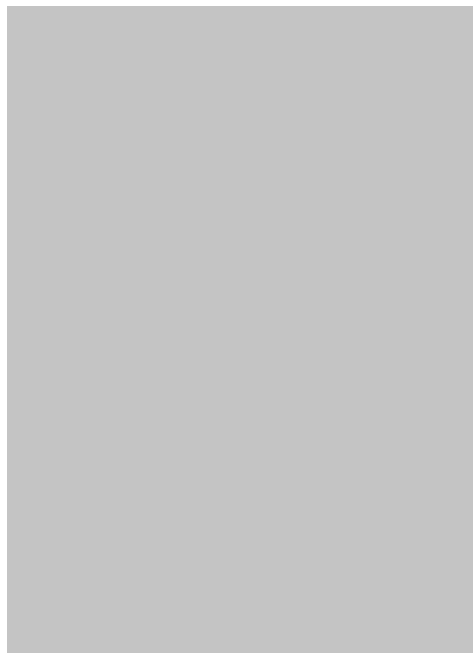


Foto: Daniel Gerson

Erinnerungszeichen dafür, dass Lodz vor wenigen Jahrzehnten nicht nur eine polnische, sondern auch eine jüdische Stadt gewesen ist. Eine Botschaft, die in Polen zu Beginn des 21. Jahrhunderts, wo ein stark katholisch geprägter Nationalismus weiterhin Bedeutung hat, noch immer nicht selbstverständlich ist.

Beim Abschied erhält der Gast eine kleine Plastikfigur in der Gestalt eines chassidischen Juden, der einen goldig schimmernden Pfennig in seinen Händen hält. Es ist bemerkenswert, wie diese Verbindung von Judentum und Geld in zahlreichen Restaurants in Polen und auch in der Ukraine zelebriert wird.³² In Warschau existiert mit dem Café und Deli Tel Aviv inzwischen auch eine Gaststätte, die kulinarische Bezüge zum Judentum und zu Israel herstellt, ohne diese antisemitischen Stereotypen verwenden zu müssen.

Wien: Trendiges ethnic food aus Israel

Eine Diskussion jüdischer Esskultur zu Beginn des 21. Jahrhunderts wäre tatsächlich unvollständig, würde man nicht auch das inzwischen wichtigste Zentrum jüdischen Lebens, den Staat Israel, mit einbeziehen. Da inzwischen zahlreiche Jüdinnen und Juden wieder vom gelobten Land in die Diaspora migriert sind, finden sich seit längerem auch weltweit Gaststätten, die israelische Küche anbieten, zu dessen Kernstück der Falafel, ein frittiertes Kichererbsenbällchen, gehört. Dieser ist selbstverständlich keine jüdische Erfindung, sondern – wie die israelische Küche insgesamt – zum großen Teil eine Adaptation der regionalen arabischen Kochkunst.³³

Bemerkenswerterweise ist es einer israelischen Familie in Wien gelungen, ihre Küche als friedensstiftende Kochkunst anzupreisen. Die Website des kontinuierlich wachsenden Gastronomieunternehmens Neni empfängt den Besucher mit „Shalom!“ und auf der Speisekarte werden ein israelisches Frühstück und israelische Salate angeboten.³⁴ Von Kaschrut ist keine Rede, denn das Angebot umfasst auch fleischige Gerichte. Neni betreibt unter anderem die Tel Aviv Beach Bar am Donaukanal in einem eleganten, an den Bauhausstil der „weißen“ Mittelmeerstadt erinnernden Gebäude und ist 2013 für das Catering beim Life Ball gegen Aids verantwortlich. Das Neni wird somit zu einer Art Botschafter des säkularen, weltoffenen jüdischen Israeli, der mit seiner orientalischen Küche Araber, Juden, Nichtjuden sowie Heterosexuelle und Schwule für eine friedliche Koexistenz zu gewinnen sucht.

Budapest: Erneuerung und politisches Manifest

In Budapest hat außerhalb Russlands die einzige größere osteuropäisch-jüdische Bevölkerung den deutschen Massenmord überlebt. War vor 1944 fast jeder fünfte Bewohner der ungarischen Hauptstadt jüdischer Herkunft, leben heute mit rund 80.000 Personen noch immer viele Jüdinnen und Juden in der Donaumetropole. Die ungarische Küche, auch in ihrer jüdischen Version, galt und gilt als besonders schmackhaft und elaboriert.³⁵

Während des Kommunismus wurden im Rahmen der Gemeinde koschere Gaststätten toleriert. Nach der Wende konnte sich auch das jüdische Leben frei entfalten. Doch herrscht in Ungarn seit Jahren auch ein rechts-populistischer antisemitischer Diskurs, der politisch erfolgreich agieren kann. In diesem Kontext wurde Anfang 2013 das Restaurant Macez Husar (deutsch: Mazze-Soldat) als „jüdisches Bistrot“ eröffnet. „Mazzesoldat“, eine selbstironische Bezeichnung für „kleiner Judenjunge“, wird von seinem Besitzer David Popovits als selbstbewusstes Statement für die Erneuerung des Budapester Judentums bezüglich ihrer kulturell-kulinarischen Traditionen gesehen. Die Küche ist nicht koscher, doch nimmt sie eindeutig Bezug auf die ungarisch-jüdische Kochtradition. Die heute meist weitgehend säkularen Budapester Jüdinnen und Juden wollen an ihre kulinarischen Traditionen ohne rabbinische ‚Bevormundung‘ anknüpfen und zugleich ihr Judentum im städtischen Raum markieren. Wenn David Popovits den Ort seines Restaurants folgendermaßen definiert: „Das ist der Platz, den das osteuropäisch-jüdische Essen heute einnimmt, in der großartigen kulinarischen Demokratie unserer Zeiten“, dann ist evident, dass es nicht nur um die Freiheit der Wahl seiner Speisen geht, sondern auch um politische Freiheit und das Recht auf kulturelle Vielfalt.³⁶

Tunis: Koscherer Widerstand im arabischen Frühling

Dass jüdische Kochkunst vor dem Hintergrund der jüngeren jüdischen Geschichte in Europa immer auch ein politisches Statement darstellt, konnten wir mehrfach belegen. Beim letzten Fallbeispiel aus Tunesien ist dieser Aspekt hoch aktuell. In einem Artikel der Berliner TAZ der Journalistin Edith Kresta vom 10. April 2012 wurde das Lokal Mamie Lily mit folgenden Worten vorgestellt:

„In der Avenue Pasteur 14 in La Goulette liegt das koschere Restaurant Mamie Lily. Jacob Lellouche ist der Betreiber, seine 84-jährige Mutter Lily ‚der Chef‘. Sechs Tische, Wohnzimmeratmosphäre mit Mama Lily am Ecktisch, Fotos an den Wänden: Lily als kleines Mädchen am Strand, Lily mit ihren Kindern beim Picknick. Hier wird koschere jüdisch-tunesische Hausmannskost geboten: Couscous mit Kutteln beispielsweise, zur Verdauung eine Boukha, tunesischer Feigenschnaps. Selbst der Wein, ein saurer Rosé, ist koscher.

Jacob Lellouche hat bei Wahlen zur Verfassunggebenden Versammlung im vergangenen Herbst kandidiert. Er selbst wurde nicht gewählt, aber ein anderes Mitglied seiner multireligiösen Wählergruppe – eine Gruppe von Freunden, die sich engagieren wollen. Lellouche hat sich nicht als Jude aufstellen lassen, sondern als progressiver tunesischer Bürger. ‚Die Geschichte mit dem einzigen Juden, der kandidierte, das haben die Medien daraus gemacht‘, sagt er.

Der lebenslustige Jacob Lellouche sorgt sich mehr um die Rechte der Frauen als um den Status, jüdisch zu sein. Doch er fördert auch die Erinnerung an die jüdische Geschichte Tunesiens. Er ist Mitgründer der Gesellschaft ‚Dar el Dhekra‘, zu Deutsch ‚Haus der Erinnerung‘, die Ausstellungen, Konferenzen und Lesungen organisiert. ‚Die Laizität ist Grundlage der Demokratie. Aber wir leben auch die Tradition unserer Religion‘, erklärt Lellouche.³⁷

Wie man diesem Kurzporträt bereits entnehmen kann, ist Jacob Lellouche wohl weniger ein begeisterter Restaurantbetreiber als ein politisch engagierter Mann. Wenn er auch als jüdischer Politiker im postrevolutionären Tunesien, das seit dem Sturz Ben Alis um seine politische Identität zwischen Islamismus und französisch geprägter Aufklärung ringt, nicht erfolgreich ist, so versteht er seine Gaststätte explizit als Ort multikulturellen Widerstands gegen islamistisch-fundamentalistische Strömungen, die in Tunesien die letzten Zeugnisse der reichen jüdischen Kultur mit der Emigration der verbliebenen knapp 1.000 Juden zum völligen Verschwinden bringen könnten.

Im oben zitierten Porträt wird auch ein wesentlicher Aspekt aus der Biografie von Jacob Lellouche verschwiegen. Lellouche ist wie mehrere zehntausend seiner jüdischen Landsleute nach der tunesischen Unabhängigkeit im Jahre 1956 nach Frankreich emigriert, weil der ungelöste Nahostkonflikt und dessen jüdenfeindliche propagandistische Instrumentalisierung durch die tunesische Regierung die Zukunft der Juden prekär erscheinen ließ.

Als der Autor Jacob Lellouche im Oktober 2012 in seinem Restaurant traf, gab der Mann mit der Ausstrahlung eines südfranzösischen Gewerkschafters zu verstehen, dass er mit seiner Mutter aus Marseille in das kleine Haus aus den zwanziger Jahren zurückgekehrt sei, um mit seinem Restaurant ein Zeichen für die kulturelle Vielfalt Tunesiens zu setzen. Wir waren an diesem Tag die einzigen Gäste, die dieses Angebot wahrnahmen. Das Restaurant erweckte den Eindruck, als könnte es jeden Augenblick endgültig seine Pforten schließen. Vermutlich wird dies geschehen, wenn Mamie Lily, die hochbetagte Mutter von Jacob Lellouche, nicht mehr den Willen und die Kraft besitzt, für die wenigen Gäste zu kochen, oder wenn sich die politische Lage auch in Tunesien so verschärft, dass Jacob und seine Mutter wieder nach Frankreich zurückkehren werden und die tunesisch-jüdische Küche nur mehr in der Diaspora weiterleben wird.

Etwas zuspitzt können wir abschließend folgende These formulieren: Im diametralen Gegensatz zur ursprünglichen Bedeutung der Kaschrut, die als identitätswahrender Grenzzaun zwischen Juden und Nichtjuden gedacht war, wird jüdische Kochkunst heute meist mit einer politisch-aufklärerischen, völkerverbindenden Botschaft versehen. Die zeitgenössische Würdigung jüdischer Partikularität wird zum Ausdruck einer Bejahung unserer religiös-kulturell vielfältigen und zugleich zunehmend säkularisierten Gesellschaft.

Anmerkungen

- 1 www.imdb.com/title/tt1424003/ (10.6.2013).
- 2 Lea Fleischmann, Heiliges Essen. Das Judentum für Nichtjuden verständlich gemacht, Frankfurt am Main 2009.
- 3 Shmuley Boteach, Kosher Sex. A recipe for passion and intimacy, New York 2002.
- 4 Genaue Angaben zum Anteil der jüdischen Haushaltungen in der Diaspora und in Israel, der den Speisegesetzen verbindlich Beachtung schenkt, sind nicht vorhanden. Umfragen ergeben aber, dass selbst in Israel, wo mehrheitlich koschere Lebensmittel angeboten werden, nur eine Minderheit von rund 30 Prozent der Bevölkerung einen koscheren Haushalt führt. In der Diaspora ist dieser Anteil noch einmal deutlich geringer; siehe http://www.jewishfederations.org/local_includes/downloads/3905.pdf (10.6.2013) und <http://www.ynetnews.com/articles/0,7340,L-3547740,00.html> (10.6.2013).
- 5 Zum pragmatischen und auch selbstironischen Umgang mit den Speisegesetzen siehe Doron Rabinovici, Wem koscher wurscht ist, in: Michal Friedlaender/Cilly Kugelmann (Hg.), Koscher & Co. Über Essen und Religionen, Berlin 2009, 246–247.
- 6 Zum Verhältnis Kaschrut und Orthodoxie siehe Chaim I. Waxman, Modern Jewish Orthodoxy in America, in: Encyclopedia of the Jewish Diaspora, Bd. 2, Santa Barbara 2008, 613–615.
- 7 June Feiss Hersh, Recipes Remembered: A Celebration of Survival: The Remarkable Stories and Authentic Recipes of Holocaust survivors, New York 2011.
- 8 Enzo Traverso, La fin de la modernité juive, Paris 2013; Bernard Wasserstein, Vanishing Diaspora: The Jews in Europe Since 1945, New York 1996.
- 9 Noah Bernamoff/Rae Bernamoff, The Mile End Cookbook: Redefining Jewish Comfort Food from Hash to Hamantaschen, New York 2012.
- 10 Georges Perec, La disparition, Paris 1969 (deutsch: Georges Perec, Anton Voyls Fortgang, Frankfurt am Main 2001).
- 11 David Kraemer, Jewish eating and identity through the ages, New York 2007, 25–46.
- 12 David Kraemer, Identität und Abgrenzung. Über jüdische Speisevorschriften, in: Friedlaender/Kugelmann (Hg.), Koscher & Co, 42–55.
- 13 Mordechai Breuer, Jüdische Religion und Kultur in den ländlichen Gemeinden 1600–1800, in: Monika Richarz/Reinhard Rürup (Hg.), Jüdisches Leben auf dem Lande, Tübingen 1997, 68–78.
- 14 Cilly Kugelmann, Die Auslegung ist das Ziel. Überlegungen zum Konzept der Vermischungen, in: Friedlaender/Kugelmann (Hg.), Koscher & Co, 34–41.
- 15 Steven M. Loevenstein, Umstrittene Integration, in: Martin Mayer/Michael Brenner (Hg.), Deutsch-Jüdische Geschichte in der Neuzeit, Bd. III, 1871–1918, München 1997, 61–89.
- 16 Michael Brenner, Kleine jüdische Geschichte, München 2008, 189.
- 17 Daniel Schreiber, Koscher in der Upper East Side, in: Friedlaender/Kugelmann (Hg.), Koscher & Co, 232–238.
- 18 Daniel Gerson, Pluralisierungen und Polarisierungen. Jüdische Reformbewegungen in der Schweiz 1950–2010, in: Jacques Picard/Daniel Gerson (Hg.), Schweizer Judentum im Wandel. Religion und Gemeinschaft zwischen Integration, Selbstbehauptung und Abgrenzung, Zürich 2013, 74–80.
- 19 Daniel Gerson, Bürgerliches Selbstbewusstsein, Etablierung, Akkulturation, erste Spaltung und Anfeindungen, in: Alfred Bodenheimer (Hg.), „Nicht irgendein anonymen Verein ...“. Eine Geschichte der Israelitischen Cultusgemeinde Zürich, Zürich 2012, 52–63.
- 20 Die Werbung der Agentur Ruf Lanz war offensichtlich erfolgreich und zeitigte positive Reaktionen: <http://www.werbewoche.ch/ruf-lanz-nicht-koscher-aber-hiltl> (11.6.2013).

- 21 François Lustmann, *Entre Shoah, communisme et sionisme. Les juifs yiddish de Paris au lendemain de la deuxième guerre mondiale*, Paris 2012.
- 22 Niklaus Meienberg, *Das Schmetterlein des gallischen Hahns. Reportagen aus Frankreich*, Zürich 1976, 115–125.
- 23 Patrick Simon/Claude Tapia, *La Belleville des Juifs tunisiens*, Paris 1998.
- 24 Reinhard Rürup (Hg.), *Jüdische Geschichte in Berlin. Bilder und Dokumente*, Berlin 1995, 178–182.
- 25 Hermann Simon, *Koscher in der DDR*, in: Friedlaender/Kugelmann (Hg.), *Koscher & Co*, 138–145.
- 26 www.jewish-berlin.com/kosher.php und www.berlinjewish.com/ (10.6.2013).
- 27 <http://www.maedchenschule.org/de/essen-trinken.html> (11.6.2013).
- 28 <http://www.sueddeutsche.de/stil/pastrami-erobert-berlin-nicht-koscher-aber-koestlich-1.1377148> (11.6.2013).
- 29 <http://thekosherclassroom.com/> (11.6.2013).
- 30 http://www.koflerkompanie.com/de/restaurants_juedischesmuseum.html (11.6.2013).
- 31 Ruth Ellen Gruber, *Virtually Jewish. Reinventing Jewish Culture in Europe*, Berkeley 2002, 69–71.
- 32 Ruth Ellen Gruber, *Jüdische und „jüdische“ Cafés*, in: Friedlaender/Kugelmann (Hg.), *Koscher & Co*, 222–231.
- 33 Vael Raviv, *Falafel. Ein umstrittenes Nationalgericht*, in: Friedlaender/Kugelmann (Hg.), *Koscher & Co*, 214–221.
- 34 <http://neni.at/hp/speisekarte/> (11.6.2013)
- 35 Cnaan Lipshiz, *Ein besonderes Bistrot*, in: *tachles. Das jüdische Wochenmagazin*, Nr. 20, 3.5.2013, 13–16.
- 36 Ebd., 16.
- 37 <http://www.taz.de/1/archiv/digitaz/artikel/?ressort=sw&dig=2012%2F04%2F10%2Fa0066&cHash=43ec3a9bb8f81397231046f705e4cbc3> (11.6.2013)

Im Kräftefeld des Essens

Ernährungsalltag ländlicher Zwangsarbeiter/-innen im Reichsgau Niederdonau 1939–1945

Ein 1943 im *Amstettner Anzeiger* erschienenes Schaubild fordert die „Volksgenossen“ auf, gegenüber den „fremdvölkischen“ Arbeitskräften die Grenzen zu wahren. Sie seien zwar in der (Land-)Wirtschaft eingesetzt, gehörten jedoch nicht der Tischgemeinschaft – dem gemeinsamen Mahl der Haushalts- und Betriebsangehörigen – an (Abbildung 1). Damit ist der konstitutive Widerspruch des deutschen „Reichseinsatzes“ während des Zweiten Weltkriegs angesprochen: der ökonomisch motivierte Ein- und zugleich rassistisch motivierte Ausschluss der Zwangsarbeiter/-innen.¹ Das wiederkehrende Erscheinen derartiger Grenzmarkierungen in den „gleichgeschalteten“ Medien des Dritten Reiches legt nahe, dass die alltägliche Praxis mitunter von der nationalsozialistischen Norm abwich. Kurz, vielfach war es „nicht so“, wie es sein sollte, „sondern so“, wie es nicht sein sollte. Die scheinbar unpolitische Alltagsmahlzeit konnte so zu einem politischen Akt werden.² Daher lohnt es, das Kräftefeld der ländlichen Zwangsarbeit aus der Perspektive des Ernährungsalltags zu vermessen.



Abbildung 1: Schaubild im
Amstettner Anzeiger 1943

[Abbildung siehe Druckfassung]

Quelle: *Amstettner Anzeiger*
vom 18.4.1943

Warum alltägliche Realität und nationalsozialistisches Ideal auf diesem Gebiet auseinander klapften, ist die Frage, die dieser Beitrag zu beantworten sucht. Ich umreiße zunächst die vorherrschende Antwort auf diese Frage, die ich für eine den Kern der Sache verfehlende Interpretation halte. Danach beleuchte ich mit dem Fokus auf Ernährung die Alltagsbeziehungen der deutschen Landbevölkerung und der in der Landwirtschaft eingesetzten Ausländer/-innen. Dabei stütze ich mich vor allem auf Forschungen, die ich vor mehr als zehn Jahren gemeinsam mit Ela Hornung und Sabine Schweitzer in einem Projekt der Österreichischen Historikerkommission betrieben habe.³ Schließlich skizziere ich eine alternative Interpretation als Antwort auf die Leitfrage.

„Resistenz“ oder Kräftefeld?

Die deutschsprachige Alltagsgeschichte, sich seit den späten 1970er, frühen 1980er Jahren am Reibebaum der etablierten Strukturgeschichte abarbeitend,⁴ hat über ländliche Arbeits- und Lebensverhältnisse im Nationalsozialismus ambivalente Forschungsergebnisse vorgelegt. Einerseits kam die ländliche Gesellschaft im Dritten Reich früh unter der Perspektive des „Alltags“ in den Blick, so etwa im „Bayern-Projekt“ des Münchener Instituts für Zeitgeschichte. Dessen Leitmotiv bildete die *Resistenz* ländlicher „sozialmoralischer Milieus“ gegenüber dem Zugriff des Nationalsozialismus, das sein Augenmerk auf die „Beharrungskraft“ der bäuerlichen Bevölkerung gegenüber den Anreizen und Zumutungen des NS-Regimes richtete. Auf diese Weise ließ sich der bislang vorherrschende Opfer-Täter-Gegensatz in Richtung alltäglicher Gemengelage von teilweise Mitmachen, Hinnehmen und Widerstehen aufbrechen.⁵ Andererseits verwies das leitende Resistenz-Konzept, das den Konflikt von „Herrschaft und Gesellschaft“ ins Zentrum rückte, radikalere, etwa an Edward P. Thompsons Konzept des gesellschaftlichen *Kräftefeldes* (*societal field-of-force*) orientierte Ansätze der Alltagsgeschichte an den Rand.⁶ Während das Resistenz-Konzept die Masse der „kleinen Leute“ als *Reagierende* auf Aktionen des NS-Systems interpretiert, betont das Konzept des Kräftefeldes das lebensweltliche *Aktionspotential* der Vielen.⁷ In den Fokus treten unterschiedlich mächtige Akteure, die gemäß ihrem Eigensinn⁸ mit-, neben- und gegeneinander auf den Vorder- und Hinterbühnen des Alltags um Ressourcen vielfältigster Art ringen.⁹

Die Spannung zwischen diesen alltagsgeschichtlichen Ansätzen bestimmt auch das Geschichtsbild zur ländlichen Zwangsarbeit. Ende der 1990er Jahre vergab die Historikerkommission der Republik Österreich zwei Forschungsprojekte zur Zwangsarbeit in der Land- und Forstwirtschaft, die beide am Ludwig Boltzmann-Institut für Kriegsfolgen-Forschung angesiedelt waren. Die Erkenntnisse des einen Projekts unter der Leitung von Stefan Karner folgen weitgehend dem Resistenz-Konzept:

„Im Zuge der Arbeiten zum Projekt wurde bald deutlich, dass sich NS-Gedankengut im bäuerlich-ländlichen Milieu nur in beschränktem Ausmaß durchsetzen konnte und nur bedingt althergebrachte Lebensweisen und Traditionen zu verdrängen imstande war. Grundsätzlich kann festgestellt werden, dass die ausländischen Zwangsarbeiter in der Land- und Forstwirtschaft in der Regel wesentlich besser gepflegt und untergebracht waren als jene in der Rüstungsindustrie: Familienanschluss, individuelle

Behandlung, eigener bäuerlicher Arbeits- und Feiertagsrhythmus, bäuerliche, christlich geprägte Werthaltungen, die auch im von der NS-Ideologie als ‚Untermenschen‘ angesehenen slawischen Zwangsarbeiter ‚Mitmenschen‘ sahen. Die zumeist noch sehr jungen Zwangsarbeiter wurden von ihren Arbeitgebern vielfach sogar in die Familien integriert und übernahmen nicht selten auch die ‚Erziehung‘ der Kinder.“¹⁰

Das andere, von Ela Hornung geleitete Projekt – an dem auch ich mitarbeitete – orientierte sich am Konzept des lebensweltlichen Kräftefeldes. Sein zentrales Ergebnis bildet die für die Zwangsarbeit in der Land- und Forstwirtschaft charakteristische strukturelle Streuung der Alltagspraxis, die sich „in der Möglichkeit *und* im Zwang zum Verhandeln der Arbeits- und Lebensverhältnisse vor Ort“¹¹ äußerte. Dieser Erkenntnis zufolge bildete das Arbeiten und Leben auf dem Bauern- oder Gutshof ein Kräftefeld, in dem die Akteure – Inländer/-innen ebenso wie Ausländer/-innen – um ihre Positionen ringen konnten *und* mussten. Die Positionen der im Zuge des „Reichseinsatzes“ in die nationalsozialistische „Kriegsernährungswirtschaft“ inkludierten ausländischen Zwangsarbeiter/-innen waren durch zwei Arten von Exklusion geprägt: einerseits den formellen, nach Nationalität und Rechtsstatus abgestuften Ausschluss aus den (Schutz-)Bestimmungen des deutschen Arbeits- und Sozialrechts, andererseits den informellen Ausschluss der zunächst „Fremden“ aus der dörflichen Solidargemeinschaft. Die daraus folgende Entrechtung erweiterte den Spielraum der – gegenüber inländischen Arbeitskräften enger begrenzten – Willkür durch Dienstgeber/-innen, Vorgesetzte und Kollegenschaft in Betrieb und Haushalt. Für die Ausgestaltung der alltäglichen Arbeits- und Lebensbedingungen der Zwangsarbeiter/-innen gewannen folglich die *face-to-face*-Beziehungen zu den Menschen vor Ort an Gewicht; dies vergrößerte die Bandbreite zwischen ‚guter‘ und ‚schlechter‘ Behandlung.¹²

Ich möchte die Interpretation der ländlichen Zwangsarbeitsverhältnisse aus dem Blickwinkel der „Resistenz“ nicht völlig vom Tisch wischen. Sie mag in besonderen Fällen durchaus zutreffen; doch als allgemeine Aussage zur ländlichen Zwangsarbeit im Nationalsozialismus verfehlt sie den Kern der Sache. Den Kern der Sache sehe ich in der Eigenlogik des Kräftefeldes, in dem die im „Reichseinsatz“ stehenden Frauen und Männer arbeiteten und lebten: des Landwirtschaftsbetriebs im Allgemeinen, der bäuerlichen Familienwirtschaft im Besonderen. Kurz, es geht weniger um „politische Kultur“, als vielmehr um die *Kultur des Wirtschaftens*¹³ – wobei politisch-kulturelle Orientierungen durchaus eine Rolle spielen können.

Um das Kräftefeld der ländlichen Zwangsarbeit zu vermessen, müssen wir uns zunächst die Vielfalt der ländlichen Arbeits- und Lebensverhältnisse im Reichsgau Niederdonau Ende der 1930er Jahre vergegenwärtigen: die Mehrheit der kleinst- und kleinbäuerlichen Betriebe (56 Prozent), die meist agrarischen und anderweitigen Erwerb kombinierten; die mittelbäuerlichen Betriebe (33 Prozent), die in der Regel mit Familienangehörigen, ausnahmsweise mit Hilfskräften das Auslangen fanden; die großbäuerlichen Betriebe (10 Prozent), deren Familien durchwegs familienfremde Dienstboten und -botinnen sowie Tagelöhner/-innen beschäftigten; und die Gutsbetriebe (1 Prozent), auf denen Verwalter die permanenten und saisonalen Landarbeiter/-innen dirigierten. Mit der Betriebsgröße wechseln auch die Formen der Arbeitsorganisation: die „Familienarbeitsverfassung“, die „Familien-Gesinde-“ und „Familien-Tagelöhner-Verfassung“ sowie die „Lohnarbeitsverfassung“ gemäß der zeitgenössischen Diktion.¹⁴ Ein breites Spektrum von Arbeitsbeziehungen spannt sich zwischen

dem *Solidarverhältnis* gemäß der familialen und lokalen Moral und dem vom öffentlichen Recht bestimmten *Vertragsverhältnis*.¹⁵

Die „Landflucht“ 1938/39 und die Einberufungen zum Wehrdienst seit 1939 rissen im Reichsgau Niederdonau erhebliche Lücken bei den Arbeitskräften; diese suchte der „Arbeitseinsatz“ von Kriegsgefangenen und ausländischen Zivilarbeitskräften zu schließen.¹⁶ Gemäß dem „Herrschaftskompromiss“¹⁷ zwischen den Wortführern ökonomisch-pragmatischer und rassistisch-dogmatischer Standpunkte in den Führungsetagen des Dritten Reiches wurden Zwangsarbeiter/-innen aus West-, Südost- und vor allem Osteuropa in großer Zahl – allein im Reichsgau Niederdonau waren 1944 rund 28.000 Kriegsgefangene und 68.000 Zivilarbeiter/-innen in der Land- und Forstwirtschaft eingesetzt – ins Reichsgebiet verfrachtet und durch ein diskriminierendes Sonderrecht gegenüber den Deutschen schlechter gestellt. Die ländlichen Arbeitsverhältnisse im Krieg bewegten sich somit in einem Kräftefeld zwischen den Polen *Solidar-, Vertrags- und Zwangsverhältnis*.¹⁸

Ernährungsalltag im Lager

Die in der Forschungsliteratur verbreitete These, dass ausländische Arbeitskräfte in der Landwirtschaft im Vergleich zu jenen in Bergbau und Industrie bessere Arbeits- und Lebensbedingungen vorgefunden hätten, wird einerseits mit der Quantität und Qualität der Ernährung begründet.¹⁹ Andererseits findet sie eine Begründung im Essen am gemeinsamen Tisch oder aus der gemeinsamen Schüssel, womit Hierarchien zwischen den In- und Ausländer/-innen aufgeweicht oder sogar nivelliert worden seien.²⁰ Die (Un-)Plausibilität dieser These muss im Kontext der vor Kriegsbeginn herrschenden Ernährungsverhältnisse im ländlichen Österreich diskutiert werden: Entsprechend der informellen Arbeitsmoral galt noch bis in die dreißiger Jahre die Grundversorgung – Verpflegung, Unterkunft und Bekleidung – als Lohnbestandteil des bäuerlichen Gesindes und, in eingeschränktem Maß, auch der Tagelöhner/-innen.²¹ Dagegen war die Ernährung der in- und ausländischen Saisonarbeiter/-innen in den großbäuerlichen und Gutsbetrieben bereits in hohem Maß durch Verträge formalisiert.²² In diesem Spannungsbereich zwischen informeller und formeller Regelung bewegte sich auch die Ernährung ausländischer Arbeitskräfte in der Landwirtschaft; sie unterschied sich vor allem danach, ob die Verpflegung im Lager oder im Haushalt der Dienstgeber/-innen erfolgte.

Für die in Lagerverpflegung stehenden Arbeitskräfte galten von den zuständigen Behörden festgelegte Richtsätze.²³ Gemäß der Anordnung des Oberkommandos des Heeres vom Jänner 1941 erhielten auch in der Landwirtschaft eingesetzte Kriegsgefangene, die entsprechend ihrer Tätigkeit nach den allgemeinen Anordnungen als Schwer- und Schwerst-, Lang- und Nachtarbeiter/-innen zu verpflegen waren, nur zwei Drittel der ausländischen Zivilarbeiter/-innen zustehenden Verpflegungssätze.²⁴ Der den Bestimmungen der Genfer Konvention zuwiderlaufende Einsatz von Kriegsgefangenen in der Rüstungsindustrie hatte unterschiedliche Verpflegungssätze für die Land- und Industriearbeiter/-innen zur Folge.²⁵ Vor allem die sowjetischen gefangenen und zivilen Arbeitskräfte, denen noch geringere Nahrungsmengen zugestanden wurden als den nichtsovietischen Kriegsgefangenen, waren dem organisierten Hunger ausgesetzt.²⁶ Nach Kritik von Seiten der Dienstgeber/-innen über unzureichende Verpflegungssätze für die Sowjetbürger/-innen wurden die Verpflegungssätze der

in der Landwirtschaft eingesetzten sowjetischen Kriegsgefangenen und Zivilarbeiter/-innen im Herbst 1942 jenen der übrigen gefangenen Landarbeiter/-innen angeglichen, lagen jedoch nach wie vor deutlich unter jenen der übrigen zivilen Ausländer/-innen.²⁷ Für die in der Industrie eingesetzten Sowjetbürger/-innen blieben die Lebensmittelrationen zu diesem Zeitpunkt noch unter dem Niveau der gefangenen westeuropäischen Rüstungsarbeiter. Offenbar trugen die Behörden in der Landwirtschaft früher als in anderen Wirtschaftszweigen dem durch die Unterversorgung der sowjetischen Kriegsgefangenen und Zivilarbeiter/-innen aufbrechenden Widerspruch zum „Arbeitseinsatz“ Rechnung.²⁸ Für die in der Landwirtschaft beschäftigten sowjetischen und nicht-sowjetischen Kriegsgefangenen und „Ostarbeiter“ in Lagerunterkunft waren vom Reichsernährungsministerium im Oktober 1942 folgende Sätze vorgeschrieben: pro Woche 2.375 Gramm Brot, 400 Gramm Fleisch („möglichst Pferde- oder Freibankfleisch“), 100 Gramm Schlachtfett oder 80 Gramm Knochenfett bzw. Talg und 100 Gramm Margarine, pro Verteilungsperiode 300 Gramm Nahrungsmittel, 250 Gramm Kaffeeersatz und 700 Gramm Zucker.²⁹ Darüber hinaus waren ab Dezember 1942 in Lagern untergebrachte Sowjetbürger/-innen, außer bei hochwertigen Lebensmitteln wie Vollmilch, Eiern oder Butter, den inländischen „Normalverbrauchern“ gleichzustellen.³⁰ Kriegsgefangenen und sowjetischen Zivilarbeiter/-innen standen Sonderzuteilungen an Lebensmitteln wie Geflügel, Wild oder Genussmittel mit Ausnahme der Raucherkarte nicht zu.³¹ Schwangeren oder stillenden Müttern wurden keinerlei Sonderzulagen gewährt.³² Die Verpflegung der seit Sommer 1944 in der Land- und Forstwirtschaft eingesetzten jüdischen Arbeitskräfte aus Ungarn sahen ähnliche Diskriminierungen vor: Mütterzulage, Kinderzulage und Einzelverpflegung waren ebenso wie der Bezug von Rauchwaren verboten; Kost und Unterkunft wurde für die „Einsatzfähigen“ vom Betrieb gestellt, für „Nichteinsatzfähige“ hatte das Sondereinsatzkommando aufzukommen.³³ Zudem wurden die Fleischrationen für „Juden in Lagerverpflegung“ mit 250 Gramm pro Woche – die Hälfte der sowjetischen Arbeitskräften zustehenden Ration – festgelegt.³⁴

Untersuchungen in Niederdonau und anderen Reichsgauen zeigen, dass das Überleben der Lagerangehörigen von der Möglichkeit abhing, sich zusätzliche Nahrungsmittel zu verschaffen. Gemäß der Genfer Konvention mussten in den Lagern Kantinen eingerichtet werden, in denen Lebens- und Genussmittel sowie einfache Gebrauchsgegenstände gegen Lagergeld an die Kriegsgefangenen verkauft wurden. Laut Klagen von Kriegsgefangenen beim Roten Kreuz dürften diese Kantinen in der Realität nur spärlich bestückt gewesen sein.³⁵ Die in Lagern untergebrachten Kriegsgefangenen verfügten als unter internationalem Schutz stehende Gefangene über ein lebenswichtiges Privileg: den regelmäßigen Empfang von Lebensmittelpaketen.³⁶ Die „Liebesgaben“, die etwa in Frankreich als Ausdruck persönlicher und patriotischer Fürsorge galten,³⁷ wurden seitens der Bevölkerung und der Behörden des Deutschen Reiches vielfach als Provokation empfunden; das leistete allerlei Verdächtigungen wegen Vergeudung von Lebensmitteln, Betreiben von Schleichhandel oder Vorbereitung zur Sabotage Vorschub.³⁸ Dagegen schätzten die französischen Kriegsgefangenen die Pakete als Aufbesserung der unzureichenden Verpflegung in den Lagerkantinen.³⁹ Die Verfügung über Lebensmittelpakete, die vielfältige Tauschbeziehungen begünstigte, stärkte die Position der davon betroffenen Kriegsgefangenen innerhalb der Hierarchie der Ausländer/-innen im Reich.⁴⁰ Im Unterschied zu den oft heroisierten Tausch-Geschichten der Franzosen sind die Erinnerungen der in Lagern untergebrachten Zivilarbeiter/-innen und Kriegsgefangenen aus der Sowjetunion von entwürdigenden Hungererfahrungen geprägt. Dmitrij Filippovich

Nelen, der im Gutsbetrieb des Erzbistums Wien im Kreis Gänserndorf in Niederdonau untergebracht war, erzählt vom Zynismus, mit dem die damaligen Aufseher die unzureichende Kost kommentierten:

„Dreihundert Gramm Brot pro Tag, und trübe Brühe. Am Morgen und am Abend. Am Mittag haben wir nichts bekommen. So war es. Zweimal haben wir gegessen. Satt waren wir natürlich nicht, teils hungrig, weil man sagt, mit einem großen Bauch sei es wohl schwer, sich zu bewegen, mit dem leichten Bauch könne man arbeiten, andernfalls würde man Atembeschwerden haben.“⁴¹

Auch die Erinnerungen von in Niederdonau eingesetzten ungarischen Jüdinnen und Juden sind von chronischem Hunger geprägt: „Und das Entsetzliche an dem Ganzen war der Hunger. Der Hunger, dass wir nie satt geworden sind“⁴² urteilt die im Stift Heiligenkreuz eingesetzte Theodora Grünfeld. So bestand etwa im „Judenlager“ Lichtenwörth ein Frühstück üblicherweise aus 0,3 bis 0,5 Liter kaltem, ungezuckertem Kaffee; mittags und abends gab es eine dünne, ungesalzene und fettlose Suppe, die manchmal nur pulverisierte Hülsenfrüchte, Bohnen und Erbsen enthielt.⁴³ Die Sterberaten waren aufgrund der ungenügenden Versorgung enorm hoch; im „Judenlager“ Gmünd starben täglich zehn bis fünfzehn Personen.⁴⁴

Ernährungsalltag auf dem Bauernhof

Im Unterschied zur Lagerverpflegung verfügten die im Einzeleinsatz in den Betrieben verpflegten Ausländer/-innen über größere Spielräume. Das Reichsernährungsministerium (REM) legte im Oktober 1942 ausdrücklich fest, dass die einzeln in der Landwirtschaft eingesetzten zivilen Ausländer/-innen – also auch jene aus der Sowjetunion – in die „Selbstversorgergemeinschaft“ aufzunehmen seien; damit waren sie auf dem Papier den deutschen „Volksgenossen“, mit Ausnahme der Sonderzuteilungen, gleichgestellt.⁴⁵ Deren Verpflegungsrationen wurden auf die Schlachtkarte angerechnet. De facto bedeutete dies, dass sich einerseits die erlaubte Schlachtmenge für den jeweiligen Betrieb erhöhte, andererseits die den jeweiligen Dienstgeber/-innen ausgehändigten zusätzlichen Zucker-, Marmelade-, Nahrungsmittel- und Fettkarten jedoch nicht an die ausländischen Arbeitskräfte weitergegeben werden durften.⁴⁶ Die gesetzlich dekretierte „Selbstversorgergemeinschaft“ übertrug die elementaren Bedürfnisse der im Einzeleinsatz befindlichen Arbeitskräfte aus dem Ausland der bäuerlichen und gutsbetrieblichen Haushaltsführung. Ob die zustehenden Rationsmengen tatsächlich verabreicht wurden, oblag den jeweiligen Dienstgeber/-innen und jenen Personen, die Zugang zu den Vorräten hatten.⁴⁷

Für die Ausländer/-innen, die über keine Lebensmittelkarten verfügten, bestanden kaum legale Alternativen zur Verköstigung am Hof, wie sich die ehemals in Niederdonau beschäftigte sowjetische Zivilarbeiterin Maria Michailovna Lykova erinnert: „Wenn ich auch Geld bekommen hätte, ich hatte keine Marken, sie haben selbst wenig Marken bekommen, also deswegen brauchte ich kein Geld, weil man für alles Marken brauchte.“⁴⁸ Da sie den Geldlohn auf dem legalen Konsumgütermarkt nicht verausgabte, bewertet sie aus heutiger Perspektive den damaligen Vorenthalt des Lohnes nicht als Unrecht. Versuche, sich auf illegale Weise mit Nahrung zu versorgen, wurden vor dem Gesetz als „Fälschungen von

Lebensmittelkarten⁴⁹, „Kameradschafts-“, „Feld-“ und „Wilddiebstähle“⁵⁰, „Schleichhandel“ oder Betteln⁵¹ kriminalisiert. Konnte in der „Dorfgemeinschaft“ der Diebstahl aus Not für inländische Landarbeiter/-innen noch als moralisch gerechtfertigt gelten,⁵² waren dieses Deliktes beschuldigte Ausländer/-innen den Sanktionen zumeist hilflos ausgeliefert. Solche massenhaft vorliegenden Delikte widerlegen die Vorstellung einer solidarischen „Selbstversorgergemeinschaft“, die an das sozialharmonische Konzept des „ganzen Hauses“ anschließt. Die idealisierte Reziprozität zwischen dem bäuerlichen Patron und dessen Klientel, die auf der Sanktionierung der „Ehre“ der Beteiligten durch die örtliche Gesellschaft fußte, war in der ländlichen Realität durch die beginnende Klassenbildung der Landarbeiterschaft während der zwanziger und dreißiger Jahre bereits gelockert worden.⁵³ Die Lockerung reziproker Beziehungen der Dienstgeber/-innen zu den deutschen Landarbeiter/-innen galt umso mehr für die per Gesetz aus der „Haus“- „Betriebs“- und „Dorfgemeinschaft“ ausgeschlossenen Ausländer/-innen. Dennoch waren der Willkür Grenzen gesetzt: Das Bestreben der Dienstgeber/-innen, die Leistungsbereitschaft der ausländischen Bediensteten durch ausreichende Ernährung zu sichern, traf sich mit deren Bestreben, das eigene Überleben durch zufriedenstellende Leistungen zu sichern.

Die Verpflegung der ausländischen Landarbeiter/-innen umfasste neben der Nährstoffzufuhr auch einen weiteren Aspekt: die Einhaltung oder Nichteinhaltung der „Tischgemeinschaft“ von In- und Ausländer/-innen. Für die Lagerangehörigen und die Beschäftigten von Groß- und Gutsbetrieben bestand in der Regel die Trennung vom Tisch der Dienstgeber/-innen oder Vorgesetzten.⁵⁴ Am Beispiel des Reichsgaus Niederdonau lässt sich aufzeigen, dass vor allem in Klein- und Mittelbetrieben jedoch – schon allein aufgrund des knappen Wohnraumes – das gemeinsame Mahl der Beschäftigten naheliegend schien.⁵⁵ Mit dem Einsatz polnischer Arbeitskräfte wurde die pragmatisch begründete Tischgemeinschaft im Diskurs der NS-Machthaber rassenideologisch attackiert. Das gemeinsame Essen von „arischen“ Dienstgeber/-innen und „fremdvölkischen“ Bediensteten erschien als „verbotener Umgang“.⁵⁶ Wort und Bild führten der Bevölkerung die verordnete Apartheid immer wieder sinnfällig vor Augen: „Nur der deutsche Volksgenosse gehört in unsere Tischgemeinschaft!“⁵⁷ Bis zum Kriegsende rissen die Klagen von Polizei- und Parteidienststellen über die verbotene „Tischgemeinschaft“ von In- und Ausländer/-innen nicht ab. Neben der ideologischen Perspektive der Amtsträger kommt manchmal, wie etwa in einem Gendarmeriebericht aus dem Kreis Amstetten vom Juni 1942, auch die pragmatische Perspektive der Landbevölkerung zur Sprache:

„Die Anordnung, wonach die fremdsprachigen [sic!] Arbeitskräfte mit den übrigen Hausleuten nicht an einem Tisch essen dürfen, wird von den Landwirten sehr wenig eingehalten und damit begründet, dass diese Fremdsprachigen dadurch arbeitsunlustiger werden, abgesehen davon, dass Speisereste nicht so verwertet werden können, als wenn alle zusammen an einem Tisch essen.“⁵⁸

Dieser Fall verdeutlicht, dass die verordnete Apartheid vielfach im Widerspruch zu den landwirtschaftlichen Erfordernissen, vor allem jenen der bäuerlichen Familienwirtschaft, stand: Die Tischgemeinschaft diente nicht nur der körperlichen Kräftigung der Betriebs- und Haushaltsangehörigen, sondern auch der Bekräftigung der zwischen diesen bestehenden Machtbeziehungen: „Am Tisch des Patrons zu essen und unter seinem Dach zu schlafen schuf die größte Schuldabhängigkeit.“⁵⁹ Dass aus der Perspektive der Ausländer/-innen die

Hochschätzung der Dienstgeber/-innen – und damit auch die Arbeitsmotivation – vorrangig auf der Erfahrung des gemeinsamen, ausreichenden Essens fußte, verdeutlicht auch die ehemalige „Ostarbeiterin“ Valentina Illarionovna Perepelica: „Ich war bei dem Bauern, dort bin ich nicht schlecht behandelt worden, was sie selbst gegessen haben, haben wir auch.“⁶⁰ Dass die „Tischgemeinschaft“ nicht immer mit ausreichendem Essen einherging, zeigt der Fall des „Ostarbeiters“ Sergej Zakharovich Ragulin, der die Zeit seines „Arbeitseinsatzes“ nach den wechselnden Köchinnen gliedert:

„Und dabei haben sie uns nicht von Abfällen genährt, sondern normal. Vor unserer Ankunft haben uns eben auch [die anderen am Hof Beschäftigten] erzählt, dass sie in der Küche gemeinsam mit der Wirtin mit dem Hausherrn und sie saßen zusammen an einem Tisch, aßen ein und dasselbe, so war's.“⁶¹

Die als Köchin eingeteilte Schwester des Bauern verpflegte die „Ostarbeiter“ ausgesprochen reichlich, weil sie so die Angst um ihren an der Ostfront im Einsatz stehenden Mann zu bewältigen suchte. Die Frau des Bauern, die nach einiger Zeit die Verantwortung für die Küche übernahm, versorgte die „Ostarbeiter“ nicht halb so gut. Dieser Fall zeigt, in welchem Maß die Verpflegung von der Willkür der Dienstgeber/-innen abhing – im positiven wie im negativen Sinn. Der Einschluss in die nivellierte „Tischgemeinschaft“ konnte auch Hand in Hand mit der Erfahrung des Ausschlusses aus der hierarchischen „Betriebs“- und „Hausgemeinschaft“ gehen. Ausländer/-innen, vor allem unverheiratete Mütter, waren der Willkür ihrer Vorgesetzten viel umfassender ausgesetzt als inländische Arbeitskräfte, die im Behördenapparat und in der dörflichen Öffentlichkeit ein höheres Maß an Unterstützung fanden.⁶² In der Debatte um die „Tischgemeinschaft“ manifestiert sich der Widerspruch zwischen dem arbeitsökonomisch motivierten Einschluss und dem rassenideologisch motivierten Ausschluss der Zwangsarbeiter/-innen auf dem Land in aller Klarheit.

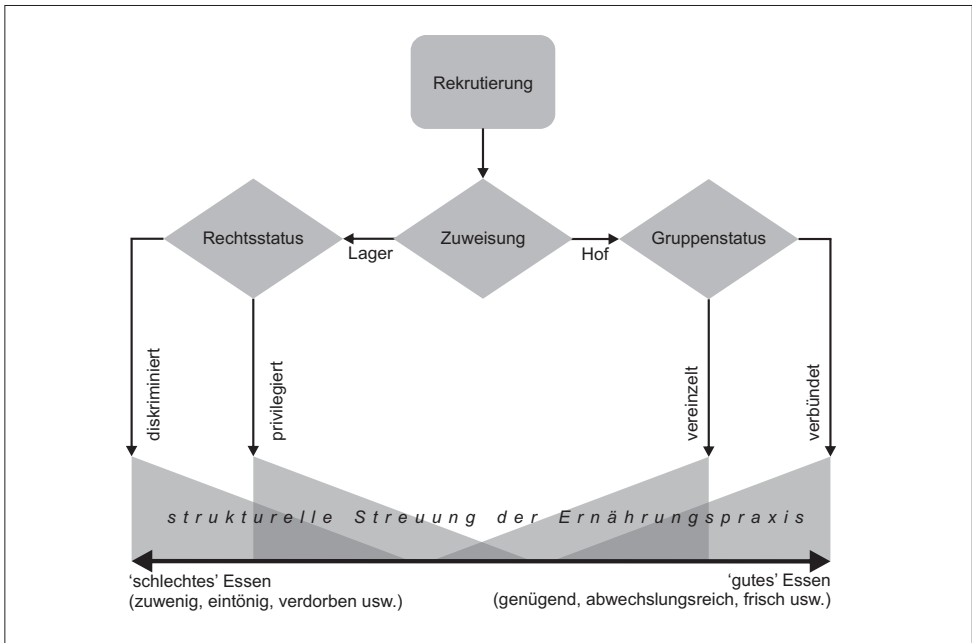
Nicht allein die Essensmenge und das Personennetzwerk, in das der und die Einzelne eingebunden waren, bestimmten den Ernährungsalltag. In den Erzählungen ehemals im Einzeleinsatz stehender Zwangsarbeiter/-innen kommen vielfach auch Fremdheits- oder Vertrautheitsgefühle in Verbindung mit dem Essen zur Sprache.⁶³ Psychische und physische Aspekte der Ernährung sind untrennbar miteinander gekoppelt: Gefühle des Unbehagens mit dem fremden Geschmack, die mit identitäts- und differenzstiftenden Vorstellungen verbunden waren, sind charakteristisch für die weniger diskriminierten Gruppen ausländischer Arbeitskräfte im Einzeleinsatz in der Landwirtschaft des Dritten Reiches; diese verfügten über eine vergleichsweise gute Grundversorgung mit Nahrungsmitteln.⁶⁴ Für die stärker diskriminierten Gruppen in den Lagern standen aber weitaus existentiellere Probleme des Überlebens im Vordergrund; nur selten thematisierten diese Erzähler/-innen daher Geschmacksfragen. Für die physische Erhaltung ausreichendes, doch unvertrautes Essen nährte die – bis zum „psychosozialen Tod“ reichende – Fremdheitserfahrung der Neuankömmlinge. Der südfranzösische Zivilarbeiter François Caux empfand seine durchaus nährstoffreiche Kost keineswegs als ‚gut‘:

„Und wenn ich mit den Pferden pflügen ging, nahm ich diese Sachen, Speck und solche Sachen, vor allem Schweinefleisch, es ist Schweinefleisch gewesen. Ich weiß nicht, aber ich habe niemals Rindfleisch, ein Steak oder sowas, dort gegessen, sehen Sie. Niemals. Immer Schweinefleisch. Und ein Viertel, ein Viertel Wein.“⁶⁵

Schweinefleisch galt seinem an Geflügel- und Rindfleisch gewohnten kulinarischen Habitus als minderwertig, abstoßend, ‚fremd‘. Die gehäuften Fremdheitserfahrungen ließen in den ersten Wochen seines „Arbeitseinsatzes“ im Reichsgebiet beständig Selbstmordgedanken hochkommen.

Der Ernährungsalltag der ländlichen Zwangsarbeiter/-innen ist zusammenfassend schwierig zu bestimmen; jedenfalls war er durch erhebliche Unterschiede gekennzeichnet. Nach der Rekrutierung und dem oft von extremen Hungererfahrungen begleiteten Transport ins Reichsgebiet bildete die Zuweisung durch die Arbeitsämter eine entscheidende Weichenstellung. Wer wie die meisten Kriegsgefangenen und anfangs auch die „Ostarbeiter“ einem Lager zugewiesen wurde, war den amtlichen, nach Nationalität abgestuften Verpflegssätzen unterworfen. Vom Rechtsstatus hing ab, ob man als international anerkannter – und somit ‚privilegierter‘ – Kriegsgefangener Pakete von Angehörigen empfangen und damit die kargen Rationen aufbessern konnte, oder, etwa als Angehöriger der Sowjetarmee, rechtlich diskriminiert war. Wer wie die meisten Zivilarbeiter/-innen auf einen Bauernhof kam, gehörte der bäuerlichen „Selbstversorgergemeinschaft“ an. Art und Ausmaß der Ernährung hingen vom Status im jeweiligen Personennetzwerk ab: Verbündete des Bauern oder der Bäuerin genossen meist dieselbe Verpflegung wie die Bauernfamilie, Einzelung zog häufig Mangel- und Unterversorgung nach sich. Diese groben Unterschiede waren aufgefächert durch feine, die aus den alltäglichen Verhandlungen (*agency*) vor Ort folgten. Insgesamt offenbart der Blick auf die Ernährung der Zwangsarbeiter/-innen die *strukturelle Streuung der Alltagspraxis*, die enorme Bandbreite zwischen ‚schlechtem‘ und ‚gutem‘ Essen. Diese Erkenntnis widerspricht der Ansicht von der ländlichen Zwangsarbeit als dem „leichteren Los“.

Abbildung 2: Strukturelle Streuung der Ernährungspraxis

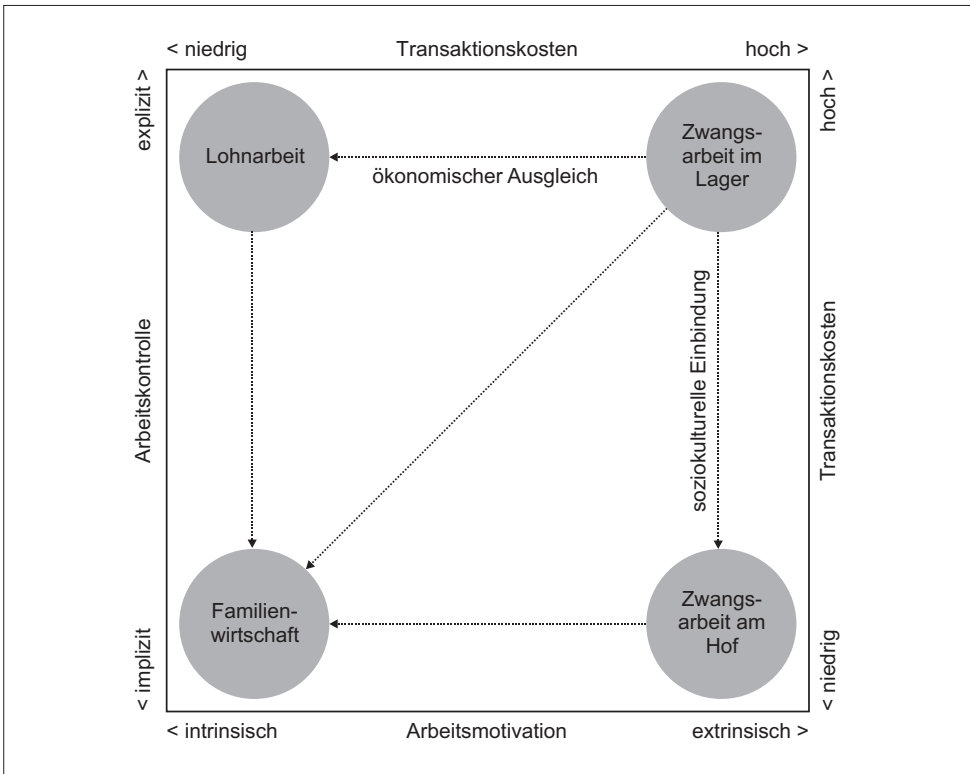


Entwurf: Ernst Langthaler

Die „Tischgemeinschaft“ als effiziente Institution

Meine alternative Antwort auf die eingangs gestellte Frage folgt dem Transaktionskosten-Ansatz der Neuen Institutionenökonomie.⁶⁶ Eine Vielzahl von Dokumenten belegt die Tatsache, dass die ideologisch begründete ‚Rassentrennung‘ an der Pragmatik alltäglichen Wirtschaftens an Grenzen stieß. Dabei suchten die Besitzer/-innen der Betriebe vor allem die *Motivation* und *Kontrolle* der Beschäftigten sicherzustellen. Extrinsische Motivation und explizite Kontrolle verursachten hohe Material- und Personalkosten, wie in der Zwangsarbeit mit Lagerunterbringung. Implizite Kontrolle ließ sich durch soziokulturelle Einbindung herstellen, wie in der Zwangsarbeit am Hof. Intrinsische Motivation konnte durch ökonomischen Ausgleich, etwa bessere Verpflegung, gesteigert werden, so etwa in der Lohnarbeit. Die bäuerliche Familienwirtschaft bot ein institutionelles Arrangement, das beide Strategien der Senkung von Transaktionskosten verband: Sie suchte nicht nur Familienangehörige, sondern auch familienfremde Arbeitskräfte zu einer Solidargemeinschaft zu vereinen; dadurch vermochte sie intrinsische Motivation und implizite Kontrolle alltäglich (wieder-) herzustellen. So gesehen erscheint die familienwirtschaftliche Grundregel „gemeinsam arbeiten – gemeinsam essen“ als höchst effiziente Institution, auch und gerade in der ländlichen Zwangsarbeit.

Abbildung 3: Landarbeitsverhältnisse und Transaktionskosten



Entwurf: Ernst Langthaler

Diese wirtschaftlich-kulturelle Interpretation weist die politisch-kulturelle Interpretation des Resistenz-Ansatzes nicht völlig zurück, doch im Hinblick auf die ländliche Zwangsarbeit verfehlt diese die Alltagspraxis. Den Konflikt um die „Tischgemeinschaft“ auf die „Beharrungskraft“ – sei sie nun christlich fundiert oder nicht – des bäuerlichen Milieus zurückzuführen, greift zu kurz. Auch in dem Nationalsozialismus zugewandten Bauernfamilien saßen die ausländischen Dienstboten häufig am gemeinsamen Tisch. Entscheidend war das Vermögen der bäuerlichen Familienwirtschaft, sich flexibel an die widrigen Umstände der Kriegswirtschaft anzupassen, ihre Transaktionskosten, etwa im Umgang mit den „Fremdvölkischen“, zu senken. Der polnische Knecht und die ukrainische Magd nahmen ihr Mahl mit den Bauersleuten am gemeinsamen Tisch ein, weil es sich – jenseits der Intentionen der Beteiligten – als *funktional* für ihre Motivation und Kontrolle erwies. Damit eröffneten sich den ausländischen Frauen und Männern, vor allem jenen im Einzeleinsatz auf Bauernhöfen, im alltäglichen Kräftefeld Verhandlungsspielräume über die Arbeits- und Lebensbedingungen im Allgemeinen, die Ernährung im Besonderen. Kurz, die Bauernfamilien mochten politisch „resistent“ gewesen sein oder auch nicht; jedenfalls waren sie durchwegs ökonomisch *effizient* – und deshalb dachten und handelten sie vielfach nicht so, wie es sein sollte, sondern so, wie es nicht sein sollte.

Anmerkungen

- 1 Als Überblick vgl. Ulrich Herbert, Fremdarbeiter. Politik und Praxis des „Ausländer-Einsatzes“ in der Kriegswirtschaft des Dritten Reiches, 2. Aufl., Bonn 1999; Mark Spoerer, Zwangsarbeit unter dem Hakenkreuz, Ausländische Zivilarbeiter, Kriegsgefangene und Häftlinge im Deutschen Reich und im besetzten Europa 1939–1945, Stuttgart/München 2001.
- 2 Zur Politikrelevanz von Ernährung allgemein vgl. Harald Lemke, Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt, Bielefeld 2012.
- 3 Vgl. Ela Hornung/Ernst Langthaler/Sabine Schweitzer, Zwangsarbeit in der Landwirtschaft in Niederösterreich und dem nördlichen Burgenland (Veröffentlichungen der Österreichischen Historikerkommission 26/3), Wien/München 2004.
- 4 Zur Einführung vgl. Alf Lütke, Einleitung: Was ist und wer treibt Alltagsgeschichte?, in: Ders. (Hg.), Alltagsgeschichte. Zur Rekonstruktion historischer Erfahrungen und Lebensweisen, Frankfurt am Main/New York 1989, 9–47.
- 5 Vgl. Martin Broszat, Resistenz und Widerstand. Eine Zwischenbilanz des Forschungsprojekts, in: Martin Broszat/Elke Fröhlich/Anton Grossmann (Hg.), Bayern in der NS-Zeit, Bd. IV: Herrschaft und Gesellschaft im Konflikt, Teil C, München/Wien 1981, 691–709; zur Übertragung auf Österreich vgl. Ernst Hanisch, Bäuerliches Milieu und Arbeitermilieu in den Alpengauen: ein historischer Vergleich, in: Rudolf G. Ardelt/Hans Hautmann (Hg.), Arbeiterschaft und Nationalsozialismus in Österreich, Wien/Zürich 1990, 583–598.
- 6 Vgl. Edward P. Thompson, Eighteenth Century English Society: Class Struggle Without Class?, in: Social History 3 (1978), 133–165; ähnlich auch das Feld-Konzept bei Pierre Bourdieu, Soziologische Fragen, Frankfurt am Main 1993, 107–114.
- 7 Eine ähnliche Perspektive schlägt die Forschung zur nationalsozialistischen „Volksgemeinschaft“ ein: Dietmar von Reeken/Malte Thießen (Hg.), „Volksgemeinschaft“ als soziale Praxis. Neue Forschungen zur NS-Gesellschaft vor Ort, Paderborn 2013.
- 8 Zum Konzept des „Eigensinns“ vgl. Lütke, Einleitung.
- 9 Vgl. Ernst Langthaler, Ländliche Gesellschaft im Nationalsozialismus als „Lebenswelt“ – am Beispiel der Erbhofgerichtsbarkeit, in: von Reeken/Thießen (Hg.), „Volksgemeinschaft“, 111–124.
- 10 Stefan Karner/Peter Ruggenthaler, Zwangsarbeit in der Land- und Forstwirtschaft auf dem Gebiet Österreichs 1939–1945 (Veröffentlichungen der Österreichischen Historikerkommission 26/2), Wien 2004, 551.
- 11 Hornung/Langthaler/Schweitzer, Zwangsarbeit, 440.

- 12 Vgl. Hornung/Langthaler/Schweitzer, Zwangsarbeit, 435–446.
- 13 Vgl. Hartmut Berghoff/Jakob Vogel (Hg.), Wirtschaftsgeschichte als Kulturgeschichte. Dimensionen eines Perspektivenwandels, Frankfurt am Main/New York 2004.
- 14 Vgl. Statistisches Amt für die Reichsgaue der Ostmark (Hg.), Die land- und forstwirtschaftlichen Betriebe im Reichsgau Niederdonau nach den Ergebnissen der im Deutschen Reich am 17. Mai 1939 durchgeführten landwirtschaftlichen Betriebszählung, Wien 1941; Ludwig Löhr, Donauland, in: Konrad Meyer/Klaus Thiede (Hg.), Die ländliche Arbeitsverfassung im Westen und Süden des Reiches. Beiträge zur Landfluchtfrage, Heidelberg/Berlin/Magdeburg 1941, 336–370.
- 15 Vgl. Norbert Ortmayr, Ländliches Gesinde in Oberösterreich 1918–1938, in: Josef Ehmer/Michael Mitterauer (Hg.), Familienstruktur und Arbeitsorganisation in ländlichen Gesellschaften, Wien/Köln/Graz 1986, 325–416.
- 16 Vgl. Ernst Langthaler, „Landflucht“, Agrarsystem und Moderne: Deutschland 1933–1939, in: Jochen Oltmer (Hg.), Nationalsozialistisches Migrationsregime und „Volksgemeinschaft“, Paderborn 2012, 111–136.
- 17 Vgl. Herbert, Fremdarbeiter, 88.
- 18 Vgl. Hornung/Langthaler/Schweitzer, Zwangsarbeit, 107–139.
- 19 Vgl. Nils Köhler, „Während des Krieges, weit im fremden Land“. Die Perspektive der zwangsarbeitenden Polen und „Ostarbeiter“ in Schleswig-Holstein, in: Uwe Danker u. a. (Hg.), „Ausländereinsatz in der Nordmark“. Zwangsarbeitende in Schleswig-Holstein 1939–1945 (IZGR-Schriftenreihe, Bd. 5), Bielefeld 2001, 175–218, hier 187.
- 20 Vgl. Spoerer, Zwangsarbeit, 134; Herbert, Fremdarbeiter, 23; Theresia Bauer, Nationalsozialistische Agrarpolitik und bäuerliches Verhalten im Zweiten Weltkrieg. Eine Regionalstudie zu ländlichen Gesellschaft in Bayern, Frankfurt am Main 1996, 164–166; Köhler, Während des Krieges, 187; Joachim Lehmann, Zwangsarbeiter in der deutschen Landwirtschaft 1939 bis 1945, in: Ulrich Herbert (Hg.), Europa und der „Reichseinsatz“. Ausländische Zivilarbeiter, Kriegsgefangene und KZ-Häftlinge in Deutschland 1938–1945, Essen 1991, 127–139, hier 136; Roman Sandgruber, Die Landwirtschaft in der Wirtschaft – Menschen, Maschinen, Märkte, in: Ernst Bruckmüller u. a., Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft im 20. Jahrhundert, Bd. 1: Politik, Gesellschaft, Wirtschaft, Wien 2002, 191–408, hier 286; Anton Grossmann, Polen und Sowjetrussen als Arbeiter in Bayern 1939–1945, in: Archiv für Sozialgeschichte 24 (1984), 355–398, hier 375.
- 21 Vgl. Ortmayr, Gesinde, 336.
- 22 Vgl. Ortmayr, Gesinde, 336; Heinz Allraun, „Um vier Uhr waren wir im Stall ...“. Kultur und Lebensweise der ostösterreichischen Gutsarbeiter – Viertel unter dem Wienerwald und Nordburgenland – im 20. Jahrhundert, Diplomarbeit, Universität Wien 1990.
- 23 Vgl. Spoerer, Zwangsarbeit, 122–135.
- 24 Schreiben des Reichsministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (REL) vom 23.1.1941, Österreichisches Staatsarchiv (ÖStA)/Archiv der Republik (AdR) 05, Oberbergamt Wien, 59/30, 489/42.
- 25 Schreiben des REL vom 6.10.1942, ÖStA/AdR 05, Oberbergamt Wien, 16/76643/42, 77482–T/1942.
- 26 Vgl. Christian Streit, Keine Kameraden. Die Wehrmacht und die sowjetischen Kriegsgefangenen 1941–1945, 3. Aufl., Bonn 1991, 249.
- 27 Schreiben des REL vom 6.10.1942, ÖStA/AdR 05, Oberbergamt Wien, 16/76643/42, 77482–T/1942.
- 28 Vgl. Michael Derner, „Fremdarbeiter“ im Kreis Rendsburg, in: Danker u. a. (Hg.), Ausländereinsatz, 347–376, hier 366.
- 29 Schreiben des REL vom 6.10.1942, ÖStA/AdR 05, Oberbergamt Wien, 16/76643/42, 77482–T/1942.
- 30 Schreiben des Reichsstatthalters Niederdonau (RStH ND) vom 8.12.1942, Burgenländisches Landesarchiv (BglDLA), Zeitgeschichtliche Sammlung (ZGS), Arbeitseinsatz 12; Rundschreiben des RStH ND vom 15.2.1943, Niederösterreichisches Landesarchiv (NÖLA), Bezirkshauptmannschaft (BH) Zwettl, 275, 1943, XI/164–168, XIII.
- 31 Mitteilungen des Generalbeauftragten für den Arbeitseinsatz (GBA), Russisches Staatliches Militärarchiv – Rossijskij gosudarstvennyj voennyj (RGVA), 1504, 1, 5.
- 32 Die in den Lagern untergebrachten sowjetischen Kinder erhielten wöchentlich die Hälfte der den Erwachsenen zustehenden Lebensmittel. Kleinstkindern bis zu drei Jahren stand noch ein halber Liter und Kindern von drei bis vierzehn Jahren ein Viertel Liter Vollmilch zu. Schreiben des REL vom 6.10.1942, ÖStA/AdR 05, Oberbergamt Wien, 16/76643/42, 77482–T/1942.
- 33 Der Beauftragte des Sicherheitsdienstes (BdS) in Ungarn vom 9.8.1944, NÖLA, BH Korneuburg, 451, 1945, XI/165–172, XIII.
- 34 Schreiben des RStH ND vom 10.6.1944, BglDLA, ZGS, Arbeitseinsatz 12.

- 35 Vgl. Hubert Speckner, In der Gewalt des Feindes. Kriegsgefangenenlager in der „Ostmark“ 1939 bis 1945, Wien/München 2003, 51 f.
- 36 Vgl. Helga Bories-Sawala, Franzosen im „Reichseinsatz“. Deportation, Zwangsarbeit, Alltag. Erfahrungen und Erinnerungen von Kriegsgefangenen und Zivilarbeitern, 3 Bde., Frankfurt am Main u. a. 1996, Bd. 2, 68.
- 37 Vgl. Sarah Fishman, We will wait. Wives of French Prisoner of War, 1940 –1945, Yale 1991; Ela Hornung, Warten und Heimkehren. Eine Ehe während und nach dem Zweiten Weltkrieg, Wien 2005.
- 38 Vgl. Bories-Sawala, Franzosen, Bd. 2, 77.
- 39 Strafsache gegen Fabio Menichi, NÖLA, Kreisgericht (KG) St. Pölten, Zl. 14 E / Vr 328/44.
- 40 Vgl. Bories-Sawala, Franzosen, 69.
- 41 Interview mit Dmitrij Filippovich Nelen vom 6.7.2001 in Mingrelskaja, 20.
- 42 Interview mit Theodóra Grünfeld vom 18.6.2001 in Budapest, 35.
- 43 Vgl. Szabolcs Szita, Verschlept Verhungert Vernichtet. Die Deportation von ungarischen Juden auf das Gebiet des annektierten Österreich 1944–1945, Wien 1999, 179; Ursula Rischaneck, Ausländische Arbeitskräfte im Dritten Reich unter besonderer Berücksichtigung des Waldviertels, Diplomarbeit, Universität Wien 1990, 80.
- 44 Vgl. Rischaneck, Arbeitskräfte, 82.
- 45 Schreiben des REL vom 6.10.1942, ÖStA/AdR 05, Oberbergamt Wien, 16/76643/42, 77482–T/1942.
- 46 Vgl. Arbeitseinsatz der Kriegsgefangenen. Vorschriftenammlung für die Kommunalverwaltung, 3. Auflage, Stuttgart 1942, 42 f. Die Arbeitskräfte konnten daher in der Regel Karten nicht als Tauschobjekt auf dem Schwarzmarkt verwenden.
- 47 Entgegen der Annahme von Spoerer, Zwangsarbeit, 126, war es wohl in der Praxis am Hof nicht leicht möglich, die verkochten Mengen zu überprüfen.
- 48 Interview mit Marija Michailovna Lykova vom 3.7.2001 in Dzerzhinskij, 50.
- 49 Wiener Stadt- und Landesarchiv (WrStLA), Sondergericht (SG), 29, 1947, 20143.
- 50 Situationsbericht des Landrats (LR) Gänserndorf vom 7.7.1943, NÖLA, RStH ND, Situationsberichte (SB), 1, 1943; Situationsbericht des LR Baden vom 11.9.1943, NÖLA, RStH ND, SB, 1, 1943; Situationsbericht des Polizeidirektors St. Pölten vom 4.2.1943, NÖLA, RStH ND, SB, 1, 1943.
- 51 Situationsbericht des Polizeidirektors St. Pölten vom 10.2.1943, NÖLA, RStH ND, SB, 1, 1943; Situationsbericht des LR Scheibbs vom 7.8.1944, NÖLA, RStH ND, SB, 1, 1944.
- 52 Vgl. Norbert Ortmayr, Knechte. Autobiographische Dokumente und sozialhistorische Skizzen. Wien/Köln/Weimar 1992, 330 f.
- 53 Vgl. Michael Mitterauer, Formen ländlicher Familienwirtschaft. Historische Ökotypen und familiäre Arbeitsorganisation im österreichischen Raum, in: Ehmer/Mitterauer (Hg.), Familienstruktur, 185–323, hier 241; Ortmayr, Gesinde, 410–416.
- 54 Vgl. Barbara Oberwasserlechner, Der Arbeitseinsatz von „Fremdarbeiter/innen“ in Telfs während des Zweiten Weltkrieges unter besonderer Berücksichtigung der Firma Pischl, Diplomarbeit, Universität Innsbruck 1990, 69 f.
- 55 Diese Praxis wird auch in anderen Untersuchungsregionen bestätigt. Vgl. Margarethe Ruff, Zwangsarbeit in Vorarlberg? Ukrainische Arbeitskräfte zwischen 1942 und 1945, Diplomarbeit, Universität Innsbruck 1995, 62; Peter Ruggenthaler, „Ein Geschenk für den Führer“. Sowjetische Zwangsarbeiter in Kärnten und der Steiermark 1942–1945, Graz 2001, 92.
- 56 Dass dieses Verbot teilweise auch von ausländischen Arbeitskräften internalisiert wurde, zeigen die Interviews mit polnischen Zwangsarbeitern in: Mechthild Lück, „Das war so. Das war der Krieg“. Erfahrungen mit ehemaligen Zwangsarbeitern im ländlichen Raum, in: Fred Dorn/Klaus Heuer (Hg.), „Ich war immer gut zu meiner Russin“. Zur Struktur und Praxis des Zwangsarbeitersystems im Zweiten Weltkrieg in der Region Südhessen, Pfaffenweiler 1991, 165–172, hier 168.
- 57 Zit. nach Gerhard Zeillinger (Hg.), Amstetten 1938–1945. Dokumentation und Kritik, Amstetten 1996, 64.
- 58 Situationsbericht des GP Wallsee vom 26.7.1942, NÖLA, BH Amstetten, 250+251, 1942–43, I-II/1–3/A–K.
- 59 Vgl. Ortmayr, Gesinde, 360. Sandgruber, Landwirtschaft, 285 f., überträgt dieses Modell auf die ländliche Zwangsarbeit.
- 60 Interview mit Valentina Illarionovna Perepelica vom 7.7.2001 in Tekos, 4.
- 61 Interview mit Sergej Zakharovich Ragulin vom 1.7.2001 in Moskau, 25 f.
- 62 Vgl. Gabriella Hauch, Ostarbeiterinnen. Vergessene Frauen und ihre Kinder, in: Fritz Mayerhofer/Walter Schuster (Hg.), Nationalsozialismus in Linz, Linz 2001, 1271–1310, hier 1310; dies., Zwangsarbeiterinnen und ihre Kinder: Zum Geschlecht der Zwangsarbeit, in: Oliver Rathkolb (Hg.), NS-Zwangsarbeit: Der Stand-

ort Linz der „Reichswerke Hermann Göring AG Berlin“ 1938–1945, 2 Bde., Wien/Köln/Weimar 2001, 355–448, hier 446; Köhler, Während des Krieges, 217.

- 63 Vgl. Brunello Mantelli, Von der Wanderarbeit zur Deportation. Die italienischen Arbeiter in Deutschland 1938–1945, in: Herbert (Hg.), „Reichseinsatz“, 51–89, hier 58; Bernd Boll, „Das wird man nie mehr los ...“. Ausländische Zwangsarbeiter in Offenburg 1939 bis 1945, Pfaffenweiler 1994, 205; Herbert, Fremdarbeiter, 118.
- 64 Dies bedeutete jedoch nicht, dass in Einzeleinsatz stehende Ausländer/-innen nicht von Hungererfahrungen betroffen waren.
- 65 Interview mit François Caux vom 15.11.2001 in Espezel, 31.
- 66 Allgemein vgl. Peter G. Klein/Michael E. Sykuta (Hg.), *The Elgar Companion to Transaction Cost Economics*, Cheltenham, UK/Northampton, MA 2010; speziell zum Agrarbereich vgl. Douglas W. Allen/Dean Lueck, *The Nature of the Farm. Contracts, Risk and Organization in Agriculture*, Cambridge 2002.

Bohnen, Speck und Schnaps oder Weißbrot, Bananen und Salami?

Über das Konflikt- und Kooperationspotenzial
der Pidgin-Essenskultur auf Bauernhöfen in der Schweiz
in den fünfziger und sechziger Jahren

Einleitung¹

Im November 1961 erschien in den *Luzerner Neusten Nachrichten* ein Bericht zur Lage der seit dem Zweiten Weltkrieg in Südeuropa rekrutierten, in der Schweiz „ausländische Arbeitskräfte“, „Fremdarbeiter“ oder „Gastarbeiter“ genannten Arbeiter.² „Am schlimmsten“ hätten es „die in der Landwirtschaft Tätigen getroffen“, heißt es darin, denn „99% von ihnen“ seien unzufrieden und fühlten sich betrogen. „Bei den Bergbauern“, schreibt der Autor, „treffen sie eine völlig unbekannte Situation. Sie kennen nicht die Werkzeuge, und die aus den Getreide- und Rebbaugebieten Stammenden kennen nicht einmal Kühe. Sie vertragen die Kost unserer Bauern nicht und es ist begreiflich, wenn ein spanischer Bauernknecht einem Innerschweizer, der mehr Alkohol als Blut in sich hat, davon läuft.“³ So plakativ, polemisch und wenig repräsentativ für das Verhältnis zwischen bäuerlichen Arbeitgebern und den ausländischen Landarbeitern der Artikel auch sein mochte, er benannte zumindest ansatzweise die wichtigsten Felder, auf denen es in den fünfziger und sechziger Jahren zwischen diesen beiden Gruppierungen Konflikte, aber auch Kooperationen gab: Die Sprache, die Arbeitszeit, die fachliche Eignung für die zu erledigenden Arbeiten sowie die unterschiedlichen Essens- und Trinkgewohnheiten von Menschen, die nicht nur zusammen arbeiteten, sondern auch unter dem gleichen Dach wohnten und mehrmals täglich am gleichen Tisch aßen. Im Gegensatz zur Industrie, wo das Arbeiten und Wohnen in der Regel strikt getrennt waren und Arbeitgeber und Arbeitnehmer so gut wie nie am gleichen Tisch aßen, bestand auf den meisten Landwirtschaftsbetrieben, die familienfremde Arbeitskräfte beschäftigten, eine Art „Betriebsgemeinschaft“⁴ aus der bäuerlichen Familienarbeitsgemeinschaft (zu der die Mitglieder der bäuerlichen Eigentümer- oder Pächterfamilie gehörten) und den familienfremden Arbeitskräften (zu denen die einheimischen Landarbeiter ebenso wie die ausländischen Saisoniers gehörten). Die Betriebsgemeinschaft war keine Gemeinschaft im Sinne von Ferdinand Tönnies,⁵ sondern ein komplexer sozialer Kosmos, in dem sich Arbeiten und Sprechen sowie Essen und Verhandeln überlagerten. Am Küchentisch der Betriebsgemeinschaft wurde nicht nur gegessen, hier wurden auch die Machtverhältnisse und symbolischen Ordnungen ausgehandelt und sanktioniert.

Gleichzeitig ist in den drei Jahrzehnten nach dem Zweiten Weltkrieg die Nahrungsmittelproduktion wie nie zuvor in der Geschichte ausgedehnt und die Produktivität erhöht

worden.⁶ Auch in der Schweiz produzierten ab den späten vierziger Jahren immer weniger Menschen auf einer immer geringeren Fläche mit einem immer größeren Hilfsstoffeinsatz immer mehr und immer billiger werdende Lebensmittel.⁷ Dass ausgerechnet jetzt vielen in der Nahrungsmittelproduktion tätigen Menschen ein Teil der täglichen Mahlzeiten buchstäblich „fremd“ wurde, hängt primär mit den beiden großen Migrationsbewegungen zusammen, die in den ländlichen Gesellschaften Europas nach dem Zweiten Weltkrieg zu beobachten sind.

Die spätestens seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Nord- und Westeuropa so viel diskutierte „Landflucht“ wurde unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg überlagert von einer Migration, in deren Verlauf Millionen von Menschen aus vorwiegend ländlich-agrarischen Verhältnissen in Südeuropa in meist städtisch-industrielle Zentren in West- und Nordeuropa zogen. In den fünfziger und sechziger Jahren machten allerdings nicht wenige von ihnen auf diesem Weg eine Art Zwischenhalt auf einem Bauernhof, wo sie in der Regel ein paar Jahre als Saisonarbeiter tätig waren, bevor sie im Baugewerbe oder in der Industrie zu arbeiten begannen, wo die Löhne in der Regel höher und die Arbeitszeiten kürzer waren.⁸

Die Bauernhöfe, auf denen sich viele Migranten und – zahlenmäßig viel geringer – Migrantinnen gewissermaßen vor Ort auf die west- und nordeuropäischen Verhältnisse vorbereiteten, konnten, was die Größe, die geografische Lage oder die Produktionsrichtung betraf, unter sich zwar sehr unterschiedlich sein. Aber jeder Hof, der die fünfziger und sechziger Jahre als Betrieb überlebte, durchlief in dieser Zeit vielfache Veränderungen, denen sich alle auf dem Betrieb lebenden Menschen (und Tiere) anpassen mussten. Gleichzeitig verfügten sie aber auch über Möglichkeiten, diese Veränderungen zu beeinflussen und auszugestalten. Das gilt, wenn auch in einem je unterschiedlichen Ausmaß, sowohl für die bäuerlichen Arbeitgeber wie auch für die Saisoniers, aber auch für die Kinder und die Bäuerinnen, die in der Regel für die Küche und das Essen zuständig waren.

Gerade am Beispiel der Entwicklung des Essens auf den Höfen zeigt sich, dass während der umfassenden Veränderungen der Nachkriegszeit weder die einheimischen Bauernküchen (die sich schon in der ersten Globalisierung während der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts stark verändert hatten⁹) verdrängt, noch die in sich äußerst vielfältigen südländischen Einflüsse total zurückgewiesen wurden. Im Verlaufe der komplexen, unterschiedlichen Ebenen integrierenden Aushandlungsprozesse schufen sozial ungleiche, verschiedene Sprachen sprechende und zuweilen über ganz unterschiedliche kulinarische Präferenzen verfügende Individuen eine Pidgin-Essenskultur. Der der Linguistik entlehnte und von Harald Fischer-Tiné unlängst auf den Wissensbereich übertragene Begriff des Pidgin bezeichnet „eine in einem multikulturellen Interaktionsraum entstandene Kontaktsprache“ und bietet gegenüber „der im postkolonialen Kontext weitverbreiteten (biologistischen) Hybriditätsmetapher den doppelten Vorteil, dass er zum einen nicht eine Mischung von lediglich *zwei* eindeutig zu identifizierenden Ausgangsentitäten impliziert, sondern eine *Vielzahl* von unterschiedlichen Komponenten und Einflüssen zulässt und zum anderen den pragmatischen, situativen und zweckorientierten Charakter der wechselseitigen Anleihen betont“.¹⁰ Der Begriff eignet sich besonders gut zur Charakterisierung der Essenskultur, weil sich die Küche auf den Bauernhöfen der Nachkriegszeit zu einem wichtigen sozialen Interaktionsraum entwickelte, in welcher sich eine solche Pidgin-Essenskultur herausbilden konnte. Am Esstisch nahmen die Mitglieder der Betriebsgemeinschaft nicht nur Nahrung auf, um wieder zu Kräften zu kommen, hier wurden jenseits der physiologischen Notwendigkeiten immer

auch soziale Beziehungen gestaltet, die symbolische Ordnung verhandelt, wechselseitige Lernprozesse angestoßen, Kooperationspotenziale erschlossen und Konflikte ausgetragen oder unterdrückt.

Grundlegende Veränderungen auf Bauernhöfen in der Nachkriegszeit

Zu den wichtigsten Veränderungen auf den Höfen gehört der stark steigende Einsatz von Produktionsmitteln, die von außerhalb der Höfe zugekauft wurden. Neben immer mehr Treibstoffen, Mineraldünger, Saatgut, Futter- und Pflanzenschutzmitteln sowie Investitionsgütern wie Motoren, Maschinen und Gebäuden kauften die bäuerlichen Betriebsleiter auch zunehmend Dienstleistungen und Informationen zu. So konnte nicht nur die sich stark verminderte Menge der auf dem Hof produzierten Produktionsmittel (z. B. Zugtiere und deren Futter) kompensiert werden, sondern auch das Volumen der für den Verkauf produzierten Lebens-, Nahrungs- und Futtermittel massiv ausgedehnt werden, obwohl der Umfang der landwirtschaftlichen Nutzfläche abnahm.

Verändert hat sich in den fünfziger und sechziger Jahren auch die Zusammensetzung der bäuerlichen Bevölkerung. So verließen nicht nur viele der (schon damals nur noch relativ wenigen) einheimischen Dienstboten die Höfe, sondern vor allem auch viele männliche und weibliche Familienangehörige des Betriebsleiterpaares. Dienstboten und mitarbeitende Familienangehörige wurden zu einem kleinen Teil ersetzt durch Migranten aus dem Süden, die in der Regel vom Frühling bis in den Spätherbst als Saisoniers arbeiteten. In der Tendenz wurde die bäuerliche Bevölkerung durch diese Wanderungsbewegung also männlicher und jünger.

Abbildung 1: Veränderungen auf Bauernhöfen in der Schweiz in den fünfziger und sechziger Jahren



Entwurf: Peter Moser

[Abbildung siehe Druckfassung]

Waren die Bauernhöfe für die Wirtschaft und Gesellschaft primär die Produktionsstätten, wo das historisch einmalige Wachstum der Nahrungsmittelproduktion stattfand, so waren sie für die bäuerlichen Arbeitgeber und die ausländischen Landarbeiter zugleich auch noch Arbeits-, Wohn- und Essensorte. Die räumliche und soziale Nähe von Arbeitgebern und Arbeitnehmern bot Chancen zur Interaktion, beinhaltete aber namentlich im Essensbereich auch immer wieder neue Konfliktpotenziale, weil aufgrund der noch größeren Nachfrage nach Arbeitskräften durch die Industrie, das Baugewerbe und den Tourismus die Landwirtschaft gezwungen wurde, ihre Rekrutierung in konzentrischen Kreisen immer weiter in den Süden, Südosten und Südwesten Europas auszudehnen. So wurden die Norditaliener auf den Höfen schon bald durch Süditaliener, dann durch Spanier, Jugoslawen, Portugiesen und schließlich Tunesier und Türken abgelöst, was dazu führte, dass die bereits bestehende große kulturelle Vielfalt innerhalb der Schweiz laufend ergänzt und überlagert wurde durch Elemente einer kulturellen Diversität aus dem ganzen Mittelmeerraum.

Im Spannungsverhältnis, in dem sich die aus der einheimischen Bauernfamilie und den ausländischen Landarbeitern bestehende Betriebsgemeinschaft befand, spielten die Sprach(en) und das Essen eine ganz zentrale Rolle – und zwar sowohl das Konflikt- wie auch das Kooperationspotenzial betreffend. Beide Seiten erfuhren hier „Heimat“ und „Fremde“ vermutlich unmittelbarer als auf anderen Ebenen, was sich auch daran zeigt, dass sowohl die Konflikte wie auch die Kooperationsbestrebungen in diesen beiden Bereichen zuweilen bemerkenswerte Formen und Ausmaße annahmen.

Im Fall der Sprache gibt es keinen Zweifel, dass die Schwierigkeiten und Reibungsflächen zwischen den bäuerlichen Arbeitgebern in der Deutschschweiz und ihren aus dem Ausland stammenden Landarbeitern in der Nachkriegszeit größer und komplexer wurden, als sie vor dem Zweiten Weltkrieg gewesen waren. Denn bis in die Zwischenkriegszeit stammten die ausländischen Dienstboten und Mägde noch vorwiegend aus Süddeutschland, was ihre Integration in die deutschschweizerische Landwirtschaft wesentlich erleichterte und sicher viel dazu beitrug, dass viele Immigrantinnen hier sesshaft wurden. So heirateten in der Zwischenkriegszeit in bäuerlichen Grenzgemeinden des Kantons Schaffhausen bis zu 40 Prozent der Männer eine aus dem benachbarten Baden stammende Magd.¹¹

Ob im Bereich des Essens im gleichen Zeitraum eine ähnliche Abnahme an Gemeinsamkeiten zwischen den bäuerlichen Arbeitgebern und ihren ausländischen Arbeitern stattfand, ist hingegen weniger klar. Denn mehr noch als die Sprache motiviert und befähigt das Essen Menschen zum Handeln und damit zur Interaktion mit anderen.¹² Drehten sich die Konflikte an den bäuerlichen Küchentischen bis zum Zweiten Weltkrieg vor allem um die von den Dienstboten zuweilen als ungenügend empfundene Menge und die allenfalls als zu wenig abwechslungsreich wahrgenommene Zusammensetzung des Essens, so ging es in den fünfziger und sechziger Jahren nun vor allem darum, was zu kochen und zu essen sei und was nicht: Kartoffeln, Bohnen und Speck etwa – oder Weißbrot, Teigwaren und Tomaten? Ja, das vorher oft als zu wenig umfangreich beklagte Volumen und die Reichhaltigkeit der aufgetischten Speisen konnten nun sogar in einem umgekehrten Sinne zum Problem werden, wie aus einem Bericht in der Agrarpresse zu Beginn der sechziger Jahre deutlich wird. „Wenn sich die spanischen Arbeitskräfte auch verhältnismäßig rasch an unsere Verpflegung gewöhnen“, schrieb der *Schweizer Bauer* 1962, so gelte es „doch zu beachten, dass die Spanier nicht aus einem ‚überernährten‘ Lande kommen“ und „namentlich am Anfang schwere und allzu

reichliche Schweizer Kost nicht ohne weiteres vertragen“ würden. Eine „Zurückhaltung im Vorsetzen von Speck und Käse“ sei daher „zumindest am Anfang eines Arbeitsverhältnisses wünschenswert.“¹³

Bevor hier näher auf das Konflikt- und Kooperationspotenzial des Essens und die vielfältigen Erfahrungen von „Heimat“ und „Fremde“ in den Bauernküchen eingegangen wird, erfolgt zuerst eine kurze Darstellung der Herkunft der Migranten sowie der Rekrutierungspraxis der bäuerlichen Arbeitgeber.

Herkunft der Migranten und Rekrutierungspraxis

Landwirtschaftliche und industrielle Arbeitgeber begannen unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg im Ausland Arbeitskräfte zu rekrutieren.¹⁴ Der Bernische Bauernverband etwa machte die Vermittlung ausländischer Arbeitskräfte an bäuerliche Arbeitgeber schon 1945 zu einer seiner Haupttätigkeiten. Mit Hilfe der schweizerischen und der italienischen Behörden rekrutierten Vertreter der kantonalen Bauernverbände vor allem in Italien männliche und weibliche Landarbeiter. Sie wurden auf den Höfen dringend zur Erfüllung der nach wie vor geltenden Anbau- und Ablieferungsverpflichtungen gebraucht.¹⁵ Zuerst bemühten sich viele Bauern jedoch vor allem um Deutsche und Österreicher, doch diesen erlaubten die Alliierten die Ausreise in der Regel nicht. Und Versuche mit der Rekrutierung ungarischer Praktikanten scheiterten in der Praxis, weil sich die sprachlichen und kulturellen Unterschiede als zu groß erwiesen.¹⁶

Erfolgreicher verlief die Rekrutierung in Italien, sodass vom Frühling 1947 an – auch außerhalb des Kantons Tessin – an den Küchentischen, auf den Feldern und in den Ställen in der Schweiz zunehmend auch italienisch gesprochen wurde. Mitte der fünfziger Jahre arbeiteten bereits rund 36.000 Ausländer auf schweizerischen Höfen. Zehn Jahre später setzte ein Rückgang ein, wodurch ihre Zahl bis Mitte der siebziger Jahre auf rund 18.000 und bis zum Beginn der neunziger Jahre auf etwa 8.000 sank.¹⁷

Weil viele nach einigen Saisons in die Bauwirtschaft oder in die Industrie wechselten, musste die Landwirtschaft ihre Rekrutierungspraxis in Italien aufrechterhalten und dort immer weiter in den Süden ausdehnen. Allerdings wurde es trotz der geografischen Ausweitung innerhalb Italiens zunehmend unmöglich, genügend Landarbeiter anzuwerben. Sogar in Sardinien seien die Schwierigkeiten bei der Rekrutierung praktisch unüberwindlich geworden, hieß es Anfang der sechziger Jahre bei den kantonalen Bauernverbänden.¹⁸ Deshalb verlegten diese ab Mitte der fünfziger Jahre ihre Rekrutierungstätigkeit mit Hilfe der Behörden zunehmend nach Spanien.¹⁹ Ein Anfang der sechziger Jahre zwischen der Schweiz und Spanien abgeschlossenes Abkommen zur Regelung der Arbeitsmigration bewirkte, dass die spanischen Landarbeiter die Italiener zahlenmäßig schon bald überholten.²⁰ Bis Mitte der siebziger Jahre blieb Spanien das wichtigste Herkunftsland der ausländischen Saisoniers, danach trat Portugal an dessen Stelle. Zudem kamen schon ab Mitte der sechziger Jahre viele Landarbeiter aus Jugoslawien. Sie galten, vor allem bei den Luzerner Bauern, als „besonders gute“, wenn auch „eigenwillige Arbeiter“, die häufig die Stelle wechselten und zuweilen erfolgreich individuelle Erhöhungen der eigentlich kollektiv geregelten Löhne durchzusetzen vermochten.²¹ Durch die europaweit wachsende Nachfrage nach Arbeitskräften aus dem Süden stießen die Vertreter landwirtschaftlicher Organisationen immer weiter in die

Randzonen Europas vor, um überhaupt noch Migrationswillige zu finden, die bereit waren in der Schweiz als Landarbeiter zu arbeiten.²²

Bereits in der zweiten Hälfte der sechziger Jahre ging die Nachfrage nach ausländischen Saisoniers durch die Schweizerische Landwirtschaft wieder zurück. Denn mit Ausnahme von Gebieten wie den Kantonen Luzern und Freiburg oder Teilen der Ostschweiz, wo die Tierhaltung, vor allem die Milchproduktion und teilweise auch die Schweinehaltung, im Sog des steigenden Konsums tierischer Produkte massiv ausgebaut wurden, führten die Motorisierung vieler Arbeitsprozesse sowie der steigende Einsatz chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel im Ackerbau zu einer umfassenden Reduktion des Bedarfs an familienfremden Arbeitskräften.²³

Konflikte und Lösungsstrategien

Die Frage, ob es zwischen den bäuerlichen Arbeitgebern und ihren ausländischen Arbeitern in der Nachkriegszeit mehr und schwerere Konflikte gab als in der Vorkriegszeit zwischen den Bauernfamilien und den einheimischen Dienstboten (an deren Stelle die ausländischen Saisoniers in den fünfziger und sechziger Jahren teilweise traten), ist aus Gründen der Quellenlage kaum mehr schlüssig zu beantworten. Sicher ist nur, dass die Konflikte nach dem Zweiten Weltkrieg in der Öffentlichkeit stärker wahrgenommen wurden und ihnen teilweise andere Ursachen zu Grunde lagen. Wie bereits erwähnt, waren es nun vor allem die Sprache(n), die unterschiedlichen Vorstellungen über die ‚richtigen‘ Arbeitszeiten, die fachliche Eignung für die zu erledigenden Arbeiten sowie die unterschiedlichen Essens- und Trinkgewohnheiten, die zu Reibereien zwischen bäuerlichen Arbeitgebern und ihren ausländischen Saisoniers führten.

Neben den Behörden versuchten auch Vertreter der bäuerlichen Arbeitgeber, nicht nur Streitigkeiten zu schlichten, sondern auch die Ursachen der Konflikte aus dem Weg zu räumen und die Lage der Saisoniers zu verbessern. In Luzern etwa wurden zur Verstetigung der Arbeitsverhältnisse und zur Eindämmung der Wissensverluste, die mit den häufigen Stellenwechseln verbunden waren, 1965 Treueprämien für diejenigen Saisonarbeiter eingeführt, die ihren im Frühling abgeschlossenen Arbeitsvertrag bis Ende Oktober einhielten.²⁴ Mit dieser Maßnahme, die auch die Lage der Saisoniers verbesserte, verschafften sich die bäuerlichen Arbeitgeber zugleich einen Verhandlungsgegenstand, den sie einsetzen konnten, wenn die Arbeiter in Zeiten saisonaler Arbeitsspitzen kurzfristig mit einem Stellenwechsel drohten, um eine individuelle Lohnerhöhung durchzusetzen, die im Normalarbeitsvertrag nicht vorgesehen war. Die vom kantonalen Bauernverband initiierte Maßnahme blieb nicht folgenlos: Gegen Ende der sechziger Jahre wechselten erstmals weniger als 50 Prozent der Saisoniers von einem Jahr zum anderen die Stelle. Das war nicht nur ganz im Sinne der Bauern, sondern leistete auch einen Beitrag zur besseren Integration und zu steigenden Reallöhnen für die Landarbeiter.²⁵

Schwieriger miteinander in Einklang zu bringen waren die unterschiedlichen Vorstellungen über die zumutbaren Arbeitszeiten. Die meisten Klagen der Italiener, die in den fünfziger Jahren bei den Behörden landeten, drehten sich um diesen Punkt, der im sonst detailliert geregelten Kollektivarbeitsvertrag aus Rücksicht auf die in der Landwirtschaft sich saisonal, oft aber auch täglich ändernden Arbeitsbedingungen (Zyklizität der Nutzung von Tieren

und Pflanzen, Wetter, Verderblichkeit der Frischprodukte etc.) nur vage umschrieben war.²⁶ Als sich die Klagen über die von den Saisoniers als zu lang empfundenen Arbeitszeiten im Kanton Bern häuften, setzte der Schweizerische Bauernverband eine Untersuchungskommission ein, um die Vorwürfe einzeln abzuklären. Sämtliche befragten Betriebsleiter bestätigten die von den Landarbeitern beanstandeten Arbeitszeiten. Die Bauern und Bäuerinnen erklärten, dass auf ihren Höfen normalerweise von 5 Uhr morgens bis 12 Uhr mittags und von 13 bis 19 Uhr gearbeitet werde, während der Erntezeit und in Ausnahmefällen auch noch nach dem Nachtesen.²⁷

Was von vielen Saisoniers, die ihre Arbeitszeit mit derjenigen von Kollegen aus der Industrie und dem Baugewerbe verglichen, als eindeutig zu lang kritisiert wurde, war für die Bauernfamilien durchaus ‚normal‘. Praktisch alle befragten Bauern und Bäuerinnen wiesen darauf hin, dass alle bei ihnen im Haushalt lebenden Familienangehörigen mindestens so lange arbeiten würden.²⁸ Mit der Forderung nach einer klar geregelten, täglich gleich bleibenden Arbeitszeit taten sich die in ihrem Alltag stark in die saisonalen Arbeitsrhythmen eingebundenen Bauern und Bäuerinnen, die zudem (noch) kaum einen Unterschied zwischen Arbeits- und Freizeit machten, besonders schwer. Viele Bauern hätten „Mühe zu begreifen“, dass sich die zur bäuerlichen Betriebsgemeinschaft gehörenden familienfremden Arbeitskräfte weigerten, ebenso lange zu arbeiten wie die Betriebsinhaber und ihre Familienangehörigen, stellte der Schweizerische Bauernverband fest. Gleichzeitig gab er seinen Mitgliedern zu bedenken, dass sie sich dieser Hinsicht den Verhältnissen in anderen Wirtschaftszweigen anpassen müssten, wenn sie auch in Zukunft Angestellte finden wollten.²⁹

Allerdings konnte die Freizeit für ausländische Saisoniers, besonders wenn sie auf außerhalb der Dörfer gelegenen Höfen arbeiteten und lebten, auch zum Problem werden. Besonders die arbeitsfreien Sonntage empfanden viele nicht nur als Errungenschaft. Der Filmemacher Yves Yersin hat den für Jugendliche, Dienstboten und Saisoniers „zum Sterben langweiligen Sonntag“³⁰ auf dem Bauernhof der sechziger Jahre in *Les petites Fugues* optisch und stimmungsmäßig eindrücklich in Szene gesetzt. Yersin zeigt, wie Akteure ihre durch die gesamtgesellschaftlichen Umwälzungen etwas größer werdenden ‚kleinen Freiheiten‘ zum sonntäglichen Ausbruch aus der Enge der bäuerlichen Betriebsgemeinschaft nutzten und damit, wenn auch unbeabsichtigt, ihren Anteil zur Auflösung dieser Lebens- und Arbeitsform leisteten.

Sprachkurse für Schweizer Bauern und Fachkurse für Saisoniers

Im Verhältnis zwischen den bäuerlichen Arbeitgebern und den ausländischen Saisoniers spielte die Sprache in einem doppelten Sinne eine zentrale Rolle: Auf der einen Seite war sie das wichtigste Verständigungsmittel – auch zur Lösung von Konflikten, die wegen unterschiedlichen Auffassungen zur Arbeitszeit, wegen der Art der durchzuführenden Arbeiten oder wegen des aufgetischten Essens und Trinkens aufbrachen. Auf der anderen Seite waren es nicht selten sprachlich bedingte Kommunikationsschwierigkeiten, die zu Konflikten führen konnten, die gerade wegen der beiderseits fehlenden Sprachkenntnisse nicht gelöst werden konnten. Denn beide, die Bauern wie die Saisoniers, verstanden das jeweilige

Gegenüber oft buchstäblich nicht: Bauern und Bäuerinnen in der Deutschschweiz verstanden und sprachen zwar oft Französisch, aber kaum je Italienisch, Spanisch oder Serbokroatisch. Saisonniers wiederum verstanden selten Deutsch – und schon gar nicht Schweizerdeutsch, das zudem von Region zu Region stark variierte. Etwas einfacher war die Situation diesbezüglich in der Romandie, war es doch für beide Seiten einfacher, zumindest Teile der jeweils anderen Sprache zu verstehen und bruchstückhaft auch zu sprechen.

Zur Lösung der Verständigungsprobleme organisierten kantonale Bauernverbände in der Deutschschweiz Sprachkurse für Bauern, in den fünfziger Jahren vor allem Italienischkurse, ab den sechziger Jahren dann auch Spanischkurse.³¹ Zudem wurden in der landwirtschaftlichen Presse ab den fünfziger Jahren wichtige Begriffe und Ausdrücke aus dem bäuerlichen Alltag immer wieder auf Italienisch, später dann auch auf Spanisch, Portugiesisch, Serbokroatisch und Türkisch publiziert. In der ersten Hälfte der sechziger Jahre strahlte Radio Beromünster, der nationale Radiosender für die Deutschschweiz, Sprachkurse für die bäuerliche Bevölkerung aus – und zwar nach acht Uhr abends, damit sie nicht in die Arbeitszeit der Bauern und Bäuerinnen fielen.³² Sprachkurse für Bauern wurden gemäß Presseberichten zuweilen „unter grosser Beteiligung“ durchgeführt.³³ Die landwirtschaftliche Presse wies auch immer wieder darauf hin, dass das Erlernen einer Fremdsprache für die Bauernfamilie problemlos machbar sei. „Wenigstens ein Familienmitglied hat bestimmt in der Woche eine viertel Stunde Zeit dazu“, hieß es im *Schweizer Bauer*, die Wörter lerne man „leicht beim Runkeln- und Kartoffelnhacken“.³⁴

Das Engagement bäuerlicher Arbeitgeber zur Verbesserung ihrer eigenen Sprachkompetenz hängt auch mit den Arbeiten zusammen, die sie den ausländischen Arbeitern nicht nur übertragen konnten, sondern auch erklären mussten. Denn die Motorisierung hatte in der landwirtschaftlichen Produktion nicht nur zur Folge, dass Zugtiere und menschliche Arbeitskräfte durch Maschinen ersetzt wurden – „es gibt solche, die haben Melkmaschinen, und es gibt solche, die haben Ausländer im Stall“, sagt der Dorfkäser in Beat Sterchis Roman *Blösch*³⁵ –, sondern zunehmend auch, dass alle auf den Höfen arbeitenden Menschen über ganz spezifische Kenntnisse verfügen mussten, um Maschinen, Motoren und chemisch-pharmazeutische Hilfsstoffe richtig handhaben zu können.

Diese Veränderungen auf den Höfen bedingten eine Vermittlung von Informationen und Wissen, die ohne Sprach- und Übersetzungskompetenzen nicht zu leisten war. Für die Bauern war das allerdings keine neue Erkenntnis. Ihre Vorfahren hatten schon im 19. Jahrhundert realisiert, dass – im Unterschied zur Arbeit in der Fabrik, wo oft die Verrichtung einfacher Handgriffe gefragt war – der Umgang mit Tieren wie die Mechanisierung und Motorisierung in der Landwirtschaft immer speziellere Kompetenzen verlangten, die sie sich zuerst aneignen mussten. Das war schon aufmerksamen zeitgenössischen Beobachtern wie Karl Kautsky aufgefallen. In seiner berühmt gewordenen *Agrarfrage* schrieb Kautsky 1899, die „Maschine in der Industrie“ bedürfe in der Regel nicht intelligenterer oder geschickterer Arbeiter als das Handwerk und die Manufaktur; in der Landwirtschaft hingegen seien die Verhältnisse (auch) diesbezüglich grundsätzlich anders: Hier seien die Maschinen „oft sehr kompliziert“ und verlangten zu ihrer Bedienung „eine bedeutende Intelligenz.“³⁶

Eigneten sich bäuerliche Arbeitgeber Sprachkompetenzen an, so galt es den Saisonniers genauere Kenntnisse über die von ihnen zu erledigenden Arbeiten im Stall, auf dem Betrieb und auf den Äckern und Feldern zu vermitteln. Dazu wurden in vielen Kantonen überbetrieblich organisierte Weiterbildungskurse für ausländische Saisonniers organisiert. Der

landwirtschaftliche Kantonalverein Schaffhausen beispielsweise führte „Fortbildungskurse für Italiener“ in den Themenbereichen Milchgewinnung, Pferdehaltung und Traktorenkenntnis durch.³⁷ Und in Bern bot die Landwirtschaftliche Schule Rütli spezielle Viehhaltungs- und Melkkurse für Saisonniers an. Die Wichtigkeit, die diesen Kursen im bäuerlichen Milieu zugeschrieben wurde, wird auch daran ersichtlich, dass zuweilen sowohl der italienische Botschafter wie auch der Bernische Landwirtschaftsdirektor ihnen einen Besuch abstatteten und die Agrarpresse jeweils prominent darüber berichtete.³⁸

Konflikt- und Kooperationspotenzial beim Essen und Trinken

Konflikte innerhalb der bäuerlichen Betriebsgemeinschaft entzündeten sich nicht zuletzt auch an Speisen und Getränken, die auf die Küchentische kamen – hin und wieder aber auch an solchen, die *nicht* aufgetischt wurden. Denn das Verlangen nach etwas, das besonders geschätzt wurde, aber vor Ort nie zur Verfügung stand, löste zuweilen ähnliche Fremdheitsgefühle aus wie die Konfrontation mit Speisen, die man nicht mochte oder gar nicht vertrug. Allerdings traf das auf alle zu, die mehrmals pro Tag am Küchentisch zusammen aßen. Denn nicht nur Saisonniers verfügten über individuelle Vorlieben und Abneigungen. So vertrugen oder mochten beispielsweise nicht nur Spanier den in der Schweiz allgemein beliebten Hartkäse nicht, sondern zuweilen auch Einheimische. Ernst Därendinger, der schreibende Bauer, dem bereits der Geruch von Käse ein Gräuel war, erinnerte sich noch Jahrzehnte später an die Qualen, die ihm das Essen auf einem Hof bereitete, wo er in seiner Jugend als Angestellter tätig gewesen war. „Bei Eichenbergers dünkte mich, die Meisterin gebe einfach jeder Speise Käse bei“, schreibt Därendinger in *Der Engerling*, „ich mochte dann nichts essen. Dabei dieser Hunger! Ich hatte Hunger wie ein Wolf, bei so viel Arbeit. Frau Eichenberger sah es wohl, hatte aber kein Erbarmen.“³⁹

Über die individuellen Befindlichkeiten hinaus gab es Eigenheiten, die nicht nur die verschiedenen Küchen der Schweiz und des Südens prägten, sondern von den meisten der dort kulinarisch sozialisierten Menschen als für gut und bekömmlich befunden wurden. Doch was als ‚gutes‘ Essen wahrgenommen wurde, hing noch von vielen anderen Faktoren ab. Traditionen der Herstellung und die geografische Herkunft konnten in der Tat eine wichtige Rolle spielen, aber auch die Menschen, die es zubereiteten, beeinträchtigten dessen Akzeptanz bei den Essenden.

Der Umstand, dass es praktisch ausschließlich Frauen waren – in der Regel die Bäuerinnen selbst, zuweilen auch Mägde und in vielen Fällen die Töchter des Betriebsleiterpaars –, die die Nahrung zubereiteten, kochten und auf den Tisch stellten, wirkte sich ebenso auf die Wertschätzung der am Tische versammelten Väter, Brüder, Onkeln und Saisonniers aus wie die Auswahl der Speisen und die Art der Zubereitung.⁴⁰ Nicht wenige Bäuerinnen waren überzeugt, dass zumindest die noch nicht verheirateten unter den Saisonniers in Ernährungsfragen ebenso noch der Erziehung bedurften, wie andere Mitglieder der Betriebsgemeinschaft auch. So hatte Ernst Därendingers Meisterin seiner Verlobten einst erklärt, „wenn ein Bursch nur halb erzogen sei, müsse man ihn nachbehandeln“ – und auch ihrem Mann habe sie in kulinarischer Hinsicht „manche Unart abgewöhnen müssen“.⁴¹

Erinnerungen an die kulinarische „Heimat“, Beurteilungen der „Kochkunst“ des Kochpersonals vor Ort und Vorstellungen über Generationen- und Geschlechterrollen vermischten

sich zuweilen untrennbar miteinander, wenn Individuen über die einen wesentlichen Teil ihres Lohnes ausmachende Verpflegung urteilten. Diese Komplexität aus individuellen Präferenzen, kulturellen Prägungen, sozialen Hierarchien und verhandelbaren Generationen- und Geschlechterverhältnissen gilt es in Erinnerung zu behalten, wenn die in der Öffentlichkeit thematisierten Konflikte ums Essen zwischen den schweizerischen Bäuerinnen und den ausländischen Saisoniers analysiert und interpretiert werden.

Die in der zeitgenössischen Öffentlichkeit kursierenden Vorstellungen über die Ernährungsgewohnheiten der bäuerlichen Bevölkerung in der Schweiz und die Präferenzen und Abneigungen der Saisoniers aus dem Süden bedienten nicht selten mehr stereotype Erwartungshaltungen als dass sie konkrete Zustände schilderten, wie aus der Eingangs zitierten Pressemeldung deutlich wird. So verschwand im Reden um die realen und vermeintlich kulinarisch bedingten Konflikte zwischen Bäuerinnen und Saisoniers oft nicht nur die Vielfalt der Bauernküchen in der Schweiz, sondern auch die große Variabilität der Präferenzen und Abneigungen der Landarbeiter aus so unterschiedlichen Ländern wie Jugoslawien, Italien, Spanien und Portugal. In den Medien wurden Wünsche Einzelner schnell zu allgemeinen Klagen ‚der‘ Saisoniers über die angebliche „patate-Kost“ in den Küchen auf den Schweizer Höfen.⁴² Abgesehen davon, dass Kartoffeln keinesfalls in allen regionalen Küchenvarianten der Schweiz gleich stark Eingang gefunden hatten, gibt es kaum Quellen, die aufzeigen, wie weit verbreitet solch stereotype Vorstellungen unter den Saisoniers wirklich waren. Ebenso wenig wissen wir, ob und allenfalls in welchem Ausmaß kulinarische Unverträglichkeiten wirklich dazu beitrugen, dass ausländische Arbeitnehmer ihre Stelle überstürzt verließen und in ihr Herkunftsland zurückkehrten. Zeitgenössische Beobachtungen deuten darauf hin, dass diese Praxis des „Davonlaufens“ eher aus Gründen eines allgemeinen „Heimwehs“ oder aus Sorge um die zurückgelassene Familie geschah – beispielsweise dann, wenn die sonst regelmäßig eintreffende Post ausblieb.⁴³

Konkrete, über individuelle Verhaltensweisen hinausgehende Folgen hatte die Zurückweisung von Speisen am Tisch der Bauernfamilie dann, wenn damit das Gegenüber in seinem Berufsstolz verletzt wurde. So reagierten Bäuerinnen dann gereizt und verletzt auf Kritik an ihrem Kochverhalten, wenn diese Kritik Speisen und Zubereitungsformen betraf, mit der sie und ihr soziales Umfeld sich besonders stark identifizierten. Im Kanton Bern etwa empörten sich Bäuerinnen offen darüber, dass italienische Saisoniers den in ihrem Umfeld im Herbst mit großer Sehnsucht und Vorfreude erwarteten Zwetschgenkuchen, eine saisonale Delikatesse sondergleichen, als ungenießbar zurückwiesen.⁴⁴

Der offene Ausbruch kulinarisch bedingter Konflikte konnte jedoch auch zu einer Thematisierung der als Problem wahrgenommenen Sachverhalte führen und hatte deshalb auch zur Folge, dass nach Lösungen gesucht wurde, die beiden Seiten ein Stück weit entgegenkamen oder, im Alltag oft ebenso praktikabel, dazu führten, dass beide Seiten sich in kulinarischen Fragen künftig diskreter und pragmatischer verhielten. So ging die in den fünfziger Jahren eingesetzte Untersuchungskommission auf die kulinarisch begründeten Klagen gar nicht weiter ein. Dafür demonstrierte der kantonale Landwirtschaftsdirektor, Regierungsrat Dewet Buri, ein ehemaliger Landwirt, der in seiner Jugendzeit wie viele andere Bauern auch eine Zeit lang auf fremden Höfen als Diensthote gearbeitet und an deren Tischen gegessen hatte, seine Wertschätzung für den Zwetschgenkuchen bei den jährlichen „Inspektionsfahrten“ auf Saisoniers beschäftigenden Höfen, die er zusammen mit Vertretern der italienischen Gesandtschaft jeweils im Herbst machte. Wenn sich Regierungsrat Buri zur

Besprechung jeweils an den Küchentisch der Bäuerin setzte (während sich der Vertreter der italienischen Gesandtschaft mit seinem Landsmann auf dem Hof oder in dessen Zimmer unterhielt), so kam er nicht nur in den Genuss des von ihm geschätzten Zwetschkuchens, sondern er erwies der Bäuerin zugleich auch die von ihr durchaus erwartete Anerkennung, die ihr der Saisonnier in dieser Sache vielleicht verwehrt hatte. Mit diesem Verhalten stärkten die Magistraten sowohl die Bäuerinnen als auch die Saisonniers und respektierten erst noch die auf den Höfen praktizierte Arbeitsteilung.⁴⁵

Allerdings führten die Praktiken der kulinarischen Problemlösung nicht einfach zu einer Re-Stabilisierung der ‚alten‘ Ordnung, sondern gerade im Ernährungsbereich zu einer neuen, von vielen unterschiedlichen Einflüssen geprägten Essenskultur, die auch dann noch praktiziert (und weiterentwickelt) wurde, wenn die Saisonniers die Höfe wieder verlassen hatten. Die Herausbildung einer Pidgin-Essenskultur erfolgte vor allem dort, wo auch Kinder und Jugendliche zur bäuerlichen Betriebsgemeinschaft gehörten, die sich oft allein schon aus Gründen der Abgrenzung gegenüber den Eltern für ‚exotische‘, den Landarbeitern aus dem südlichen Europa bekannte Speisen interessierten. So hat in den fünfziger und sechziger Jahren eine ganze Generation junger Frauen auf dem Land Aspekte der italienischen Küche erkundet und in die Praxis umgesetzt, ohne je in Rimini oder Sizilien in den Ferien gewesen zu sein, wie viele ihrer Freundinnen aus nichtbäuerlichen Milieus, die Pizza und Spaghetti dort kennenlernten. Der Anschauungsunterricht zu Hause, wo ausländische Saisonniers und auf dem Hof tätige Handwerker Bohnen, Speck und sauren Most dankend zurückwiesen, um Weißbrot, Salami und Bananen zu essen, hinterließ bei vielen Jugendlichen tiefe Spuren. So machten Mitglieder der bäuerlichen Betriebsgemeinschaft nicht nur die konkrete Erfahrung, dass das „Fremde“ durchaus auch in der „Heimat“ erfahren werden konnte, sondern, noch viel wichtiger, dass das „Fremde“ auch zum „Eigenen“ gemacht werden konnte, wenn es interpretiert und in die eigene Lebenswelt integriert wurde.

So ist in den Bauernküchen ab den sechziger und siebziger Jahren ein relativ unaufgeregtes Miteinander kulinarischer Stile zu beobachten, die von einer Vielzahl möglicher Quellen genährt wurden, die im Einzelfall kaum verlässlich rekonstruiert werden können. Von Saisonniers geäußerte Wünsche gehörten ebenso dazu wie das sich in diesen Jahrzehnten stark verändernde Angebot an Kolonialwaren in den Dorfläden, die sich dem Sortiment der Großverteiler anzupassen versuchten.⁴⁶ Auch der obligatorische Besuch der Kochschulen und des Handarbeitsunterrichts veränderte die kulinarischen Vorstellungen der Bauernmädchen. Das gilt auch für den Kochunterricht in den bäuerlichen Hauswirtschaftsschulen, die angehende Bäuerinnen absolvierten. Denn alle diese Institutionen dienten auch als Transmissionsriemen von Kenntnissen über neue Produkte und Verfahren der in- und ausländischen Nahrungsmittelindustrie, die gerade in der Nachkriegszeit einen großen Aufschwung erlebte. Ein Hinweis, wie offen das Personal der bäuerlichen Betriebsgemeinschaft gegenüber solchen Veränderungen in den fünfziger und sechziger Jahren in der Regel war, zeigt sich auch anhand der umfassenden Veränderungen, die im gleichen Zeitraum die Betriebsgemeinschaft selbst, aber auch die Anbautechniken und den Speisezettel der Tiere erfassten. Wer unterschiedlichste „Landwirtschaftsstile“ entwickelte und praktizierte,⁴⁷ wer auf Botschaften wie derjenigen der Futtermittelindustrie, dass die Wissenschaft im Futtersack auf den Hof komme, offen reagierte⁴⁸ hatte wohl kaum grundsätzliche Bedenken, auch am Küchentisch auf Neuerungen einzugehen.

Fazit

Praktisch alle Bauernhöfe, die den Strukturwandel der fünfziger und sechziger Jahre als Produktionseinheit überlebten, wurden durch vielfältige Veränderungen geprägt. Neue und immer mehr Hilfsmittel wurden zugekauft, die Zusammensetzung der bäuerlichen Betriebsgemeinschaft erfuhr signifikante Veränderungen und das Volumen der produzierten Lebens- und Nahrungsmittel konnte vervielfacht werden. Dass diese Veränderungen nicht ohne Kooperationen und Auseinandersetzungen unter den beteiligten Akteuren durchgeführt werden konnten, ist offensichtlich. In der Öffentlichkeit wahrgenommen wurden jedoch nur relativ wenige dieser Konflikte, in erster Linie diejenigen um das ‚richtige‘ Essen, die in der Regel zwischen den kochenden Bäuerinnen und den essenden ausländischen Saisoniers aufbrachen.

Die kulinarisch genährten Auseinandersetzungen führten in der Regel weder zur Unterordnung der einen noch der anderen Küche, sondern vielmehr zu einer durch eine Vielzahl von Einflüssen charakterisierten Pidgin-Essenskultur, die sowohl Elemente der ‚traditionellen‘ Lokalküchen (wie allein an der ungebrochenen Popularität des stark an der bäuerlichen Küche orientierten *Berner Kochbuchs* in der Deutschschweiz deutlich wird) wie auch Bestandteile der vielfältigen südlichen Lokal- und Nationalküchen enthielt. So wurden in bemerkenswert kurzer Zeit fast beliebig viele Elemente unterschiedlichster Essenskulturen in einer neuen ‚heimisch‘.

Wesentlich erleichtert haben diese kulinarische Entwicklung die umfassenden wirtschaftlichen, technischen, kulturellen und sozialen Veränderungen auf den Höfen. Denn diese Umwälzungen stellten zuweilen die Rollen aller Mitglieder der bäuerlichen Betriebsgemeinschaft zur Debatte, auch jene des bis in die fünfziger Jahre (auch) am Küchentisch über die Bäuerin, die Kinder, die Dienstboten und die Mägde dominierenden Patriarchen auf den bäuerlichen Großbetrieben.⁴⁹ Als Betriebsleiter der nun immer mehr zu Einmannbetrieben werdenden Familienbetriebe wurden sie im Verlaufe der fünfziger und sechziger Jahre faktisch während 365 Tagen im Jahr an den Hof gebunden. Die Motorisierung und Chemisierung erleichterten zwar auch viele ihrer Arbeitsgänge, aber das Verschwinden der Dienstboten und der Familienangehörigen, später auch der Saisoniers, nahm ihnen gleichzeitig viel vom sozialen Prestige, das sie vorher als Meister weit über den Hof hinaus genossen hatten.

Auf den Punkt gebracht respektive ins Bild gerückt hat diese für das Individuum ergebnisoffene Entwicklung der Filmemacher Yves Yersin in seinem „dokumentarischen Spielfilm“, in dem sich die Betriebsgemeinschaft auf einem Hof am Rande des Waadtländer Juras unter dem Druck der zahlreichen, sich teilweise widersprechenden Erwartungen buchstäblich auflöst, ohne die Zuschauer genauer darüber zu informieren, was mit den einzelnen Mitgliedern der Betriebsgemeinschaft (dem Bauer, der Bäuerin, dem Saisonier, dem Dienstboten, der Tochter und dem den Betrieb übernehmenden Sohn) in Zukunft passieren wird. Diese Verunsicherungen produzierten Konflikte, beinhalteten aber auch ein Kooperationspotenzial. Und beides, sowohl Konflikte als auch Kooperationen, wurden mithin während des Essens ausgetragen. Am Küchentisch des Bauernhofes wurden die Unsicherheiten und Unwägbarkeiten der Betriebsgemeinschaften in den fünfziger und sechziger Jahren ebenso thematisiert wie die Erfahrungen und Erwartungen ihrer individuellen Mitglieder. So lässt sich die Herausbildung von Pidgin-Essenskulturen auf den Höfen der Nachkriegszeit als

eine Mikrogeschichte deuten, welche sich unauflösbar mit den übergreifenden, in der Historiographie dominierenden Transformationsprozessen der Landwirtschaft in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts verbindet.

Anmerkungen

- 1 Ich danke Juri Auderset für eine kritische Lektüre und wertvolle Hinweise.
- 2 Der Ausdruck „Gastarbeiter“ sei „unzutreffend“, schrieb Alois Schmid, Geschäftsführer der Schweizerischen Landjugendvereinigung in der *Schweizerischen Landwirtschaftlichen Zeitschrift* vom 23. April 1965, „denn die Arbeiter aus fremden Ländern sind sicher nicht Gäste, sondern wollen bei uns etwas verdienen.“ Zum Einfluss der Bezeichnungen Fremdarbeiter und Gastarbeiter auf die Einstellungen gegenüber den ausländischen Arbeitskräften vgl. Peter Schönbach, *Sprache und Attitüden*, Bern 1970.
- 3 Luzerner Neueste Nachrichten, 16.11.1961.
- 4 Peter Trachsel, *Der Einsatz italienischer Arbeitskräfte in der schweizerischen Landwirtschaft*, Winterthur 1958, 80.
- 5 Ferdinand Tönnies, *Gemeinschaft und Gesellschaft*, Abhandlung des Communismus und des Socialismus als empirischer Culturformen, Leipzig 1887.
- 6 Peter Moser, Zugriff auf die Lithosphäre. Gestaltungspotentiale unterschiedlicher Energiegrundlagen in der agrarisch-industriellen Wissensgesellschaft, in: *Traverse* (2013) H. 3, 37–48.
- 7 Patrick Halbeisen/Margrit Müller/Béatrice Veyrassat (Hg.), *Wirtschaftsgeschichte der Schweiz im 20. Jahrhundert*, Basel 2012.
- 8 Trachsel, *Einsatz italienischer Arbeitskräfte*.
- 9 Der Agronom Hans Moos fasste seine Beobachtungen über die Auswirkungen der Globalisierung auf das Essverhalten der Bauernfamilien im Kanton Luzern 1913 folgendermassen zusammen: „Sie beziehen die ersten neuen Kartoffeln aus Italien, die späteren aus dem Elsass [...], sie essen russisches Brot, indischen Reis, italienische Makkaroni und Marroni, amerikanischen Speck und Schweineschmalz, argentinisches Gefrierfleisch und Bell'sches Nierenfett und zu dieser ganzen Ration von Nahrungsmitteln vermögen sie aus eigenem Betrieb nur mehr Milch, Most und Träsch beizusteuern.“ Hans Moos, *Lehren des Krieges für unsere Landwirtschaft*, Luzern 1914, 8.
- 10 Harald Fischer-Tiné, *Pidgin-Knowledge. Wissen und Kolonialismus*, Zürich/Berlin 2013, 12.
- 11 Paul Schmid-Ammann, *Die landwirtschaftliche Dienstbotenfrage im Kanton Schaffhausen*, Thayngen 1939, 67.
- 12 Vgl. dazu auch: Jakob Tanner, *Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890–1950*, Zürich 1999, 15.
- 13 *Der Schweizer Bauer*, 2. März 1962, 22.
- 14 Zur schweizerischen Migrationspolitik nach dem Zweiten Weltkrieg vgl. Thomas Gees, *Die Schweiz im Europäisierungsprozess. Wirtschafts- und gesellschaftspolitische Konzepte am Beispiel der Arbeitsmigrations-, Agrar- und Wissenschaftspolitik, 1947–1974*, Zürich 2006, 71–158.
- 15 Archiv Luzerner Bäuerinnen und Bauernverband (AFA Nr. 154), Bauernverband Luzern, Protokoll Vorstandssitzung vom 27.10.1945.
- 16 Archiv Luzerner Bäuerinnen und Bauernverband (AFA Nr. 154), Bauernverband Luzern, Jahresberichte 1946–1948, S. 12.
- 17 Peter Moser, *Stand der Bauern*, Frauenfeld 1994, 192.
- 18 Archiv Luzerner Bäuerinnen und Bauernverband (AFA Nr. 154), Bauernverband Luzern, Protokoll Vorstand 28.6.1961.
- 19 Peter Moser, *Stand der Bauern*, 191.
- 20 Archiv Luzerner Bäuerinnen und Bauernverband (AFA Nr. 154), Bauernverband Luzern, Protokoll Vorstand 28.6.1961.
- 21 Archiv Luzerner Bäuerinnen und Bauernverband (AFA Nr. 154), Bauernverband Luzern, Jahresbericht 1966, S. 17.
- 22 Zur Rekrutierungspolitik westeuropäischer Industriestaaten vgl. Frank Caerstecker/Eric Vanhaute, *Zuwanderung von Arbeitskräften in die Industriestaaten Westeuropas*, in: Jochen Oltmer/Axel Kreienbrink/Carlos Sanz

- Diaz (Hg.), Das „Gastarbeiter“-System. Arbeitsmigration und ihre Folgen in der Bundesrepublik Deutschland und Westeuropa, München 2012, 39–52.
- 23 Archiv Luzerner Bäuerinnen und Bauernverband (AfA Nr. 154), Bauernverband Luzern, Jahresbericht 1966, S. 17.
- 24 Der Landarbeiter, 15.3.1966.
- 25 Archiv Luzerner Bäuerinnen und Bauernverband (AfA Nr. 154), Bauernverband Luzern, Jahresbericht 1968, S. 20.
- 26 Zu den Details und kantonalen Unterschieden vgl. Trachsel, Einsatz italienischer Arbeitskräfte, 52 f.
- 27 Staatsarchiv Bern, BB 12.1.2099, Bericht über Untersuchungen von eingebrachten Klagen gegen die Arbeitsbedingungen für italienische Arbeitskräfte in der schweizerischen Landwirtschaft vom 22.12.1953.
- 28 Staatsarchiv Bern, BB 12.1.2099, Bericht über Untersuchungen von eingebrachten Klagen gegen die Arbeitsbedingungen für italienische Arbeitskräfte in der schweizerischen Landwirtschaft vom 22.12.1953.
- 29 Zit. nach: Der Landarbeiter, 15.3.1966.
- 30 Trachsel, Einsatz italienischer Arbeitskräfte, 88.
- 31 Archiv Luzerner Bäuerinnen und Bauernverband (AfA Nr. 154), Luzerner Bauernverband, Jahresberichte 1953–1958, S. 23; Schweizerische Landwirtschaftliche Zeitschrift, 22.3.1957, 337.
- 32 Vgl. dazu: Schweizer Radio-Zeitung, 10.5.1962; Radio und Fernsehen, 1962, Nr. 18, 35 (Neue Beromünster-Sprachkurse).
- 33 Schweizerische Landwirtschaftliche Zeitschrift, 22.3.1957, 337.
- 34 Schweizer Bauer, 8.6.1962, 19.
- 35 Beat Sterchi, Blösch, Zürich 1983, 185.
- 36 Karl Kautsky, Die Agrarfrage. Eine Uebersicht über die Tendenzen der modernen Landwirtschaft und die Agrarpolitik der Sozialdemokratie, Stuttgart 1899, 39.
- 37 Schweizer Bauer, 15.7.1957.
- 38 Peter Moser/Beat Brodbeck, Milch für alle. Bilder, Dokumente und Analysen zur Milchwirtschaft und Milchpolitik in der Schweiz im 20. Jahrhundert, Baden 2007, 129.
- 39 Ernst Därendinger, Der Engerling, Zürich 1983, 28.
- 40 Umgekehrt gilt es zu beachten, dass nicht alle Essenden den gleichen Einfluss auf diejenigen hatten, die das Essen aufstichteten.
- 41 Ernst Därendinger, Der Engerling, Zürich 1983, 28.
- 42 Trachsel, Einsatz italienischer Arbeitskräfte, 84.
- 43 Ebd., 87.
- 44 Staatsarchiv Bern, BB 12.1.2099, Bericht über Untersuchungen von eingebrachten Klagen gegen die Arbeitsbedingungen für italienische Arbeitskräfte in der schweizerischen Landwirtschaft vom 22.12.1953.
- 45 Staatsarchiv Bern, BB 12.1.2099, Bericht über Untersuchungen von eingebrachten Klagen gegen die Arbeitsbedingungen für italienische Arbeitskräfte in der schweizerischen Landwirtschaft vom 22.12.1953.
- 46 Zur Entwicklung des Einzelhandels vgl. u. a. Traverse (2005) H. 3.
- 47 Vgl. dazu: Ernst Langthaler, Wirtschaften mit Stil. Historisch-anthropologische Perspektiven zum Agrarstrukturwandel als Praxis, in: Historische Anthropologie 20 (2012) 3, 276–297.
- 48 Vgl. dazu die Werbung der Vereinigung der Schweizerischen Futtermittelfabrikanten für ihre Mischfutter in den 1960er Jahren. So bspw. in den Schweizerischen Landwirtschaftlichen Monatsheften, 1957, 211.
- 49 Die komplexe Tischordnung auf einem Großbauernbetrieb in den 1940er Jahren beschreibt Walter Kauer in seinem autobiografischen Roman *Schachteltraum*: „Jetzt erst durfte zugegriffen werden – in der exakten Reihenfolge, die sich während des ganzen Jahres niemals veränderte. Zuerst nahm sich der Bauer. Dann seine Frau und die neben der Frau sitzenden Kinder. Dann der Meisterknecht. Dann die anderen Knechte und zuletzt die Mägde.“ Mit Ausnahme des Meisterknechts und des Stallpersonals, die nach dem Essen wieder für das leibliche Wohl der Tiere zu sorgen hatten, mussten nach dem Nachtessen alle am Tisch Versammelten mithelfen, die Kartoffeln zu schälen, die es am nächsten Morgen als Rösti zu essen gab. Walter Kauer, *Schachteltraum*, Zürich/Köln 1978, 146.

Aneignungen und Entfremdungen

Symbolische Dimensionen des Nahrungskonsums im Migrationsprozess am Beispiel russischsprachiger Juden in Israel und Deutschland

Dieser Beitrag analysiert die Bedeutung von Essen im Migrationsprozess sowie das damit verbundene komplexe Thema Heimat in der Wahrnehmung von Migrantinnen und Migranten. Anfangs werde ich auf den Begriff Heimat eingehen und ihn mit neuen Perspektiven, die mit dem Phänomen der Transnationalität einhergehen, kontrastieren. Dann präsentiere ich theoretische Überlegungen zur Bedeutung von Essen im Allgemeinen sowie Annahmen zur Bedeutung von Essen im Migrationsprozess im Besonderen. Anschließend verbinde ich die beiden Bereiche Heimat und Essen im Migrationsprozess. Zur Untermauerung meiner Thesen bringe ich Beispiele über russischsprachige Juden in Israel und Deutschland. Zum Schluss werden einige Überlegungen über die kulinarische Heimat in der Transkulturalität angestellt.

„Heimat“ und Transnationalität

Ausgangspunkt für unsere Diskussion ist, dass der Begriff Heimat im Migrationsprozess seine Selbstverständlichkeit verliert. Es entstehen somit neue Bedeutungen, die für Menschen, die keine Erfahrung eines längeren Aufenthalts in einem anderen Land haben, nicht auf der Hand liegen – so das Ergebnis der Diskussionen mit Lehramtsstudenten und Studierenden des Faches Soziale Arbeit. Der Begriff Heimat ist in meiner Wahrnehmung untrennbar mit dem Denken in nationalen Kategorien verbunden, in einer übertriebenen Auslegung in Form der „Liebe zur nationalen Heimat“. So könnte der Begriff im Zuge von Migration zu einem schmerzhaften Begriff werden, wie es in einigen meiner Interviews durch die Formulierung „die Heimat verlassen“ oder „verraten“ zur Sprache gekommen ist – denn die Migranten haben ihre Heimat freiwillig verlassen. Am schärfsten wurde der Konflikt sichtbar, als Tamara, eine nach Deutschland migrierte Interviewpartnerin, das Wort „Verräter“ im nationalen Kontext auf sich bezog. Dabei zeigte sich ein innerer Dialog, den sie schon lange mit sich selbst geführt hatte und der unterschiedliche Referenzgruppen aufweist: die im Zweiten Weltkrieg gefallenen und ermordeten Verwandten, die Freunde, die in der Gemeinschaft Unabhängiger Staaten (GUS) geblieben sind, sowie die mit dem abstrakten Oberbegriff des „sowjetischen Siegevölker“ bezeichnete Gruppe, als deren Teil sie sich auch nach ihrer Ankunft in Deutschland immer noch fühlt:

„Ich bin nicht lange Bus gefahren und habe einem alten Mann mit Krücken meinen Platz gegeben. Er sagte: ‚Sie sind eine nette Frau‘ und ich dachte: ‚Du wurdest bestimmt an der Front verletzt, wie viele der Unseren hast du getötet?‘ Und ich konnte

gar nicht mit ihm sprechen. [Pause] Wir alle, die weggegangen sind, alle sind wir Veräter. Wir werden bis zum Ende nirgendwo dazugehören.“¹

Des Weiteren scheint der Begriff Heimat mit starren Modellen der Integration, Adaption und Assimilation im Migrationsdiskurs verbunden zu sein. Ein Interviewpartner formuliert es so: „Wann geschieht die Integration? Das ist nur ein Begriff, weil es keinen Tag gibt, an dem ich aufwache und mir denke: ‚Na, heute bin ich integriert‘“. Die Zumutung, sich in die Aufnahmegesellschaft integrieren zu müssen, wird auch durch das Essen im Alltag symbolisiert. Zum Beispiel lautet eine an die Migranten gerichtete Frage, die man in Israel oft hört: „Und wie ist das Essen im Lande, gut?“ Die Liebe zum Hummus, die zum intensiv kultivierten israelischen Nationalsymbol geworden ist, wird dabei oft als Zeichen der Integration der Migranten in die israelische Gesellschaft wahrgenommen.²

Im räumlichen Kontext beruht der Begriff Heimat auf der „Wurzelmetaphorik“ (*rooted culture*)³ und dem „Sesshaftigkeitsparadigma“. So werden Gesellschaften durch die Nutzung dieses Begriffs mit klar begrenzten Territorien vorgestellt. Dementsprechend wird ein Lebensmittel oder ein Gericht als „heimisch“, das heißt „vor Ort“ oder „als zu einem Ort untrennbar zugehörig“, repräsentiert.

In diesem Zusammenhang ist interessant, dass in der deutschen Sprache der Begriff Heimat keine Pluralform ermöglicht. Mit anderen Worten: Das Wort an sich konstruiert die Vorstellung von der Möglichkeit nur eines einzigen Ortes als Heimat. Dazu kommt noch die emotionale Aufladung des Wortes. Dementsprechend kann die an die Migrantinnen und Migranten oft gerichtete Frage „Und wie fühlen Sie sich in der neuen Heimat?“ konfliktträchtig erscheinen durch die fehlende Möglichkeit, sich mehreren Heimaten gleichzeitig zugehörig zu fühlen, sowie durch die Erwartung, eine Heimat durch eine andere ersetzen zu müssen. Weitere oft an Migranten gestellte (immer ‚gut‘ gemeinte, aber von diesen als negativ empfundene) Fragen wie „Besuchen Sie oft Ihre Heimat?“ oder „Denken Sie oft an Zuhause?“ unterstellen fast automatisch den Bezug und die Zugehörigkeit zur Herkunftsgesellschaft. Mit anderen Worten, wir sehen eine Konfrontation mit dieser Situation, wenn automatisch davon ausgegangen wird, dass die Aufnahmegesellschaft nicht die Heimat sein kann. In meiner Untersuchung *Heimat und Migration*⁴ aus dem Jahr 2013, durchgeführt unter 148 Lehramtsstudierenden (davon 128 ohne Migrationshintergrund), verbinden die meisten Beteiligten ohne Migrationshintergrund (106 von 128) den Begriff Heimat mit positiven, persönlichen, emotional beladenen Konnotationen.

In den Interaktionen zwischen denjenigen, die einer dominanten Gruppe angehören und Heimat meist klar bis extrem positiv auslegen, und Menschen mit Migrationshintergrund, die den Begriff mit einem Verlust verbinden oder ihn kritisch hinterfragen und reflektieren, kann die Verwendung von „Heimat“ zum Scheitern der Kommunikation, zu Missverständnissen und Konflikten führen. Dabei ist der Migrationshintergrund selbst oft mit negativen Assoziationen und Stereotypen verbunden. So verbinden Menschen ohne Migrationshintergrund folgende Gefühle und Assoziationen mit dem Wort Heimat: Geborgenheit, Vertrautheit, Wohlbefinden, Sicherheit, Schutz, Zuflucht, Liebe/Geliebtes, Ruhe, Abschalten, Entspannen, Lebensfreude, Nähe, Gewohntes, Anschluss, Verbundenheit, fester Standpunkt im Leben, Akzeptanz, „gerne dort sein“, „wohin es einen immer wieder zurückzieht“, „willkommen sein“, Rückhalt, So-sein-wie-ich-bin, Auffangnetz, Verständnis, Einklang und so fort.⁵

Menschen mit Migrationshintergrund verbinden mit dem Wort meist wesentlich andere Assoziationen und Gefühle: Zerstörung, Sehnsucht, Ängste, Risiken, „schwer zu erreichen“, „Schwierigkeiten, in Deutschland zu leben“, Gefühl, in die Herkunftsgesellschaft „zurückkehren zu wollen“, Gefühl, „Heimat, Freunde und Familie verlassen zu haben“ und Schmerz, der damit verbunden war, „etwas Imaginäres/Idyllisches“, „erinnert an das Dritte Reich“, Faschismus, nationales Gedankengut, Heimatkundemuseum, veraltete Weltbilder, Nationalstolz, Verweigerung, den Begriff zu benutzen, „veralteter Begriff“, „von älteren Menschen benutzt, keine Bedeutung und Referenz für mich“.⁶

Meine Untersuchung zeigt, dass die Nutzung des Begriffs durch die dominante Gruppe eine Hierarchie der Zugehörigkeiten zwischen „Wir“- und „Sie“-Gruppen sowie eine Grenze zwischen dem Eigenen und dem Fremden schafft, durch die symbolische Ein- und Ausschlüsse kreiert werden.⁷ Folglich wird in einer stereotypisierenden Weise eher nach Unterschieden zur imaginierten Heimat gefragt und anschließend nach der Legitimation, die Aufnahmegesellschaft als Migrant zu kritisieren.

Interviewerin (Studentin für Soziale Arbeit, ohne Migrationshintergrund): „Was sind die größten Unterschiede zu deiner Heimat Peru?“

Interviewpartnerin: „In Peru sind die Menschen viel gastfreundlicher, höflicher, romantischer, offener und auch fröhlicher, glücklicher als Menschen in Deutschland, die mehr auf Geld achten, weniger genießen, gestresster, immer schlecht gelaunt sind, außer sie trinken Alkohol“.

Interviewerin: „Warum sind Sie trotz all dieser schlechten Erfahrungen in Deutschland geblieben?“⁸

In meiner Arbeit folge ich der Perspektive der Transnationalität und sehe Migrantinnen und Migranten als mündige, sozial aktive, ihr Leben kreativ gestaltende und handelnde Individuen, als „knowledgeable agents capable of defining their lives, within the constraints of the local social structure“.⁹ Der/die Migrant/-in oder Transmigrant/-in bricht die Kontakte zur ursprünglichen Herkunftsgesellschaft nicht ab, sondern pflegt sie intensiv und fühlt sich zu mehreren Orten zugehörig.¹⁰ Menschen werden dabei aus ihrer (Handlungs-)Perspektive wahrgenommen und ihre Position in der „gesellschaftlichen Collage“¹¹ verortet. Auf diese Weise ist die Sensibilität für die negativen Konnotationen des Begriffs Heimat für die Akteure mit Migrationshintergrund gewährleistet, die unsere Diskussion über die Auseinandersetzung mit dem Thema der „kulinarischen Heimat“ beeinflussen wird.

Die Bedeutung des Essens

Essenspraktiken werden in dieser Studie als symbolisches Milieu oder als alternative *Nahrungssprache* betrachtet, die unterschiedliche „Artefaktsbiographien“¹² beinhaltet sowie „kulturelle Märchen“¹³ oder *telling stories*¹⁴ reproduziert und als *agent of memory* kollektive Identitäten konstruiert. Solche Geschichten beinhalten unterschiedliche und manchmal widersprüchliche Ideen von Heimat und Zuhause¹⁵ und dienen den Akteuren als *true fictions*.¹⁶

Im Unterschied zu ikonografisch-ikonologischen oder semiotischen Herangehensweisen habe ich die Nahrungssprache nicht als abgeschlossenen Bereich, beispielsweise durch Bildanalyse, untersucht. Vielmehr wird sie als untrennbar von der alltäglichen Praxis der sozialen Akteure betrachtet und im Kontext verbaler, auf die Nahrung bezogener Äußerungen der Beteiligten analysiert. Auch wenn es in den Äußerungen der Beteiligten auf den ersten Blick so erscheinen mag, als ginge es „doch nur ums Essen“ oder als stehe fest: „Über Geschmack streitet man nicht!“, erweisen sich die Essenspraktiken in der Analyse als hochsensible und oft politisch aufgeladene Bereiche: zum Beispiel der Konsum von Schweinefleisch durch jüdische Konsumenten in Israel, von Pralinen der Marke *Vivat Russland!*, der Schokolade *Moskwa Lichter*, *Schokolade de luxe, Russland – großzügige Seele!* oder der israelischen Pralinen *Nostalgische Ausgabe* der Firma Elite mit der Abbildung bewaffneter Soldaten. Im Migrationsprozess scheint die Nahrung eine besondere Bedeutung zu erhalten, nicht nur, weil sich unterschiedliche (nationale) Narrative treffen und oft aufeinanderprallen, sondern auch, weil die Nahrungspraxis ein vertrauter Zufluchtsbereich ist.

Dafna Hirsch vergleicht den Essenstisch mit einem Museum, das „has emerged as a privileged symbol of intercultural relations of travel, exchange, and appropriation.“¹⁷ Dabei betont sie den mobilen Charakter bestimmter Nahrungsmittel, deren Symbolik sich in ganz unterschiedliche Richtungen bewegen und etablieren kann.¹⁸ So lässt sich behaupten, dass gewohnte Lebensmittel und Gerichte in der Sozialisation einen Naturalisierungsprozess¹⁹ oder auch „Indigenisierungsprozess“²⁰ durchlaufen. Sie werden von den beteiligten Akteuren oft als selbstverständlich und genussvoll wahrgenommen, rufen tiefe Emotionen hervor und konstruieren kollektive Zugehörigkeiten und ‚Heimat‘- bzw. ‚Zuhause-Räume‘: „Food has always operated to define homes as well as cultural otherness.“²¹ Eine Verkäuferin in einem „russischen“ Lebensmittelgeschäft bemerkte etwa folgendes Phänomen:

„Oft fragen Menschen nach etwas, was kein Grundnahrungsmittel ist, nach etwas, das ich bereits total vergessen habe, wie zum Beispiel nach den Bonbons *Goldener Schlüssel*. Erinnerst Du dich daran, die, die so billig waren und überhaupt nicht schmeckten? Es ist nicht wirklich *Goldener Schlüssel*, was sie hier wollen, sondern ihre Erinnerungen an ihre Kindheit und an das süße Bonbon *Goldener Schlüssel* in der löchrigen Jackentasche, als sie auf dem Hof spielten.“²²

Welche symbolische Tür von welchem Zuhause-Gefühl wird durch den Bonbon imaginiert? Menschen im Migrationsprozess sind der Notwendigkeit ausgesetzt, ihre überkommenen kulturellen Konzepte sowie sozialen Positionen in der neuen Realität zu hinterfragen und zu gestalten. Durch die Migration findet „naturalization of the arbitraries in the established given order“²³ statt und das ursprüngliche Zuhause (*home system*) wird relativiert. Dabei wird die Selbstverständlichkeit des sozialen Umfeldes sowie das Gefühl der ‚objektiven‘ Realität hinterfragt. Migration bewirkt viele Änderungen im sozialen Status sowie Vergleiche zwischen unterschiedlichen Annahmen darüber, welchen Platz jemand im jeweiligen System bezieht. Infolge mehrerer Aspekte ist Migration oft mit unterschiedlichen Krisen und einem Gefühl der Entwurzelung verbunden. Adjektive wie „original“, „authentisch“, „selbstverständlich“, „real“ und „richtig“ erhalten dabei eine besondere Bedeutung und Signifikanz. So scheint das Essen in diesem Zusammenhang ein emotional aufgeladener Bereich zu sein, der nicht nur soziale Identitäten symbolisiert, sondern In- und Exklusionen

ausdrücken kann. Nahrung erweckt bei Menschen Erinnerungen, konstruiert „their own sense of nostalgia for customary sociability“²⁴ und verkörpert „a product of double orality, taste, and talk“²⁵. Hier verfolgen wir ein interessantes Phänomen von „construction of food as heritage, of taste as a skill, of quality of life as quality of food“²⁶.

Die Emigration nach Israel und Deutschland verkörperte für russischsprachige Juden nicht nur den Wunsch, das „Land von Milch und Honig“ im verbreiteten metaphorischen Sinne der ökonomischen Sicherheit bzw. der Steigerung der Lebensqualität zu entdecken, sondern sollte auch im direkten materiellen Sinne im Kühlschrank oder auf dem Tisch sichtbar werden. So manifestieren bestimmte Lebensmittel die Verwirklichung von „Tischlein-deck-dich“, der „kulturellen Märchen“²⁷, sie verkörpern den „Geschmack des Auslands“ (*taste of life abroad*)²⁸. Darüber hinaus, wie ich in weiteren Beispielen demonstrieren werde, weisen kommerzielle Entwicklungen im russischen Lebensmittelgeschäft auf *re-inventing traditions*²⁹, *creative traditionalisation*³⁰, auf multiple kollektive Identitäten und Mobilisierung unterschiedlicher, manchmal widersprüchlicher Nationalsymbole hin, die nicht auf eine „kulinarische Heimat“ oder einen „culinary melting pot“³¹ schließen lassen. So möchte ich behaupten, dass *domestic images* durch die Nahrung im Migrationsprozess sichtbarer, signifikanter, aber auch widersprüchlicher oder schmerzhaft erscheinen können, und zwar für Menschen auf allen drei Wahrnehmungsebenen (Makro-, Meso- und Mikroebene), die das gewohnte Zuhause verloren haben und auf permanenter Suche nach einem unmittelbarem Zuhause-Gefühl sind. In diesem Sinne stellen Differenzen und Widersprüche zwischen *roots* und der von den Migranten gewählten *routes*³² neue gemischte Formen von kulinarischer Heimat dar. Eine durch das Essen konstruierte (kulinarische) Heimat symbolisiert eine besondere Form persönlicher Handlungsfähigkeit (*agency*), und zwar „thinking through the body“³³. Die Lebenswelten werden durch die Nahrungspraktiken und den Konsum gleichsam inkorporiert.

Unterschiedliche Autoren haben die Bedeutung der Lebensmittel als kollektive identitätsstiftende Komponente analysiert, wie Mary Douglas in ihrem klassischen Buch *Purity and Danger* (1966)³⁴, Ohnuki Tierney im Buch *Rice as Self: Japanese Identities through Time* (1993)³⁵, Marshall Sahlins über die Bedeutung des Zuckers in der westlichen Kosmologie (1996)³⁶, Gisela Welz in ihrer Untersuchung über den Halloumikäse in Zypern (2005)³⁷ sowie Dafna Hirsch in ihrer Untersuchung über die Bedeutung von Hummus in Israel (2012)³⁸. Einige Forscher beschreiben die Bedeutung der Nahrungspraktiken als zentral für die Konstruktion des kollektiven Gefühls des Zuhauses im Migrationsprozess, wie Ayse S. Cargal in ihrer Untersuchung über Döner Kebap für türkischstämmige Menschen mit Migrationshintergrund in Deutschland (1999). Hier wird auch beschrieben, wie Döner zum türkischen Essen wird, obwohl er in dieser Form in der Türkei gar nicht existiert.³⁹ Mankekar Purnima bezieht sich in ihrem Beitrag *India shopping* auf indische Einwanderer in den USA,⁴⁰ Tsili Doleve Gandelman analysiert die Bedeutung von Injera für äthiopisch-jüdische Migranten in Israel (1990).⁴¹

In meiner Untersuchung habe ich die russischen Lebensmittelgeschäfte in Israel und Deutschland als Szene der Zugehörigkeitsnarrative, als *place-making practice*,⁴² als *imaginary space*⁴³ und *imaginative scenarios*⁴⁴ oder auch als *common places* und *lieu commun*⁴⁵ von Heimat und Zuhause in der Praxis betrachtet.

Nationalküche: Eigenes und Fremdes

Die Nationalküche mobilisiert viele Emotionen: „Its essential yet perishable nature makes it a marvelously plastic kind of collective representation that can signal rank and rivalry, solidarity and community, identity or exclusion, and intimacy or distance.“⁴⁶ Dabei wird der artikulierte Bezug auf die Herkunft der Migranten in der Aufnahmegesellschaft nur in wenigen Bereichen als legitim empfunden und erwünscht, nämlich in den internationalen kulturellen Straßenfesten, in der Musik (*ethnic music*) und beim Essen (*ethnic food*). In diesen Bereichen finden auch Migranten oft ihre Nische in der Form der Gründung von sogenannten ‚Ethno-Unternehmen‘.

Eine Nationalküche setzt die Annahme von angeblich homogenen Kollektiven des „Wir“ und „Sie“ voraus. Der Nationalisierung der Lebensmittel, die traditionell – wenn auch illusorisch – nur „uns“ gehören, steht der Mythos des *culinary cosmopolitanism*⁴⁷ gegenüber. Clifford beschreibt den Prozess als „traveling in dwelling, dwelling-in-traveling“⁴⁸.

Um die Mobilität der Lebensmittel im Kontext der Distinktionslogik zu erklären, haben mehrere Forscher den analytischen Rahmen *eating the other* and *food colonialism* übernommen, besonders im Kontext des sogenannten *ethnic food*-Konsums.⁴⁹ So bezieht sich der Begriff *eating the other* auf die Kommodifizierung der Differenz im Kontext der weißen Mehrheit.⁵⁰ Allerdings rechtfertigt dies nicht das voreilige Fazit, dass die Kommodifizierung der Differenz durch *eating the other* zur sozialen Inklusion unterschiedlicher Minderheiten beiträgt. Es handelt sich um komplexe Kombinationen einzelner realer Orte und multipler *imaginary spaces*. In meiner Studie beziehe ich mich auf unterschiedliche Migranten, deren transnationalen Netzwerke sich zwischen Deutschland und ihrem Herkunftsland spannen.

Was geschieht, wenn nationale Begriffe und unterschiedliche kollektive Narrative im transnationalen Rahmen aufeinandertreffen? Wie konstruieren soziale Akteure die Orte, an denen sie leben oder zwischen denen sie pendeln, als transnationale, dynamische, grenzüberschreitende Räume in ihrer alltäglichen Praxis? Welche Aspekte der alltäglichen Praxis von Migranten zeigen sich als widersprüchlich zu den transnationalen Perspektiven? Wie ändert sich dabei das Zuhause als Zugehörigkeitskonzept, das durch stark unterschiedliche Narrative der transnationalen Praxis herausgefordert wird?

Essen dient nicht nur als Grenzen markierende Praktik, die bestimmte Menschen zusammenhält und andere ausgrenzt. Vielmehr ruft der konstruierte und verbreitete Begriff Nationalgericht tiefe Gefühle bei denjenigen hervor, die den Stolz auf das imaginierte Kollektiv durch das nationale Essen im symbolischen Sinne *verinnerlicht* haben. Es entsteht ein Gegensatz zu den fremden „Anderen“ – Minderheiten oder anderen Nationen –, die diese konstruierten nationalen Narrative nicht teilen (dürfen). In Extremfällen werden die Gerichte der „Fremden“ als nicht essbar oder als „dreckiges fremdes Essen“ kategorisiert, was eine Form des *food nationalism* darstellt.⁵¹ Auch wenn der kulinarische Imperialismus des Westens erhebliche Macht entfaltet, scheint es zweifelhaft, dass er alle esskulturellen Unterschiede eibnet.⁵² Aus diesem Grund ist es interessant, mit welchen Inhalten Menschen – in diesem Falle russischsprachige jüdische Migrantinnen und Migranten in Israel und Deutschland – in der Praxis den Begriff „kulinarische Heimat“ bewerten.

Transnationalität und fragmentäre „kulinarische Heimat“

In russischen Lebensmittelgeschäften in Israel und Deutschland koexistieren unterschiedliche, auf den ersten Blick widersprüchliche Ideen von kulinarischer Heimat: Man findet zum Beispiel die Schokolade „Roter Oktober“ (*proletarische Heimat*). Auf einem Bild in einem russischen Lebensmittelgeschäft in Israel ist roter Kaviar zu sehen, auf dem mit schwarzem Kaviar „Das Leben ist gelungen!“ geschrieben steht (*elitäres reiches Russland*, Abbildung 1). Eine dritte Variante zeigt eine in Litauen hergestellte Pralinenschachtel, die die Klagemauer und die israelischen Flagge zeigt (*historisch-jüdische Heimat*, Abbildung 2). So können die Konsumenten unterschiedliche Ideen von kulinarischer Heimat – proletarische, elitäre und historisch-religiöse – gleichzeitig konsumieren. In allen Beispielen ist die Sehnsucht nach einem Zuhause erkennbar. Eine Interviewpartnerin nannte das Lebensmittelgeschäft daher „Beruhigungsgeschäft“. Weitere Beispiele für kulinarische Heimat zeigen die besondere Widersprüchlichkeit kollektiver Zugehörigkeiten in der Aufnahmegesellschaft.



Abbildung 1: Kaviar „Das Leben ist gelungen!“

Foto: Julia Bernstein

Abbildung 2: Pralinenschachtel mit der Abbildung der Klagemauer und der israelischen Flagge



Foto: Julia Bernstein

[Abbildungen siehe Druckfassung]

Die „Doktorwurst des Sieges“: das sowjetische Imperium als kulinarische Heimat

Im Jahr 2005, zum 60. Jahrestag des Sieges der sowjetischen Armee über Deutschland, wurde die „Doktorwurst“, die seit der Jahrhundertmitte für ihre Qualität gerühmt wird, als „Doktorwurst des Sieges“ ein Verkaufserfolg. Die Verpackung zeigt die Landkarte des von Nazi-Deutschland besetzten Europas mit großen roten Pfeilen, die den Kampf und die Befreiung durch die sowjetische Armee darstellen. Viele der russisch-jüdischen Emigranten haben als Juden und Sowjetbürger gegen die deutschen Aggressoren gekämpft und gesiegt. Ihnen erscheint es weder komisch noch lächerlich, dass eine Wurst den Jahrestag des Sieges verkündet. Schließlich gilt die „Doktorwurst“ als Inbegriff von Qualität und Zuverlässigkeit, gerade in harten Zeiten. In den fünfziger Jahren wurde sie als ein Zeichen staatlicher Fürsorge dankbar entgegengenommen, um die nach der Hungerzeit während des Krieges immer noch mangelhafte Versorgung zu lindern. Nach der Emigration nach Deutschland hat die „Siegerwurst“ ihre Bedeutung behalten. Jetzt, im damals besiegten Land, schmeckt der Stolz auf den sowjetischen Sieg selbst dann noch nach, wenn andere Arten von Mangelgerichten gemacht werden.⁵³ Es ist bemerkenswert, dass die Interviewpartner/-innen einerseits oft unhinterfragt die nostalgischen Symbole aus der Sowjetzeit auf den Verpackungen der Nahrungsmittel konsumieren und mit ihnen positive Erfahrungen verbinden. Andererseits äußern sie sich fast in jedem Interview negativ zum sowjetischen Regime und thematisieren den Schmerz der Desillusionierung betrügerischer kommunistischer Versprechungen nach dem Scheitern des Systems, was der Vergleich nach der Auswanderung nochmals akzentuiert. Einerseits konsumieren Migrant*innen die „Doktorwurst des Sieges“ und fühlen sich dem Sowjetimperium zugehörig, das real nicht mehr existiert und nun zum imaginierten Raum (*imaginary space*) wird. Andererseits können dieselben Menschen sich durch die zahlreichen in das Ursprungsland mitgebrachten Geschenke als „erfolgreiche westeuropäische Kapitalisten“ darstellen, die regelmäßig aufgrund des materiellen Lebensstandards „ein Stück Deutschland“ in die Herkunftsgesellschaft mitbringen.

Hinter jeder für Außenstehende scheinbaren Absurdität verbirgt sich eine Logik mit dem Versuch, unüberbrückbare Widersprüche zu vereinbaren. Eine Interviewpartnerin suchte die drei völlig unterschiedlichen Narrative von Holocaust, Sieg über Hitler und Deutschland als Aufnahmeland trotz Nazivergangenheit zu verbinden:

„Mein Vater hat als Soldat gekämpft, und er hat seinen Namen auf den Reichstag geschrieben [erwähnt ein in der Sowjetunion sehr positiv aufgeladenes Narrativ von Soldaten, die ihre Namen als Zeichen des Sieges auf die Wände des Reichstags geschrieben haben sollen]. Aber diese Katastrophe hat fast alle Menschen betroffen. Die meisten unserer Verwandten sind in den Shtetls gefallen. [Pause] Aber wir hatten keinen Zweifel an das Ankommen [an der Auswanderung nach Deutschland], weil sie [die Deutschen] hier noch mehr gelitten haben. Der Krieg wurde auch eine Tragödie für die Deutschen. Hier wurden sie von den Amerikanern und Briten bombardiert. Und jetzt, wenn man denkt, dass sie für ihre Großeltern antworten müssen, dann müssen wir es auch für die Unsrigen tun: für die Repressionen, für die Revolution. [lange Pause] Für Juden ist das Wichtigste – zu überleben, egal wo.“⁵⁴

Schokolade mit Chmelnizkij: die antisemitische Ukraine als kulinarische Heimat

Abbildung 3: Pralinenschachtel „Vechernij Kiev“



Foto: Julia Bernstein

[Abbildung siehe Druckfassung]

Der Spruch: „Sage mir, was du isst, und ich sage dir wer du bist“⁵⁵ wird häufig zitiert. Aber trifft diese Aussage auch auf dieses Beispiel zu? Dazu möchte ich auf ein provokantes Beispiel eingehen, das in einem offensichtlichen Widerspruch zu diesem Verständnis steht und nicht dem Selbstbild der Beteiligten entspricht. Die Pralinenschachtel *Vechernij Kiev* (russ., „Abend in Kiev“, Abbildung 3), die in russischen Lebensmittelgeschäften sowohl in Israel als auch in Deutschland zu finden ist, wird von vielen Migranten, besonders aus der Ukraine, wegen der guten Qualität der Schokolade geschätzt. Auf der Packung ist ein zentraler Platz der ukrainischen Hauptstadt mit der Statue des Kosakenführers Bogdan Chmelnizkij auf einem Postament abgebildet – ein Name, der als ein zentrales ukrainisches nationalistisches Schlüsselsymbol fungiert. Während des 17. Jahrhunderts war Chmelnizkij persönlich für Massaker an vielen Tausenden Juden (einige Historiker sprechen von über 300.000)⁵⁶ verantwortlich – eine Tatsache, die vielen der russischsprachigen jüdischen Migranten durchaus bekannt ist. Auch die Abbildungen von Kosaken, die für ihre antisemitischen Pogrome bekannt waren, auf Maultaschen mit Fleisch- oder Käsefüllung irritieren die Konsumenten im russischen Lebensmittelgeschäft nicht. Während für Außenstehende diese Information oftmals die einzige Wahrnehmungsdimension der Pralinenschachtel darstellt, ist dies für viele Migranten nur *eine* von mehreren Dimensionen dieser prestigeträchtigen Pralinenschachtel und ihrer verschachtelten „sozialen Welten“: persönliche Erfahrungen in Kiev, das Innehaben einer angesehenen Position oder die Zugehörigkeit zur einer wohlhabenden Schicht. Immer wieder, wenn ich während der Interviews solche symbolischen Dimensionen von Lebensmitteln in Bezug auf die jüdische Geschichte ansprach, bekam ich zu hören, dass diese Lebensmittel vor allem „lecker“ seien und die Verbindung zum Antisemitismus nur eine künstliche sei. Oder wie Katja, eine Geschichtslehrerin, es formulierte: „Wir kaufen

den Geschmack, weißt Du. Und wenn solche Assoziationen [die Unterdrückung von Juden] auftauchen, versuchst Du Dich von denen zu lösen, sie zu löschen oder sie so tief wie möglich [zeigt auf den Bauch] zu schieben“. Dabei ist bemerkenswert, dass Katja regelmäßig die Synagoge besucht, am Jom Kippur fastet, die Kerzen am Samstag anzündet und Gewissensbisse hat, wenn sie Schweinefleisch isst. Sie war bereits vier Mal in Israel, wo sie eine große Familie hat. Obwohl also ein Konsum solcher Bedeutungen stattfindet, geht aus den Interviews auch deutlich hervor, dass sich die ex-sowjetischen Juden mit den Nationalismen in Russland und der Ukraine nicht identifizieren, und sogar oft den verschärften Antisemitismus als Auswanderungsgrund nennen.

Schwein versus Hummus: kulinarische nationale Heimat

Das letzte Beispiel bezieht sich auf die Gegenüberstellung von Schweinefleisch und Hummus. Es verdeutlicht, wie Menschen sich einerseits dem nationalen (jüdisch-israelischen) Kollektiv zugehörig fühlen und gleichzeitig entgegengesetzte Vorstellungen von nationaler kulinarischer Heimat pflegen können: auf der einen Seite durch den Verzehr von Schweinefleisch entgegen den jüdischen Speisegeboten, auf der anderen Seite durch Hummus als Nationalsymbol für Israel.

Pierre Bourdieu⁵⁷ argumentiert einleuchtend, wie sich die Präferenz einer Gruppe für bestimmte Speisen nicht nur auf das Einkommen und die geschlechtsspezifische Arbeitsteilung bezieht, sondern auch auf verinnerlichte Dispositionen des Habitus. Die Liebe zum Hummus fungiert häufig als Zeichen der Integration eines Zuwanderers in die israelische Gesellschaft. In diesem Sinne äußert die israelische Art des Verzehrs von Hummus die Bedeutungen, die Israelis gern mit dem israelischen Lebensgefühl verbinden: Ungezwungenheit, die an Rohheit grenzt, aber auch Geselligkeit unter den Konsumenten, denn diese Speise wird von weiten Teilen der Gesellschaft konsumiert.

Obwohl Nikolai, ein Interviewpartner in Israel, sich als Jude sieht, ist Schweinefleisch untrennbar mit seinem Gefühl der persönlichen Identität verbunden. Er artikuliert diese Ansicht, indem er sie den lokalen israelischen Traditionen des Nahen Osten, die er verachtet, gegenüberstellt: „Mit Pita *lenagev* [heb., abzuschließen] bedeutet, das Schweinefleisch zu verraten.“ Nikolai verwendet das hebräische Wort *lenagev* für die Verwendung von Fladenbrot anstelle einer Gabel beim Verzehr von Hummus. Interessanterweise ist Schweinefleisch für Nikolai ein Symbol der Zugehörigkeit zur europäisch-russischen Kultur, eher noch ein Indiz jüdischer Wurzeln, die durch den Verzehr von Pita als der Verkörperung orientalischer Essensgewohnheiten, die in seinen Augen „barbarisch“ sind, „verraten“ werden. In seiner europäisch-orientalischen Dichotomie ist Nikolais Aussage nicht als Meinung eines bigotten Individuums zu werten. Sie ist eher repräsentativ für ein Urteil über die „zivilisierten“, „kulturellen“ und als „normal“ anzusehenden europäischen Traditionen des Nahrungsverbrauchs, die ins „wilde“ orientalische Israel, personifiziert durch die Verwendung der Hände beim Essen („mit Pita abschließen“), mitgebracht wurden. Eine ähnliche Logik liegt in der Aussage von Faina, die in Pita platzierte Speisen betrifft: „Ich esse diese Falafel nicht“, wobei sie sich auf unpassende israelisch-orientalische Essensgewohnheiten bezieht. Diese Beispiele demonstrieren, wie die verinnerlichte Sozialisierung übergeht in Anschuldigungen in Bezug auf einen Nahrungsnationalismus, der sich ausweitete auf diejenigen, die wie

„Schweine essen“ (und beschuldigt werden, „Schweine“ zu sein), wohingegen andere die nationalistischen (sowjetischen) Praktiken verraten, indem sie als religiöse Juden es ablehnen, Schweinefleisch zu essen, während sie jedoch fremde orientalische Speisen mit primitiven Tischmanieren zu sich nehmen.

Schlussfolgerung: kulinarische Heimat in der Transkulturalität

Die „Paradoxien in den gelebten Wir-Bezügen“, um mit Roswitha Breckner⁵⁸ zu sprechen, zeigen sich besonders deutlich, wenn die Migrantinnen und Migranten der Notwendigkeit ausgesetzt werden, die Widersprüche zu bewältigen, die Zugehörigkeitsnarrative zu legitimieren und Loyalitäten zu mehreren sich widersprechenden Narrativen aufrechtzuerhalten.

Es lässt sich von *diversity*, einer Vielfalt im Kontext von Dominanzkulturen⁵⁹ sprechen. So wurde anhand der Aussagen der Interviewpartner/-innen die Konfrontation der Akteure mit dem „Druck des Normaleseinmüssens“⁶⁰ oder der „kulturellen Hegemonie“⁶¹ beobachtet. Im Artikel war es für mich besonders wichtig, auf die häufige „Dichotomisierung des Denkens durch das Entgegensetzen zweier oder mehrerer Kulturen“⁶² hinzuweisen, die sich kritisieren und reflektieren lässt. Durch transnationale Bezüge wird dabei die exklusive Loyalität zu einem Nationalstaat in Frage gestellt. Die Beispiele verdeutlichen, dass Handlungen der Migranten auf mehrfache, grenzüberschreitende nationale ‚Sowohl-als-auch-Zugehörigkeiten‘ oder ‚Weder-noch-Zugehörigkeiten‘ hinweisen. Dabei spielt die Möglichkeit kreativer Räume innerhalb der Begrenzungen struktureller Ungleichheiten eine zentrale Rolle für die Interviewpartner/-innen als identitätsstiftende Ressource. Allerdings registriere ich die Verknüpfung von unterschiedlichen national-kollektiven Identitäten („Heimaten“), die möglicherweise in einer problematischen Beziehung zueinander stehen können.

Wenn wir Lebensmittel und deren Verpackung untersuchen, dann sollten wir daran denken, dass Abbildungen nicht immer die kollektive Identität von Menschen reflektieren oder „was Menschen meinten, es sei so“⁶³. Somit kann der populäre Satz „Sag mir, was Du isst, und ich sage Dir, wer Du bist“, der in vielen Arbeiten zitiert und bestätigt wird, widerlegt werden. Wie bei der Kleidung probieren Migrantinnen und Migranten situativ und fragmentär unterschiedliche Images durch Aneignung von Lebensmitteln aus. Manche der Lebensmittel spiegeln das Gefühl der Unmittelbarkeit wider und scheinen der eigenen Identität zu entsprechen, andere widersprechen dieser deutlich.

Anmerkungen

- 1 Julia Bernstein, *Food for Thought. Transnational Contested Identities and Food Practices of Russian-Speaking Jewish Migrants in Israel and Germany*, Frankfurt am Main 2010, 360.
- 2 Dafna Hirsch, „Hummus is best when it is fresh and made by Arabs“: The gourmetization of hummus in Israel and the return of the repressed Arab, in: *American Ethnologist* 38 (2011) H. 4, 617–630.
- 3 Tsypylma Darieva, *Migrationsforschung in der Ethnologie*, in: Brigitta Schmidt-Lauber (Hg.), *Ethnizität und Migration. Einführung in Wissenschaft und Arbeitsfelder*, Berlin 2007, 69–94, hier 69.
- 4 Julia Bernstein, *Heimat und Migration*, 2013 (im Druck).
- 5 Ebd.

- 6 Ebd.
- 7 Julia Bernstein/Lena Inowlocki, Kommunikationsscheitern und stigmatisierende Kategorien: Verbindungen von Fremdenfeindlichkeit und Antisemitismus, in: Oliver Decker u. a. (Hg.) *Antisemitismus. Erfahrungen, Spätfolgen der Shoah und Antisemitismus heute (Psychoanalyse – Texte zur Sozialforschung)*, Wien u. a. 2013 (im Druck).
- 8 Das Zitat stammt aus unpublizierten Notizen aus den Diskussionen mit den Studierenden des Fachs Soziale Arbeit.
- 9 Peter Kivisto, *The Transplanted Then and Now: the Reorientation of Immigration Studies from the Chicago School to the New Social History*, in: *Ethnic and Racial Studies* 13 (1990) H. 4, 455–481, hier 455.
- 10 Ebd.; Linda Basch/Nina Glick-Schiller/Cristina Blanc-Szanton, *Nations Unbound: Transnational Projects, Post-Colonial Predicaments, and De-Territorialized Nation States*, Langhorne 1994.
- 11 Ina-Maria Greverus, *Die Anderen und Ich. Vom Sich Erkennen, Erkennt- und Anerkanntwerden. Kulturanthropologische Texte*, Darmstadt 1995, 120.
- 12 Igor Kopytoff, *The Cultural Biography of Things: Commodization as Process*, in: Arjun Appadurai (Hg.), *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*, Cambridge 1986, 64–91, hier 64.
- 13 Arjun Appadurai, *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*, in: *Comparative Studies in Society and History* 30 (1988) H. 1, 3–24, hier 4.
- 14 Amon Denise/Menasche Renata, *Comida como narrativa da memória social*, in: *Sociedade e Cultura, Goiânia* 11 (2008) H. 1, 13–21, hier 13.
- 15 Die Begriffe Heimat und Zuhause werden in meinem Artikel synonym verwendet. Der Begriff Heimat ist jedoch negativ beladen, der Begriff Zuhause wird hingegen von Migranten häufig benutzt.
- 16 James Clifford, *Introduction: Partial Truths*, in: Clifford James/George E. Marcus (Hg.), *Writing Culture: The Poetics and Politics of Ethnography*, Berkeley 1986, 1–16.
- 17 Hirsch, *The gourmetization of hummus*, 618.
- 18 Ebd.
- 19 Jean-Claude Kaufmann, *Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen*, Konstanz 2005; Pierre Bourdieu, *Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste*, Cambridge 1984.
- 20 Sidney W. Mintz, *Eating Communities: the Mixed Appeals of Sodality*, in: Tobias Döring/Markus Heide/Susanne Mühleisen (Hg.), *Eating Culture. The Poetics and Politics of Food*, Heidelberg 2003, 19–34, hier 19.
- 21 Tobias Döring/Markus Heide/Susanne Mühleisen (Hg.), *Eating Culture. The Poetics and Politics of Food*, Heidelberg 2003, 4.
- 22 Bernstein, *Food for Thought*, 142.
- 23 Pierre Bourdieu, *Outline of a Theory of Practice*, Cambridge 1977, 164.
- 24 Daniel Miller, *Consumption and Commodities*, in: *Annual Review of Anthropology* 24 (1995), 141–161, hier 149.
- 25 Ray Krishnendu, *Nation and Cuisine: The Evidence from American Newspapers Ca. 1830–2003*, in: *Food and Foodways* 16 (2008) H. 4, 259–297, hier 259.
- 26 Cristina Grasseni, *Slow Food, Fast Genes: Timescapes of Authenticity and Innovation in the Anthropology of Food*, in: *Cambridge Anthropology* 25 (2005) H. 2, 79–94, hier 86.
- 27 Appadurai, *How to Make a National Cuisine*, 6.
- 28 Bernstein, *Food for Thought*, 143.
- 29 David Bell/Gill Valentine, *Consuming Geographies. We are Where We Eat*, London/New York 1997; Grasseni, *Slow Food, Fast Genes*; Eric Hobsbawm/Terence Ranger (Hg.), *The Invention of Tradition*, Cambridge 1983; Emiko Ohnuki-Tierney, *Rice as Self: Japanese Identities through Time*, Princeton 1993; Gisela Welz, *Wo sich neun sattessen, werden auch zehn besiegt. Das Mesedessyndrom: Mutationen einer nahrungskulturellen Praxis*, in: *Volkskultur und Moderne. Europäische Ethnologie zur Jahrtausendwende. Festschrift für Konrad Köstlin zum 60. Geburtstag am 8. Mai 2000 (Veröffentlichungen des Instituts für Europäische Ethnologie, Bd. 21)*, Wien 2000, 169–178.
- 30 Stefan Beck/Gisela Welz, *Naturalisierung von Kultur – Kulturalisierung von Natur. Zur Logik ästhetischer Produktion am Beispiel einer agrotouristischen Region Zyperns*, in: *Tourismus Journal* 1 (1997) H. 3/4, 431–448, hier 440.
- 31 Appadurai, *How to Make a National Cuisine*, 6.
- 32 Döring/Heide/Mühleisen (Hg.), *Eating Culture*, 7.
- 33 Jonathan Boyarin (Hg.), *Remapping Memory: The Politics of Time Space*, London 1994, 25.
- 34 Mary Douglas, *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo* (London 1966).

- 35 Emiko Ohnuki-Tierney, *Rice as Self: Japanese Identities through Time*, Princeton 1993.
- 36 Marshall Sahlin, *The Sadness of Sweetness: The Native Anthropology of Western Cosmology*, in: *Current Anthropology* 37 (1996), 395–428.
- 37 Gisela Welz, Halloumi: Globalisierter Käse aus Zypern. Eine nahrungsvolkswissenschaftliche Verlustgeschichte, in: Gabriele Muri/Cornelia Renggli/Gisela Unterwiesing (Hg.), *Die Alltagsküche. Bausteine für alltägliche und festliche Essen*. Zürich 2005, 106–108
- 38 Hirsch, *The gourmetization of hummus*.
- 39 Ayse S. Cargal, McKebab: Döner Kebab and the Social Positioning Struggle of German Turks, in: Carola Lentz (Hg.), *Changing Food Habits. Case Studies from Africa, South America and Europe*, Newark 1999, 263–285.
- 40 Purnima Mankekar, *Indian Grocery Stores and Transnational Configuration of Belonging*, in: James L. Watson/Melissa L. Caldwell (Hg.), *The Cultural Politics of Food and Eating. A Reader*, Malden/Oxford 2005, 197–214.
- 41 Tsili Doleve-Gandelman, *Ethiopia as a Lost Imaginary Space: The Role of Ethiopian Jewish Women in Producing the Ethnic Identity of their Immigrant Group in Israel*, in: Jerry MacCannell (Hg.), *The Other Perspective in Gender and Culture*, New York 1990, 242–257, hier 242.
- 42 Krishnendu, *Nation and Cuisine*, 259.
- 43 Doleve-Gandelman, *Ethiopian Jewish Women*, 245.
- 44 Miller, *Consumption and Commodities*, 149.
- 45 Svetlana Boym, *The Future of Nostalgia*, New York 2001, 22.
- 46 Arjun Appadurai zitiert nach Hirsch, *The gourmetization of hummus*, 618.
- 47 Ching Lin Pang, *Beyond Authenticity: Reinterpreting Chinese Immigrant Food in Belgium*, in: Döring/Heide/Mühleisen (Hg.), *Eating Culture*, 53–70.
- 48 Döring/Heide/Mühleisen (Hg.), *Eating Culture*, 53.
- 49 Hirsch, *The gourmetization of hummus*; Bell/Valentine, *Consuming Geographies*, 619.
- 50 Ebd.
- 51 James Allison, *How British is British Food?*, in: Pat Caplan (Hg.), *Food, Health and Identity*, London/New York 1997, 71–86; Appadurai, *How to Make a National Cuisine*; Bell/Valentine, *Consuming Geographies*; Rüdiger Kunow, *Eating Indian(s): Food, Representation, and the Indian Diaspora in the United States*, in: Döring/Heide/Mühleisen (Hg.), *Eating Culture*, 151–177; Mintz, *Eating Communities*; Maren Möhring, *Foreign Cuisine in West Germany*, in: *GHI Bulletin* 41 (2007), 79–88; Yael Raviv, *National identity on a plate*, in: *Palestine-Israel Journal* 8 (2001) H. 4 und 9 (2002) H. 1, <http://pij.org/details.php?id=805> (25.9.2013); Krishnendu, *Nation and Cuisine*.
- 52 Hirsch, *The gourmetization of hummus*, 618.
- 53 Julia Bernstein/Lena Inowlocki, *Siegerwurst aus dem Beruhigungsmittelgeschäft*, Katalog zur Ausstellung „Koscher & Co. Über Essen und Religion“ im Jüdischen Museum, Berlin 2009.
- 54 Bernstein, *Food for Thought*, 353.
- 55 Anne J. Kershen, *Introduction: Food in the Migrant Experience*, in: Anne J. Kershen (Hg.), *Food in the Migrant Experience*, Aldershot, England 2002, 1–13, hier 1.
- 56 Felix Kandel, *Kniga vremen I sobytii. I istoriya rossiiskich evreev [Das Buch der Zeiten und Ereignisse. I. Die Geschichte der russischen Juden]*, Moskau/Jerusalem 2002, 238.
- 57 Bourdieu, *Distinction*, 37.
- 58 Roswitha Breckner, *Ambivalente Wir-Bezüge in ost-west-europäischen Migrationsbiographien*, hier 71. Konstruktionen kollektiver Zugehörigkeit in gesellschaftlichen Polarisierungsprozessen, in: *Sozialer Sinn* 1 (2005) H. 6, 71–92.
- 59 Chantal Munsch, *Diversity*, in: Karin Bock/Ingrid Miethe (Hg.) *Handbuch qualitative Methoden in der Sozialen Arbeit*, Opladen/Farmington Hills 2010, 152–163, hier 152.
- 60 Ebd., 152.
- 61 Georg Auernheimer, *Pro Interkulturelle Pädagogik*, in: *Erwägen Wissen Ethik* 21 (2010) 2, 121–131, hier 127.
- 62 Ebd.
- 63 Mintz, *Eating Communities*, 21.

Vom ambulanten Handel zur Eisdiele

Die Geschichte italienischer Eismacher in (West-)Deutschland

Die Geschichte des Speiseeises im 19. und 20. Jahrhundert ist nicht allein durch eine zunehmende Industrialisierung der Eisproduktion charakterisiert; auch handwerklich hergestelltes Eis spielte und spielt noch immer eine wichtige Rolle. In der Geschichte der manuellen Eisherstellung haben norditalienische Eiskonditoren eine besonders prominente Stellung inne. Nicht nur in Österreich oder Deutschland, sondern auch in anderen europäischen und südamerikanischen Ländern weisen italienische Eisdielen eine lange Erfolgsgeschichte auf. Diese hat sich auch museal niedergeschlagen. So wurde 1991 die von Angelo Giacomel 1955 in Hamburg eröffnete Eisdiele „Giacomel“ in die Dauerausstellung im *Haus der Geschichte* in Bonn integriert.¹ Damit wurde die *gelateria* zu einem anerkannten Teil der (west-)deutschen Geschichte. Wie kaum ein anderer Konsumort ist die italienische Eisdiele zur „Chiffre des deutschen Wirtschaftswunders“² geworden – Grund genug, sich mit ihrer Geschichte genauer zu befassen.

Im Folgenden soll zunächst die Geschichte des italienischen Speiseeishandels in Deutschland bis 1949 skizziert werden, um die Popularisierung, aber auch ablehnende Reaktionen auf das italienische Speiseeis und seine Produzenten im historischen Längsschnitt aufzuzeigen. Zweitens werden dann die spezifischen Migrationsformen und engmaschigen Netzwerke der größtenteils norditalienischen Eismacher näher beleuchtet, weisen ihre Migrationsbewegungen doch im Vergleich zu anderen Formen der Arbeitsmigration einige Spezifika auf. Drittens wird die Konsumentenseite in den Blick genommen, wobei die Begeisterung für italienisches Speiseeis und für die *gelateria* als besonderer Konsumort vor allem für die 1950er bis 70er Jahre dargelegt wird. Auch wenn es italienische Eisdielen bereits lange vor dem Zweiten Weltkrieg in Deutschland gab, nahm ihre Zahl und ihre Bedeutung für die bundesdeutsche Freizeit- und insbesondere Jugendkultur in den 1950er Jahren so massiv zu, dass sie im Hinblick auf ihre Funktion durchaus als neue, zumindest aber auf neue Art angelegene Konsumorte zu bewerten sind. Zudem erlaubt der Fokus auf den Konsumort, das italienische Eiscafé als Kontaktzone in den Blick zu nehmen, an dem sich Menschen unterschiedlicher Herkunft begegneten. Wie zu zeigen sein wird, sprach die italienische Eisdiele neue Konsumentengruppen an, die nicht zuletzt aufgrund der andersartigen Atmosphäre hier einen Freiraum für ihre geselligen und kommunikativen Bedürfnisse fanden.

Zur Geschichte des italienischen Speiseeishandels in Deutschland bis 1949

Gefrorene Süßspeisen gehörten in der Frühen Neuzeit zu den Luxuswaren, die sich nur die begütertesten Kreise leisten konnten. Erst nachdem der Preis für Zucker im Zuge des

Ausbau des Sklavereisystems deutlich gesunken war und im 19. Jahrhundert zudem aus der heimischen Zuckerrübe der begehrte Rohstoff gewonnen werden konnte, war es breiteren Schichten möglich, am Eiskonsum teilzuhaben.³ In der Geschichte des ambulanten Eisverkaufs und damit der Adressierung einer neuen Klientel spielten norditalienische Eiskonditoren eine zentrale Rolle. Zu einem nicht mehr exakt rekonstruierbaren Zeitpunkt im 19. Jahrhundert begannen die Bewohner der Provinz Belluno, sich auf die Eisherstellung zu spezialisieren.⁴ Vor allem aus dem Valle di Zoldo und di Cadore, die aufgrund ihrer Kargheit und Armut eine ausgeprägte Tradition temporärer Migration besaßen,⁵ stammten viele der Männer, die in den umliegenden Regionen zunächst Süßwaren und gekochte Früchte verkauften, bevor sie die Produktion von Speiseeis aufnahmen. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts zogen die norditalienischen Eismacher in entferntere Orte, allen voran nach Wien, wo Antonio Tomea (Bareta) aus Cadore 1865 im Prater mit seinem Eiswagen einen festen Posten bezog und gemeinsam mit anderen italienischen Eismachern Wien zur Hauptstadt dieses Handwerks machte.⁶ Von den österreichischen Konditoren wurden die italienischen Eismacher bald als gefährliche Konkurrenz empfunden, und sie setzten schließlich durch, dass die *gelatieri* ab 1894 keine Gewerbescheine mehr für den ambulanten Handel erhielten, wenn sie nicht einen festen Geschäftssitz aufweisen konnten. Daraufhin begannen diese, kleine Läden anzumieten und begründeten damit die italienische Eisdiele.⁷ Die von Italienern betriebenen „Gefrorenes-Salons“ veränderten nicht nur das Wiener Stadtbild, sondern breiteten sich auch im übrigen Europa rasch aus.

Von Wien aus eroberten die norditalienischen Eismacher ab etwa 1880 Triest und die dalmatinische Küste, Budapest und Prag, um dann in die übrigen Städte Böhmens und Mährens, nach Oberschlesien und Norddeutschland zu ziehen.⁸ In Hamburg waren bereits in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mehrere italienische Eismacher tätig. Von den elf ambulanten Eishändlern, die 1899 einer Hygienekontrolle der Hamburger Medizinalbehörde unterzogen wurden, waren drei deutscher und acht italienischer Nationalität.⁹ Letztere stammten fast ausnahmslos aus dem Valle di Cadore.¹⁰ Kurz vor dem Ersten Weltkrieg hatte sich die Migration der *gelatieri* zu einem Massenphänomen entwickelt, so dass die Ausbreitung des Eisgewerbes sich nicht mehr allein auf die größeren Städte konzentrierte, sondern auch kleinere (Industrie-)Städte erreichte.¹¹ Nach dem Zweiten Weltkrieg sollte sich das italienische Eiscafé auch in Kleinstädte ausbreiten, blieb aber bis in die Gegenwart ein vor allem urbanes Phänomen.

Das italienische Eis unterschied sich vom deutschen (und österreichischen) Konditoreis dadurch, dass es meist kein Milchspeiseeis war, sondern ein Wassereis, das mit verschiedenen Fruchtextrakten angereichert wurde.¹² Unmut erregten die italienischen Eishändler bei der deutschen wie österreichischen Konkurrenz nicht nur deshalb, weil sie ihr Eis preiswerter herstellen und damit günstiger anbieten konnten. Ihnen wurde darüber hinaus vorgeworfen, dass sie oftmals noch nach Ladenschluss ihre Ware verkaufen würden.¹³ Zudem waren es ästhetische Argumente, welche z. B. die Hamburger Detaillistenkammer 1927 vorbrachte, um die Aufstellung von Eisverkaufsständen zu verhindern, würden diese „primitive[n] und die Gegend verunzierende[n] Buden“ doch „in der Mehrzahl der Fälle eine Verunstaltung der betreffenden Stadtgegend“ bedeuten.¹⁴ Gemeinsam mit den Kinos wurden die Eiswagen und -dielen in den 1910er und 1920er Jahren zudem für die „Verwahrlosung“ der Jugend, die in beiden Fällen eine Hauptkonsumentengruppe darstellte, verantwortlich gemacht. Denn hier wurden Zigaretten und mitunter auch alkoholische Getränke angeboten – und

zwar einer gemischtgeschlechtlichen Klientel.¹⁵ Im *General-Anzeiger* vom Juli 1914 ist unter der Überschrift „Die Eis-Pest“ zu lesen, dass es in Hamburg „keinen unvermieteten Laden, Keller oder Winkel“ gäbe, „wo nicht im schlechtesten Deutsch und beleidigender Schrift der ‚Wiener Fruchteis-Salon‘ sich aufgetan hätte“. Die jüngere Generation würde in diesen Lokalen „der Gewinnsucht lästiger Fruchteis-Italiener“ preisgegeben.¹⁶ Zum einen zeigt sich hier die zunehmende generationelle Ausdifferenzierung von Konsumstilen. Zum anderen wird sittliche „Verwahrlosung“ nicht nur direkt dem Einfluss ausländischer Gewerbetreibender zugeschrieben, sondern es werden durch die Rede von der „Eis-Pest“ auch auf Migration basierende kulinarische Transfers mit Krankheit assoziiert – eine in der Geschichte der Migration keineswegs seltene Kopplung.¹⁷

Abgesehen von moralischen Bedenken bestand das Hauptargument gegen den Eishandel in der Gesundheitsgefährdung, die der Konsum von hygienisch nicht einwandfrei hergestelltem Speiseeis beinhalten konnte. Galt Speiseeis lange Zeit noch als per se gesundheits-schädlich, weil „die plötzliche Abkühlung im Körperinnern [...] zur Ursache für manchen schmerzhaften Magen- oder Darmkatarrh werden“ könne,¹⁸ war es vor allem die Vielzahl von Bakterien, die im Eis enthalten sein und zu ernsthaften Erkrankungen führen konnte, die seit dem späten 19. Jahrhundert Anlass zur Sorge gab.¹⁹ In den 1920er Jahren führten die Meldungen über „Massenvergiftungen durch Speiseeis“²⁰ zu neuerlichen Debatten über eine stärkere Regulierung des Eishandels. Eine Deklarationspflicht existierte zu diesem Zeitpunkt noch nicht, und auch die unterschiedlichen Eissorten und -qualitäten waren nicht verbindlich definiert.²¹ Erst mit der Verordnung über Speiseeis vom Juli 1933 wurde der Begriff des „Gefrorenen“ durch den fortan üblichen Begriff „Speiseeis“ abgelöst und eine bis heute gültige Klassifikation verschiedener Eisqualitäten eingeführt.²²

In den 1930er Jahren erhöhte sich der Eiskonsum der deutschen Bevölkerung beträchtlich, und auch die Zahl der Verkaufsstellen nahm deutlich zu. Während es 1934 nur etwa 2.000 Eisdielen gegeben hatte, existierten 1936 bereits zwischen 3.500 und 4.000 Eiscafés, von denen sich allein 400 in Berlin befanden.²³ Auch die deutsche Speiseeisindustrie nahm, nach ersten Versuchen in den 1920er Jahren, einen zweiten Anlauf, der unter anderem zur Gründung der Unternehmen Langnese und Schöller 1935 respektive 1936 führte.²⁴ Für ausländische Gewerbetreibende allerdings verschlechterte sich im nationalsozialistischen Deutschland das Klima deutlich. Die ‚Eindeutschung‘ der Gastronomie implizierte nicht nur die Ausgrenzung jüdischer Restaurant- und Kneipenbesitzer, sondern auch eine prinzipiell ablehnende Haltung gegenüber ausländischen Gaststättenbetreibern. Italienische Eismacher wurden ebenfalls mit dem Vorwurf konfrontiert, deutschen Konditoren zu viel Konkurrenz zu machen. Bisweilen wurde ihnen auch unterstellt, einen italienischen Namen nur zur Tarnung zu tragen, um nicht als Juden aufgedeckt zu werden.²⁵ Italienische Eismacher jedoch, die bereits eine Genehmigung besaßen, konnten an der Fortführung ihrer Geschäfte nicht gehindert werden,²⁶ und trotz vereinzelter Klagen blieben italienische Gewerbetreibende weitgehend verschont von nationalsozialistischen Restriktionsmaßnahmen, nicht zuletzt aufgrund der besonderen Beziehungen zwischen dem nationalsozialistischen Deutschland und dem faschistischen Italien. An vielen Orten kamen italienische Eismacher sogar in den Genuss günstiger Kredite, um sich in Deutschland selbständig zu machen. Aus diesem Grund wird in der Forschung für die 1930er Jahre „ein regelrechter Boom“ italienischer Eisdielen konstatiert.²⁷ Um die Nähe des faschistischen Italiens zum nationalsozialistischen Deutschland zu demonstrieren,

dekorierten einige Eismacher ihre Läden mit Italien- und Hakenkreuzfahnen oder mit Hitler- und Mussolini-Porträts.²⁸

Während des Krieges gestaltete sich die Versorgung mit den benötigten Rohstoffen, vor allem Zucker und Milchkpulver, nicht immer einfach. Doch trotz Rationierung ermöglichten spezielle Lizenzen den Eisdielen, in den ersten Kriegsjahren noch nach weitgehend herkömmlicher Methode Speiseeis herzustellen. Bis Kriegsende, so der politische Wille, sollte Speiseeis erhältlich bleiben.²⁹ Für die jüdische Bevölkerung allerdings war der Kauf von Speiseeis bereits im Sommer 1942 verboten worden.³⁰

Anders als den italienischen „Fremdarbeitern“ blieb den Eismachern aus Italien die Internierung nach dem Zusammenbruch des faschistischen Regimes im September 1943 meist erspart. Einige mussten in ihre Heimat zurückkehren; andere wurden gegen Kriegsende mit den übrigen verbliebenen Deutschen zum Arbeitsdienst herangezogen und verließen Deutschland gar nicht oder erst Anfang 1945.³¹ Viele italienische Eismacher kehrten denn auch bereits kurz nach Kriegsende oder in den späten 1940er Jahren nach Deutschland zurück, um ihre Eiscafés wieder zu eröffnen. Eisdielen besaßen in den ersten Nachkriegsjahren insofern einen Wettbewerbsvorteil gegenüber anderen Lokalen, als ihnen abermals Sonderrationen an Zucker und Milch zugeteilt wurden, das Speiseeis zudem ohne Lebensmittelkarte erhältlich war, und Süßigkeiten bis zur Währungsreform eine Rarität darstellten. Die Umsätze waren entsprechend hoch.³²

Westdeutschland entwickelte sich nach dem Zweiten Weltkrieg zum bevorzugten Ziel land italienischer Eismacher. Diese hatten kaum mit bürokratischen Hürden zu kämpfen, und seitens der Bevölkerung wurde der (Wieder-)Einzug italienischer Eisdielen in den deutschen Städten als ersehnte Rückkehr zur Normalität und bald auch als Zeichen des bundesdeutschen Wohlstands verstanden.³³ Das „Wirtschaftswunder“ sorgte dafür, dass die *gelatieri* bis in die 1970er Jahre hinein in der Bundesrepublik Deutschland die höchsten Gewinne erzielten und sich eine Sonderstellung innerhalb der Branche verschaffen konnten.³⁴ Es waren also ökonomische und soziokulturelle Faktoren gleichermaßen, die dazu führten, dass die italienischen Eismacher nach 1945 in Deutschland schnell wieder an ihre Vorkriegserfolge anknüpfen konnten und sich der Zweite Weltkrieg – trotz der Zerstörung vieler Eisdielen – als ein im Vergleich zum Ersten Weltkrieg, der mancherorts die Migrationstradition abbrechen ließ, weniger nachhaltiger Bruch erwies.

Norditalienische Eismacherfamilien und ihre Netzwerke

Das Gros der italienischen Eismacher in Europa stammt, wie eingangs bereits angedeutet, aus der Provinz Belluno. Etwa 75 Prozent der zu Beginn des 21. Jahrhunderts unter italienischer Leitung stehenden 3.000 Eisdielen in Deutschland werden von *Bellunesi* betrieben.³⁵ Die Eismacher aus der Provinz Belluno kultivierten ein temporäres Migrationsmuster.³⁶ Sie betreiben ihre Eisdielen in Deutschland oder den übrigen Zielländern meist von März bis Oktober, um in der Winterpause in ihre Herkunftsregion zurückzukehren. Dort unterhalten sie enge soziale Netzwerke, die verwandtschaftlicher, aber auch nicht-familiärer Art sind. Die Bedeutung dieser Netzwerkstrukturen zeigt sich nicht nur bei der Rekrutierung von Arbeitskräften, sondern auch in dem über lange Zeit hinweg weitgehend endogamen Heiratsverhalten der norditalienischen Eismacher.³⁷

Exemplarisch für die erwähnten Migrationsmuster und Netzwerkstrukturen der *gelatieri* sei der aus einer Eismacherfamilie aus Zoldo Alto stammende, im Jahre 1900 geborene Raffaele Panciera genannt, dessen engere Familie nicht nur in Leverkusen respektive Opladen, sondern auch im übrigen Rheinland mehrere Eisdielen betrieb. Bereits 1927 hatte Raffaele Panciera in Köln eine Eisdielen eröffnet, die er jedoch 1942 in Folge der Bombardierungen hatte aufgeben müssen. Kurz nach Kriegsende kehrte er, zusammen mit rund 150 weiteren Eiskonditoren, unter denen sich allein 100 Pancieras aus den Dolomiten befanden, nach Deutschland zurück. Nach einem kurzen Aufenthalt in Köln siedelte er 1951 nach Opladen um und betrieb dort ein Eiscafé in der Kölner Straße, das er 1966 seinem Sohn Niccolò übergab.³⁸ Sein Sohn Umberto und seine Tochter Olympia führten Eisdielen in Düren und Brühl. Die Leitung eines Eiscafés durch eine Frau stellte in den ersten Jahrzehnten nach dem Zweiten Weltkrieg eine seltene Ausnahme dar. 1969 befand sich unter den Gründungsmitgliedern von UNITEIS, der Union der italienischen Speiseeishersteller in Deutschland, keine einzige Frau. Noch Mitte der 1980er Jahre lag der weibliche Anteil nur bei etwa fünf Prozent, stieg aber bis 2008 auf immerhin 15 Prozent.³⁹

Wenn Frauen auch eher selten als Besitzerinnen einer Eisdielen in Erscheinung traten, arbeiteten sie doch meist gemeinsam mit ihrem Ehemann in dem fast ausnahmslos auf seinen Namen eingetragenen Eiscafé. Während es sich bei den ambulanten italienischen Eishändlern um 1900 meist um Männer gehandelt hatte, die allein nach Deutschland migriert waren,⁴⁰ veränderte sich die Organisation des Eisverkaufs mit dem Aufkommen fester Eisdielen vollständig. Für den reibungslosen Geschäftsablauf wurde die (unbezahlte) Mitarbeit der Ehefrau unabdingbar. Daher begannen im Laufe der 1920er und 30er Jahre immer mehr Eismacherehepaare, gemeinsam nach Deutschland zu gehen. Die Arbeit in der Eisdielen war (und ist noch immer) klar geschlechtsspezifisch differenziert: Dem Mann oblag die Herstellung des Speiseeises, während sich die Frau um den Verkauf sowie die Buchhaltung kümmerte. Sofern das Paar Kinder hatte, blieben diese in der Regel in Italien und lebten dort bei Verwandten und/oder besuchten ein Internat. Dies war auch der Fall bei Valter Panciera, der nach dem Tod seines Vaters Niccolò 1988 dessen Eiscafé übernahm und es gemeinsam mit seiner Mutter fortführte.⁴¹ Seine Kindheit hatte er im Val di Zoldo bei einer Tante verbracht und war nur während der dreimonatigen Sommerferien bei seinen Eltern im Rheinland gewesen. Im Winter traf sich die gesamte Familie in ihrem Heimatort, wo sie enge Kontakte auch zu anderen Eismachern der Region pflegte.⁴²

Innerhalb dieser familiären und freundschaftlichen Netzwerke wurde der Großteil des Personals für die Eisdielen in der Bundesrepublik rekrutiert. Männliche Angestellte machten sich oftmals nach einigen Jahren mit einer eigenen Eisdielen selbständig und erhielten vielfach finanzielle Hilfen von ihren ehemaligen Arbeitgebern.⁴³ Um keine übermäßige Konkurrenz herbeizuführen, gingen die Eismacher in Orte, die noch keine oder nur wenige italienische Eiscafés besaßen. Diese Verhaltensweise ist eine der Erklärungen für das breit gestreute Siedlungsmuster, das die norditalienischen *gelatieri* in Deutschland kennzeichnet. Für sie war das Zusammenleben mit anderen Italienern in der Bundesrepublik nicht so wichtig, spielte sich doch ein Großteil ihres Soziallebens in ihren Herkunftsorten ab.⁴⁴

Seit den 1980er Jahren erwiesen sich die extrem langen Arbeitszeiten und fehlende Freizeit an Wochenenden zunehmend als Problem für das italienische Eisgewerbe. Denn die jüngere Generation fand die Tätigkeit in einer Eisdielen nur noch bedingt attraktiv, so dass die *gelatieri* immer größere Schwierigkeiten hatten, Nachfolger für ihre Eiscafés zu finden.

Die erzielten Gewinne sind seit längerem nicht mehr so hoch wie ehemals, und die sozialen und insbesondere familiären Konsequenzen eines auf temporärer Migration basierenden Lebensstils schrecken die jüngere Generation mehr und mehr ab. Zudem hat sich seit den 1980er Jahren die wirtschaftliche Situation im Norden Italiens soweit verbessert, dass viele der dort aufwachsenden Söhne und Töchter von *gelatieri* einen anderen Beruf ergreifen. Das gilt auch für die zunehmende Zahl italienischer Eismacherfamilien, die ihren Lebensmittelpunkt in die Bundesrepublik verlagert haben und deren Kinder hier aufgewachsen sind und über einen deutschen Schulabschluss verfügen.⁴⁵ Wenn ein Eismacher sein Café nicht an seine Nachkommen, an andere Verwandte oder an Bekannte aus Belluno übergeben kann, dann verkauft er seine *gelateria* oftmals an einen Südtaliener oder an einen aus einer anderen Region (inklusive Argentinien und Brasilien) stammenden Italiener, zunehmend jedoch auch an Interessenten aus anderen Ländern. Gerade in den großen Städten wie Berlin oder Frankfurt werden italienische Eiscafés immer häufiger an Türken, Portugiesen und auch an Deutsche übergeben.⁴⁶ Die Bedeutung temporärer Migrationsmuster und der alten Eismacher-Netzwerke hat damit deutlich abgenommen. Die „Heimat“ ist für viele nicht mehr Belluno, sondern die Bundesrepublik.

Nach dieser knappen Skizze zur Migrationsgeschichte der norditalienischen Eismacher und damit zur Anbieterseite werden im Folgenden die Konsumenten und der Konsumort im Vordergrund stehen, der für die Vorstellungen, die mit dem italienischen Speiseeis verknüpft sind, von zentraler Bedeutung ist.

Das italienische Eiscafé als neuer Konsumort der 1950er und 1960er Jahre

Aufgrund ihrer langen Geschichte in Deutschland verwundert es nicht, dass italienische Eisdielen von Anfang an eine deutsche Klientel adressierten. Nachdem im Zuge der Anwerbeabkommen immer mehr Italiener in die Bundesrepublik gekommen waren, fungierte die *gelateria* aber durchaus auch als Treffpunkt italienischer Migranten.⁴⁷ Diese allerdings kamen meist auf einen Espresso vorbei, nutzten das Eiscafé also eher wie eine italienische Bar denn als Speiseeiswirtschaft.⁴⁸ Prinzipiell sprach das italienische Eiscafé eine im Hinblick auf Nationalität, soziale Schicht, Geschlecht und Alter gemischte Klientel an und unterschied sich damit von vielen deutschen Cafés, die neben Speiseeis üppige Sahnetorten an ein eher älteres Publikum verkauften. Auch die von Deutschen betriebenen Eisdielen orientierten sich an den herkömmlichen Konditoreicafés und versuchten entsprechend, ein Ambiente zu schaffen, das „behaglich und gemütlich“⁴⁹ war. Dass die deutsche Eisdielen sich damit von den italienischen (und US-amerikanischen) unterschied, wurde explizit betont: „Wir in Deutschland nun lieben mehr das gemütliche, anheimelnde, und aus diesem Grund sind die Eisdielen bei uns mehr in der Form einer Konditorei oder Speiseeis-Wirtschaft aufgebaut.“⁵⁰ Während deutsche Eisdielenbesitzer noch versuchten, für sich eine geeignete Nische zwischen deutschem Konditoreicafé, *gelateria* und nach US-amerikanischem Vorbild errichteter Milchbar zu finden, war es insbesondere die jüngere Generation, die sich bereits in den frühen 1950er Jahren klar für die als zeitgemäßer empfundenen ‚importierten‘ Gaststättenformen entschied.

Neue Konsumentengruppen

Der ‚coole Chic‘ des Interieurs wurde insbesondere von jungen Leuten positiv besetzt und als zeitgemäßer Ausdruck eines neuen Lebensgefühls und nicht zuletzt der eigenen Lässigkeit verstanden.⁵¹ Jugendliche avancierten entsprechend schnell zur Hauptzielgruppe der italienischen Eisdiele. Gerade für Teenager, die noch keine Kneipen besuchen durften, bot die italienische Eisdielen einen Ort, an dem sie Freunde treffen oder sich zu einem Rendez-vous einfinden konnten. Als „Probearena für spätere Dates in Restaurants und Bars“⁵² ermöglichte das Eiscafé erste vorsichtige Kontaktaufnahmen, ohne dass viel Geld ausgegeben werden musste:

„Ist es nicht ein billiges Vergnügen, bei einem Milch-Eisgetränk oder bei einer Portion Eis mit Sahne sich mit einer hübschen Partnerin angenehm zu unterhalten? Gar manche Verbindung fürs Leben kann dabei herauskommen, ohne daß man den Tanzboden dabei betreten muß.“⁵³

Bis in die 1970er Jahre hinein, als auch in Kleinstädten zunehmend Jugendclubs entstanden, bildete das italienische Eiscafé oftmals die zentrale Anlaufstelle für Schüler, Lehrlinge und Studierende – nicht zuletzt, weil die *gelateria* (wie die Milchbar) vielfach über eine Musikbox verfügte. Bei einem Eisbecher oder einer Coca-Cola konnten die neuesten Hits gehört und die eigene Freizeit ohne elterliche Aufsicht mit Gleichaltrigen verbracht werden: „Heiße Rhythmen aus der Musikbox, flottfrisierte und salopp gekleidete ‚Halbwüchsige‘ in einem vollen ‚Laden‘ ...“ – so schilderte ein Zeitungsartikel 1959 die Situation im italienischen Eiscafé von Valentino Lazzarin in Iserlohn an Freitag und Samstag Abenden. Jedoch, so beruhigte der Autor die Leserschaft, finde hier „kein ‚Ringelpietz‘“ statt; vielmehr löffelten die Jugendlichen beiderlei Geschlechts „recht manierlich und gesittet aus ihren köstlichen Eisbechern“.⁵⁴

Das italienische Eiscafé stellte für Jugendliche in den 1950er und 60er Jahren einen neuen Konsum- und Freizeitor dar, den sie sich eigenmächtig aneigneten. Hier spaltete sich die Kundschaft eher entlang generationeller denn schichtspezifischer Trennlinien. Die sich bereits in der Weimarer Republik deutlich abzeichnende Ausdifferenzierung generationeller Konsummuster setzte sich also nach 1945 fort.

Hatte im Hamburg der 1940er Jahre unter anderem die Swing-Jugend Eiscafé frequentiert,⁵⁵ so favorisierten in den 1950er Jahren die sogenannten Halbstarke italienische Eisdielen und Milchbars als Treffpunkte. Das greift der Film *Die Halbstarke* von Georg Tressler aus dem Jahre 1956 auf, der die gewalttätigen Aktionen einer Jugendgang in Berlin aufzeigt, die sich zum Trinken und Tanzen im *Espresso* des Antonio Carezzo trifft. Die Halbstarke wurden in den 1950er Jahren nicht nur zum Schreckgespenst der Erwachsenenwelt generell,⁵⁶ sondern auch der Gastronomen im Besonderen. Diese legten vielfach keinen Wert auf jugendliche Gäste, die sie als „Limonadetrinkendes Halbstarkentum“ und damit wenig zahlungskräftige und potentiell aufmüpfige Kundschaft betrachteten, die darüber hinaus das ältere Publikum abschrecke. Die „älteren Thekengäste“ würden „oft verdrängt, weil sie sich mit dem lärmvollen Gehabe der Jugend und der ununterbrochen spielenden Musikbox nicht abfinden“ könnten, hieß es 1960 in der *Neuen gastronomischen Zeitschrift*.⁵⁷ Der Autor des Artikels jedoch warb dafür, Jugendliche als neue und durchaus spendierfreudige Konsumentengruppe ernst zu nehmen.⁵⁸ Die italienischen Eismacher erkannten oft schneller als

ihre deutschen Kollegen, dass junge Leute ein wichtiges Kundensegment darstellten, und hatten, soweit die Quellen das zu erkennen geben, keine Bedenken, ihre Eisdielen zu Jungentreffpunkten werden zu lassen.

Doch auch für (junge) Frauen, die allein oder mit Freundinnen ausgehen wollten, bot das Eiscafé eine attraktive und zudem wenig verfängliche Alternative zu der von Männern und Alkohol dominierten Kneipe – ohne dabei Flirt oder Rendezvous zu vereiteln. Das (italienische) Eiscafé wurde als ‚sicherer‘ Ort für Frauen betrachtet; das galt ebenso für das weibliche Personal. So wurde einem italienischen Eismacher in Konstanz 1967 die Anstellung einer noch nicht volljährigen Serviererin aus dem Veneto mit dem Hinweis darauf gestattet, dass es sich bei einer Eisdielen um „ein öffentliches Lokal handelt, in dem eine minderjährige Kellnerin nicht der gleichen Gefährdung ausgesetzt ist wie in einer ausgesprochenen Gaststätte oder Bar“.⁵⁹ In gewisser Weise stellte die Eisdielen einen tendenziell weiblich konnotierten Raum dar, was nicht zuletzt auch mit dem noch in den 1950er Jahren vielfach als unmännlich betrachteten Eiskonsum zusammenhing. Das Fachorgan *Die Eisdielen* unternahm immer wieder Versuche, dieses Bild zu korrigieren. So wurde in dem 1951 erschienenen Artikel *Essen Männer Speiseeis?* zunächst einmal konstatiert, dass sich unter den Männern „ein großer Prozentsatz“ befinde, der „ebenso gerne“ Eis esse wie Kinder und Frauen, „nur eben nicht so öffentlich“. Zum Abschluss versicherte der Autor der Leserschaft, dass es sich bei Eis konsumierenden Männern nicht etwa um „Schlemmer und Genießer“, sondern um ernährungsbewusste Männer handele, die erkannt hätten, dass Speiseeis ein wertvolles Nahrungsmittel darstelle.⁶⁰ Für Frauen wurde diese Art der Rückversicherung nicht bemüht, gehörte Naschhaftigkeit doch zum zeitgenössischen Weiblichkeitsbild.⁶¹

Das italienische Eiscafé füllte also sowohl für Frauen als auch für Jugendliche eine bedeutende Lücke auf dem Gastronomiemarkt und kam den unterschiedlichen Wünschen dieser beiden Konsumentengruppen gleichermaßen nach. Der besondere Reiz der *gelateria* bestand jedoch nicht allein in ihrer als modern wahrgenommenen Einrichtung und ihrer Unverfänglichkeit, sondern auch in ihrer verhaltenen Exotik: Italien als (Reise-)Versprechen.

Urlaub in Italien. Dolce vita, Espresso und Eis

Den Traum von der Italienreise versuchten italienische Eismacher bewusst zu evozieren. Das geschah zum einen durch die Namensgebung. So klang bereits die generische Bezeichnung „Gelateria Italiana“ für deutsche Ohren südländisch-exotisch; ebenso verhiessen die häufig verwendeten Toponyme wie „Cortina“, „Capri“ oder – allen voran – „Venezia“ eine Reise in den fernen Süden.⁶² Bereits das Namensschild des Eiscafé verwies auf einen fremden Ort und öffnete damit den Raum für andere – imaginäre – Geografien. Venezianische Motive gehörten neben Zeichnungen oder Fotografien der Dolomiten, des Gardasees und anderer touristischer Regionen Italiens zu den zentralen Dekorationselementen italienischer Eisdielen. Was das Interieur signalisieren sollte, war italienisches *dolce vita*, das als Gegenentwurf zum deutschen Arbeitsalltag und -ethos fungierte: „Die Südländer sind sich mehr als andere bewußt, daß sie nicht leben, um zu arbeiten, sondern arbeiten, um zu leben“, lautete eine verbreitete Ansicht, die Italiener und Deutsche einander diametral gegenüberstellte.⁶³ Was die italienische Eisdielen demnach so attraktiv machte, war der Umstand, dass sie als ein Stück ‚lockeres Italien‘ in der Bundesrepublik wahrgenommen wurde. Diese imaginäre Dimension trug maßgeblich zum

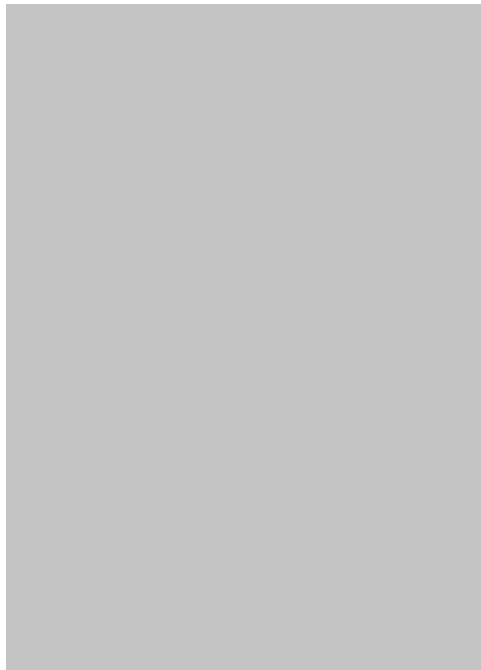
Erfolg italienischer Eiscafé bei. Der Italienurlaub, der in den 1950er und auch noch in den 1960er Jahren nur für einen verhältnismäßig kleinen Teil der Bundesbürger zu realisieren war,⁶⁴ rückte in Form des italienischen Eiscafé in unmittelbare Nähe.

Was maßgeblich zur Urlaubsatmosphäre in der italienischen Eisdielen beitrug, war der Umstand, dass italienische Eismacher zu den Ersten im Gastgewerbe gehörten, die Sitzgelegenheiten vor der Tür schufen und viele Eisdielen zu Straßencafés machten. Nicht zuletzt diese neuartige Gestaltung und Nutzung des öffentlichen Raums ist es, die das italienische Eiscafé zu einer wichtigen Institution in der Geschichte der Gastronomie, aber auch des städtischen Lebens in der Bundesrepublik insgesamt macht. Es hatte in dieser Hinsicht eine Vorreiterrolle inne. Denn mit Ausnahme von Biergärten und Ausflugslokalen war die sogenannte Außengastronomie in der Bundesrepublik bis in die 1980er Jahre hinein kaum verbreitet.⁶⁵ Anfangs war es vielen Deutschen sogar unangenehm, beim ‚Nichtstun‘ von Passanten gesehen zu werden; das galt selbst für den Eiskonsum in den Innenräumen eines Cafés. Dementsprechend schützten in den ersten Nachkriegsjahrzehnten auch viele italienische Eismacher ihre Gäste mit weißen Gardinen vor neugierigen Blicken.⁶⁶

Im Zuge der zunehmenden Freizeit- und Konsumorientierung wurde die Außengastronomie und mit ihr die neue und weniger formelle Nutzungsweise des öffentlichen Raumes in der Bundesrepublik jedoch immer populärer. Zu den beliebten Straßencafés zählte etwa die Eisdielen „Cadore“ an der Leopoldstraße in München, die bereits in den 1950er Jahren über eine große Zahl von Tischen auf dem Bürgersteig, direkt an der Straße, verfügte. Der Leopoldstraße wurden entsprechend „südländisches Temperament“ und „westliche Lässigkeit“ zugeschrieben.⁶⁷ Zu Beginn der 1960er Jahre sei die Außengastronomie noch „Ausdruck von etwas Exotischem“ gewesen, erinnert sich ein italienischer Arbeitsmigrant.⁶⁸

Abbildung 1: Das Eiscafé „Cadore“ in München um 1955/60

[Abbildung siehe Druckfassung]



Quelle: Stadtarchiv München, AGB Stadtbild/
„Gaststätten und Hotels“, Eiscafé „Cadore“;
Fotografie: Müller-Grah

Selbstverständlich trugen aber nicht nur Interieur und neuartige Raumnutzung, sondern auch das Angebot der italienischen Eisdielen dazu bei, die gewünschte Urlaubsatmosphäre zu schaffen. Die angebotenen Eiskreationen, aber auch die Kaffeespezialitäten wie Espresso und Cappuccino verbreiteten ‚italienisches Flair‘. Die angebotenen Produkte wurden aber, wie es für die Geschichte kulinarischer Transfers typisch ist, den Gegebenheiten vor Ort angepasst.⁶⁹ So wie mit dem Cappuccino, der in der Bundesrepublik – anders als in Italien – auch gerne nachmittags getrunken wurde, ein Kompromiss zwischen italienischen und deutschen Konsumgewohnheiten gefunden wurde, stellten sich die italienischen Eismacher auch im Hinblick auf das von ihnen servierte Speiseeis auf ihre deutsche Kundschaft ein. Seltener als in Italien kamen in der Bundesrepublik beispielsweise die in Italien überaus beliebten Sorbets auf den Tisch. Prinzipiell kannte man in Westdeutschland eher das cremige und fetthaltige Konditoreneis, während in Italien, wo Eis weniger als Nahrungsmittel denn kühle Erfrischung genossen wurde, eher ein leichteres, dafür aber süßeres Speiseeis favorisiert wurde.⁷⁰ Aufgrund seiner materiellen Beschaffenheit und vor allem seiner Wandelbarkeit ließ sich gerade Speiseeis problemlos den veränderlichen Kundenwünschen anpassen. Die italienischen Eisdielen stellten sich mit dem Ausbau ihres Sortiments an Milchspeiseeis auf deutsche Essgewohnheiten ein, und einige Eismacher suchten Inspiration nicht nur im italienischen *Ricettario*, sondern auch in deutschen Rezeptbüchern.⁷¹ Doch auch die im deutschen Konditoreicafé nicht erhältlichen Sorten wie Pistazie oder Malaga begeisterten die deutsche Kundschaft. Zudem wurden in vielen italienischen Eisdielen auch sizilianische Eisspezialitäten wie *Cassata* angeboten.⁷² Außerdem wurden jede Saison neue Geschmacksrichtungen und Eisbecher kreiert, zu denen sich in den 1970er Jahren das Spaghetti-Eis gesellte, das für die Bundesbürger Italien komprimiert zum Ausdruck zu bringen schien und heute zu den Klassikern italienischer Eisdielen in der Bundesrepublik zählt.⁷³

Ausblick: Zunehmende Konkurrenz für die *gelateria* seit den 1980er Jahren

Noch in den 1970er Jahren war „beinahe jede Eisdielen“ – so sehen es viele italienische Eismacher jedenfalls im Rückblick – „eine Goldgrube“.⁷⁴ Tatsächlich konnten die Eisdielen bundesweit zwischen 1970 und 1979 eine Umsatzsteigerung von 87 Prozent verzeichnen.⁷⁵ Regional konzentrierten sich die Eiscafés in Nordrhein-Westfalen, wo sich ihre Zahl von 1.069 im Jahre 1970 auf 1.400 im Jahre 1979 erhöhte.⁷⁶ Mit über 1.500 Eisdielen wies das bevölkerungsstärkste Bundesland Anfang der 1980er Jahre weit mehr als ein Drittel aller im Bundesgebiet existierenden Eiscafés auf. Hamburg besaß mit 163 wesentlich mehr Eisdielen als Berlin, das nur über 88 Eiscafés verfügte.⁷⁷ Im Vergleich zu anderen Gastronomiebetrieben wiesen Eisdielen, trotz ihrer im Vergleich zu Speiserestaurants niedrigen Umsätze, die geringste Fluktuationsrate auf.⁷⁸

Seit den 1970er Jahren jedoch begann sich die Konkurrenz für die *gelateria* deutlich zu verschärfen. Eisverkaufsstände nach US-amerikanischem Vorbild, die Speiseeis in neuen Geschmacksrichtungen und anderer Konsistenz (wie Softeis⁷⁹) anboten, wurden überall in der Bundesrepublik errichtet. 1973 existierten allein im Frankfurter Stadtgebiet 50 Softeismaschinen.⁸⁰ Als das größte Problem für die italienischen Eisdielen erwies sich jedoch das

industriell hergestellte und vorwiegend zuhause konsumierte Speiseeis, das den Markt nach und nach zu dominieren begann.⁸¹ Nachdem Kühlschränke und Eisfach-Einzüge in die meisten Haushalte gehalten hatten,⁸² wurde Speiseeis hauptsächlich zu günstigen Preisen im Supermarkt oder aus der Kühltruhe von Imbissen und Kiosken gekauft. Die Anfang der 1950er Jahre formulierte optimistische Ansicht, dass die Speiseeis-Industrie nur dort „den Konsum an sich zu reißen“ vermöge, „wo ein Massenumsatz gewährleistet ist, wie auf Sportplätzen“,⁸³ sollte sich als falsch erweisen. In Ländern, in denen seit Entstehung der Speiseeis-Industrie das in der Fabrik produzierte Eis bevorzugt konsumiert wurde (wie in den USA oder Skandinavien), hatten sich italienische Eismacher von vornherein nicht durchsetzen können.⁸⁴ In der Bundesrepublik gerieten sie erst ab den 1970er Jahren unter ernsthaften Druck, der sie dazu zwang, ihre Verkaufsstrategien zu überdenken.

Zwar hatten bereits die *gelatieri* der 1950er Jahre damit geworben, dass ihr Eis täglich aus frischen Zutaten hergestellt würde.⁸⁵ Doch in den 1970er Jahren begannen die italienischen Eismacher verstärkt, die handwerkliche Produktion ihres Speiseeises und ihre Jahrzehnte alten Traditionen besonders herauszustreichen. Viele Eiscafés schmückten ihre Wände mit Fotografien aus der Gründerzeit, die den Großvater bei der handwerklichen Eisherstellung zeigten, und pflegten „nachgerade kultisch Familienrezepte“.⁸⁶ Darüber hinaus unternahm UNITEIS vermehrt Anstrengungen, geschützte Herkunftsbezeichnungen sowohl für italienisches Speiseeis als auch die Benennung „Ital[ienischer] Eis Salon“ durchzusetzen, womit sie sogar vor Gericht erfolgreich war.⁸⁷ *Italianità* sollte auf diese Weise als Marke etabliert werden – ohne Berücksichtigung ethnischer Differenzierungen, die für die Selbstwahrnehmung norditalienischer Eismacher, die sich von süditalienischen Migranten in der Bundesrepublik abzugrenzen suchten, eine zentrale Rolle spielten.⁸⁸

Darüber hinaus verlegten sich die italienischen Eisdielen darauf, verstärkt die ältere Generation anzusprechen, was sich seit den frühen 1980er Jahren unter anderem in der Umgestaltung mancher Gasträume äußerte, die nun einen zunehmend gediegenen Eindruck vermittelten. So entschied sich Niccolò Panciera nach einem Brand 1984, seine Eisdielen in Leverkusen mit gepolsterten Sitzgelegenheiten und Tiffany-Glaslampen in Jugendstil-Optik auszustatten, um insbesondere Senioren anzusprechen; im Winter servierte er sogar Sahnetorten.⁸⁹ Damit ging letztlich aber auch dasjenige Moment verloren, das die italienische Eisdielen in der frühen Bundesrepublik zu einem einzigartigen Konsumort gemacht hatte, der Modernität und Jugendlichkeit verkörperte.

Anmerkungen

- 1 Zur Akquisition der Eisdielen und ihrer Integration in die Ausstellung siehe Angela Stirken, *Eisdielen. „Komm mit nach Italien ...!“*, hg. von der Stiftung Haus der Geschichte der Bundesrepublik Deutschland, Bonn 1998, 6 f.
- 2 Helga Leiprecht, *Hunger macht Eis*, in: *du. Die Zeitschrift der Kultur* 737 (Juni 2003), 65–69, hier 69.
- 3 Vgl. Christine Reinke-Kunze, *Die PackEISwaffel*. Von Gletschern, Schnee und Speiseeis, Basel/Boston/Berlin 1996, 214. Zu der auf Sklaverei basierenden Zuckergewinnung und der Popularisierung von Zucker in Europa und Nordamerika siehe Sidney W. Mintz, *Die süße Macht*. Kulturgeschichte des Zuckers, Frankfurt am Main/New York 1987.
- 4 Vgl. Tiziana Bortoluzzi, *Il flusso migratorio dei gelatieri bellunesi nell'area Mitteleuropa*, in: Antoni Lazzarini/Ferruccio Vendramini (Hg.), *La montagna veneta in età contemporanea*. Storie e ambiente, uomini e risorse. Convegno di studio, Belluno, 26.–27.3.1989, Rom 1991, 229–243, hier 232.

- 5 Vgl. Anna Tonin, *Lemigrazione dal Bellunese. Un bilancio storiografico*, Università degli Studi di Trento, Facoltà di Economia, Corso di Laurea in Economia e Commercio, Belluno 1997/98, 31.
- 6 Vgl. Donata Panciera/Paolo Lazzarin/Tarcisio Caltran, *La storia del gelato/Wie das Eis entstand*, Verona 1999, 67.
- 7 Vgl. Bortoluzzi, *Flusso migratorio*, 234 f.; *La lunga storia dei gelatieri in Europa*, in: *Gelato International* 125 (Aug. 1999), 90–104, hier 91.
- 8 Vgl. Frank Bovenkerk/Loes Ruland, *Italienische Eismacher in Europa seit dem späten 19. Jahrhundert*, in: Klaus J. Bade u. a. (Hg.), *Enzyklopädie Migration in Europa. Vom 17. Jahrhundert bis zur Gegenwart*, Paderborn u. a. 2007, 675–678, hier 677.
- 9 Vgl. Der St. Georger Verein von 1874, in: *Fremdenblatt* vom 29.11.1899.
- 10 Vgl. Verzeichnis der Händler mit Fruchteis der Gewerbepolizei, 14.5.1900, Staatsarchiv Hamburg (StAH) 376-2, Gen VIII O 12 (Teilordner A), Blatt 23; *Gewerbeanträge italienischer Eismacher* in: StAH 376-2, Gen VIII O 12 (Teilordner A), Blätter 27, 31 und 37–38.
- 11 In Belgien und den Niederlanden hingegen entstanden italienische Eisdielen erst in den späten 1920er Jahren; Spanien und Portugal erhielten ihre erste *gelateria* erst in den 1930er Jahren (vgl. Frank Bovenkerk/Loes Ruland, *Artisan Entrepreneurs. Two Centuries of Italian Immigration to the Netherlands*, in: *International Migration Review* 26/3 (1992), 927–939, hier 932).
- 12 Vgl. Bovenkerk/Ruland, *Italienische Eismacher*, 675.
- 13 So musste sich z. B. Amando Giovanni Ginocchio 1912 vor dem Landgericht Hamburg dafür verantworten, dass er an einem Sonntag bis abends um 23 Uhr noch Eis verkauft hatte (vgl. Abschrift Urteil Landgericht in Strafsache gegen Amando Giovanni Ginocchio, StAH 376-2, Gen VIII O 12 (Teilordner B), Blatt 2).
- 14 Die Detaillistenkammer an die Gewerbepolizei, 8.7.1927, StAH 376-2, Gen VIII O 12 (Teilordner A), Blatt 99.
- 15 So im Jahre 1925 z. B. die Oberfürsorgerin Embden, StAH 376-2, Gen VIII O 12 (Teilordner A), Blatt 75.
- 16 Die Eis-Pest, in: *General-Anzeiger* vom 23.7.1914, StAH 376-2, Gen VIII O 12 (Teilordner A), Blatt 46.
- 17 Vgl. Alan M. Kraut, *Silent Travelers. Germs, Genes, and the Immigrant Menace*, Baltimore 1994; Barbara Lüthi, *Invading Bodies. Medizin und Immigration in den USA 1880–1920*, Frankfurt am Main 2009.
- 18 *Speiseeis und Volksgesundheit*, in: *Hamburger Nachrichten* vom 26.7.1931.
- 19 *Vieleorts war aus diesem Grund bereits vor dem Ersten Weltkrieg der Eisverkauf an Kinder unter 14 Jahren verboten worden* (vgl. Ministerieller Erlaß gegen die fliegenden Eishändler, in: *National-Zeitung* vom 16.9.1911).
- 20 1927 waren in Bath 200, 1930 in Braunschweig 50 und in Detmold 39 Kinder und Jugendliche nach dem Verzehr von Speiseeis erkrankt (vgl. *Massenvergiftung durch Speiseeis*, in: *Hamburger Nachrichten* vom 10.8.1927; *Die Massenvergiftungen durch Speiseeis*, in: *Hamburger Fremdenblatt* vom 26.5.1930).
- 21 Vgl. Uwe Spiekermann, *Die verfehlt Amerikanisierung. Speiseeis und Speiseeisindustrie in Deutschland in der Zwischenkriegszeit*, in: Hermann Heidrich/Sigune Kussek (Hg.), *Süße Verlockung. Von Zucker, Schokolade und anderen Genüssen, Molfsee bei Kiel 2007*, 31–38, hier 35.
- 22 Vgl. VO über Speiseeis vom 15.7.1933 (RGBl. I S. 510) in der Fassung vom 15.3.1961 (BGBl. I S. 227), in: *Deutsches Lebensmittelrecht*, Bd. IV, erläutert von Karl-Heinz Nüse, unter Mitarbeit von Rudi Franck, Berlin u. a. 1966, 372–375.
- 23 Vgl. *Eisdielen und Trinkhallen. Zur Neuordnung im Handel* (Deutscher Schnelldienst vom 7.6.1934), Bundesarchiv (BArch) R 8034 II/154, Bl. 175; *Eisdielen, ein typisches Saisongewerbe*, in: *Die deutsche Volkswirtschaft* 6 (1937) H. 16, 534–535, hier 534 f. Vgl. auch: *Das aufblühende Speiseeisgewerbe*, in: *Volkswirtschaftliche Correspondenz* vom 5.2.1938.
- 24 Vgl. Spiekermann, *Verfehlt Amerikanisierung*, 38.
- 25 „Dazu sollen diese Mausefallenkrämer zum größten Teil noch Juden sein. – Tatsache ist, dass sie ausschließlich nur von Juden beliefert werden!“ So z. B. Willy Burgemeister an den OB der Stadt Frankfurt, 4.8.1934, betr.: „Ital. Eisdielen“, Institut für Stadtgeschichte, Frankfurt am Main (ISG), Magistratsakten 7.563.
- 26 Lediglich bei Neuzulassungen könne man mittels einer besonders streng durchgeführten Bedürfnisprüfung lenkend eingreifen, insbesondere wenn die politische Zuverlässigkeit der Antragsteller in Frage stünde, so das Verkehrs- und Wirtschaftsamt der Stadt Frankfurt, 19.9.1934, betr.: *Betrieb von Eisdielen durch Ausländer*, ISG Magistratsakten 7.563.
- 27 Anne Overbeck/Dietmar Osses (Hg.), *Eiskalte Leidenschaft. Italienische Eismacher im Ruhrgebiet*, Katalog zur Ausstellung im LWL-Industriemuseum Zeche Hannover in Bochum, Essen 2009, 85.
- 28 Vgl. Overbeck/Osses (Hg.), *Eiskalte Leidenschaft*, 88, Nr. 50 und Nr. 48.
- 29 Auch in den besetzten Niederlanden wurden die italienischen Eismacher mit Sonderrationen versorgt, was sie in den Augen vieler Holländer zu deutschfreundlichen Faschisten machte (vgl. Frank Bovenkerk/Anne Eijken/

- Wiesje Bovenkerk-Teerink, Italiaans ijs. De opmerkelijke historie van de italiaanse ijsbereiders in Nederland, Amsterdam/Meppel [1983], 117).
- 30 Vgl. Victor Klemperer, Tagebücher 1942, hg. von Walter Nowojski, 2. Aufl., Berlin 1999, Eintrag vom 24.8.1942, 221–223, hier 223.
- 31 Vgl. Overbeck/Osses (Hg.), Eiskalte Leidenschaft, 90 und 87; Leiprecht, Hunger, 66 und 68.
- 32 Vgl. Anne Overbeck, So kam das Eis ins Ruhrgebiet. Italienische Eismacher im Ruhrgebiet 1900–2009, in: Overbeck/Osses (Hg.), Eiskalte Leidenschaft, 30–37, hier 33; 25 Prozent Speiseeis-Steuer in Hessen, in: Die Eisdielen 4 (1952) H. 4, 2.
- 33 Vgl. Laura Campanale, I gelatieri veneti in Germania. Un'indagine sociolinguistica, in: *Altretalia* 33 (2006), 45–64, hier 50. Angesichts der Übernahme zahlreicher deutscher Cafés durch italienische Eismacher wurde zwar mitunter von ‚Überfremdung‘ des Eisgewerbes gesprochen; von Restriktionen war allerdings fast ausschließlich der ambulante italienische Eishandel betroffen.
- 34 In der Schweiz, wo das Eisgewerbe von Graubündnern dominiert wird, die im 19. Jahrhundert eine ähnliche Tradition wie die norditalienischen Eismacher ausbildeten, aber auch in Dänemark und Luxemburg waren die *gelatieri* weit weniger erfolgreich (vgl. Frank Bovenkerk/Loes Ruland, Von Belluno in die ganze Welt. Die Geschichte der italienischen Eismacher in Europa, in: Overbeck/Osses (Hg.), Eiskalte Leidenschaft, 14–23, hier 17).
- 35 Die 3.000 italienischen Eisdielen machen wiederum etwa drei Viertel aller Eisdielen in Deutschland aus (vgl. Wolfgang David, Das Tal der Gelatieri, in: Die Zeit vom 1.4.2004).
- 36 Vgl. Bovenkerk/Ruland, Italienische Eismacher, 677. Die nicht aus den Alpen stammenden italienischen Eismacher kamen größtenteils aus Sizilien (vgl. Hans Becker, Das Land zwischen Etsch und Piave als Begegnungsraum von Deutsche, Ladinern und Italienern in den südlichen Ostalpen (Kölner Geographische Arbeiten, Bd. 31), Köln 1974, 171), das ebenfalls eine lange Tradition der Eisherstellung aufweist.
- 37 Für Stuttgart hat Maria Luisa Gentileschi, I lavoratori italiani indipendenti a Stoccarda, in: Studi emigrazione XV (1978) H. 51, 325–359, hier 341, auf die niedrige Zahl binationaler Ehen bei den italienischen Eismachern hingewiesen. Zudem waren die meisten norditalienischen *gelatieri* mit Norditalienerinnen verheiratet.
- 38 Vgl. Stadtarchiv Leverkusen (StAL) 50.3690; Michael Hoverath, Schon Großvater war ‚Gelatieri‘, in: Rheinische Post (Ausgabe Leverkusen) vom 2.9.1986.
- 39 Annalisa Carnio, Die Rolle der Frau im italienischen Eiscafé in Deutschland (http://www.uniteis.de/pagine_de/press_area/un2_09_rolle_der_frau.htm (06.06.2013)). UNITEIS ist 1969 in Köln gegründet und 1983 Mitglied im Deutschen Konditorenbund geworden (vgl. Un importante riconoscimento. Gelatieri italiani e pasticceri tedeschi agiranno in collaborazione, in: Uniteis Notizie 1 (1983) H. 5, 6). 1999 wurde UNITEIS Mitglied im Dachverband deutscher Handwerkszünfte und fungiert seitdem als offizielle Vertreterin aller handwerklich arbeitenden Eisproduzenten in Deutschland.
- 40 Für London ist immerhin eine Frau unter den ambulanten italienischen Eishändlern des späten 19. Jahrhunderts nachweisbar (vgl. Lucio Sponza, Italian ‚Penny Ice-Mer‘ in Victorian London, in: Anne J. Kershen (Hg.), Food in the Migrant Experience, Aldershot u. a. 2002, 17–41, hier 40, Anm. 8); dasselbe gilt für Berlin im frühen 20. Jahrhundert (vgl. Erwin Quedenfeld, Italiener in Deutschland, in: Die Woche 8 (1906) H. 32, 1408–1411, hier 1410).
- 41 Vgl. Sabine Neef, Die Kunst der Eiscreme lernte Valter Panciera im Tal der Täler: im Val Zoldo, in: Rheinische Post (Ausgabe Leverkusen) vom 11.7.1996.
- 42 Zu den hohen Geldsummen, die aus dem Eis-Geschäft nach Italien und vor allem in die Provinz Belluno flossen und noch fließen, siehe Tonin, Emigrazione, 57.
- 43 Vgl. Bortoluzzi, Flusso migratorio, 239.
- 44 Vgl. Bovenkerk/Ruland, Artisan Entrepreneurs, 935.
- 45 Vgl. Carnio, Frau im italienischen Eiscafé; Overbeck, So kam das Eis ins Ruhrgebiet, 37. Dasselbe Phänomen ist in den Niederlanden zu beobachten (vgl. Paolo de Mas/Laura Schram Pighi, Breve Storia dei gelatai veneti in Olanda, in: Luciano Segafredo (Hg.), Veneti nel Benelux, Ravenna 2005, 229–249, hier 238).
- 46 Vgl. Campanale, I gelatieri veneti in Germania, 46, 51 und 55.
- 47 Vgl. Bergarbeiter, Oberkellner und Eisfabrikanten. 11.500 Italiener arbeiten in Nordrhein-Westfalen, in: Frankfurter Allgemeine Zeitung vom 29.10.1959.
- 48 Vgl. Stirken, Eisdielen, 9.
- 49 Wie soll eine neuzeitliche Eisdielen beschaffen sein?, in: Die Eisdielen 4 (April 1952) H. 4, 3. Die Fachzeitschrift *Die Eisdielen* erschien erstmals im Juli 1949 und verstand sich als „Bindeglied zwischen der an der Speiseeis-Herstellung beteiligten Industrie und dem Handel“ (Zur Einführung, in: Die Eisdielen 1 (1949) H. 1, 1–2, hier 1).

- 50 Die Eisdiele in Amerika und Italien im Vergleich mit der deutschen Eisdiele, in: Die Eisdiele 3 (1951) H. 1–2, 6.
- 51 Gelateria Italia, in: Berlin von 7 bis 7, hg. von Walter Stahl/Dieter Wien, Hamburg 1977, 87.
- 52 Joana Breidenbach, in: Eiscafé Venezia. Fotografien von Stefanie Bürkle, Texte von Joana Breidenbach u. a., Berlin 2003, 6–9, hier 9.
- 53 So lautet die Bildunterschrift zu einer Illustration, die einen jungen Mann und zwei Frauen vor einer Milchbar zeigt, in: Die Eisdiele 3 (1951) H. 7, 11.
- 54 Eis à la Valentino ist bei den ‚boys and girls‘ die kalte Mode, in: Westfalenpost vom 23./24.5.1959, zitiert nach Overbeck/Osses (Hg.), Eiskalte Leidenschaft, 104, Nr. 85.
- 55 Vgl. Hans Dieter Schäfer, Das gesplante Bewusstsein. Über deutsche Kultur und Wirklichkeit 1933–1945, München/Wien 1981, 137.
- 56 Zu den Halbstarke siehe exemplarisch Kaspar Maase, Bravo Amerika. Erkundungen zur Jugendkultur der Bundesrepublik in den fünfziger Jahren, Hamburg 1992.
- 57 Jugend vor der Theke – Jugend hinter der Theke. Gäste und Wirte der Zukunft, in: Neue gastronomische Zeitschrift 13 (1960) H. 7, 52–55, hier 52.
- 58 Er beruhigte seine Kollegen folgendermaßen: „Nicht die Teenager und Twens mit Niethosen und mit wildem Schopf und ihre männlichen Pendants mit assyrischen Bärten und Titussimpeln stellen die Repräsentanten der Jugend. Diese Leutchen sind nur ein winziger Promillesatz der Gesamtjugend.“ (ebd.).
- 59 Stadtobermann Baur an das Amt für öffentliche Ordnung/Gewerbeabteilung, 10.3.1967, Stadtarchiv Konstanz S XI/3024.
- 60 Essen Männer Speiseeis?, in: Die Eisdiele 3 (1951) H. 9, 7. Um Männer als Kunden zu gewinnen, wurden spezielle Angebote entwickelt wie der Eiscrème-Soda „Schwarzwälder Kirsch“, „ein herber Eis-Crème-Soda nur für Männer“ (Spezialeiskarte Wien am Ring, Köln, o. J. [1950er Jahre], Rheinisch-Westfälisches Wirtschaftsarchiv Köln (RWVA) 335-1-4).
- 61 Vgl. Christian Hillen, ‚Süßes verwöhnt, Süßes versöhnt‘. Geschlechterrollen in der Schokoladenwerbung der Stollwerck AG in den 1960er Jahren, in: Heidrich/Kussek (Hg.), Süße Verlockung, 71–78.
- 62 Auch deutsche Wirte versuchten, an der Italienreisewelle zu partizipieren, indem sie ihre Lokale „Café Dolomiti“ (vgl. Bayerisches Wirtschaftsarchiv, München (BWA), Löwenbräu München (LBM) F002-3864) oder ihre Eiskompositionen „Messinabecher“ nannten (Adolf Heckmann, Eis und Früchte (Konditorei-Fachkunde, Bd. 5), Stuttgart [1949], 46).
- 63 Giacomo Maturi, Die Eingliederung der südländischen Arbeitskräfte und ihre besonderen Anpassungsschwierigkeiten, in: Hessisches Institut für Betriebswirtschaft e. V. (Hg.), Ausländische Arbeitskräfte in Deutschland, Düsseldorf 1961, 121–131, hier 123.
- 64 Im April 1956 waren erst 50 Prozent der Bundesdeutschen schon einmal im Ausland gewesen, darunter viele Männer, die als Soldaten andere Länder gesehen hatten. Lediglich 18 Prozent dieser Auslandsreisenden hatten Italien besucht. Vgl. Jahrbuch der öffentlichen Meinung 1957, hg. von Elisabeth Noelle und Erich Peter Neumann, Allensbach/Bonn 1957, 42.
- 65 Vgl. Carola Rönneburg, Jenseits von Pflanzen und Blumen. Die Eroberung des öffentlichen Raums, in: Dies. (Hg.), Grazie mille! Wie die Italiener unser Leben verschönert haben, Freiburg im Breisgau 2005, 124–130, hier 124 f.
- 66 „Freundliche weiße Zugvorhänge“ schmückten beispielsweise das Eiscafé Venezia im bayrischen Hof (Schöne Eisdiele, in: Die Eisdiele 4 (1952) H. 5, 6; nochmals in: Die Eisdiele 5 (1953) H. 4, 9).
- 67 Carlo Karrenbauer, Princess-Garden. China-Restaurant, in: München wie es schreibt & isst. 65 Betrachtungen Münchner Autoren über ihre Lieblingslokale, gesammelt und hg. von Georg von Hatzfeld und Rainer Wallraf. Mit 68 Zeichnungen von Wigg Scharl, München o. J. [ca. 1966], 181–183, hier 181.
- 68 Augusto P., zitiert nach Franziska Dunkel/Gabriella Stramaglia-Faggion, ‚Für 50 Mark einen Italiener‘. Zur Geschichte der Gastarbeiter in München, hg. vom Kulturreferat der Landeshauptstadt München, München 2000, 221.
- 69 Vgl. Maren Möhring, Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland, München 2012.
- 70 Vgl. Klaus Wegner, Speiseeis. Historisches, Eigenschaften, Hygiene, Bestandteile, Herstellen, Anrichten, Rezepturen, Leipzig 1990, 24.
- 71 Vgl. Luigia Vanoletti Sammlung von Rezeptbüchern in RWVA 335-1-4.
- 72 So enthielt die Eis-Theke des Café Riviera in Prien am Chiemsee nicht nur vier Eisbehälter, sondern auch ein Cassata-Fach (vgl. Ragusa an Herrn Dal Molin Giovanni Battista, 20.4.1965, BWA LBM F002-2789).

- 73 „Aber – wie war’ es mit ‚Spaghetti-Eis‘? Vanilleeis zu Würmern gepreßt durch eine kleine Mühle: die Spaghetti. Blutrote Erdbeer-Sauce: die Tomaten. Und weiße Kokosflocken: der Parmesankäse.“ (Claudia Korenke, Zwischen Eis und Winter. In diesen Tagen kommen die italienischen ‚Gelatieri‘ zurück, in: Frankfurter Neue Presse vom 18.2.1976)
- 74 Idolino Bertacco, zitiert nach: ‚15 Sorten sind genug‘, in: Frankfurter Allgemeine Zeitung vom 2.3.1991.
- 75 Vgl. DEHOGA (Hg.), Angebots- und Nachfrageveränderungen im Gastgewerbe. Veränderte und differenzierte Betriebsformen als Antwort auf Konsumgewohnheiten (Gastgewerbliche Schriftenreihe, Bd. 50), Bonn-Bad Godesberg 1984, 39, Tab. 8.
- 76 Vgl. Detlef Hunsdiek/Matthias Wittstock, Unternehmensfluktuation. Fluktuationsursachen sowie der sich abzeichnende Strukturwandel im Hotel- und Gaststättengewerbe in Nordrhein-Westfalen (Beiträge zur Mittelstandsforschung, Bd. 94), Göttingen 1983, 46.
- 77 Vgl. DEHOGA (Hg.), Umsatzsteuerstatistik 1984 (Gastgewerbliche Schriftenreihe, Bd. 56), Bonn-Bad Godesberg 1987, 25, Tab. 7. An zweiter Stelle stand Niedersachsen mit 517 und an dritter Stelle Bayern mit 477 Eisdielen.
- 78 1984 betrug der durchschnittliche Umsatz 170.672 DM, was im Vergleich zu Speisewirtschaften einen sehr niedrigen, aber noch immer um fast 20.000 DM höheren Umsatz darstellte als er in Schankbetrieben erwirtschaftet wurde, zumal dieser Umsatz in der Regel von April bis Oktober erzielt wurde (vgl. DEHOGA, Umsatzsteuerstatistik 1984, 106 und 112).
- 79 ‚Soft serve‘ hatte sich in den USA seit Ende des Zweiten Weltkriegs zunehmend durchgesetzt. Vgl. Anne Cooper Funderburg, Chocolate, Strawberry, and Vanilla: A History of American Ice Cream, Bowling Green, OH 1995, 144.
- 80 Zur ‚Softeis-Welle im Jahr 1973‘ nicht nur in Frankfurt siehe Günter Hollenstein, Eiskaltes Kalkül um jedes süße Bällchen, in: Frankfurter Stadt-Rundschau vom 24.3.1975. Softeis war ab ca. 1960 von den USA aus nach Westdeutschland gelangt (vgl. Reinke-Kunze, Die PackEISwaffel, 219).
- 81 1970 entfielen bereits 25 Prozent des Eisverbrauchs auf dieses unabhängig von der Jahreszeit konsumierte, in ‚im allgemeinen preisgünstigen Großpackungen‘ abgegebene Speiseeis (vgl. Wandel in den Verzehrsgewohnheiten von Speiseeis, in: Ernährungs-Umschau 18 (1971), 32). Aktuell besitzt das handwerklich hergestellte italienische Speiseeis nur noch einen Marktanteil von 15 Prozent (http://www.uniteis.com/pagine_de/news/090330_prosecco.htm (06.06.2013)).
- 82 1958 besaßen nur 21 Prozent der bundesdeutschen Haushalte einen Kühlschrank; 1965 war dieser Prozentsatz auf 65 Prozent gestiegen, bevor er 1974 schließlich 95 Prozent erreichte (vgl. Detlef Stender, ‚Die Freiheit aus der Truhe‘. Das Kühlschrank-Syndrom und einige seiner Symptome, in: Christian Pfister (Hg.), Das 1950er Syndrom. Der Weg in die Konsumgesellschaft, Bern 1995, 149–172, hier 155).
- 83 Die Eisdielen in Amerika und Italien im Vergleich.
- 84 Vgl. Panciera/Lazzarin/Caltran, La storia, 99; Bovenkerk/Ruland, Von Belluno, 18. In Italien hingegen wurde kaum zuhause Eis verzehrt, und der Anteil von industriell gefertigtem Speiseeis war noch in den 1990er Jahren mit nicht einmal 50 Prozent bemerkenswert niedrig (vgl. Pim Reinders, Licks, Sticks & Bricks. A World History of Ice Cream, Rotterdam 1999, 480).
- 85 „*Preferite i nostri GELATI naturali e fabbricati in giornata*“/„Bevorzugen Sie unser natürliches tagesfrisches EIS“ heißt es in einer Werbeanzeige für den Eissalon Panciera in Duisburg, ca. 1955 (zitiert nach Reinders, Licks, 405).
- 86 Vgl. Susanne Hoffmann, Eiskultur, in: PflasterStrand (Juni 1990), 75.
- 87 „Die Sorge um die Verteidigung unserer Marktposition, unseres Fachprestiges, unserer Traditionen, Frucht Generationen langer Arbeit und Opfer, ist groß: Wir haben zwei Prozesse für den Schutz der Bezeichnung ‚Ital. Eis Salon‘ geführt, gegen einen Türken und gegen einen [Jugo-]Slawen. Wir haben gegen den [Jugo-]Slawen gewonnen, und am vergangenen Dienstag hat in Schleswig der Prozess gegen den Türken stattgefunden. Auch in diesem zweiten Prozess haben die Richter uns Recht gegeben“ (eigene Übersetzung), so der UNITEIS-Präsident bei seiner Ansprache auf der 14. Generalversammlung von UNITEIS im Rahmen der internationalen Speiseeis-Messe in Longarone, zitiert nach Rinnovamento nella tradizione. La relazione del presidente Panciera, in: Uniteis Notizie/Numero unico (1983), 6–9, hier 7.
- 88 Siehe dazu Maren Möhring, Staging and Consuming the Italian Life-style. The Gelateria and the Pizzeria-Ristorante in Post-war Germany, in: Food & History 7 (2009) H. 2, 181–202.
- 89 Vgl. Hoverath, Großvater.

Die Küche der „Anderen“

Chinesische Gastronomie und Ethnizität in Westeuropa 1950–1980

Migration von Menschen führt zwangsläufig zu interkulturellen Kontakten, in denen unterschiedliche kulturelle Prägungen deutlich werden. Das *cultural baggage* von Migrantinnen und Migranten kann aus einer anderen Sprache oder einem anderen Dialekt bestehen und beinhaltet viele weitere Verhaltensmuster, die den jeweiligen „Einheimischen“ als fremd vorkommen können. Fremdheit und Alterität sind dabei keine feststehenden, naturgegebenen Größen, sie werden vielmehr sozial und kulturell konstruiert und können sich deshalb im Laufe der Zeit erheblich wandeln. Essen und Ernährung sind wesentliche Faktoren, um „Fremdes“ und „Eigenes“ zu identifizieren und zu markieren.¹ Wer eine Speise isst, verleibt sich diese im Wortsinne ein und kann damit, vor dem Hintergrund von Nahrungstabus und religiösen Speisevorschriften, in den Augen anderer eine Grenze überschreiten.² Essen und Migration hängen eng zusammen, da das Wissen um Nahrungsmittel und die Zubereitung von Speisen ebenfalls ‚wandern‘ und in anderen Ländern und Kulturen übernommen werden kann.³ Ernährung ist ein menschliches Grundbedürfnis, sie ist aber immer auch ein kulturelles Zeichen und symbolisch aufgeladen. „Man ist, was man isst“, so lautet das bekannte Sprichwort, das den symbolischen Gehalt von Ernährung auf den Punkt bringt.⁴

Der folgende Artikel kreist um den Zusammenhang von Gastronomie, Migration und Ethnizität. Die Gastronomie bildet ein besonderes ernährungshistorisches Feld, in dem es nicht nur um die Speisen, sondern auch um die Orte, die Restaurants und Lokale geht.⁵ Die symbolische Aufladung des Essens wird bei der Untersuchung von Restaurants umso deutlicher werden, da die räumliche Gestaltung und die Inneneinrichtung fundamental wichtig für das Gesamterlebnis eines Restaurantbesuches sind. Der ‚Raum‘ von Lokalen beschränkt sich nicht nur auf die Räumlichkeiten, sondern betrifft auch die räumliche Verteilung von Restaurants in Städten.⁶

Untersuchungsgegenstand dieses Aufsatzes ist die chinesische Gastronomie in Westeuropa nach dem Zweiten Weltkrieg. Damit werde ich eine spezifische Gruppe von Migrantinnen und Migranten in den Blick nehmen, die in der westlichen Wahrnehmung lange Zeit als sozial und kulturell stark verschieden, um nicht zu sagen „fremd“, angesehen wurden. Seit dem Mittelalter blickten die Menschen in Europa nach Asien – und hier insbesondere nach China – und schufen damit eine Projektionsfläche, nicht zuletzt um die eigene (später auch nationale und europäische) Identität zu schärfen. Das zentrale Wahrnehmungsmuster betonte immer wieder die Fremdheit Chinas und seiner Bewohner, die insgesamt sehr ambivalent war und im Laufe der Jahrhunderte fast schon gegensätzlich bewertet wurde.⁷ Galten beispielsweise chinesische Sitten und Moral während der Aufklärung als geradezu vorbildlich (etwa für Leibniz und Voltaire), so sank das Ansehen Chinas vor dem Hintergrund der Industrialisierung und des europäischen Kolonialismus im 19. Jahrhundert

deutlich. Chinesisches Essen – das angesichts der großen Ausdehnung des Landes und der regionalen Vielfalt nach den vier Himmelsrichtungen oder den Provinzen zusammengefasst wird – prägte das Bild der Fremdheit Chinas nachhaltig.⁸ Nicht nur exotische Zutaten und Gewürze symbolisierten – aus europäischer Sicht – etwas komplett „Anderes“. Mit der unterschiedlichen Speisenfolge und den fremden Tischwerkzeugen der Stäbchen bildete chinesisches Essen ein vollkommen anderes System und machte die abweichende kulturelle Prägung überdeutlich.

Wie ambivalent die westlichen Vorstellungen waren, davon zeugt nicht zuletzt die Angst vor China und Chinesen in der Hochphase der frühen Globalisierung und des Kolonialismus um 1900. Genau zu dieser Zeit breitete sich das tendenziöse Schlagwort von der „gelben Gefahr“ aus und beschwor die Gefahr einer Industrialisierung Chinas und der chinesischen Einwanderung.⁹ Letzteres war insbesondere in den Vereinigten Staaten von Amerika verbreitet, die trotz des Selbstverständnisses als Einwanderungsland und -gesellschaft mit dem Chinese Exclusion Act 1882 erstmals eine bestimmte Gruppe von Migranten ausschlossen und damit eine weltweite negative Sicht auf chinesische Migration verstärkten.¹⁰

Vor dem Hintergrund der ambivalenten Bilder Chinas möchte ich hier folgende Fragen behandeln: Wie etablierte sich die chinesische Gastronomie in den entstehenden westeuropäischen Konsumgesellschaften und was war das Erfolgsrezept für den Boom chinesischer Lokale in Großstädten seit den 1960er Jahren? Welche Rolle spielte Ethnizität, sowohl auf Seiten der europäischen Gäste als auch bei den chinesischen Gastronomen? Wie inszenierten letztere ihre chinesische Herkunft in den Lokalen? Existierten Unterschiede zwischen chinesischer Gastronomie in verschiedenen Ländern und Städten und, falls ja, wie lassen sich diese erklären? Wenngleich chinesische Gastronomie ein großstädtisches Phänomen war, wie sah die Entwicklung im ländlichen Raum aus und welche Besonderheiten gab es hier? Untersucht und miteinander verglichen wird vor allem die Entwicklung in der Bundesrepublik Deutschland, Großbritannien und den Niederlanden und hier insbesondere in den Städten Hamburg, Rotterdam und London.¹¹

Zu Beginn wird die Vorgeschichte chinesischer Gastronomie skizziert und dabei auch die Situation in Nordamerika gestreift. Ausführlich werde ich dann den Boom chinesischer Lokale untersuchen und die Gründe für den Erfolg benennen. Anschließend wird nach den Methoden der (ethnischen) Inszenierung gefragt, um dann die aufkommende Sättigung gegenüber chinesischem Essen zu erklären. Abschließend werde ich nach chinesischen Restaurants abseits der Großstädte fragen und die Entwicklung im ländlichen Raum zumindest anreißen. Als Quellen dienen mir veröffentlichte Schriften, Kochbücher, Presseartikel und Dokumente aus verschiedenen Archiven.

Die ‚Frühgeschichte‘ chinesischer Gastronomie in Westeuropa

Mitte des 19. Jahrhunderts begannen chinesische Arbeitsmigranten nach Nord- und Südamerika zu gehen, wo sich an einigen zentralen Punkten wie insbesondere San Francisco „Chinatowns“ herausbildeten.¹² Seit dem späten 19. Jahrhundert und vor allem im frühen 20. Jahrhundert gingen nichtchinesische Amerikaner zunehmend in chinesische Lokale und eigneten sich chinesisches Essen an. Interessanterweise gehörten jüdische Migranten, vor allem in New York City, zu den ersten nichtchinesischen Gästen.¹³ Neben den religiösen

Speisevorschriften – chinesisches Essen kommt traditionell mit sehr wenig Milchprodukten aus und bietet viele vegetarische Optionen – sprach die Außenseiterrolle chinesischer Migranten in den Zeiten des offiziellen Ausschlusses jüdische New Yorker an.¹⁴ Zu dieser Zeit passten chinesische Köche bereits einige Speisen an den westlichen Geschmack an. Das Gericht Chop Suey, geschnetzeltes Fleisch mit Gemüse, avancierte zum Inbegriff dieser kulinarischen Anpassung, handelt es sich dabei doch um ein auf amerikanischem Boden kreiertes Gericht, das in den USA schnell zum bekanntesten „chinesischen“ Gericht werden sollte.¹⁵

Chinesische Migration entwickelte sich im 19. Jahrhundert zu einem wahrhaft globalen Phänomen.¹⁶ Auch nach Europa gelangten chinesische Seeleute, von denen sich einige in den Hafenvierteln Londons, Liverpools, Rotterdams und Hamburgs niederließen.¹⁷ Hier eröffneten einige ehemalige Seeleute aus der südlichen Provinz Guangdong einfache Gaststätten für ihre Landsleute, die auf europäischen Schiffen in die Stadt kamen und sich meist ein bis zwei Wochen dort aufhielten. In diesen Lokalen servierten die Köche kantonesische Küche, bekannt durch ihre vielen maritimen Zutaten. Beobachter sahen die „Chinesenviertel“ als exotische Fremdkörper im urbanen Raum; die fremden (und befremdenden) Zutaten der chinesischen Küche waren oft die besondere Würze in den Berichten: „The thousand Chinamen have their own quarter in East London, where you can [...] eat sea slugs and drink bird's nest soup.“¹⁸ Auch in Hamburg hieß es in einem Pressebericht aus dem Jahr 1925, in einem Lokal in der Großen Freiheit könne man die „unglaublichsten Gerichte“ verspeisen.¹⁹ Diese Lokale richteten sich an die chinesischen Landsleute, Seeleute und Besucher der Stadt und kamen deshalb vollständig ohne Werbung aus, weshalb nur sehr wenige Informationen über diese Stätten überliefert sind. In den 1920er Jahren eröffneten jedoch in einigen Großstädten auch chinesische Restaurants, die zumindest teilweise ein europäisches Klientel ansprachen. Dies traf auf The Chinese Café in London nahe des Piccadilly Circus zu, das im Herzen der Stadt und damit leicht zugänglich für nichtchinesische Besucher (ganz im Gegenteil zum abseits gelegenen „Chinese quarter“ mit seinen sehr einfachen Lokalen) lag.²⁰ Um den „chinesischen Charakter“ des Lokals zu unterstreichen, bestand die Inneneinrichtung aus landestypischen Bildern und Gegenständen:

„The characteristic Chinese pictures embroidered in needlework; the silken embroidered curtains and draperies; the glass cases containing wax figures and miniature landscape settings illustrating incidents in Chinese history proved so interesting that discussion of food threatened to lag.“²¹

Damit bot das Chinese Café als eines der ersten chinesischen Lokale in Europa eine Repräsentation Chinas und wollte den gehobeneren chinesischen Besuchern damit einige Heimatgefühle bescheren, wie den europäischen Gästen einen Imaginationsraum eröffnen, der das Erlebnis des Besuches intensivieren sollte. Das Chinese Café gehörte sogar zu einer kleinen Kette chinesischer Lokale namens The Chinese Restaurants Ltd, wozu neben dem Café noch The Chinese Restaurant und The Maxim Chinese Restaurant, beide in London gelegen, und das Restaurant Chinois in Paris gehörten.²² Somit lassen sich bereits in dieser Frühphase Professionalisierungsbemühungen seitens chinesischer Gastronomen erkennen, die neben dem kulinarischen Angebot bereits ihre Lokale selbst ‚ethnisierten‘ und damit westliche Vorstellungen bedienen. Dies beschränkte sich nicht auf London, ein weiteres Beispiel dafür ist das Restaurant Peking in der Fuhrentwiete 32 in der Hamburger Innenstadt, das

sich nun ebenfalls direkt an eine europäische Klientel richtete. Das Peking bewarb sich in einer Anzeige aus dem Jahr 1921 nicht ganz unbescheiden als „First and Only Chinese Restaurant in Germany“ und bot zudem mit „Jazz-music“ die damals sehr modische und urbane Tanzmusik an.²³ In Hamburg-St. Pauli entstanden mit dem „Neu-China“ und dem „Café und Ballhaus Cheong Shing“ weitere überregional bekannte chinesische Lokale, die ein gastronomisches Angebot mit einem Unterhaltungsprogramm und Tanz kombinierten. Dies zog vor allem Intellektuelle und Künstler, aber auch Seeleute an. Kurt Tucholsky schwärmte beispielsweise von der proto-multikulturellen Atmosphäre des Cheong Shing:

„Im chinesischen Restaurant sangen sie beim Tanzen, die ganze Belegschaft, einstimmig und brausend – eine kleine hatte eine Kehle aus Blech – es klang wie aus einer Kindertrompete. Südamerikaner tanzten da und Siamesen und Neger. Die lächelten, wenn die kleinen Mädchen kreischten.“²⁴

Selbst in einem stark international geprägten Hafen- und Vergnügungsviertel wie St. Pauli waren solche Stätten eine Besonderheit, ‚vermischten‘ sich doch hier die unterschiedlichsten Gruppen und amüsierten sich gemeinsam. Gleichzeitig dienten diese wenigen bekannteren Lokale als wichtige Treffpunkte der chinesischen Community.

Der Boom der Nachkriegszeit

In der Nachkriegszeit veränderte sich die chinesische Gastronomie in Westeuropa wie auch die chinesische Migration insgesamt grundlegend. Das Jahr 1949 stellt eine tiefe Zäsur in der chinesischen Geschichte dar, denn mit der Gründung der Volksrepublik China (und der Flucht der Guomindang unter Chiang Kai-shek auf die Insel Taiwan) endete der jahrzehntelange Bürgerkrieg zwischen Nationalisten und Kommunisten. In der britischen Kolonie Hongkong versammelten sich zahlreiche chinesische Flüchtlinge, die nach einem Ausweg und einer beruflichen Zukunft suchten.²⁵ Für viele Flüchtlinge war England, und hier insbesondere London, ein wichtiges Auswanderungsziel – zwischen 1949 und 1961 gingen rund 30.000 diesen Weg. Der Kulturanthropologe James L. Watson hat bereits in den 1970er Jahren in mehreren Studien die große Bedeutung der Gastronomie für diese chinesischen Migranten aufgezeigt.²⁶ Es entwickelte sich eine rege Kettenmigration zwischen Hongkong und London, die spürbar zur Ausbreitung chinesischer Restaurants und Schnellimbisse beitrug. Anfang der 1960er Jahre existierten bereits rund 200 chinesische Restaurants in London und ungefähr 1.000 in ganz Großbritannien, die neben der dort seit den 1950er Jahren sehr populären indischen Küche²⁷ die Vorreiter ethnischer Lokale waren.²⁸ Zum großen Erfolg der chinesischen Gastronomie trug maßgeblich bei, dass die Köche die Gerichte an den westlichen Geschmack anpassten, also Gemüse länger als gewöhnlich kochten, üppigere Saucen beigaben und die Gerichte allgemein fetthaltiger zubereiteten. Sehr erfolgsfördernd waren zudem die langen Öffnungszeiten chinesischer Lokale, denen gerade in England durch die allgemeine Schließung der Pubs um 23 Uhr eine besondere Rolle zukam. Für Kneipengänger bot sich damit die Möglichkeit, auch noch zu späterer Stunde chinesisch zu essen und gleichzeitig ein alkoholisches Getränk zu sich zu nehmen. Für die Beschäftigten in diesen chinesischen Lokalen bedeuteten die Öffnungszeiten oftmals eine starke Isolation,

da sie kaum über Freizeit verfügten. Sehr deutlich zu erkennen ist, wie intensiv chinesische Migranten nach einer wirtschaftlichen Nische suchten, die in Großbritannien nicht zwangsläufig eine ethnische sein musste. Chinesische Migranten übernahmen beispielsweise auch traditionelle Fish-and-Chips-Shops und bereiteten hier ihren englischen Kunden *das* klassische englische Gericht schlechthin zu.²⁹ Dies wäre in Westdeutschland und in Österreich undenkbar gewesen. Zum einen hätten es die Kunden nicht akzeptiert, wenn ein chinesischer Imbissbetreiber etwa Thüringer Würstchen zubereitet hätte, zum anderen wurde die Ausstellung einer Gaststättenerlaubnis in der Bundesrepublik eng an die jeweilige Nationalität und Ethnizität gekoppelt, wie Maren Möhring nachgewiesen hat.³⁰

Wie die chinesische Migration im Allgemeinen in der Nachkriegszeit deutlich anders angesehen und weit weniger kriminalisiert wurde als in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, so erlebte chinesisches Essen nun einen Bedeutungswandel. Galten in den Jahrzehnten zuvor chinesische Gerichte noch als exotische Manifestationen schlechthin, so profitierte die angepasste chinesische Küche nun deutlich vom modernen Zeitgeist der Nachkriegszeit. Denn die Westeuropäer hatten nach den Entbehrungen der Kriegszeit nicht nur Hunger auf möglichst viel Fleisch, wie ein weit verbreitetes Klischee lautet, sie hatten auch einen Hunger nach Internationalität, der insbesondere durch den aufkommenden Massentourismus beflügelt wurde.³¹ Essengehen drückte seit den 1950er Jahren den neuen Wohlstand aus und war nun einer immer größeren gesellschaftlichen Gruppe möglich. Chinesisches Essen geriet nun neben anderen Aspekten wie Automobilität und neue Einkaufsmöglichkeiten im Zeichen von Selbstbedienung zu einem Inbegriff großstädtischer Modernität der industriellen Konsumgesellschaften.³² Neben dieser symbolischen Dimension konnten chinesische Lokale aber auch mit sehr handfesten Argumenten überzeugen, boten sie doch bei meist moderaten Preisen vergleichsweise große Portionen an und verfügten deshalb über ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. In der veröffentlichten Meinung wurde der Besuch eines chinesischen Restaurants nun regelmäßig nahe gelegt. Der erstmals 1951 erschienene *Good Food Guide* pries explizit einige ausgewählte chinesische Restaurants als neue kulinarische Erfahrungen an und versuchte, (alte) Vorurteile gegenüber der chinesischen Kultur, die im öffentlichen Diskurs zwischen den Zeilen unverkennbar mitschwangen, zu überwinden.³³

Im London der 1960er Jahre vollzog sich darüber hinaus eine weitere, räumliche Entwicklung. Während das alte Chinesenviertel im Limehouse aufgrund des Niedergangs der Dampfschiffahrt und der deutschen Bombardierung aufhörte zu existieren, entstand in der innenstadtnahen Gerrard Street in Soho eine neue Chinatown, die ihren Ursprung in fünf chinesischen Restaurants hatte.³⁴ Die Londoner Behörden unterstützten die Entstehung der Chinatown gezielt, wissend um die potentielle touristische Attraktivität und weil es kein Wohngebiet für chinesische Migranten war und letztere sich hier nur in Restaurants, Geschäften und Spielstätten trafen. Für die chinesischen Migranten hatte die neue Chinatown dennoch eine wichtige gemeinschaftsstiftende Funktion, verdeutlichte sie doch inmitten der britischen Metropole die Anwesenheit der sehr heterogenen Gruppe chinesischer Einwanderer. Die Chinatown galt nicht mehr als hygienisches Gefahrengebiet, als das es vor allem in Nordamerika im 19. Jahrhundert konstruiert wurde;³⁵ hier eröffnete sich vielmehr ein neuer touristischer Raum, der zudem ein umfangreiches kulinarisches Angebot beinhaltete. „London might be 10,000 miles away“, hieß es sehr positiv in der Ausgabe des *Good Food Guide* von 1968 – und die chinesischen Restaurants trugen maßgeblich zur Faszination der Fremdheit bei.³⁶

Neben der Herausbildung eines kulinarischen Zentrums chinesischer Gastronomie in der innenstädtischen Chinatown setzte in London eine gegensätzliche Entwicklung ein: Seit den 1960er Jahren eröffneten auch in weniger zentral gelegenen Stadtteilen wie Richmond, Willesdon und Wimbledon chinesische Lokale, die damit ihren englischen Kunden entgegenkamen und ihnen auch vor Ort, in der Nähe ihres Wohnortes, ein gastronomisches Angebot machten. Eine räumliche Verteilung chinesischer Lokale in London war angesichts der enormen Ausdehnung der britischen Metropole zum einen eine schlichte Notwendigkeit; zum anderen handelte es sich dabei um eine unternehmerische Strategie, mittels derer die unter chinesischen Gastronomen herrschende Konkurrenz minimiert werden sollte. Einige Betreiber von neu eröffneten chinesischen Lokalen setzten sogar einen neuen Trend, wie Raymond Postgate im *Good Food Guide* notierte und das Jahr 1964 dafür als Beginn ausmachte. In manchen Vorortlokalen wurde nun nicht mehr nur kantonesische Küche angeboten, sondern auch nordchinesische Küche, beispielsweise im Restaurant von Kuao Yuan in der Willesden High Road. Dieses Lokal war „the first Pekinese restaurant“ in ganz London und lag dabei doch in einem wenig reizvollen Stadtgebiet: „No place could appear less fashionable“.³⁷ Wegen des großen Erfolges chinesischer Restaurants verbreiterten die Betreiber das Angebot in London und eröffneten neue Lokale, die sich nun auch bei den Gerichten zunehmend regional unterschieden.

Auch in den Niederlanden und Städten wie Rotterdam und Amsterdam veränderte sich die chinesische Gastronomie in der frühen Nachkriegszeit spürbar.³⁸ Zwar existierten auch noch zu dieser Zeit einige Lokale in Katendrecht, dem klassischen Hafenviertel Rotterdams, das isoliert auf einer Halbinsel lag und wo bereits in den 1920er Jahren chinesische Lokale entstanden. Von den 27 chinesischen Restaurants, die 1957 im Rotterdamer Telefonbuch verzeichnet waren, lagen aber nur noch acht in Katendrecht, vor allem in der Deli- und Atjehstraat. Die meisten neuen Lokale befanden sich in der Innenstadt, wie das modern aufgemachte China Garden im Nieuwe Binnenweg, über das in der Presse lange und begeisterte Artikel erschienen.³⁹ Eine niederländische Besonderheit war die Synthese von chinesischer und indonesischer Küche, welche sich ebenfalls in den 1950er Jahren herausbildete und die auf koloniale Traditionen verweisen konnte. Indonesien, vormalig Niederländisch-Indien, erlangte 1949 seine Unabhängigkeit, woraufhin eine Gruppe von rund 150.000 Niederländern in ihr Heimatland zurückkehrte. Auf die niederländische Bevölkerung wirkte chinesische Küche aufgrund der kolonialen Verbindungen und Traditionen deshalb nicht ganz so fremd wie auf andere europäische Gesellschaften, etwa die westdeutsche. Dies bedeutete aber keineswegs, dass beispielsweise die Rotterdamer Bevölkerung nicht mit Klischees gegenüber chinesischem Essen behaftet war. So tauchte in der Presseberichterstattung über die ständig wachsende Zahl chinesischer Lokale gelegentlich der Verweis auf altbekannte Gerüchte wie etwa den Verzehr von Hunden auf. Sie wurden nun jedoch ausdrücklich als falsch bezeichnet.⁴⁰ Dies verdeutlicht ex negativo, dass negative Bilder und Vorstellungen von Chinesen zumindest unter der Oberfläche durchaus noch vorhanden waren.

Dass das gastronomische Angebot nicht mehr nur aus Eisbein und vergleichbaren Delikatessen bestehe, berichteten auch westdeutsche Zeitungen. „Gelbe Küche wird modern“ hieß es in einem Artikel des *Rheinischen Merkurs* vom 22. September 1961; China-Restaurants schossen in westdeutschen Großstädten geradezu wie „Pilze“ aus dem Boden.⁴¹ Der verwendete Begriff der Modernität in diesem Artikel beschreibt recht genau die neue

Aufmerksamkeit gegenüber chinesischen Lokalen in der Bundesrepublik, die hier seit der frühen Nachkriegszeit als China-Restaurants bezeichnet wurden. Dies ist eine sehr interessante und sehr passende Benennung angesichts der Repräsentation Chinas in vielen chinesischen Lokalen seit den 1960er Jahren. Ein wichtiger Standort für die Ausbreitung der chinesischen Gastronomie in Deutschland war Hamburg, existierte in der Stadt doch bereits in der Zwischenkriegszeit eine Reihe von chinesischen Lokalen und somit eine (auch personelle) Tradition, die trotz der Verfolgung der kleinen Gruppe chinesischer Männer während der NS-Herrschaft nach 1945 fortgeführt werden konnte.⁴² In der Hansestadt eröffnete 1953 das Tunhuang, das über zwei Filialen in der Innenstadt verfügte und das stilbildend und wegweisend werden sollte. Der chinesische und der deutsche Geschäftsinhaber beschäftigten gezielt professionell ausgebildete Köche und bedienten in der Inneneinrichtung populäre Vorstellungen von China.⁴³ Insofern war es wohl kein Zufall, dass ein deutscher Geschäftsinhaber beteiligt war, der die Wünsche deutscher Kunden vermutlich besonders im Blick hatte und über die entsprechenden ‚Antennen‘ für die passende Inszenierung der Lokale verfügte. Anlässlich der Eröffnung der ersten Filiale des Tunhuang an der Alster 1953, das bereits im Vorfeld als eine weitere „kleine Sehenswürdigkeit“ der Hansestadt in der Presse geadelt wurde, hieß es in der Bild-Zeitung:

„Mit schwarzem Samt ist an der Alster ein chinesischer Pavillon ausgeschlagen, der neben Gebetstrommeln, Wasserpfeifen, mit Drachen bemalten Vasen mit erlesenen chinesischen Kostbarkeiten ausgestattet ist. Auf Schilfgeflecht ist das Abbild einer mehrere Jahrhunderte alten Hofdame gemalt und eineinhalb tausend Jahre ist die herrliche Vase aus der Tang-Dynastie.“⁴⁴

Die Inneneinrichtung des Lokals unterstrich damit den gehobenen Charakter wie auch die Höhe der chinesischen Zivilisation und seine alte Geschichte. Das Tunhuang distanzierte sich damit nicht nur räumlich von einfach gehaltenen chinesischen Lokalen in Hamburg-St. Pauli, die sorgfältig ausgewählte Innenausstattung sollte neben den Speisen zum Gesamterlebnis des Restaurants wesentlich beitragen.

Ein weit verbreiteter Stadtführer listete 1968 bereits 22 China-Restaurants auf, die damit die mit Abstand größte Gruppe „ausländischer Spezialitätenrestaurants“ bildeten.⁴⁵ Die exakte Zahl ist jedoch sehr schwer zu ermitteln, da nicht alle China-Restaurants in den jeweiligen Stadtführern verzeichnet waren und selbst heute die Zahl der jeweiligen Lokale nicht genau zu beziffern ist. Die 1960er Jahre waren für die chinesische Gastronomie und andere internationale Küchen wie insbesondere die italienische eine ausgesprochene Boomphase. Wie sehr die chinesische Küche in Hamburg in den frühen 1970er Jahren bereits etabliert war, illustriert eine 1972 vom *Hamburger Abendblatt* veröffentlichte Sonderbeilage mit einer Karte der ausländischen Restaurants in der Innenstadt, auf der die China-Restaurants deutlich dominieren.⁴⁶ „Die Küchen der Welt in unserer Stadt“ in einer eigenen Karte zu verzeichnen, passte sehr gut zu Hamburgs Selbstverständnis als internationale Handelsmetropole im Zeichen des Slogans vom „Tor zur Welt“.⁴⁷

Wie bereits im London der 1960er Jahre setzte in den frühen 1970er Jahren in westdeutschen Großstädten ein Prozess ein, in dem Betreiber von China-Restaurants auch in entlegeneren Stadtteilen Lokale eröffneten und sich in der Stadt räumlich verteilten. Die meisten chinesischen Köche, die mehrere Jahre in einem China-Restaurant gearbeitet

hatten, kauften mit ihrem ersparten Geld ein eigenes Lokal und trugen somit maßgeblich zur Ausbreitung der chinesischen Gastronomie bei. Von den Metropolen und Großstädten ausgehend erfasste sie seit den 1960er Jahren und insbesondere den 1970er Jahren auch Mittel- und Kleinstädte.

Auch in anderen europäischen Ländern wurden schon in der Zwischenkriegszeit in Großstädten chinesische Lokale gegründet. In Frankreich existierte seit dem Ersten Weltkrieg eine signifikante chinesische Migration, die sich in der Metropole Paris konzentrierte, wo seit den 1920er Jahren chinesische Lokale entstanden.⁴⁸ In Wien, in der Porzellangasse, bestand bereits in der Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg ein chinesisches Restaurant, das im Jahr 1963 in Goldener Drache umbenannt wurde und bis zum heutigen Tag besteht.⁴⁹ Der Boom chinesischer Gastronomie betraf demnach nicht nur Einwanderungsgesellschaften wie Großbritannien und Frankreich, sondern auch mittel- und nordeuropäische Länder.⁵⁰ Lediglich Osteuropa blieb aufgrund der politischen Situation des Kalten Krieges von der Entwicklung ausgeklammert und sollte erst nach der Öffnung 1989/90 mit einiger Verspätung eine ethnische Gastronomie entwickeln.⁵¹

Inszenierung von Ethnizität

Die wenigen chinesischen Lokale in Europa in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts hatten zumeist – bis auf wenige Ausnahmen wie das Chinese Café – keine „chinesisch“ anmutende Inneneinrichtung. Die „Chineseness“ dieser Stätten erzeugten vielmehr die chinesischen Besucher wie die vielen Seeleute, die regelmäßig die Hafenviertel der großen westeuropäischen Hafenstädte aufsuchten. In der Nachkriegszeit setzte dann ein Trend ein, den einige Pioniere wie die Betreiber des Tunhuangs in Hamburg begannen und der bald unverzichtbar für chinesische Lokale werden sollte. Bereits von außen sollten China-Restaurants nun als solche erkennbar sein und mit entsprechenden Zeichen wie Lampen, chinesische Schriftzeichen oder Drachen versehen sein; im Innern erfolgte immer häufiger eine Repräsentation Chinas mittels Bildern, Gegenständen und Lampen.

Ein wichtiger Indikator für internationale Lokale war und ist der Name. China-Restaurants sollten auf den ersten Blick auch bezüglich des Namens erkennbar sein. Viele Gastronomen wählten in der Boomphase als Namen deshalb sehr oft bekannte chinesische Städte wie Peking, Kanton und Shanghai. In Hamburg-St. Pauli existierte sogar ein Lokal mit dem Namen Tsingtau, das an die ehemalige deutsche Kolonie erinnerte (1897–1914) und vielen Deutschen deshalb noch ein Begriff war.⁵² Mit der Ausbreitung und der Zunahme von Lokalen mussten dann Alternativen gefunden werden, die beispielsweise in Familiennamen bestanden und eine etwas individuellere Note hinterließen. Während italienische Gastronomen oft den Vornamen für ein Lokal auswählten, um die ‚Herzenswärme‘ der italienischen Kultur und Gastronomie zu untermauern, blieb bei chinesischen Restaurants eine größere Distanz, die sehr gut zur Erwartungshaltung der europäischen Gäste passte.

Zur ethnischen Inszenierung chinesischer Lokale gehörte neben den Speisen und der Inneneinrichtung ebenso zwingend chinesisches Personal. Chinesische Köche verbürgten die Authentizität der chinesischen Küche und chinesische Kellner – Stadtführer in Hamburg sprachen von „landesechter Bedienung“⁵³ – nahmen die Bestellungen der Gäste auf und verkörperten den chinesischen Charakter der chinesischen Lokale. Wie sehr europäische

Gäste die Anwesenheit von chinesischem Personal in einem China-Restaurant unbedingt verlangten und zutiefst erwarteten, illustriert eine Anekdote aus dem Restaurant Mandarin in Hamburg.⁵⁴ Der chinesische Besitzer, Li Chang, des am Spielbudenplatz nahe der Reeperbahn gelegenen Lokals, das eine von drei Filialen gleichen Namens war, stellte aufgrund des Mangels an chinesischen Kellnern notgedrungen italienische Kellner ein. Einer dieser „chinesischen“ Italiener berichtete rückblickend über die sehr verwunderten Reaktionen der Gäste angesichts italienischer Angestellter in einem China-Restaurant: „Als Gäste uns fragten, warum hier italienische Kellner arbeiten, antworteten wir, wir kämen aus China.“⁵⁵ Italienische Kellner in einem China-Restaurant verwirrten die Kundschaft ganz beträchtlich, denn sie erwarteten eine ethnische Übereinstimmung von Speisen, Gestaltung des Lokals und der entsprechenden Bedienung. Die Ethnizität der Kellner und Köche, wobei letztere in der Regel nicht zu sehen waren, diente als ein Aushängeschild und Qualitätssiegel eines internationalen Lokals. Der Kontakt zur chinesischen Bedienung gehörte somit unbedingt zum Gesamterlebnis eines Besuches in einem China-Restaurant. Zwar beschränkten sich die interkulturellen Kontakte zumeist auf das Notwendigste, also die Bestellung und gegebenenfalls noch eine kurze Beratung, für nicht wenige Besucher bestand aber gerade hierin ein besonderer Reiz.

Während in Großbritannien bis zum Commonwealth Act eine sehr liberale Einwanderungspolitik herrschte, die den Boom chinesischer Lokale im Land deutlich förderte, sah dies in Staaten wie Deutschland grundsätzlich anders aus. Chinesische Köche konnten nur mit einer Ausnahmegenehmigung als „Spezialkräfte“, die nicht auf dem heimischen Arbeitsmarkt verfügbar waren, in die Bundesrepublik kommen. Das deutsche Generalkonsulat in Hongkong überwachte mit Argusaugen die Einwanderung chinesischer Köche, einer vergleichsweise kleinen Zahl an Personen.⁵⁶ Vor dem Hintergrund des Kalten Krieges hatten einige bundesdeutsche Stellen Angst vor einer kommunistischen Infiltrierung des Gastronomiesektors. Das Nachrichtenmagazin *Der Spiegel* bemerkte dazu bissig: „Westdeutschlands Ausländerbehörden fürchten offenbar, der Maoismus könnte durch die kalte Küche in die Bundesrepublik eindringen.“⁵⁷ In Hamburg folgte die Politik nicht der restriktiven bundesdeutschen Haltung, die von Bundesländern wie insbesondere Bayern gefordert wurde. Vertreter Hamburgs erkannten schon in den 1960er Jahren den wirtschaftlichen und kulturellen Nutzen der China-Restaurants als Zeichen einer neuen Internationalität in der großstädtischen Konsumgesellschaft. Hamburgische Behördenvertreter unterstützten denn auch in den 1960er Jahren chinesische Lokalinhaber, wenn diese aufgrund der restriktiven Ausländerpolitik Probleme hatten, chinesische Köche und Kellner zu finden. Die gängige Praxis, die die auch temporäre Einwanderung chinesischer Köche stark beschränkte, bewirke, „daß mehrere China-Restaurants in Hamburg wegen Mangels an Fachkräften in ihrer Existenz bedroht seien.“⁵⁸ Für chinesische Gastronomen war die Anwerbung chinesischer Köche wegen der weltpolitischen Lage ohnehin sehr schwierig, da wegen der Abschottung der Volksrepublik lediglich Hongkong und Taiwan offenstanden und manch Betreiber daher vor Ort nach geeignetem Personal suchen musste. Trotz dieser Schwierigkeiten hielt der Boom chinesischer Lokale auch in der Bundesrepublik an und selbst die konservativsten Beamten mussten einsehen, dass Köche für chinesische Lokale auf dem bundesdeutschen Arbeitsmarkt schlechterdings nicht zu bekommen waren.

Sättigung und Kritik

Der Boom der chinesischen Gastronomie in Westeuropa setzte sich nicht dauerhaft fort. In den späten 1970er Jahren, lokal je nach Situation durchaus verschieden, trat ein gewisser Sättigungseffekt gegenüber dem verwestlichten chinesischen Essen ein. Der *Good Food Guide* sprach bereits Ende der 1960er Jahre etwas abfällig vom „Anglo-Chinese mishmash“ und wertete zu sehr angepasste chinesische Speisen damit explizit ab.⁵⁹ Zunehmend wurde nun auch in Kontinentaleuropa in der Presse mokiert, dass das in China-Restaurants servierte Essen gar nicht „richtig“ chinesisch und deshalb nicht authentisch sei. Zudem wurde die Verwendung des Geschmacksverstärkers Natriumglutamat vermehrt kritisiert und ein allergischer Schock gegenüber letzteren ging sogar unter dem Namen China-Restaurant-Syndrom in die Medizin ein. Auch vor dem Hintergrund der wirtschaftlichen Krise der 1980er Jahre waren chinesische Gastronomen nun mit erheblichen Schwierigkeiten konfrontiert. Die Situation der Gastronomie dient allgemein als Barometer für die ökonomische Entwicklung und den Wohlstand in der Bevölkerung, sei es für die reale oder auch nur gefühlte wirtschaftliche Lage.

Schließlich gelangten seit den 1970er und insbesondere den 1980er Jahren weitere Migrantengruppen auf den Gastronomiesektor. Ehemalige „Gastarbeiter“ suchten nach Jahren sehr intensiver körperlicher Arbeit nach einer selbstständigen Beschäftigung und fanden diese oft in der Gastronomie. In westeuropäischen Ländern wie in der Bundesrepublik gehörten türkische Migranten seit den 1970er Jahren zu den größten Gruppen von Einwanderern; der große Erfolg des Döner Kebaps seit den 1980er Jahren veränderte die außerhäuslichen Essgewohnheiten beträchtlich und bot eine vergleichsweise gesunde und preiswerte Zwischenmahlzeit.⁶⁰ Der große Erfolg des „Döners“ und anderer türkischer und mediterraner Spezialitäten kratzte auch an der Positionierung chinesischen Essens. In der Zeit eines multikulturellen Paradigmas war es zudem einfacher und naheliegender, südeuropäische Küchen zu feiern und mittels neuer Essgewohnheiten – wie dem Verzehr von Döner Kebap – die sozialen Realitäten des Einwanderungslandes anzuerkennen und (auch symbolisch) zu begrüßen.⁶¹ Chinesische Migranten galten zwar nicht als „problematische Ausländer“, dennoch empfand die große Mehrheit der Bevölkerung eine beträchtliche kulturelle Differenz gerade zu dieser Gruppe. Dies machte nicht zuletzt den großen Reiz der chinesischen Küche während der Boomphase der 1960er und 1970er Jahre aus. Letztlich blieb die Wahrnehmung von China aber sehr ambivalent, vielleicht sogar gespalten. Bestimmte Klischees wie Grausamkeit und Kriminalität tauchten immer wieder einmal auf, auch in Bezug auf die chinesische Gastronomie.

Chinesische Restaurants im ländlichen Raum

Als 1974 ein *Schlemmer Atlas* für die Bundesrepublik mit besonders guten oder auch landschaftlich reizvoll gelegenen Restaurants erschien, war hier der Erfolg chinesischer Küche in den westdeutschen Großstädten nur wenig ablesbar.⁶² Zwar war für die großen Städte jeweils zumindest ein China-Restaurant aufgelistet, aber in diesem gastronomischen, speziell an Autofahrer adressierten Führer war die urbane Qualität einer internationalen, ethnischen Küche von untergeordnetem Interesse. Vielleicht lag dies an dem seinerzeit bereits spürbaren Mangel an innenstädtischen Parkplätzen, vermutlich schreckte der innenstädtische

Raum den automobilen Flaneur (oder „Sonntagsfahrer“) grundsätzlich ab und störte den „Dreiklang“ von Automobil, Natur und Essen.⁶³

Wie sehr chinesische Gastronomie mit Großstädten gleichgesetzt und lediglich im urbanen Raum erwartet wurde, zeigt eine Anekdote aus dem hessischen Frankenu Ende der 1950er Jahre. Als der Psychologe und frühere Mitbegründer des Dadaismus Richard Huelsenbeck (1892–1974) nach vielen Jahren in New York zu einem kurzen Besuch in seinen kleinen Geburtsort zurückkehrte, entdeckte er dort zu seiner großen Überraschung eine gänzlich unerwartete Gaststätte: „mein Gott, [...] ein chinesisches Restaurant in Frankenu, was kann noch alles aus dieser Welt werden!“⁶⁴ Dieses Lokal war, wie Huelsenbeck kurz darauf herausfinden sollte, von einem sinophilen deutschen Händler eröffnet worden. Vor dem Hintergrund seiner Erfahrungen in der US-amerikanischen Einwanderungsgesellschaft und der Geschichte der nationalsozialistischen Herrschaft symbolisierte ein chinesisches Lokal in der hessischen Provinz in seinen Augen die Möglichkeit der gesellschaftlichen Veränderung und bot einen Blick in die Zukunft der bundesdeutschen Gesellschaft.

Die Ausbreitung der chinesischen Gastronomie erfasste den ländlichen Raum erst mit einiger Verspätung. Seit der Stagnation in den 1980er Jahren suchten chinesische Gastronomen und chinesische Köche, die ein eigenes Lokal eröffnen wollten, nach neuen Orten und neuen Möglichkeiten der Expansion. Eine Erweiterung des Verbreitungsgebietes chinesischer Gastronomie vollzog sich bereits in den 1970er Jahren, als die ersten Betreiber chinesischer Lokale sich von den Zentren in die städtische Peripherie begaben und hier erstmals Restaurants eröffneten. Die Suche nach neuen Nischen war ein verbreitetes Muster, da die Konkurrenz untereinander nicht zu groß werden durfte. Um ein Lokal im ländlichen Raum zu eröffnen, bot sich ein regionales Zentrum an, um eine gewisse Zahl an Gästen sicherzustellen. Anders sah dies in touristischen Orten aus, die über eine Vielzahl von Besuchern verfügten. Die Betreiber des Tunhuang in Hamburg gründeten beispielsweise eine weitere Filiale in Westerland auf Sylt, einem der beliebtesten Urlaubsziele der Westdeutschen innerhalb Deutschlands. Auf diese Weise folgten chinesische Gastronomen ihren großstädtischen Gästen teilweise sogar bis in den Urlaub, was einmal mehr aufzeigt, wie sehr sich Teile der städtischen Gesellschaft an die neue Vielfalt der internationalen Küche und den regelmäßigen Gang in ein China-Restaurant gewöhnt hatten.

Interessant wäre die Frage, wie chinesische Lokale in den gewachsenen sozialen Netzwerken im ländlichen Raum funktionierten, wie die einheimische Bevölkerung sich die chinesische Küche aneignete und wie chinesische Gastronomen sich in dieser Situation positionierten. Existierte eine spezifische interkulturelle Kommunikation im ländlichen Raum angesichts der – im Vergleich zur Großstadt – weniger vorhandenen Anonymität und überschaubareren Netzwerken? Diese Fragen lassen sich vor dem Hintergrund meiner Forschungen, die sehr auf die großstädtische Situation ausgerichtet sind, leider kaum beantworten. Dies wäre eine fruchtbare, neue Perspektive auf die Geschichte der chinesischen Gastronomie in Europa.

Fazit

In den 1950er Jahren und insbesondere den 1960er Jahren boomten chinesische Restaurants in Westeuropa und trafen den Nerv der Zeit. In den entstehenden Konsumgesellschaften spielten Ernährung und nun auch – vor dem Hintergrund des einsetzenden

Massentourismus – neue kulinarische Erfahrungen eine wichtige Rolle. Der Hunger nach Internationalität konnte nicht nur auf einer Urlaubsreise ans Mittelmeer gestillt werden; auch der Gang in ein China-Restaurant in der eigenen Heimatstadt ermöglichte eine (kulinarische) Kurzreise. Chinesisches Essen beschränkte sich nicht nur auf die kulinarischen Genüsse, sondern beflügelte die Phantasie vieler europäischer Gäste. Schürte die Fremdheit von Chinesen um 1900 – wie das Schlagwort von der „gelben Gefahr“ zeigt – noch beträchtliche Ängste, so faszinierte in der Nachkriegszeit chinesisches Essen und chinesische Gastronomie aufgrund seiner Exotik. Das auf die europäischen und jeweiligen nationalen Traditionen abgestimmte chinesische Essen traf sehr genau den Zeitgeist der spezifischen großstädtischen Modernität der 1960er Jahre. Chinesische Gastronomen begannen in dieser Zeit verstärkt, spezifische westliche Vorstellungen von China und Chinesen zu bedienen, erkannten sie doch, dass der Besuch eines China-Restaurants ein Gesamterlebnis für die Gäste war, das mit einer entsprechenden Inneneinrichtung unterstützt und verstärkt werden konnte. Für die chinesische Gastronomie stellte die chinesische Ethnizität in der Nachkriegszeit somit einen kulturellen Standortvorteil dar, der über den angenehmen Nebeneffekt verfügte, dass nicht mit einheimischen Anbietern konkurriert werden musste.

Doch der Boom und die räumliche Verteilung chinesischer Lokale hatten auch ihre Grenzen. Mit den wirtschaftlichen Problemen in den 1980er Jahren stagnierte die chinesische Gastronomie, zudem stießen zunehmend neue Migrantengruppen auf den Markt und verbreiterten das Angebot. Zu dieser Zeit wurde auch Kritik an dem als chinesisch angepriesenen Essen laut, das oftmals stark angepasst und deshalb gar nicht authentisch sei. Hier lässt sich deutlich ein kultureller Lernprozess auf Seiten der nichtchinesischen Gäste erkennen, die die große regionale Vielfalt chinesischen Essens zunehmend auch in Europa genießen wollten. Chinesische Gastronomen reagierten wiederum auf diese Wünsche mit einer Professionalisierung und Regionalisierung, ein Prozess, der bereits in den 1960er Jahren, etwa in London, einsetzte. Einige Jahrzehnte stand die chinesische Küche jedenfalls wie kaum eine andere in Europa für die „Küche der Anderen“, für den Wunsch nach neuen kulinarischen Erfahrungen.

Anmerkungen

- 1 Siehe dazu u. a. Ulrich Bielefeld, *Das Eigene und das Fremde. Neuer Rassismus in der Alten Welt?*, Hamburg 1998.
- 2 Zu Nahrungstabus siehe Frederick J. Simoons, *Eat Not This Flesh. Food Avoidances From Prehistory to the Present*, Madison/London 1994; zum symbolisch stark aufgeladenen Fleischkonsum siehe Nan Mellinger, *Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust. Eine kulturanthropologische Studie*, Frankfurt am Main/New York 2000.
- 3 Donna Gabaccia, *We Are What We Eat. Ethnic Food and the Making of Americans*, Cambridge/London 1998; Anne J. Kershner (Hg.), *Food in the Migrant Experience*, Aldershot/Burlington 2002; Panikos Panayi, *Spicing Up Britain: The Multicultural History of British Food*, London 2008; für die Bundesrepublik Deutschland siehe Maren Möhring, *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*, München 2012.
- 4 Gabaccia, *We Are What We Eat*.
- 5 Marc Jacobs/Peter Scholliers (Hg.), *Eating Out in Europe. Picnics, Gourmet Dining, and Snacks Since the Late Eighteenth Century*, Oxford 2003; Rebecca L. Spang, *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge 2000.
- 6 Karl Schlögel, *Im Raume lesen wir die Zeit. Über Zivilisationsgeschichte und Geopolitik*, München 2003.

- 7 Colin Mackerras, *Western Images of China*, Oxford/New York 1989; für eine deutsche Perspektive – die gleichwohl schwer abzusondern ist – siehe Mechthild Leutner, *Deutsche Vorstellungen über China und Chinesen und über die Rolle der Deutschen in China, 1890–1945*, in: Kuo Heng-yü (Hg.), *Von der Kolonialpolitik zur Kooperation. Studien zur Geschichte der deutsch-chinesischen Beziehungen*, München 1986, 401–442; zur ‚Karriere‘ chinesischer Figuren in der westlichen Massenkultur siehe Robert Lee, *Orientalism. Asian Americans in Popular Culture*, Philadelphia 1999; Jenny Clegg, *Fu Manchu and the ‚Yellow Peril‘: The Making of a Racist Myth*, Oakhill 1994.
- 8 K. C. Chang (Hg.), *Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives*, New Haven/London 1977.
- 9 Heinz Gollwitzer, *Die Gelbe Gefahr. Geschichte eines Schlagworts. Studien zum imperialistischen Denken*, Göttingen 1962; Richard Austin Thompson, *The Yellow Peril, 1890–1924*, New York 1978 (PhD thesis, University of Wisconsin, 1957); Donna Gabaccia, *The „Yellow Peril“ and the „Chinese of Europe“: Global Perspectives on Race and Labor, 1815–1930*, in: Jan Lucassen/Leo Lucassen (Hg.), *Migration, Migration History, History. Old Paradigms and New Perspectives*, Bern u. a. 1997, 177–196; zeitgenössisch: Alexander von Peez, *Die gelbe Gefahr in der Geschichte Europas*, Wien 1908.
- 10 Andrew Gyory, *Closing the Gate. Race, Politics, and the Chinese Exclusion Act*, Chapel Hill/London 1998; Erika Lee, *At America's Gates. Chinese Immigration during the Exclusion Era, 1882–1943*, Chapel Hill/London 2003; allgemein siehe jetzt auch Adam McKeown, *Melancholy Order. Asian Migration and the Globalization of Borders*, New York 2008.
- 11 Siehe meine Studien: *Fremde – Hafen – Stadt. Chinesische Migration und ihre Wahrnehmung in Hamburg 1897–1972*, München/Hamburg 2006; *Food and Otherness. Chinese Restaurants in West European Cities in the 20th Century*, in: *Food & History* 7 (2009) H. 2, 157–179.
- 12 Kay J. Anderson, *The Idea of Chinatown: The Power of Place and Institutional Practice in the Making of a Racial Category*, in: *Annals of the Association of American Geographers* 4 (1987), 580–598; Kay J. Anderson, *Vancouver's Chinatown. Racial Discourse in Canada, 1875–1980*, Montreal u. a. 1991; Bernhard P. Wong, *Chinatown. Economic Adaption and Ethnic Identity of the Chinese*, New York/Chicago/San Francisco 1982.
- 13 Gabaccia, *We Are What We Eat*, 104; zu den älteren Bildern und zur vorangegangenen Migrationsgeschichte siehe John Kuo Wei Tchen, *New York Before Chinatown. Orientalism and the Shaping of American Culture, 1776–1882*, Baltimore 1999.
- 14 Zur Rolle der Ernährung im Judentum siehe die Beiträge von Julia Bernstein und Daniel Gerson in diesem Band.
- 15 Siehe dazu Andrew Coe, *Chop Suey. A Cultural History of Chinese Foods in the United States*, New York/Oxford 2009; Jennifer B. Lee, *The Fortune Cookie Chronicles: Adventures in the World of Chinese Food*, New York 2008; *Official Chinatown Guide Book*, New York 1939, 14; M. P. Lee, *Chinese Cookery. A Hundred Practical Recipes*, London 1943, 39; J. A. G. Roberts, *China to Chinatown. Chinese Food in the West*, London 1992, 180.
- 16 Wang Gung/Wang Ling-chi (Hg.), *The Chinese Diaspora. Selected Essays*, Singapore 1998; Lynn Pan, *Sons of the Yellow Emperor. The Story of the Overseas Chinese*, London 1990.
- 17 Zur Beschäftigung chinesischer Seeleute in der europäischen Handelsschiffahrt siehe Laura Tabili, *„We Ask for British Justice“. Workers and Racial Difference in Late Imperial Britain*, Ithaca/London 1994; Sibylle Küttner, *Farbige Seeleute im Kaiserreich. Asiaten und Afrikaner im Dienst der deutschen Handelsmarine*, Erfurt 2000; Henk Wubben, *„Chineez en ander Aziatisch ongedierte“. Lotgevallen van Chinese immigranten in Nederland, 1911–1940 [„Chinesen und anderes asiatisches Ungeziefer“. Die Geschichte chinesischer Einwanderer in den Niederlanden, 1911–1940]*, Zutphen 1986.
- 18 F. A. Mackenzie, *Foreign London*, in: St. John Adcock (Hg.), *Wonderful London. The World's Greatest City Described by its Best Writers and Pictured by its Finest Photographers*, London 1926/27, 1011. Zum „Chinese quarter“ in Limehouse im Osten der Stadt siehe John Seed, *„Limehouse Blues“: Looking for Chinatown in the London Docks, 1900–1940*, in: *History Workshop Journal* 62 (2006), 58–85; Gregor Benton/Terence Gomez, *The Chinese in Britain, 1800 to the Present*, London 2007; Colin Holmes, *The Chinese Connection*, in: Geoffrey Alderman (Hg.), *Outsiders & Outcasts. Essays in Honour of William J. Fishman*, London 1993, 71–93; Ng Kwee Choo, *The Chinese in London*, London u. a. 1968.
- 19 *China in Groß-Hamburg*, in: *Hamburger Fremdenblatt*, 3.6.1925.
- 20 Der englische Stummfilm *Piccadilly* (1928) vom deutschen Migranten E. André Dupont zeigt den Gegensatz zwischen dem mondänen West End und dem düsteren East End, wo die englische Arbeiterklasse und viele Migranten leben. Weite Teile des Films spielen in chinesischen Kreisen und teilweise auch in chinesischen

- Gaststätten. Der Film handelt von einem Betreiber eines populären Clubs, der sich in eine chinesische Wäscherin, gespielt von Anna May Wong, verliebt und deshalb heimlich das „Chinesenviertel“ im Osten der Stadt aufsucht.
- 21 Diner Out, London Restaurants, London 1924, 87–90, hier 87.
 - 22 The Chinese Student 1 (1927) H. 1, 45.
 - 23 Otto Erich Kiesel, Hamburg. Führer durch die Freie und Hansestadt Hamburg. Offizieller Führer des Vereins zur Förderung des Fremdenverkehrs in Hamburg, 2. Aufl., Hamburg 1922, 166.
 - 24 Peter Panter [Kurt Tucholsky], „Auf der Reeperbahn nachts um halb eins“, in: Vossische Zeitung, 19.8.1927.
 - 25 Gregor Benton, San Tin: Lineage en emigratie in Hongkong, in: Ders. (Hg.), De Chinezen, Muiderberg 1987, 27–33.
 - 26 James L. Watson, Emigration and the Chinese Lineage. The Mans in Hong Kong and London, Berkeley/Los Angeles/London 1975; ders., The Chinese: Hong Kong Villagers in the British Catering Trade, in: Ders. (Hg.), Between Two Cultures. Migrants and Minorities in Britain, Oxford 1977, 181–213.
 - 27 Rozina Visram, Ayahs, Lascars and Princes. Indian in Britain 1700–1947, London u. a. 1986; Panikos Panayi, The Immigrant Impact upon London's Food since c. 1850, in: Peter J. Atkins/Peter Lummel/Derek J. Oddy (Hg.), Food and the City in Europe Since 1800, Aldershot 2007, 189–199, hier 192.
 - 28 Ng Kwee Choo, The Chinese in London, London u. a. 1968.
 - 29 Zur Geschichte und nationalen kulinarischen Ikonisierung siehe Panayi, Spicing Up Britain, 17.
 - 30 Möhring, Fremdes Essen, 159–233.
 - 31 Zum Massentourismus und zur touristischen Erfahrung in Westdeutschland siehe Hasso Spode (Hg.), Goldstrand und Teutonengrill. Kultur- und Sozialgeschichte des Tourismus in Deutschland 1945 bis 1989, Berlin 1996.
 - 32 Michael Wildt, Am Beginn der ‚Konsumgesellschaft‘. Mangelersahrung, Lebenshaltung, Wohlstandshoffnung in Westdeutschland in den fünfziger Jahren, Hamburg 1994; Arne Andersen, Der Traum vom guten Leben. Alltags- und Konsumgeschichte vom Wirtschaftswunder bis heute, Frankfurt am Main/New York 1997.
 - 33 Raymond Postgate (Hg.), The Good Food Guide 1951–1952, London 1951, passim.
 - 34 Jo Ann Turner, Chinatown London, Dissertation, Humber College of Further Education, London 1989.
 - 35 Nayan Shah, Contagious Divides. Epidemics and Race in San Francisco's Chinatown, Berkeley/Los Angeles/London 2001; Alan M. Kraut, Silent Travelers: Germs, Genes, and the „Immigrant Menace“, New York 1994.
 - 36 Raymond Postgate (Hg.), The Good Food Guide to London. A New Unbiased Selection of the Best Restaurants in London, London 1968, 75.
 - 37 Ebd.
 - 38 Anneke H. van Otterloo, Chinese and Indonesian Restaurants and the Taste for Exotic Food in the Netherlands. A Global-Local Trend, in: Katarzyna Cwiertka/Boudewijn Walraven (Hg.), Asian Food. The Global and the Local, Richmond 2002, 153–166; Boudewijn R. Rijkschroeff, Etnisch ondernemerschap. De Chinese ho-recasector in Nederland en in de Verenigde Staten van Amerika [Ethisches Unternehmertum. Chinesische Gastronomie in den Niederlanden und den USA], Capelle a/d IJssel 1998; Frank N. Pieke, De Restaurants, in: Gregor Benton/Hans Vermeulen (Hg.), De Chinezen, Muiderberg 1987, 67–76.
 - 39 Fijnproevers uit China [Feinschmecker aus China], in: De Rotterdammer, 12.11.1966; China Garden, in: Rotterdamsche Nieuwsblad vom 25.5.1964.
 - 40 Geruchten over hond in de pott onwaar [Gerüchte über Hunde in der Pfanne sind unwahr], in: Rotterdamsche Nieuwsblad vom 7.4.1971.
 - 41 Gelbe Küche wird modern. Die deutsche Küche steht schon längst nicht mehr auf einem (Eis-)Bein, in: Rheinischer Merkur vom 22.9.1961.
 - 42 Zur Verfolgung siehe meinen Artikel: „Chinesenaktion“. Zur Rassenpolitik und Verfolgung im nationalsozialistischen Hamburg, in: Zeitschrift des Vereins für Hamburgische Geschichte 91 (2005), 103–132.
 - 43 Zum Tunhuang siehe Theodor Böttiger, Kulinarische Streifzüge durch Hamburg, 47 Restaurants und 90 Rezepte ihrer Spezialitäten, Zürich 1966, 80–81; Gerriet E. Ulrich, Mit Reiswein, Wodka und Campari, in: Hamburger Journal 4 (1956), Nr. 20, 18–21, hier 18; Dennis M. Turley (Hg.), Hamburg: „What You Need to Know“, Hamburg 1957, 52. 1960 veröffentlicht das Tunhuang ein eigenes chinesisches Kochbuch, das en passant die chinesische Kultur und kulinarische Tradition vorstellen und gleichzeitig Werbung für die Lokale machen sollte: Tunhuang II (Hg.), Chinesisches Kochbuch mit Streifzug durch die Kultur der Chinesen, Hamburg 1960.
 - 44 „Waldquelle“ serviert, in: Bild-Zeitung vom 4.6.1953.
 - 45 Walter Stahl/Dieter Wien, Hamburg von 7–7, 5. Aufl., Hamburg 1968, 327–329.
 - 46 Die Küchen der Welt in unserer Stadt, in: Hamburger Abendblatt vom 21.6.1972.

- 47 Lars Amenda, „Tor zur Welt“. Die Hafenstadt Hamburg in Vorstellungen und Selbstdarstellung 1890–1970, in: Ders./Sonja Grünen, „Tor zur Welt“. Hamburg-Bilder und Hamburg-Werbung im 20. Jahrhundert, Hamburg/München 2008, 8–98, 158–174, 181–198.
- 48 Live Yu-Sion, *Chinois de France. Un siècle de présences de 1900 à nos jours*, o. O. 1994.
- 49 Informationen zur Geschichte des Lokals finden sich auf der Internetseite www.goldener-drache.at (21.3.2013).
- 50 Siehe dazu umfassend Gregor Benton/Frank N. Pieke (Hg.), *The Chinese in Europe*, Basingstoke/London/New York 1998.
- 51 Siehe dazu die Beiträge in Benton/Pieke (Hg.), *The Chinese in Europe*.
- 52 Klaus Mühlhahn, *Herrschaft und Widerstand in der „Musterkolonie“ Kiautschou. Interaktionen zwischen China und Deutschland 1897–1914*, München 2000.
- 53 *3 Tage Hamburg. Kleiner Führer durch die Hansestadt mit 20 Bildern und Plan des Stadtzentrums*, 4. Aufl., Hamburg 1953, 52.
- 54 Rolf Italiaander, *China wie es jeder liebt. Restaurant Mandarin*, in: *Hamburg wie es schreibt & isft. 66 Betrachtungen Hamburger Autoren über ihre Lieblingslokale*, gesammelt und hrsg. von Christian Ferber, München o. J. [1967], 62–66.
- 55 Zit. nach Alexander Nyary, *Karriere in Hamburg: vom Kellner zum Restaurantinhaber*, in: *Welt am Sonntag vom 2.4.1989*.
- 56 Siehe dazu diverse Schreiben des Generalkonsulats der Bundesrepublik in Hongkong in Bundesarchiv Koblenz, B 106, 31345, Bd. 2.
- 57 Asiatische Krippe, in: *Der Spiegel* (1964), Nr. 47, 79–80, hier 79.
- 58 Staatsarchiv Hamburg, 136–1, 699, Protokoll der Besprechung der Ausländerreferenten des Bundes und der Länder am 19./20. April 1967 in Goslar, 6.
- 59 Postgate (Hg.), *The Good Food Guide to London*, 75.
- 60 Ayse S. Çağlar, *MC Kebab: Döner Kebab and the Social Positioning Struggle of German Turks*, in: Carola Lentz (Hg.), *Changing Food Habits. Case Studies from Africa, South America and Europe*, Amsterdam 1999, 263–283; Eberhard Seidel-Pielen, *Aufgespießt. Wie der Döner über die Deutschen kam*, Hamburg 1996; Möhring, *Fremdes Essen*, 385–455.
- 61 Seyran Ateş, *Der Multikulti-Irrtum. Wie wir in Deutschland besser zusammenleben können*, Berlin 2008.
- 62 *Schlemmer Atlas. Der Wegweiser zu mehr als 1800 Restaurants (und Hotels) in der Bundesrepublik Deutschland*, Dortmund 1974.
- 63 Richard Bielefeld/Martina Jung, *Die Stadt, der Lärm und das Licht: Die Veränderung des öffentlichen Raumes durch Motorisierung und Elektrifizierung*, Hannover 1994. Sehr aufschlussreich wäre es, der „mentalen Motorisierung“ nachzugehen und nicht nur die städtebaulichen und verkehrstechnischen Entwicklungen im Zuge des Ausbaus zur „autofreundlichen Stadt“ zu untersuchen.
- 64 *Zu Leben und Werk Huelsenbecks* siehe Richard Sheppard, Richard Huelsenbeck, Hamburg 1982.

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 kulturosoziologischer 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.

Transnational daheim

Der Beitrag interkultureller Gärten zur sozialen Nachhaltigkeit von Städten

Einleitung

Im September 2011 hatte ich die Gelegenheit, an einer Führung durch den interkulturellen Garten von Innsbruck teilzunehmen. Wir spazierten von Beet zu Beet und die meist weiblichen Gärtner erklärten, was sie angebaut hatten und welche Bedeutung der Garten für sie hat.

Die erste Parzelle, ein Gemeinschaftsbeet für Bohnen, wurde von einer Frau aus Bosnien vorgestellt. Die Bohnen werden als kletternde Sorte in einer gesonderten Parzelle gezogen. Die bosnische Migrantin erklärte uns, welche Bedeutung diese Art von Bohnen für sie persönlich hat: In ihrer Kindheit hatte sie mit ihren Freundinnen im Ramadan immer auf einem Hügel gewartet, bis die Sonne unterging. Obwohl Kinder eigentlich vom Fastengebot ausgenommen waren, warteten sie sehnsüchtig auf den Moment, an dem in der Moschee die Lichter angingen. Das war das Zeichen für das Fastenbrechen und alle liefen zu ihrer Großmutter, die ihnen einen großen Topf mit eben diesen köstlichen Bohnen vorsetzte.

Der nächste Halt war am lateinamerikanischen Gemeinschaftsbeet. Die Frau, die hier das Beet vorstellte, stammt zwar aus Spanien, ist aber mit einem Kolumbianer verheiratet. Sie beschrieb, dass die Hauptkultur hier der Mais sei und dass sich bei der Gemeinschaftsarbeit immer wieder viele Gespräche rund um den Mais entwickeln, von Diskussionen über seine kulturelle Relevanz für einzelne Mitglieder bis hin zum Problem gentechnisch veränderter Maissorten und der Ausbeutung genetischer Ressourcen durch multinationale Konzerne. Gleich neben dieser Gemeinschaftsparzelle hatte die Frau ihre eigene kleine Rabatte, auf der sie jedes Jahr versucht, eine bestimmte Sorte von Tomaten, die sie aus Spanien mitgebracht hatte, anzubauen, bisher mit geringem Erfolg. Trotzdem versicherte sie, es im nächsten Jahr wieder zu versuchen.

Eine weitere Gärtnerin aus Bosnien verband ihre Erklärungen zu den verschiedenen Pflanzen, die sie auf ihrer Parzelle anbaute, mit Hinweisen zur ihrer Lagerung und Verarbeitung sowie mit Kochrezepten. Schließlich erklärte eine türkische Frau voller Stolz, dass sie von ihrem kleinen Beet in diesem Jahr bereits 26 Kilogramm Tomaten geerntet habe.

Die unterschiedlichen Arten, wie die Frauen ihre Beete beschrieben, zeigen an, welche unterschiedlichen Zugänge zum Gärtnern und zur Erzeugung von Lebensmitteln unter den Mitgliedern des interkulturellen Gemeinschaftsgartens bestehen. Das weckte mein Interesse an der Relevanz des interkulturellen Gemeinschaftsgartens als kulturellem Raum. Zudem waren bei der Führung durch den Garten zwei lokale Politikerinnen anwesend, eine Abgeordnete zum Tiroler Landtag von den Grünen und eine Gemeinderätin

der Volkspartei, welche die Grüße der Bürgermeisterin überbrachte. Dies signalisierte für mich die Bedeutung, die von Seiten der lokalen politischen Institutionen dem interkulturellen Garten beigemessen wird.

Das Ziel dieses Beitrags besteht darin, aufzuzeigen, welche Relevanz interkulturelle Gärten für die Gärtner und Gärtnerinnen, aber auch für Stadtverwaltungen aufweisen. Dazu verwende ich zwei theoretische Ansätze: Das Konzept der transnationalen Räume und das Konzept der sozialen Nachhaltigkeit von Städten. Der Beitrag macht deutlich, wie interkulturelle Gärten diese beiden Konzepte verbinden und zu neuen Wegen des interkulturellen Dialogs, jenseits von Integration und Assimilation, führen können.

Zunächst zeige ich in einem ersten Teil die Entwicklung und den derzeitigen Stand des Konzeptes der interkulturellen Gärten auf und beschreibe konkret den Gemeinschaftsgarten in Innsbruck. Die darauf folgende Erörterung der verschiedenen Phasen der Einwanderung nach Österreich dient gleichzeitig zur Illustration der wechselnden Muster der Migration, von der klassischen Emigration über die Arbeitsmigration während der Ära des Wirtschaftswunders bis zu den heutigen Formen der Transmigration. Ein weiterer Abschnitt zeigt auf, wie interkulturelle Gärten dem Konzept der transnationalen Räume eine grundlegend neue Sichtweise hinzufügen. Anstelle der üblichen Konzeption als Räume, die sich über Länder und oft Kontinente erstrecken, lokalisiert der interkulturelle Garten den transnationalen Raum auf eine eng begrenzte Örtlichkeit. Gleichzeitig wird dieser Raum multiethnisch und multikulturell besetzt. Diese Lokalisierung und gleichzeitige Multikulturalisierung stellen einen wichtigen Beitrag zur sozialen Nachhaltigkeit von Städten dar. In einem weiteren Abschnitt wird das Konzept der sozialen Nachhaltigkeit von Städten anhand der Parameter *soziale Kohäsion* und *Stabilität von Gemeinschaften*¹ konkretisiert. Nachhaltigkeit wird also nicht auf Umweltwirkungen oder Materialflüsse reduziert, sondern baut auf sozialer Stabilität und Kohäsion auf. Globale Migrationsströme beeinflussen diese Faktoren durch den Wandel in den Beziehungen zwischen sozialen Gruppen mit unterschiedlichem kulturellem Hintergrund. Der Beitrag illustriert die Wirkung interkultureller Gärten auf diese beiden Kerndimensionen sozialer Nachhaltigkeit mit Beispielen aus dem interkulturellen Garten in Innsbruck. Dabei zeigt sich, dass die Lokalisierung individueller transnationaler Räume bei gleichzeitiger Öffnung zu einem gemeinsamen multiethnischen Raum ein Potential für neue Modelle der Interaktion jenseits von Assimilation und Integration darstellt.

Das empirische Material für diesen Beitrag stammt aus verschiedenen Quellen. Neben meiner teilnehmenden Beobachtung während der Gartenführung und Diskussionen mit einem Mitglied des Vereinsvorstandes habe ich Transkripte und Inhaltsanalysen von fünf qualitativen Interviews² verwendet. Weiters habe ich Internetquellen und Zeitungsartikel, die über den Garten in Innsbruck erschienen sind, ausgewertet und analysiert.

Das Konzept der interkulturellen Gärten

Interkulturelle Gärten sind eine relativ neue Entwicklung innerhalb der Bewegung des *Urban Gardening*. Die ersten interkulturellen Gärten entstanden in Deutschland während des Jugoslawienkonfliktes 1995:

„Die Bewegung der Interkulturellen Gärten in Deutschland nahm ihren Anfang denn auch nicht zufällig in einem Migrationszentrum. Dort saßen 1995 bosnische Flüchtlingsfrauen, die in Göttingen auf das Ende des Krieges in ihrer Heimat warteten. Frauen, die es nicht gewohnt waren, in unproduktiver Weise herumzusitzen, und die ihre großen Gemüseärten vermissten. Gemeinsam mit dem äthiopischen Agraringenieur Shimeles machten sie sich auf die Suche nach einem geeigneten Grundstück, um auch im Exil pflanzen und ernten zu können. Eine Erfolgsgeschichte begann.“³

Das Phänomen der interkulturellen Gärten kann besonders in Deutschland und Österreich beobachtet werden. Das Netzwerk *interkulturelle Gärten* in Deutschland führt derzeit 145 Gärten in 16 Bundesländern an, 83 weitere sind geplant (Stand April 2013).⁴ In Österreich gibt es momentan ungefähr 40 Gemeinschaftsgärten, die im Netzwerk *Gartenpolylog*⁵ organisiert sind. Von diesen sind 13 ausdrücklich als interkulturelle Gärten bezeichnet oder können diesen auf Grund der Beschreibung zugeordnet werden.

Zwei Formen können dabei unterschieden werden: Gärten bei Flüchtlingszentren, in denen ausschließlich Flüchtlinge aus verschiedenen Ländern gärtner, und Gärten, die einen Raum zur Integration von Menschen mit und ohne Migrationshintergrund bieten. Die erste Kategorie, der fünf der 13 österreichischen Gärten angehören, unterstützt Asylweber in einer Situation, in der sie keiner Arbeit nachgehen dürfen. Damit haben sie eine wichtige Funktion, um deren Selbstbewusstsein und Selbstachtung aufrechtzuerhalten. Allerdings bleiben Flüchtlinge dabei unter sich und es ergeben sich nur sehr bedingt Möglichkeiten zur Integration in die Aufnahmegesellschaft. Die Interaktion zwischen lokaler Bevölkerung und Migranten, die ein zentrales Element der zweiten Kategorie darstellt, eröffnet hingegen eine Reihe von Ansatzpunkten, die für die soziale Nachhaltigkeit von Städten relevant sind. Daher beschäftige ich mich hier nur mit dieser zweiten Form der interkulturellen Gärten.

Der interkulturelle Gemeinschaftsgarten in Innsbruck

Der Garten liegt im Süden der Stadt auf einem Gelände, das zum Prämonstratenserstift Wilten gehört. Die Idee für diesen Garten entstand 2008 auf einem Workshop zu interkulturellen Gärten, den die Diözese gemeinsam mit Flüchtlingsorganisationen organisiert hatte. Es entstand eine kleine Arbeitsgruppe, die einen Projektantrag ausarbeitete und verschiedenen Geldgebern wie der Stadtgemeinde, der Austrian Development Agency (Agentur der Österreichischen Entwicklungszusammenarbeit, ADA) und der Tiroler Landesregierung unterbreitete. Das Stift Wilten stellte eine Fläche von ungefähr 2600 m² zur Verfügung, die Stadtverwaltung Wasser und das Tiroler Bildungsforum unterstützte die Initiative beim Organisationsaufbau. Auf der Homepage des *Gartenpolylogs* und in ihrem Leaflet geben die Organisatoren als Ziel an, dass der interkulturelle Gemeinschaftsgarten „ein Ort der Begegnung für Menschen aus verschiedenen Ländern, Kulturen, Lebensformen und Altersstufen“⁶ sein soll.

Die Teilnahme am Garten ist über genaue Kriterien geregelt. Die Organisatoren haben in einem basisdemokratischen Entscheidungsprozess Regeln erarbeitet, die ein ausgewogenes Verhältnis der Mitglieder hinsichtlich ihrer ethnischen, religiösen oder nationalen Herkunft wie auch hinsichtlich Alter und Lebensstil sicherstellen sollen. Keine ethnische Gruppe darf

dominant vertreten sein, daher wurde vereinbart, dass maximal 20 Prozent der Mitglieder aus einer Nation stammen dürfen. Derzeit werden somit weder neue österreichische noch türkische Mitglieder aufgenommen. Die Initiative hat sich 2012 als Verein konstituiert und damit die Organisationsstruktur formalisiert. In der Gartensaison 2013 bestand der Verein aus ungefähr 60 aktiven Gärtnern und Gärtnerinnen mit und ohne Migrationshintergrund. Die Mitglieder kommen aus 25 verschiedenen Ländern und setzen sich ungefähr zu zwei Dritteln aus Frauen und zu einem Drittel aus Männern zusammen. Während, wie erwähnt, Österreicher und türkischstämmige Personen die größten Gruppen stellen, sind die anderen Nationalitäten meist mit jeweils drei bis vier Personen vertreten. Die Migrationsgründe der Mitglieder variieren: Studenten sind ebenso vertreten wie Arbeitsmigranten und Flüchtlinge, aber auch Personen, die ihr Land auf Grund persönlicher Umstände, wie zum Beispiel der Eheschließung mit einem/einer österreichischen Staatsbürger/-in verlassen haben. Der soziale, ökonomische und bildungsmäßige Hintergrund weicht zwischen den Herkunftsregionen stark ab. Während beispielsweise die Lateinamerikaner/-innen meist über einen akademischen Bildungsabschluss verfügen, haben besonders ältere türkischstämmige Frauen oft nur eine minimale Schulbildung und nur sehr geringe Deutschkenntnisse.

Der interkulturelle Garten in Innsbruck vergibt Beete an Einzelpersonen, Familien und auch an Gruppen und verfügt zudem über einige Gemeinschaftsbeete, die von allen Mitgliedern genutzt werden können. Im Jahr 2012 bebauten die Mitglieder 19 individuelle Beete, 7 Gruppen- und 8 Gemeinschaftsrabatte. Gruppenbeete werden von regionalen Gruppen wie den Lateinamerikanern, von religiösen Gruppen wie dem Bosnischen Islamischen Religions- und Kulturverein oder von genderspezifischen Gruppen wie dem Verein Frauen aus allen Ländern bearbeitet. Die dem allgemeinen Bedarf dienenden Gemeinschaftsbeete werden für Kräuter, Blumen und Beeren angelegt; jedes Mitglied kann sich hier bedienen, doch gibt es fixierte Zuständigkeiten für die Pflege. Individuelle Beete werden vorwiegend an Familien abgegeben. Eine Interviewpartnerin meinte, dass die Beete für Einzelpersonen zu groß seien. Für alle verpflichtend ist die Bewirtschaftung nach Methoden des biologischen Landbaues. Dies führt manchmal zu Diskussionen, da diese Wirtschaftsweise nicht allen geläufig ist und die Notwendigkeit dafür nicht immer eingesehen wird.

Die Flächen werden jedes Frühjahr auf einer Versammlung neu verteilt. Es gibt eine Warteliste, weil mehr Anfragen einlangen als Flächen verteilt werden können. Jedes Jahr ziehen zirka drei bis fünf Familien weg oder verlassen den Verein und neue kommen dazu. Der Mitgliedsbeitrag wurde bisher (auf Grund der Förderung) auf der symbolischen Höhe von fünf Euro festgesetzt. Dazu zahlt man 20 Euro für Einzelbeete und 50 Euro für Gruppenbeete. Die Beiträge werden für die Deckung der laufenden Kosten, für Wasser oder für die mobile Toilette verwendet.

Neben den produktiven Flächen zum Anbau von Lebensmitteln bietet der Garten auch Raum für Gemeinschaftsaktivitäten, Freizeitgestaltung und einen Kinderspielplatz. Häufig werden religiöse und kulturelle Feste der unterschiedlichen Herkunftsregionen der Mitglieder gefeiert, um den interkulturellen Dialog und das gegenseitige Verständnis zu fördern. Monatliche Treffen werden während der Vegetationszeit im Garten abgehalten, jedoch organisiert die Kerngruppe, der Vereinsvorstand, auch im Winter regelmäßig Veranstaltungen zu verschiedenen Themen, um die Gemeinschaft zu stärken.

Mein Informant aus der Kerngruppe gab an, dass die Motivation, beim Garten mitzumachen, je nach ethnischer Gruppe und persönlicher Situation unterschiedlich sei. Natürlich

bilde das Gärtnern die Grundlage, aber einige verbinden dies stärker mit der interkulturellen Dimension des globalen Lernens, andere mit dem Gemeinschaftsaspekt und sozialer Inklusion. Der Aspekt der Selbstversorgung ist bei den Mitgliedern mit Migrationshintergrund stärker ausgeprägt als bei den österreichischen. Viele benützen den Garten, um spezielle Pflanzen anzubauen, die in den üblichen Lebensmittelgeschäften nicht erhältlich sind. Für eine marokkanische Familie zum Beispiel bietet der Garten die Möglichkeit, eine bestimmte Sorte von Pfefferminze anzubauen, die für den traditionellen Tee benötigt wird. Mexikaner/-innen pflanzen bestimmte Arten von Chilischoten oder Tomatillos, die sie für spezielle Soßen benötigen. Für andere, besonders für die türkischen Frauen, steht ein möglichst hoher Ertrag bei Gemüse des täglichen Bedarfes, wie zum Beispiel Tomaten oder Salat, im Vordergrund. Bei vielen österreichischen Teilnehmenden spielt hingegen die Ernte gegenüber der Begegnungsmöglichkeit mit Menschen aus unterschiedlichen Kulturen nur eine untergeordnete Rolle. Da sie oft über andere Möglichkeiten verfügen, sich mit Gartenprodukten zu versorgen, arbeiten sie häufiger an den Gemeinschaftsbeeten mit.

Die wechselnden Gesichter der Migration: von der Emigration zur Transmigration

Derzeit liegt in Österreich der Anteil der nicht-österreichischen Wohnbevölkerung bei 11,5 Prozent. Ungefähr 18,9 Prozent der Wohnbevölkerung haben einen Migrationshintergrund, wobei die meisten der ersten Einwanderungsgeneration angehören. Die größte Gruppe stellen Personen aus dem ehemaligen Jugoslawien (42 Prozent), gefolgt von Deutschen (23 Prozent) und türkischstämmigen Personen (19 Prozent).⁷

Die Muster der Migration haben sich stark gewandelt. Die traditionelle Migrationsforschung unterschied – ohne Rücksicht auf die Wanderungsmotive – drei ideale Typen: Emigration/Immigration, Migration/Re-Migration und Diaspora-Migration.⁸

Die klassische Form der Migration stellt die *Auswanderung* (bzw. *Einwanderung*) *in eine neue Welt* dar. Die Migrationsströme in die USA und Kanada im späten 19. und in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts können diesem Typus zugerechnet werden. Diese Immigranten verloren relativ rasch ihre Bindungen an die Herkunftsländer und wiesen ein hohes Potenzial zur Integration in die Aufnahmegesellschaft auf. Österreich war zu dieser Zeit eher ein Land der Emigration als der Immigration.

Dies änderte sich erst in den 1960er Jahren, als auf Grund der Wirtschaftsentwicklung die Arbeitsmigration nach Österreich einsetzte. Die erste Welle, von 1963 bis 1974 war durch einen Zuzug junger Männer aus Jugoslawien und der Türkei gekennzeichnet. Üblicherweise arbeiteten sie nur wenige Jahre in Österreich, da auch die Arbeitsgenehmigungen zeitlich limitiert waren, und kehrten dann in ihre Herkunftsländer zurück. Dies war die erste Generation der Gastarbeiter. 1971 lag der Anteil der Fremdarbeitskräfte an der Arbeitsbevölkerung bei 6,1 Prozent, der Anteil an der Gesamtbevölkerung lediglich bei 2,8 Prozent.⁹ Diese Zahlen verdeutlichen, dass der Großteil der damaligen Migrantinnen alleine – ohne Familie – zur Arbeit nach Österreich einreiste. Dies entspricht dem Muster der *Migration/Re-Migration*.¹⁰

Als Reaktion auf den ersten „Ölschock“ und den darauffolgenden Wirtschaftseinbruch änderten die österreichischen Behörden ihre Politik in den 1970er Jahren und verringerten

die Genehmigungen zur Neuimmigration. Gleichzeitig wurden die Möglichkeiten, bereits bestehende Arbeitsverhältnisse zu verlängern und die Familien nachzuholen, erleichtert. Der Anteil weiblicher Migranten stieg in den zehn Jahren von 1971 bis 1981 von 39,4 auf 44,4 Prozent an. Der Prozentsatz der Kinder stieg im selben Zeitraum sogar von 14,8 auf 22,5 Prozent.¹¹

Der Fall des Eisernen Vorhangs und der Zerfall des Ostblocks führten nach 1989 zu einem scharfen Anstieg der Einwanderung (um fast 80 Prozent) innerhalb von vier Jahren. Dabei spielten Flüchtlinge und Asylwerber eine immer größere Rolle. Vor allem der Krieg in Jugoslawien nach 1991 führte zu einem erhöhten Zustrom, der entscheidend zur annähernden Verdoppelung der absoluten Zahl der Einwanderer zwischen 1989 und 1993 beitrug. Die Immigranten machten nun 9,1 Prozent der Arbeitsbevölkerung aus.¹² Ungefähr zwei Drittel der 90.000 Flüchtlinge aus Ex-Jugoslawien blieben permanent in Österreich.

Aktuelle statistische Daten legen nahe, dass die Integration in die österreichische Gesellschaft je nach Herkunft unterschiedlich erfolgt.¹³ Migranten aus den Balkanländern passen sich relativ rasch an die Verhältnisse in Österreich an und ihre kulturellen Bezüge zur Herkunftsgesellschaft schwächen sich ebenso rasch ab. Selbst wenn sie gewisse kulturelle Unterschiede aufrechterhalten, entfernen sie sich mehr und mehr von ihrer Herkunftsgesellschaft. Nach einer Untersuchung fühlen sich 91,6 Prozent der Befragten aus Ex-Jugoslawien in Österreich „zu Hause“, aber nur 78 Prozent der Befragten aus der Türkei.¹⁴ Die oft sehr in ihren Traditionen verankerten türkischen Migranten stammen häufig aus ländlichen Regionen des anatolischen Hochlandes. Zum Teil kultivieren sie ihre Traditionen, um ihre Herkunftskultur zu unterstreichen. Sie beachten zum Beispiel religiöse Vorschriften strenger als viele Menschen in der Türkei selbst. Die Bezeichnung *Diaspora-Migration*, das dritte Muster traditioneller Migrationsforschung, kann auf diese Gruppe angewandt werden. Ursprünglich wurde der Begriff der Diaspora¹⁵ auf religiöse Gruppen angewandt, die gezwungen wurden ihre Heimat zu verlassen. Nach neueren Interpretationen beinhaltet der Begriff hauptsächlich drei Charakteristika: geografische Zerstreung, die Orientierung auf ein (oft in der Vorstellung verklärtes) Heimatland und die Erhaltung kultureller Eigenheiten gegenüber anderen Gruppen.¹⁶ In diesem Fall bestehen häufig soziale Spannungen zwischen den Mitgliedern der Gruppe und der Bevölkerung des Gastlandes, welche Assimilation verlangt.

Nach Pries¹⁷ können diese drei idealen Typen die gegenwärtige soziale Realität nicht mehr abbilden. Er sieht einen neuen Typus migrantischen Verhaltens entstehen, den er als *Transmigration* bezeichnet. 2011 immigrierten zirka 130.000 Personen nach Österreich, gleichzeitig verließen 95.000 Personen Österreich wieder.¹⁸ Das zeigt eine hohe Mobilität, die für Transmigration typisch ist. Für Transmigranten stellt die Migration weder einen singulären Akt noch eine einseitig gerichtete Bewegung, sondern einen wiederkehrenden Zustand dar. Sie werden Teil zweier (oder mehr) Welten, indem sie die Verbindung zu ihren Wurzeln in der Herkunftsgesellschaft aufrechterhalten und gleichzeitig neue Beziehungen in der Ankunftsgesellschaft entwickeln. Sie werden als pluri-lokal verstanden, wenn nicht in ihrer physischen Realität, so doch in ihrem kulturellen Selbstverständnis.

Ihr sozialer Raum wird nicht durch die definierten Grenzen des Nationalstaates begrenzt, wie dies bei den Mustern von Emigration oder Migration/Re-Migration der Fall ist. Sie verfügen aber auch nicht über ein Mosaik klar abgegrenzter ‚Heimaten‘, die über einen gemeinsamen Nenner ethnischer oder sozialer Zuschreibungen zusammengehalten werden, wie dies bei der Diaspora der Fall ist. Transnationale soziale Räume bestehen aus multiplen,

teilweise gegensätzlichen sozialen Konstrukten mit Elementen der Identifikation, die in beiden Räumen und Kulturen verankert sind.¹⁹ Eine besondere Eigenschaft des Konzeptes ist es, dass transnationale Räume keine Durchgangsstufen auf dem Weg zu Integration oder Assimilation, sondern permanente Lebensentwürfe darstellen.²⁰

Transmigrantinnen leben also gleichzeitig in zwei ‚Welten‘ oder Nationalstaaten und pendeln häufig zwischen den beiden hin und her. Selbst wenn sie nicht real reisen, werden ihre transnationalen Räume über neue Kommunikationsmittel verbunden, die eine zumindest virtuelle gleichzeitige Präsenz in beiden Gesellschaften erlauben. Die Beziehungen erstrecken sich über unterschiedliche Nationalitäten, bleiben aber vielfach hauptsächlich in der gleichen ethnischen Gruppe verhaftet.²¹

Die interkulturellen Gärten als lokalisierte multiethnische transnationale Räume

Interkulturelle Gärten bieten eine alternative Konzeptionalisierung von transnationalen Räumen. Ihre Besonderheit besteht darin, dass sie den transnationalen Raum *lokalisieren* und gleichzeitig nicht nur die Kluft zwischen unterschiedlichen Gesellschaften, sondern auch zwischen der individuellen Vergangenheit und der Gegenwart der Transmigranten überbrücken. Zudem bieten interkulturelle Gemeinschaftsgärten die Möglichkeit, dass sich individuelle transnationale Räume von Migranten unterschiedlicher Herkunft überlappen und damit *multiethnische* Räume entstehen. Das basale Thema der Lebensmittelproduktion spielt dabei eine zentrale Rolle.

Essen umfasst mehr als die Kalorien, die es enthält. Im Sinne von Marcel Mauss²² kann Essen als „totales soziales Phänomen“ aufgefasst werden. Bereits die Beschreibung am Beginn dieses Beitrags hat die unterschiedlichen Dimensionen sozialen Zusammenlebens, die über Essen verbunden werden, verdeutlicht. Die Schilderungen der Gärtner und Gärtnerinnen unterstreichen, dass die Wahl der Pflanzen, welche angebaut werden, nicht primär aus Erwägungen der größtmöglichen Selbstversorgung erfolgt. Vielmehr pflanzen sie Arten, die eine hohe persönliche emotionale Relevanz für sie aufweisen, wie dies zum Beispiel bei der bosnischen Frau der Fall war, die über die Bohnen einen Bezug zu einem sicheren Platz in ihrer Vergangenheit erschließen konnte, zu ihrer Kindheit, der Großmutter und ihrer Familie, aber auch zu ihrer religiösen Identität als Muslimin. Über die Beschäftigung mit dem Bohnenbeet findet sie den Anschluss an ihre persönliche Geschichte, ihrer Kultur und ihrem Herkunftsland. Auf der anderen Seite erfordert der Anbau der Bohnen zwangsläufig eine Beschäftigung mit den neuen lokalen Bedingungen, mit dem Klima, der Temperatur und den Niederschlagsverhältnissen sowie mit dem Boden in Innsbruck, um als Gärtnerin erfolgreich zu sein. Gartenarbeit vermittelt ein Gefühl für Jahreszeiten und integriert in den natürlichen Rhythmus der neuen Umgebung. In diesem Sinne werden nicht nur Samen, sondern die gesamte Person *verpflanzt* und neu *verwurzelt*.²³ Ein weiteres Beispiel bietet der in hohem Maß metaphorische Fall der Spanierin, die trotz mehrmaligen Scheiterns immer wieder versucht, eine bestimmte Tomatensorte anzubauen. Hier ist die Bedeutung dieser Tätigkeit für die Selbstversorgung praktisch verschwunden und hat der immer wiederkehrende Versuch der Neuverwurzelung

überhandgenommen. Der Garten bietet so eine besondere Lokalität, in der transnationale Elemente Wurzeln schlagen und wachsen können. Damit finden Transmigranten ein Stück Heimat, in dem verschiedene Stadien der persönlichen Geschichte und grundlegende Aktivitäten zur Selbsterhaltung, wie etwa die Essensproduktion, aus verschiedenen kulturellen Räumen verschmelzen.

Daneben haben besonders die österreichischen Gärtner und Gärtnerinnen in den Interviews die persönliche Bereicherung durch die kulturellen Begegnungen unterstrichen. Die Möglichkeit, Angehörige verschiedenster sozialer, ethnischer, religiöser und kultureller Gruppen mit einem gemeinsamen Ziel zu treffen, bringt einen weiteren Aspekt der Lokalisierung transnationaler Räume zum Vorschein.

Interkulturelle Gärten bieten einen Platz für Kontakt und soziales Lernen zwischen verschiedenen kulturellen und sozialen Gruppen. In vielfacher Art und Weise werden Erfahrungen und Lernen geteilt. Bereits während der Tour durch den Garten wurde von den Diskussionen der Lateinamerikaner berichtet, die sich mit Fragen der politischen Ökonomie und Ökologie rund um den Mais beschäftigen. Ebenso wurde auch weitaus konkreteres Wissen um die Verarbeitung, Konservierung und Zubereitung der Gartenprodukte vermittelt.

Auch wenn über solche soziale Lernprozesse das Verständnis zwischen verschiedenen Kulturen gefördert wird, gibt es öfters Spannungen. Die Interviews enthüllen eine Reihe aktueller oder potentieller Konfliktbereiche. Einige entstanden auf Grund von Sprachproblemen, andere durch den unterschiedlichen Bildungsgrad der Beteiligten, wieder andere durch unterschiedliche kulturelle Auffassungen. Der Versuch, eine möglichst große Zahl unterschiedlicher Menschen unter einem gemeinsamen Ziel zu vereinen, vergrößert nicht nur die Möglichkeiten für soziales Lernen, sondern erhöht auch das Potential für soziale Konflikte. Dies zeigt sich bereits bei der Verteilung der Parzellen. So scheint der Wunsch nach einem möglichst großen Beet ethnisch konnotiert zu sein. Einige Interviewte erwähnten, dass besonders ältere Frauen mit muslimischem, türkischem oder arabischem Hintergrund eine starke Orientierung auf Produktion aufweisen. Möglicherweise ist diese Gruppe ökonomisch schwächer und damit auf den Ertrag des Gartens stärker angewiesen. Vielleicht ist aber der Ertrag des Beetes auch eine Möglichkeit für diese Frauen, ihren sozialen Status über die Anerkennung als „gute Gärtnerinnen“ innerhalb ihrer ethnischen Gruppe zu erhöhen. Die Interviewten gaben an, keine wirkliche Erklärung zu haben. Auf jeden Fall führt die Konkurrenz um den Zugang zu einer ausreichenden Fläche immer wieder zu Spannungen. Ein weiterer Punkt betrifft die Arbeitsverteilung auf den Gemeinschaftsflächen. Eine Interviewpartnerin sah in der Weigerung türkischer Männer, bei Gemeinschaftsarbeiten Hand anzulegen, einen Grund für potentielle Konflikte. So wurde ihnen vorgeworfen, lediglich bei der Bodenvorbereitung und beim Umstechen ihrer Beete im Frühjahr mitzuhelfen, im Rest des Jahres den Garten jedoch nur zu benützen, um ihre Freunde zu treffen und Karten zu spielen. Da die Kerngruppe derartige Reibungsflächen erwartet hatte, wurden bereits in der Gründungsphase Experten eingeladen, um einen Workshop zur Konfliktmediation zu organisieren. Bisher haben die offene Atmosphäre und die hohe emotionale Wertschätzung, die dem Garten entgegengebracht wird, Konflikte weitgehend verhindert. Die Interviews unterstreichen, dass zwar einerseits noch sehr viel Unverständnis zwischen den verschiedenen teilnehmenden Kulturen vorhanden sei, andererseits aber auch sehr viel Bereitschaft, mehr voneinander zu lernen. Die Möglichkeit, durch die Vielzahl sich

überlappender individueller transnationaler Räume über den Hintergrund anderer zu erfahren, ist jedoch auf jeden Fall ein wichtiger Baustein für die soziale Nachhaltigkeit in modernen multiethnischen Städten.

Transnationale Migration und die soziale Nachhaltigkeit von Städten

Die globalen Migrationsbewegungen verdichten sich in den Städten. In Österreich liegt der Anteil von nicht-österreichischen Bewohnern in Wien mit 33 Prozent am höchsten, gefolgt von Salzburg (30 Prozent), Wels (28 Prozent) und Innsbruck (25 Prozent). Während in früheren Zeiten Städte als Hort der Freiheit verstanden wurden („Stadtluft macht frei“), so zeigt sich heute gerade dort eine zunehmende wirtschaftliche und soziale Polarisierung mit der Tendenz, dass sie von Orten der Integration zu Orten der Exklusion werden.²⁴ Dies hat gravierende Rückwirkungen auf die soziale Nachhaltigkeit von Städten.

Das Konzept der sozialen Nachhaltigkeit ist immer noch sehr vage. Eine Literaturübersicht²⁵ zur sozialen Dimension von nachhaltiger Entwicklung listet eine lange Reihe von materiellen und immateriellen Faktoren auf. Aufbauend auf Bramley und Power²⁶ identifizieren die Autoren zwei Schlüsselkonzepte: *soziale Gleichheit* und die *Nachhaltigkeit von Gemeinschaften*. Dies entspricht einer ‚humanzentrierten‘ Interpretation von Nachhaltigkeit im Gegensatz zu einem Ansatz, der Aspekte der wirtschaftlichen Entwicklung oder der Umwelt fokussiert.²⁷ Im Folgenden werde ich mich auf diese Form der Nachhaltigkeit beschränken und besonders auf die Verbindungen dieses Konzeptes mit Prozessen der (Trans-)Migration eingehen.

Soziale Gleichheit basiert auf sozialer Gerechtigkeit und Inklusion. Sie bedeutet das Fehlen von diskriminierenden Praktiken, welche Individuen daran hindern, an der Gesellschaft ökonomisch, sozial und politisch teilzuhaben.²⁸ Sie ist aber mehr als eine Frage sozialer Diskriminierung oder relativer Armut, sondern schließt die Möglichkeit ein, gehört zu werden, Anerkennung zu finden und seinen sozialen Status verändern zu können.²⁹

Unsere Gesellschaft verlangt generell von Migranten, sich lokalen Gegebenheiten anzupassen und sich zu assimilieren, um anerkannt zu werden. Diese Forderung entspricht dem ‚alten‘ Bild der Emigration/Immigration (wie bereits weiter oben beschrieben) und berücksichtigt nicht die flexiblen Beziehungen einer Transmigration. Die Bedingungen, unter denen Menschen migrieren, sind jedoch sehr divers geworden und können gar nicht in allen Fällen zu einer Identifikation mit dem ‚Empfängerland‘ und seinen kulturellen Werten führen.

Damit ist der Begriff der Integration an sich und umso mehr jener der Assimilation zunehmend problematisch geworden.³⁰ Es gibt eine andauernde Debatte, wie mit Multi-Ethnizität umgegangen werden kann. Meist wird dabei von den Beziehungen zwischen der Aufnahmegesellschaft und Migranten unterschiedlicher ethnischer Herkunft ausgegangen. Multi-Ethnizität betrifft aber nicht nur die Beziehungen zur lokalen Bevölkerung, sondern auch zwischen Migranten unterschiedlicher kultureller Herkunft. Zunehmend macht sich die Erkenntnis breit, dass die Begriffe Assimilation und Integration durch den Begriff der *Inklusion* ersetzt werden sollten.³¹ Dabei sollte die soziale Inklusion von Migranten als

ergebnisoffener Prozess verstanden werden.³² Dies schließt unterschiedliche Wege mit ein, wie sich Migranten in den ökonomischen, kulturellen, politischen und sozialen Rahmen auf verschiedenen räumlichen Ebenen (lokal, national und transnational) sowohl in der Herkunftsregion wie auch in der Ankunftsregion (falls diese Begriffe bei Transmigration noch gerechtfertigt sind) einbringen. Daraus resultiert ein komplexer Prozess der Interaktion, aber auch Reflexion über sich selbst und ‚die Anderen‘.

Die zweite Dimension von sozialer Nachhaltigkeit, die Nachhaltigkeit von Gemeinschaften,³³ ist über kollektives Sozialkapital und soziale Kohäsion definiert, was soziale Netzwerke, Normen der Reziprozität und Faktoren sozialer Organisation einschließt.³⁴ Nach Woolcock³⁵ können wir drei Formen von Sozialkapital unterscheiden: *bonding*, *bridging* und *linking*. *Bonding* Sozialkapital bezieht sich im Allgemeinen auf enge Bindungen innerhalb relativ homogener Gruppen (z. B. Familie oder Nachbarschaft). Die Mitglieder haben eine gemeinsame Identität, Geschichte und ähnliche Ansichten. Diese Art von Sozialkapital ist für Migranten von hoher Wichtigkeit. Oft sind sie auf Landsleute angewiesen, um in der Fremde Fuß fassen zu können. Obwohl das anfänglich eine Hilfe darstellt, kann es auch zu *negativem* Sozialkapital³⁶ führen. In der Forschung zu ethnischem Unternehmertum in den USA wurden die Exklusion von Außenstehenden, die Vereinnahmung und Ausbeutung durch Gruppenmitglieder, die Beschränkung der persönlichen Freiheit und Normen, die nach unten nivellieren, als charakteristisch für die negativen Auswirkungen von zu starken Bindungen, festgemacht.³⁷ Derartige Erscheinungen können oft in Diasporagemeinschaften gefunden werden.

Bridging Sozialkapital schlägt für die Gruppenmitglieder Brücken mit anderen und anders strukturierten Gruppen. Dies erlaubt bei Bedarf die Mobilisierung externer Ressourcen. Beziehungen zu Personen mit einem anderen kulturellen Hintergrund sind wichtig, um die eigenen Vorurteile kritisch hinterfragen zu können. Das gleichzeitige Vorhandensein von engen *Bindungen*, die für die emotionale Einbettung in eine Gruppe verantwortlich sind, und *Brücken*, die die individuelle Autonomie erhöhen, ist eine wichtige Grundlage für die persönliche Entwicklung und das Entstehen nachhaltiger Gesellschaften.³⁸ Die dritte Kategorie, *linking* Sozialkapital, bringt *Verbindungen* über die verschiedenen Ebenen zu den Machthabenden. Damit stellt diese Form eine wichtige Voraussetzung zum Abbau von Machtasymmetrien zwischen verschiedenen ethnischen und sozialen Gruppen dar.

Der Beitrag interkultureller Gärten zu sozialer Integration und nachhaltigen Gemeinschaften

Frauen mit Migrationshintergrund, die aus ländlichen Gebieten stammen, gehören zu den am stärksten marginalisierten Gruppen in modernen Stadtgesellschaften. Ländliche Herkunft, Migrationshintergrund und Genderzugehörigkeit konstituieren intersektionale Kategorien der Marginalisierung. Gärtnern ist prinzipiell ein ländliches Phänomen, das häufig Frauen zugeschrieben wird. Von städtischen Gesellschaften wird Landwirtschaft und Gärtnern häufig als „hinterwäldlerisch“ und vergangenheitsbezogen verstanden. Gesellschaftlicher Fortschritt wird nach wie vor über eine sinkende Agrarquote gemessen. Zudem werden Frauen in der Landwirtschaft oft mit Subsistenz und reproduktiven Tätigkeiten, die als rückständig gelten, in Verbindung gebracht.

In den letzten Jahren hat sich allerdings ein gegenläufiger Trend entwickelt. Do-it-yourself ist modern geworden, auch hinsichtlich der Lebensmittelproduktion.³⁹ In der industrialisierten Welt hat die gegenwärtige Generation kaum noch praktische Erfahrung in Landwirtschaft oder Gartenarbeit. Plötzlich wird Wissen über Pflanzenbau und Gartenarbeit wieder hoch geschätzt. Frauen, Menschen mit niedrigem Bildungsgrad und Personen mit ländlichem und landwirtschaftlichem Hintergrund werden damit nicht mehr von oben herab betrachtet, sondern als interessante Wissensträger wahrgenommen. Während sich früher Personen ihres ländlichen Hintergrunds schämten, kann das erwachte Interesse an gärtnerischem Wissen ihren Status erhöhen. Der Stolz, mit dem die Frauen bei der Führung ihre Parzellen vorstellten, ist in dieser Hinsicht bezeichnend. Als die Kerngruppe einen Workshop zur Samenvermehrung organisierte, waren neben den professionellen Gärtnereifachleuten gerade jene älteren türkischen Frauen, die kaum Deutsch sprechen, auf einmal die Expertinnen und wurden zu Lehrerinnen. Bei den praktischen Fertigkeiten ist auch die Sprachkompetenz nicht so wichtig. Als die Gruppe einen Workshop zur Kompostbereitung organisierte, wurden die Inhalte in Form eines Theaterstücks pantomimisch vermittelt. Kommunikation über Demonstration erlaubt die aktive Teilnahme von Personen, die bei Meetings normalerweise nicht mitreden. Die Teilnehmenden können gleichzeitig Lernende und Lehrende werden, jede/-r ist in der gleichen Situation und dies erlaubt einen Erfahrungsaustausch und gegenseitige Wertschätzung über kulturelle Grenzen hinweg. Trotzdem bleibt Sprachkompetenz ein Schlüssel zur sozialen Inklusion. Mangelnde Beherrschung der deutschen Sprache verhindert die Teilnahme in der Kerngruppe und aktive Beteiligung an den Sitzungen des Plenums. Daher wurden bereits Sprachkurse im Garten organisiert.

Der interkulturelle Garten bietet damit ein neues Portfolio an Möglichkeiten zur Interaktion für Menschen, die in einer ähnlichen Situation sind, aber unterschiedliche kulturelle und soziale Hintergründe haben. Das kann beitragen, die restriktiven Bindungen innerhalb ethnischer Gruppen aufzubrechen. Unter den Mitgliedern des Gartens in Innsbruck sind die Frauen aus der Türkei von derartigen Formen negativen Sozialkapitals am häufigsten betroffen. Oft werden sie in ihren traditionellen Rollen als Hausfrau daran gehindert, Kontakte außerhalb enger familiärer Grenzen aufzubauen. Die Interviewpartner bestätigten aber, dass Gartenarbeit in der Türkei als weibliche Sphäre betrachtet wird und türkische Frauen eher sogar von ihren Männern ermuntert werden, am interkulturellen Garten teilzunehmen. Übereinstimmend wurde festgestellt, dass ihre Beete immer die besten seien. Dadurch erhielten diese Frauen aber nicht nur gesellschaftliche Anerkennung, sondern gewannen gleichzeitig auch an persönlicher Freiheit. Die Tochter einer türkischen Gärtnerin erzählte, dass die Teilnahme am Garten die Fähigkeiten ihrer Mutter, sich auszudrücken, stark verbessert habe. Obwohl sie immer noch sehr schlecht Deutsch spreche, sei sie viel selbständiger geworden und mache allein ihre Behördengänge.

Der interkulturelle Garten in Innsbruck kann bei den Beteiligten alle drei Arten von Sozialkapital sowohl auf individueller Ebene wie auch kollektiv erhöhen. Wie bereits erwähnt, organisiert die Kerngruppe über das ganze Jahr verstreut eine Reihe von Veranstaltungen. Auf ihrem Blog⁴⁰ wurden zum Beispiel für 2011 ein Sommerfest und eine Erntedankfeier, eine interreligiöse Feier, der bereits erwähnte Workshop zur Saatgutvermehrung, ein Besuch bei einer Kräuterbäuerin, Sprachkurse und viele öffentlichen Gartenführungen aufgelistet.

Die gemeinschaftlichen Aktivitäten verfestigen die Gruppenidentität und erhöhen Bindungen innerhalb der Gruppe (*bonding social capital*). Enge Beziehungen unter den Gärtnerinnen und Gärtnern verschiedener Nationalitäten wurden in den Interviews oft genannt. Eine Interviewpartnerin bezeichnete die Gruppe als „Familie“ und definierte die Beziehung als „geschwisterlich“. Ähnliche Aussagen, mit Bezug auf familiäre Strukturen, finden sich auch bei anderen Untersuchungen zu interkulturellen Gärten.⁴¹ Eine andere Interviewpartnerin erzählte, es sei üblich geworden, dass, wenn jemand in den Sommermonaten „nach Hause“ fährt, ein anderes Gartenmitglied die Betreuung der Parzelle übernimmt. Häufig werden auch Sämereien zwischen den verschiedenen Nationalitäten getauscht.

Einige der Veranstaltungen festigen den internen Zusammenhalt, andere ermöglichen Brücken in die Gesellschaft. Während das Erntedankfest intern gehalten wird, werden zum Sommerfest Freunde und die interessierte Öffentlichkeit eingeladen. Dabei teilen die Gärtnerinnen und Gärtnern ihre jeweiligen traditionellen ethnischen Spezialitäten mit den Besuchern und erhöhen somit das gegenseitige Verständnis. Auch die Gartenführungen tragen dazu bei, dieses *bridging* Sozialkapital zu erhöhen. Die Führungen werden vor allem von Schulen gerne angenommen und dienen damit direkt dem interkulturellen Lernen.

Schließlich wird über die guten Verbindungen zu verschiedenen Institutionen *linking* Sozialkapital erzeugt. Die Plattform *Gartenpolylog* organisiert Treffen mit anderen Garteninitiativen, an denen die Kerngruppe regelmäßig teilnimmt. Im Herbst 2012 wurde sogar das gesamtösterreichische Treffen der Gemeinschaftsgärten in Innsbruck abgehalten. Ein Bildkalender für 2012 führt als Unterstützer die Österreichische Agentur für Entwicklungszusammenarbeit, die Landesregierung von Tirol und das Stift Wilten an. Mein Informant aus der Kerngruppe erklärte, dass diese guten Verbindungen mit lokalen, regionalen und nationalen politischen Institutionen einen wesentlichen Baustein für langfristigen Erfolg darstellen. Die Präsenz lokaler Politiker bei der einleitend beschriebenen Gartenführung unterstreicht dies.

Schlüsselaspekte: die Lokalisierung und Multi-Ethnisierung individueller transnationaler Räume

Wie gezeigt werden konnte, ermöglichen interkulturelle Gärten die soziale Inklusion für Personen mit Migrationshintergrund und unterstützen gleichzeitig den Austausch zwischen verschiedenen Kulturen. Dies ist ein wichtiger Beitrag zur sozialen Nachhaltigkeit in Städten.

Die Effekte hängen eng mit der Lokalisierung transnationaler sozialer Räume bei gleichzeitiger Öffnung zu einem multiethnischen Raum zusammen. Damit erweitern interkulturelle Gärten die bisherige Konzeption transnationaler Räume um wesentliche Faktoren. Dies wird durch die materielle und emotionale Beschäftigung mit lokal gebundenen Elementen wie Wetter und Klima, Boden und Sämereien, sowie den daraus wachsenden Gemüsesorten ermöglicht. Die gemeinschaftliche Arbeit erzeugt eine Umgebung, die nicht einer ethnisch kulturellen Gruppe gehört und im Wortsinn eine transnationale und transkulturelle Lokalität darstellt. Dies hat Effekte auf einer individuellen wie auf einer kollektiven Ebene.

Interkulturelle Gärten haben damit entscheidende Vorteile gegenüber anderen Orten der Inklusion wie Kulturzentren oder integrativen Teestuben. Die Vorteile sind untrennbar mit der basalen Funktion der Erzeugung von Lebensmitteln verbunden. Die praktische Tätigkeit erlaubt Aspekte der Herkunftsregion, Samen und Pflanzen, aber auch Traditionen und kulturelle Aspekte, die damit verbunden sind, in die neue Umgebung einzubetten, was zu einer (im wahrsten Wortsinn) *grundlegenden* Beschäftigung mit beiden Realitäten führt.

Gerade über den Austausch von Essen bei gemeinsamen Festen wird eine universelle, tief verwurzelte kulturelle Praxis angesprochen, um Verbindungen zwischen Gruppen und Individuen zu erzeugen und zu festigen. Als physische Aktivität vermag das Gärtnern die verbreitete Geringschätzung ländlicher Herkunft umzudrehen. Das notwendige Wissen basiert auf Erfahrung und nicht auf Ausbildung. Die damit erreichte höhere Selbstachtung scheint eine Vorbedingung für die Wertschätzung anderer zu sein. Sie ermöglicht einen Dialog auf Augenhöhe und vermag Türen zu öffnen, die sonst Angehörigen von Diaspora-Migrationsgruppen verschlossen sind. Damit wird ein Raum für interkulturellen Austausch auf gleicher Ebene nicht nur zwischen Einheimischen und Zugewanderten, sondern zwischen verschiedenen Zuwanderungsgruppen ermöglicht. Über Tage der offenen Tür, Führungen und Feste wird dieser Raum für soziales Lernen, gegenseitiges Verständnis und Konfliktmanagement zu einem öffentlichen Raum und strahlt somit über den engen Kreis der Mitglieder hinaus.

Anhand des interkulturellen Gartens in Innsbruck werden zudem drei Punkte beispielhaft sichtbar, die für die Gründung neuer Initiativen berücksichtigenswert erscheinen: Erstens stellt diese Initiative einen Bottom-Up-Prozess dar, der in die bestehenden Institutionen gut integriert ist. Es scheint dabei eine Balance zwischen Aktivitäten von unten und Unterstützung von oben notwendig zu sein. Dieser Prozess wird hoffentlich durch die Vereinsgründung weiter unterstützt.

Zweitens wurden Maßnahmen ergriffen, um eine möglichst breitgefächerte Teilnahme zu ermöglichen und die Dominanz einzelner Gruppen zu verhindern. Damit wird eine urbane, kosmopolitische Atmosphäre in einer ländlichen Gartenumgebung erzeugt. Dies bietet eine Plattform für soziales Lernen, bringt aber gleichzeitig eine große Herausforderung hinsichtlich des respektvollen Umgangs bei den unvermeidlichen Konflikten auf Grund kultureller Unterschiede.

Drittens nehmen die Regeln zur Benützung des Gartens auf individuelle Bedürfnisse Rücksicht. Je nach der Motivation zur Teilnahme können sich die Mitglieder unterschiedlich einbringen: Die einen können ihren vorrangigen Interessen am Anbau von Gemüse ebenso nachgehen wie andere dem kulturellen Austausch und der Gemeinschaftsbildung.

Anmerkungen

- 1 Nicola Dempsey/Glen Bramley/Sinéad Power/Caroline Brown, The Social Dimension of Sustainable Development: Defining Urban Social Sustainability, in: Sustainable Development 19 (2011) H. 5, 289–300.
- 2 Ich schulde Frau Monika Fischer und Frau Elisabeth Walch Dank für die Überlassung der wörtlichen Transkripte der Interviews, die für ihre unveröffentlichte gemeinsame Bachelorarbeit (2012) am Institut für Soziologie entstanden sind und hier Verwendung finden. Titel der Arbeit: *Verständigung zwischen Zwiebeln, Kräutern und Kindern* (Monika Fischer) und *GärtnerIn aus Leidenschaft?* (Elisabeth Walch).
- 3 <http://commonsblog.files.wordpress.com/2008/07/muellerurbanesubsistenz.pdf> (25.9.2013).

- 4 <http://www.stiftung-interkultur.de/gaerten-im-ueberblick> (zuletzt aufgerufen 10.5.2013).
- 5 <http://gartenpolylog.org/de> (zuletzt aufgerufen 10.5.2013).
- 6 <http://www.gartenpolylog.org/de/3/tirol/interkultureller-garten-innsbruck/interkultureller-gemeinschafts-garten-innsbruck-wilten-1> (zuletzt aufgerufen 10.9.2013).
- 7 Heinz Fassmann u. a., migration & integration. Zahlen. Daten. Indikatoren 2012, Broschüre Statistik Austria, Wien 2012.
- 8 Ludger Pries, Transnationalismus, Migration und Inkorporation. Herausforderungen an Raum- und Sozialwissenschaften, in: Geographische Revue. Zeitschrift für Literatur und Diskussion 5 (2003) H. 2, 23–38.
- 9 Werner T. Bauer, Zuwanderung nach Österreich, Österreichische Gesellschaft für Politikberatung und Politikentwicklung – ÖGPP, Wien 2008, http://www.forschungsnetzwerk.at/downloadpub/zuwanderung_nach_oesterreich_studie2008_oegpp.pdf (25.9.2013).
- 10 Pries, Transnationalismus, Migration und Inkorporation.
- 11 Bauer, Zuwanderung nach Österreich.
- 12 Ebd.
- 13 Fassmann u. a., migration & integration.
- 14 Ebd.
- 15 Der Begriff Diaspora stammt aus dem Griechischen und bedeutet Zerstreuung oder Verbreitung. Siehe auch: Ruth Mayer, Diaspora. Eine kritische Begriffsbestimmung, Bielefeld 2005.
- 16 Thomas Faist, Diaspora and transnationalism: What kind of dance partners?, in: Rainer Bauböck/Thomas Faist (Hg.), Diaspora and Transnationalism: Concepts, Theories and Methods, Amsterdam 2010, 9–34.
- 17 Pries, Transnationalismus, Migration und Inkorporation.
- 18 Bauer, Zuwanderung nach Österreich.
- 19 Pries, Transnationalismus, Migration und Inkorporation.
- 20 Ebd.
- 21 Thomas Faist, The Transnational Social Spaces of Migration (Working Papers – Center on Migration, Citizenship and Development COMCAD 10/2006), http://www.uni-bielefeld.de/tidrc/ag_comcad/downloads/workingpaper_10.pdf (25.9.2013).
- 22 Marcel Mauss, Die Gabe: Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften, Frankfurt/Main 1990 [frz. Erstausgabe: 1924].
- 23 Christa Müller, Wurzeln schlagen in der Fremde. Internationale Gärten und ihre Bedeutung für Integrationsprozesse, München 2002.
- 24 Walter Siebel, Die Zukunft der Städte, in: Aus Politik und Zeitgeschichte (2010) H. 17, 3–9.
- 25 Dempsey/Bramley/Power/Brown, Social Dimension of Sustainable Development.
- 26 Glen Bramley/Sinaed Power, Urban form and social sustainability: the role of density and housing type, in: Environment and Planning B 36 (2009), 30–48.
- 27 Rebekka L. H. Chiu, Social Sustainability, Sustainable Development and housing development: The experience of Hong Kong, in: R. Forrest/J. Lee (Hg.), Housing and social change: East-west perspectives, London 2003, 221–239.
- 28 John Pierson, Tackling Social Exclusion, London 2002; Pete Ratcliffe, Is the assertion of minority identity compatible with the idea of a socially inclusive society?, in: Peter Askonas/Angus Stewart (Hg.), Social Inclusion: Possibilities and Tensions, New York 2000, 169–185.
- 29 Heinz Bude, Die Ausgeschlossenen. Das Ende vom Traum einer gerechten Gesellschaft, München 2008.
- 30 Siehe zum Beispiel Franz Kalter (Hg.), Migration und Integration (Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie, Sonderheft 48/2008), Wiesbaden 2008.
- 31 Anna Amelina, Transnationale Migration jenseits von Assimilation und Akkulturation, in: Berliner Journal für Soziologie 20 (2010) H. 2, 257–279.
- 32 Pries, Transnationalismus, Migration und Inkorporation.
- 33 Dempsey/Bramley/Power/Brown, Social Dimension of Sustainable Development.
- 34 James Coleman, Social Capital in the Creation of Human Capital, in: The American Journal of Sociology 94 (1988), 95–120.
- 35 Michael Woolcock, Social Capital and Economic Development: Towards a Theoretical Synthesis and Policy, in: Theory and Society 27 (1998), 151–208.
- 36 Alejandro Portes, Social capital: its origins and applications in modern sociology, in: Annual Review of Sociology 24 (1998), 1–24.
- 37 Ebd.

- 38 Cornelia B. Flora/Jan L. Flora, *Rural Communities: Legacy and Change*, 3. Aufl., Philadelphia 2007.
- 39 Henk Renting/Markus Schermer/Adanella Rossi, *Building Food Democracy: Exploring Civic Food Networks and Newly Emerging Forms of Food Citizenship*, in: *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 19 (2012) H. 3, 289–307.
- 40 <http://garteninnsbruck.blog.at/> (10.5.2013).
- 41 Siehe auch Ursula Taborsky, *Naturzugang als Teil des Guten Lebens: Die Bedeutung interkultureller Gärten in der Gegenwart*, Frankfurt am Main/Wien 2008 und Christa Müller, *Intercultural Gardens: Urban Places for Subsistence Production and Diversity*, in: *German Journal of Urban Studies* 46 (2007) H. 1, <http://www.difu.de/node/5963> (1.3.2013).

Juden und Migration im ländlichen Raum vom 16. bis zum 19. Jahrhundert

Stand und Perspektiven der Forschung

Landjuden oder Juden im ländlichen Raum?

Der Begriff „Landjuden“ hat sich in den letzten beiden Jahrzehnten in der Forschung etabliert, insbesondere für die Zeit nach den großen Vertreibungen des Spätmittelalters im deutschsprachigen Raum. Nachdem die Juden aus fast allen mittelalterlichen Stadtgemeinden vertrieben worden waren, siedelten sie, sofern sie dem Heiligen Römischen Reich nicht gänzlich den Rücken kehrten, auf dem Land, in kleinen Dörfern, Städten und Märkten, und in kleinen Gemeinschaften, die oft keine jüdische Gemeinden im strukturellen Sinne, also mit allen wesentlichen Institutionen (Synagoge, Friedhof, Ritualbad), bildeten.¹ Dies traf auch auf Regionen mit relativ dichter jüdischer Bevölkerung wie Niederösterreich, Böhmen und Mähren sowie Schwaben und Franken zu. Bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts hinein lebten 80 Prozent der Juden auf dem Land. Gegenüber dem 16. Jahrhundert hatte sich jedoch ein relativ dichtes Netz an jüdischen Gemeinden herausgebildet, das das religiöse Leben sicherstellen konnte und auch die Herausbildung einer eigenen materiellen Kultur des Landjudentums förderte.² Das Zeitalter der Landjuden endete im späten 19. Jahrhundert, als sich die jüdischen Landgemeinden nach Einführung des freien Niederlassungsrechts (in der Habsburgermonarchie 1867 mit dem Staatsgrundgesetz, im Deutschen Reich 1871 mit der Reichsverfassung) allmählich auflösten und die Bevölkerung zu einem größeren Teil in die Städte zog. Da viele Synagogen bereits zu dieser Zeit verwaisten, war das kulturelle Erbe jüdischer Landgemeinden oft schon vor der Schoa vergessen.³

Diese kurze Skizze zeigt bereits, wie sehr sich jüdisches Leben auf dem Land während der Frühen Neuzeit und bis ins 19. Jahrhundert hinein entwickelte und veränderte. Landjuden waren aber keineswegs eine sozial homogene Gruppe. „Landjuden“ ist ein Quellenbegriff, der sich seit dem 16. Jahrhundert belegen lässt und nicht nur die Siedlungssituation der aschkenasischen Juden beschreibt, sondern auch ein Selbstbild der Juden als Menschen, die auf dem Land, das heißt in einer ländlichen Gesellschaft, lebten, darstellt. Dieses Leben konnte jedoch ein sehr unterschiedliches sein: Es konnte bedeuten, dass man als religiöse Minderheit mehr oder weniger in die Solidargemeinschaft des Dorfes oder des Marktes eingebunden war, etwa bei Bedrohungen von außen, oder dass man – ähnlich wie ein Teil der Wiener Hofjuden – gar nicht am Land, sondern in einer Stadt oder Vorstadt wohnte und im ländlichen Raum wirtschaftlich agierte. In diesem Zusammenhang sei an die Ortschaft Pfersee erinnert, die direkt vor den Toren der Reichsstadt Augsburg lag (und eine bedeutende jüdische Gemeinde beheimatete) und damit eine ganz andere Funktion erfüllte wie ein Dorf ohne städtische Anbindung. Auch wenn die Bezeichnung Landjuden also weiter gespannt

ist, als die Begrifflichkeit nahelegt, will ich den Ausdruck im Folgenden beibehalten, nicht nur als Quellenbegriff, sondern weil er eine Identitätskonstruktion transportiert, die anders kaum ausgedrückt werden kann.⁴

Eng damit verbunden ist der Begriff der Landjudenschaft, der den organisatorischen Zusammenschluss der Landjuden bezeichnet. Landjudenschaften wurden in der Regel auf Druck der Obrigkeit gebildet, um Steuern, die die Juden zu leisten hatten, unter den einzelnen Haushalten zu verteilen und einzuheben. Gleichzeitig fungierte die Landjudenschaft jedoch auch als innere Verwaltungsorganisation der Juden. Über sie wurden unter anderem Landesrabbiner und politische Vertreter, die die Anliegen der Juden gegenüber der Obrigkeit vertraten, gewählt, die Zuständigkeiten des Rabbinatsgerichts geregelt sowie ein sozialer Ausgleich innerhalb der Gemeinden für die Zahlung der obrigkeitlichen Steuern geschaffen. „Land“ steht dabei nicht für den ländlichen Raum, sondern für den obrigkeitlich definierten Herrschaftsbereich auf der einen und den jüdisch definierten Verwaltungsraum (*Medina*, hebr. für Land) auf der anderen Seite. Aufgrund dieser Doppeldeutigkeit wurde vorgeschlagen, den Begriff „Landjudenschaft“ durch „Landesjudenschaft“ zu ersetzen, um die administrative Dimension stärker herauszustreichen. Dieser Terminus konnte sich jedoch nicht durchsetzen, wohl auch, weil der Quellenbegriff „Landjudenschaft“ bereits eingeführt war.⁵

Landjuden vom 16. bis zum 19. Jahrhundert – ein Forschungsüberblick⁶

Im Folgenden werden die verschiedenen Schwerpunktsetzungen der Landjudenforschung der letzten Jahrzehnte für den Zeitraum vom 16. bis zum 19. Jahrhundert zusammenzufasst und ihre jeweiligen Problematiken beschrieben. Lange Zeit nicht im Zentrum der akademischen Forschung wurden die Landjuden in den deutschsprachigen Ländern hauptsächlich von der heimat- bzw. lokalgeschichtlichen Forschung thematisiert. Eine Fülle von Beiträgen, die hier nicht aufgezählt werden kann, beschäftigte sich seit dem frühen 20. Jahrhundert mit der Geschichte jüdischer Gemeinden, wobei auch jüdische Historiker selbst einzelne Landgemeinden in den Blick nahmen. Wie das jüdische Leben am Land selbst fand diese Forschung im Nationalsozialismus ihr jähes Ende und wurde erst Jahrzehnte nach dem Zweiten Weltkrieg wiederaufgenommen.⁷ Ende der 1980er Jahre waren die Forschungen, die sich mit den deutschen und österreichischen jüdischen Landgemeinden beschäftigten, noch sehr überschaubar.⁸ Und noch 1992 konnte Monika Richarz feststellen, „daß die Erforschung der Landjuden lange vernachlässigt wurde und heute noch immer fast am Anfang steht“.⁹ Heute, mehr als zwei Jahrzehnte später, stehen wir einer vollkommen veränderten Forschungslandschaft gegenüber: Nach der „Entdeckung der Landjuden“, so der Titel ihres programmatischen Aufsatzes, kam das Thema „Landjuden“ bzw. „Juden im ländlichen Raum“ im deutschsprachigen Raum *en vogue*. Nachdem die Landjuden der Frühen Neuzeit spätestens mit den Aktivitäten des Lehrstuhls für bayerische und schwäbische Landeskunde an der Universität Augsburg unter der Leitung von Rolf Kießling¹⁰ und den Forschungsprojekten *Germania Judaica IV*¹¹ und *Austria Judaica*¹² in den 1990er Jahren ins Zentrum des Forschungsinteresses gerückt waren, hat sich davon ausgehend eine breite Forschungslandschaft entwickelt,

die unter anderem in einem Sonderforschungsbereich an der Universität Trier ihren Ausdruck gefunden hat.¹³ Dabei sind die Beiträge mittlerweile so breit gestreut und vielfältig, dass ein vollständiger Literaturüberblick nicht gegeben werden kann. Daher sollen im Folgenden zentrale Aspekte und Studien aus dem süddeutschen Raum und Österreich ins Zentrum gerückt werden, die paradigmatisch für die aktuelle Forschung stehen.

Als zentrale Untersuchungsräume für das frühneuzeitliche Landjudentum haben sich der süddeutsche Raum einerseits und Vorarlberg und Niederösterreich andererseits herausgestellt. In diesen großteils herrschaftlich zersplitterten Regionen konzentrierte sich die jüdische Bevölkerung so stark wie kaum anderswo in kleinen Orten und Märkten. Hier gab es überlappende Herrschaftsbereiche und verschiedene Rechtsräume, die Juden weitere Handlungsspielräume eröffneten. Und nicht zuletzt bot der Raum zwischen dem Bodensee und Niederösterreich, zwischen Donau und Main, der von grundherrschaftlicher Zersplitterung und einem dichten Netz von regionalen Zentren, Reichsstädten und Residenzen, geprägt war, durch den intensiven regionalen und überregionalen Handel den Juden eine größere Bandbreite an Erwerbsmöglichkeiten.¹⁴

Zusammenfassend gesehen bilden vor allem siedlungs-, sozial- und wirtschaftsgeschichtliche Themen, das Verhältnis der Juden zur jeweiligen Obrigkeit, basierend auf der obrigkeitlichen Überlieferung, sowie die Kultur- und Alltagsgeschichte, die zum Teil auch die hebräischen, innerjüdischen Quellen herangezogen hat, die Forschungsschwerpunkte.

Dabei zeigte sich zum einen, dass die Juden zumeist nicht unmittelbar nach den spätmittelalterlichen Vertreibungen aufs Land migrierten, sondern oft erst nach einer Phase mehrerer Ortswechsel.¹⁵ Die Ansiedlung erfolgte nicht nur auf Wunsch der Obrigkeit, sondern durchaus auch auf Initiative einzelner Juden. Juden waren daher auch in Fragen der Ansiedlung handelnde Akteure, die die Bedingungen mit der jeweiligen Obrigkeit ausverhandelten.¹⁶ Auch bedeutete das Leben auf dem Land nicht unbedingt nur Vereinzelung und religiöser Verfall; neben kleinen Ansiedlungen gab es durchaus auch größere Landgemeinden. Und auch wenn das religiöse Leben, wie z. B. die Einhaltung der *Kaschrut*, der Speisegesetze, einige Anpassungen erforderte, so fand es doch statt, wie nicht zuletzt einige rabbinische Rechtsgutachten zu dieser Thematik, aber auch einige Reiseberichte von Juden belegen.¹⁷

Das Verhältnis zur Obrigkeit war wie das Zusammenleben mit der christlichen Bevölkerung auf dem Land von Kontakten und Konflikten geprägt. Zum einen war man gegenseitig aufeinander angewiesen, kooperierte etwa hinsichtlich des Absatzes der grundherrschaftlichen Erzeugnisse an den regionalen und überregionalen Märkten,¹⁸ oder setzte Juden, trotz landesherrlichen Verbots, als Pächter von Mauten ein.¹⁹ Auf der anderen Seite kam es auch seitens der Obrigkeit immer wieder zu Übergriffen, Ausweisungsdrohungen und Erpressungen. Ein Ansatz, der die jüdische Bevölkerung als rechtlose Minderheit oder Randgruppe beschreibt, greift hier zu kurz. Auch wenn die politischen „Ausverhandlungen“ zwischen Judenschaft und Obrigkeit keineswegs auf gleicher Augenhöhe stattfanden, waren Juden und Jüdinnen dennoch selbstbewusste Akteure, die durchaus über Handlungsspielräume verfügten und diese auch auszunutzen verstanden.²⁰

Mit der christlichen Bevölkerung lebten Juden und Jüdinnen, insbesondere dort, wo nur eine kleine jüdische Minderheit vor Ort war, Tür an Tür und oft sogar unter einem Dach. Durch die örtliche Nähe, aber auch aufgrund der gegenseitigen ökonomischen Abhängigkeit ergaben sich Kooperationen und Beziehungen, aber auch Konflikte um Ressourcen. Auf Basis von Prozessakten wurden viele Facetten des jüdisch-christlichen Zusammenlebens

untersucht, jedoch bleibt es aufgrund der Quellenlage oft nur bei Schlaglichtern auf wirtschaftliche Koexistenz und Konflikte.²¹ Biographien oder dichte Beschreibungen einer Lebenswelt standen bisher selten im Zentrum der Forschung.²²

Die wirtschaftliche Existenzbasis und wirtschaftlichen Beziehungen der Juden sowie die jüdische Rechtsstellung zwischen lokaler Obrigkeit und Kaiser – zentrale Themen der jüdischen Geschichte – betreffen die Rahmenbedingungen jüdischen Lebens auf dem Land. Auch wenn vor allem dank der Studien von Stefan Rohrbacher²³ und Annette Weber,²⁴ um nur zwei Namen zu nennen, sowohl Aspekte der inneren Verfasstheit der jüdischen Gemeinden auf dem Land als auch die Sachkultur der Landjuden erforscht wurden, stehen diese Themen zumeist neben der Mainstreamforschung und werden, zum Teil aufgrund der – schon oft beklagten – mangelnden Sprachkompetenzen der Wissenschaftler/-innen, nur selten in diese integriert. Erst neueste Studien versuchen, sowohl die historischen als auch die judaistischen Ansätze zu verbinden und mit zielgerichteten Fragestellungen und Methoden andere Aspekte der jüdischen Geschichte auf dem Land herauszuarbeiten.²⁵

Nicht nur in der Erforschung der Landjuden, sondern auch in der jüdischen Geschichte allgemein stellt das 18. Jahrhundert eine Übergangszeit dar. In dieser Zeit wurden Juden wieder, wenn auch zahlenmäßig stark begrenzt, in die Städte zugelassen und Hofjuden zur Finanzierung der immer aufwendigeren Hofhaltung und der unzähligen Kriege als Finanziers an die Fürstenhöfe geholt. Die Aufklärung und in deren Gefolge auch die jüdische Aufklärung veränderten die Gesellschaft – die christliche wie auch die jüdische – und das Bürgertum begann langsam seinen Aufstieg. Zu Ende des Jahrhunderts wurde mit der Französischen Revolution ein Meilenstein gesetzt, indem Juden die gleichen bürgerlichen Rechte zugesprochen wurden wie der christlichen Bevölkerung. Auch wenn dies im deutschsprachigen Raum erst später Wirklichkeit wurde, begann hier eine Entwicklung, die mit der so genannten Emanzipation der Juden enden sollte.

Das 18. Jahrhundert zeichnet sich, vergleicht man es mit den beiden vorhergehenden Jahrhunderten, durch einen größeren Reichtum an Quellen zum Landjudentum aus. Dies liegt an der bereits angesprochenen Etablierung der Gemeinden und deren Wachstum, aber auch generell an der administrativen Verdichtung und dem obrigkeitlichen Zugriff auf die Untertanen. Im Zuge dessen legten viele Verwaltungsstellen im 19. Jahrhundert sogenannte Judenakten an, womit eine wesentlich größere Bandbreite an Forschungsfragen und wissenschaftlichen Zugängen ermöglicht wurde. Claudia Ulbrich hat in ihrer mikrohistorischen Studie zu einem kleinen Dorf an der deutsch-französischen Grenze und dessen jüdischer Gemeinde gezeigt, welche unterschiedlichen Qualitäten und Ebenen christlich-jüdisches Zusammenleben auf dem Land haben konnte. Auch Sabine Ullmann untersuchte anhand der jüdischen Gemeinden im vorderösterreichischen Burgau das Zusammenleben vor Ort mit einem Schwerpunkt auf das 18. Jahrhundert.²⁶ Bahnbrechend hierfür waren bereits die Forschungen des Tübinger Kulturwissenschaftlers Utz Jeggle aus den späten 1960er Jahren. Er untersuchte, freilich unter anderen Fragestellungen, die „Judendörfer“ Württembergs²⁷ und gründete damit einen Schwerpunkt am Lehrstuhl für Empirische Kulturwissenschaften an der Universität Tübingen, der sich mit der Erforschung des (ländlichen) Judentums aus kulturwissenschaftlicher und alltagsgeschichtlicher Perspektive beschäftigt.²⁸ Ihm folgten Studien innerhalb der Empirischen Kulturwissenschaften bzw. Europäischen Ethnologie, die sich vor allem mit dem Alltag der Juden im ländlichen Raum, aber auch mit kulturellen Phänomenen auseinandersetzen.²⁹

Neben kulturgeschichtlichen Fragestellungen wird besonders für das 19. Jahrhundert der orts- und heimatgeschichtliche Zugang weiterhin verfolgt. Nach einer Vielzahl von Studien, die Ende des 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts entstanden sind, gibt es seit den späten 1980er Jahren einen Trend zu Lokalgeschichten, die sich unter anderem an Erinnerungsorten orientieren oder auch einzelne Gemeinden in den Blick nehmen. Auch wenn oft der Anspruch besteht, die gesamte Siedlungsgeschichte, so sie in die Frühe Neuzeit zurückreicht, zu umfassen, liegt jedoch, trotz mancher Ausnahmen, ein deutlicher Schwerpunkt auf das 19. und 20. Jahrhundert und damit auf die Zeit nach der Emanzipation bis zur Schoah.³⁰

Neben der Lokalgeschichte nimmt sich auch die Landesgeschichte der jüdischen Geschichte mit einem Schwerpunkt auf das 19. Jahrhundert an.³¹ Den daraus entstehenden Beiträgen, die meist in Sammelbänden veröffentlicht werden, ist gemein, dass sie einerseits auf christlich-jüdische Koexistenz und Antisemitismus und andererseits auf kulturelles Vermächtnis und Erinnerungskultur der Gemeinden fokussieren.³²

Ebenfalls mehrheitlich mit dem 19. Jahrhundert beschäftigen sich darüber hinaus Studien, die sich mit einzelnen jüdischen Familien oder Erwerbszweigen von Juden auseinandersetzen und zum Teil einen kulturhistorischen Ansatz verfolgen. Für den ländlichen Raum sind die Studie von Eva Grabherr über die Briefsammlung Löwenstein in Hohenems (Vorarlberg),³³ die ausgehend von einem reichen Quellenfundus jüdisches Leben zwischen Augsburg und Hohenems untersuchte, und die frühe Darstellung von Uri Kaufmann über jüdische und christliche Viehhändler in der Schweiz hervorzuheben.³⁴ Schließlich sollen die Studien, die im Kontext von Ausstellungen gemacht wurden, erwähnt werden.³⁵

Die Vielzahl der Quellensorten, textliche wie dingliche Überlieferungen, ermöglichte also, dass besonders für das 19. Jahrhundert ein breiteres Forschungsfeld eröffnet wurde. Nachdem mit den überlieferten Matriken die grundlegenden demografischen Daten zu meist vorlagen, konnte das Leben der Juden auf dem Land in einer ganz anderen Dimension erfasst werden, zumal Aufklärung und Emanzipation in der innerjüdischen Verwaltung einen Wechsel zur deutschen Sprache nach sich zogen und die Quellen somit auch Historiker/-innen ohne Hebräischkenntnisse zugänglich waren.

Landjuden und Migration: Forschungsschwerpunkte und Fragestellungen

Die jüdische Bevölkerung war aufgrund der Diasporasituation, vieler Vertreibungen und Pogromen, wegen des Handels als wichtigen Erwerbszweigs, der überregionalen, etwa durch Heirat aufgebauten sozialen Beziehungen und der speziellen Bildungsmöglichkeiten, die durch die Erreichbarkeit von Talmudhochschulen (hebr. *Jeschiwot*) und das Verbot des Universitätsstudiums im deutschsprachigen Raum geprägt waren, überaus mobil. Migration gehörte also zum Alltag. Dennoch liegt auch heute noch der Fokus der jüdischen Migrationsforschung – abgesehen von den verschiedenen Vertreibungsgeschichten vom Spätmittelalter bis zur Emigration bzw. Flucht aus Nazideutschland – auf der transatlantischen Migration der mehrheitlich osteuropäischen Jüdinnen und Juden,³⁶ ihrer Migration in die Metropolen Mittel- und Westeuropas sowie der Auswanderung (hebr. *Aliah*) nach Israel. Dabei setzte man sich nicht nur mit dem quantitativen Aspekt auseinander, sondern auch

mit individuellen Gründen für die Auswanderung, mit der Remigration, mit den verlassenen Ehefrauen (hebr. *Agunot*) und den Zurückgebliebenen. Außerdem beschäftigten sich die Wissenschaftler mit der Identitätsbildung am Zielort, ob nun in New York oder Wien,³⁷ aber auch mit dem, was die Emigranten und Emigrantinnen an „alter Heimat“ mit in die Ferne nahmen (ob nun dinglich oder kulturell)³⁸ und was sie zurückließen oder zurücklassen mussten.

Mit den Landjuden, so könnte zusammenfassend gesagt werden, hat man sich in erster Linie nur beschäftigt, wenn sie in eine der großen Metropolen zogen oder gleich die transatlantische Emigration wählten. Der Schwerpunkt der Forschung lag und liegt dabei vor allem auf dem 19. Jahrhundert, als zum einen die Landgemeinden zugunsten der wachsenden Stadtgemeinden schrumpften und zum anderen die großen Emigrationsströme nach Übersee begannen. Verhältnismäßig wenige Beiträge gibt es dagegen zur jüdischen Migration vor dem 19. Jahrhundert, insofern sich diese nicht mit den Vertreibungen und deren Folgen auseinandersetzen,³⁹ und zur Binnenmigration, also zur Wanderung innerhalb einer Region, z. B. eines Staates.

Wie sind daher die Forschungsschwerpunkte zur Migration der Landjuden zu skizzieren? Seitdem der *spatial turn* mit einiger Verspätung nun auch in den Studien zur jüdischen Geschichte Einzug gefunden hat, erschienen einige Publikationen über „jüdische Räume“. Dabei wurde richtig festgestellt – und dies hat auch Auswirkungen auf die Migrationsforschung –, dass sich „jüdische Räume“ nicht immer an Herrschaftsgebieten oder an den modernen Nationalstaaten orientier(t)en.⁴⁰ Als „jüdischer Raum“ wurde jener Raum definiert, der einen jüdischen Verwaltungs-, Kultur- und auch Identitätsraum darstellt. Wenn man als Beispiel die Vertreibung der Juden aus Wien und Niederösterreich in den Jahren 1669/71 heranzieht, so ließen sich die Mehrzahl der Jüdinnen und Juden im benachbarten Böhmen und Mähren sowie im westungarischen Grenzgebiet, im heutigen Burgenland, nieder – und damit in jenen Regionen, aus denen sie einige Jahre oder Jahrzehnte zuvor in die Haupt- und Residenzstadt oder in die niederösterreichischen Landgemeinden gezogen waren.⁴¹ Böhmen, Mähren und Österreich unter der Enns bildeten dabei aufgrund der vielfachen verwandtschaftlichen, wirtschaftlichen und kulturellen Verflechtungen einen jüdischen Kommunikationsraum. Da die Forschung jedoch nach wie vor stark auf Territorialräume fokussiert, erfordern die Überwindung des traditionellen (absoluten) Raumverständnisses und die Hinwendung zu einem relationalen Raumbegriff noch einige Überzeugungsarbeit.

Im Zentrum der Forschung zur Zwangsmigration, wenn nicht überhaupt der Migrationsforschung allgemein, steht die Grenze. Gemeint ist die Herrschaftsgrenze, die Juden nicht nur im Fall von Vertreibung und Wiederansiedlung überschritten, sondern etwa auch als Händler, für die die Grenze zur Chance werden konnte.⁴² Grenzerfahrungen und Mobilität sind daher ein zentrales Thema der jüdischen Geschichte, wobei zu Recht die Frage nach der Realität von Grenzen gestellt wird, werden diese doch oft als Fiktionen der Historiker/-innen, die sich mit ihnen beschäftigen, entlarvt.⁴³ Ein Beispiel: Glikl von Hameln war – wenn auch keine „Landjüdin“ – die wohl berühmteste Jüdin des deutschsprachigen Raumes im späten 17. und 18. Jahrhundert, deren Memoiren von Bertha Pappenheim veröffentlicht wurden⁴⁴ und Anlass für vielfältigste Forschungen gaben. Sie empfand ihren Umzug von Hamburg zu ihrem zweiten Mann nach Metz nicht als schwierig, obwohl sie von der Oberhoheit des römisch-deutschen Kaisers in den Herrschaftsbereich des französischen

Königs wechselte – wohl auch, weil zwar eine Herrschaftsgrenze überschritten wurde, sie sich jedoch noch im selben „jüdischen Raum“ aufhielt. Und auch im Alltag als Handelsfrau spürte sie die – von anderen sehr wohl wahrgenommenen – Grenzen kaum, da sie über die nötigen Geleitbriefe verfügte und die geforderten Zoll- und Geleitgebühren entrichten konnte. Sie trieb daher ungestört Handel und besuchte entfernte Märkte und Messen.⁴⁵ Ebenso spannend und bisher noch zu wenig in den Blick genommen, sind die Wege, welche die Migrant/-innen und Reisenden beschritten. Viele verbrachten sogar die meiste Zeit auf Wegen und Straßen, die sozusagen zu ihrer Heimat wurden. Der Weg entwickelte sich zum Symbol vieler Landjuden, die ständig mobil bleiben mussten, die permanent migrierten, ohne langfristig ankommen zu können.

Forschungsperspektiven und -desiderata

Ausgehend von der bisher geleisteten Forschung können sich in den nächsten Jahren im Bereich der Migrationsgeschichte der Landjuden folgende Forschungsfelder eröffnen:

Erstens: Eine Folge der Abkehr der Migrationsforschung von verallgemeinernden Push- und Pull-Faktoren als Erklärung für Migration ist die Erfassung von individuellen Auswanderungsmotiven. Lag ein gewichtiger Migrationsgrund vor, fand ein Migrant auch Mittel und Wege zur grenzüberschreitenden Migration – zur Ab- und eventuell auch zur Rückwanderung.⁴⁶ Die vielen unterschiedlichen Arten der Motivationen, ob nun erzwungen oder freiwillig, ob sozial, wirtschaftlich, bildungsmäßig oder durch andere Faktoren begründet, (auch statistisch) zu erfassen, erscheint unmöglich. Aber gerade in diese Richtung entwickelt sich die Forschung zur jüdischen Auswanderung in die USA. Auch im Bereich der Landjuden stehen nun Fragen nach individuellen Migrationsgründen im Vordergrund und eröffnen neue Forschungsperspektiven. So werden etwa auch soziale Faktoren verstärkt berücksichtigt: Hofjuden oder Handelsjuden hatten grundsätzlich andere Wandermotive als die sogenannten Betteljuden. Die Grundlagenforschung, die dafür nötig ist, ist vielfach schon getan. Nun gilt es, mit neuen Fragestellungen an altbekanntes Quellenmaterial, insbesondere persönliche Korrespondenzen, Reiseberichte und Selbstzeugnisse (Memoiren), heranzugehen, aber auch weitere Egodokumente zu erschließen.

Zweitens: Die Vermeidung von strukturellen Erklärungen zugunsten individueller Motive geht Hand in Hand mit der Hinwendung zu „kleinen Räumen“. Es werden nicht mehr ausschließlich Migrationsbewegungen über große Distanzen in den Blick genommen, sondern zunehmend auch die kürzeren Wege. Dabei gilt es, neue Aspekte des Phänomens Migration zu erfassen. Oft war nicht die nach Tagesreisen gemessene geografische Entfernung ausschlaggebend dafür, wie eine Migration ablaufen konnte. Vielmehr spielten persönliche Erreichbarkeit und herrschaftliche Gebundenheit eine wesentliche Rolle, ob, wie und wann Personen migrierten oder eben nicht. Dies motiviert dazu, das Raumverständnis für die jüdische Geschichte neu zu überdenken, und zwar in politischer wie auch kultureller Hinsicht. Ein distanzmäßig kleiner Schritt vom Land in die Stadt (oder umgekehrt) war mit größeren Veränderungen verbunden als die Wanderung von einer Landgemeinde in eine andere, auch wenn diese zu einem anderen grundherrschaftlichen Verband gehörte.

Räume präsentieren sich daher auch innerhalb der jüdischen Migrationsforschung als flexibel und mehrgestaltig, denn auch geografische Räume sind erlebte Räume. Ausgehend von dem 2001 initiierten Graduiertenkolleg *Makom – Ort und Orte im Judentum* an der Universität Potsdam hat sich die jüdische Kulturgeschichte in den letzten Jahren verstärkt mit Raumkonzepten auseinandergesetzt, wodurch etwa Raumwahrnehmungen und Raumerzählungen größere Aufmerksamkeit zukommt,⁴⁷ insbesondere im Kontext der Migration vom Land in die Stadt.

Drittens: Die ‚klassische‘ Auffassung von Räumen als Container ging von klar gezogenen Grenzen aus, an denen sich auch die Migrationsforschung orientierte. Im Spiegel des *spatial turn* erscheinen ein Überdenken und Ausweiten des Grenzbegriffes auch in der jüdischen Migrationsgeschichte dringend nötig. Zukünftige Forschungen werden sich insbesondere mit Grenzwahrnehmungen, mit ‚realen‘ und gefühlten Grenzen auseinandersetzen haben.

Viertens: Als letzte Konsequenz des *spatial turn* ist auch das Konzept von Zentrum und Peripherie grundlegend zu hinterfragen. Während sich die Forschung bisher vor allem auf die Stadt-Land-Migration, die als Wanderung zwischen Zentrum und Peripherie aufgefasst wurde, konzentrierte, hat nicht zuletzt die Ostjudenforschung gezeigt, dass sich die Juden im Osten Europas, in ihren *Shtetln*, selbst nicht als in der Peripherie lebend betrachteten.⁴⁸ Und auch die Landjudenforschung legte in Ansätzen dar, dass die Landjuden eine eigene Identität und eigenständige Strukturen herausbildeten, die sich nicht an einem städtischen Zentrum orientierten. Die ländliche Gemeinde sollte daher auch nicht mehr aus dem Blickwinkel des Ideals der städtischen Existenz betrachtet werden, sondern als selbständige Einheit. Der Zuzug in die Stadt wurde unter Umständen gar nicht als Migration ins Zentrum empfunden, was besonders anhand der Migration nach Wien zu untersuchen wäre. Für das 19. Jahrhundert liegt dafür eine Vielzahl von nicht zuletzt biographischen Quellen vor.

Fünftens: In Deutschland hat die Landjudenforschung gezeigt, dass eine Vielzahl von dinglichen Quellen aus den ehemaligen jüdischen Landgemeinden erhalten blieb. Sie erzählen ebenfalls eine Geschichte der Migration, Geschichten des Mitnehmens und des Zurücklassens, des Erinnerns und des Vergessens. Während in Deutschland bereits Zeugnisse von jüdischen Landgemeinden erfasst und dokumentiert wurden und einzelne Arbeiten über die Migration der Dinge geschrieben wurden, ist eine Grundlagenforschung dieser Art für Österreich noch ausständig. Hier gilt es, etwa die jüdischen Kult- und Ritualgegenstände, die sich wohl auch – wie in Deutschland – in Stadt- oder Heimatmuseen befinden, zu erfassen.

Sechstens: Die Familienforschung kann der jüdischen Migrationsforschung, gerade im ländlichen Bereich, eine neue Perspektive eröffnen. Zwar gibt es einzelne Studien zu – vor allem prominenten – jüdischen Familien, die durchgehend Migrationsgeschichten aufweisen. Neue von der (jüdischen) Migrationsforschung generierte Fragestellungen werden jedoch bis heute nicht in diesen Familiengeschichten angewandt. Dabei würden sich gerade familiäre Netzwerke besonders gut dafür eignen, individuelle Migrationsgründe auszuarbeiten, Migrationsräume zu definieren und Migration und soziale Netzwerke miteinander zu verbinden. Im ländlichen Raum wäre eine solche Untersuchung meines Erachtens

besonders lohnend, weil die Kommunikationsstränge abseits der bereits bekannten städtischen Verbindungen liegen. Hinsichtlich der oben beschriebenen Entwicklungen und der Erschließung neuer Quellen zur Erforschung jüdischer Migration, können insbesondere Familienkorrespondenzen für solche Fragestellungen eine wertvolle Quelle sein.

Resümee

Die jüdische Geschichte ist in einem besonders hohen Maße durch (freiwillige oder unfreiwillige) Mobilität geprägt. Auch in der Erforschung des Landjudentums ist eine intensive Beschäftigung mit Migrationsbewegungen – nicht nur in der Zeit nach 1900, sondern seit dem Mittelalter – unabdingbar. Nicht zuletzt aus diesem Grund hat die Forschung zur Migration der Landjuden schon eine gewisse Tradition. Das bedeutet, dass sie auf langjährige Erfahrungen zurückgreifen kann und Forschungsfragen eventuell schon aufgeworfen worden waren, bevor sie in der allgemeinen Migrationsforschung in den letzten Jahren gestellt wurden. Ich will als Resümee einige dieser Fragen aufgreifen, die besonders für eine Erforschung der Migration im ländlichen Raum interessant und fruchtbar sein könnten.

Ausgehend von der grundlegenden Fragestellung, wie Landjuden definiert werden können, und wie der ländliche Raum allgemein charakterisiert werden kann, soll darauf hingewiesen werden, dass die Kategorien „Landjuden“ bzw. „ländlicher Raum“ und „Juden einer städtischen Gemeinde“ bzw. „städtischer Raum“ auch in der zeitgenössischen Wahrnehmung existiert haben, jedoch nicht als ein Gegensatz, wie es uns im Kontext unserer aktuellen Lebenswelt erscheint.

Viele Studien zum Landjudentum haben gezeigt, dass die Quellenlage zumeist nur für die jüdische Oberschicht ausreichend ist, um qualitative Analysen durchzuführen. Es gilt bei künftigen qualitativen Studien den Umstand im Auge zu behalten, dass die sozial schwächeren Schichten – vor allem für die Zeit vor 1900 – jenseits von quantitativen Quellen nur relativ schlecht erforscht werden können.

Gerade das Schicksal vieler jüdischer Gemeinden von Vertreibung und Wiederansiedlung hat uns gezeigt, dass die Migrationsforschung den Begriff der Grenze flexibel auffassen sollte, dass es verschiedene Wahrnehmungen von Grenze gibt, dass kulturelle Räume und deren Grenzen ebenso beachtet werden müssen wie politisch-administrative Grenzen und dass eine Migrationsgeschichte im ländlichen Raum, wo eine Vielzahl solcher Grenzen und Grenzerfahrungen existierten, nur durch ein multiperspektivisches Bild zu erfassen ist.

Und zuletzt könnte die Landjudenforschung einen Impuls für die Migrationsforschung im ländlichen Raum geben, indem sie zeigt, dass Familiengeschichten fruchtbar für die Forschung ausgewertet werden können. Sie können Migration und Generationen miteinander verknüpfen, Emigranten, Remigranten und Zurückgebliebene thematisieren und Migration innerhalb von sozialen Netzwerken begreifen. Gerade die Erforschung einzelner Familien bietet sich an, wenn es darum geht, Migration nicht nur als gesellschaftliches Phänomen, sondern auch als individuellen Lebensweg sehen zu wollen.

Anmerkungen

- 1 Stefan Rohrbacher, Die jüdischen Gemeinden in den Medinet Aschkenas zwischen Spätmittelalter und Dreißigjährigem Krieg, in: Christoph Cluse/Alfred Haverkamp/Israel J. Yuval (Hg.), Jüdische Gemeinden und ihr christlicher Kontext in kulturträumlich vergleichender Betrachtung von der Spätantike bis zum 18. Jahrhundert (Forschungen zur Geschichte der Juden, Abt. A: Abhandlungen 13), Hannover 2003, 451–463.
- 2 Die Unterschiede zwischen den Gemeinden blieben jedoch weiterhin groß. Während viele Jüdinnen und Juden weiterhin in Klein- oder Kleinstgemeinden lebten, bildete sich in der Markgrafschaft Burgau das Phänomen der christlich-jüdischen „Doppelgemeinde“ heraus, in der – ähnlich wie später in den westungarischen bzw. burgenländischen Gemeinden – die Zahl der jüdischen Bevölkerung die der christlichen sogar übersteigen konnte. Vgl. Rolf Kießling/Sabine Ullmann, Christlich-jüdische „Doppelgemeinden“ in den Dörfern der Markgrafschaft Burgau während des 17. und 18. Jahrhunderts, in: Cluse/Haverkamp/Yuval (Hg.), Jüdische Gemeinden, 513–534.
- 3 Diese Gefahr des kulturellen Verlusts war den Zeitgenossen bereits bewusst. Vgl. etwa das Inventarisierungsprojekt des Münchner Kunsthistorikers Theodor Harburgers in den bayerischen jüdischen Landgemeinden: Theodor Harburger, Die Inventarisierung jüdischer Kunst- und Kulturdenkmäler in Bayern, hg. von den Central Archives for the History of the Jewish People und dem Jüdischen Museum Franken – Fürth & Schnaittach, 2 Bde., Jerusalem 1998, dort mit der älteren Literatur, außerdem: Barbara Staudinger (Hg.), Von Bayern nach Erez Israel. Auf den Spuren jüdischer Volkskunst, Ausstellungskatalog Jüdisches Museum München (Sammelbilder, Bd. 4), München 2008.
- 4 Siehe: Werner J. Cahnman, Village and Small-Town Jews in Germany. A Typological Study, in: Leo Baeck Year Book 19 (1974), 107–130.
- 5 Der Begriff „Landjudenschaft“ wurde vor allem durch die Arbeiten von Daniel J. Cohen geprägt. Siehe paradigmatisch: Daniel J. Cohen, Die Landjudenschaften in Deutschland als Organe jüdischer Selbstverwaltung von der frühen Neuzeit bis ins neunzehnte Jahrhundert: eine Quellensammlung, 3 Bde. (Fontes ad Res Judaicas Spectantes), Jerusalem 1996–2001. Dazu z. B.: Stefan Rohrbacher, Organisationsformen der süddeutschen Juden in der Frühneuzeit, in: Robert Jütte/Abraham P. Kustermann (Hg.), Jüdische Gemeinden und Organisationsformen von der Antike bis zur Gegenwart (Aschkenas, Beiheft 3), Wien/Köln/Weimar 1996, 137–149; Barbara Staudinger, Die niederösterreichische „Landjudenschaft“. Innerjüdische Organisationsformen im regionalen Vergleich, in: Rolf Kießling/Peter Rauscher/Stefan Rohrbacher/Barbara Staudinger (Hg.), Räume und Wege. Jüdische Geschichte im Alten Reich 1300–1800 (Colloquia Augustana, Bd. 25), Berlin 2007, 145–167.
- 6 Der folgende Literaturüberblick bezieht sich im Wesentlichen auf die jüdischen Landgemeinden in Deutschland und Österreich mit einer Schwerpunktsetzung auf den süddeutschen Raum und Österreich. Da besonders die ältere Literatur hier aus Platzgründen nicht vollständig wiedergegeben werden kann, sei auf die Literaturverzeichnisse vor allem der zahlreichen Sammelbände verwiesen.
- 7 Siehe etwa für das Burgenland die Arbeiten von Bernhard Wachstein, Sandor Wolf und Max Grunwald aus dem Beginn des 20. Jahrhunderts. Nach dem Krieg hat sich erstmals Fritz Hodik mit der jüdischen Geschichte auseinandergesetzt: Fritz P. Hodik, Beiträge zur Geschichte der Mattersdorfer Judengemeinde im 18. und in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts (Burgenländische Forschungen, Bd. 65), Eisenstadt 1975. Dort sind die oben erwähnten Autoren angegeben. Für Niederösterreich sei auf die wegweisenden Arbeiten von Leopold Moses verwiesen, welche die Basis für mein Buch darstellten: Barbara Staudinger, „Ganze Dörffer voll Juden“. Juden in Niederösterreich 1496–1670 (Geschichte der Juden in Niederösterreich von den Anfängen bis 1945, Bd. 2), Wien 2005. Im Literaturverzeichnis sind alle Arbeiten Moses' aufgeführt.
- 8 Siehe etwa das Literaturverzeichnis von Monika Richarz/Reinhard Rürup (Hg.), Jüdisches Leben auf dem Lande. Studien zur deutsch-jüdischen Geschichte (Schriftenreihe wissenschaftlicher Abhandlungen des Leo-Baeck-Instituts, Bd. 56), Tübingen 1997, 413–423.
- 9 Siehe Monika Richarz, Die Entdeckung der Landjuden. Stand und Probleme der Erforschung am Beispiel Südwestdeutschlands, in: Landjudentum im Süddeutschen- und Bodenseeraum. Wissenschaftliche Tagung zur Eröffnung des Jüdischen Museums Hohenems vom 9. bis 11. April 1991, veranstaltet vom Voralberger Landesarchiv (Forschungen zur Geschichte Voralbergs, Bd. 11), Dornbirn 1992, 11–21, hier 19. Vgl. daneben: Dies., Ländliches Judentum als Problem der Forschung, in: Richarz/Rürup (Hg.), Jüdisches Leben auf dem Lande, 1–8.
- 10 Rolf Kießling (Hg.), Judengemeinden in Schwaben im Kontext des Alten Reiches (Colloquia Augustana 2), Berlin 1995; Rolf Kießling/Sabine Ullmann (Hg.), Landjudentum im deutschen Südwesten während der Frü-

- hen Neuzeit (Colloquia Augustana 10), Berlin 1999; Sabine Ullmann, Nachbarschaft und Konkurrenz. Juden und Christen in Dörfern der Markgrafschaft Burgau 1650 bis 1750 (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte, Bd. 151), Göttingen 1999; dies., Kontakte und Konflikte zwischen Landjuden und Christen in Schwaben während des 17. und zu Anfang des 18. Jahrhunderts, in: Sibylle Backmann/Hans-Jörg Künast/Sabine Ullmann/B. Ann Tlusty (Hg.), Ehrkonzepte in der Frühen Neuzeit. Identitäten und Abgrenzungen (Colloquia Augustana, Bd. 8), Berlin 1998, 288–315; dies., Sabbatmägde und Fronleichnam. Zu religiösen Konflikten zwischen Christen und Juden in den schwäbischen Landgemeinden, in: Hartmut Lehmann/Anne-Charlott Trepp (Hg.), Im Zeichen der Krise. Religiosität im Europa des 17. Jahrhundert (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte, Bd. 152), Göttingen 1999, 243–264; dies., Der Streit um die Weide. Ein Ressourcenkonflikt zwischen Christen und Juden in den Dorfgemeinden der Markgrafschaft Burgau, in: Mark Häberlein (Hg.), Devianz, Widerstand und Herrschaftspraxis in der Vormoderne. Studien zu Konflikten im südwestdeutschen Raum (15.–18. Jahrhundert) (Konflikte und Kultur – Historische Perspektiven, Bd. 2), Konstanz 1999, 99–136. Neueste Arbeiten sind z. B.: Johannes Mordstein, Selbstbewusste Untertänigkeit. Obrigkeit und Judengemeinden im Spiegel der Judenschutzbriefe der Grafschaft Oettingen 1637–1806 (Quellen und Darstellungen zur jüdischen Geschichte Schwabens, Bd. 2), Epfendorf/Neckar 2005; Stefan Lang, Ausgrenzung und Koexistenz. Judenpolitik und jüdisches Leben in Württemberg und im ‚Land zu Schwaben‘ (1492–1650) (Schriften zur südwestdeutschen Landeskunde, Bd. 63), Ostfildern 2008; Kießling u. a. (Hg.), Räume und Wege.
- 11 Wolfgang Treue, Landgrafschaft Hessen-Marburg (Germania Judaica IV: 1520–1650, Bd. 2, hg. von Stefan Rohrbacher, Michael Toch, Israel Yuval), Tübingen 2009; Birgit Klein, Kurköln, wird als weiterer Band in dieser Reihe erscheinen (in Druckvorbereitung).
 - 12 Siehe neben vielen anderen Projektergebnissen: Austria Judaica. Quellen zur Geschichte der Juden in Niederösterreich und Wien 1496–1671, bearb. von Peter Rauscher, unter Mitarbeit von Barbara Staudinger. Mit einem Beitrag von Martha Keil (Quelleneditionen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung, Bd. 7), Wien/München 2011; Peter Rauscher, Langenlois – Eine jüdische Landgemeinde in Niederösterreich im Zeitalter des Dreißigjährigen Krieges (Schriftenreihe des Waldviertler Heimatbundes, Bd. 44), Horn/Waidhofen an der Thaya 2004; Staudinger, „Gantze Dörffer voll Juden“; Sabine Hödl/Peter Rauscher/Barbara Staudinger (Hg.), Hofjuden und Landjuden. Jüdisches Leben in der Frühen Neuzeit, Berlin/Wien 2004.
 - 13 Siehe z. B. die Arbeiten von Claudia Steffes-Maus, Zum jüdischen Pferdehandel im Rothenburger Umland während des frühen 17. Jahrhunderts, in: Sigrid Hirbodian/Christian Jörg/Sabine Klapp/Jörg R. Müller (Hg.), Pro multis beneficiis, Festschrift für Friedhelm Burgard, Forschungen zur Geschichte der Juden und des Trierer Raums (Trierer Historische Forschungen, Bd. 68), Trier 2012, 255–270; Torben Stretz, Pistohlen uff den Juden gelöset, undt also den rest geben. Gewalt gegen Juden in Franken zur Zeit des Dreißigjährigen Krieges, in: Ebd., 237–253. Die Tagung „Juden und ländliche Gesellschaft in Europa zwischen Mittelalter und Früher Neuzeit (15.–17. Jahrhundert). Kontinuität und Krise, Inklusion und Exklusion in einer Zeit des Übergangs“ wurde 2012 vom Sonderforschungsbereich (SFB) 600 „Fremdheit und Armut“, Teilprojekt A 7 „Juden auf dem Lande zwischen Mittelalter und Früher Neuzeit (15.–17. Jahrhundert): Inklusion und Exklusion durch Herrschaften und Gemeinden in ausgewählten Territorien Frankens“ in Trier organisiert, ihre Ergebnisse werden publiziert.
 - 14 Zu Niederösterreich sowie den südwestdeutschen Raum siehe die in Anm. 10 und 12 zitierte bzw. folgende Literatur. Zu Vorarlberg neben anderen Arbeiten: Karl Heinz Burmeister, Medinat Bodase, Bd. 3: Zur Geschichte der Juden am Bodensee 1450–1618, Konstanz 2001; ders., Geschichte der Juden in Stadt und Herrschaft Feldkirch (Schriftenreihe der Rheticus-Gesellschaft, Bd. 31), Feldkirch 1993; ders., Die jüdische Landgemeinde in Rheineck im 17. Jahrhundert, in: Landjudentum im Süddeutschen- und Bodenseeraum, 22–37; ders., Der jüdische Pferdehandel in Hohenems und Sulz im 17. und 18. Jahrhundert (Veröffentlichungen der Hochschule für Jüdische Studien Heidelberg, Bd. 3), Wiesbaden 1989; Bernhard Purin, Die Juden von Sulz. Eine jüdische Landgemeinde in Vorarlberg 1676–1744 (Studien zur Geschichte und Gesellschaft Vorarlbergs, Bd. 9), Bregenz 1991.
 - 15 Vgl. Stefan Rohrbacher, Die Entstehung der jüdischen Landgemeinden, in: Annette Weber/Evelyn Friedlander/Fritz Armbruster (Hg.), Mappot ... gesegnet, der da kommt. Das Band jüdischer Tradition, Osnabrück 1997, 35–41; J. Friedrich Battenberg, Aus der Stadt auf das Land? Zur Vertreibung und Neuansiedlung der Juden im Heiligen Römischen Reich, in: Richarz/Rürup (Hg.), Jüdisches Leben auf dem Lande, 9–35.
 - 16 Zur Ansiedlung vgl. z. B.: Peter Rauscher, Feinde der Städte, Diener des Adels? Die Entwicklung jüdischer Siedlungen in Niederösterreich (16.–17. Jahrhundert), in: Kießling u. a. (Hg.), Räume und Wege, 47–78. Zur Praxis des „Ausverhandelns“: André Hohenstein, Bitten um den Schutz: Staatliche Judenpolitik und Lebensführung

- von Juden im Lichte von Supplikationen aus der Markgrafschaft Baden(-Durlach) im 18. Jahrhundert, in: Kießling/Ullmann (Hg.), Landjudentum im deutschen Südwesten, 97–153. Dieser Ansatz des politischen Ausverhandelns hat sich in Folge in der Geschichtsforschung, nicht immer zur Klärung der Sachlage, durchgesetzt.
- 17 Vgl. Stefan Rohrbacher, *Medinat Schwaben. Jüdisches Leben in einer süddeutschen Landschaft in der Frühneuzeit*, in: Kießling (Hg.), *Judengemeinden in Schwaben*, 80–109; Stefan Rohrbacher, „Er erlaubt es uns, ihm folgen wir“. Frömmigkeit und religiöse Praxis im ländlichen Alltag, in: Hödl/Rauscher/Staudinger (Hg.), *Hofjuden und Landjuden*, 271–282. Vgl. etwa den Reisebericht des Ascher Levy: *Die Memoiren des Ascher Levy aus Reichshofen im Elsaß (1598–1635)*, hg. von Moses Ginsburger, Berlin 1913.
 - 18 Zum Kremser Markt: Hannelore Hruschka, *Die Geschichte der Juden in Krems an der Donau von den Anfängen bis 1938*, 2 Bde., ungedr. Diss., Univ. Wien 1978; dazu auch (mit überzogener Darstellung): Helmut Teufel, *Die „Linz-Kremser Affäre“. Ein mährisch-österreichischer Handelskrieg zu Beginn des 17. Jahrhunderts*, in: *Mitteilungen des Kremser Stadtarchivs* 21 (1981), 65–85.
 - 19 Vgl. Peter Rauscher, *Den Christen gleich sein. Diskriminierung und Verdienstmöglichkeiten von Juden an österreichischen Mautstellen in der Frühen Neuzeit (16./17. Jahrhundert)*, in: Hödl/Rauscher/Staudinger (Hg.), *Hofjuden und Landjuden*, 283–332, dort mit der weiteren Literatur.
 - 20 Vgl. Barbara Staudinger, *Juden als „Pariavolk“ oder „Randgruppe“? Bemerkungen zu Darstellungsmodellen des christlich-jüdischen Verhältnisses in der Frühen Neuzeit*, in: Margareth Lanzinger/Martin Scheutz (Hg.), *Normierte Lebenswelten (Wiener Zeitschrift zur Geschichte der Neuzeit 4 (2004) H. 1)*, Innsbruck 2004, 8–25.
 - 21 Siehe vor allem neben den bereits zitierten Studien: André Holenstein/Sabine Ullmann, „Landgemeinde“ und „Minderheiten“ in der Frühen Neuzeit. Integration und Exklusion als Herausforderung an ländliche kommunale Verbände, in: André Holenstein/Sabine Ullmann (Hg.), *Nachbarn, Gemeindegossen und die anderen. Minderheiten und Sondergruppen im Südwesten des Reiches während der Frühen Neuzeit (Ostschwaben – Geschichte und Kultur, Bd. 12)*, Epfendorf 2004, 9–29; Barbara Staudinger, *Grenzüberschreitung im Alltag. Das Protokoll der Friedberger Juden aus dem Jahr 1629*, in: *Frühneuzeit Info* 22/1+2 (2011), 33–44.
 - 22 Ausnahmen sind u. a. Claudia Ulbrich, *Shulamit und Margarete. Macht, Geschlecht und Religion in einer ländlichen Gesellschaft des 18. Jahrhunderts (Aschkenas, Beiheft 4)*, Wien/Köln/Weimar 1999; Rauscher, *Langenlois*.
 - 23 Vgl. Stefan Rohrbacher, *Stadt und Land. Zur „inneren“ Situation der süd- und westdeutschen Juden in der Frühneuzeit*, in: Richarz/Rürup (Hg.), *Jüdisches Leben auf dem Lande*, 37–58; ders., *Die jüdischen Gemeinden in den Medinat Aschkenas*; ders., *Ungleiche Partnerschaft. Simon Günzburg und die erste Ansiedlung von Juden vor den Toren Augsburgs in der Frühen Neuzeit*, in: Kießling/Ullmann (Hg.), *Landjudentum im deutschen Südwesten*, 192–219; ders., *Medinat Schwaben*; ders., *Organisationsformen der süddeutschen Juden*; ders., „Er erlaubt es uns, ihm folgen wir“.
 - 24 Siehe z. B. Annette Weber, *Jüdische Sachkultur in burgauischen Landgemeinden bis zur Emanzipation*, in: Kießling/Ullmann (Hg.), *Landjudentum im deutschen Südwesten*, 235–273; dies., *Die Kultur des Landjudentums in Schwaben und Franken*, in: Weber/Friedlander/Armbruster (Hg.), *Mappot*, 82–92; daneben die Studien von Falk Wiesemann, *Torawimpel aus Ichenhausen. Ein bedeutender Fund jüdischer Zeremonialkunst in der ehemaligen Synagoge*, in: *Zeitschrift des Historischen Vereins für Schwaben* 87 (1994), 131–141; ders., „Verborgene Zeugnisse“ der deutschen Landjuden. Eine Einführung in die Ausstellung, in: Ders. (Hg.), *Genisa – Verborgenes Erbe der deutschen Landjuden*, Ausstellungskatalog, Wien 1992, 15–33.
 - 25 Verwiesen sei hier etwa auf das Dissertationsprojekt von Nathanja Hüttenmeister (Duisburg) zur Geschichte der Juden in der Herrschaft Pappenheim in der Frühen Neuzeit. Vgl. auch: Martha Keil/Barbara Staudinger/Abraham David, *Aus der „heiligen Gemeinde Schweinburg“. Eine hebräische Chronik aus dem frühneuzeitlichen Niederösterreich*, in: *Unsere Heimat. Zeitschrift für Landeskunde Niederösterreichs* 80 (2009), 4–16.
 - 26 Siehe die oben zitierten Arbeiten von Ullmann (Anm. 10) und Ulbrich (Anm. 22).
 - 27 Utz Jeggle, *Judendörfer in Württemberg (Volsleben, Bd. 23)*, Tübingen 1969.
 - 28 Siehe die Homepage der Empirischen Kulturwissenschaften auf der Universität Tübingen: <http://www.wiso.uni-tuebingen.de/faecher/empirische-kulturwissenschaft/institut/juedische-studien.html> (3.9.2013).
 - 29 Siehe vor allem: Christoph Daxelmüller, *Jüdische Kultur in Franken (Land und Leute. Veröffentlichungen zur Volkskunde)*, Würzburg 1988; ders., *Unbekannte Bilderwelten. Bildzeugnisse des fränkischen Landjudentums*, in: *Blätter für deutsche Landesgeschichte* 136 (2000), 101–122; ders., *Die Entdeckung der jüdischen Erzählliteratur. Rezeption und Bewertung populärer jüdischer Erzählstoffe in der Gesellschaft des 17. und 18. Jahrhunderts*, in: *Rheinisches Jahrbuch für Volkskunde* 26 (1985/86), 7–36 (paradigmatisch für viele andere Arbeiten); neuere Arbeiten z. B. von Peter F. N. Hörz, *Jüdische Kultur im Burgenland. Historische Fragmente – volkskundliche Analysen (Veröffentlichungen des Instituts für Europäische Ethnologie der Universität*

- Wien, Bd. 26), Wien 2005; Bastian Fleermann, *Marginalisierung und Emanzipation. Jüdische Alltagskultur im Herzogtum Berg 1779 bis 1847* [Dissertation] (Bergische Forschungen, Bd. 30), Neustadt/Aisch 2007.
- 30 Es ist hier nicht möglich, die gesamte Forschungsliteratur aufzuzählen. Als Beispiele aus der neuesten Literatur seien für Österreich exemplarisch genannt: Gerhard Milchram, *Heilige Gemeinde Neunkirchen. Eine jüdische Heimatgeschichte*, Wien 2000; Friedel Moll, *Jüdisches Leben in Zwettl. Koexistenz und Verfolgung vom Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert* (Zwettler Zeitzeichen, Bd. 13), Zwettl 2009; Herbert Brettl, *Die jüdische Gemeinde von Frauenkirchen*, 2. Aufl., Oberwart 2008 (Edition Lex Liszt 12). Weitere Literatur ist umfassend zitiert in: Christoph Lind, *Kleine jüdische Kolonien. Juden in Niederösterreich 1782–1914*, Wien 2013.
- 31 Siehe etwa die Beiträge von Christoph Lind und Albert Lichtblau in: Eveline Brugger/Martha Keil/Albert Lichtblau/Christoph Lind/Barbara Staudinger, *Geschichte der Juden in Österreich* (Österreichische Geschichte, hg. von Herwig Wolfram), Wien 2006; sowie als neueste Literatur: Lind, *Kleine jüdische Kolonien*; Michael Brenner/Daniela F. Eisenstein (Hg.), *Die Juden in Franken* (Studien zur Jüdischen Geschichte und Kultur in Bayern, Bd. 5), München 2011.
- 32 Vgl. z. B. Gunnar Och/Hartmus Bobzin (Hg.), *Jüdisches Leben in Franken* (Bibliotheca Academica, Reihe Geschichte, Bd. 1), Würzburg 2002; Peter Fassl (Hg.), *Geschichte und Kultur der Juden in Schwaben III: Zwischen Nähe, Distanz und Fremdheit*, Augsburg 2007.
- 33 Siehe bes. die Studie von Eva Grabherr, *Letters to Hohenems: A Microhistorical Study of Jewish Acculturation in the Early Decades of Emancipation*, Univ. Diss., London 2001 (unter: http://www.jm-hohenems.at/mat/600_Grabherr_Letters.pdf (3.9.2013)). Daneben gibt es eine Fülle genealogischer Forschungen, die hier nicht angeführt werden können (paradigmatisch erwähnt sei jedoch die Studie von Georg Gaugusch, *Wer einmal war: Das jüdische Großbürgertum Wiens 1800–1938*, Wien 2011, der sich genealogisch mit der Herkunft Wiener jüdischer Familien auseinandersetzt und auch Migrationsbewegungen gut nachzeichnen kann), sowie zahlreiche Studien, die sich entweder mit einer städtischen Familie (und deren ländlicher Herkunft) auseinandersetzen (vgl. z. B. Heike Specht, *Die Feuchtwangers. Familie, Tradition und jüdisches Selbstverständnis*, Göttingen 2006, oder auch der Ausstellungskatalog: Evi Fuks/Gabriele Kohlbauer (Hg.), *Die Liebens. 150 Jahre Geschichte einer Wiener Familie*, Ausstellungskatalog Jüdisches Museum Wien, Wien/Köln/Weimar 2004) oder Aspekte von Familiengeschichten herausgreifen. Siehe z. B. Gerhard Milchram, *Die Löwis – Auf den Spuren einer jüdischen Familie*, in: David, *Jüdische Kulturzeitschrift* 50–54, http://www.david.juden.at/kulturzeitschrift/50-54/Main%20frame_Artikel51_Loewis.htm (3.9.2013) (dabei handelt es sich um die gekürzte Fassung eines Kapitels seines Buches zu Neunkirchen (wie Anm. 30), 109–128) oder Sándor Holbok, *Jüdische Kindheit zwischen Tradition und Assimilation*, in: Sabine Hödl/Martha Keil (Hg.), *Die jüdische Familie in Geschichte und Gegenwart*, Berlin/Bodenheim bei Mainz 1999, 123–140. Die meisten jüdischen Familiengeschichten fokussieren jedoch auf das 20. Jahrhundert und die nationalsozialistische Verfolgung.
- 34 Uri Kaufmann, *Jüdische und christliche Viehhändler in der Schweiz 1780–1930*, Zürich 1988.
- 35 Siehe etwa: Hanno Loewy/Gerhard Milchram (Hg.), *Hast Du meine Alpen gesehen? Eine jüdische Beziehungsgeschichte*, Ausstellungskatalog Jüdisches Museum Hohenems und Jüdisches Museum Wien, Hohenems 2009.
- 36 Siehe als Beispiel den Sammelband: Martha Keil/Peter Rauscher/Barbara Staudinger (Hg.), *Neuland – Migration mitteleuropäischer Juden 1850–1920* (Aschkenas. Zeitschrift für Geschichte und Kultur der Juden 17 (2007) H. 1), Tübingen 2008, dort die Beiträge von Annemarie Steidl und Tobias Brinkmann mit weiterer Literatur. Martin Pollack, *Kaiser von Amerika. Die große Flucht aus Galizien*, Wien 2010.
- 37 Klaus Hödl, „Vom Shtetl an die Lower East Side“. Galizische Juden in New York (Böhlau zeitgeschichtliche Bibliothek, Bd. 19), Wien/Köln/Weimar 1991.
- 38 Vgl. paradigmatisch etwa den Sammelband: Martina Steer/Wolfgang Schmale (Hg.), *Kulturtransfer in der Jüdischen Geschichte*, Frankfurt/Main 2006 (bes. den Beitrag von Joachim Schloer). Nicht nur Dinge, sondern auch immaterielle Kultur wurden mitgenommen bzw. zurückgelassen. Vgl. z. B. Julia Bernstein, *Food for Thought: Transnational Contested Identities and Food Practices of Russian-Speaking Jewish Migrants in Israel and Germany*, Frankfurt am Main 2010. Und schließlich kamen Dinge, die zurückgelassen wurden bzw. werden mussten, oft ins Museum: Bernhard Purin, *Dinge ohne Erinnerung. Anmerkungen zum schwierigen Umgang mit Judaika zwischen Markt und Museum*, in: *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde* 96 (1993), 47–66.
- 39 Für Österreich siehe vor allem die Vertreibung von 1670/71 und ihre Folgen sowie die in diesem Zusammenhang bereits zitierte Literatur.
- 40 Vgl. verschiedene Perspektiven z. B. bei Rohrbacher, *Medinat Schwaben*; Moshe Rosman, *Jewish History across Borders*, in: Jeremy Cohen/Moshe Rosman (Hg.), *Rethinking European Jewish History*, Oxford u. a. 2009, 15–29; Anna Lipphardt/Julia Brauch/Alexandra Nocke, *Exploring Jewish Space. A Conceptual Approach*, in:

Julia Brauch/Anna Lipphardt/Alexandra Nocke (Hg.), *Jewish Topographies – Visions of Space, Traditions of Place*, Aldershot 2008, 1–23; Neil Jacobs, Introduction. A Field of Jewish Geography, in: *Shofar* 17/1 (1998), 1–18.

- 41 Vgl. z. B. Helmut Teufel, Die Aufnahme niederösterreichischer Juden in Mähren nach der Vertreibung von 1670/71, in: Thomas Winkelbauer (Hg.), *Kontakte und Konflikte. Böhmen, Mähren und Österreich: Aspekte eines Jahrtausends gemeinsamer Geschichte. Referate des Symposiums „Verbindendes und Trennendes an der Grenze III“ vom 24. bis 27. Oktober 1992 in Zwettl* (Schriften des Waldviertler Heimatbundes, Bd. 36), Horn/Waidhofen an der Thaya 1993, 203–214. Dazu schon David Kaufmann, *Die letzte Vertreibung der Juden aus Wien und Niederösterreich, ihre Vorgeschichte (1625–1670) und ihre Opfer*, Wien 1889.
- 42 Siehe neben der oben zitierten Literatur v. a. die Arbeiten von Reinhard Buchberger, *Lebl Höschl von Wien und Ofen: Kaufmann, Hofjude und Spion des Kaisers*, in: Hödl/Rauscher/Staudinger (Hg.), *Hofjuden und Landjuden*, 217–250; ders., *Das Leben im Grenzraum. Grenzräume zwischen Österreich, Ungarn und dem Osmanischen Reich in der Frühen Neuzeit – Die Grenze der Christenheit als Chance für die Juden?*, in: Kießling u. a. (Hg.), *Räume und Wege*, 217–252.
- 43 Vgl. z. B. Harald Kleinschmidt, *Menschen in Bewegung. Inhalte und Ziele historischer Migrationsforschung*, Göttingen 2002.
- 44 *Die Memoiren der Glückel von Hameln. Aus dem Jüdisch-Deutschen von Bertha Pappenheim*, Wien 1910 (Nachdruck: Weinheim 1994).
- 45 Jonathan Israel, *Handelsmessen und Handelsrouten – Die Memoiren der Glikl und das Wirtschaftsleben der deutschen Juden im späten 17. Jahrhundert*, in: Monika Richarz (Hg.), *Die Hamburger Kauffrau Glikl. Jüdische Existenz in der Frühen Neuzeit* (Hamburger Beiträge zur Geschichte der deutschen Juden, Bd. 24), Hamburg 2001, 268–279.
- 46 Klaus J. Bade, *Das Eigene und das Fremde – Grenzerfahrungen in Geschichte und Gegenwart*, in: Ders. (Hg.), *Deutsche im Ausland – Fremde in Deutschland. Migration in Geschichte und Gegenwart*, München 1992, 15–25, hier 20 f.
- 47 Siehe die Überlegungen bei Petra Ernst/Gerald Lamprecht (Hg.), *Jewish Spaces. Die Kategorie Raum im Kontext kultureller Identitäten* (Schriften des Zentrums für Jüdische Studien, Bd. 17), Innsbruck/Wien/Bozen 2010, hier vor allem den Beitrag von Anna Lipphardt und Julia Brauch, S. 13–32, dort mit der theoretischen und älteren Literatur.
- 48 Siehe dazu: Anna Lipphardt, *Wo liegt Osten? Zur (Selbst-)Verortung osteuropäischer Juden*, in: Martha Keil/Barbara Staudinger (Hg.), *Ostjuden – Geschichte und Mythos*, Innsbruck/Bozen 2013 (im Druck).

Wege der Agrargeschichte

Bericht über den Workshop zur Evaluierung des Archivs für Agrargeschichte und des Instituts für Geschichte des ländlichen Raumes

Anlässlich des zehnjährigen Bestehens des *Archivs für Agrargeschichte* (AfA), Bern, und des *Instituts für Geschichte des ländlichen Raumes* (IGLR), St. Pölten, wurde eine Evaluierung der beiden Institute an den Autor, Soziologe an der Universität Klagenfurt, in Auftrag gegeben, deren Ergebnisse auf dem Workshop *Wege der Agrargeschichte* am 21. September 2012 am Forschungszentrum Berglandwirtschaft der Universität Innsbruck präsentiert und öffentlich diskutiert wurden. Für eine breite Reflexion der Evaluierung wurde eine internationale Kommission nominiert. Ziel des Workshops war neben der Erörterung der Evaluierungsergebnisse Überlegungen für die Zukunft der beiden Institute und darüber hinaus für die Entwicklung der Agrargeschichte insgesamt anzustellen.

Nach der Begrüßung durch Ernst Langthaler (IGLR, St. Pölten) umriss Peter Moser (AfA, Bern) Sinn und Zweck der Veranstaltung: Ein Grund für eine Evaluierung liege darin, etwas über den Nutzen der eigenen Tätigkeit aus der Sicht anderer zu erfahren. Einen weiteren Grund bilde die Absicht, die eigene Arbeit kritisch zu überprüfen und zu verbessern. Nicht ein Vergleich sei damit beabsichtigt, sondern eine Vertiefung des inhaltlichen Austausches zwischen „sozialen Zwillingen, die man am besten gemeinsam thematisiert“. Dabei gehe es um Erkenntnisinteressen, theoretische Annahmen und methodische Verfahren, nicht nur in der Forschung, sondern auch in der Archivierung. Zu fragen wäre insbesondere auch nach den Auswirkungen der prekären finanziellen Grundlage auf die Arbeit der Institute. Die Vertiefung des Wissens über die beiden Einrichtungen solle der Normalität der Wahrnehmung der Institute dienen: „Vermutlich sind wir viel ‚normaler‘ und weniger ‚anders‘, als wir aufgrund unserer institutionellen und intellektuellen Eigenständigkeit oft wahrgenommen werden“.

Anschließend erläuterte der Autor sein Vorgehen bei der Evaluierung: Grundlage der Evaluierung sei eine genaue Beschreibung der Institute und ihrer Tätigkeiten gewesen. Analyse, Reflexion und kritische Bewertung orientierten sich an den Ansprüchen der Institute. Mit den Auftraggebern wurden als Themen Innovationen, Einfluss und Wirkung, Profil, Vernetzung, innere Organisation und Ressourcen festgelegt. Für die Evaluierung besuchte er die Institute, führte insgesamt 16 Interviews und sichtete Dokumente und Publikationen der Institute. Nach der Auswertung und Analyse wurde ein erster Berichtsentwurf erstellt und an die Institute und die internationale Kommission übermittelt. Der Workshop stelle den letzten Schritt der Evaluation dar. Der Evaluierungsprozess mit etwaigen Implementierungen von Ergebnissen werde in den Instituten weitergeführt.

Im ersten Workshopteil *Hinschauen und Beschreiben* umriss der Autor zunächst die Tätigkeitsprofile der beiden Einrichtungen. Das AfA ist ein privatrechtlicher Verein, dem ein Förderverein zur Seite steht. Es ist „virtuelles Archiv“, gleichzeitig außeruniversitäres

Forschungsinstitut für Agrargeschichte und ein Netzwerkknoten europäischer agrargeschichtlicher Forschung. Gründungsmotiv für das AfA war, eine Einrichtung für agrarhistorische Forschung zu schaffen. Gleichzeitig wurde die Überlieferungssicherung durch Sicherstellung von Quellen zu ländlichen Gesellschaften des 19. und 20. Jahrhunderts verfolgt. Das AfA informiert über entsprechende Archivbestände, deren Inhalt und Standort. Das Umfeld sind Aktenbildner/-innen beim Auffinden, Sicherstellen und Erschließen von Beständen, Archive zur Aufbewahrung erschlossener Archivbestände sowie Forscher/-innen und Forschungseinrichtungen. Die Tätigkeit des AfA umfasst drei Bereiche, die Arbeit mit Archivalien, die Forschung und die Vermittlung, die – miteinander verbunden – thematisch auf Agrargeschichte und Geschichte ländlicher Gesellschaften im 19. und 20. Jahrhundert ausgerichtet sind. Vermittlung erfolgt auf einer Webpage mit Online-Portalen zu „Quellen zur Agrargeschichte“, „Bild- und Tondokumenten zur ländlichen Gesellschaft“ und „Personen der ländlichen Gesellschaft im 19. und 20. Jahrhundert“, durch Publikationen, Veranstaltungen und Ausstellungen.

Das IGLR ist ebenfalls ein Verein, der in einer vertraglich geregelten Kooperation mit dem *Niederösterreichischen Landesarchiv* (NÖLA) steht. Es ist ein außeruniversitäres Forschungsinstitut und gleichzeitig eine Plattform für Geschichte des ländlichen Raumes, darüber hinaus wie das AfA Knoten europäischer Forschungsnetzwerke. Gründungsmotive waren Sicherung der Kontinuität von Forschung zu Agrargeschichte und zum ländlichen Raum im 20. Jahrhundert in Österreich und Synergien zwischen Archivarbeit und Forschung. Umfeld der IGLR sind in der Archivarbeit das NÖLA, in Forschung und Lehre die Universitäten, insbesondere das *Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte* der Universität Wien (WISO), nationale und europäische Forschungsnetzwerke und agrarpolitische Einrichtungen. Seine Tätigkeiten erstrecken sich auf die miteinander verbundenen Bereiche Dokumentation und Archivarbeit, Forschung und Kommunikation. Mittel der Kommunikation sind das *Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes* (JGLR), die *Rural History Working Papers*, der *Rural History Newsletter*, Veranstaltungen wie das *Rural History Forum*, Ausstellungen und eine Webpage mit zahlreichen Texten als Downloads. Gemeinsam seien den beiden Instituten ihre rechtliche Unabhängigkeit, die starke Verankerung im Umfeld und die synergetisch wirkende Verbindung von Forschung, Archivarbeit und Vermittlung. Unterschiede bestehen in der stärkeren Profilierung des AfA im Archivbereich und der deutlicheren Verankerung des IGLR in universitären Kooperationen. Den Instituten gemeinsam ist die prekäre Finanzlage, wobei das IGLR durch öffentliche Förderung zwar eine gewisse, insgesamt jedoch unzureichende Abstützung erfährt.

Die Kommentare der internationalen Kommission eröffnete Jonathan Harwood (Universität Manchester), der die Bedeutung und das allgemeine Interesse an der agrarhistorischen Forschung beider Institute hervorhob. Selbst wenn lokale und regionale Forschung betrieben wird, seien doch die Deutungsschemata von globaler Relevanz. Rebekka Wyler (Staatsarchiv Zürich) sprach das besondere Verhältnis des AfA als virtuelles Archiv zu den Aktenbildnern und Aktenbildnerinnen an, wobei ihre Bereitschaft beachtlich sei, dem AfA Archivalien zur Erschließung zu überlassen und sie dann zumeist selbst wieder aufzubewahren und der Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Willibald Rosner (NÖLA, St. Pölten) wies auf die positiven Erfahrungen mit dem IGLR hin, besonders für die zeitgeschichtliche Forschung des Archivs. Norbert Franz (Universität Luxemburg) sah die beiden Institute komplementär in ihren jeweiligen Arbeitsschwerpunkten, aber auch hinsichtlich ihrer Finanzierungsstrategien

(staatliche Abstützung versus privatwirtschaftliche Orientierung). Sie seien Modelle für die Kontinuität unabhängiger Forschung, bemerkenswert angesichts der knappen finanziellen Ausstattung. Werner Troßbach (Universität Kassel) fand die Bereitschaft der Institute beachtlich, „die eigene Brille zu putzen“ und sich dazu einer Evaluierung zu unterziehen. Er ist beeindruckt von den Produkten des IGLR, ortet Stärken in der Forschung und eine weite Sichtbarkeit. Das AfA zähle in seinem Umfeld als ein „Geheimtipp“ für agrarhistorische Forschung. Für Markus Schermer (Universität Innsbruck) sei die Disziplinenoffenheit des IGLR wichtig, um als Soziologe anschlussfähig zu sein. Nicht nur im Zeitrahmen, sondern auch in den theoretischen Ansätzen gäbe es große Überlappungen mit der Soziologie. Das AfA stehe für die Untersuchung des strukturellen Wandels seit der Nachkriegszeit. Heide Inhetveen (Universität Göttingen) betonte zunächst die gleiche Zahl von Frauen und Männern im Workshop, sah jedoch einen *male bias* in den Vereinen und Geschäftsstellen der Institute. Sie zeigte sich beeindruckt von der Kontinuität der Institute, den jugendlichen Teams und der Egalität zwischen den Personen. Sie sah Anknüpfungspunkte und Kompetenz in Gender Studies, wies jedoch kritisch auf die Fluktuation der Mitarbeiter/-innen beim IGLR hin, die mit der finanziellen Unterausstattung des Instituts zu erklären sei.

Im zweiten Teil *Bewertung und Kritik* bezeichnete der Autor die Überlieferungssicherung als für das AfA identitätsstiftend, während diese für das IGLR lediglich eine Forschungsbasis darstelle. Beide Einrichtungen nützten Synergien von Forschung und Archivierung: das Auffinden von Quellen durch Forschung, die Anregung von Themen durch Erschließung von Archiven. Innovativ sei, dass AfA und IGLR der Archivlosigkeit des ländlichen Raums entgegenarbeiten, dass sie Archive nutzen, um in der Agrargeschichte etwas zu bewegen und mit Forschung verbundene Dienstleistungen anbieten. Geforscht werde zu Agrargeschichte und ländlichem Raum im 19. und 20. Jahrhundert, theoretisch und methodisch reflektiert, mit Resonanz im internationalen Diskurs. Theoretische und methodische Impulse, inter- und transdisziplinäre Orientierung und die Thematisierung einer gesellschaftlich integrierten Landwirtschaft werden international beachtet. Das AfA wirke auf Archive, auf Aktenbildner/-innen, auf Institutionen des Agrarsystems und auf Medien und werde dort auch wahrgenommen. Das IGLR sei durch Forschung und Lehre an Universitäten verankert und findet Resonanz durch innovative Theorie- und Methodenentwicklung: Es habe „Dinge bewegt zur richtigen Zeit“. Das AfA sei „ein Begriff für Schweizer Archive“, „ohne Parallele“, und habe viel in der Überlieferungssicherung geleistet. Das AfA sei durch seine Homepage, durch Publikationen, durch nationale wie internationale Tagungen (aktuell etwa *Rural History 2013* in Bern) und Workshops eine wichtige Vernetzungseinrichtung in der europäischen Agrargeschichte geworden. Das IGLR habe markante Formate für die Vermittlung geschaffen, beachtlich in Qualität und Kontinuität. Die beiden Institute kooperierten miteinander und stünden in funktionierenden nationalen und europäischen Netzwerkbeziehungen. Das AfA werde als wichtige Dienstleistungsorganisation für Archive und Archivbildner/-innen angesehen, als Forschungsinstitut „verteidige“ es die Position der Agrargeschichte des 19. und 20. Jahrhunderts. Das IGLR werde als Pionierorganisation wahrgenommen, als theoretisch reflektiert, undogmatisch, innovativ und produktiv, in stabilen nationalen und internationalen Forschungsk Kooperationen gut verankert. Als Institutionen seien AfA und IGLR formal zwar personenunabhängig, tatsächlich würden die beiden Institute vorwiegend (noch) über ihre beiden Leiter wahrgenommen. Bemühungen in den Instituten gingen in Richtung einer stärkeren Ausgeglichenheit in Entscheidungskompetenzen,

Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten. Beide Institute seien in einer finanziell prekären Lage: Ihre Kontinuität und Leistungen seien nur durch einen übermäßig hohen und finanziell teilweise nicht abgegoltenen persönlichen Einsatz möglich. Zur Absicherung der Existenz der Einrichtungen und als Anerkennung ihrer Leistungen für die Öffentlichkeit sei eine kontinuierlich gewährte Basisfinanzierung aus öffentlichen Mitteln gerechtfertigt.

Die Statements der internationalen Kommission eröffnete Markus Schermer, der das Interdisziplinäre von AfA und IGLR im Gegenstandbezug der Forschung und die Transdisziplinarität in der Perspektive auf das Agrarische als Teil der Gesellschaft betonte. Die Institute griffen gesellschaftlich relevante Themen auf, betrieben dazu nicht nur Forschung, sondern „strategische Quellensicherung“. Werner Troßbach zeigte sich von den Leistungen der Institute beeindruckt, vor allem angesichts der schmalen Ressourcenbasis. Die Mitberücksichtigung von Archivalien vor dem 19. Jahrhundert wäre wünschenswert, denn viele heutige Phänomene der Landwirtschaft hätten ihre Wurzeln in frühen Perioden der Geschichte. Wichtig sei die gesellschaftliche Relevanz der Themen, etwa der Wandel der Dörfer im suburbanen Raum oder die Rollen und Mentalitäten landwirtschaftlicher Akteure. Willibald Rosner begrüßte den Fokus beider Institute auf dem 19. und 20. Jahrhundert. Das IGLR sei für das NÖLA wichtig durch Unterstützung im Archivbetrieb, gemeinsame Forschung und Vermittlung (neuerdings etwa in einem gemeinsamen Projekt zur Migrationsforschung). Er kritisierte die finanzielle Unterausstattung der Institute. Heide Inhetveen fand die Kontinuität der beiden Institute beachtlich. Sie plädierte für mehr Sorgfalt, etwa im Umgang mit dem Begriff der „Bäuerin“. Jonathan Harwood hob hervor, dass sich beide Institute mit Produktion beschäftigen, und zwar in einem neuen soziologischen und politischen Kontext. Mit dem *Rural History Newsletter* nähme das IGLR mehr Einfluss als englischsprachige Äquivalente, mehr englische Texte wären daher von Vorteil. Rebekka Wyler betrachtete die aktive und gezielte Kontaktnahme des AfA mit Aktenbildnern und Aktenbildnerinnen als sehr wichtig. Analog dazu könnten Forscher/-innen verstärkt auf neue zur Verfügung stehende Quellen hingewiesen werden.

Im dritten Teil des Workshops standen die Zukunftsmöglichkeiten der Institute als Ergebnis der Evaluierung zur Debatte. Der Autor umriss für das AfA drei Möglichkeiten: Das AfA als *virtuelles Archiv für Agrargeschichte* betreibe Archivierungstätigkeit gleichrangig mit Forschung im nationalen und internationalen Kontext. Die Finanzierung sei verstärkt auf kontinuierlich fließende öffentliche Mittel gestützt. Dafür geeignete Strategien bestünden im Akquirieren öffentlicher Basisförderung, Herausstreichen des öffentlichen Interesses an Überlieferungssicherung und in der Stärkung der Kooperation mit Archiven. Das *Forschungsinstitut AfA* lege seinen Schwerpunkt auf die Forschung zu ländlichen Gesellschaften mittels interdisziplinärer Bearbeitung relevanter und aktueller Themen. Das AfA sei an Universitäten durch Kooperationsverträge verankert. Strategien bestünden in der Konzentration auf Kooperationen mit Universitäten und Universitätsinstituten sowie kooperative und EU-finanzierte europäische Forschungsprojekte. Die Zusammenarbeit mit der *AfA Archiv GmbH*, dem aus dem AfA entstandenen, im Records-Management und Informationsmanagement tätigen Dienstleistungsbetrieb, sichere die Weiterentwicklung der Fachkompetenz innerhalb des AfA im Bereich der Archivwissenschaft. Strategien seien PR und Kooperation mit privaten und öffentlichen Archiven und Archivbildnern, Herausstreichen von Archivierung als Dienstleistung und Forschung zur weiteren Kompetenzentwicklung.

Auch für das IGLR zeichnen sich drei Möglichkeiten ab: Das *Forschungszentrum IGLR* sei eine international anerkannte Plattform für Forschung zum ländlichen Raum mit Schwerpunktsetzungen in aktuell interessanten Themenfeldern. Die Plattform werde finanziert durch (internationale) Forschungsförderung und Universitätskooperationen in Lehre und Weiterbildung. Strategien bestünden im Ausbau europäischer Netzwerke, in der Teilnahme an Großprojekten und in der Bereitstellung einer institutionellen Basis für EU-finanzierte Forschung. Das *IGLR in Kooperation mit der Universität Wien und Niederösterreichischem Landesarchiv* betreibe Forschung und Lehre im Fachbereich Geschichte und beteilige sich an der Weiterentwicklung interdisziplinärer und transdisziplinärer Forschung. Internationale Kooperationen stärken das Profil und verbessern die Chance für Forschungsförderung. Strategien seien die Verstärkung der Kooperation mit der Universität Wien und der Aufbau einer Organisationseinheit IGLR. Das IGLR als *Anbieter von Archivdienstleistungen und archivbezogener Forschung* weise Kompetenz für inter- und transdisziplinäre Forschung in und mit Archiven und entsprechende Angebote in Weiterbildung und Lehre auf. Die Finanzierung erfolge durch staatliche Basisförderung, Forschungsförderung, Weiterbildung und Lehre. Strategien seien überregionale Kooperationen mit Archiven, das Aufgreifen von Themen an Schnittstellen von Archiven und Geschichtsforschung sowie die Kompetenzentwicklung für Archive.

Die Stellungnahmen der internationalen Kommission eröffnete Heide Inhetveen, die eine Institutionalisierung auf Dauer problematisierte, denn es könnte auch ein auf Zeit ausgerichtetes „An-Institut“ an einer Universität angestrebt werden. Jonathan Harwood fragte, ob die Institutsleiter realistische Möglichkeiten der Bindung an Hochschulen sähen. Dass Peter Moser eine Gastprofessur an der renommierten Pariser *École des Hautes Études en Sciences Sociales*, aber keine in der Schweiz hat, sei bemerkenswert. Willibald Rosner hielt von den drei Zukunftsmöglichkeiten für das IGLR nur die Plattform für internationale und nationale Forschung als realistisch. Die Finanzierungsbasis sei mit Hilfe der Bundesländer und Interessenvertretungen zu erweitern. Werner Troßbach sah einen Trend zum Outsourcing von Archivdienstleistungen und stellte sich vor, dass das AfA auch in Deutschland aktiv sein könnte. Er legt den Instituten nahe, sich mit PR einer breiten Öffentlichkeit gut zu präsentieren. Markus Schermer befürwortete die Kombination von Archivarbeit und Forschung, mit der die Institute über zwei Standbeine verfügten. Gerade bei der Sicherung von privaten Archivalien wäre in Österreich großer Bedarf. Norbert Franz bemerkte zur Aktualität von Forschungsthemen, dass nicht immer die *en vogue*-Themen auch die relevanten seien. Er legt nahe, Theorien größerer Reichweite – etwa zur Industrialisierung – zu entwickeln. Rebekka Wyler sah für Archivdienstleistungen bei entsprechender Qualität durchaus Chancen: In Zürich wären fünf bis zehn Archivdienstleister aktiv. Sie empfahl vermehrte Kooperationen mit staatlichen Archiven.

In seinem abschließenden Statement benannte Ernst Langthaler drei Dimensionen, in denen AfA und IGLR die Evaluierungsergebnisse weiter bearbeiten könnten. Entlang der Dimension *Spezialisierung versus Diversifizierung* sei klar geworden, dass die Kombination von Quellenarchivierung und Forschung wichtige Synergien erzeugt, die erhalten oder ausgebaut werden sollten. Entlang der Dimension *Hierarchisierung versus Egalisierung* werde es darum gehen, die Existenz der Organisation bis zu einem gewissen Grad von den Leiterpersönlichkeiten zu entkoppeln, aber auch weiterhin deren symbolisches Kapital zu nutzen. Entlang der Dimension *Regionalisierung versus Internationalisierung* sei es sinnvoll, sowohl

regional-nationale, als auch international-globale Vernetzungen auszubauen, wobei – angesichts knapper Ressourcen – jeweils Schwerpunkte zu setzen seien. Alles in allem erscheine der Evaluierungsbericht als eine wichtige Orientierungshilfe für AfA und IGLR, um unter den möglichen Entwicklungspfaden die jeweils tragfähigsten herauszufinden. Peter Moser ergänzte, dass durch die Evaluierung eine Reflexion in Gang gesetzt wurde, die es nun als offenes Projekt weiterzuführen gelte: „Zu Ende bringen wir es nicht.“

Abstracts

Tim Wätzold: European Food in Migration: the Case of Brazil

Since its discovery Brazil has been strongly influenced by different migrant communities. The first to settle were the Portuguese. Their colonial influences marked the alimentation and cuisine in Brazil until today in many ways. In the nineteenth century, Brazil was among the main destinations for European mass-migration and the food of the immigrants, mainly from Italy, Portugal, Ottoman Empire and Germany, influenced the regional cuisine of their main settlements. These millions who came to Brazil since 1500 brought their plants, animals, food habits and religious taboos, recipes and so on as cultural baggage in the migration process. Altogether they formed the actual, transcultural fusion-cuisine of Brazil. This article gives a broad overview of some aspects of these migration-processes.

Christine Howald: At Home in a Foreign Place? European Food and Consumption Habits in Nineteenth Century China

In the nineteenth century, the global expansion of the West attracted many Europeans to start a new life abroad. China was one of the countries that promised good earnings and high social positions combined with thrilling exoticism. Over the course of the century, Westerners established settlements in strategically important cities of the country, such as Shanghai or Tianjin. By the end of the century, many of them had grown into large communities with highly developed infrastructures that included schools, community houses and churches. When Europeans started settling in China, food played an important role in establishing a new life abroad. Culinary traditions not only helped to transfer national identities to the new environment, they also created a platform for cultural transfer and the emergence of a new, international community. Common, often extensive meals marked the daily life in China's European settlements. They offered a welcomed distraction as well as the possibility of a new social definition and differentiation of the self. By exploring the food habits and consumer behaviour, this paper analyses how Europeans established their identity and community in nineteenth century China.

Leonard Schmieding: Food Cultures of German Emigrants to Northern California in the Nineteenth and Twentieth Centuries

During the second half of the nineteenth century, California became a popular destination for German emigrants to North America. Especially Northern California and San Francisco as the metropolis on the West Coast attracted a high number of Germans. Between 1890 and 1910, a community of more than 60,000 Germans found a new home in the city by the Golden Gate. In this contribution, I examine how German immigrants and their

American-born children constructed their ethnicity at the end of the nineteenth and the beginning of the twentieth century based on eating and drinking. I use immigrant letters to show how the domestic sphere and the kitchen in particular became central spaces in the process of arriving in the New World, of getting settled and adjusting to new customs. The author herself, as a young woman, used the practices of obtaining, preparing, and consuming food to maintain traditions from Germany and thus to distinguish herself from American food culture. In doing so, however, she felt isolated and expressed her wish to partake in American culture and society. The second case study focuses on the German restaurant Heidelberg Inn in San Francisco and analyses it as a stage for intercultural encounters. In this place of contact, both Germans and others constructed their visions of a German cuisine and thus took part in the performance of German-American ethnicity. My analysis of travel literature, menus, advertisements, and newspapers shows how this ethnic performance was based not solely on the dishes offered, but also on the interplay between service, interior decoration, entertainment and marketing in the public sphere.

Martina Kaller: The Invention of 'Pizza & Pasta'. Italian Food and Immigration in the USA in the Nineteenth and Twentieth Centuries

Dishes euphemistically called 'Italian' nourish the global community of millions of people relying on industrial foods today. Contrary to their marketing success, the products labelled as such are not homemade, but instead they are cheap commodities produced in factories. Due to a collective false memory operation called 'marketing' we learned to conceive 'pizza & pasta' as being Italian. A historical examination proves that the attribution 'Italian' is incorrect. 'Pizza & pasta' are not a fusion of Italian culinary traditions overseas but an invention introduced into global food markets by US-American companies like the transnational ConAgra-company. The main reasons behind this campaign were their comparably cheap production costs and easy distributing and retailing properties. 'Pizza & pasta' are forerunners of a global cuisine intentionally structured by global markets. Austrian philosopher and sociologist Rolf Schwendter called the phenomenon pointedly *Weltmarktstrukturküche* ('world market structured cuisine'). This article parts from global food history in order to decipher the connections and disconnects of immigration patterns related to 'pizza & pasta'.

Isabel Schropper: 'You are what you eat?' Eating Habits and Identity among Austrian Migrants in Great Britain since 1945

In the life of every migrant, connections to the homeland play an essential role. Food, in particular, with respect to the products used and the preparation of traditional dishes, illustrates how, or rather to what extent, the migrant has adapted to society and customs of the receiving country and how much the migrant still distances him- or herself. The particular ingredients, as well as the different preparation of dishes are a way of distancing oneself, of being different. This is strongly linked to the overall integration and assimilation process. This chapter demonstrates the role food and the preparation of traditional dishes play for the creation of identity. The sources include interviews conducted with Austrian female

migrants, who, for personal or professional reasons, came to Britain between 1945 and 1960. Furthermore, it also becomes apparent that for the former Austrian migrants and their families, food can serve as way to preserve their Austrian roots. The personal interviews will provide an insight into the strategies the women applied, particularly immediately after 1945, in order to get familiar food products. The chapter will also examine whether these Austrian women, who have lived now for more than 40 years in Great Britain, have created a new Austrian-British identity, reflected in their cuisine and taken up by the next generations, who preserve their Austrian background through food.

Daniel Gerson: Everything Kosher? 'Jewish Cuisine' as a Distinguishing Mark for an Innovative Urban Culture at the Beginning of the Twenty-First Century

Only a small minority of contemporary Jews follow Jewish dietary laws in their everyday lives. We can, however, find a multitude of restaurants in major European cities that relate to Judaism and its culinary traditions. Different historical experiences and various migration movements have shaped 'Jewish' gastronomic establishments run by Jews and non-Jews alike and have re-interpreted 'Jewish cuisine'. Although most restaurants do not serve kosher food in strict accordance with rabbinic law, these gastronomic establishments are an important distinguishing mark for an innovative and integrative approach to Europe's Jewish heritage at the beginning of the twenty-first century.

Ernst Langthaler: In the Field-of-Force of Food. Everyday Nutrition of Rural Forced Labourers in the Province of Niederdonau, 1939–1945

For ideological reasons, the Nazi regime aimed at separating labourers from all over Europe forced to work in the Reich from the German people. The German 'table community' (*Tischgemeinschaft*), promoted by the authorities, served as a model for the inclusion of 'us' and the exclusion of 'them'. Numerous examples of German citizens and forced foreign labourers sharing the same table, however, indicate the limits of Nazi racial policy, especially in the rural world. The article challenges the mainstream interpretation of this evidence as being an expression of resistance within the Catholic-Conservative milieu. Rather, the 'table community' of Germans and foreigners was an efficient institution to increase labourers' motivation and to exercise control according to the logic of the peasant family economy.

Peter Moser: Beans, Bacon and Schnapps or White Bread, Bananas and Salami? Conflict and Cooperation within the Pidgin Food Culture on Swiss Farms during the 1950s and 1960s

One of the structural changes of the post-war period on Swiss farms involved the partial replacement of family members and labourers by seasonal migrants from southern Europe. Frequently these migrants were recruited by representatives of the farmers and, while working

in Switzerland, lived on farms from March until November. Given that in agriculture, unlike industry, people generally work, live and eat together, the issues of food as well as language became potential sources of conflict and cooperation on farms where seasonal migrants were present. While most observers have focused on the conflicts thrown up by this new labour market, this paper also emphasises the potential for communication, mutual understanding and cooperation in households where seasonal farm workers were present. Where food and culinary preferences were concerned, the conflicts were rather disguised as they usually surfaced at the kitchen table. While farmers' wives often saw themselves as having an entitlement to (and indeed a duty to) educate the mostly young and male migrants in culinary matters, farmers' daughters tended to be more interested in the exotic aspects of the food preferences of the visiting migrants. A notable result of these kitchen table interactions concerning what counted as acceptable food was the development of a new pidgin food culture.

Julia Bernstein: Acquisition and Alienation. The Symbolism of Consumption in Migration Patterns as Exemplified by Russian-speaking Jews in Israel and Germany

This article analyses the relevance of food in the migration process as well as the associated complex subject of 'home' as perceived by the immigrants. To start with I would like to discuss the concept of 'home' and contrast it with new perspectives, which go along with the phenomenon of transnationality. I will then present theoretical aspects of the relevance of food in general as well as assumptions concerning the meaning of food in the migration process in particular. I will then combine both areas, i. e. 'home' and food in the migration process. To substantiate my thesis I will allege examples from my study of Russian-speaking Jews in Israel and Germany. As a conclusion reflections about the culinary home within transnationality will be presented.

Maren Möhring: From Vending Cart to Ice-cream Parlor. The History of Italian Ice-Cream Makers in (West) Germany

Italian ice-cream makers began their specific contribution to food culture in the mid-nineteenth century and went on to conquer Europe. This article traces the history of the Italian ice-cream business with particular reference to Germany, concentrating on the transformation of the business form, i. e., the development from street-cart vendors to bricks-and-mortar ice-cream shops, as well as on how Italian ice cream and its vending places were received by consumers. The specific migration patterns of Italian ice-cream makers, especially temporary migration, and their tight-knit migrant networks, some of which still exist today albeit to a lesser degree, will be analysed from the viewpoint of migration history. Italian ice cream is particularly interesting from the perspective of consumption history, its low price allowing us to focus not only on elite consumers but on lower-income groups too, as well as on new consumer groups such as teenagers. The example of Italian ice cream also reveals processes of exoticism in marketing and reception, which would serve as models for other foods imported to Germany, not only Italian ones.

Lars Amenda: The Kitchen of the 'Others'. Chinese Cuisine and Ethnicity in Western Europe, 1950–1980

In the early post-war period, the economy and industry in Western European countries such as Great Britain and West Germany flourished and attracted many labour migrants from Southern Europe in particular. The establishment of consumer societies fuelled mass tourism and new ways of leisure. Eating out in international restaurants became subsequently more popular, especially in cities. In this chapter, I explore how and why the Chinese cuisine benefited from the new culinary patterns of consumption. Chinese caterers did not only focus on the food – that was very much ‘westernised’ to attract more customers. The Chinese restaurant and its interior decoration were designed to represent China and her culture. The ‘otherness’ of Chinese people and Chinese food was emphasised by the Chinese owners and turned the visit of a Chinese restaurant into a culinary short holiday. The article examines the adaptation of Chinese food in Britain, focusing on London, and compares it with the development in other countries such as the Netherlands and West Germany. Remarks about Chinese cuisine in rural settings conclude the chapter.

Gin-Young Song: Kimchi – Taste of Home? Food and Identity as Exemplified by Everyday Nutrition Practices of Korean Migrants

The current cultural anthropological food studies have developed in contrast to a nutritive functionalism and a naturalistic view of food, focusing primarily on processes of collective symbolisms of food. This paper suggests a different perspective for the research on food and migration, beyond the discussion of the causality between food and identity. It pays attention to everyday food practices, experiences and individual strategies related to taste. Preparing, serving, and eating *kimchi* is neither a mere passing-on of tradition nor an absolute loyalty to ethnic essences and rituals conceived of as unchanging. Instead, as the study shows, it is a creative act of selecting, transforming, and adding on, in which people look for whatever means are available and suitable to create the feeling of home wherever they are.

Markus Schermer: Transnational at Home. The Contribution of Intercultural Gardens to the Social Sustainability of Cities

The paper describes the role of collective intercultural gardens for the social sustainability of cities. Intercultural gardens have received growing public attention in recent years as means of migrant integration, especially within Germany and Austria. They present an alternative concept of transnational spaces, a term much used in current debates about transnational migration. Intercultural gardens are localised and at the same time open up to become multi-ethnic spaces. This has a positive impact on social sustainability in increasingly multi-ethnic cities. Far beyond the production function, intercultural gardens provide a possibility to preserve important cultural ties with the countries of origin, while at the same time literally developing ‘new roots’ in the society of the host country. The collective involvement in growing food provides new and unique opportunities of interaction and social inclusion. As

intercultural gardens are organised as communal spaces, they provide new social networks for people from different provenance and encourage social learning processes. Intercultural gardens thus have an impact on two key dimensions of the social sustainability of cities; social cohesion and the stability of communities. They allow for new ways of interaction between different cultures beyond the traditional pattern of assimilation and integration. The intercultural community garden in the Austrian city of Innsbruck is used as a case study to illustrate these processes. The empirical material is based on observations during a public garden visit, discussions with a member of the core group and the qualitative content analysis of five narrative interviews with gardeners.

Im Studienverlag erschienen:

Ewald Hiebl/Ernst Langthaler (Hg.)

Im Kleinen das Große suchen

Mikrogeschichte in Theorie und Praxis

Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes 2012, Band 9

290 Seiten, zahlreiche s/w-Abbildungen, € 29.90

ISBN 978-3-7065-5216-5

Rita Garstenauer/Günter Müller (Hg.)

Aus der Mitte der Landschaft

Landschaftswahrnehmung in Selbstzeugnissen

Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes 2011, Band 8

256 Seiten, zahlreiche s/w-Abbildungen, € 29.90

ISBN 978-3-7065-5100-7

Dietmar Müller/Angela Harre (Eds.)

Transforming Rural Societies

Agrarian Property and Agrarianism in East Central Europe in the Nineteenth and Twentieth Centuries

Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes 2010, Band 7

230 Seiten, zahlreiche s/w-Abbildungen, € 29.90

ISBN 978-3-7065-4950-9

Markus Cerman/Erich Landsteiner (Hg.)

Zwischen Land und Stadt

Wirtschaftsverflechtungen von ländlichen und städtischen Räumen in Europa 1300–1600

Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes 2009, Band 6

250 Seiten, zahlreiche s/w-Abbildungen, € 29.90

ISBN 978-3-7065-4799-4

Rita Garstenauer/Erich Landsteiner/Ernst Langthaler (Hg.)

Land-Arbeit

Arbeitsbeziehungen in ländlichen Gesellschaften Europas (17. bis 20. Jahrhundert)

Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes 2008, Band 5

292 Seiten, zahlreiche s/w-Tabellen und Übersichtstafeln, € 29.90

ISBN 978-3-7065-4631-7

Hanns Haas/Ewald Hiebl (Hg.)

Politik vor Ort

Sinnegebung in ländlichen und kleinstädtischen Lebenswelten

Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes 2007, Band 4

320 Seiten, zahlreiche s/w-Abbildungen, € 44.90

ISBN 978-3-7065-4475-7

Andreas Dix/Ernst Langthaler (Hg.)

Grüne Revolutionen

Agrarsysteme und Umwelt im 19. und 20. Jahrhundert

Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes 2006, Band 3

258 Seiten, € 34.90

ISBN 978-3-7065-4235-7

Weitere Bände in dieser Reihe finden Sie auf www.studienverlag.at

