

Gunther Hirschfelder

Pelmeni, Pizza, Pirogge

Determinanten kultureller Identität im Kontext europäischer Küchensysteme

Schlagworte wie *europäische Küche* oder *nationale Küche* sind sprichwörtlich in aller Munde und füllen gegenwärtig Schlagzeilen diverser Medien. Meist werden in diesem Zusammenhang klare Zuordnungen genannt, denn vermeintlich identifizieren Küchensysteme die Herkunftsnationalitäten unschwer: *Austerteller* oder *Choucroute de la mer* stehen ebenso zweifelsfrei für Frankreich, wie Wurstvielfalt für Deutschland und *Ćevapčići* für die serbo-kroatische Küche (Goldstein/Merkle, 2005).



Abbildung 1a: Austerteller



Abbildung 1b: Ćevapčići

Dabei handelt es sich jedoch primär um Stereotype, also um unkritische Verallgemeinerungen, bei denen eine kritische Überprüfung nicht gefragt ist oder gar verhindert wird und die auf diese Weise tendenziell resistent gegen Veränderungen sind. Wissenschaftlichen Analysen halten Stereotype ohnehin kaum Stand.

Ein markantes Beispiel für nationale Stereotype stellt das um 1725 entstandene anonyme Ölgemälde *KURZE BESCHREIBUNG DER IN EUROPA BEFINDLICHEN VÖLCKERN UND IHREN AIGENSCHAFTEN* (Abb. 2) dar, welches im 18. Jahrhundert vielfach rezipiert und kopiert wurde und damit

eine große Popularität besaß (Stanzel/Weiler 1999). Bezüglich des russischen Raums spricht die Völkertafel lediglich vom Volk der „Muskwither“, eine eigentümliche Konstruktion, die ihre Bewandnis hat.



Abbildung 2: Völkertafel

Von deren Küchensystemen können wir zwar keine direkten Hinweise daraus entnehmen, wohl aber, dass deren Sitten „boshaft“ seien und dass eine grundsätzliche „Liebe“ zum „Prügel“ bestehe. So bewahrheitet sich auch hier, was noch heute gilt: Ein Stereotyp ist, so hat Hermann Bausinger es formuliert, ein wissenschaftlicher Begriff für eine unwissenschaftliche Einstellung (Bausinger 1988, 160) und der Bereich der Küchensysteme ist keineswegs davon ausgeschlossen. Um auf die aktuellen Küchensysteme zurückzukommen: Trotz aller Kritik bilden Stereotype auch eine Reduktion sozialer Realität ab. Zudem fungieren zumindest Selbst-Stereotype als Bausteine von Identitäten. Menschen und soziale Gruppen inszenieren sich und nutzen dazu Kleidung oder eben auch Nahrung. Umgekehrt kann Essen Gruppenkonformität erzeugen (Barlösius/Neumann 1997, 13ff.).

Fest steht, dass Küche, Essen und Identität miteinander verbunden sind, auf gewisse Weise zusammengehören und letztendlich ein Geflecht bilden, das es im Hinblick auf die im April 2010 stattgefundenene Tagung – wie auch auf vorliegenden Sammelband hin – zu entflechten gilt. Wegen der Komplexität der Aufgabe wird dies in diesem Rahmen anhand eines knappen dreistufigen Modells erfolgen. Den Auftakt bilden hierbei einige Bemerkungen zur grundlegenden Systematik der Esskulturen, worauf einige Schlaglichter auf die Geschichte des Essens in Mitteleuropa geworfen werden. Abschließend soll das Verhältnis zwischen Esskulturen und europäischer Identität reflektiert werden.

Zur Systematik und Struktur der Esskultur

Das Themen- bzw. Problemfeld der Determinanten europäischer Küchensysteme kann an dieser Stelle anhand von sechs Paradigmen umrissen werden.

Paradigma 1

Essen ist ein soziales Totalphänomen. Unabhängig von Alter, Einkommen und Raum essen alle Menschen über ihr gesamtes Leben hinweg in allen Kulturen und zu allen Zeiten mehrmals täglich. Statistisch gesehen nehmen moderne Europäer im Laufe ihres Lebens über 100.000 Mahlzeiten ein. Das eröffnet dem Kulturphänomen Essen eine phantastische kulturvergleichende Perspektive (Hirschfelder 2005, 17f.). Die Omnipräsenz der Nahrungsaufnahme birgt kulturwissenschaftlich gesehen allerdings Risiken, denn die meisten Menschen glauben, Experten zu sein. Laien, wie auch Politiker oder Wissenschaftler, trauen sich Urteile zu: Italiener essen gut, Deutsche schnell, Tschechen deftig.

Paradigma 2

Die Realität des Essens gestaltet sich grundsätzlich anders als gemeinhin geglaubt (Hirschfelder/Palm/Winterberg 2008, 289ff.). Fragt man etwa Gruppen von Studierenden nach einem typischen Frühstück, so wird meist von gedeckten Tafeln, geselligen Runden und enormer Brot-

vielfalt berichtet. Fragt man nach dem individuellen Frühstück, ist diese Auswahl bereits stark eingeschränkt.

Erkundigt man sich jedoch nach dem konkreten Frühstück des jeweiligen Tages, dann lautet die Antwort häufig, es handele sich heute um eine Ausnahmesituation. Gar kein Frühstück, Reste

vom Vortag, eine eingeschweißte Waffel vom Discounter in der U-Bahn oder nur ein Cola-Getränk sind offenbar gängige Muster. Eine signifikante Quelle stellen beispielsweise Kühlschränke von Studierenden dar, die – ohne Vorwarnung fotografiert – eine kulturwissenschaftliche Fundgrube erster Güte darstellen, denn hier offenbart sich die meist stark reduzierte Palette an Nahrungsmitteln.



Abbildung 3: Studentischer Kühlschrank

Paradigma 3

Ernährung wird kognitiv wahrgenommen, jedoch emotional realisiert. Ernährung und Essen sind grundverschiedene Kategorien. Wenn Menschen nach „Lust“ und „Genuss“ gefragt werden, assoziieren sie Eiscreme, Alkoholika, Schokolade oder Fleisch. Dabei stellt sich unweigerlich die Frage, warum ungesundes Essen offenbar so gut schmeckt. Mit „gesund“ werden dagegen Gemüse oder Müsli assoziiert. Genuss und Gesundheit werden als Widerspruch wahrgenommen. Die große Emotionalität des Essens ist letztendlich maßgeblich für deren stark identitätsbildende Funktion verantwortlich (Pudel/Westenhöfer 2003). Pizza kann eben auch gegessen werden, um emotionale Stabilität zu erlangen, weil sie an Kindheit oder die Unbeschwertheit des Urlaubs erinnert.

Paradigma 4

Esskultur ist Teil eines Zeichensystems, in welchem es kaum Zufälle gibt. Essen selbst ist wiederum eingebunden in ein komplexes System von Bedingungsfeldern und eines selbstgesponnenen Bedeutungsgewebes. Kultur und damit auch Esskultur finden in Zeit und Raum sowie im

sozialen Kontext statt. Tradition, Diffusion und Kommunikation lassen sich diesen Ebenen zuordnen und machen deren Prozesscharakter deutlich. Aus kulturwissenschaftlicher Perspektive lassen sich alle Praxen der Nahrungsaufnahme von Essen vor diesem Hintergrund einordnen, klassifizieren und dechiffrieren. Pelmeni können somit viel mehr sein, als in Wasser oder Brühe gekochte und mit Fleisch gefüllte Teigtaschen, je nach Verzehrsituation können sie auch zur Chiffre für raumgebundene Identität, soziale Gruppen oder erlebte Chronologien werden.

Paradigma 5

Unter den Faktoren, welche die Esskultur prägen, ist die Tradition am wirkmächtigsten. Bei der Auswahl ihrer Nahrung sind Menschen nur bedingt frei, denn es ist eine breite Palette von Bedingungsfeldern, die bestimmt, was, wie, wann und wo gegessen wird. Diese Palette reicht vom Wetter über die modernen Medien und die Zyklen der Konjunktur bis zur Religion. Beim Essen sind die meisten dieser Bedingungsfelder allerdings kaum bewusst. Die Logik der Esskultur lässt sich zwar entschlüsseln, aber nur aus der Distanz. Der Einzelne handelt irrational. In diesem Geflecht wirkt der Faktor Tradition am stärksten. Ungeachtet der Innovationsfreudigkeit bleiben Menschen beim Geschmack konservativ. Die Speisen der Kindheit schmecken ein Leben lang. Dieser Mechanismus wird etwa im Kontext von Migrationsprozessen offensichtlich (Rahier 1985). Soziale Gruppen, die auswandern, nehmen eine neue Sprache schneller an als eine neue Esskultur. Dabei gilt stets, dass der Mensch seinen Hunger so gut wie ausschließlich mit tradierten Methoden befriedigt, denn es ist vor allem das Tradierte, das notwendige emotionale Sicherheit verschafft.

Paradigma 6

Genussfähigkeit kann und muss erlernt werden. Ernährung und Genuss gehören zusammen, wenn es darum geht, eine bewusste, nachhaltige, gesunde, ökologische und auch ökonomische Esskultur zu kreieren. Genuss erfordert jedoch Kennerschaft. Bis ins 20. Jahrhundert hinein sind die meisten Europäer auf dem Land groß geworden. Wer aber bereits in der Kindheit Erfahrungen im Stall, auf dem Feld und im Garten macht,

hat gelernt, Geschmack und Geruch differenziert wahrzunehmen und vermag auch im Erwachsenenalter lediglich optisch attraktive von sensorisch anspruchsvollen – sprich wohlschmeckenden – Lebensmitteln zu unterscheiden. Zudem konnte zumindest ein Großteil der Stadtbevölkerung die Qualität der Waren auf dem Markt oder beim Metzger beurteilen, denn man fühlte, schmeckte und roch die Waren, bevor man sie aß. Seit den 1950er Jahren wurde diese Struktur aufgebrochen. Supermärkte entfremdeten die Kunden von der Ware, die verpackt war und nun optisch wahrgenommen wurde, und das Aufkommen der Convenience-Produkte verstärkte diesen Trend in den 1960er Jahren in Westeuropa, während der Osten mit der Sowjetisierung der Landwirtschaft einen Sonderweg nahm. Als Folge nehmen die meisten Europäer die Produkte inzwischen nicht mehr sensorisch und haptisch wahr, sondern optisch. Dies bewirkt langfristig eine Verkümmern des Sensoriums, und die Konsumenten werden dadurch für hastig und unreflektiert eingenommene, minderwertige Nahrungsmittel anfällig (Hirschfelder 2005, 234 ff.).

Historische Determinanten der europäischen Esskultur

Wirft man einen Blick auf die historischen Determinanten der europäischen Esskultur, wird unmittelbar und in Bezug auf alle Zeitstufen die große Abhängigkeit von den naturräumlichen Gegebenheiten sowie von den Verkehrs- und Transportmöglichkeiten ersichtlich, zudem aber auch die starke identitätsbildende Wirkung des Essens. Zu den elementaren Wendepunkten gehörte etwa die Entdeckung und permanente Nutzbarmachung des Feuers vor ca. 300.000 bzw. ca. 80.000 Jahren. Erst dadurch gruppierten sich häusliches Leben und Sozialstruktur um das Feuer.

Damit war der entscheidende Schritt zur Entwicklung der gemeinsamen Mahlzeit getan. Diese übte seither prägenden Einfluss auf gesellschaftliche und kulturelle Prozesse aus. Die Tatsache, dass diese verbindliche Mahlzeit sich in weiten Teilen der Gesellschaft seit den

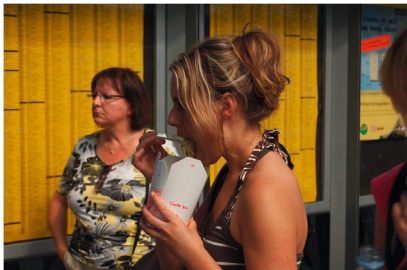


Abbildung 4: Schneller Snack am Bahnhof

1990er Jahren in einem zunehmenden Erosionsprozess befindet, muss vor diesem Hintergrund als dramatisch bezeichnet werden.

Einen fundamentalen Wandel erlebten Landwirtschaft und Esskultur vor etwa 10.000 Jahren im Rahmen der so genannten „Neolithischen Revolution“. Aus Wildbeutern, die von der Jagd und vom Sammeln lebten, wurden allmählich Bauern. Der Ackerbau zwang die Menschen aufs Feld und brachte den eigentlichen Beginn regionalspezifischer Speisen. Zudem wurden die Erträge nun stabiler. Gleichzeitig wurde die Jagd zu einem herrschaftlichen Privileg. Die Esskultur war nun von massivem Eiweißmangel geprägt, der bis ins späte 19. Jahrhundert problematisch blieb, gerade auch für die bäuerliche Massenbevölkerung Osteuropas.

Etwa vor 6.000 Jahren endete im Mittelmeerraum und im Orient eine Periode hoher Niederschläge. Die Jäger und Sammler folgten dem Wasser in die Flusstäler, und innerhalb weniger Generationen entstanden am Nil in Ägypten, im Zweistromland und am Indus Hochkulturen mit Städtewesen, Schriftlichkeit, Getreidebau und einer differenzierten Nahrungskultur, vor allem um den enger gewordenen Nahrungsspielraum zu organisieren und als Antwort auf den dramatischen Klimawandel. Diese Hochkulturen einte ein entscheidendes Manko: Nahrungs- und Energiemangel. Vor allem wegen dieser Ernährungs- und Verteilungsproblematik bildeten diese Hochkulturen straffe und hierarchische Organisationsstrukturen heraus. In der Konsequenz führte dies zu einer neuen Dimension sozialer Ungleichheit.

Zu dieser Zeit bildete sich ein weiteres Grundmuster heraus, das sich als überaus stabil und langlebig erweisen sollte: Sowohl bei den frühen Hochkulturen, als auch in der griechisch-römischen Antike, schließlich auch im europäischen Mittelalter galt die Regel, dass die Oberschicht und ein Teil der Mittelschichten gebackenes Brot aß, während die breite Masse der Bevölkerung den Hauptkalorienlieferanten Getreide in Form von Brei zu sich nahm. Dies war die neue Grenzlinie, die Arm von Reich trennte (Gutgesell 1989).

Die klassische Antike brachte strukturelle Innovationen, die für Europa enorme Konsequenzen brachten: Die Verknüpfung von



Abbildung 5: Altes Ägypten

Philosophie in Griechenland. Im klassischen Griechenland war das Gesellschaftsleben stark auf das Gastmahl ausgerichtet, das Symposion, einen regelmäßigen Umtrunk, der in der Sphäre des Privaten unter Ausschluss der Frauen stattfand und bei dem das gemeinsame Trinken eine wichtige Rolle spielte.

Das riesige römische Imperium, das unter Trajan († 117) seine größte Ausdehnung erfuhr und von Kleinasien über Nordafrika bis weit nach Mitteleuropa hinein reichte, verbreitete diverse Kulturelemente und Identifikationsschemata über sein gesamtes Territorium. Dieser Diffusionsprozess betraf gerade auch das Nahrungswesen. Wir haben es funktional mit einer frühen Globalisierung zu tun, die erhebliche Auswirkungen auf den Raum nördlich des Schwarzen Meeres zeitigte. Markante Entwicklungen erlebte auch die Esskultur: Gerade in der Oberschichtküche wurden immer neue Kreationen entwickelt, deren Ziel es war, die wahre Natur der Einzelbestandteile zu verbergen. In dem Schelmenroman SATYRICON schilderte Petronius einen ebenso bekannten wie beliebten Koch: „Keiner ist so wertvoll wie er. Wenn du willst, macht er dir aus Saueuter einen Fisch, aus Schmalz eine Taube, aus Schinken eine Turteltaube, aus einer Schweinshaxe ein Huhn“ (Petron 1968, 81; Hirschfelder 2005, 77 ff.).

In Europa neigte sich die Antike mit den großen Bevölkerungsver-schiebungen des 4. und 5. Jahrhunderts ihrem Ende zu, und in der Folge kam es zu einer Verschmelzung von antiken und germanisch-keltischen Elementen. Mitteleuropa erlebte den weitgehenden Niedergang seines Städtewesens. Eine ländliche Agrargesellschaft entstand. Fleisch, vor allem das des Schweins, wurde zur Grundlage der Ernährung. Nicht zuletzt wegen der Klimaabkühlung und einem weitgehenden Mangel an geregelter Vorratswirtschaft kam es zu periodischen Hungersnöten, die vielfachen Tod brachten. Die soziale Differenzierung der Nahrung zeigte sich in dieser Epoche weniger im Bereich der Qualität als im Bereich der Quantität. Wer reich war aß das Gleiche wie der Arme, aber in erheblich größeren Mengen. Im anschließenden Hochmittelalter erlebte Europa etwa zwischen 950 und 1300 ein Klimaoptimum, das verstärkten Getreideanbau ermöglichte und zur Durchsetzung der Dreifelderwirtschaft sowie in der Folge zu einem starken Bevölkerungswachstum und zur Gründung vieler Städte führte.

Die kulturellen Identitäten europäischer Küchensysteme erfuhren mit dem Anbruch der Neuzeit erneut tiefgreifenden Wandel: Die Renaissance

fürhte langfristig zu einer Verwissenschaftlichung weiter Bereiche der Kultur. Die Entdeckung Amerikas verlagerte die Hauptachse der europäischen Wirtschaft nach Westen und ließ England zur führenden Wirtschaftsmacht sowie Frankreich zum führenden kulinarischen Zentrum werden. Die Reformation sprengte die abendländische Kircheneinheit und brachte den Protestantismus. Durch diese neue Geisteshaltung kam es in weiten Bevölkerungskreisen auch zu einer Neubewertung von Essen und Trinken, gegen das Luther sich vehement verwahrte (Hirschfelder 2005, 147 ff.).

Seit der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts erschütterten schwere Krisen Europa und seine Nahrungssysteme. Die Gegenreformation hatte konfessionelle Kriege zur Folge und langfristig den 1618 beginnenden Dreißigjährigen Krieg – eine Katastrophe, die Deutschland zum Entwicklungsland machte. Dieser Krieg führte zu einer zunehmenden Territorialisierung auch der Esskultur und zu einem starken zivilisatorischen Rückschritt. Die Küche des deutschsprachigen Raums hatte ein Gutteil ihrer Innovationsfähigkeit eingebüßt, blickte wie auch die der östlich gelegenen Territorien zunehmend nach Frankreich. Dieser Prozess ging mit einem massiven kulinarischen Identitätsverlust einher. Eine weitere Entwicklung, die sich in der Frühneuzeit beobachten lässt, ist für die Identität europäischer Küchensysteme relevant: Es kam in weiten Teilen zu einem dramatischen Rückgang des Fleischverbrauchs und einer damit einhergehenden Protein-Unterversorgung.

Zwischen 1790 und 1850 erlebte Mitteleuropa die erste Phase der Frühindustrialisierung. Zunächst ging ein sinkender Lebensstandard mit katastrophaler Proteinversorgung damit einher. Die Rettung vor elementarem Hunger brachte die Kartoffel, die sich nun erst auf breiter Basis durchsetzte und die europäischen Küchensysteme binnen Kurzem revolutionierte, indem es zur Ablösung der frühneuzeitlichen Breinahrung durch Brot und Kartoffel kam (Ottensmeyer/Ziessow 1992; Wiegelmann 2006). Endgültig gelang es erst der Industriegesellschaft in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mit dem Ausbau des europäischen Eisenbahnnetzes, der interkontinentalen Dampfschiffahrt, der Mechanisierung der Landwirtschaft und dem Einsatz von Kunstdünger, den Hunger zu bewältigen. Um diese Zeit etablierten sich in Mitteleuropa auch erste bürgerliche Speisensysteme, welche die Dominanz der Adelsküche auf der einen und Bauernküchen auf der anderen Seite brachen.

Hatte es in der Esskultur bis zu dieser Zeit immer wieder Phasen verstärkten Wandels, aber auch Perioden erhöhter Stabilität beziehungsweise Stagnation gegeben, beschleunigten sich die Entwicklungen im 20. Jahrhundert dramatisch. Dafür trugen zunächst die Weltkriege Verantwortung. So kam es nach 1914 rasch zu einer signifikanten Kriegsernährung mit Mangel und Hunger. Bewältigungsstrategien wie die Entwicklung von Ersatz- und Notspeisen vermochten einen drastischen Rückgang der Gesamtversorgung nicht aufzuwiegen, insbesondere bei Eiweiß und Fett. Der Krieg führte aber auch zu Veränderungen, wenn etwa die Konserve im Rahmen der Verköstigung für Soldaten eingesetzt wurde und sich so eine neue Akzeptanz für diese Konservierungsmethode entwickelte. Die Jahre der Weimarer Republik hingegen brachten primär eine neue Modernisierung auf dem Sektor der Sachkultur, wenn es etwa um Design von Besteck und Porzellan ging, aber kaum Innovationen im Bereich des Essens. Auch die Zeit von Nazi-Diktatur und Zweitem Weltkrieg gibt beredtes Zeugnis vom Wandel der Esskultur und seiner identitätsstiftenden Determinanten; so versuchten die Nationalsozialisten, die Ernährung zu instrumentalisieren, indem sie beispielsweise Schwarzbrot und Vollkornbrot als Volksbrot propagierten. Eintopfsonntage sollten ab 1933 zum festen Bestandteil des Küchensystems werden, indem am zweiten Sonntag der Herbst- und Wintermonate in allen deutschen Haushalten nur Suppe gegessen werden sollte, um Solidarität mit der Volksgemeinschaft demonstrieren und die Differenz zum sonst üblichen Mahl dem Winterhilfswerk zugutekommen sollte. Zudem begann die Diskriminierung von Systemmissliebigen nicht selten beim Essen, wenn etwa jüdische Schüler von der gemeinsamen Schulspeisung ausgeschlossen wurden. Schließlich brachte der Krieg auch die Vernichtung der jüdischen Kochtradition, die in Europa 2.000 Jahre lang prägend gewirkt hatte (Hirschfelder 2005, 209 ff.). Über das Destruktive hinaus erlangte der Nationalsozialismus kaum Einfluss auf die Struktur der deutschen Ernährung. Jedoch führte die extreme Mangelernährung der unmittelbaren Nachkriegszeit bei vielen mittelfristig zu hoher Kalorienzufuhr und erhöhten Adipositasraten, weil beinahe eine ganze Generation traumatisiert wurde, die dem Essen der ersten BRD-Jahre einen enormen Stellenwert eingeräumte.

In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts beschleunigte sich die Spirale des Wandels erneut. So kam es in den 1950er Jahren zu einer drastischen

Steigerung des Nahrungsmittelkonsums – der Wirtschaftsaufschwung erlaubte einen Kompensationsreflex, so dass man für diese Zeit bald von jener der „Fresswelle“ sprach. Große Mengen zu essen wurde damit zum integrativen Bestandteil der Identität.

Die „Reisewelle“ der 1960er Jahre brachte dann Spaghetti und Pizza nach Deutschland, später auch Gyros und damit wesentliche Elemente der heutigen Küche. Dabei dominierten aber vorläufig noch ältere Tisch- und Mahlzeitenordnungen. Auf dem Tisch war vieles neu, aber bei Tisch galten noch überkommene Hierarchien und die bürgerlichen Erziehungsmuster des 19. Jahrhunderts, die erst von den Studentenunruhen und den dadurch ausgelösten massiven Gesellschaftstransformationen erschüttert wurden. Die identitätsstiftende Funktion gemeinsamen Essens wurde dadurch ebenso angegriffen wie durch die Entwicklungen, welche den Jahren nach 1989/90 ihren Stempel aufdrückten. Zu nennen sind insbesondere die beginnende Globalisierung, die eine extreme Ausweitung des Angebots mit sich brachte, der neue Bedeutungszuwachs der Fertiggerichte durch den Bedeutungsverlust der Familie als Kernelement der Gesellschaft und dem damit einhergehenden Trend zum Einpersonenhaushalt, den zunehmend temporären, flexiblen und prekären Arbeitsverhältnissen. All diese Faktoren bewirkten einen fundamentalen Paradigmenwechsel in allen Bereichen der Ernährungskultur, dessen Resultat darin besteht, dass heute, ähnlich wie in der Steinzeit, ein Großteil der Nahrung aus der Hand gegessen wird, im Gehen, zwischendurch, und zwar europaweit beziehungsweise global.

Essen und europäische Identitäten

Für die Grundstrukturen von Ernährung und Esskultur wie für die Analyse der Geschichte der Ernährung ist die Erkenntnis zentral, dass Essen und vor allem gemeinsames Essen Identität stiftet. Essen ist Ausdruck von Identität. Identität (von lat. *identitas*) bedeutet Gleichheit, aber auch die Übereinstimmung eines Gegenstandes mit sich selbst. Bezogen auf das Essen hieße das: eine Verzehrssituation, in der sowohl die Produkte als auch die Zubereitungsarten die sozioökonomische, die kulturelle, die geschichtlich-traditionale oder auch die genderspezifische Situation spiegeln (Teuteberg /Neumann/Wierlacher 1997). In der Vor- und Früh-

moderne war diese Zielvorstellung möglicherweise realisierbar, denn die Nahrungsauswahl folgte neben Traditionen vor allem Zwängen. Heute jedoch sind die Entscheidungsfreiheiten größer. Allein deshalb kommt der Identität in diesem Zusammenhang eine andere Funktion zu. Sie wird thematisiert, weil sie bedroht ist, und ihr Schwinden durch Globalisierung, durch die rasche Erosion gewachsener Strukturen und durch ökonomische Unsicherheiten wird als Defizit wahrgenommen. Trotz dieser Transformationen bleibt das Thema „Identität“ für das Essen der Gegenwart und der Zukunft zentral, denn Identität bietet Sicherheit und Ordnung in einer Umgebung, die einem ständigen Wandel unterworfen ist. Relevant sind sowohl Identifikationsmodelle im sozialen als auch im geografischen Raum. Dabei gilt: Je instabiler die Umgebung, desto intensiver ist das Streben nach Identität. Identität kann ihren Ausdruck in Namen oder Symbolen finden, aber auch in der Sprache, in Riten, Bräuchen oder in der Religion. Bei all diesen Phänomenen handelt es sich gleichzeitig um Zeichen- beziehungsweise Kommunikationssysteme. Weil aber viele dieser Felder derzeit so rasantem Wandel ausgesetzt sind, kann sich in ihnen kaum mehr Identität ausdrücken. Die Suche nach Identität kann als anthropologische Grundkonstante verstanden werden: Menschen sind grundsätzlich bemüht, ihrer Identität Ausdruck zu verleihen, sich von anderen abzusetzen und sich gleichzeitig gruppenkonform zu verhalten. In der Antike galt ebenso wie im Mittelalter oder in der Renaissance: Ein Adelige lebte nicht nur wie ein Adelige, er musste auch essen, wie es sich für einen Adelige geziemte, wie auch Bauern, Handwerker oder Bürger sich ihrem Stand gemäß zu verhalten hatten, wollten sie soziale Sanktionen vermeiden. Essen und Trinken fungierten grundsätzlich als wichtigste soziale Distinktionsmittel. Mit gewissen Konjunkturen erhielt sich dieses Grundmuster bis weit in das 20. Jahrhundert hinein. Seit dem letzten Drittel des Jahrhunderts und zunehmend seit den Wendejahren 1989/1990 sieht sich die europäische Alltagswelt jedoch massiv beschleunigtem Wandel ausgesetzt. Die Schlagworte lauten: erodierende Familienstrukturen, das Ende alter Berufstraditionen, Globalisierung, Digitalisierung und Postfordismus sowie das Ende des ideologischen Zeitalters und damit das Ende der kommunistischen Utopie und der Sowjetunion. Als Folge haben sich plurale Lebensstile entwickelt. Politiker essen Bratwurst, Edelfisch kann man beim Discounter kaufen.

Fast food und *convenience*-Produkte sind fast überall verfügbar und werden von fast allen begehrt. Sie bilden in gewisser Weise den kleinsten gemeinsamen Nenner der europäischen und globalen Esskultur. Schaut man aber auf die Leitbilder von Ernährung, so erkennt man, wie stark häufig mit dem Schlagwort Tradition operiert wird, in West- ebenso wie in Osteuropa. All dieser Aufwertung des Traditionellen – fast könnte man schon von einer *Invention of traditions* im Hobsbawm'schen Sinne sprechen – zum Trotz kommt es derzeit beim Essen doch eher zu Traditionsbrüchen als zu neuen Kontinuitäten, und es zeichnet sich ab, dass wir uns künftig noch stärker vom Gestern entfernen werden (Hobsbawm 1983). Es deutet einiges darauf hin, dass in Zukunft technikaffiner, mobiler, abwechslungsreicher und weniger daheim gegessen wird als derzeit (Ploeger/Hirschfelder/Schönberger 2011; Reiter/Rützler 2010).



Abbildung 6: Convenience am Strand von Freemantle

Essen und Identität gehören zusammen, und die Nahrungsaufnahme folgt einem System, das sich decodieren lässt. Dies soll abschließend an zwei Beispielen erläutert werden. Die Akteure stammen aus Moldawien und mithin aus einem Land, das aus der Perspektive einer Vergleichenden Kulturwissenschaft, die sich als europäische Ethnologie versteht, nicht zuletzt wegen seiner ethnischen Heterogenität als ideales Forschungsfeld erscheint, zumal sich an diesem Beispiel zahlreiche Aspekte europäischer Kultur paradigmatisch untersuchen lassen, denn die Geschichte Moldawiens spielte sich über weite Phasen im Spannungsfeld divergierender Mächte (Russland, Osmanisches Reich und Rumänien) ab. Zudem brachte der Zusammenbruch des Sowjetreichs dem Land ebenso wie Deutschland eine neue Form der Staatlichkeit. Und schließlich gab und gibt es auch Menschen, die Moldawien mit Deutschland verbanden oder verbinden. Unter ihnen sind zunächst die Bessarabiendeutschen zu nennen, die von 1814 bis zu ihrer Umsiedlung als Folge des Hitler-Stalin-Paktes 1940 im heute zwischen der Ukraine und Moldawien aufgeteilten Bessarabien lebten. Ihnen hat die Forschung gerade jüngst wieder Aufmerksamkeit gewidmet (Schmidt 2008).

Zunächst geht es um eine Hochzeit, die im Frühsommer 2009 in Gagausien gefeiert wurde, einem autonomen Gebiet im Süden Moldawiens. Der Bräutigam arbeitet immer wieder in Westeuropa und verfügt somit über finanzielle Mittel, die weit über dem Landesschnitt liegen. Das Foto (Abb. 7) zeigt Männer und Frauen vor einer überquellenden Festtafel. Auffallend ist, dass für die Gäste keine individuellen Teller eingedeckt sind, sondern dass, wie in der europäischen Vormoderne (Wiegelmann 2006, 59ff.), aus gemeinsamen Schüsseln gegessen wird. Die teilnehmende Beobachtung hat ergeben, dass dies nicht wegen fehlender finanzieller Ressourcen praktiziert wird, sondern weil die Tradition es gebietet und weil das gemeinsame Mahl Gruppenkonformität schafft. Die Speisen sind bewusst regional ausgewählt. Dazu gibt es heimischen Cognac und lokalen Wein in Plastikflaschen. Hier offenbaren sich weder eine Betonung des Nationalen noch eine besondere Vorliebe für Importwaren, die sich der Bräutigam durchaus hätte leisten können.

Die starke Betonung des Lokalen zeigt sich auch bei anderen Elementen der Hochzeit: das Brot als Symbol für Nahrungsmittelsicherheit, der Hahn für Reichtum, beides für Fruchtbarkeit (Abb. 8 und 8a). Will man nun die Esskultur des osteuropäischen Raumes erklären, so stellt sich die Frage, ob die Strukturen, die uns auf der moldawischen Hochzeit begegnen, wirklich Ausdruck von Abgeschiedenheit und Provinzialismus sind. Eine Analyse, die auf den Daten einer teilnehmenden Feldforschung beruht (Augustynek/Hirschfelder 2010), zeigt, dass die Hochzeit nicht provinziell, sondern bewusst Tradition und Vergangenheit betonend strukturiert ist. Die Akteure gehören der turkstämmigen Ethnie der Gagausen an (Chinn/Roper 1998). Gerade in diesem Umfeld wird in hohem Maße auf kulturelle Eigenständigkeit Wert gelegt, und zwar sowohl von Moldawien als auch von Europa beziehungsweise der EU (Troebst 1995). Essen schafft auf der Hochzeit Gruppenkonformität. Darüber hinaus ist das Essen beinahe als politisches Manifest zu verstehen, unbeabsichtigt verfasst und gerade deshalb so gut lesbar. Deutlich wird nämlich: Auf der Grundlage der materiellen Kultur könnte man Zugehörigkeit und Kompatibilität zu Europa demonstrieren, aber man vermeidet es bewusst.

Ebenso wie die ländliche ist auch die städtische Küche der Region vielschichtig, aber dennoch klar strukturiert und damit lesbar. Das zeigt



Abbildung 7: Ländliche Hochzeit in Osteuropa



Abbildung 8a: Hahn



Abbildung 8b: Hochzeitsbrot

das Beispiel einer ebenfalls gagausisch-stämmigen Familie im benachbarten Transnistrien (Graf 2010). Die Untersuchungspartner leben in der Hauptstadt Tiraspol und haben ebenfalls Beziehungen zu Westeuropa, was sie vergleichsweise wohlhabend macht. Ein als Bestandteil der teilnehmenden Beobachtung fungierender Blick in die Küche offenbart: Grundnahrungsmittel wie Milch stammen aus der Region, aber auch die Symbole des Fortschritts sind vorhanden: Kaffee und Frühstückscerealien vom globalen Lebensmittel-Multi mit klarer Markenidentität und somit als Chiffre für westlichen Lebensstil; nicht als politische Aussage, denn vor allem die meisten älteren Gagausen fühlen sich Russland viel eher zugehörig als der Europäischen Union, sind sie doch mit der zur Familie der Turksprachen gehörenden Sprache Gagausisch und mit Russisch aufgewachsen, weshalb sie die neue Staatssprache Moldawisch als Fremdsprache empfinden.



Abbildung 9a und b: Frühstück in Tiraspol

Abbildung 10: Begrüßungstrunk Wein

Was bleibt als Fazit? Europa ist in Transformation. Russland erlebt genau wie Deutschland und seine westlichen Nachbarn eine dramatische Wendezeit: Nationale, kollektive und individuelle Identitäten sind, so das Gefühl vieler, bedroht. Tradierte Möglichkeiten, der Identität Ausdruck zu verleihen, sind verschwunden: Dialekte sind auf dem Rückmarsch, Trachten ausgestorben. Was bleibt, ist das, was jahrtausendlang unendliche Mühe bereitet hat: Die tägliche Kost und jene der Fest- und Feiertage. Dabei sind die Resultate der täglichen Versorgungsküche auf dem Weg

zur global standardisierten Massenware, die den Identitätsverlust ihrer Konsumenten noch beschleunigt.

Gleichzeitig ist die Esskultur für viele zugleich letzter Anker im Meer der verlorenen Heimat. Und im Kontext einer neuen, auf Exklusivität und Steigerung ausgerichteten Erlebnisküche ist das Essen Plattform für Identitäten aller Art – seien es nationale Überhöhungen, ethnische Konformität oder *lifestyle* – und nicht selten Ausdruck derjenigen Identität, die wir gerne hätten. Fraglos ist die Küche des 21. Jahrhunderts der Baustein für die neuen fragilen Identitäten, zusammengesetzt aus den Trümmerstücken der alten Identitäten. Wenn Eric Hobsbawm von der *Invention of traditions* spricht, dann könnte man im Kontext der Zusammenhänge zwischen europäischen Küchensystemen und kultureller Identität von der Erfindung und Instrumentalisierung kulturell aufgeladener Küchen sprechen, die Eintagsfliegen sind oder aber zu selbsterfüllenden Prophezeiungen werden können.

Literatur

- Augustynek (2010), Marta, Hirschfelder, Gunther: Integrationsmechanismen und Esskultur. Zur Akkulturation polnischer und moldawisch-gagausischer Migranten. In: H. Kalinke, K. Roth, T. Wegner (Hgg.), *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, München (Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, Bd. 40), 157–173.
- Barlösius (1997), Eva, Neumann, Gerhard: Leitgedanken über die Zusammenhänge von Identität und kulinarischer Kultur im Europa der Regionen. In: Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin, 13–23.
- Bausinger (1988), Hermann: Stereotyp und Wirklichkeit. In: *Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache* 14, 157–170.
- Chinn (1998), Jeff, Roper, Steven D.: Territorial Autonomy in Gagauzia. In: *Nationalities Papers* 26, 87–101.

- Dalby (1998), Andrew: Essen und Trinken im alten Griechenland. Von Homer bis zur byzantinischen Zeit. Stuttgart.
- Goldstein (2005), Darra, Merkle, Kathrin (Hgg.): Culinary cultures of Europe. Identity, diversity and dialogue. Presented by the Council of Europe. Strasbourg.
- Graf (2010), Kilian: Der Transnistrien-Konflikt: Produkt spätsowjetischer Verteilungskämpfe und Zerfallskonflikt der implodierten Sowjetunion. Hamburg.
- Gutgesell (1989), Manfred: Arbeiter und Pharaonen. Wirtschafts- und Sozialgeschichte im Alten Ägypten. Hildesheim.
- Hirschfelder (2005), Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung in Europa von der Steinzeit bis heute. Studienausgabe, Frankfurt/New York.
- Hirschfelder (2007), Gunther: Die kulturelle Dimension gegenwärtigen Essverhaltens. In: Ernährung – Wissenschaft und Praxis, Band 1, Heft 4, 156–161.
- Hirschfelder (2008), Gunther, Palm, Anna, Winterberg, Lars: Kulinarische Weihnacht? Aspekte einer Ernährung zwischen Stereotyp und sozialer Realität. In: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 53, 289–313.
- Hobsbawm (1983), Eric J.: Introduction: Inventing Traditions. In: Ders., Terence Ranger, The Invention of Traditions. Cambridge, 1–14.
- Kaschuba (1995), Wolfgang (Hg.): Kulturen – Identitäten – Diskurse. Perspektiven Europäischer Ethnologie. Berlin.
- Lemke (2007), Harald: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie. Berlin.
- Ottenjann (1992), Helmut, Ziessow, Karl-Heinz (Hgg.): Die Kartoffel. Geschichte und Zukunft einer Kulturpflanze. Cloppenburg (Arbeit und Leben auf dem Lande, Bd. 1).
- Petron (1968): Satyricon. Ein römischer Schelmenroman. Übersetzt und erläutert von Harry C. Schnur. Stuttgart.
- Ploeger (2011), Angelika, Hirschfelder, Gunther, Schönberger, Gesa (Hgg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. Wiesbaden.
- Pudel (2003), Volker, Westenhöfer, Joachim: Ernährungspsychologie. Eine Einführung. 3. Aufl. Göttingen.

- Rahier (1985), Marie-Luise: Untersuchungen zur Stabilität von Ernährungsverhalten deutscher Aussiedler aus Polen. Gießen.
- Reiter (2010) Wolfgang, Rützler Hanni: Food Change. 7 Leitideen für eine neue Esskultur. Wien.
- Schmidt (2008), Ute: Bessarabien – Deutsche Kolonisten am Schwarzen Meer. Berlin.
- Stanzel (1999), Franz K., Weiler, Ingomar: Europäischer Völkerspiegel. Imagologisch-ethnographische Studien zu den Völkertafeln des frühen 18. Jahrhunderts. Heidelberg.
- Teuteberg (1997), Hans Jürgen, Neumann, Gerhard, Wierlacher, Alois (Hgg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin.
- Troebst (1995), Stefan: Die bulgarische Minderheit Moldovas zwischen nationalstaatlichem Zentralismus, gagausischem Autonomismus und transnistrischem Separatismus (1991–1995). In: Südosteuropa 44, 560–584.
- Wiegelmann (2006), Günter: Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert, zweite erweiterte Aufl., Münster/New York/München.

Abbildungen

- Abbildung 1a und b: Ćevapčići und Austernteller. Nach landläufiger Meinung stehen bestimmte Speisen eindeutig für ihre Herkunftsnationen: Austern und Ćevapčići in diesem Fall für die französische und die serbokroatische Küche. Fotos des Verfassers, 2008.
- Abbildung 2: Völkertafel. KURZE BESCHREIBUNG DER IN EUROPA BEFINDLICHEN VÖLCKERN UND IHREN AIGENSCHAFTEN (Steiermark, um 1725, Öl auf Leinwand, Österreichisches Museum für Volkskunde Wien).
- Abbildung 3: Studentischer Kühlschrank. Momentaufnahmen von Kühlschränken, ohne Ankündigung fotografiert, lassen sich im Hinblick auf die Verzehrsgewohnheiten ihrer Nutzer hervorragend dechiffrieren und analysieren. Foto des Verfassers, 2009.

Abbildung 4: Schneller Snack am Bahnhof. Mahlzeiten – hier am Kölner Hauptbahnhof – werden heute zunehmend außerhalb fester Chronologien und damit auch außerhalb jeder sozialen Kontrolle eingenommen. Foto des Verfassers, 2009.

Abbildung 5: Altes Ägypten. Spätestens im Mittleren Reich (2050–1550 v. Chr.) hielten die Ägypter Gänse, um aus ihrer Leber Pasteten herzustellen. Aus: Hirschfelder (2005), 49.

Abbildung 6: Convenience am Strand von Freemantle. Fast Food und Convenience-Produkte – hier im australischen Freemantle – prägen neue globale Esskulturen und damit auch Identitäten. Foto des Verfassers, 2008.

Abbildung 7: Ländliche Hochzeit in Osteuropa. Hochzeit auf dem Lande (Moldawien). Foto des Verfassers, 2009.

Abbildung 8a und b: Hahn und Hochzeitsbrot. Ländliche Hochzeit (Moldawien): Brot und Hahn als Symbole. Foto des Verfassers, 2009.

Abbildung 9a und b: Frühstück in Tiraspol. Nahrungsmittel als Ausdruck von westlicher Lebensstilorientierung, gleichzeitig aber auch regionaler Identität (Transnistrien). Foto des Verfassers, 2009.

Abbildung 10: Begrüßungstrunk Wein. Rituale des Essens und Trinkens, wie etwa ein Willkommenstrunk, sind elementare Bausteine von Identität (Moldawien). Foto des Verfassers, 2009.