

**WS 10**

**Geschmackssache? Gastronomie und Esspraxen zwischen Aushandlungen und Eigenlogiken**  
*AG Kulinarische Ethnologie*

30.09.2019, 11:00-12:30 Uhr, Raum D301

Organisiert von / organized by:

**Daniel Kofahl** (APEK – Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur)

**Sebastian Schellhaas** (Goethe-Universität Frankfurt/Main)

**Bettina Mann** MPI Halle/Saale

Im Fahrwasser der Beschleunigung globaler Vernetzung und damit einhergehender Verfügbarkeit von Wissen und Zutaten machten zunächst kulinarische Konzepte wie Fusion und Crossover gastronomische Karriere. Aktuell lässt sich nun eine Betonung von Lokalität, Identität und Ethnizität erkennen. Die Zunahme globaler Ströme von Menschen, Waren und Wissen haben also nicht zur Auflösung kulturspezifischer Ernährungspraxen geführt. Wenngleich die Präsenz globaler Einflüsse stabil bleibt, lässt sich die Betonung der Eigenlogik spezifischer Ernährungspraxen beobachten. Geschützte Herkunftsbezeichnungen, die Fixierung auf kulinarische Traditionen als immaterielles Kulturerbe sowie normativen Diättrends versuchen sich durch partikulare Letztbegründungen zu plausibilisieren und immer stärker als jeweils nicht mehr diskursiv aushandelbare Identitätsangebote zu behaupten. Ethnische oder identitätsbezogene gastronomische Betriebe sowie reduktionistische Esspraktiken stehen im Zentrum dieser Entwicklung: Beispiele finden sich in Gestalt von indigener Gastronomie in Kanada, Neuseeland oder von erfundenen Traditionen wie der New Nordic Cuisine, von Ethno-Food-Restaurants in mitteleuropäischen Großstädten oder der Prominenz restriktiver Diätregime. Es entsteht ein Bild, in dem die populärsten Küchen und Esspraktiken jene sind, die das authentisch Eigene mittels einer Logik der Subtraktion polarisierend festlegen und das Verbleibende als genuinen, nicht verhandelbaren Kern einer geronnen, bewahrten oder (re-)konstruierten Identität behandeln.

Der Workshop bietet Raum zur Diskussion von Fallbeispielen ethnischer bzw. identitätsbezogener Gastronomie und Ernährungspraxen sowie für theoretische Überlegungen zu den diesbezüglich zentralen Begriffen der Authentizität, Repräsentation und Aneignung als auch zu Fragen und Problemen im Hinblick auf Identitätspolitik, Rassismus, In-/Exklusion, Präsenz und Abwesenheit.

Vortragende / Speakers:

**Mila Brill** (Universität Bonn)

**Heimische Küche? Situationen öffentlichen Essens in Bad Godesberg**

Im Bonner Stadtbezirk Bad Godesberg finden sich Orte öffentlichen Essens, deren Regionalbezüge von „rheinisch“ über „mediterran“, „pakistanisch“ oder „arabisch“ bis hin zu „international“ reichen. Die aus unterschiedlichen Perspektiven jeweils heimische Küche ist über die Bezirksgrenzen hinaus bekannt – im Kontrast dazu steht der städteplanerische Prozess um ein neues Leitbild für Godesberg. Dieser wird einerseits durch dessen Vergangenheit als bevorzugter Wohnort für Diplomaten, andererseits durch die Diskussion um Migration, Integration und Segregation gerahmt. Anhand von subjektiven „Stadtplänen der Esskulturen“ werden die Spannungen zwischen kulinarischer Heterogenität und homogenisierender Leitbilddiskussion in den Blick genommen. Die Godesberger Lokale werden daraufhin untersucht, wie über spezifische materielle und räumliche Konstellationen in Situationen des Essens Gemeinschaften gebildet und abgegrenzt werden. Das

Forschungsinteresse lautet dabei: Inwiefern werden alltägliche Essgewohnheiten im städtischen Raum als heimisch, aber auch als fremd wahrgenommen? Dass eine simple Unterscheidung von „deutschen“ und „ausländischen“ Nationalküchen dabei zu kurz greift, wird klar, sobald Regionalität, Globalität und die vielfältigen Beziehungen zwischen beiden mit einbezogen werden. Es wird danach gefragt, wer aus verschiedenen Perspektiven jeweils „wir“ und „die Anderen“ sind: Was essen „wir“, was „die Anderen“? Welche Verbindungen zeigen sich zwischen kultureller Identität und Essen als das allen Menschen Gemeinsamste (Simmel)?

***Maike Melles*** (Goethe-Universität Frankfurt/Main):

### **Jamón ibérico – ländliche Identitäten in Südspanien zwischen ökologischer Patrimonialisierung und musealem Marketing**

Seit Jahren wächst im ländlichen Südspanien das Bewusstsein für die Besonderheit der regionalen Nahrungsgüter: Neben der vermehrten Zucht autochthoner Haustierrassen ist vor allem der aus dem iberischen Schwein gewonnene Eichelschinken Ziel von Patrimonialisierungs- und Marketingbestrebungen. Lokale Museen und touristische Schinkenevents steigern die Bekanntheit des Produkts und gezielte Werbekampagnen erhöhen auch seine internationale Nachfrage. Geschützte Ursprungsbezeichnungen sowie eine überarbeitete Qualitätsnorm sollen nicht nur den Konsument/innen Orientierung geben, sondern auch den kleineren Produzent\*innen eine Existenzgrundlage ermöglichen. Zugleich kritisieren Viehzüchter\*innen und Produzent\*innen „echter“ iberischer Schweine und derer Fleischprodukte die breite Auslegung dessen, was jamón ibérico sein soll. Durch die Konsument/innen findet eine klare kulinarische Identifikation des als iberisch ausgewiesenen Fleisches als autochthon, traditionell und gesund statt.

Ein „echter“ iberischer Schinken ist ohne die südspanische Dehesa-Landschaft nicht denkbar, denn nur ihre Kork- und Steineichen produzieren eine ausreichend große Grundlage für die Eichelmast der Ibérico-Schweine. Der gegenwärtige Patrimonialisierungsprozess der Dehesa ist eng mit dem Marketing des Eichelschinkens verknüpft. Da dessen Herstellung traditionell mit extensiver Tierhaltung und handwerklichem Geschick einhergeht, stellt er zudem ein beliebtes Referenzbeispiel für die regionalen Öko- und Slow-Food-Bewegungen dar. Der Beitrag beleuchtet die Genese der untrennbar anmutenden Einheit von Schwein und Landschaft sowie ihren Einfluss auf die Ausgestaltung ländlicher Identitäten in Südspanien.

***Alexander Schwinghammer*** (Bauhaus Universität Weimar)

### **Facon, Tofurkey & „Kees“spatzn Kulturanthropologische Perspektiven auf Mock Food**

Während sich immer mehr vegetarische Speisen auf den Speisekarten europäischer (Groß-)Städte finden lassen, wächst scheinbar auch die Zahl der vor allem veganen Speisen, die äußerlich (wie auch zum Teil geschmacklich) etablierte fleisch- oder milchbasierte „Traditionsgerichte“ imitieren. Restaurants bieten Gulasch aus Sojaschnitzel oder Rouladen aus Tempeh mit Räuchertofu-Zwiebel-Füllung an. Visuelle und gustatorische Erwartungshaltung finden in Essen zusammen, das sich durchgestaltet an etablierten Vorgängern orientiert.

Als Beitrag für Workshop soll hier eine anthropologische Doppelperspektive auf das Phänomen „Mock Food“ geworfen werden, um diese Lebensmittel lassen als mehrdimensionale Mimikryprodukte zu erkunden, Zum einen geht es darum, Mock Food eingebettet in Lebensstilforschung die aktuellen Praktiken der Konsumierenden und Gestaltenden in Küche und Labor in den Blick zu nehmen. Zum anderen werden die geschichtlichen Dimensionen von durch Mangelwirtschaft bedingte Ersatzprodukten (z.B. Zichorienkaffee) und als Ausweisung von Kunstfertigkeit gestaltetem Mock Food als kulturwissenschaftlich informierter Orientierungspunkt herangezogen.