

dische Handhabbarkeit beschneiden. Sine Beobachtung allerdings mehr als nötig. Besonders die quantitativ gewonnenen Ergebnisse können dennoch für Leser/-innen von Bedeutung sein, die sich für die Situation chinesische Studierende an der Ruhr-Universität Bochum interessieren. Inwieweit sich die Ergebnisse auf andere ausländische Studierende, oder für chinesische Studierende an anderen Hochschulen verallgemeinern lassen, bleibt an dieser Stelle offen. Eine souveräne Auswahl der passenden Forschungsmethoden und ein komplexes Begriffsverständnis könnten dieser Idee nachhaltig nachgehen.

Ralf Schieferdecker

Kallinikidou, D. & Stimm-Armingeon, B. (2010): Der Geschmack der Heimat – mehr als ein Kochbuch, Bd edition, 189 S., ISBN 9783941264069., 16,80€.

Wie schmeckt eigentlich Heimat? Essen und Trinken sind menschliche Grundbedürfnisse und damit für viele Bereiche des Lebens von Bedeutung:

- einflussreiche Werke der Kunstgeschichte widmeten sich diesen wiederkehrenden Motiven – von Leonardo da Vincis ‚Abendmahl‘ zu Édouard Manets und Claude Monets ‚Frühstück im Grünen‘;
- Gesundheit und Krankheit sind eng verbunden mit der menschlichen Nahrungsaufnahme;
- religiöse Überzeugungen oder Weltanschauungen können ein Einflussfaktor sein bei der Wahl von Speisen;
- die Auszeichnung ‚gut kochen zu können‘ ist für Viele ein erstrebenswertes Prädikatssiegel das mittlerweile Mann und Frau gerne von ihrem Umfeld erhalten und unter Umständen anstreben;
- wer, wo, wann und mit wem essen geht kann Ausdruck von Status und gesellschaftlichem Ansehen sein;
- die Essenszeit beeinflusst Familienroutinen, ist meist der Kern jeder Form von Festen und Feierlichkeiten und stellt damit häufig den Rahmen für sozialen Austausch dar.

Die vorliegende Publikation beleuchtet das Thema Essen bzw. Kochen in seiner Verbindung zur Kultur. Denn die menschliche Nahrungsaufnahme kann auch die kulturelle Verbundenheit von Individuen zum Ausdruck bringen.

Die selbstverständliche Verbindung, die zwischen Menschen durch eine gemeinsame Mahlzeit entsteht oder entstehen kann wird von den Autorinnen als ‚tertium comparationis‘ – als zwischenmenschlich verbindendes Glied, das kulturelle Herkunft und Familientraditionen transportiert – genutzt, um dem Lesenden sehr persönliche Einblicke in die Lebenswelt von Menschen aus vielen verschiedenen Ländern zu geben.

Ziel der Publikation ist es die Lesenden auf eine kulinarische Weltreise einzuladen, die „dem Geschmack der Heimat auf der Spur“ ist. Der Titel beschreibt das zentrale Thema des Buches: Umgang mit der Heimat. Der Leser begibt sich auf die Spur nach der großen, oft gestellten Frage danach, was Heimat ist und was Heimat für das Individuum ausmacht. Um dieser Frage nachzugehen wird Kochen bzw. Essen als neutraler Raum der Begegnung verwendet.

Das Buch besteht aus 15 Kurzgeschichten von Menschen, die auf zehn bis 15 Seiten ihre Migrationsgeschichte erzählen und ihre emotionale Bindung zu ihrem Lieblingsrezept erklären und begründen. Jede Geschichte umfasst das beschriebene Rezept und Tipps für dessen Zubereitung. Durch diese Einbettung rücken in dem ‚etwas anderen Kochbuch‘ weniger die Rezepte selbst und mehr die Menschen in den Mittelpunkt, deren Lieblingsrezepte im Buch zu finden sind.

Der Lesende fühlt sich durch die persönlichen Beschreibungen in die Lebenswelt der Personen eingebunden. Bereits das Inhaltsverzeichnis listet 15 Namen und 15 beschreibende Sätze auf, die je eine prägnante Aussage vermitteln (z.B. „Der Idealismus, der hinter unserer Ideologie vom multikulturellen Zusammenleben steckte, war zu romantisch.“; „Als Fremder hier zu sein, bringt mir Freiheit.“). So beschreibt ein Mädchen aus Chile, wie sie auf der einen Seite nicht immer von ihrem Umfeld als die Ausländerin herausgestellt werden will, jedoch auf der anderen Seite ihren Freunden die Besonderheit des chilenischen Essen versucht nahe zu bringen. In den meisten Geschichten erzählen die Individuen ihre familiäre Genese und erlauben dem Lesenden damit einen Einblick in die verschiedensten Gründe, Bedingungen und Schwierigkeiten, die mit Migration verbunden sind. Dabei werden auch kulturelle und religiöse Konflikte und deren Auswirkungen auf ganze Familien thematisiert. Interessant ist es für Lesende wie unterschiedlich die Personen mit der Situation als Migrant/-in in Deutschland umgehen. Die Personen beschreiben intensiv ihre Fremdheitsgefühle gegenüber der alten und neuen Heimat und auch wie sich diese Gefühle im Laufe der Jahre veränderten. Jede Person stellt die Bedeutung heraus, die ihre Lieblingsmahlzeit für ihre sozialen familiären Kontakte hat. Gemeinsam ist allen Personen, dass sie Migrationshintergrund haben und eine erfolgreiche berufliche Laufbahn in der neuen Heimat Deutschland erreichten. In diesen ‚erfolgreichen‘ Integrationslaufbahnen wird Bildung als einer der dafür ausschlaggebenden Faktoren beschrieben.

Das Buch ist eine angenehme Lektüre, die den Leser anregt aber auch nicht schwer im Magen liegt. Es bietet interessierten Kochbegeisterten einen echten Fundus an Originalrezepten aus aller Welt, die (erprobterweise) gut nach zu kochen sind. Guten Appetit!

Sarah Lange