

den Kaffee- oder Festtagstisch.⁵⁰³ Auch wenn Schokolade keinen exklusiven, luxuriösen Status mehr genießt und als Massenkonsumartikel für jedermann erschwinglich ist, so ist sie doch noch immer etwas Besonderes.⁵⁰⁴ Sie steigert das Wohlbefinden und darf an Feiertagen nicht fehlen.⁵⁰⁵ Vor dem Hintergrund, dass Russland sich inzwischen zu einem Land des Massenkonsums, aber eben nicht des Massenwohlstands entwickelt hat, nimmt dieser tägliche Luxus einen vergleichsweise hohen Stellenwert ein.⁵⁰⁶

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass es bei Marina keine geregelte Tischgemeinschaft im oben definierten Sinne gab. Die Familie saß verhältnismäßig selten gemeinsam am Essenstisch. Jeder kam und ging, wann es ihm beliebte. Jeder aß und trank etwas anderes, sodass die Mahlzeit in Teilbereichen einen unstrukturierten Charakter aufwies. Bei genauerer Betrachtung wird allerdings nachvollziehbar, dass die »zusammengewürfelte« Mahlzeit der Sparsamkeit der Familienmitglieder geschuldet war. Der Verzehr von unterschiedlichen Speiseresten war effizient, weil sättigend und ressourcenschonend. Gleichzeitig waren die Mahlzeiten gemeinschaftsfördernd, da sich alle Familienmitglieder an den Tellern und Tassen der anderen bedienten. Auch wenn nicht alle Familienmitglieder dasselbe aßen oder zum selben Zeitpunkt zu speisen begannen, verbanden sich so die individuellen Essakte zu einer gemeinsam eingenommenen Mahlzeit, in der sich die Familienzugehörigkeit ausdrückte.

3.7 »Gut für das Herz« und »Mit nichts verseucht« – Gesundheitsbewusstsein

In vorhergehenden Teilkapiteln wurde wiederholt auf das sich in der Ernährung niederschlagende Gesundheitsbewusstsein von Marina und Pavel hingewiesen. Inwiefern es hinsichtlich der Zugehörigkeiten der Akteure eine Rolle spielte, wird im Folgenden entfaltet. Vorab sei allerdings zusammengefasst, unter welchen Gesichtspunkten das Gesundheitsbewusstsein in der Vergleichenden Kulturwissenschaft/Europäischen Ethnologie untersucht wird.

Die entsprechende Subdisziplin wird je nach Ansatz als Volksmedizin, volkskundliche Gesundheitsforschung, medikale Alltagskultur, Medikalkultur oder Medizinethnologie bezeichnet.⁵⁰⁷ Während die traditionelle Volksmedizin sich vornehmlich mit der Erforschung eines scheinbar zeitlosen Wissensbestandes beschäftigte, welcher in

503 Vgl. Schaal 2016, S. 92.

504 Vgl. Menninger 2004, S. 358-369; Silke Götsch-Elten: »Bittersüße Genüsse«. Schokolade und Lebensstil. In: Hermann Heidrich, Sigune Kussek (Hg.): Süße Verlockung. Von Zucker, Schokolade und anderen Genüssen. (Arbeit und Leben, 11). Kiel 2007, S. 79-84, hier S. 81.

505 Vgl. Götsch-Elten 2007, S. 84.

506 »Während im Jahr 2000 27 % der Menschen nicht einmal ausreichend Geld für Lebensmittel hatten, so verringerte sich die Zahl dieser absolut Armen auf 12 % im Jahr 2007. Mehr als die Hälfte der Konsumenten konnten sich dann Lebensmittel und Kleidung und 16 % sogar langlebige Konsumgüter problemlos leisten.« In: Althanns 2009, S. 266.

507 Vgl. Eberhard Wolff: Volkskundliche Gesundheitsforschung, Medikalkultur- und »Volksmedizin«-Forschung. In: Brednich 2001, S. 617-635, hier S. 617; Wolfgang U. Eckart, Robert Jütte: Medizingeschichte. Eine Einführung. 2. Aufl. Köln 2014, S. 289.

möglichst deutlicher Opposition zur Schulmedizin steht,⁵⁰⁸ nehmen jüngere medikalkulturelle Forschungen in den Blick, »welche konkrete Bedeutung und Gewichtung überlieferte Vorstellungen und Praktiken im Gesundheits- und Krankheitsverhalten unterschiedlicher Bevölkerungsgruppen haben und wie fließend die Grenzen zwischen der Schul- und Laienmedizin sind.«⁵⁰⁹ Im Mittelpunkt der Analyse stehen subjektive Gesundheits- und Krankheitsvorstellungen von Mitgliedern einer sozialen Gruppe, medizinische Wissensvorräte, Deutungs- und Handlungsmuster mit ihrer eigenen Logik sowie dazugehörige Akteure und Institutionen.⁵¹⁰ Das Forschungsinteresse betrifft alle Beteiligten von Medizin, d.h. auch das Aufeinandertreffen von Laien und Professionellen.⁵¹¹ Gesundheit und Krankheit werden somit als wandelbare Konstrukte aufgefasst, die von impliziten Wertsetzungen ihres jeweiligen soziokulturellen Kontextes durchdrungen sind.⁵¹²

Das Gesundheitsbewusstsein von Marina und Pavel schlug sich in zahlreichen Beobachtungssituationen und Aussagen nieder. Zusammenhänge können am Konsum von Schnaps und Honig sowie an allgemeineren Überlegungen zu Vitaminen und Schadstoffen illustriert werden. Was wurde als gesund respektive ungesund wahrgenommen? Welche Nahrungsmittel wurden als Arznei bzw. zur Prophylaxe verwendet?

Gesundheitsförderung und Prophylaxe

In Russland gilt Vodka als »Teil der russischen Kultur und des alltäglichen Lebens«⁵¹³. Dabei steht sein Genuss mit einem geringen Bildungsstand und körperlicher Erwerbsarbeit in Zusammenhang.⁵¹⁴ Schätzungen zufolge wurden zwischen 2008 und 2010 durchschnittlich circa 15 Liter reiner Alkohol pro Jahr und Person konsumiert. Mit 23,9 Litern trinken Männer erheblich mehr Alkohol als Frauen mit 7,8 Litern.⁵¹⁵ Neben der soziokulturellen, nationale Zugehörigkeit stiftenden Funktion von Vodka wird diesem Genussmittel zudem eine medikale Bedeutung zugeschrieben. Diese ist trotz der Entwicklung der modernen Schulmedizin und trotz des gesundheitsschädlichen Massenkonsums mit gravierenden demografischen Folgen weiterhin populär (vgl. 3.4 *Globalisierter Lebensstil*).⁵¹⁶

Wie bereits beschrieben wurde, hatte Pavel einen aus Goldwurz und Vodka bestehenden Schnaps aufgesetzt. Dieser enthalte 30 Prozent Alkohol. Die Goldwurz sei laut Pavel ein Anregungsmittel (»сильный стимулятор«), das wie Koffein wirke. Sie sei daher gut für das Herz. Bei Herzproblemen sei die Spirituose jedoch nicht zu empfehlen. Marina bat ihren Ehemann in diesem Zusammenhang, mir etwas über die heilende Wirkung des Rothirschgeweihs zu erzählen. Pavel erklärte daher, wenn man das Geweih (*poza*) des Rothirsches abschneide, fange man das dabei fließende Blut auf, weil es

508 Vgl. Eckart, Jütte 2014, S. 296; Wolff 2001, S. 620.

509 Eckart, Jütte 2014, S. 296.

510 Vgl. ebd., S. 290, S. 297, S. 372f.

511 Vgl. Wolff 2001, S. 620ff.; Eckart, Jütte 2014, S. 296.

512 Vgl. Dolinga 2016, S. 38.

513 Walther 2016, S. 2.

514 Vgl. Koenker 2019, S. 323.

515 Vgl. Walther 2016, S. 2; Lakhtikova, Brintlinger 2019, S. 21.

516 Vgl. Annerose Menninger: »COFFEE's a speedier Cure for each Disease...« (1674). Genussmittel im kulturellen Wandel. In: Ackermann, Schmidt 2016, S. 79–88, hier S. 85f.; Fuchs 1998, S. 242.

gesund sei. Das sogenannte Pantohämatogen (*пантогематоген*) enthalte Hämoglobin, welches die Konsumenten nur so vor Kraft strotzen lasse. Es gebe sogar spezielle Angebote, bei denen man sich in diesem mit Alkohol und geriebenem Geweih vermischten Rothirschblut baden könne. Selbst Staatspräsident Vladimir Putin habe ein solches Bad (*пантовая ванна*) bereits ausprobiert. Es heiße ferner, ein Mann solle das Angebot eines solchen Bades mit seiner Ehefrau wahrnehmen.⁵¹⁷ Damit stellte Pavel auf eine die Reproduktion fördernde Wirkung ab.

Zunächst rechtfertigte Pavel in dieser Situation den Alkoholkonsum, auf den ich ihn und Marina aufgrund der zwei auf dem Tisch stehenden Gläser angesprochen hatte. Sie würden aus gesundheitlichen Gründen, genauer: zur Prophylaxe, trinken, denn Pavel betonte die anregende (und nicht etwa eine heilende) Wirkung auf das Herz. Er räumte ein, dass der Schnaps bei Vorerkrankungen schädlich sei.

Wohl um das Narrativ der gesundheitlichen Motivation zu stärken und mich somit von der Legitimität ihres Alkoholkonsums zu überzeugen, forderte Marina Pavel dazu auf, eine Geschichte über den Zusammenhang von Alkohol und Gesundheit zu erzählen. Zwar geht es bei dem Blut des Rothirsches ebenfalls mehr um eine anregende denn heilende Wirkung, doch verlieh Pavel ihm diskursiv eine größere Bedeutung und mehr Glaubwürdigkeit hinsichtlich der Legitimität. So nutzte er Fachausdrücke aus dem medizinischen Bereich, stellte auf eine die Fruchtbarkeit fördernde Wirkung ab und gab als Referenz erneut den Staatspräsidenten an. Bereits zur Nobilitierung einer russischen Biermarke hatte er zuvor die Autoritätsperson aus der Politik als Garanten der Qualität und nun der Wirksamkeit der medikalkulturellen Praktik ins Feld geführt (vgl. 3.4 *Globalisierter Lebensstil*).

Nachdem ich die mir unbekannte Goldwurzel einer Online-Recherche unterzogen hatte, konfrontierte ich Pavel damit, keinen Hinweis darauf gefunden zu haben, dass die Goldwurzel eine Wirkung auf das Herz hat.⁵¹⁸ Da ich in meinem Forschungstagebuch nicht vermerkte, inwiefern Pavel auf meine Äußerung reagierte, bezog er damals vermutlich nicht Stellung dazu. Sowohl der Recherchebefund als auch der Charakter von Pavels Erzählung legen nahe, dass es sich bei den geschilderten um populärmedizinische Praxen handelt. Es darf angenommen werden, dass die Wirksamkeit von Goldwurzel und Pantohämatogen aus schulmedizinischer Sicht nicht verifiziert ist.

Aus kulturwissenschaftlicher Perspektive ist dies sekundär. In erster Linie sind die Praxen selbst inklusive der zugrunde und dahinterliegenden, subjektiven Wissensvorräte und Deutungsschemata von Interesse. Zu bemerken ist hierbei, dass durch den Gebrauch medizinischer Fachausdrücke der Anschein schulmedizinischer Bestätigung erweckt wird.⁵¹⁹ Im Mittelpunkt der beschriebenen populärmedizinischen Praxen steht dabei das stereotypisierte »russische Nationalgetränk« Vodka.⁵²⁰ Darin manifestiert sich die Orientierung an und Zugehörigkeit zu Russland und dort verbreiteten Handlungsmustern.

517 Vgl. Feldtagebuch 1.4.2015.

518 Vgl. Feldtagebuch 3.4.2015.

519 Vgl. Eckart, Jütte 2014, S. 290, S. 296, S. 372f.

520 Vgl. Walther 2016, S. 2.

Derlei praktisches Wissen betrifft gleichsam den Verzehr bzw. den Gebrauch von Honig. Als Marina mir den Honig von ihrer Schwiegermutter zum Verkosten anbot, erklärte wiederum Pavel, dass er eigentlich zu schade zum Essen sei. Normalerweise nutzten sie ihn als Arzneimittel. Sie würden sich z.B. bei einer Erkältung die Brust und den Rücken mit dem Honig einreiben, dann in die Banja gehen, sodass er festtrockne, und anschließend alles abspülen.⁵²¹

Das Lebensmittel, der »traditional sweetener«⁵²², wird zur Arznei erhoben. Ihm wird ein höherer gesellschaftlicher Wert verliehen. Damit gilt er als zu kostbar für den alltäglichen Verzehr.⁵²³ Ferner wurde ich darauf hingewiesen, ich dürfe den Honig nicht im Tee verrühren, weil er seine gesundheitsfördernde Wirkung verliere, wenn er in zu heißen Getränken aufgelöst werde. Pavel verzehrte erst einen Löffel Honig und nahm dann einen Schluck schwarzen Tee.⁵²⁴ So löffelte er ebenfalls Honig zu aufgewärmter Milch als er einmal Halsschmerzen hatte.⁵²⁵

In Pavels Zurechtweisung meines »falschen« Verzehrs von Honig wird die kulturelle Norm des »einzig wahren«, angemessenen Honigkonsums sichtbar. In seinen Augen verstieß ich gegen die Essmoral, worauf er mich auch hinwies.⁵²⁶ Außerdem vollzog er dadurch eine Abgrenzung von mir, da ich diese Norm und damit einen Teil von Pavels Lebenswirklichkeit nicht teilte.⁵²⁷ Sowohl bezüglich des Schnapses als auch des Honigs fällt ferner Pavel die Rolle des Erklärers zu. Diese nimmt er nicht nur selbst ein. Sie wird ihm auch von seiner Ehefrau zugewiesen. Dies verdeutlicht eine gewisse männliche Autorität im Sprechen über Essen,⁵²⁸ die offenbar von beiden Geschlechtern anerkannt wird.

Darüber hinaus wurden bestimmte Lebensmittel und Speisen gegen Unwohlsein, Krankheit oder zur allgemeinen Prophylaxe konsumiert. So trank Pavel eine in Filterwasser aufgelöste Vitamin C-Brausetablette, weil er Schnupfen kriege bzw. sich krank fühlte. Regelmäßig konsumiere er sie aber nicht. Das sei nicht gut für den Organismus. Man dürfe nur zwei- bis dreimal nacheinander eine Brausetablette trinken, dann müsse man pausieren. Polina konsumierte ebenfalls etwas von dem Brausewasser, obwohl ihr Vater dagegen war.⁵²⁹ Unter allgemeine Prophylaxe fällt Pavels Verzehr von Vitamin-tabletten, da er am folgenden Tag einen 50 Kilometer langen Skilanglauf absolvieren würde, sowie der Konsum von Leinsamenöl und Makrelenhecht aus der Konserve, um sich aufgrund des seltenen Fischverzehrs Omega 3 zuzuführen.⁵³⁰

Borja bekam Vitamin C-Brausewasser zu trinken, als ihm übel war. Dazu gab Marina eine halbe Brausetablette in ein Glas Wasser und stellte es für wenige Sekunden in die Mikrowelle. Dann gab sie einen Löffel Zucker hinzu. Außerdem wollte Borja etwas

521 Vgl. Feldtagebuch 23.3.2015.

522 Smith, Christian 1984, S. 251.

523 Vgl. Tolksdorf 1976, S. 78.

524 Vgl. Feldtagebuch 3.4.2015.

525 Vgl. Feldtagebuch 14.4.2015.

526 Vgl. Barlösius 2011, S. 273.

527 Vgl. Pennekamp 2016, S. 19; Barlösius 2011, S. 234, S. 273ff.

528 Vgl. Goldstein 2019, S. xiii.

529 Vgl. Feldtagebuch 26.3.2015.

530 Vgl. Feldtagebuch 27.3., 4.4.2015.

von dem sich im Kühlschrank befindlichen Kiefernzapfensaft trinken. In einem großen Einmachglas waren Kiefernzapfen in Zucker eingelegt. Die Flüssigkeit, die dabei entstehe, sei ein Medikament gegen Husten.⁵³¹ Außerdem taute Marina eine Tüte mit gefrorenen Heckenkirschen auf, um sie der Vitamine wegen Borja zu essen zu geben.⁵³²

Marinas präventive Allzweckwaffe war ein Salat aus Möhren, Käse, Knoblauch und Mayonnaise. Der sei gut für das Immunsystem, daher bereite sie ihn im Winter häufig zu. Am liebsten würde Marina ihn »Vitaminsalat« nennen, allerdings gebe es bereits einen Salat mit dieser Bezeichnung.⁵³³ Während meiner beobachtenden Teilnahme bereitete Marina den Salat einige Male für sich und oder ihren Sohn zu, besonders dann, wenn sie Fieber oder Unwohlsein vorbeugen wollte.⁵³⁴ Auch der Verzehr von Farn könnte unter dem gesundheitlichen Aspekt gedeutet werden, da Pavel auf seine Schutzwirkung vor Radioaktivität verwies.⁵³⁵ Gleichwohl fällt diese sicherlich hinter dem Lifestyle-Aspekt des Farns zurück (vgl. 3.4 *Globalisierter Lebensstil*).

In der Überblicksdarstellung der prophylaktischen Ernährungspraxen kristallisiert sich die Dialektik von Praxen aus dem (eher) schulmedizinischen (Vitamintabletten) sowie dem (eher) populärmedizinischen Bereich heraus. Zum Teil standen sie in Zusammenhang mit alltäglichen Lebensmitteln und Speisen (»Hausmittelchen«), denen ein hoher Vitamingehalt zugeschrieben wurde (Heckenkirschen, Leinsamenöl, Fisch, Salat). Der Kiefernzapfensaft als eine selbst hergestellte Arznei verweist ebenso wie das Pantohämatogen und der Goldwurzelschnaps noch deutlicher auf eine populärmedizinische Praxis. Schul- und populärmedizinische Praxen wurden in diesem Fallbeispiel folglich komplementär ausgeführt. Dies veranschaulicht eine starke Gesundheitsorientierung der Familie. Sie findet in der Ernährung ihren Niederschlag und wird im nächsten Abschnitt anhand empirischer Beispiele über Vitamine und Schadstoffe illustriert.

Vitamine und Schadstoffe

Neben den präventiven Funktionen von Schnaps und Honig wurde generell über den Gesundheitswert der Ernährung nachgedacht. Warum sie welches Obst und Gemüse einkauften, begründete Marina mit deren Vitamingehalt:

[...] Так вот, овощи, фрукты там – вот Павел любит грейпфрут. Он его постоянно покупает, у нас они лежат, лежат, лежат, как-то витаминов наверное хочется. Там бананы, яблоки, вот такие вот... по сезону, знаешь?! Виноград например сейчас или какие-то, землянику свежую, мы не покупаем, потому что... это было бы очень дорого и не так вкусно сейчас. Не сезон, да?! В августе мы всегда покупаем арбузы, у нас прям каждый день август, сентябрь. Потом октябрь мы покупаем хурму, потому что тоже ей сезон и...⁵³⁶

531 Vgl. Feldtagebuch 1.4., 10.4.2015.

532 Vgl. Feldtagebuch 9.4.2015.

533 Vgl. Feldtagebuch 23.3., 9.4.2015.

534 Vgl. Feldtagebuch 24.3., 30.3., 1.4., 9.4.2015.

535 Vgl. Feldtagebuch 23.3.2015.

536 Interview 8.5.2015.

[...] Also Gemüse, Obst da – also Pavel mag Grapefruit. Er kauft sie ständig, sie liegen bei uns und liegen und liegen. Wahrscheinlich braucht er Vitamine. Dann Bananen, Äpfel, also solche... entsprechend der Saison, weißt du? Weintrauben z.B. jetzt oder irgendwelche, frische Walderdbeeren kaufen wir nicht, weil... das wäre sehr teuer und nicht so lecker jetzt. Es ist nicht die Saison, ja?! Im August kaufen wir immer Wassermelonen, wir haben sie geradezu täglich im August, September. Dann im Oktober kaufen wir Kaki, weil dann auch ihre Saison ist und...

Pavels Affinität zu Grapefruit erklärte Marina mit der Vermutung, er benötige Vitamine. Verschiedene Obstsorten würden entsprechend der jeweiligen Saison eingekauft. Andernfalls seien sie zu teuer und nicht schmackhaft. Mit dem Hinweis auf den täglichen Melonenkonsum im August stellte Marina heraus, dass Obst- und Gemüsekonsum generell saisonabhängig war und dann nicht an entsprechenden finanziellen Ausgaben gespart werde. Obst und Gemüse wird in Russland im Allgemeinen eine hohe Wertigkeit zugeschrieben. Sie werden in Folge der sozialistischen Mangelwirtschaft sowie aufgrund nicht stetiger Verfügbarkeit frischer Waren als Luxusgut angesehen.⁵³⁷ In ihren regionalen Kontext eingebettet veranschaulichen Marinas Aussagen, dass die klimatischen Bedingungen mindestens ebenso viel wie, wenn nicht gar mehr Einfluss auf die Ernährungsweise nehmen als etwaige (post-)sowjetische Gesundheitsvorstellungen.⁵³⁸

Marina kaufe selten Obst und Gemüse an Straßenkiosken, da sie sich vor dem Staub ekele. Früher habe sie gar kein Gemüse von Straßenhändlern gekauft.⁵³⁹ Außerdem wäsche sie Obst und Gemüse immer mit Spülmittel, da viele Früchte mit Wachs behandelt würden.⁵⁴⁰ Polina esse kein Eiweiß, zumal nur das Eigelb gesund sei.⁵⁴¹ Bei Ostereiern schnitt Marina die eingefärbten Stellen ab.⁵⁴² Sie betonte, dass die Eier vom Dorf bio seien: »Dorfeier und ökologisch rein« (»деревенские яйца и экологически чистые«⁵⁴³). Sie seien »mit nichts verseucht« (»незаражены ничем«⁵⁴⁴). Im Supermarkt wisse man ja gar nicht, woher die Eier tatsächlich kommen.⁵⁴⁵ Frikadellen kaufe sie ebenfalls selten, weil das Fleisch nicht schmecke und seine Herkunft unbekannt sei (vgl. 3.5 *Subsistenzwirtschaft*, vgl. 4. *Katja*).⁵⁴⁶

Die miteinander verdichteten Aussagen verdeutlichen, dass mit der Imagination und Rede von Gesundem gleichzeitig stets die Imagination des Ungesunden einherging. Dabei nahm die Qualität in Verbindung mit der Herkunft der Lebensmittel einen wichtigen Stellenwert bei der Einschätzung von Nahrungsmitteln ein. Selbst produzierte Lebensmittel galten in diesem Denkmuster als gesund. Im Gegensatz zu Produkten aus der Lebensmittelindustrie genossen sie vollstes Vertrauen (vgl. 3.5 *Subsistenzwirtschaft*).

537 Vgl. Hahlbrock, Belaya 2016, S. 8; Plaggenborg 2003a, S. 813ff.; Merl 1985, S. 23ff., S. 63ff.

538 Vgl. Schondelmayer 2017, S. 174f.

539 Vgl. Interview 8.5.2015.

540 Vgl. Feldtagebuch 25.3.2015.

541 Vgl. Feldtagebuch 26.3.2015.

542 Vgl. Feldtagebuch 6.4., 13.4.2015.

543 Vgl. Feldtagebuch 10.4.2015.

544 Interview 8.5.2015.

545 Vgl. Feldtagebuch 10.4.2015.

546 Vgl. Feldtagebuch 30.3.2015.

tenzwirtschaft).⁵⁴⁷ Gerade im ländlichen Raum Russlands wurde an den tradierten Praktiken der Subsistenzwirtschaft festgehalten.⁵⁴⁸ Die Zweifel an der Unbedenklichkeit von industriell hergestellten Lebensmitteln und die daraus resultierenden Subsistenzpraktiken können zum einen auf die historischen, gesellschaftspolitischen Erfahrungen mit schlechter Qualität von Lebensmitteln in der Sowjetunion zurückgeführt werden (siehe oben).⁵⁴⁹

Zum anderen sind Lebensmittelskandale sowie Ängste und Misstrauen von Verbrauchern gegen die agro-alimentäre Industrie ein wiederkehrendes Thema, auch im deutschen gesellschaftlichen Diskurs.⁵⁵⁰ »Da Agrarprodukte und Lebensmittel global produziert und gehandelt werden, haben die Krisen und Skandale wie auch die Ängste, Unsicherheiten und Besorgnisse ebenfalls eine globale Dimension.«⁵⁵¹ Die Konsumenten fürchten giftige Inhaltsstoffe und sorgen sich um die Unversehrtheit ihrer Körper.⁵⁵² Insofern ist der Diskurs über Lebensmittel(un)sicherheit ebenso ein Kennzeichen der globalisierten Postmoderne.

Vor allem wegen ihres kleinen Sohnes war Marina besorgt. Fast täglich bereitete sie ihm einen Salat aus frischen Gurken, Tomaten, Schmand und Salz zu. Eigentlich sei er aber nicht gut, weil z.B. in den Treibhaustomaten Schadstoffe enthalten seien.⁵⁵³ Im Telefonat mit ihrem Vater äußerte Marina die Befürchtung, Borja nehme zu viele Nitrate zu sich. Er beruhigte sie damit, dass sie ja keine Mayonnaise nehme.⁵⁵⁴ Ferner beschwerten Marinas Eltern sich bei ihr, dass Polina Kaffee trinken durfte.⁵⁵⁵

Vorstellungen von Gesundheit und Krankheit schlugen sich sowohl in Alltagspraxen als auch im -diskurs nieder. Sie bildeten den Gegenstand von täglichen, auch moralischen Aushandlungen darüber, was gegessen werden darf und was nicht.⁵⁵⁶ Essen und Trinken sind reflexive Akte. Die generelle Moralisierung des Essens wurde nicht zuletzt durch die gewaltigen ökonomischen und technologischen Entwicklungen in der Lebensmittelproduktion ausgelöst.⁵⁵⁷ Die russische Lebensmittelindustrie muss sich offenkundig noch das Vertrauen der Konsumenten verdienen. Bis dahin werden ihre Produkte weiterhin Gegenstand moralischer (Gesundheits-)Diskurse sein. Gleichsam unterliegen auch globalisierungsbedingte Veränderungen in der Ernährung solchen Diskursen, wie die von Marina erwähnten Treibhaustomaten nahelegen. Die Ernährung eignet sich folglich als Projektionsfolie von Ängsten vor und der Überforderung

547 Vgl. Ries 2009, S. 199f.; Caldwell 2011, S. 170; dies. 2019, S. 166.

548 Vgl. Aronson 2011, S. 179.

549 Vgl. Schondelmayer 2017, S. 174f.

550 Vgl. Barlösius 2011, S. 238; Jan Grossarth: Die Vergiftung der Erde. Metaphern und Symbole agrarpolitischer Diskurse seit Beginn der Industrialisierung. Frankfurt a.M. 2018.

551 Barlösius 2011, S. 238.

552 Vgl. Parkhurst Ferguson 2012, S. 114.

553 Vgl. Feldtagebuch 23.3.2015.

554 Vgl. Feldtagebuch 27.3.2015.

555 Vgl. Feldtagebuch 6.4.2015.

556 Vgl. z.B. Hirschfelder et al. 2015.

557 Vgl. Barlösius 2011, S. 240f.

durch die Komplexität postmoderner Gesellschaften. In Ernährungsdiskursen spiegelt sich somit ein Bedürfnis nach Komplexitätsreduktion.⁵⁵⁸

Es kann resümiert werden, dass die Ernährung und der Ernährungsdiskurs in Marinas Familie eine ausgeprägte Gesundheitsorientierung aufwiesen. Kulinarische Gesundheitspraxen basierten dabei einerseits auf populären Wissensvorräten und Handlungsmustern. Dabei wurde einzelnen Lebensmitteln der Stellenwert eines Arzneimittels eingeräumt und somit ihr gesellschaftlicher Wert erhöht. Vor diesem Hintergrund sind Hinweise zur Essmoral zu deuten, als die fremde Feldforscherin gegen das Handlungsmuster der Akteure verstieß. Andererseits wurde ebenfalls auf schulmedizinische Produkte zur Prophylaxe zurückgegriffen. Die hohe Wertigkeit von Obst und Gemüse ist vornehmlich den klimatischen Bedingungen in Westsibirien geschuldet, die keine stete Verfügbarkeit frischer Lebensmittel zulässt. Erzeugnissen aus der eigenen Subsistenzwirtschaft wurde dabei grundsätzlich eine bessere Qualität zugeschrieben als denen aus der Lebensmittelindustrie. Dies liegt wohl zum einen an den Erfahrungen mit Mangelwirtschaft im Sozialismus, die nach wie vor Misstrauen bei der Bevölkerung gegenüber industrieller Lebensmittelherstellung nährten. Zum anderen machten aber auch rezente Lebensmittelskandale und diffuse Ängste Gesundheit und Krankheit zum Gegenstand alltäglicher moralischer Aushandlungen in postmodernen Gesellschaften.

3.8 »Das interessanteste Gericht, an das ich mich aus Omas Küche erinnere, ist Suppe aus Dickmilch« – Familiengeschichte

Zu guter Letzt möchte ich auf Marinas Familiengeschichte eingehen, weil ihre Positionierung zu ihr weitere Erkenntnisse über Marinas Zugehörigkeiten zutage fördert. Erzählen hat eine performative Kraft. Es ist wirklichkeitsstrukturierend und -konstituierend. Somit dienen Erzählungen nicht bloß der Konstruktion von Geschichten, sondern darüber hinaus der Konstruktion von Lebenswirklichkeiten und Zugehörigkeiten.⁵⁵⁹ In der Erzählung der Familien- und Lebensgeschichte drücken sich Erfahrungen aus, die in der Summe einen Zusammenhang bilden, vor dem wir neue Erfahrungen und Eindrücke deuten und beurteilen.⁵⁶⁰ Bspw. gehen Rosenthal und andere in einer Studie davon aus, dass sich der familieninterne Umgang mit der Kollektiv- und Familienvergangenheit auf das heutige Leben von Akteuren auswirken kann.⁵⁶¹

Um zu verstehen, wie Marina denkt und handelt, wollte ich in Erfahrung bringen, vor welchem Hintergrund sie zu der geworden ist, die sie ist. Ein Interview mit biografisch-narrativen Anteilen erschien mir außerdem sinnvoll, um mich der Lebenswirklichkeit der Beforschten in möglichst all ihren Facetten anzunähern. Auf diese Weise können nämlich ggf. Differenzen im erzählten sowie im von mir beobachteten Le-

558 Vgl. Gunther Hirschfelder, Barbara Wittmann: »Was der Mensch essen darf«. Thematische Hinführung. In: Hirschfelder et al. 2015, S. 1-16, hier S. 6.

559 Vgl. Ansgar Nünning: Wie Erzählungen Kulturen erzeugen. Prämissen, Konzepte und Perspektiven für eine kulturwissenschaftliche Narratologie. In: Strohmaier 2013, S. 15-53, hier S. 40.

560 Vgl. Lehmann 2007a, S. 11.

561 Vgl. Radenbach, Rosenthal 2015, S. 27.