

Saalbetriebe als Kulturbetriebe

Normative Setzungen in der Speisenauswahl bei Feierlichkeiten in
Gaststätten mit angeschlossenem Saalbetrieb

Lina Franken

Wo gefeiert wird, da wird gegessen und getrunken. Betrachtet man diese Selbstverständlichkeit, so ist verwunderlich, wie wenig über die tatsächlichen Nahrungsgewohnheiten zu Brauchterminen bekannt ist. Gruppenzugehörigkeiten und Gemeinschaft konstruieren und aktualisieren sich beim Essen und Trinken, sind kulturwissenschaftlich jedoch wenig untersucht.

Zu festlichen Anlässen wird nicht irgendetwas gegessen und getrunken, vielmehr ist die Verzehrsituation in hohem Maße kulturell normiert und gelernt.¹ Schon in der Planung finden damit vielfältige Aushandlungen statt, und was dann tatsächlich auf dem Tisch steht, ist stark durch die tradierten Vorstellungen der Gastgebenden, aber auch der Köch:innen bestimmt. Für Feiern im öffentlichen und halböffentlichen Raum sind dabei neben den Ausrichtenden – wie beispielsweise dem Hochzeitspaar – die Gastwirt:innen bedeutsam, in deren Lokal die Veranstaltung stattfindet. Wie wirken hier also deren Vorstellungen und logistischen Möglichkeiten mit den gesellschaftlichen Normsetzungen zusammen? Dies soll im Folgenden exemplarisch anhand von Gaststätten mit angeschlossenem Saalbetrieb aufgezeigt werden, in welchen im ländlichen Raum die Bräuche im Jahres- und Lebenslauf begangen werden: von der Taufe und Kommunion über Hochzeit und Silberhochzeit bis zum Beerdigungskaffee; von Schützenfesten und Kirmes über Vereinsfeiern und -bälle bis hin zu Weihnachtsfeiern. Was wird und wurde zu diesen Anlässen in den Sälen gegessen und getrunken, und welche Transformationsprozesse lassen sich hieran ablesen?

1 Vgl. Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt a.M./New York 2001, S. 19.

Saalbetriebe? Gaststätten und ihre Rolle im ländlichen Niedersachsen

Fährt man durch Niedersachsen, so fallen an Ortseingängen oder Durchgangsstraßen, oft gegenüber oder neben der Kirche, langgezogene Bauten auf: Schilder weisen sie als Gaststätten aus, manchmal ist auch nur ein Familienname mit dem Zusatz „Saalbetrieb“ vermerkt.² Wochentags sind sie oft auch abends geschlossen, doch ist man samstags unterwegs, sind diese Gebäude hell erleuchtet, die Parkplätze gefüllt und Musik dringt aus dem Inneren: im Saalbetrieb wird gefeiert. Es handelt sich dabei um spezifische Räumlichkeiten, die für Veranstaltungen genutzt werden und an Gaststätten angegliedert sind. In seiner Struktur ist der Saalbetrieb zwischen Wirtshaus und Gaststätte, Restaurant, Ausflugslokal und Vereinsheim eine halböffentliche Institution des Gaststättengewerbes. Es handelt sich um gewinnorientierte Betriebe, die zugleich eine enorme Bedeutung für die Feststrukturen und -kulturen im Ort haben: Saalbetriebe bieten ein charakteristisches räumliches Ensemble aus einem großen Saal für 100 bis 500 Personen, oft sind kleinere Säle angeschlossen. Die Säle sind häufig als eigenständige, mit der Gaststätte verbundene Gebäude mit separatem Zugang angelegt und enthalten eine eigene Schankanlage, eine Bühne oder Empore und weitere notwendige Räumlichkeiten wie einen Toilettentrakt. Küchen hingegen sind räumlich in der Regel getrennt und hinter der Gaststätte angeordnet, oft gibt es Durchgänge, die teils später geschaffen wurden. Diese Säle können sowohl für geschlossene als auch für öffentliche Veranstaltungen genutzt werden. Dazu kommt ein Schankraum, häufig in Form einer Kneipe, manchmal existieren zudem Hotelzimmer.³

-
- 2 Im Rahmen des durch das Niedersächsische Ministerium für Wissenschaft und Kultur (MWK) geförderten Projektes „Alltagskulturen in Niedersachsen digital: Saalbetriebe im ländlichen Raum“ befasst ein Projektteam an der Universität Vechta von 2024 bis 2027 exemplarische Saalbetriebe im Landkreis Osnabrück. Die zugehörigen Datensätze, die im Folgenden mit Inventarnummer zitiert sind, werden 2027 im Portal Kulturerbe.Niedersachsen.de veröffentlicht. Neben der Ideengeberin und wissenschaftlichen Begleiterin Dr. Susanne Tauss sind die wissenschaftlichen Mitarbeitenden Lucia Sunder-Plassmann, Corinna Schirmer, Susanne Hochmann und Sabina Mollenhauer in unterschiedlichen Aspekten in die Forschung eingebunden (gewesen), denen an dieser Stelle herzlich gedankt sei.
 - 3 Die regionale Ausbreitung dieses Phänomens ist bisher nicht geklärt, da der Forschungsstand quasi nicht vorhanden ist. Anekdotisch sind aus Schleswig-Holstein, aber auch aus dem ländlichen Bayern vergleichbare Strukturen bekannt, aus dem Rheinland hingegen kaum. Die regional unterschiedlichen Siedlungsstrukturen und damit vorhandener Platz für die entsprechend großen Gebäudeensemble

Im Folgenden soll ein Saal exemplarisch stehen, der den genannten Eigenschaften geradezu paradigmatisch entspricht. Der hier zum Schutz der Befragten nicht namentlich erwähnte Familienbetrieb wird seit mehr als 100 Jahren in einem Ort geführt, der zwar in einen größeren Verwaltungszusammenhang eingemeindet, geografisch jedoch als eigenständige Dorfstruktur gegliedert ist. Hier gibt es im Jahr 2026 rund 3.000 Einwohner:innen – und zwei Saalbetriebe. Bis in die 1980er Jahre waren es sogar sechs Säle, die jedes Wochenende gefüllt waren.⁴

Für die Vergangenheit ist die Bedeutung von Saalbetrieben gut dokumentiert: Um 1900 gab es kaum eine Gaststätte ohne Tanzsaal, in dieser Zeit entstanden spezifische, oft mehrschiffige Raumtypen. Die Verbreitung wurde auch durch das sich ausdifferenzierende Vereinswesen getragen. Ab 1950 entstand mit dem beginnenden Wirtschaftswunder eine zweite Hochphase von Neubauten und -eröffnungen.⁵ In der Gegenwart zeigt sich an Saalbetrieben exemplarisch und komprimiert die Gleichzeitigkeit unterschiedlicher Transformationen im ländlichen Raum: In den vergangenen Jahren wurden Säle komplett umgenutzt, auch in ungewöhnlichen Kontexten etwa als Supermarkt, oder wegen fehlender Rentabilität abgerissen.⁶ Die verbleibenden Saalbetriebe werden vielfältig und intensiv genutzt sowie den veränderten Gewohnheiten und Vorlieben etwa bei Musik, Dekoration oder eben Speisenangebot angepasst.⁷ Doch auch, dass Kontinui-

könnten ausschlaggebend für deren Verbreitung sein. Die insb. seit dem 20. Jahrhundert verbreiteten Mehrzweckhallen haben in der Regel kein eigenes gastronomisches Angebot, Gemeinde- und Kirchensäle wenn dann nur sehr eingeschränkt. In städtischen Strukturen sind ebenfalls Räumlichkeiten für halböffentliche und öffentliche Feiern vorhanden, diese sind jedoch anders in die lokalen Strukturen eingebunden und ebenfalls in ihren Bedeutungen bisher kaum beforcht.

4 Vgl. Interview im Erzählcafé am 25.05.2025.

5 Vgl. Hahn, Darijana: Treu und fest. Vereine und Gaststätten. In: Herbert May (Hg.): Gasthäuser. Geschichte und Kultur. Petersberg 2004, S. 253–260. Die historische Genese und Nutzung ist exemplarisch für den unterfränkischen Raum bearbeitet worden, vgl. Speckle, Birgit: Kirchweih, Kino, Tanzmusik. Tanzsäle in Unterfranken. In: Elmar Walter (Hg.): Musik und Identität. 22. Seminar für Volksmusikforschung und -pflege in Bayern. München 2015, S. 245–262.

6 Vgl. Weber, Ralf: Die Gaststätte: das „Herz“ eines Dorfes. Zum Projekt „Historische Gaststätten im heutigen Landkreis Diepholz“ des KHB Diepholz und des Kreismuseums Syke. In: Materialien zur Alltagsgeschichte, Hausforschung und Kultur im Landkreis Diepholz und benachbarten Regionen 4 (2018), S. 152–179.

7 Vgl. Interview 27.10.2023; Interview 05.12.2024; Interview 29.01.2025; Interview im Erzählcafé am 25.05.2025; vgl. zur Bedeutung für ehrenamtliche Kulturarbeit Rieken, Sina: Wenn Theater ist, ist Theater! Laienschauspiel im Oldenburger Münsterland. Cluppenburg 2023.

täten in all dem Wandel bestehen bleiben, zeigt sich an den Sälen und ihren Nutzungen geradezu exemplarisch. Gebäude- und Raumstrukturen sowie die darin enthaltenen Objekte verweisen auf gelebtes immaterielles Kulturerbe in Bräuchen, Darstellungen, Ausdrucksformen, Wissen und Fertigkeiten.⁸

Zum Phänomen der Gaststätten mit angeschlossenem Saalbetrieb ist bislang wenig Forschung vorhanden. Kulturwissenschaftliche Nahrungsfor- schung hat sich dem Phänomen des Außer-Haus-Verzehrs zwar gewidmet,⁹ sich jedoch für den Alkoholkonsum und Restaurants eher selten interes- siert.¹⁰ Neben Einzelstudien zu Gaststätten und Kneipen¹¹, wurden seit den 1980er Jahren einige Studien zur lokalen Kneipenkultur publiziert.¹² Seither scheint das Forschungsinteresse jedoch deutlich nachgelassen zu haben, von Publikationen aus dem Museumswesen¹³ und populärwissenschaftlichen Überblicksdarstellungen¹⁴ abgesehen. Grundsätzliche Überlegungen etwa zu unterschiedlichen sozialräumlichen Funktionen¹⁵ ebenso wie zur

8 Zum Konzept des immateriellen Kulturerbes, auf dessen Bedeutung gerade in der digitalen Erschließung hier nur am Rande eingegangen werden kann, vgl. etwa Tauschek, Markus: *Kulturerbe. Eine Einführung*. Berlin 2013, S. 125f.

9 Vgl. etwa Hirschfelder, Gunther/Wittmann, Barbara: *Zwischen Fastfood und Öko-Kiste. Alltagskultur des Essens*. In: *Praktisch-theologische Quartalsschrift* 162/2 (2014), S. 132–139; vgl. auch Hirschfelder: *Europäische Esskultur* (2001), S. 247f.

10 Eine absolute Ausnahme stellt dar: Hirschfelder, Gunther: *Alkoholkonsum am Beginn des Industriezeitalters (1700–1850). Vergleichende Studien zum gesellschaftlichen und kulturellen Wandel*. Band 2: *Die Region Aachen*. Köln/Weimar/Wien 2004; ders.: *Alkoholkonsum am Beginn des Industriezeitalters (1700–1850). Vergleichende Studien zum gesellschaftlichen und kulturellen Wandel*. Band 1: *Die Region Manchester*. Köln/Weimar/Wien 2003.

11 Vgl. etwa Hartinger, Walter: „Schnaps! das war sein letztes Wort, dann trugen ihn die Englein fort...“. *Industriearbeiter und Alkohol im 19. Jahrhundert*. In: Karl-Detlev Göbel (Hg.): *„Wem der geprant wein nutz sey oder schad...“*. Zur Kulturgeschichte des Branntweins. Hilden 1989, S. 65–80; Mania, Thomas: *„Weißte was – 'nen Schnaps?“*. *Die Gaststätte als Kommunikationszentrum. Theorie und Praxis am Beispiel eines Dortmunder Wohnquartiers*. Münster/New York 1997.

12 Vgl. zum Ruhrgebiet Kift, Dagmar (Hg.): *Kirmes – Kneipe – Kino. Arbeiterkultur im Ruhrgebiet zwischen Kommerz und Kontrolle (1850–1914)*. Paderborn 1992; zur Oberpfalz: Angerer, Birgit/Weidinger, Wilhelm (Hg.): *Einkehr oder Kehraus? Die Zukunft der historischen Dorfwirtshäuser in der Oberpfalz*. Tagungsbericht des Symposiums vom 7. – 8.10.2011 in Neusath-Perschen. Regensburg 2012.

13 Vgl. May, Herbert/Schilz, Andrea (Hg.): *Gasthäuser. Geschichte und Kultur*. Bad Windsheim 2004; Speckle: *Kirchweih* (2015).

14 Vgl. Seitz, Erwin: *Das Gasthaus. Ein Heimatort*. Berlin 2021.

15 Vgl. Wehner, Donat/Wesse, Anke/Jürgens, Fritz (Hg.): *Rasthäuser – Gasthäuser – Geschäftshäuser. Zur historischen Archäologie von Wirtshäusern*. Bonn 2015.

Bedeutung als Soziotope¹⁶ und zum Alkoholkonsum in diesem Zusammenhang¹⁷ sind bisher noch kaum für die Gegenwart und jüngere Vergangenheit aufgegriffen worden. Dies ist umso erstaunlicher, zeigen sich doch an den Saalbetrieben kultureller Wandel im ländlichen Raum in seinen Verflechtungen mit lokalen Bedeutungsstrukturen und der Umgang mit damit verbundenen multiplen Herausforderungen.

Saalbetriebe als Kulturbetriebe

Bestehende Gaststätten schließen, gleichzeitig erleben ländliche Vereinsstrukturen und dörfliche Selbstorganisation trotz Nachwuchsproblemen einen Bedeutungszuwachs.¹⁸ Fest- und Feierkulturen verändern sich hin zu Eventisierung und Marktförmigkeit¹⁹ oder werden ins Private verlagert. Mit Gaststätten und gerade den angeschlossenen Saalbetrieben bestehen jedoch weiterhin aktiv genutzte und gestaltete Orte des sozialen Miteinanders und die damit verbundenen Vernetzungs- und Strukturierungsmöglichkeiten des Alltags.

An diesen Saalbetrieben zeigen sich gesellschaftliche Transformationen paradigmatisch. Sie strukturieren mit ihren jeweiligen Ausformungen, Materialitäten und Nutzungen die Brauch- und Festkulturen und formen einen komplexen räumlichen Kontext, innerhalb dessen größere Feiern insbesondere von Vereinen, Privatpersonen oder Parteien ausgerichtet werden. Auch Theateraufführungen oder Auftritte von Chören und Blasmusikvereinen sind verbreitet, in der Vergangenheit zudem Versammlungen, Verkaufsausstellungen, Kinovorführungen und Diskoabende.²⁰ All diese Anlässe sind oder waren als fester Bestandteil von Jahres- und Lebenslauf in lokalen Strukturen verankert. Im Saal und um ihn herum werden ländliche Infra-

16 Vgl. Gyr, Ueli: Kneipen als städtische Soziotope. Zur Bedeutung und Erforschung von Kneipenkulturen. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde NF 46/94 (1991), S. 97–116.

17 Vgl. Hirschfelder, Gunther: Gaststättenwesen und Alkohol als Indikatoren kulturellen Wandels. Bemerkungen zur ethnographisch-historischen Alkoholforschung. In: OTIVM. Journal of Everyday Life History 4/1–2 (1996), S. 131–148.

18 Vgl. Alisch, Monika: Soziale Innovationen. Alter(n) in ländlichen Räumen. Kassel 2019.

19 Vgl. Hirschfelder, Gunther: Kultur im Spannungsfeld zwischen Tradition, Ökonomie und Globalisierung. Die Metamorphosen der Weihnachtsmärkte. In: Zeitschrift für Volkskunde 110 (2014), S. 1–32.

20 Vgl. Weber, Ralf (Hg.): Halte Rast – sei unser Gast. Gaststätten im Landkreis Diepholz vom 17. Jahrhundert bis heute. Syke 2019.

strukturen und Identitäten, Gruppenzugehörigkeiten und Normen ausgehandelt. Somit können Saalbetriebe als Kulturbetriebe verstanden werden, also als Motor, Förderer und Katalysator von Alltagskultur.

In der Regel sind die Saalbetriebe eng mit der Prägung durch eine Betreiberfamilie verbunden, die in mehreren Generationen den Saal führt und auch das Speisenangebot oder die Dekoration des Saales ausgestaltet. In den letzten Jahren wurden etliche Säle durch lokale Initiativen umgenutzt und erneuert, weil sich das bisherige Geschäftsmodell nicht mehr trägt. Andere haben sich weiterentwickelt und etwa gut laufende Hotels mit gehobener Küche etabliert. Wo Saalbetriebe schließen, fallen trotz ihrer Kommerzialität Räume für das soziale Leben der Dörfer und Gemeinden weg, die in der Regel nicht ersetzbar sind. Dementsprechend groß ist das Engagement in jenen Sälen, die ehrenamtlich oder gemeinnützig weiterbetrieben werden.

In Saalbetrieben werden kulturelle Praktiken und Kulturtechniken gelebt und ausgehandelt, die sich in Objekten als Materialitäten manifestieren. Saalbetriebe sind Aushandlungsorte von Wandel und wirken durch ihre Nutzungs- und Gestaltungsmöglichkeiten in die Region. Die mit ihnen verbundenen Bedeutungszuschreibungen sind Spiegelbilder sich verändernder Vorstellungen sozialer Praktiken und Organisationsformen. Gleichzeitig haben sie durch ihre Ausgestaltung Einfluss auf den gelebten Alltag der Akteur:innen. Saalbetriebe sind deshalb als Kulturbetriebe strukturelle und identitätsstiftende Akteure in ihrer Region.

Bräuche und Festkultur im ländlichen Raum lassen sich anhand des Veranstaltungsortes nur verstehen, wenn diese Orte mit Geschichten über Feste, Anlässe und Praktiken kombiniert werden. Für die Gegenwart eignen sich eigene teilnehmende Beobachtung und entsprechende analytisch-erschließende Dokumentation. Für die Vergangenheit sind im besten Fall Fotos oder Videoaufnahmen vom Geschehen selbst vorhanden. Oft gibt es Dokumente, die ergänzenden Aufschluss liefern, von der Menü- oder Getränkekarte über das Festprogramm bis hin zu persönlichen Berichten oder Presseartikeln. Werden Objekte aus dem jeweiligen Zusammenhang und Erläuterungen zu deren Nutzung mit einbezogen, wird die Komplexität und Vielschichtigkeit der Praktiken greifbar. Mit dem Erheben und Beforschen der einzelnen Objekte, Fotos und Dokumente im Zusammenhang mit den Erzählungen, die Menschen dazu erzeugen, können wir rekonstru-

ieren, welche Bedeutungen dem Ort, den Gegenständen, aber auch den Veranstaltungen im Saalbetrieb zugeschrieben werden.²¹

Prolegomena²² einer Beforschung von normiertem Essen und Trinken

Essen und Trinken sind engen kulturellen Normen unterworfen.²³ Um diese zu rekonstruieren, ist ein Methodenbündel notwendig, das aus der Vergleichenden Kulturwissenschaft heraus auf die Verwebungen von Praktiken und Bedeutungen schaut. Zur Beforschung von Saalbetrieben als Kulturbetrieben muss eng mit den Deutungszuschreibungen der Akteur:innen vor Ort gearbeitet und zugleich müssen materielle Überlieferungen immaterieller Praktiken in den Fokus gerückt werden. Dementsprechend wurden für die hier nur in Ausschnitten dargestellte Forschung ethnografische Methoden angewandt, um subjektive Deutungen und Sinnzuschreibungen nachvollziehbar zu machen, sowie erklärende und theoretisierende Schlüsse daraus zu ziehen. Narrative Interviews mit zentralen Akteur:innen und aktiv Beteiligten, wie Vereinsfunktionär:innen oder Ausrichtenden von Privatfeiern, öffnen den Zugang zu den Bedeutungen und Kontexten.²⁴ Die Ethnografie folgt dabei Menschen, Dingen, Geschichten, aber auch Konflikten.²⁵ Insbesondere anhand der materiellen Überlieferungen kann mit den Akteur:innen vor Ort ins Gespräch gekommen werden. Erzählcafés öffnen den jeweiligen Saal und laden zum gemeinsamen Berichten und Reflektieren, auch anhand von Objekten, Fotos und Dokumenten, ein. Dabei sind je nach Saalbetrieb unterschiedliche überlieferte Materialitäten

-
- 21 Vgl. Franken, Lina/Mollenhauer, Sabina/Sunder-Plassmann, Lucia: Building Digital Archives with Curation-Research-Driven Approaches. In: ADHO Digital Humanities Conference 2025 (DH2025) Book of Abstracts. URL: <https://zenodo.org/records/17514368>; Franken, Lina: Bericht. Kulturelles Erbe des Rheinlandes online entdecken. In: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 61 (2016), S. 289–290.
 - 22 Im Sinne von Prolegomena ist hier also lediglich das Ziel, „aspekthaft einige Hauptlinien zu verfolgen“, wie Gunther Hirschfelder für eine Kulturgeschichte des Wassertrinkens einschränkt. Vgl. Hirschfelder, Gunther: Das Wassertrinken. Prolegomena zu einer Kulturgeschichte. In: Archiv für Kulturgeschichte 80/2 (1998), S. 325–350, hier S. 327.
 - 23 Vgl. Hirschfelder: Europäische Esskultur (2001), S. 256.
 - 24 Vgl. Spiritova, Marketa: Narrative Interviews. In: Christine Bischoff/Karoline Oehme-Jüngling/Walter Leimgruber (Hg.): Methoden der Kulturanthropologie. Bern 2014, S. 117–130.
 - 25 Vgl. Marcus, George E.: Ethnography in/of the World System. The Emergence of Multi-Sited Ethnography. In: Annual Review of Anthropology 24 (1995), S. 95–117.

relevant, wie etwa Einladungskarten, Zeitungsartikel, Festprogramme, Menükarten, Werbematerial und in vielen Fällen Fotografien von Ereignissen im Saal, aber auch Unterlagen zur wirtschaftlichen Situation der Betriebe. Die mit diesen Materialitäten verbundenen Narrative lassen vergangene Handlungen nachvollziehbar werden.²⁶

Aus der Fülle von so bereits erhobenen Alltagspraktiken in ihren materiellen Überlieferungen – rund 30 Stunden Audiomaterial, etwa 400 Datensätze und zahlreiche Feldnotizen – wird im Folgenden eine exemplarische Analyse von Bedeutungen anhand des Speisen- und Getränkeangebots aufgezeigt. Denn das Essen und Trinken bei Feierlichkeiten zeigt paradigmatisch, inwiefern individuelle Gestaltung und normative Setzungen für diese aus dem Alltag herausgehobenen Anlässe ineinandergreifen. Gleichzeitig ist die Quellenlage schwierig: Für die Vergangenheit sind Fotos überliefert, die das Speisenangebot in der Regel nur beiläufig dokumentieren, denn im Mittelpunkt des fotografierenden Interesses stehen stattdessen die Feiernden selbst. Mit Einladungen und Menükarten zeigt sich zwar die Komposition von Festmenüs, was und wie tatsächlich verzehrt wurde, ist durch diese materiellen Überlieferungen aber kaum rekonstruierbar. Dies wird erst in den Erzählungen der Menschen nachvollziehbar, die sich in der Rückschau erinnern. Doch auch hier sind die Erinnerungen eher allgemein, denn die ohne Nachdenken durchgeführten Alltagspraktiken lassen sich – auch bei solch herausgehobenen Anlässen – in biografischen Erzählungen kaum konkretisieren.²⁷ Sie verschwimmen in der Erinnerung und bleiben in der Darstellung allgemein. So können anhand der überlieferten Menükarten vor allem die normativen Setzungen aufgearbeitet werden, als Diskursformationen²⁸ dazu, was zu welchem Anlass gegessen (und auch getrunken) werden sollte. Denn Normen zeigen sich in diesen diskursiven Setzungen auch unabhängig davon, was der oder die Einzelne tatsächlich im Rahmen der Feier gegessen und getrunken hat. Es interessiert in dem Fall also weniger, wie etwa Vegetarier:innen satt wurden oder wer wie viel Schnaps trank, sondern vielmehr, welche gesellschaftlichen Erwartungen

26 Für die Kontextualisierung entsprechend überlieferter Archivmaterialien bietet sich das Konzept der forschenden Erschließung an, mit dem die Dokumentation der materiellen Eigenschaften mit der Kontextualisierung durch Immaterielles verbunden wird. Vgl. Franken/Mollenhauer/Sunder-Plassmann: *Digital Archives* (2025).

27 Vgl. Lehmann, Albrecht: *Reden über Erfahrung. Kulturwissenschaftliche Bewusstseinsanalyse des Erzählens*. Berlin 2007, S. 276.

28 Vgl. Keller, Reiner: *Wissenssoziologische Diskursanalyse. Grundlegung eines Forschungsprogramms*. Wiesbaden 2005.

und normativen Setzungen durch die angebotene Auswahl transportiert werden.

Wo und wie was gegessen und gefeiert wird, ist kulturell geformt und in der praktischen Ausgestaltung eng durch in den Familien gepflegte Gewohnheiten und Vorlieben bestimmt, ein „Küchensystem schafft [...] Identität“.²⁹ Doch sind diese als individuell wahrgenommenen Setzungen gar nicht so außergewöhnlich, wie es den Einzelnen erscheinen mag. Sie sind in höchstem Maße durch kulturelle Rahmen eingeschränkt und vorbestimmt, einzelne Mahlzeiten dienen dabei als Katalysatoren von übergreifenden Normvorstellungen.

Hochzeitsmenüs als exemplarischer Spiegel kultureller Normierungen

Im Falle des Essens und Trinkens im Rahmen von Feiern in Saalbetrieben werden kulturelle Normierungen von den Wirt:innen mitgestaltet. Die Wirtin des untersuchten Saalbetriebs bewahrt einen Stapel Speisekarten in ihrem persönlichen Archiv auf, denn bis vor wenigen Jahren bot sie im Restaurant jeden Tag warme Speisen an – zur entsprechenden Jahreszeit etwa mit einer eigenen Spargelkarte. Unter diesen Karten fanden wir auch eine mit der Schreibmaschine abgetippte Karte mit Menüvorschlägen für Feierlichkeiten, die – so erzählte es uns die Wirtin³⁰ – bis heute für die Planung von großen Veranstaltungen genutzt wird. Auch wenn vielleicht die aktuellste Version nicht für uns zugänglich gemacht wurde, sind die hier wirksamen Normierungen höchst aussagekräftig, schon in ihrer Konsistenz in sich: In insgesamt sechs Versionen werden nahezu identische Speisenabfolgen angeboten. Eine handschriftliche Notiz zeigt an, dass die Menüvorschläge im September 1983 entworfen wurden, auf einer anderen ist das Jahr 1985 notiert. So ist davon auszugehen, dass es sich hier um leichte Aktualisierungen im Laufe der Jahre handelt, was sich auch in den teils handschriftlich nachträglich angepassten Preislisten zeigt.³¹

Insbesondere bei Hochzeiten, Silber- und Goldhochzeiten legen und legen die Ausrichtenden Wert auf ein festliches Menü. Doch sind sie nur sehr begrenzt frei in der Auswahl, denn die überlieferten Menüvorschläge sind Ausdruck einer normierenden Vorauswahl: nur aus drei bis vier Gerichten

29 Vgl. Hirschfelder: Europäische Esskultur (2001), S. 240.

30 Vgl. Interview 05.12.2024.

31 Vgl. Speisekarte, Inventarnummer DH-VEC-241.

wählen die Ausrichtenden tatsächlich aus, und doch wird eine scheinbare Individualität hergestellt. Die Wirtin hat klare Vorstellungen, woraus die Menüabfolge bestehen soll und legt dies in ihren Vorschlägen fest, die sicher auch aus arbeitspraktischen und ökonomischen Erwägungen heraus gestaltet werden. Diese Vorstellungen sind aufgeladen und orientieren sich wiederum eng daran, was die heute über 80-jährige Frau als angemessen gelernt hat. Die kulturellen Normen gibt sie so an die Feiernden weiter und aktualisiert sie dabei immer wieder: Welche Speisenabfolge gilt als feierlich, welche Komponenten als wertig? Gesellschaftliche Erwartungen werden so in ein standardisiertes gastronomisches Angebot gegossen. Klar strukturiert sind die Auswahlmöglichkeiten in „Vorspeise“, „Zwischengericht“, „Hauptgericht“ und „Dessert“ – wobei das Hauptgericht pro Person teurer wird, wenn es ohne Zwischengericht serviert wird. Zudem werden wahlweise noch ein „kaltes Buffett“ oder „Schnittchen mit Kaffee“ angeboten, die laut Berichten gegen Mitternacht serviert wurden. Die Wirtin erinnert sich im Gespräch mit uns, dass üblicherweise „Suppe und dann [...] entweder Frikassee oder Zunge als erste[r] Gang“ gegessen wurde, „und dann den Bratengang ja hinterher.“³² Sie setzt die Norm also auch retrospektiv selbst und hat eine klare Abfolge im Kopf, die sie immer wieder umgesetzt hat. Direkt im Anschluss kam sie auch darauf zu sprechen, wie viel Arbeit das war – führte das aber nicht weiter aus.

Neben der Setzung von Wertigkeit spielt die Machbarkeit eine große Rolle bei der Auswahl insbesondere von Speisen und der Form des Servierens: In einem anderen Saal haben uns ehemalige Mitarbeitende berichtet, dass an einem Abend mit mehreren 100 Hochzeitsgästen oft 20 Personen als Personal eingesetzt waren und die Gastwirtin vorher genaue Pläne erstellt hat: Nur so kann sichergestellt werden, dass alle Gäste ein warmes Essen vor sich haben, das schmackhaft und dabei weder zu roh noch verkocht ist. Denn dass das Essen gut sein muss, ist ein entscheidendes Kriterium für die Auswahl der Säle durch die Feiernden. Die gute Küche und ihr gleichbleibend hoher Qualitätsstandard wird von Gästen immer wieder gelobt,³³ ist und war also zentrales Kriterium für das Überleben der Säle. Dass dies nur bei gezieltem Aufwand und Reduzierung der Arbeitsschritte an anderer Stelle gewährleistet werden kann, zeigt sich auch an einigen Stellen in den Menüvorschlägen: Beilagen wie Salzkartoffeln, Kroketten und Ge-

32 Interview 29.01.2025.

33 Vgl. Interview im Erzählcafé am 25.05.2025; Interview 27.10.2023.

müse werden auf Platten serviert, die mit weniger Aufwand auf die Tische gebracht werden können.³⁴ Eine weitere Analyse der mit der Ausrichtung der Feiern verbundenen Arbeitskulturen steht noch aus, genauso wie sie für Gaststätten insgesamt relevant ist und gleichzeitig paradigmatisch gesamtgesellschaftlichen Wandel hin zu Prekarisierung aufzeigt.

Doch zurück zum Essen: In allen Komponenten dominiert ganz eindeutig das Fleisch, keine der vorgeschlagenen Zwischen- und Hauptmahlzeiten kommt ohne aus. Neben dem Huhn³⁵ im Zwischengang dominiert ganz klar der Braten. Fleisch fungiert hier als eins der zentralen Statussymbole³⁶, wenn auch in einer veränderten Kontextualisierung. Das bekannte Bezugssystem für Festlichkeit wird über das eng mit Wohlstand verknüpfte Nahrungsmittel Fleisch aufgerufen.³⁷ Was von den Vorschlägen tatsächlich gegessen wurde, können wir nicht immer rekonstruieren, aus informellen Berichten wissen wir aber etwa von Vegetarier:innen, dass sie sich auf die Beilagen beschränkten. In einer überlieferten Rechnung ist etwa nur „Abendessen und kaltes Buffett“ aufgeschlüsselt – es macht gut die Hälfte des Gesamtpreises aus, der Rest der Kosten ergibt sich aus den konsumierten Getränken.³⁸ Hier zeigt sich exemplarisch die große Bedeutung, die neben dem Essen eben dem Trinken – in der Regel von mehrheitlich alkoholischen Getränken – gerade bei Festen im Jahres- und Lebenslauf zukommt.

Zusätzlich zu den Vorschlägen der Wirtin sind auch entsprechende Menükarten für Hochzeiten und Silberhochzeiten aus den 1980er bis 2000er Jahren überliefert. An ihnen lässt sich ein Wandel ablesen, den eine Bearbeiterin der Quellen fassungslos zusammenfasste: „Die haben unglaublich viel Mango-Chutney gegessen.“³⁹ Es zeigt sich die immer einfacher (in Konserven) verfügbare Nahrungsmittelvielfalt, hier anhand der Mango als

34 Vgl. Interview 25.06.2025. In den 2000ern werden die Beilagen dann nur noch aufgezählt, was ebenfalls eine Lösung auf Platten oder in Form eines Büfetts vermuten lässt. Vgl. Menükarte Silberhochzeit 2003, Inventarnummer DH-VEC-257.

35 Vgl. die paradigmatische Analyse von normativen Setzungen in Nahrungskulturen anhand des Huhns in unterschiedlichen Dimensionen in Hirschfelder, Gunther et al. (Hg.): Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte. Wiesbaden 2015.

36 Hirschfelder: Europäische Esskultur (2001), S. 255.

37 Zur kulturellen Bedeutung von Fleisch vgl. Hirschfelder, Gunther/Winterberg, Lars/John, René/Rückert-John, Jana/Schirmer, Corinna (Hg.): „Fleischwissen“. Zur Verdinglichung des Lebendigen in globalisierten Märkten. Göttingen 2024.

38 Vgl. Rechnung Hochzeitsfeier 1979, Inventarnummer DH-VEC-307.

39 Feldnotiz Lina Franken 18.10.2025.

exotische Frucht, die 1984 zuerst in den Menüs erwähnt ist⁴⁰ und in Form eines *Chutneys* (eigentlich aus der indischen Küche kommend) in den Gasthausbetrieb aufgenommen wurde: Die exotische Komponente neben allem Bekannten steht hier für Exklusivität. Auch daran lässt sich der Symbolcharakter aufzeigen, der neben dem Rückzug auf als traditionell zu bezeichnende Speisen eben auch eine zunehmende Normalisierung von vormals Exotischem aufzeigt. Denn, wie Gunther Hirschfelder festgehalten hat: „In jedem Fall ist Tradition auch weiterhin stark prägend, denn Essen verleiht emotionale Sicherheit.“ Und weiter: „Das gemeinsame Mahl ist wesentlicher Ort der Sozialisation, beim Essen werden soziale Bindungen ausgehandelt, hier finden Rollenzuschreibungen statt, auch Hierarchisierungen.“⁴¹ Dies gilt für das gesetzte Abendessen im Rahmen des feierlichen Anlasses im halböffentlichen Saalbetrieb umso mehr.

Erhalten haben sich die Menükarten nur in einem Saal und erst ab den 1980er Jahren, aber es zeigt sich, dass die Empfehlungen der Wirtin angenommen und ihre normativen Setzungen aufgegriffen wurden: Alle Gastgebenden haben sich für die Kraftbrühe mit Einlage entschieden, bei einer Ausnahme wird eine nach dem Ort der Feierlichkeit benannte, aber nicht näher definierte „Hochzeitsuppe“ gereicht.⁴² Dann folgen ausnahmslos Fleischgerichte, wobei der Zwischengang mit Reis, der Braten dann in der Regel mit „Salzkartoffeln und Gemüseplatte“⁴³ serviert wurde. Die Nachspeisen wechselten, wobei immer eine Frucht-Komponente enthalten war, in der Regel verarbeitet als rote Grütze oder heiße Kirschen.⁴⁴ Hier ist zu vermuten, dass die Vorbereitung ausschlaggebend für das Angebot war: Das Obst wurde bereits vorher mehr oder weniger aufwendig eingemacht. Aus einem anderen Betrieb ist bekannt, dass dieser extra Erdbeerfelder hatte, auf denen das Personal selbst erntete und abends dann die Früchte in großen Einweckgläsern verarbeitete.⁴⁵ Diese Arbeiten lassen sich gut an jenen Tagen umsetzen, an denen keine großen Gesellschaften bewirtet werden, so dass nach dem anstrengenden Servieren der herzhaften Gänge der Nachttisch vergleichsweise einfach umgesetzt werden kann.

40 Vgl. Menükarte Silberhochzeit 1984, Inventarnummer DH-VEC-260.

41 Hirschfelder, Gunther: Essen heute: Praktiken, Diskurse, Widersprüche. In: Ders. (Hg.): Wer bestimmt was wir essen? Ernährung zwischen Tradition und Utopie, Markt und Moral. Stuttgart 2022, S. 7–23, hier S. 10.

42 Menükarte Silberhochzeit 1995, Inventarnummer DH-VEC-263.

43 Menükarte Silberhochzeit 1984, Inventarnummer DH-VEC-260.

44 Vgl. etwa Menükarte Silberhochzeit 1989, Inventarnummer DH-VEC-261.

45 Interview 27.10.2023; Interview 23.05.2025.

Immer gibt es auch ein kaltes Buffet „zu später Stunde“⁴⁶ oder als „Mitternachtsbuffet“⁴⁷, wenn die Tische längst in einem weiteren Kraftakt des Personals beiseite geräumt waren. Was im Vorschlag fast nebensächlich am unteren Ende der Seite steht, hat also wiederum eine gemeinschaftsstiftende Funktion im weiteren Verlauf des Abends. So werden die Gäste satt und damit bei Laune gehalten und die Feiern gingen dementsprechend lang, nicht selten wird von Festen bis in die Morgenstunden berichtet.⁴⁸

Ausblick

Dass in Saalbetrieben kulturelle Normen im Sinne einer standardisierten Speisenauswahl durch die Wirt:innen vermittelt werden, ersetzt eine situative Aushandlung, die für alle Beteiligten Verhaltensunsicherheiten bedeuten würde. Dennoch wird durch spezielle Menüs inklusive eigens gedruckter Karten das Bedürfnis nach Individualität und nach dem Besonderen berücksichtigt. Die für die eigene Biografie, vor allem jedoch für die Bildung und Aufrechterhaltung von Gemeinschaften, so wichtigen Feste und Bräuche im Jahres- und Lebenslauf werden damit planbar und reproduzierbar.

Heute ist der hier exemplarisch stehende Saal nur noch für Veranstaltungen und Vereinssitzungen geöffnet, mit großem Aufwand kocht die Wirtin aber noch für mehrere hundert Menschen und richtet Veranstaltungen so aus, wie wir es für die Vergangenheit auch aus den anderen Sälen berichtet bekommen haben: Mit viel Unterstützung von Helfenden, damit der Abend reibungslos funktioniert, mit viel Vorbereitung und genauer Planung – und mit gleichbleibendem Speisenangebot. Die durch sie vorgeschlagenen Abfolgen leisten also auch eine Übersetzungsarbeit von Traditionsvorstellungen, von Wertigkeiten und diskursiven Setzungen in alltägliche und eben insbesondere auch festliche Nahrungspraktiken. Zwar sind laut Berichten mittlerweile auch vegetarische Optionen verfügbar,⁴⁹ doch zeigt sich an diesen Kontinuitäten im nach wie vor gefragten Angebot: „Nirgends ist der

46 Menükarte Hochzeit 1992, Inventarnummer DH-VEC-265.

47 Menükarte Hochzeit 1998, Inventarnummer DH-VEC-264.

48 Vgl. Interview im Erzählcafé am 25.05.2025.

49 Vgl. Interview im Erzählcafé am 25.05.2025, Feldnotiz Lina Franken 17.12.2025. In der aktuellsten überlieferten Menükarte aus dem Jahr 2003 ist noch keine vegetarische Option erkennbar, vgl. Menükarte Silberhochzeit 2003, Inventarnummer DH-VEC-257.

Mensch konservativer als dort, wo es ums Essen geht.⁵⁰ Saalbetriebe als Kulturbetriebe stabilisieren dies in Vergangenheit und Gegenwart.

50 Dieses Zitat wird dem Volkskundler Wilhelm Heinrich Riehl (1823–1897) zugeschrieben und ist in zahlreiche Vorträge von Gunther Hirschfelder eingeflossen, die Belegstelle konnte allerdings nicht rekonstruiert werden.