

**Kulinarische „Heimat“ und „Fremde“.
Migration und Ernährung im 19. und 20.
Jahrhundert**

Veranstalter: Institut für Geschichte des ländlichen Raumes (IGLR), Niederösterreichisches Landesarchiv (NÖLA) und Institut für Migrationsforschung und Interkulturelle Studien (IMIS) der Universität Osnabrück

Datum, Ort: 24.05.2013–25.05.2013, St. Pölten

Bericht von: Barbara Staudinger, Institut für jüdische Geschichte Österreichs, St. Pölten; Anne Unterwurzacher, Zentrum für Migrationsforschung, St. Pölten

Migration und Ernährung – zwei hoch aktuelle und tagespolitisch diskutierte Themen – standen bisher zumeist getrennt im Interesse der Forschung. Beide Themen stärker miteinander zu verbinden, die Perspektiven der historischen Migrationsforschung und der Ernährungsgeschichte zusammenzuführen und dadurch den Blick auf deren Austauschbeziehungen zu schärfen, war das Ziel der Tagung, veranstaltet vom Institut für Geschichte des ländlichen Raumes in Zusammenarbeit mit dem Niederösterreichischen Landesarchiv und dem Institut für Migrationsforschung und Interkulturelle Studien der Universität Osnabrück.

Essen ist nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern eine essentielle Kulturpraktik, die im wahrsten Sinn des Wortes Emotionen, Identität(en) und „Heimat(en)“ verinnerlicht. Die Migrationsforschung ist in Bezug auf ihre Konzepte und Forschungsmethoden deutlich in Bewegung geraten. So wird etwa eine stärker raumsensible Migrationsforschung gefordert, die die transnationale, nationale und regionale Ebene ausdifferenziert und ländliche Räume in die Forschung mit einbezieht. Diese Entwicklung aufgreifend, setzten sich die Vorträge mit ganz unterschiedlichen Identitätskonstruktionen, Räumen, Nahrungsstilen und Speisen auseinander.

Dem weiten Bogen an Themen und Zugangsweisen wurden zwei einführende Vorträge von SYLVIA HAHN (Salzburg) und MARTINA KALLER-DIETRICH (Wien) vorangestellt. Während sich Hahn mit der Geschichte der Migrationsgeschichte auseinandersetzte und fragte, wann und in welchen

Kontexten Nahrung und Ernährung thematisiert wurden, zeichnete Kaller-Dietrich am Beispiel der italoamerikanischen Küche und ihrem Weg zur Globalisierung die verschiedenen Forschungsstränge nach. Beide wiesen dabei darauf hin, dass den handelnden Akteuren und ihren sozialen Verflechtungen größere Aufmerksamkeit zukommen sollte: Sowohl Frauen als Trägerinnen des Kulturtransfers oder Migrant/-innen als Zubereiter/-innen von Nahrung in Restaurants (Hahn) als auch personellen Vernetzungen innerhalb von Unternehmensgeschichten (Kaller-Dietrich).

Von den großen Zusammenhängen zu den konkreten Fallbeispielen setzte sich die erste Sektion der Tagung mit „Kulinarischen Heimatgefühlen“ auseinander. LEONARD SCHMIEDING (Leipzig) zeigte am Beispiel deutscher Einwanderer in San Francisco die Schwierigkeiten, die die Migrant/-innen hatten, in der Fremde einen Haushalt zu etablieren. Anhand des Gasthauses „Heidelberg Inn“, das laut Selbstdarstellung „authentisches“ deutsches Essen vertreiben wollte, erörterte Schmieding den Prozess der Ethnifizierung von außen sowie der Selbstethnifizierung, wobei Erwartungshaltungen der Gäste und Selbstdefinitionen ineinandergriffen. Die Perspektive von den Migrant/-innen auf das Migrationsland lenkend, untersuchte TIM WÄTZOLD (Eichstätt-Ingolstadt) die kolonialen Wurzeln der Ernährungsstruktur in Brasilien und ihre Auswirkungen auf die Bildung einer „Nationalküche“, die parallel mit dem brasilianischen Kaiserreich 1817 proklamiert wurde. Die europäische Massenmigration bewirkte dabei sowohl die Herausbildung einer Fusionsküche als auch ganz spezifische Änderungen in Geschmack und Nahrungsmittelkonsum, die sich mit einzelnen Migrant/-innengruppen verbinden lassen. Ein ganz anderes Bild zeichnete CHRISTINE HOWALD (Tsinghua) von den deutschen Diplomaten in Ostchina, deren Ernährungsgewohnheiten kaum von der chinesischen Küche beeinflusst wurden. Vielmehr präsentiert sich hier das Bild europäisch-kolonialer Abgeschiedenheit, bei dem Essen ein wichtiger Baustein zur „Heimat in der Fremde“ war. In ihrem Kommentar arbeitete WIEBKE SIEVERS (Wien) pointiert heraus, dass es bei „kulinarischen

Heimatgefühlen“ vor allem um die Konstruktion von Identität, Nationalität und Ethnizität gehe. Essen wird zu einem Parameter der Definition des „Eigenen“ und des „Anderen“, wobei nach Anpassungs- und Aneignungsprozessen genauso gefragt werden muss, wie nach den Zuschreibungen von „nationaler Küche“, die sich bei näherem Hinsehen oft als regional oder lokal erweise.

Damit wurde bereits zur zweiten Sektion der dichten Tagung übergeleitet, die mit „Kulinarische Identitätsstiftungen“ überschrieben war. EVELINE WANDL-VOGT (Wien) berichtete aus einem sprachwissenschaftlichen Blickwinkel und mit einer Konzentration auf kulinarische Fremdwörter über den „habsburgischen Sprachbund“ der k.u.k. Monarchie. DANIEL GERSON (Bern) untersuchte anhand der jüdischen Esskultur das Verhältnis von Juden zur Mehrheitsgesellschaft zwischen jüdischer Renaissance (Berlin), Tradition und Pragmatismus (Zürich), Kitsch und „virtually Jewishness“ (Lodz) und orientalistisch-jüdischer Esskultur (Wien). Die Bandbreite dessen, was mit „jüdischer Küche“ bezeichnet wird, zeigt deutlich, dass sich das Judentum in einer Zeit, in der die jüdischen Speisegesetze (*Kaschrut*) nur mehr innerhalb der Orthodoxie eine Relevanz für den Alltag haben, in einem Identitätsfindungsprozess befindet, der sich auch in der Esskultur festmachen lässt. ISABEL SCHROPPER (Wien) widmete sich österreichischen Auswanderinnen nach Großbritannien und ihrer Suche nach Identität zwischen Gugelhupf und Pudding in der Nachkriegszeit. Dabei zeigten sich zum einen die Bedeutung der jüdischen und polnischen Lebensmittelgeschäfte, die eine Versorgung mit gewohnten Nahrungsmitteln sicherstellten, und zum anderen die Bedeutung der Familie für die Tradierung von Essensgewohnheiten. Wie ANNEMARIE STEIDL (Wien) in ihrem Kommentar bemerkte, sind Identitäten immer konstruiert, pluralistisch und im Wandel. Und so hält man auch, wenn man sich an etwas vermeintlich „Authentischem“ wie den Speisegewohnheiten orientiert oder eine neue jüdische Küche erfindet, an einem Identitätskonstrukt fest, dass dadurch wiederum eine neue Bedeutung gewinnt.

Wo es um Identitäten geht, geht es um Ab-

grenzungen. Und wo es um Abgrenzungen geht, dort gibt es auch Konflikte. „Kulinarisches Konfliktpotential“ hieß dementsprechend das dritte Panel der Tagung. ERNST LANGTHALER (St. Pölten) zeigte in seinem Beitrag, der sich mit dem Verbot der Einbeziehung von Zwangsarbeitern in die „deutsche Tischgemeinschaft“ und dessen Nichteinhaltung im Reichsgau Niederdonau auseinandersetzte, wie wenig die These der bauerlichen „Resistenz“ gegen die NS-Verordnungen greift und wie sehr familienökonomische Momente die Entscheidung, Zwangsarbeiter am Familientisch essen zu lassen, beeinflussten. Eine zumindest partielle „Solidargemeinschaft“, versinnbildlicht durch die Tischgemeinschaft, steigerte nicht unerheblich die Arbeitseffizienz und war damit im bauerlichen Alltag unabdingbar. Auch PETER MOSER (Bern) beschäftigte sich mit bauerlicher Ernährung, hier im Kontext von italienischen Arbeitsmigranten an Schweizer Bauernhöfen. Dabei zeigte er, dass die Versorgung der italienischen Zugewanderten erhebliches Konfliktpotential, aber auch die Chance auf Kommunikation und damit eine zumindest teilweise Eingliederung in die Gemeinschaft beinhaltete. In eine gänzlich andere Umgebung, nämlich in das Israel und Deutschland von heute führte der Vortrag von JULIA BERNSTEIN (Köln), die sich anhand der jüdisch-russischen Einwanderer in diese beiden Staaten intensiv mit Identitätskonstruktionen und Abgrenzungen auseinandersetzte. Ihr Beitrag zeigte noch einmal deutlich, wie Migrant/-innen durch Essen eine neue Identität konstruierten, eine Identität, die den Verlust von „Heimat“ und sozialer Stellung ausgleichen sollte. Diese Konstruktionen konnten sich je nach Kontext unterschiedlich gestalten – und so konnte etwa der Genuss von Schweinefleisch zum Zeichen „russischer Identität“ in einem jüdischen Umfeld werden. Zum Abschluss zeigte OLIVER KÜHSCHMELM (Wien) noch einmal deutlich auf, dass diese Auseinandersetzungen ein breites Konfliktfeld rund um die Kulinarik aufzeigen – eine Kulinarik, an der gerade in schwierigen Zeiten festgehalten wurde, nicht zuletzt, um Fremdheitserfahrungen zu lindern.

Der zweite Konferenztag rückte „kulinarische Kontaktzonen“ in den Mittelpunkt. Er-

öffnet wurde dieses letzte Panel von MAREN MÖHRING (Potsdam), die die Wanderungsgeschichte der italienischen Eismacher(-familien) im Längsschnitt analysierte. Der große Erfolg der Eisdielei ist eine Geschichte der Popularisierung in der Nachkriegszeit: Jugendkulturellen Subkulturen galt die Eisdielei als neuer geschlechtergemischter Freiraum, was von der Mehrheitsgesellschaft anfänglich skeptisch und ablehnend kommentiert wurde. Zugleich verstanden die „gelatieries“ Repräsentationen vom italienischen Lebensstil („dolce far niente“), Urlaubsassoziationen und Außengastronomie strategisch geschickt einzusetzen. LARS AMENDA (Osnabrück) widmete sich der gastronomischen Erfolgsgeschichte der nach Westeuropa zugewanderten Chines/-innen nach dem Zweiten Weltkrieg. Den in der Nachkriegszeit herrschenden großstädtischen „Zeitgeist“ (Wunsch nach kulinarischer „Internationalität“ und Exotik) wussten chinesische Gastronomen gemeinsam mit der Anpassung der Gerichte an den westlichen Geschmack für ihren ökonomischen Erfolg zu nutzen. Dieses Wechselspiel zwischen Eigen- und Fremdeθνisierung illustriert die Bedeutung von Ethnizität als strategische (Eingliederungs-)ressource. Klassische Integrations- bzw. Assimilationsannahmen werden durch diese Befunde herausgefordert. Ebenfalls explizit gegen klassische Theorieangebote richtete sich GIN-YOUNG SONG (Tübingen) mit dem letzten Vortrag. Ansätze, welche die Ernährungspraktiken als Identitätsindikator heranziehen und so den Grad der kulturellen und sozialen Assimilation zu bestimmen suchen, erteilte sie eine Absage. Die Ernährungspraktiken von in Deutschland lebenden Koreaner/-innen dienen vielmehr der Herstellung von als „heimatlich“ empfundenen und erinnerten Atmosphären. Dies sei nicht gleichbedeutend mit „zu Hause in Korea sein“ oder bloßer Traditionsweitergabe. Die vorgefundenen „Hybridformen“ von Kimchi sind als kulturelle Grenzüberschreitungen zu deuten. CHRISTOPH REINPRECHT (Wien) machte sich in seinem Kommentar für die Erforschung der mit Migration verbundenen Innovationen stark, die zu sozialem Wandel führen können. Dazu zählt er etwa die Schaffung, Aneignung und Aufwertung öffentli-

cher Räume aber auch auf die Entstehung transnationaler bzw. -kultureller Praktiken und Erinnerungsinfrastrukturen.

Abgerundet wurde die Tagung mit einer Podiumsdiskussion, der eine lebhafteste Publikumsdiskussion folgte. Gut sichtbar wurden Resultate und Tendenzen der aktuellen Forschung. Darüber hinaus wurden vielfältige, neue Forschungsperspektiven eröffnet und Desiderata aufgezeigt: So sollten die koloniale Perspektive stärker berücksichtigt und Genderaspekte besser in die Forschung integriert werden. Im Hinblick auf die ethnischen Ökonomien wurde für eine Ausdehnung der Untersuchungszone auf mittelstädtische und ländliche Regionen plädiert. Angemahnt wurde ein sensibler, reflexiver Umgang mit Begrifflichkeiten. Essentialisierende Konzepte – wie etwa der Identitätsbegriff – sind zu dynamisieren und pluralisieren. Es sollte insgesamt ein stärkerer Fokus auf Prozessdynamiken gelegt werden. Nicht „was ist ‚Heimat‘ oder ethnische Identität“ gelte es zu untersuchen, sondern wie Beheimatungen – etwa über Ernährungspraktiken – zustande kommen und welche Funktionen, Zuschreibungen und Abgrenzungen mit diesem Prozess verbunden sind. Die Diskutant/-innen sprachen sich dafür aus, verstärkt analytische Konzepte und Sichtweisen in die Migrationsforschung einzubringen, die einseitige „Entweder-Oder“-Zuschreibungen aufzubrechen imstande sind. Großen Anklang fand in diesem Zusammenhang beispielsweise der Begriff der „Kontaktzone“ gegenüber den klassischen und in den Diskussionen immer wieder problematisierten Konzepten (etwa Integration, Inklusion). Die Tagungsbeiträge werden im „Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes“ publiziert.

Konferenzübersicht

Einführung

Willibald Rosner: Begrüßung

Sylvia Hahn: Ernährung in der Migrationsgeschichte

Martina Kaller-Dietrich: Migration in der Ernährungsgeschichte

Panel 1: Kulinarische Heimatgefühle

Leonard Schmieding: Von der Farm zum Stammtisch: Essenskulturen deutscher Ein-

wanderer in Nordkalifornien im 19. und 20. Jahrhundert

Tim Wätzold: Europäische Ernährung in der Migration – das Beispiel Brasilien

Christine Howald: Heimat in der Fremde? Europäisches Ernährungs- und Konsumverhalten im China des 19. Jahrhunderts

Wiebke Sievers: Kommentar

Panel 2: Kulinarische Identitätsstiftungen

Eveline Wandl-Vogt: Kulinarische Heimat Habsburgermonarchie. Sprache als identitäts- und differenzstiftende Ressource im Vielvölkerstaat

Daniel Gerson: Alles kosher? Die Erfindung eines jüdischen „ethnic food“ im urbanen Kontext

Isabel Schropfer: Ernährung und Identität bei österreichischen Migrantinnen in Großbritannien seit 1945

Annemarie Steidl: Kommentar

Panel 3: Kulinarisches Konfliktpotential

Ernst Langthaler: Im Kräftefeld des Essens. Ernährungsalltag ländlicher Zwangsarbeiter/-innen im Reichsgau Niederdonau 1939-1945

Peter Moser: Bohnen, Speck und Schnaps versus Weißbrot, Bananen und Salami? Das Essen als Konflikt- und Kooperationspotential auf europäischen Bauernhöfen in der Nachkriegszeit

Julia Bernstein: Aneignungen und Entfremdungen: Symbolische Dimensionen des Nahrungskonsums im Migrationsprozess am Beispiel russischsprachiger Juden in Israel und Deutschland

Oliver Kühschelm: Kommentar

Panel 4: Kulinarische Kontaktzonen

Maren Möhring: Vom ambulanten Handel zum Eissalon. Die Geschichte italienischer Eismacher in Deutschland

Lars Amenda: Die Küche der „Anderen“. Chinesische Gastronomie und Ethnizität in Westeuropa 1950-1980

Gin-Young Song: Kimchi – Geschmack und

Migration. Zur Nahrungskultur von Koreanern in Deutschland

Christoph Reinprecht: Kommentar

Schlussrunde

Podiums- und Plenumsdiskussion: Einsichten - Übersichten - Aussichten (Lars Amenda, Sylvia Hahn, Peter Moser)

Tagungsbericht *Kulinarische „Heimat“ und „Fremde“*. Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert. 24.05.2013–25.05.2013, St. Pölten, in: H-Soz-Kult 19.07.2013.