

Schmackhafte Symbole und alltägliche Notwendigkeit

Zu Stand und Perspektiven der volkskundlichen Nahrungsforschung

Von *Timo Heimerdinger, Mainz*

„Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht“ – so besagt ein bekanntes Sprichwort,¹ und nach Wilhelm Heinrich Riehl verhält sich der Mensch (bei Riehl im Speziellen der Pfälzer) in Fragen der Küche besonders konservativ.² Dies mag auch damit zu tun haben, dass wir uns die Nahrung im eigentlichen Wortsinn einverleiben und der Mensch vielleicht besonders vorsichtig mit der Wahl der Dinge ist, die er zum Bestandteil seines Leibes werden lässt.

Ein anderes Sprichwort weiß jedoch, dass in „anderen Ländern andere Sitten“ herrschen und dies auch in Bezug auf die Ernährung. Wenn also einer eine Reise tut, dann kann er was erzählen – etwa auch von kulinarischen Abenteuern.³

Essen und Trinken hat sehr viel mit kulturellen Setzungen und Übereinkünften zu tun, die zwischen Gewohnheitsmustern und Fremderfahrungen angesiedelt sind.

Dass wir essen und trinken müssen, ist zwingend; was und wie wir das tun, können wir, die wir nicht unter Mangel leiden müssen, selbst mitbestimmen – im Rahmen unserer individuellen wie kulturellen Möglichkeiten. In der Ernährung sind die Natürlichkeit und die „Kultürlichkeit“ des Menschen aufs engste miteinander verwoben, sie ist nach Marcel Mauss ein „soziales Totalphänomen.“⁴ Diese Totalität der Ernährungsthematik spiegelt sich in der Vielfalt der wissenschaftlichen Zugänge wider, nicht zuletzt auch der volkskundlichen. Im Folgenden soll es nach einem knappen Forschungsabriss um die Reichweite der hier erarbeiteten Erklärungsmuster gehen. Dabei wird der Blick vornehmlich auf die spätmoderne Überflussesgesellschaft gerichtet, wie sie seit einigen Jahrzehnten in Mitteleuropa vorzufinden ist. In diesem Teil der Welt, in dem heute Hunger – zum Glück – ein Fremdwort geworden ist, bestehen hinsichtlich der Ernährung mittlerweile vielfältige Möglichkeiten der kulturellen Differenzierung, Ernährung erscheint als Spiel mit den Möglichkeiten der kulturellen Selbstausrüstung.⁵

1 Vgl. *Lutz Röhrich*: Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten. Freiburg i.Br. 1994, Bd. 1, S. 160.

2 *Wilhelm Heinrich Riehl*: Die Pfälzer. Stuttgart 1857, S. 244.

3 „Kulinarisch“ hier und im Folgenden allgemein auf die Küche (lat.: *culina*) bezogen, nicht nur auf die „feine“ Küche.

4 Mauss stützt sich dabei auf ein Axiom seines Lehrers Emile Durkheim von der Totalität alles Sozialen.

5 Vor diesem Hintergrund ist deutlich darauf hinzuweisen, dass es sich bei den hier verhandelten Fragen (so auch in anderen Themenbereichen unseres Faches, etwa der Tourismusforschung, der Kleidungsforschung und anderen Bereichen der Sachkulturforschung) natürlich

In der Dialektik der Begriffe „Regionalismus“ und „Globalisierung“ lassen sich dabei zentrale Entwicklungen fassen. „Regionalismus“ beschreibt eine Haltung, die durch kulturelle Praxen der Verortung und Bedeutungszuweisung immer wieder hergestellt und stabilisiert wird. „Globalisierung“ meint zunächst einen wirtschaftlichen Prozess, der jedoch weit reichende kulturelle Folgen hat. Wegen dieser unterschiedlichen Lagerung sind die beiden Mechanismen nicht kategorial gleichzusetzen. Sie sind in der Diskussion gleichwohl aufeinander beziehbar, denn sie stehen in einem inhaltlich komplementären Verhältnis und betreffen beide kulturelle Verfahren zur Herstellung der Ordnungen zwischen „fremd“ und „eigen“. Jenseits der Dialektik aus Selbst- und Fremdzuschreibung im Rahmen vielfältiger Symbolpraxen bleibt jedoch die existenzielle Dimension von Ernährung für den Menschen weiterhin relevant. Daher ist die Frage nach dem Zusammenhang von Gesundheit und Ernährung sowohl für die Alltagspraxis als auch für die volkscundliche Forschung von ungebrochener Aktualität.

Grundlegend für die volkscundliche Nahrungsforschung waren ab den 1960er Jahren die Arbeiten zur Kulturfixierungs- und die Wirtschaftslagentheorie, die sich vornehmlich mit den Namen Wiegelmann und Teuteberg verbinden. Die Untersuchung der Verbreitung und Diffusion verschiedener Speisen und Kosttypen in sozialer, vor allen Dingen aber räumlicher – im Sinne von territorialer – Hinsicht stand hier im Zentrum des Interesses.⁶ Auch wenn hier die „Mahlzeit“ als „Grundeinheit“ der ethnologischen Nahrungsforschung angesetzt wurde und damit die Nahtstelle zwischen physiologischer und sozialer Dimension der Ernährung gemeint war, so standen doch vornehmlich einzelne Lebensmittel, Speisen und ihre Verbreitung im Zentrum der Untersuchungen. In Tolksdorfs Forderung nach einer strukturalistisch ausgerichteten Nahrungsforschung wurde der Mahlzeitbegriff dann für die qualitativ-sozialwissenschaftliche Perspektive stärker geöffnet.⁷ Den soziokulturellen Zusammenhang der Mahlzeit teilte er in einem heuristischen Modell systematisch auf: in die Speise selbst und die Speisesituation. Die Ernährung als kommunikative Praxis kam in den Blick. Trotz dieser Weiterentwicklung wurden doch im Wesentlichen zwei Punkte an diesem Modell kritisiert: die fehlende historische Dimension, und – vielleicht noch gravierender – das tendenzielle Verschwinden der handelnden Subjekte. Der Mensch als der Träger von Kultur kam nicht explizit vor, und zudem wurde Gesellschaft als relativ homogen konzipiert.

um die Beschäftigung mit Wohlstandsphänomenen und damit letztlich um Luxusprobleme handelt. Gleichwohl lassen sich dabei Grundmuster des alltagskulturellen Prozesses untersuchen und verdeutlichen.

- 6 *Günter Wiegelmann, Hans J. Teuteberg*: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägnanz (=Studien zur Geschichte des Alltags, 6). Münster 1986.
- 7 *Ulrich Tolksdorf*: Strukturalistische Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes. In: *Ethnologia Europaea* 9 (1976), S. 64–85.

Auch als Reaktion darauf entstanden ab den 1980er Jahren Arbeiten im Fach, die Essen und Trinken vornehmlich als soziale Praxis mit Implikationen der Vergemeinschaftung und sozialen Interaktion verstanden und gruppen-, schicht- und milieuspezifische Differenzierungen leisteten.⁸

Doch Kultur ist mehr als Alltagspraxis und soziale Interaktion. Gewissermaßen „hinter“ und parallel zu dem gelebten Alltag eröffnet sich der gesamte Raum des Symbolischen, der Zeichenhaftigkeit von Kultur also. In der Untersuchung dessen, was beim „Essen alles mitgegessen wird“ (Jeggle), erscheint die Ernährung immer auch als Symbolkonsum, als Spielart der menschlichen Selbstausrüstung mit Bedeutungen und damit auch als Verfahren der sozialen Selbstverortung.⁹ In diesem Zusammenhang wurde in der kulturwissenschaftlichen Nahrungsforschung in den vergangenen Jahren immer wieder auf die Begriffe „Regionalismus“ und „Globalisierung“ als Beschreibungsparadigmen zurückgegriffen.¹⁰

Regionalismus

Reale regionale Verzehrunterschiede – sowohl innerhalb Europas als auch innerhalb Deutschlands – sind empirisch belegbar. Zahlreiche Studien konnten dies sowohl in historischer als auch in gegenwärtiger Perspektive zeigen.¹¹ Doch in einer Überflussgesellschaft, wie sie sich in Deutschland beschleunigt seit den späten

-
- 8 *Utz Jeggle*: Essen in Südwestdeutschland. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 82 (1986), S. 167–186; *Ders.*: Eßgewohnheit und Familienordnung. Was beim Essen alles mitgegessen wird. In: Zeitschrift für Volkskunde 84 (1988), S. 189–205; *Max Matter*: Aspekte der Revitalisierung traditioneller Kost. In: *Sigrid Weggemann* (Hrsg.): Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung (=Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V., 7), Frankfurt a. Main 1990, S. 22–28; *Ders.*: Aspekte volkskundlicher Nahrungsforschung. In: *Dagmar Burkhart*: Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanvölker (=Balkanologische Veröffentlichungen, 19). Berlin 1991, S. 15–23.
 - 9 *Konrad Köstlin*: Die Revitalisierung regionaler Kost. In: Ethnologische Nahrungsforschung. Helsinki 1975, S. 159–166; *Ders.*: Der Eintopf der Deutschen. Das Zusammengekochte als Kultessen. In: *Utz Jeggle* u. a. (Hrsg.): Tübinger Beiträge zur Volkskultur. Tübingen 1986, S. 220–241; *Ders.*: Heimat geht durch den Magen. Oder: Das Maultaschensyndrom – Soul-Food in der Moderne. In: Beiträge zur Volkskultur in Baden-Württemberg 4 (1991), S. 147–164.; *Ueli Gyr*: Währschafte Kost. Zur Kulinarisierung von Schweizer Spezialitäten im Gastrotrend. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde LVI/105 (2002), S. 105–123.
 - 10 Damit wurde eine räumliche Orientierung gewählt. Raum ist dabei nicht als bloßes Territorium zu verstehen, sondern, wie es Johanna Rolshoven (im Rückgriff auf Dürckheim) dargestellt hat, stets als „gelebter Raum“, als kulturell dynamisierte Kategorie also. „Regionalismus“ und „Globalisierung“ dienen somit als Leitbegriffe, hinter denen sich menschliche Konzepte verbergen, mit Raumerfahrungen umzugehen. Vgl. *Johanna Rolshoven*: Von der Kulturraum- zur Raumkulturforschung. Theoretische Herausforderungen an eine Kultur- und Sozialwissenschaft des Alltags. In: Zeitschrift für Volkskunde 99 (2003), S. 189–213, bes. S. 200ff.

1950er Jahren entwickelt hat, sind fast sämtliche Güter prinzipiell ganzjährig verfügbar und zudem durch sinkende Preise immer breiteren Bevölkerungsschichten zugänglich.¹² Die Bedeutung der regionalen Unterschiede im Verbrauch hat daher in den letzten Jahrzehnten deutlich abgenommen, die Fragen nach der reinen dinglichen Verfügbarkeit und der materiellen Diffusion sind somit auch nicht mehr das kulturwissenschaftlich primär interessierende Thema. Wir könnten jeden Tag ausschließlich heimische oder asiatische oder mittelamerikanische Kost zu uns nehmen – die Zutaten wären verfügbar und erschwinglich. Warum wir es dennoch nicht immer, aber vielleicht manchmal tun – das ist die ethnologisch-volkskundlich interessante Frage. Essen und Trinken sind daher heute mehr denn je als symbolisch aufgeladene Alltagspraxen zu verstehen, die sehr viel mit einer Praxis der Auswahl zu tun haben.

Regionalismus meint daher nicht nur die Ebene des tatsächlichen Verbrauchs, sondern insbesondere auch eine Haltung der Bezugnahme auf regional-räumliche Orientierungen. Diese Haltung wird durch unterschiedliche kulturelle Verortungsverfahren wie etwa die Festschreibung und Darstellung regionaler Besonderheiten, die Formulierung von Herkunftsgeschichten für einzelne Gerichte oder die Etikettierung bestimmter Küchen als räumlich gebundene (so etwa als „national“ oder „regional“) immer wieder aufs Neue hergestellt und damit stabilisiert. Es kann bei diesen Küchen viel eher von kulturellen Setzungen als von im positivistischen Sinn „real“ nachweisbaren Einheiten gesprochen werden. Der Historiker Uwe Spiekermann bietet in diesem Zusammenhang auch die Unterscheidung zwischen Küchen bzw. Regionen „im Bauch“, „im Kopf“ und „in der Hand“ an und betont damit, dass die Ebenen des tatsächlichen Konsums, der Imagination und der alltagspraktischen Umsetzung unterschieden werden müssen – bei allen beobachtbaren Wechselbeziehungen.¹³

Hier geht es im Folgenden vornehmlich um die „Küchen im Kopf“. Sehr deutlich zeigt sich der Konstruktcharakter dieser Konzepte etwa bei der Artikulation von so genannten europäischen „Nationalküchen“ ab dem 19. Jahrhundert. Im

11 Exemplarisch sei der Umstand benannt, dass bei der Überprüfung von Armen- und Volksküchen ab 1870 durch den Münchner Professor für Physiologie Karl Voit von ihm der Ratschlag erging, bei der Kostzusammenstellung auf landsmannschaftliche Eigenarten Rücksicht zu nehmen, es sei sonst unter Umständen mit der Verweigerung der angebotenen Speisen zu rechnen. Vgl. *Heinz Goerke: Anstaltsernährung im 19. Jahrhundert*. In: *Edith Heischkel-Artelt* (Hrsg.): *Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert*. Göttingen 1976, S. 303–317, hier: S. 305. (Für diesen Hinweis danke ich Herrn Martin Hinz.)

12 Vgl. *Uwe Spiekermann: Deutsche Küche – eine Fiktion. Regionale Verzehrunterschiede im 20. Jahrhundert*. In: *Kurt Gedrich, Ulrich Oltersdorf* (Hrsg.): *Ernährung und Raum: Regionale und ethnische Ernährungsweisen in Deutschland*. 23. Wissenschaftliche Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V. (AGEV) 11.–12. Oktober 2001, Freising/Weihenstephan. (Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung BFE-R—02—01). Karlsruhe 2002, S. 47–73, hier bes. S. 62ff.

13 Ebd., S. 68.

Kontext der Nationalstaatenbildung erschien auch die Formulierung nationaler Küche als angeraten.¹⁴

Ebenso deutlich zeigt sich der Konstruktcharakter bei der Formulierung „typisch regionaler“ Küchen deutscher Landstriche, wie sie in einer bestimmten, mit Ländlichkeits- und Ursprünglichkeitselementen ausgestatteten Kochbuchliteratur florierte. Es ist dann von „Großmutterns Rezeptbuch“ oder etwa der „typisch hessischen Küche“ die Rede. Wir können das gesteigerte Aufkommen einer solchen Literatur ab den 1970er, spätestens den 1980er Jahren in Deutschland beobachten, sie steht im Kontext mit vielfältigen kulturellen Hinwendungen zum Thema des Regionalen – etwa auch im Museumsbereich.¹⁵

In beiden Fällen, der Formierung von National- wie Regionalküchen, wird die reale Topografie fein abgestufter sozialer, lokaler und mahlzeiteinsystematischer Unterscheidungen zu Gunsten einer vereinheitlichenden Darstellung eingeebnet.

Zwei Verfahren sind dabei zu beobachten: die Aufwertung und Verfeinerung einfacher, wenig aufwändiger Gerichte zu „Spezialitäten“ (etwa Gulasch oder Pizza) oder die Klassifizierung herausgehobener, nur zu besonderen Anlässen zubereiteter Gerichte als „typisch“ und damit die Suggestivierung einer historisch so nicht belegbaren Gängigkeit dieser Gerichte im Alltagsvollzug (Sauerbraten). Diese „regionalen Küchen“ sind zwar nicht alltäglich, werden aber als typisch vermarktet. Solche generalisierenden Heraushebungen einzelner Gerichte lassen diese zu Symbolen für ganze Gegenden aufsteigen und eröffnen die Möglichkeit der inhaltlichen Befrachtung. Köstlin hat solche Vorgänge an den Beispielen des Eintopfs oder der schwäbischen Maultasche aufgezeigt. Während der Eintopf teilweise eine ideologische Überhöhung erfuhr, mutierte die Maultasche zum „Soul-Food“ und vermochte so bei Bedarf heimatliche Gefühle zu wecken und zu stabilisieren.

Wie auch immer die Formierung dieser Vorstellungen über regionale Küchen im Detail abgelaufen sein mag, in der Forschung wurden sie häufig vor dem Hintergrund eines Kompensationsparadigmas interpretiert. Regionalismus erscheint in dieser Perspektive immer als Gegenbewegung zu Modernisierung und Globalisierung, als Gegenreflex zur drohenden Entfremdung und zum Brüchigwerden von Identitätskonzepten in der Spätmoderne. Regionalismus in der Küche wird dann zum Rettungsanker, zur „Luftwurzel“, zur folkloristischen Gegenbewegung auf Alltagsebene. Er gründet, so Köstlin, in Statusunsicherheit und Unbehagen an der eigenen Kultur und übernimmt eine „identifikatorische Verweiskfunktion“. Kurz

14 Dies wäre je nach Nation noch zu differenzieren. Vgl. *Uwe Spiekermann*: Europas Küchen. Eine Annäherung. In: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen, Heft 5, S. 31–47; *Eva Barlösius*: Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche. In: *Stephen Menell*: Die Kultivierung des Appetits. Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt a. Main 1988., S. 423–444.

15 Vgl. *M. Matter*: Aspekte der Revitalisierung (wie Anm. 8), S. 22–28.

gesagt: in dem Maß, wie wir unsere Welt und unsere Kultur zunehmend als global organisiert erfahren, nimmt demnach das Bedürfnis nach Konturierung von Regionalität und damit eigener Identität zu.¹⁶ An vielen Beispielen lässt sich diese These eindrücklich belegen, und doch birgt sie nur die halbe Wahrheit, denn heimatlicher Kost-Regionalismus ist nur eine der in den letzten Jahrzehnten zu beobachtenden ernährungskulturellen Entwicklungslinien.

Globalisierung

Ernährungsregionalismus kann nicht nur als Reaktion auf allgemeine Modernisierungs- oder Globalisierungsbewegungen verstanden werden, auch innerhalb der Ernährung selbst schon findet Globalisierung statt. Dies gilt in mehrfacher Hinsicht, denn sowohl die Standardisierung als auch die gleichzeitig stattfindende Pluralisierung des Angebots lassen sich als Globalisierungseffekte deuten: Zunächst wäre da der weltweite Siegeszug von *global food*, einer weitgehend standardisierten Kost, à la Coca-Cola und Hamburger zu nennen. McDonald's expandiert seit seinem Auftauchen 1971 in Deutschland stetig. Außerdem dringen, wie Matter und Jeggle zeigen konnten, zunehmend auch Convenience-Produkte, also Fertig- und Halbfertigprodukte wie Saucenpulver, Gewürz- und Backmischungen oder Tiefkühlkost und damit Produkte einer weiträumig und rationell agierenden Nahrungsmittelindustrie, in die als „traditionell“ und „typisch regional“ apostrophierte Küche vor.¹⁷ Weiterhin – und das betrifft nun zunächst die Ebene der Lebensmittel – zeigen aktuelle vergleichende europäische Verbrauchsstatistiken, dass sich der Konsum der meisten Produkte (mit Ausnahme von Obst, Geflügelfleisch und Käse) in den verschiedenen Ländern der EU in den letzten Jahrzehnten langsam aber stetig einander annähert. Waren etwa in den 1950er Jahren die Groborientierungen: „Mittel- und Nordeuropa Fleisch, Milchprodukte und tierische Fette“ vs. „Südeuropa Gemüse und pflanzliche Fette“ noch sehr deutlich erkennbar, so bewegen sich die Verbrauchsstatistiken mittlerweile aufeinander zu. Als Konsequenz globalisierter Handels- und Vermarktungsstrategien zeichnet sich also ein Nivellierungstrend ab. Damit verbindet sich dann in der Folge auch die Tendenz zur Auflösung spezifischer Konturierungen regionaler oder nationaler Küchen.¹⁸ Zugleich hat, und damit findet eine Kombination aus Regionalismus und Globalisierung im Ernährungssektor statt, seit den 1960er Jahren die Anzahl und Variantenbreite aus-

16 Vgl. etwa *Konrad Köstlin*: Alles geht auf. Die Logik des kleinen Kosmos. In: *Harm-Peer Zimmermann* (Hrsg.): Was in der Geschichte nicht aufgeht. Interdisziplinäre Aspekte und Grenzüberschreitungen in der Kulturwissenschaft Volkskunde. Marburg 2003, S. 51–70, hier: S. 62, oder *Ulrich Tolksdorf*: Heimat und Identität. Zu folkloristischen Tendenzen im Ernährungsverhalten. In: *Edith Hörander* (Hrsg.): Folklorismus. Vorträge der 1. internationalen Arbeitstagung des Vereins Volkskultur um den Neusiedlersee in Neusiedl/See 1978. Neusiedl/See 1982, S. 223–253.

17 Vgl. *U. Jeggle*: Essen in Südwestdeutschland (wie Anm. 8), S. 173f.; *M. Matter*: Aspekte der Revitalisierung (wie Anm. 8), S. 27.

ländischer Restaurants und kulinarischer Angebote in Mitteleuropa sprunghaft zugenommen. Man kann von einer deutlichen Pluralisierung der Ernährungsgewohnheiten durch Internationalisierung sprechen. Spezialitätenrestaurants (v.a. italienische und chinesische) gehören zum „harten Kern der kulinarischen Folklore“¹⁹, sie sind fest in unserer Alltagswelt etabliert. Was die stilistische Varianz angeht, sind sämtliche Levels vertreten, von der fast-food-Variante in Form einer Kebap-Bude bis zum teuren und hochelitären japanischen Restaurant sind sämtliche Spielarten verfügbar. Dieser zunächst gastronomische Befund findet seine Entsprechung im Bereich des Angebots im Einzelhandel. Ein Blick in die Tiefkühlregale von ALDI und Penny-Markt zeigt, dass das Spiel mit den Elementen internationaler Küchen mittlerweile tatsächlich auch die Endverbraucher am heimischen Herd und damit breiteste Bevölkerungskreise erreicht hat.

Es zeigt sich also, dass Globalisierung, so wie es auch Gerndt formuliert, sowohl auf der Sach- als auch auf der Bewusstseinssebene stattfindet.²⁰ Die als „fremd“ und „regionaltypisch“ apostrophierten Spezialitäten konterkarieren damit den allgemeinen Nivellierungstrend. In dem Maß, wie reale regionale Ernährungsunterschiede an Bedeutung verlieren und sich die Kostlandschaft pluralisiert, nimmt die Bedeutung von „Regionalität“ als kulturelle Zuschreibungskategorie zu. Dies gilt sowohl für hiesige regionale Kost als auch für internationale Spezialitäten. Ihrer globalen Verbreitung ging die Formierung als „regionaltypisch“ voraus oder begleitete sie zumindest. Es ist gerade die regionale Verortung – die Ausstattung mit symbolischer Bedeutung und mit regionalen Bildern und Kontextgeschichten also –, die die überregionale Vermarktung von Produkten und Speisen überhaupt erst ermöglicht. Herkunft und Regionalität werden zum „Ereignis“, das sich in klingende Münze umsetzen lässt.²¹ In diesem Sinn ist der Regionalismus keine Reaktion auf, sondern vielmehr eine Voraussetzung oder ein Mittel für die Globalisierung der Ernährung, deren unabdingbare Begleiterscheinung also. Lindner spricht in diesem Sinn auch von einem „neuen Regionalismus“, der nicht als Gegenbewegung, sondern als Komplement der Globalisierung zu verstehen sei.²²

18 Gleichwohl bestehen im internationalen Vergleich noch deutlich erkennbare Unterschiede. Vgl. *Martina Ziemann*: Internationalisierung der Ernährungsgewohnheiten in ausgewählten europäischen Ländern. Frankfurt a. Main u. a. 1999, bes. S. 49ff.

19 *Wolfgang Reinhard*: Lebensformen Europas. Eine historische Kulturanthropologie. München 2004, S. 151.

20 Vgl. *Helge Gerndt*: Kulturwissenschaft im Zeitalter der Globalisierung. Volkskundliche Markierungen. Münster u. a. 2002, S. 260ff.

21 Tschofen hat dies bei der Vermarktung von regionaler Kost im Internet gezeigt, Gyr am Beispiel des Erlebnistourismus. Vgl. *U. Gyr*: Währschafte Kost (wie Anm. 8), *Bernhard Tschofen*: Herkunft als Ereignis: local food and global knowledge. Notizen zu den Möglichkeiten einer Nahrungsforschung im Zeitalter des Internet. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde LIV/103 (2000), S. 309–324.

22 *Rolf Lindner*: Einleitung. In: *Ders.* (Hrsg.): Die Wiederkehr des Regionalen. Über neue Formen kultureller Identität. Frankfurt a. Main/New York 1994, S. 7–12, hier S. 7.

Das Regionale ist dabei nicht mehr nur das territorial Nahe im Sinne kurzer Distanzen, sondern auch das Wiedererkennbare und Bekannte. Regionalität findet im Kopf statt, ist das, was verortet, räumlich und kulturell zugeordnet werden kann. Etwas allgemeiner gesprochen: Regionalität bedeutet, dass kulturelles Kontextwissen vorhanden ist und mit den Dingen in Verbindung gebracht werden kann. Diese Fähigkeit der Kontextualisierung und der Aneignung von Speisen ist mittlerweile nicht mehr nur über die Kategorie des Räumlichen beschreibbar. Das, was dem einzelnen Menschen nahe liegt, und das, was ihm fern ist, ist vielmehr durch eine Vielzahl subjektiver kultureller Muster und Vorerfahrungen bedingt. Regionalität könnte somit, ausgehend von einer Kategorie des sozial dynamisierten Raums, auch als individuelle Kategorie der Nähe verstanden werden.

Die aktuelle Situation ist also durch die Gleichzeitigkeit von *global food*, internationalen und regionalen Spezialitäten gekennzeichnet. Die hiesigen „regionalen“ Küchen, also Rezepte und Gerichte, die als regionaltypisch eingeordnet werden, stellen eine unter mehreren Stilvarianten im Spektrum der Ernährung dar. Wir befinden uns in Mitteleuropa auf dem Weg zur kulinarischen Nivellierung. Nicht jedoch in dem Sinn, dass wir überall nur noch globale Einheitskost vorfinden²³, sondern die parallele Verfügbarkeit unterschiedlicher Kostformen ist zum Normalzustand geworden.²⁴

Sowohl der Prozess der Globalisierung als auch sein regionalistisches Komplement haben deutliche Spuren hinterlassen. Es stellt sich damit die Frage, wie sich die beiden Mechanismen zueinander verhalten: Ist Regionalismus eine Reaktion auf Globalisierungsprozesse, ein identitätsstiftendes Rückgriffsverfahren, der Globalisierung also zeitlich und logisch nachgeordnet, oder ist vielmehr die Globalisierung und Internationalisierung von Kosttypen eine kulturelle Antwort auf die Topografie vorher bereits festgeschriebener Regional- und Nationalküchen?

Für beide Thesen lassen sich Belege finden, das Verhältnis ist ein dialektisches. Im Wechselspiel von Globalisierung und regionalistischem Rückgriff verstärken sich die beiden Mechanismen gegenseitig. Das kulturelle Resultat dieser Entwicklung ist eine stark pluralisierte Ernährungslandschaft, die in einer Art Baukastensystem verschiedenste Elemente zur Kombination anbietet. Grünkohl mit Pinkel findet sich dabei ebenso wie der schnelle Cheeseburger oder das gepflegte Mehrgangmenü französischer Prägung. Darüber hinaus sind auch alle Formen der Mischung möglich, in der Ethnologie ist dabei von Kreolisierung die Rede: Die mit Emmentalerkäse bestreute Pizza ist dafür ein Beispiel. In diesem komplizierten

23 Im Sinne des McWorld-Szenarios des amerikanischen Politologen Benjamin Barber. Vgl. *Benjamin Barber: Coca Cola und heiliger Krieg. Wie Kapitalismus und Fundamentalismus Demokratie und Freiheit abschaffen.* Bern u. a. 1996.

24 Zur Verflechtung von Globalität und Lokalität als Signum der Spätmoderne vgl. *Joana Breidenbach, Ina Zukrigl: Tanz der Kulturen. Kulturelle Identität in einer globalisierten Welt.* Reinbek 2000.

Geflecht aus Übernahmen, Verwandlungen und Rückläufen wird es zunehmend schwieriger, die Kategorien von Regionalität und Globalität mit denen von Vertrautheit und Exotik noch zur Deckung zu bringen. Nicht nur die Küchen, sondern auch die angelagerten Wertzuschreibungen sind in Bewegung geraten. Sämtliche Bestandteile können Merkmale des Regionalen, der kulturellen Verortbarkeit also, oder des Exotischen, des Fremden tragen. Sogar die vermeintlich hiesig-regionale Küche gewinnt im Konzert der ausdifferenzierten Geschmacksvielfalt eine binnenexotische Komponente. Zugleich ist für viele Deutsche der Teller Spaghetti oder die Pizza weitaus alltäglicher und gewöhnlicher geworden als etwa ein Erbseneintopf – man könnte von einer Requisitverschiebung sprechen. Die Kategorie des Raumes, territorial verstanden, wird also zunehmend ungeeigneter, die Muster der Ernährung in einer pluralen und hochgradig ausdifferenzierten, zudem mobilen Gesellschaft zu beschreiben. „Globalisierung“ und „Regionalismus“ stellen ein taugliches begriffliches Instrumentarium dar, um die Entwicklung des vielschichtigen gegenwärtigen Angebotszustands im Ernährungssektor zu beschreiben. Es lassen sich damit ebenso griffig wie evident die vielfältigen Verfahren und Prozesse im wechselseitigen Spiel von Fremdan eignung und Selbstverortung samt allen Misch-, Abgrenzungs- und Vereinnahmungspraxen fassen. Die Nahrungskultur ist ein treffliches Feld, wenn es darum geht, die symbolische Befrachtung von Alltagskultur, die partielle Übernahme und Aneignung von Fremdem und damit die Transformation des Exotischen zum Eigenen zu beobachten. Das kulturwissenschaftliche Schürfen nach diesen Mehrwerten, die die Nährwerte begleiten, erwies sich dementsprechend als ausgesprochen ertragreich. Die Ernährung präsentiert sich als mächtiges Zeicheninventar, das im „individuellen Spiel“ mit den Möglichkeiten neben Hunger und Durst auch unsere Bedürfnisse nach Heimat, nach regionaler und nationaler Identität, nach Milieu- und Sozialstrukturierung, nach touristischer Fremderfahrung und nach Lifestyle zu befriedigen vermag.²⁵

Doch auch wenn die Ernährung in Zeiten des Überflusses eine deutlich spielerische, geradezu tänzelnde Komponente gewonnen haben mag, so ist es gerade die Unmöglichkeit zum Verzicht auf Essen und Trinken, die uns trotz aller Verhaltensmöglichkeiten immer wieder auf die existenzielle, unausweichliche Dimension der Ernährung verweist. Angesichts wild gewordener Rinder, geradezu unheimlich unverderblichen Gemüses und völlig undurchsichtigen weil verschlungenen Wegen der Erzeugung, des Transports und der Verarbeitung von Lebensmitteln in Europa und der ganzen Welt scheint das Spiel mit den schier unendlichen Möglichkeiten zum russischen Roulette zu geraten.

Und deshalb sind die genannten Deutungsmuster des Symbolkonsums zur befriedigenden Beschreibung des tatsächlichen, massenhaften und alltäglichen Ernährungsverhaltens allein nicht hinreichend.

25 Vgl. auch *U. Spiekermann: Deutsche Küche* (wie Anm. 12), S. 67.

Wissen und Gewissen

Es geht beim Essen und Trinken eben nicht nur um das Flanieren durch den Vergnügungspark der symbolischen Selbstausrüstung, sondern wie eh und je immer auch um die Frage der physiologischen Notwendigkeit und der Gesundheitserhaltung. Ganz im Sinne der Maslow'schen Bedürfnispyramide werden die Fragen der kulturellen Selbstausrüstung und Selbstverwirklichung in dem Moment sekundär, wenn die Basisfunktion der Grundversorgung nicht mehr gesichert erscheint. Zugegeben: diese hier aufgebaute Opposition zwischen biologischer Basis und kulturellem Überbau ist hochproblematisch. Die Sicherung der Subsistenz erfolgt ganz zwangsläufig immer auch in kulturell vermittelten Bahnen, zugleich ist die symbolische Selbsterweiterung des Menschen kein überflüssiges Luxusgut, auch sie gehört zu den Grundbedürfnissen unseres Daseins.

Dennoch: Entscheidend ist im kulturellen Raum der immer weiter zunehmenden Wahlmöglichkeiten und Handlungsoptionen ein individuelles, immer auch kulturell und milieuspezifisch vermitteltes Orientierungswissen des Gebrauchs und der Einpassung in die Muster des Alltagsvollzugs. Paradoxerweise lässt gerade die Zunahme an Wissen, Informationsmöglichkeiten und Verhaltensoptionen das System der Ernährung auf der Alltagsebene problematisch werden.²⁶ Schon in der Redewendung vom Bauern, der verschmäht, was er nicht kennt, wird der Kategorie des Wissens eine zentrale Position zugewiesen. In einer Zeit mobiler und touristisch aktiver Bauern – um im Bild zu bleiben – ist dieses Wissen jedoch nicht mehr nur an den Wohnort gekoppelt.

Was wir tatsächlich essen, hängt in hohem Maß von der jeweils individuellen Fähigkeit ab, die vorfindbaren Möglichkeiten der Ernährung mit Wissens- und Erfahrungsbeständen zu verknüpfen und sie so für die Alltagspraxis verfügbar zu machen. Mitgegessen wird also immer auch das Wissen über das Essen selbst. Das hat sich in den letzten gut 150 Jahren grundlegend verändert, und zwar mehrfach, wie einige Marksteine dieser Entwicklung verdeutlichen: Etwa mit der Erfindung von „Liebig's Fleisch-Extract“, einem Vorläufer des heutigen Brühwürfels, lässt sich Mitte des 19. Jahrhunderts der Beginn einer mächtigen Entwicklung markieren, die als Industrialisierung und Chemikalisierung der Ernährung nicht nur die moderne Ernährungswissenschaft begründet, sondern auch nachhaltig die populären Vorstellungen über Ernährungsfragen verändert. „Nährstoffe“ als Kategorie des exakten Wissens gab es bis dato nicht, schon gar nicht im allgemeinen Bewusstsein der Menschen. Der fortschreitenden Aufklärung der Zusammensetzung von Lebensmitteln und ihrer Inhaltsstoffe entspricht die Zunahme des Wissens über die Funktionsweise der menschlichen Ernährung. Dementsprechend setzt sich

26 Vgl. Ingo Härten, Johannes Simons, Carl Vierboom: Die Informationsflut bewältigen. Über den Umgang mit Informationen zu Lebensmitteln aus psychologischer Sicht. Norderstedt 2004.

auch ein neues Verständnis vom menschlichen Körper und seiner Funktionsweise durch, seit ca. 1890 bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts ist die Metapher vom menschlichen Körper als „Motor“ weit verbreitet. Der Mensch gilt als eine Art Maschine, die mechanische Kraft zu entfalten habe, die Nahrung sei hierfür der Treibstoff. Die wissenschaftliche Analyse der Nahrung bezieht sich hauptsächlich auf die Identifikation der Inhaltsstoffe und die Quantifizierung der in der Nahrung enthaltenen Energie. Entsprechend der Motorenmetapher bezieht die Zerlegung der Lebensmittel in Nährstoffe das Essen und Trinken funktional auf das Maschinenmodell.²⁷ Es besteht die auf breiter Basis gehegte Hoffnung, all diese Zusammenhänge bald vollständig verstehen zu können.

Auch wenn zu Beginn der entstehenden Ernährungswissenschaft die Produktion des neuen Wissens weitgehend von einem großen Optimismus getragen war, so gab es bereits im Kontext der Lebensreformbewegung auch Gegenmeinungen zu einer rein positivistisch-analytischen Sicht auf die Lebensmittel. Der Schweizer Arzt Oskar Bircher-Benner etwa vertrat die Ansicht, dass nichts über die ganze Frucht gehe (das sog. Nahrungsintegral) – deshalb servierte er in seinem Bircher-Müsli den Apfel mitsamt dem Kerngehäuse.²⁸ Wir sind es mittlerweile gewohnt, Lebensmittel als die Summe ihrer Inhaltsstoffe zu betrachten, wer dagegen etwas einwenden möchte, hat es schwer, will er nicht in die Nähe esoterischer oder rein ästhetischer Argumente geraten.

Ab der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts, und damit machen wir einen zeitlichen Sprung, wird „Chemie im Essen“ zum Gegenbild einer gesundheitsbewussten Ernährung, denn insgesamt bringt die Weiterentwicklung des ernährungsphysiologischen Wissens auch immer mehr Kenntnisse über toxische oder gesundheits-schädliche Wirkungen einzelner Inhaltsstoffe mit sich. Gerade auch die Lebensmittelchemie mit ihren popularisierten Erkenntnissen sorgt bei vielen Menschen im Endeffekt für das ungute Gefühl, Ungutes zu essen. Leckerbiss und Gewissensbiss gehören in Zeiten ökologischer Sensibilisierung immer häufiger zusammen. War es früher in Europa eher der Mangel an Nahrung, der die Gesundheit des Menschen bedrohte, so scheint nun die Nahrung selbst zum Risikofaktor zu werden.

Gerade auch die Einsicht in die große, in weiten Teilen noch unverstandene Komplexität der physiologischen Zusammenhänge lässt eine rein analytisch-positivistische Sicht auf die menschliche Ernährung zunehmend problematisch werden. Ein Ausweg wird in der möglichst hohen „Natürlichkeit“ der Nahrung, also der Abwesenheit industrieller oder technologischer Eingriffe gesehen. In den letzten Jahren wiederum scheint sich mit der Konjunktur von *functional food*, bei dem das Lebensmittel nun plötzlich in die Nähe des Medikaments gerückt wird, abermals

27 Vgl. Jakob Tanner: Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volks-ernährung in der Schweiz 1890–1950. Zürich 1999, bes. S. 30.

28 Vgl. Albert Wirz: Die Moral auf dem Teller. Zürich 1993, S. 75.

ein möglicher Umschwung in Richtung positiver Bewertung der „Chemie im Essen“ anzudeuten. Probiotische Joghurts, ACE-Drinks oder mit Omega-3-Fettsäuren angereicherte Brote finden auch nach Verflüchtigung der Anfangseuphorie Mitte der 1990er Jahre immer noch guten Absatz. Die Künstlichkeit des Essens scheint ein Revival zu erleben, wobei die Fronten längst nicht mehr so klar sind: Bio und Hi-Tech gehen mittlerweile Koalitionen ein, die bis vor einigen Jahren noch undenkbar gewesen wären. Es wird bestimmt nicht der letzte dieser Umschwünge gewesen sein, gerade im Hinblick auf GenFood stehen uns in den nächsten Jahren noch ausführliche Debatten ins Haus.

Die Frage, wie sich der Mensch zu ernähren habe, um gesund zu bleiben oder zu werden, beschäftigt die Menschen natürlich schon sehr lange, der Diätetik-Diskurs reicht bis in die Antike zurück. Was gut schmeckt und was gut tut, war daher auch schon vor der Verwissenschaftlichung der Ernährung nicht identisch, man kann schon lange beim Essen „sündigen.“ Doch diese Auseinandersetzung erreicht mit der Verwissenschaftlichung der Ernährungsvorstellungen eine neue Ebene, denn die Konjunktur der exakten Wissenschaften führt nicht nur zu naturwissenschaftlichen Erkenntnissen, sondern liefert auch die Methode zum Erkenntnisgewinn, Kriterien der Überprüfbarkeit und damit die Regeln der inhaltlichen Auseinandersetzung gleich mit. Die Debatte um die richtige Ernährung wird mit der Chemikalisierung des Essens auf eine neue argumentative Basis gestellt und erfährt gleichzeitig grundlegende Problematisierungen. Einfacher wird das Ernährungsverhalten für die Menschen auf der Alltagsebene dadurch nicht unbedingt, denn mit diesem in der Spätmoderne fortschreitenden Schwinden der Gewissheiten, welche Ernährung denn nun die richtige sei, wird die Ernährung insgesamt erst recht zur Gewissensfrage. Der Diversifikation und Pluralisierung der Meinungen und Stile entspricht die Zunahme der Orientierungsproblematik. Ob Schnitzer-Kost, chinesische 5-Elemente-Diätetik oder die ayurvedische Ernährungslehre: das Spektrum der Möglichkeiten ist riesig. Dabei sind all diese Angebote nicht nur als Mittel der sozialen und stilistischen Differenzierung zu deuten. Sie stellen auch Versuche dar, der rein chemikalen Sicht auf Ernährung etwas entgegenzusetzen und den Menschen Orientierungshilfen in einem Feld zu liefern, das vor Gefahren und Gesundheitsrisiken nur so zu strotzen scheint.

Alltag und Handlungsdruck

Dieses permanente gesellschaftliche Ringen um die rechte Haltung zu Ernährungsfragen ist auch als Form der alltäglichen Risikobewältigung zu deuten. Im Alltagsvollzug entfällt die Möglichkeit einer abwartenden akademischen Enthaltung: Essen bringt Risiken mit sich, Nicht-Essen jedoch auch. Der Mensch steht in Sachen Ernährung unter alltäglichem Handlungsdruck, er muss sich verhalten. Und dazu ist er auch in der Lage. Seitens der Psychologie wurde untersucht, wie die Fülle an widersprüchlichen Informationen unter den Bedingungen dieses alltäglichen Handlungszwangs verarbeitet und in Alltagspraxis umgesetzt werden

kann. Neben dem schlichten Ausblenden bestimmter Informationen, der Ignorierung also, stellt dabei die Aneignung von Faustregeln dafür ein wichtiges Mittel dar. Sätze wie „One apple a day keeps the doctor away“ gewährleisten Handlungsfähigkeit durch Komplexitätsreduktion.²⁹ Doch dem oszillierenden Wechselspiel aus Rede und Gegenrede ist nicht dauerhaft zu entkommen, auch die alltagsstabilisierenden Faustregeln stehen unter Beschuss. Sie können ebenso schnell kollabieren, wie auch in veränderter Form wieder auferstehen. Das „Lexikon der populären Ernährungssirrtümer“, das „Missverständnisse, Fehlinterpretationen und Halbwahrheiten von Alkohol bis Zucker“ aufdecken möchte, erlebte als Taschenbuch in zweieinhalb Jahren bereits fünf Auflagen. Der gesundheitsbewusste Apfelfreund muss darin lesen: „[Es] fehlt bis heute der experimentelle Beweis dafür, dass Obst gesünder oder ungesünder ist als andere Lebensmittel.“³⁰

Es ist eine lohnende Aufgabe für die kulturanthropologisch-volkskundliche Nahrungsforschung, dieses gesamte Geschehen um das Ernährungswissen zu untersuchen. Dazu ist zunächst diskurs- und medienanalytisch die öffentliche sowie die populäre Auseinandersetzung nachzuvollziehen. Darüber hinaus muss jedoch auch nach gesellschaftlichen Rückbindungen dieser Entwicklungen und nach der Dimension des Alltagsvollzugs gefragt werden. Lebensmittelskandale, ökonomische Zwänge oder Aspekte unserer Freizeitkultur sind hierfür ebenso geltend zu machen, wie der Prozess der fortschreitenden Verwissenschaftlichung und der reflexiven Durchdringung unserer Gesellschaft. Es geht also nicht nur um die Vermittlung von Wissen, vielmehr ist mit dieser Vermittlung ein mehrstufiger Transformationsprozess verbunden: vom Fachwissen zum popularisierten Wissen, vom popularisierten Wissen zum Alltagswissen und schließlich – methodisch nicht einfach zu fassen – vom Alltagswissen zur Alltagspraxis. Da, wo neue Ernährungsvorstellungen Fuß fassen sollen, im Bewusstsein und insbesondere der Alltagspraxis der Menschen ist ja mitnichten nichts, sondern vielmehr findet sich hier tradiertes Wissen und das eingeschliffene und lange eingeübte Repertoire der Ernährungsgewohnheiten. Die Kluft zwischen Sollen, Wollen und dem, wie tatsächlich gehandelt wird, gehört zu unserem Alltag dazu. Wir essen zu viel Fett, obwohl wir wissen, dass dies unserer Gesundheit schaden kann. Es geht also neben der Transformation von Wissen auch um die Kollision verschiedener Auffassungen, um die Beeinflussung von Alltagspraxis bzw. die Nicht-Umsetzung von Wissen in Alltagspraxis.

Bereits gut untersuchte Differenzierungsmuster wie räumliche Verortung, soziales Milieu, Bildung, Geschlecht, Alter oder verschiedene Zeitsysteme müssen also vor dem Hintergrund der kulturell vermittelten individuellen Wissensverarbeitung

29 Vgl. I. Härten, J. Simons, C. Vierboom: Informationsflut (wie Anm. 26), S. 38.

30 Udo Pollmer, Susanne Warmuth: Lexikon der populären Ernährungssirrtümer. Missverständnisse, Fehlinterpretationen und Halbwahrheiten von Alkohol bis Zucker. München/Zürich 2005, S. 229.

neu eingeordnet werden. Leitende Fragen könnten also sein, wie ernährungsspezifisches Wissen transportiert, erworben und reproduziert wird, welche kulturellen Wahl- und Handlungsmuster daraus auf Akteursebene resultieren und welche Lebensdauer solche Präferenzen haben.

Am Ende kann es also schon dazu kommen, dass der Bauer einmal auch das, was er nicht kennt, probiert oder das Altbekannte plötzlich meidet. Der Weg dahin ist mitunter weit und verschlungen. Unsere hermeneutisch orientierte Wissenschaft, die versucht, gesellschaftliche und individuelle Dispositionen als ebenso miteinander verknüpft zu sehen wie gegenwärtige mit historischen Kulturmustern, kann bei der Erkundung dieses Weges Wesentliches beisteuern.

English Summary

TIMO HEIMERDINGER: Tasty Symbols and Everyday Necessity. Current State and Perspectives of Ethnological Food Research

In the ethnological debates of recent years 'regionalism' and 'globalisation' are considered as handy culture theoretical interpretive patterns for central developments in the late modern Central European food culture. The article recapitulates first 'regionalism' as a reaction to globalisation processes, thus as an identity-producing procedure of recall. Then the interpretation of 'globalisation' and 'internationalisation' of individual food types will be traced as cultural response to the topography of already predefined regional and national cuisines. The relationship of the two concepts proves to be dialectic. Beyond this dialectic of self- and foreign ascription in the context of various practices of symbolisation, however, the existential dimension of food for humans remains relevant. Therefore, the connection of health and food is of unchanged topicality for ethnological research. Precise perspectives for research arise in particular from the question, how knowledge about food was and still is culturally imparted and which factors favour as well as obstruct the implementation of this knowledge in everyday life.