

mich bei der Zubereitung von Mahlzeiten nützlich machte, schlugen jedoch fehl.⁴⁴ Meine Mithilfe beim Schälen oder Abwaschen wurde meist abgelehnt.⁴⁵

Diese Bemerkungen zur Akteursgewinnung und zu den angewandten Methoden sollen in die Fallanalyse Marina einleiten, indem neben Hintergrundinformationen zu den Beforschten auch Aussagen über das Forscherin-Beforschten-Verhältnis bereitgestellt werden. Diese müssen bei der Interpretation stets mitberücksichtigt werden (vgl. 2.4 *Methodenreflexion*).

3.2 »Wenn man seine Familie verköstigen muss, dann bleibt eben keine Zeit für anderes« – Familie und Beruf

Die wichtigsten, alltagsbestimmenden Faktoren in dem Fallbeispiel Marina waren – wie bereits angedeutet – die Familie und die Berufstätigkeit der Akteurin, welche es miteinander zu vereinbaren galt. Einerseits sah sich die Mutter von zwei Kindern verantwortlich dafür, ihre Familie mit sättigender, nahrhafter Kost zu versorgen. Andererseits waren sowohl sie als auch ihr Ehemann voll berufstätig. Marina arbeitete als Deutschlehrerin und -dozentin an einer Schule und einer Universität. Darüber hinaus gab sie Nachhilfestunden für Schüler und Erwachsene.⁴⁶ Ihr Tagesablauf war damit eng getaktet.

In dem sozialistischen politischen System der Sowjetunion gehörten Berufstätigkeit und Mutterschaft selbstverständlich zum Frauenbild.⁴⁷ Die Kommunistische Partei hatte es sich zur Aufgabe gemacht, die konservativen Muster der Geschlechterbeziehungen zu verändern, um ihre Macht zu konsolidieren. Die Geschlechterpolitik verharrte allerdings auf dem traditionellen Verständnis der biologischen Geschlechterdifferenzen.⁴⁸ Frauen sollten Männern zwar gleichgestellt werden, indem sie arbeiten und von ihren häuslichen Verpflichtungen entlastet werden sollten. In der alltäglichen Praxis wurde ihnen jedoch die doppelte Verpflichtung auferlegt, den Aufbau des Sozialismus sowohl durch ihre Erwerbsarbeit als auch durch ihre Reproduktion zu unterstützen.⁴⁹ Männer genossen im Gegensatz zu Frauen privilegiertere Arbeitsstellen. Sie sollten sich in

44 Zur kontinuierlichen Rollenaushandlung der Feldforscherin vgl. Lindner 1981, S. 57; Hauser-Schäublin 2008, S. 47; Schlehe 2008, S. 137.

45 Vgl. Feldtagebuch 24.3.2015.

46 Vgl. Feldtagebuch 18.3.2015; Interview 19.3.2015.

47 Vgl. Sedef Gümen, Leonie Herwartz-Emden, Manuela Westphal: Vereinbarkeit von Beruf und Familie als weibliches Selbstkonzept. In: Leonie Herwartz-Emden (Hg.): Einwandererfamilien. Geschlechterverhältnisse, Erziehung und Akkulturation. (IMIS-Schriften, 9). 2. Aufl. Göttingen 2003, S. 207-231, hier S. 210.

48 Vgl. Sarah Ashwin: Introduction. Gender, State and Society in Soviet and Post-Soviet Russia. In: dies. (Hg.): Gender, State and Society in Soviet and Post-Soviet Russia. London 2000a, S. 1-29, hier S. 11.

49 Vgl. ebd., S. 1; Elena Zdravomyslova: Die Konstruktion der »arbeitenden Mutter« und die Krise der Männlichkeit. Zur Unterscheidung von Öffentlichkeit und Privatheit im Kontext der Geschlechterkonstruktion im spätsowjetischen Rußland. In: Feministische Studien 17, 1 (1999), S. 23-34, hier S. 26f.; Helena Goscilo, Andrea Lanoux: Introduction. Lost in the Myths. In: dies. (Hg.): Gender and National Identity in Twentieth-Century Russian Culture. DeKalb, Ill. 2006, S. 3-29, hier S. 7, S. 13; Lakhtikova, Brintlinger 2019, S. 1f., S. 4f.; Melissa L. Caldwell: Dacha Labors: Preserving Everyday

ihrer Arbeit für den Staat selbst verwirklichen. Der Aufbau des Sozialismus oblag in erster Linie ihnen. Die gesellschaftliche Dominanz der Männer blieb die Norm.⁵⁰ Die Verantwortung des Ernährers und Vaters übernahm indes auf symbolischer Ebene der Staat. Dabei rückten in der neuen sowjetischen Familie die Väter in den Hintergrund.⁵¹ Zdravomyslova zufolge erlebten Männer ihre marginale Stellung in der Familie als Missachtung und Erniedrigung.⁵² Frauen akzeptierten ihre Doppelverpflichtung als »*worker-mothers*« und forderten die Beteiligung ihrer Männer an der Hausarbeit kaum ein.⁵³

Als dann die Sowjetunion zusammenbrach, wirkte sich dies ebenso auf die Geschlechterrollen in Russland aus. In die »mixture of tradition and radicalism« der Sowjetzeit mischten sich westliche Normen und Werte, die die Konturen der Geschlechterrollen verschwimmen ließen. Die Folge: »The new plurality has only intensified the sense of normative uncertainty which characterizes the post-communist era.«⁵⁴ Einerseits ist das Ideal der »sowjetischen Überfrau« im postsozialistischen Russland nach wie vor wirkmächtig.⁵⁵ Allerdings wurde Mutterschaft wieder zur privaten Angelegenheit und Verantwortung erklärt.⁵⁶ Andererseits wünschten sich russische Frauen mehr Unterstützung vonseiten des anderen Geschlechts und Engagement sowohl als Partner als auch als Väter.⁵⁷ Ashwin prognostiziert daher einen schmerzhaften, konflikträchtigen Prozess, in dem die Rolle des Mannes im Haushalt im Postkommunismus neu definiert wird.⁵⁸

Die Erwerbstätigkeit spielte sowohl hinsichtlich der noch zu thematisierenden Geschlechterrollen als auch hinsichtlich der alltäglichen Lebenswirklichkeit Marinas eine große Rolle. 1980 waren 51 Prozent der Beschäftigten in der Sowjetunion Frauen. 71 Prozent der zwischen 15 und 64 Jahre alten Frauen waren berufstätig.⁵⁹ Im selben Jahr waren dagegen 37,9 Prozent Frauen im damaligen Bundesgebiet erwerbstätig. Nur 32,6 Prozent der über 15-jährigen Frauen im Bundesgebiet gingen einer Erwerbsarbeit nach.⁶⁰ In der heutigen Russländischen Föderation gehen 65 Prozent der Frauen zwischen 15 und 64 Jahren einer bezahlten Beschäftigung nach (Stand: 2017).⁶¹ 76,8 Prozent

Soviet Life. In: Lakhtikova, Brintlinger, Glushchenko 2019, S. 165-192, hier S. 170; Diane P. Koenker: Afterword: Cultures of Food in the Era of Developed Socialism. In: ebd., S. 320-333, hier S. 321.

50 Vgl. Ashwin 2000a, S. 1, S. 12.

51 Vgl. ebd., S. 11; Adrienne K. Jacobs: Love, Marry, Cook: Gendering the Home Kitchen in Late Soviet Russia. In: Lakhtikova, Brintlinger, Glushchenko 2019, S. 33-58, hier S. 51.

52 Vgl. Zdravomyslova 1999, S. 29.

53 Vgl. Ashwin 2000a, S. 18.

54 Ebd., S. 18f.

55 Vgl. Olga Issoupova: From duty to pleasure? Motherhood in Soviet and post-Soviet Russia. In: Ashwin 2000, S. 30-54; Elvira Novikona, Tatjana Schipola: Die Situation der Frau in Rußland während der wirtschaftlichen Umstrukturierung. In: Feministische Studien 10, 2 (1992), S. 104-110.

56 Vgl. Ashwin 2000a, S. 19.

57 Vgl. Issoupova 2000.

58 Vgl. Ashwin 2000a, S. 20f.; Elena Meshcherkina: New Russian men: masculinity regained? In: Ashwin 2000, S. 105-117.

59 Vgl. Gümen, Herwartz-Emden, Westphal 2003, S. 209. Zur politisch-ideologischen Dimension der »arbeitenden Mutter« im Sozialismus vgl. Zdravomyslova 1999.

60 Vgl. Gümen, Herwartz-Emden, Westphal 2003, S. 209; Statistisches Jahrbuch für die Bundesrepublik Deutschland. Wiesbaden 1981, S. 94.

61 Vgl. OECD Better Life Index: Russische Föderation, o.D. URL: www.oecdbetterlifeindex.org/de/countries/russian-federation-de/ (8.12.2018). Die Statistik des Föderalen Dienstes

der Frauen im Alter von 20 bis 49 Jahren, die Kinder bis 18 Jahre haben, waren 2016 erwerbstätig. Bei denjenigen, die Kinder bis sechs Jahre haben, lag der Anteil bei 64,9 Prozent.⁶² In Deutschland liegt der Anteil der erwerbstätigen Frauen gegenwärtig bei 71 Prozent.⁶³ Im Jahr 2016 bestritten 72 Prozent der Frauen zwischen 25 und 55 Jahren ihren überwiegenden Lebensunterhalt aus einer eigenen Erwerbstätigkeit. Laut Statistischem Bundesamt waren dabei 74 Prozent aller Mütter erwerbstätig.⁶⁴ Bei Kindern unter drei Jahren arbeiteten 2015 jedoch lediglich zehn Prozent der Mütter in Vollzeit.⁶⁵ Für die meisten Frauen hier wie dort ist Mutterschaft kein Hindernis für Erwerbstätigkeit. Das gilt auch für Marina.

Während im nächsten Teilkapitel näher auf die Rolle der Frau im Postsozialismus und die gegenwärtigen *Geschlechterrollen* (Kap. 3.3) der Akteure eingegangen wird, möchte ich im Folgenden darlegen, welche Speisen Marina auf welche Weise angesichts ihres hohen Arbeitspensums für ihre Familie alltäglich zubereitete, wie Mahlzeitsituationen gestaltet wurden und wie Marinas eigene Ernährung aussah. Damit soll aufgezeigt werden, welchen Stellenwert die Ernährung und die Nahrungszubereitung in Marinas Alltag und ihrem Familienleben vor dem Hintergrund ihrer durch das sozialistische Frauenbild geprägten Berufstätigkeit in und über die alimentäre Funktion hinaus einnahm. Inwiefern ist dies für ihre Zugehörigkeiten relevant?

Die Erwerbstätigkeit beeinflusste wesentlich die tägliche Zeitaufwendung für die Zubereitung von Mahlzeiten.⁶⁶ Zwar oblag die Zubereitung von Speisen nicht allein Marina. Auch Pavel kochte gelegentlich und verköstigte seine Kinder.⁶⁷ Da Pavel während der beobachtenden Teilnahme aber in geringerem Umfang an der Speisenzubereitung

für staatliche Statistik der Russländischen Föderation (Rosstat) weist für das Jahr 2016 63,8 Prozent der Frauen zwischen 15 und 72 Jahren als erwerbstätig aus. Vgl. Rosstat: K. Lajkam: Arbeit und Beschäftigung in Russland. Offizielle Ausgabe. Moskau 2017, S. 28. [Федеральная служба государственной статистики: К.Э. Лайкам: Труд и занятость в России. Официальное издание. Москва 2017.] URL: www.gks.ru/free_doc/doc_2017/trud_2017.pdf (17.1.2019).

62 Vgl. Lajkam 2017, S. 30.

63 Vgl. OECD Better Life Index: Deutschland, o.D. URL: www.oecdbetterlifeindex.org/de/countries/germany-de/ (8.12.2018).

64 Inklusive der Frauen, die sich vorübergehend in Mutterschutz oder Elternzeit befanden. Vgl. Statistisches Bundesamt: Erwerbstätigkeit von Müttern: Deutschland über EU-Durchschnitt, o.D. URL: https://www.destatis.de/Europa/DE/Thema/BevoelkerungSoziales/Arbeitsmarkt/Erwerbstaetige_Muetter.html (19.3.2018).

65 Vgl. Pressemitteilung des Statistischen Bundesamtes vom 7.3.2017 – 077/17. URL: https://www.destatis.de/DE/PresseService/Presse/Pressemitteilungen/2017/03/PD17_077_122pdf.pdf?__blob=publicationFile (19.11.2018).

66 Vgl. Jacqueline Köhler et al.: Essalltag von Familien erwerbstätiger Mütter. In: Schönberger, Methfessel 2011, S. 105-117, hier S. 107; Simon Reitmeier: Warum wir mögen, was wir essen. Eine Studie zur Sozialisation der Ernährung. Bielefeld u.a. 2013, S. 261.

67 Vgl. Hyman Rodman: Eheliche Macht und der Austausch von Ressourcen im kulturellen Kontext. In: Günther Lüschen, Eugen Lupri (Hg.): Soziologie der Familie. Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie. Wiesbaden 1970, S. 121-143, hier S. 126; Anke Möser et al.: Wer kocht, wenn Mutter arbeitet? Erwerbsbeteiligung von Frauen und ihr Einfluss auf die Arrangements familialer Ernährungsversorgung. In: Angelika Ploeger, Gunther Hirschfelder, Gesa Schönberger (Hg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. Wiesbaden 2011, S. 337-352, hier S. 339.

beteiligt war als Marina, wird im Folgenden zunächst auf Marina fokussiert. Pavels kulinarische Tätigkeiten werden in den Kapiteln 3.3 *Geschlechterrollen* und 3.4 *Globalisierter Lebensstil* ins Auge gefasst.

Auch aus deutschlandbezogenen Studien geht hervor, »dass Frauen den Löwenanteil der Hausarbeit erledigen, ggf. unterstützt durch *mithelfende* Partner [Herv. i.O.]«⁶⁸. Dass die Vereinbarkeit von Beruf und Familie für Marina einem Spagat gleichkam, war an der knappen Ressource Zeit nachvollziehbar:

»Die Koordinierung von Berufstätigkeit, Haushalts- und Familienarbeit macht Zeit zu einer knappen Ressource im Lebensalltag von berufstätigen Müttern. Insbesondere der häusliche Essalltag von Familien, dem sozial-kommunikative und Identität stiftende Funktionen zukommen, wird durch mütterliche Berufstätigkeit stark beeinflusst.«⁶⁹

Die vorhandene Zeit war ausschlaggebend dafür, wann gekocht und gegessen wurde, doch in scheinbar geringerem Ausmaß, was. Trotz der schmalen Zeitfenster griff Marina nämlich nicht auf zeitsparende Gerichte und oder *convenience food* zurück. Fast ausnahmslos kochte sie täglich frisch. Möser und andere stellen in ihrer Studie ebenfalls fest, dass fertiges Essen von Bringdienstangeboten für die untersuchten Mütter keine Alternative zur selbst zubereiteten Kost darstellt. Allerdings nehme ihre Nahrungszubereitung »selten mehr als 30 Minuten in Anspruch«⁷⁰. Dieses Ergebnis aus einer deutschlandbezogenen Forschung kann nicht ohne Weiteres auf Marinas Fall übertragen werden.

An dieser Stelle sei darauf hingewiesen, dass bei der Analyse der Geschlechterrollen zu berücksichtigen ist, in welchem Kontext die Studien entstanden, die als Referenz herangezogen werden. Eine Studie aus Deutschland ist nicht per se auf Lebenswirklichkeiten in Russland übertragbar und umgekehrt. Sie kann allerdings Interpretationsansätze inspirieren. Darüber hinaus kann sie Hinweise darauf liefern, dass bzw. inwiefern möglicherweise ähnliche Wertvorstellungen geteilt und Praxen durchgeführt werden. Ich denke dabei z.B. an die nach dem Zusammenbruch der Sowjetunion wahrgenommenen Werte und Normen aus dem Westen, die sich auf die Geschlechterrollen in Russland auswirkten.⁷¹

Die Erkenntnisse Stiazhkinas über den Wandel der Alltagskost in der Sowjetunion liefern allerdings eine in eine ähnliche Richtung deutende Erklärung für Marinas tägliche Nahrungszubereitung. Nachdem es zunächst üblich war, dass berufstätige Mütter für einige Tage oder sogar eine ganze Woche vorkochten, habe sich im Spätsozialismus das Aufwärmen Tage zuvor zubereiteter Speisen zu einem inakzeptablen Symbol von Armut und einem Zeichen ineffektiver Organisation des Familienlebens gewandelt. Da der Mann seine Aufgabe damit erfülle, hochwertige Lebensmittel zu besorgen, sei es Aufgabe der Frau, täglich frisch und abwechslungsreich zu kochen.⁷² Diese Wertigkeit und Selbstverständlichkeit täglich frisch zubereiteter Speisen durch die berufstätige

68 Setzwein 2004, S. 199.

69 Möser et al. 2011, S. 337.

70 Ebd., S. 340f.

71 Vgl. Ashwin 2000a, S. 18f.

72 Vgl. Olena Stiazhkina: Sated People: Gendered Modes of Acquiring and Consuming Prestigious Soviet Foods. In: Lakhtikova, Brintlinger, Glushchenko 2019, S. 132-164, hier S. 152.

Mutter scheint sich bis in die Gegenwart bewahrt zu haben, wie das Fallbeispiel Marina zeigt.

Mitbedingt durch die noch zu thematisierende Subsistenzwirtschaft bereitete Marina häufig Teiggerichte zu. Diese erforderten tendenziell einen höheren Zeitaufwand (vgl. 3.5 *Subsistenzwirtschaft*). Demnach konnte trotz des Zeitmangels eher eine größere Beharrung auf traditioneller, bäuerlicher Kost beobachtet werden, mit der Marina (und auch Pavel) aufgewachsen ist. Dieses beharrliche Essverhalten wird als Geschmacks-konservatismus bezeichnet. Dieser impliziert eine hohe Kontinuität in Bezug auf traditionelle bzw. gewohnte Ernährungsweisen, unabhängig davon, ob soziale und wirtschaftliche Bedingungen sich verändert haben.⁷³ Den nur schwer einem Wandel unterliegenden Ess- und Trinkgewohnheiten liegen eigenkulturelle Werte zugrunde, die die Zugehörigkeiten einer Person bestimmen.⁷⁴

Während Grigorieva – wohl im Hinblick auf den »Sonderfall Moskau« – meint, Russen würden sich mittlerweile vorwiegend mit Fertig- und Tiefkühlprodukten versorgen, da die authentische russische Küche »both too time-consuming and too rich for modern life«⁷⁵ und somit zu einem Luxusgut geworden sei, muss diese Behauptung mit Blick auf Marinas Familie klar verneint werden. So wurden zum Frühstück regelmäßig diverse Breie im Multikocher zubereitet oder OLAD'I (оладьи) gebraten.⁷⁶ Jeweils zweimal wurden Vareniki (вареники), Pel'meni (пельмени), Fladenbrot und GALUŠKI (галушки) zubereitet.⁷⁷ Diese Dampfnudeln wurden indes im Interview von Marina als »немецкие галушки« (nemeckie galuški, dt. deutsche Dampfnudeln) bezeichnet und sind somit verbal deutsch markiert (vgl. 3.3 *Geschlechterrollen*, vgl. 3.8 *Familiengeschichte*).

An einem Freitagabend bereitete Marina gleich drei Teiggerichte zu. Als sie Galuški vorbereitete, ließ sie ein Stück Teig übrig, um später Fladenbrot daraus zu machen. Ferner suchte sie im Internet nach dem Rezept für einen Kuchen namens MANNIK (манник) und wurde auf einer Internetseite fündig. Dieses Mal nutzte sie eine Küchenmaschine, um den Kuchenteig zu bereiten.⁷⁸

Bemerkenswert ist dies insofern, als dass in den vier Wochen meiner beobachtenden Teilnahme nie Nachtisch bzw. Gebäck selbst zubereitet worden war. Süßspeisen in Form von Schokolade, Waffeln, Keksen und Bonbons wurden stets eingekauft. Somit kann angesichts der geringen Zeit ein selbst zubereiteter Nachtisch als Luxus angesehen werden. Auf einen Nachtisch verzichtete die Familie dennoch nicht komplett. Daraus folgt eine hohe kulturelle Wertigkeit von zuckerhaltigen Speisen (vgl. 3.6 *Spar-samkeit*). Dass Marina eines Abends selber backte, machte ihn zu einem außeralltäglichen Ereignis. Dieses kann zum einen darauf zurückgeführt werden, dass Marina sich in einem gegebenen Zeitfenster darum bemühte, ihrer Mutterrolle gerecht zu werden. Zum anderen kann nicht ausgeschlossen werden, dass diese Außeralltäglichkeit eine Demonstration für die Feldforscherin darstellte, bei der die Akteurin entsprechend des

73 Vgl. Tolsdorf 1978, S. 353.

74 Vgl. ders. 1993, S. 188.

75 Alexandra Grigorieva: Russian Federation. Rediscovering classics, enjoying diversity. In: Goldstein 2005, S. 369-379, hier S. 379.

76 Vgl. z.B. Feldtagebuch 23.3., 24.3., 25.3., 26.3., 27.3., 28.3., 29.3., 30.3.2015.

77 Vgl. Feldtagebuch 23.3., 27.3., 4.4., 17.4.2015.

78 Vgl. Feldtagebuch 17.4.2015.

antizipierten Erkenntnisinteresses ihre vermeintliche Aufgabe erfüllte (vgl. 2.4 *Methodenreflexion*).

Regelmäßig und für unterschiedliche Gerichte wurde ein Teig geknetet, welcher ruhen und weiterverarbeitet werden musste. Da dies gewisse Zeit erfordert, geschah es auch, dass Marina den Teig berufsbedingt erst am nächsten Tag weiterverarbeiten konnte oder dass sie die Verarbeitung nach kurzer Zeit unterbrechen musste, um zur nächsten Unterrichtseinheit zu eilen.⁷⁹ Weil sie so wenig Zeit für die aufwändige Teigherstellung hatte, war Marina häufig unzufrieden mit ihrer Zubereitungsweise. So rechtfertigte sie sich für den Gebrauch der PEL'MENICA.⁸⁰ »Zwei von drei Malen« mache sie Pel'meni von Hand, doch wenn es schnell gehen müsse, benutze sie das Hilfsmittel. Außerdem bedauerte sie einmal vergessen zu haben, einen »glücklichen Pel'men« zu machen: In einen müsse man ein Pfefferkorn oder auch ein Geldstück hineingeben.⁸¹

Hier zeigt sich Marinas Akteursrolle, in der sie mir, der Feldforscherin, etwas über kulinarische Traditionen in Russland beibringen möchte (vgl. 2.4 *Methodenreflexion*). Daran wird ebenfalls deutlich, dass Marina ihren beiden internalisierten Rollen – dem Mutterdasein und der Akademikerin – vollauf gerecht werden möchte, doch zwischen ihren eigenen hohen Ansprüchen zerrissen ist:

»Die eigenen hochgesteckten Anforderungen in den Lebensbereichen Beruf und Familie sowie die kaum selbst steuerbaren Arbeits- und Betreuungszeiten verlangen [erwerbstätigen Müttern] tagtäglich ein hohes Maß an organisatorischer Selbstdisziplin ab, um eine zufriedenstellende Ernährungsversorgung der Familie zu realisieren.«⁸²

Gleichsam können die hohen Ansprüche auf die nach wie vor zentrale Stellung der Frau und Mutter in einer Familie zurückgeführt werden, in deren Verantwortung die alltäglichen Versorgungspraxen liegen. Laut Issoupova gewinnt das (postsowjetische) Ideal einer aus Mutter und Vater bestehenden Familie zwar zunehmend an Bedeutung, sei bisher aber noch keine Selbstverständlichkeit.⁸³ So verbleibt der Großteil der Hausarbeit noch im Verantwortungsbereich der Frau.

Bei der Nahrungszubereitung orientierte Marina sich an den Wünschen der übrigen Familienmitglieder.⁸⁴ So ging der Frühstücksbrei meist auf Polinas Wunsch zurück. Breie aus Buchweizen, Gerste, Hafer, Hirse, Grieß oder Reis zählen zu den traditionellen Speisen der »russischen Küche« mit zugehörigkeitsstiftender Funktion.⁸⁵ Einmal bereitete Marina auf Borjas Wunsch hin selbst zwei Sorten Sushi zu (vgl. 3.4 *Globalisierter Lebensstil*). Dabei ließ sie sich nicht davon abhalten, dass Pavel zwischenzeitlich den entsprechenden Reis einkaufen musste.⁸⁶ Setzwein stellt in diesem Kontext fest,

»dass die Auswahl der Nahrung für das gemeinsame Essen zumeist am Geschmack des männlichen ›Familienoberhauptes‹ ausgerichtet wird. Im zweiten Rang stehen dann

79 Vgl. Feldtagebuch 3.4., 4.4., 8.4., 9.4., 18.4., 19.4.2015.

80 Vgl. Feldtagebuch 4.4.2015.

81 Vgl. ebd.

82 Köhler et al. 2011, S. 114.

83 Vgl. Issoupova 2000, S. 48ff.

84 Vgl. z.B. Feldtagebuch 18.4.2015; Interview 19.3.2015.

85 Vgl. Grigoriewa 2005, S. 370.

86 Vgl. Feldtagebuch 23.3.2015.

die kulinarischen Vorlieben der Kinder, welche die Frauen mit den Essenswünschen ihrer Partner entweder auszubalancieren suchen oder gelegentlich auch mit der sprichwörtlichen »Extrawurst« bedienen. Die eigenen geschmacklichen Präferenzen werden dagegen häufig hintangestellt.«⁸⁷

Marina kochte jeden Tag. Die Hauptmahlzeit war entweder eine Suppe oder ein Fleischgericht mit Beilage. Neben den bereits erwähnten Teiggerichten gab es unter anderem Buchweizen-Linsen-Grütze mit Fleisch, »faule Kohlrouladen« (*ленивые голубцы*), PLOV/PILAV (*плов*), diverse Nudel- und Kartoffelgerichte mit Fleischvariationen, z.B. Frikadellen. Salate gab es ebenfalls, diese waren meist als Beilage gedacht. In den einzelnen Gerichten spiegelt sich insbesondere in den diversen Suppen, der Grütze und den Kohlrouladen der russische Geschmackskomplex.⁸⁸ Der Plov schlägt eine Brücke zur asiatischen Küche und verdeutlicht den Einfluss anderer kulinarischer Traditionen auf die russische und sowjetische Küche.⁸⁹

Der Schwerpunkt der Speise auf Fleisch ist unübersehbar. Dabei wird dieses im Sinne einer vollwertigen Mahlzeit stets von Beilagen begleitet.⁹⁰ Ohne Fleisch sei es keine »richtige« Mahlzeit, meine Pavel.⁹¹ Die anhaltend starke Stellung von Fleisch in der alltäglichen Ernährung konnte auch bei anderen Akteuren beobachtet werden.⁹² Dies ist in einem Schwellenland wie der Russländischen Föderation nicht überraschend, gilt Fleischkonsum doch als Zeichen von Wohlstand (vgl. 3.3 *Geschlechterrollen*).⁹³

Die Zutaten waren stets frisch. Fleisch und Obst wurden meist aufgetaut und Gemüse wurde eingelegt im Kühlschrank gelagert. Einzig Saucen bzw. Gewürze können der Kategorie *convenience food* zugeordnet werden. Bspw. nutzte Marina hin und wieder eine Maggi-Sauce, ein »Universalgewürz« (*универсальная приправа*) von Knorr oder andere gekaufte Gewürze.⁹⁴ Darüber hinaus würzte die Familie ihre Speisen mit Sojasauce, Ketchup und Mayonnaise. Letztere wurden auch zu einer Sauce vermischt.⁹⁵ Manche Gerichte wurden zudem mit Curry gewürzt.⁹⁶ In der Regel kaufe Pavel Gewürze ein.⁹⁷ Die Gewürzmischungen und Saucen stehen für einen globalisierten Konsum,⁹⁸ der ausländische Marken für Otto Normalverbraucher zugänglich macht. Auch Marinas Familie partizipierte an diesen Konsummöglichkeiten (vgl. 3.4 *Globalisierter Lebensstil*).

Neben Salz und schwarzem Pfeffer würzten Marina und Pavel ihr Essen vor allem mit Knoblauch und Zwiebeln. Sie gelten als typisch für den osteuropäischen Gewürz-

87 Setzwein 2004, S. 213; vgl. Boll 1993, S. 129ff.

88 Vgl. Grigorieva 2005, S. 370.

89 Vgl. ebd., S. 371.

90 Vgl. Barlösius 2011, S. 130.

91 Vgl. Interview mit Marina, geführt am 8.5.2015 von Anna Flack in Barnaul; Feldtagebuch 23.3.2015.

92 Vgl. z.B. 4. *Katja* sowie Transkripte und Audioaufnahmen von Interviews mit weiteren Akteuren, geführt von Anna Flack vom 12.3. bis 3.6.2015 in Barnaul, im Archiv der Verfasserin.

93 Vgl. Barlösius 2011, S. 137.

94 Vgl. Feldtagebuch 29.3., 4.4.2015; Interview 8.5.2015.

95 Vgl. Feldtagebuch 13.4.2015.

96 Vgl. Feldtagebuch 9.4.2015; Interview 8.5.2015.

97 Vgl. Feldtagebuch 3.4.2015; Interview 8.5.2015.

98 Vgl. Heimerdinger 2005, S. 210; Gunther Hirschfelder: Flavours. Products, dishes and eating habits as the result of exchange. In: House of European History (Hg.): Interactions. Centuries of commerce, combat and creation. Temporary exhibition catalogue. Brüssel 2007, S. 151-157, hier S. 151.

komplex.⁹⁹ Ebenfalls in Russland üblich sind die Verwendung von Lorbeerblättern, Dill (getrocknet oder eingelegt) und Schmand (*сметана*).¹⁰⁰ In dem Gebrauch der aufgezählten Gewürze spiegelt sich somit einerseits Beharrung und andererseits esskultureller Wandel.¹⁰¹ »Kontinuität und Wandel treten bei jedem Phänomen also gleichzeitig auf, freilich in sehr unterschiedlicher Gewichtung.«¹⁰²

An einem Vormittag hatte Marina Erledigungen zu machen. Da sie nicht mehr ausreichend Zeit für die Zubereitung des Mittagessens hatte, kaufte sie ein geräuchertes Hühnchen, zu dem Beilagen zubereitet wurden.¹⁰³ Ein anderes Mal brachte Pavel einen geräucherten Fisch vom Einkaufen zum »späten Mittagessen« mit.¹⁰⁴ Gelegentlich wurden fertige Salate gekauft.¹⁰⁵

An den Fertiggerichten fällt auf, dass sie ebenfalls den russischen Geschmackskomplex widerspiegeln. Der Reichtum an Salatvarianten ist ein Charakteristikum der »russischen Küche«. Zum einen gehören Salate seit dem 18./19. Jahrhundert zum kulinarischen Repertoire Russlands; Franzosen, die italienische Rezepte anreicherten und die Zutatenpalette erweiterten, brachten Salatspeisen ins heutige Russland.¹⁰⁶ Zum anderen können Salate – allen voran der international bekannte OLIVE (*оливье*, »russischer Salat«) – als »symbol of Soviet nutrition«¹⁰⁷ betrachtet werden. Angesichts der sozialistischen Mangelwirtschaft standen unter anderem Obst und Gemüse in nicht ausreichender Menge und Qualität zur Verfügung. Deswegen werden sie noch heute als »Luxus-Lebensmittel« angesehen.¹⁰⁸ Das macht Salate und vor allem Salatvielfalt zu einem Kennzeichen von Feiertagen in Russland.¹⁰⁹ Die Erfindung zahlreicher Salate war

-
- 99 Vgl. Juri Korinetz: Das Kochbuch vom Onkel Juri. Die besten Rezepte aus der russischen Küche. München 1982, S. 13; W.W. Pochljokkin: Nationale Küchen. Die Kochkunst der sowjetischen Völker. Leipzig 1984, S. 12.
- 100 Vgl. Feldtagebuch 24.3., 9.4., 13.4.2015; Michele Berdy: salads. In: Smorodinskaya, Evans-Romaine, Gosilo 2007b, S. 542-543.
- 101 Vgl. Hermann Bausinger: Beharrung und Einfügung. Zur Typik des Einlebens der Flüchtlinge. In: Jahrbuch für Volkskunde der Heimatvertriebenen 2 (1956), S. 9-16.
- 102 Kaschuba 2006, S. 165.
- 103 Vgl. Feldtagebuch 10.4.2015.
- 104 Vgl. Feldtagebuch 5.4.2015.
- 105 Vgl. z.B. Feldtagebuch 7.4., 12.4.2015.
- 106 Vgl. Berdy 2007b; Oksana Uzun: Russische Küche. Moskau 2008, S. 29. [*Оксана Узун: Русская кухня. Москва 2008.*]
- 107 Polina Aronson: Health Beliefs and Help-Seeking Practices of Migrants from the former USSR into Germany. Warwick 2011, S. 169. URL: http://wrap.warwick.ac.uk/50831/1/WRAP_THESIS_Aronson_2011.pdf (13.3.2019); vgl. Schlögel 2017, S. 273.
- 108 Vgl. Maryna Hahlbrock, Vera Belaya: Konsumverhalten der russischen Bevölkerung angesichts der Folgen des Lebensmittelembargos und der Importsubstitution. In: Russland-Analysen 326 (2016): Lebensmittelsicherheit und Konsumverhalten, 2.12.2016, S. 6-9, hier S. 8. URL: www.laender-analysen.de/russland/pdf/RusslandAnalysen326.pdf (13.2.2019); Stefan Plaggenborg: Lebensverhältnisse und Alltagsprobleme. In: ders. (Hg.): Handbuch der Geschichte Russlands. 1945-1991. Vom Ende des Zweiten Weltkriegs bis zum Zusammenbruch der Sowjetunion. 5. Aufl. Stuttgart 2003a, S. 787-848, hier S. 813ff.; Stephan Merl: Die Anfänge der Kollektivierung in der Sowjetunion. Der Übergang zur staatlichen Reglementierung der Produktions- und Marktbeziehungen im Dorf (1928-1930). (Veröffentlichungen des Osteuropa-Institutes München. Reihe Geschichte, 52). Wiesbaden 1985, S. 23ff., S. 63ff.
- 109 Vgl. Berdy 2007b, S. 542.

eine Strategie der Bevölkerung, die dürftige Anzahl verfügbarer Lebensmittel im Sozialismus möglichst vielfältig auszuschöpfen.¹¹⁰

Die geräucherten Nahrungsmittel könnten indes auf die verbreiteten subsistenzwirtschaftlichen Praxen verweisen (vgl. 3.5 *Subsistenzwirtschaft*). Pizza, Burger, Sushi oder andere als *global food* bezeichnbare Gerichte kommen offenbar für den schnellen Hunger nicht infrage.¹¹¹ Das kann entweder ein Anzeichen für Geschmackskonservatismus (siehe oben) oder aber von Sparsamkeit sein (vgl. 3.6 *Sparsamkeit*).

Vor dem Hintergrund der vierwöchigen beobachtenden Teilnahme ist der Verzehr von Fertiggerichten bei Marina als vergleichsweise gering einzustufen. Das vermag angesichts der hohen Arbeitsbelastung beider Elternteile zu verwundern. Trotz des Zeitmangels bemühte Marina sich um eine abwechslungsreiche Ernährung für ihre Familie. Somit variierte auch das Frühstück fast täglich – unabhängig davon, wie eilig Marina es hatte. Neben Brei und Butterbrot bereitete sie z.B. die in Deutschland als »Arme Ritter« bezeichneten, in Ei gewendeten, gebratenen Brotscheiben zu. Die kenne Marina von ihrer Mutter. Es handele sich um ein schnell zubereitetes, sättigendes Frühstück.¹¹² Ein anderes Mal plante sie, КОМПОТТ zu kochen. Sie nahm Beeren zum Auftauen aus dem Gefrierschrank. Aus Zeitmangel waren sie am Abend aber immer noch nicht weiterverarbeitet.¹¹³

Aufgrund des Zeitmangels war Marina regelmäßig gezwungen, in Etappen zu kochen. Sie musste die Zubereitung immer wieder unterbrechen, um zu arbeiten. Sie schälte vorab Gemüse oder legte eingefrorenes Obst bzw. Fleisch zum Auftauen bereit.¹¹⁴ Wie sie im Interview schilderte, habe Marina an einem Abend eine Hühnerbrühe gekocht und am nächsten Tag das Gemüse hinzugegeben, um daraus eine Suppe zu kochen.¹¹⁵ Was Teiggerichte anbetrifft, konnte ich beobachten, dass Marina zum Teil über zwei Tage den Teig zu BLINY (блины) oder Olad'i in der Pfanne briet, bis er gänzlich verbraucht war.¹¹⁶ Dennoch änderte sie nichts an dem Speisenrepertoire oder deren Zubereitungsweise. Marina musste stets im Voraus planen, was sie als nächstes kochen würde. Das äußerte sie auch wortwörtlich:

[...] И каждый день всегда начинается с того, что утром я – неважно в каком настроении, с ползакрытыми глазами – подхожу, варю кофе и читаю в интернете новости. Я просыпаюсь и тогда я уже начинаю думать, чем я буду кормить. [...] ¹¹⁷

[...] Und jeder Tag beginnt immer damit, dass ich morgens – egal, wie ich gelaunt bin, mit halb geschlossenen Augen – an die Kaffeemaschine trete, einen Kaffee koche und im Internet die Nachrichten lese. Ich werde wach und dann fange ich schon an zu überlegen, womit ich meine Familie beköstigen werde. [...]

110 Vgl. ebd., S. 543; Roth 2010, S. 35.

111 Vgl. Hirschfelder 2007, S. 151.

112 Vgl. Feldtagebuch 3.4.2015.

113 Vgl. Feldtagebuch 9.4.2015.

114 Vgl. Feldtagebuch 1.4., 3.4., 7.4., 9.4., 10.4.2015.

115 Vgl. Interview 19.3.2015.

116 Vgl. Feldtagebuch 8.4., 9.4.2015.

117 Interview 19.3.2015.

Die Frage der Ernährungsversorgung ihrer Familie beschäftigte Marina demnach jeden Tag gleich als erstes. Hierin zeigt sich deutlich, dass Marina sich entsprechend der sozialistisch geprägten Rolle der Frau und Mutter als Hauptverantwortliche in der Ernährungsversorgung betrachtete (siehe oben). Während Pavel nur geringfügig mehr Geld verdiente als seine Frau¹¹⁸ und Marina offenbar mehr arbeitete als ihr Mann, oblag der Haushalt im Wesentlichen ihr.

Da Marinas und Pavels Arbeitszeiten nicht identisch waren, Polinas Schulzeiten quer zu den Arbeitszeiten ihrer Eltern lagen und Borja ebenfalls an die Kindergartenzeiten gebunden war, waren gemeinsame Mahlzeiten eher die Ausnahme.¹¹⁹ Neben den Arbeits- und Schulzeiten kamen die jeweiligen Freizeitaktivitäten (Sport bei Pavel und Borja, Gesangsunterricht bei Polina¹²⁰) hinzu und verengten die potenziellen Zeitfenster für gemeinsame Familienmahlzeiten. So nahm die Familie auch das Abendbrot eher selten gemeinsam ein. In einer in Deutschland durchgeführten Studie zum Essalltag von Familien erwerbstätiger Mütter sei bei zwei erwerbstätigen Elternteilen werktags das Abendessen die wichtigste Mahlzeit, da allenfalls dann alle Familienmitglieder gemeinsam speisten. Ein gemeinsames Familienfrühstück bleibe meist dem Wochenende vorbehalten. Wie auch in Marinas Familie müssten im Fall der untersuchten Familien mit voll erwerbstätigen Eltern individuelle Regelungen zur eigenen Versorgung und zu der ihrer Kinder gefunden werden.¹²¹ Danach gefragt, ob es geregelte Essenszeiten gebe, antwortete Marina:

Нет. Нет. То есть получается, что... это зависит от работы. Если у меня есть, то я ем, как, стандартно, да?! Обед приблизительно с половины второго до двух. Завтрак, завтрак может быть – тоже если я, допустим, сейчас в понедельник и в четверг, я ем позже, в рабочие дни. Во вторник, среду и пятницу я ем рано, потому что мне нужно на работу потом бежать. Вот от этого ещё зависит. А в выходные, в выходные всё получается по графику. Вместе с семьёй всегда.¹²²

Nein. Nein. D.h. es sieht so aus, dass... es hängt von der Arbeit ab. Wenn ich habe, dann esse ich wie, standardmäßig, ja?! Mittagessen ungefähr zwischen halb zwei, zwei. Das Frühstück, das Frühstück kann vielleicht – ebenfalls, wenn ich, sagen wir, jetzt am Montag und Donnerstag, esse ich später, an Werktagen. Am Dienstag, Mittwoch und Freitag esse ich früh, weil ich dann zur Arbeit laufen muss. Also davon hängt das noch ab. Und am Wochenende, am Wochenende klappt alles nach Plan. Zusammen mit der Familie immer.

Marinas Frühstücks- und Mittagessenzeiten variierten täglich je nach Arbeitszeiten. Lediglich am Wochenende werde »nach Plan« zusammen mit der Familie gegessen. Einer gemeinsamen Mahlzeit maßen die Eheleute überdies unterschiedliches Gewicht bei. Während Marina die Auffassung vertrat, die Kinder könnten sich einfach am fertigen Gericht in der Küche bedienen und essen, wann sie hungrig seien, habe Pavel es

118 Vgl. Feldtagebuch 28.3.2015.

119 Vgl. Interview 19.3.2015.

120 Vgl. ebd.; Feldtagebuch 23.3.2015.

121 Vgl. Köhler et al. 2011, S. 110.

122 Interview 8.5.2015.

gerne, wenn die ganze Familie gemeinsam esse. Vor allem am Wochenende könne er problemlos eine Stunde am Tisch sitzen und sich unterhalten (vgl. 3.3 *Geschlechterrollen*).¹²³

Daran wird nachvollziehbar, dass wiederkehrende gemeinsame Mahlzeiten »nicht »nur« ernährungsphysiologisch, sondern in hohem Maße sozial-kommunikativ motiviert«¹²⁴ sind. Laut Köhler und anderen seien eher die Mütter bestrebt, in Gemeinschaft zu essen.¹²⁵ »Auch wenn es für Familien gegenwärtig immer schwieriger wird, sich regelmäßig bei Tisch zu versammeln, gehört das gemeinsame Essen zu den wichtigsten Alltagsritualen.«¹²⁶ Daher nahmen Familien auch größere Anstrengungen auf sich, um gemeinsam zu speisen.¹²⁷ Für Marina spielte dies indes eine untergeordnete Rolle. Ihre Familienmitglieder sollten in erster Linie satt werden.

Wenn Marinas Familie dann gemeinsam am Tisch saß, gab es keinen eindeutigen Anfangspunkt für die Mahlzeit. Jeder begann zu einem anderen Zeitpunkt mit der Nahrungsaufnahme. Man wünschte sich keinen guten Appetit o.ä., um den Mahlzeitenbeginn zu markieren.¹²⁸ Häufig saßen Marina oder Pavel noch nicht und bedienten die anderen Familienmitglieder, während die Kinder bereits zu essen begannen oder jemand unterbrach seine Mahlzeit, um Tee für den Nachtsch zu kochen.¹²⁹ Einmal wurde Marina während des Essens mehrfach angerufen, sodass sie immer wieder aufstand.¹³⁰ Auch Audehm beobachtete, dass gemeinsame Familienmahlzeiten kaum festgelegte Handlungsvorgaben kennen.¹³¹

Vergleicht man die Zeit, die Marina jeweils für die Speisenzubereitung und den Verzehr der Speisen aufwendete, tritt ein deutliches Missverhältnis zutage. Dieses ist nur partiell den ausgewählten Gerichten und ihrer Zubereitungsweise geschuldet. Marina nahm sich zum Essen wenig Zeit, wenn sie zur Arbeit gehen oder ihren Sohn abholen musste. So geschah es des Öfteren, dass sie den Plan zur Zubereitung eines Gerichts aufgab, ihre Portion nicht aufaß, keinen Aufguss vorbereitete, sondern die Teeblätter direkt in ihrer Tasse mit heißem Wasser übergoss, oder aber den Tee zum Nachtsch ganz ausfallen ließ.¹³² Zudem begnügte Marina sich meist mit Resten der Kinder und oder vom Vortag.¹³³ So bestand bspw. ihr Frühstück am Tag nach Ostern aus allerlei Resten von Ei, Sülze, Brot und Osterkuchen.¹³⁴ Nur für sich würde sie nichts zubereiten. Das sei ihr zu viel Aufwand.¹³⁵ Mit dieser Aussage minderte Marina ihren »sozialen Wert« im Ernährungsgefüge der Familie.¹³⁶ Essen schien für sie in erster Instanz eine

123 Vgl. Feldtagebuch 23.3.2015.

124 Köhler et al. 2011, S. 110.

125 Vgl. ebd., S. 108.

126 Kathrin Audehm: Erziehung und familiäre Autorität bei Tisch. In: Schönberger, Methfessel 2011, S. 95-103, hier S. 95; vgl. Reitmeier 2013, S. 262.

127 Vgl. Audehm 2011, S. 95.

128 Vgl. Feldtagebuch 19.4.2015.

129 Vgl. z.B. Feldtagebuch 9.4., 10.4.2015.

130 Vgl. Feldtagebuch 18.4.2015.

131 Vgl. Audehm 2011, S. 95.

132 Vgl. Feldtagebuch 30.3., 26.3., 1.4., 7.4., 9.4.2015.

133 Vgl. Feldtagebuch 6.4., 13.4.2015.

134 Vgl. Feldtagebuch 13.4.2015.

135 Vgl. Feldtagebuch 6.4.2015; Interview 19.3.2015.

136 Vgl. Setzwein 2004, S. 213.

rein funktionale Praxis zu sein, wie bereits anhand der Meinungsverschiedenheit zwischen ihr und ihrem Mann bezüglich gemeinsamer Mahlzeiten nachvollziehbar wurde. Genuss stand dabei selten im Vordergrund. Er schien dem Trinken vorbehalten zu sein (vgl. 3.4 *Globalisierter Lebensstil*). In Kapitel 3.6 *Sparsamkeit* wird genauer darauf eingegangen, welche Folgen der Resteverzehr durch die Eltern für die Mahlzeitsituation hat.

Küchengeräte

Meine beobachtende Teilnahme fand ausschließlich in der Küche statt. Weil die Küche zentraler Ort der Ernährung und der Kommunikation innerhalb von Marinas Familie war, soll nun näher auf sie eingegangen werden. Dabei treten weitere, für die vorliegende Fallanalyse relevante Kategorien zum Vorschein. Küchengeräte wie vor allem der Multikocher und die Mikrowelle mit Backofenfunktion erleichterten Marinas Anspruch auf stets warme Kost für ihre Familienmitglieder. Sie waren täglich in Gebrauch. Marina schwörte auf die Garleistung des Multikochers.¹³⁷ Sie koche alles streng nach Rezept, wie es das dazugehörige Kochbuch vorschreibe.¹³⁸ Besonders schätze sie den integrierten Timer und die Warmhaltefunktion.

Marinas Technikaffinität rührt folglich von der gering verfügbaren Ressource Zeit aufgrund ihrer Doppelbelastung als Vollzeitbeschäftigte und Mutter. So könne sie Breie oder Speisen für das Mittagessen bereits Stunden vorher vorbereiten und den Multikocher so einstellen, dass das Essen fertig war, wenn sie von der Arbeit oder ihre Tochter von der Schule kam.¹³⁹ Marina koche gerne Breie mit dem Multikocher, zumal sie ihrer Tochter damit eine Freude machen könne, wenn diese aufstehe und zum Frühstück warmen Maisbrei vorfinde, auch wenn die Eltern längst auf der Arbeit waren (vgl. Abb. 2).¹⁴⁰

Es gab keinen Wasserkocher, stattdessen wurde Teewasser stets in einem Topf auf dem Herd aufgekocht.¹⁴¹ Dies deutet an, dass in der Familie selten Tee getrunken wurde. Der regelmäßige Teekonsum während der beobachtenden Teilnahme kann wohl in erster Linie auf die Präferenz der Feldforscherin zurückgeführt werden. Wie Marina einmal äußerte, wollte sie mir beim Teetrinken Gesellschaft leisten.¹⁴² Die alltäglich genutzten Küchengeräte verweisen auf die geringen zeitlichen Ressourcen und die damit zusammenhängende Technikaffinität. Darüber hinaus besaß die Familie einen Kaffeevollautomaten und eine elektrische Kaffeemühle. An dieser Stelle sei auf diese beiden Geräte zunächst nur hingewiesen. Eine eingehende Analyse ihres Stellenwerts in dem beobachteten Alltag und für die Selbstdarstellung der Akteurin Marina erfolgt in Kapitel 3.4 *Globalisierter Lebensstil*.

Die Küche bestand aus einer Herdplatte in der Mitte des Mobiliars: zwei Induktions- und zwei Elektroplatten (vgl. Abb. 2). Marina erklärte, dass sie eigentlich nur zwei Herdplatten brauche. Über der Herdplatte hingen eine Magnetleiste für

137 Vgl. Feldtagebuch 10.4.2015.

138 Vgl. Feldtagebuch 24.3., 28.3., 17.4.2015.

139 Vgl. Feldtagebuch 23.3., 30.3.2015.

140 Vgl. Interview 19.3.2015.

141 Vgl. Feldtagebuch 1.4.2015.

142 Vgl. Feldtagebuch 2.4.2015.

Abbildung 2: Küchenzeile mit Mikrowellenbackofen, Spülmaschine, Multikocher, Kaffeemühle und Kaffeevollautomat. Barnaul 2015; Abbildung 3: Kühlschrank mit Subsistenzprodukten. Barnaul 2015.



Messer und Scheren sowie eine Dunstabzugshaube. Unter der Herdplatte befand sich kein Backofen, sondern eine Mikrowelle mit Backofenfunktion.¹⁴³ Dies verweist zum einen auf die beengten Wohnverhältnisse und zum anderen auf die Preissensibilität (vgl. 3.6 *Sparsamkeit*). Unter und rechts neben der Mikrowelle waren Schubladen, links daneben stand ein zweitüriger Unterschränk. Rechts neben dem Schubladenschrank stand eine kleine Einbauspülmaschine. Darüber hinaus gehörten zweieinhalb Oberschränke zur Küche. Die Möbel seien etwas zusammengewürfelt, da Marina und Pavel die Schränke nicht zeitgleich gekauft hätten. Diese Tatsache deutet ebenfalls auf die finanziellen Möglichkeiten der Familie hin. Auf dem Küchenoberschrank befanden sich Weingläser in Papierverpackung. Diese hätten sie zu ihrer »gläsernen Hochzeit« (*«хрустальная свадьба»*) von Freunden geschenkt bekommen (vgl. 3.4 *Globalisierter Lebensstil*).¹⁴⁴ Der Küchenzeile gegenüber stand der Küchentisch mit einer Sitzecke und zwei Hockern. Direkt neben der Tür stand der Kühl- und Gefrierschrank (vgl. Abb. 3). Am Kühlschrank hingen verschiedene Magnete, Zettel, Bilder von Borja und ein Plakat des örtlichen Goethe-Instituts.¹⁴⁵ Der freistehende große Kühl- und Gefrierschrank bot viel Stauraum, hauptsächlich für mehrere Liter fassende Einmachgläser von der Subsistenzwirtschaft der Großeltern.

In der Gesamtschau wird deutlich, dass die Küchenausstattung darauf ausgerichtet ist, Marina die Nahrungszubereitung vor dem Hintergrund der Vereinbarkeit von Familie und Beruf zu erleichtern. Der Multikocher, die Spülmaschine und die Mikrowelle trugen dazu bei, Zeit für häusliche Tätigkeiten einzusparen, ohne dabei Abstriche bei den eigenen Ansprüchen in der Nahrungsversorgung machen zu müssen. Der große

143 Vgl. Feldtagebuch 24.3.2015.

144 Vgl. Feldtagebuch 17.4.2015.

145 Vgl. Feldtagebuch 23.3.2015.

Kühlschrank verweist indes auf den Stellenwert von *Subsistenzwirtschaft* in der Ernährung von Marinas Familie (vgl. Kap. 3.5). Kaffeemaschine, Bier- und Weingläser deuten den Lebensstil der Akteure an (vgl. 3.4 *Globalisierter Lebensstil*).

Außerhausverzehr

Essen und Trinken außer Haus bieten eine Möglichkeit zur Distinktion.¹⁴⁶ Je mehr der Außerhausverzehr sich vom Alltag unterscheidet, desto mehr Prestige wird den entsprechenden Mahlzeiten zugeschrieben.¹⁴⁷ Im Sozialismus war dies jedoch nicht der Fall. Auch hier griff der Staat ein: Rezepte waren kodifiziert, Köche genossen keine künstlerische Freiheit. Zudem ließen die Qualität und der Geschmack der servierten Speisen zu wünschen übrig, weil die besten Zutaten angesichts der Mangelwirtschaft von dem Küchenpersonal gestohlen wurden.¹⁴⁸ Inzwischen hat sich die gastronomische Landschaft im heutigen Russland diversifiziert und verfeinert.¹⁴⁹

Auch in Barnaul konnte ich zahlreiche, verschiedene Restaurants erblicken.¹⁵⁰ Nichtsdestotrotz aßen die Familienmitglieder relativ selten auswärts. Marina esse in 90 Prozent der Fälle zu Hause.¹⁵¹ Entweder sie esse zwischen ihren Seminaren zu Hause, sie nehme sich etwas von zu Hause mit und esse es im Büro oder aber sie kaufe sich eine Kleinigkeit am Kiosk.¹⁵² In der Unimensa esse sie inzwischen selten: »Wenn man seine Familie verköstigen muss, dann bleibt eben keine Zeit für anderes.« (»Когда нужно кормить семью, уже как бы и нет времени на остальное.«¹⁵³)

Auch Möser und andere stellen fest, dass »für ganztags berufstätige Mütter eine eigene warme Mittagsmahlzeit keine Bedeutung hat und sie ihren Hunger stattdessen mehrheitlich mit von zu Hause mitgebrachten Speisen am Arbeitsplatz stillen [...]«¹⁵⁴. Dagegen meinen Köhler und andere, dass bei voll erwerbstätigen Müttern Essen und Trinken im öffentlichen Raum von Bedeutung seien.¹⁵⁵

Für Marina war ihre eigene alltägliche Ernährung stets verknüpft mit der Versorgung ihrer Familie, sodass ihre Mahlzeiten vorwiegend in der heimischen Küche stattfanden. Tochter Polina gehe regelmäßig auswärts essen. In 60 Prozent der Fälle esse sie zu Hause, ansonsten gehe sie regelmäßig in die Schulkantine sowie ins Café. Pavel esse ebenfalls gelegentlich in der Schulkantine.¹⁵⁶ Der Außerhausverzehr von Ehemann und Tochter schienen allerdings kaum als Entlastung von Marinas Versorgungstätigkeiten wahrgenommen zu werden.

Marina esse lediglich auswärts, wenn sie und Pavel ausgingen, z. B. ins Kino oder ins Café. Im Interview nannte sie drei Restaurants mit japanischer bzw. asiatischer Küche: Hieroglyphe (*Иероглиф*), Fisch-Reis (*Рыба-Рис*) und I. Ponkin (*И. Понкин*). In letzterem

146 Vgl. Parkhurst Ferguson 2012, S. 120.

147 Vgl. ebd., S. 125.

148 Vgl. Grigorieva 2005, S. 374; Stiazhkina 2019, S. 147ff.

149 Vgl. Grigorieva 2005, S. 377f.

150 Vgl. z. B. Feldtagebuch 13.3., 2.4., 15.4., 22.4., 2.6.2015.

151 Vgl. Interview 8.5.2015.

152 Vgl. Feldtagebuch 3.4.2015.

153 Interview 8.5.2015.

154 Möser et al. 2011, S. 341.

155 Vgl. Köhler et al. 2011, S. 108.

156 Vgl. Interview 8.5.2015.

sei Polinas Geburtstag gefeiert worden.¹⁵⁷ In puncto Außerhausverzehr kann demnach nicht von einer Alltagspraxis gesprochen werden. Vielmehr wurde Außerhausverzehr zu bestimmten Anlässen zelebriert, nicht zuletzt auch aus finanziellen Gründen. Bemerkenswerterweise fiel die Wahl zu diesen Anlässen stets auf Sushi-Bars bzw. Restaurants mit japanischer bzw. asiatischer Speisenauswahl. Allerdings wurde ebenso wie Pizza, Pasta oder Hamburger auch Sushi hier nicht mit einer Region oder Nation assoziiert, sondern weist auf die Orientierung am »*global lifestyle*« hin (vgl. 3.4 *Globalisierter Lebensstil*). Der Konsum solcher Produkte und Lebensmittel illustriert die Partizipation an der Globalisierung.¹⁵⁸ Ein solcher Lebensstil dient zur sozialen Distinktion gegenüber denjenigen, die sich ihn nicht leisten (können) und schafft auf der anderen Seite Zugehörigkeit zu einer transnationalen Konsumgemeinschaft.

Einladungen zum Essen unter Freunden ergangen während der beobachtenden Teilnahme einmal. Nachdem ein Freund von Borja und seine Mutter zum Mittagessen eingeladen waren und Torte aus der Konditorei mitgebracht hatten, war Marina mit ihrer Familie abends zum Essen eingeladen.¹⁵⁹ Im Vergleich zu anderen Akteuren in Barnaul schien die private Zusammenkunft nicht alltäglich. Viel häufiger fanden Treffen im öffentlichen Raum statt. Dies ist sicherlich auch auf die in der Regel beengten Wohnverhältnisse, doch in erster Linie auf den finanziellen Aufwand zurückzuführen, den die private Verköstigung mehrerer Personen mit sich bringt. Auch wenn Russland noch vor der Verhängung der Sanktionen im Zusammenhang mit der sogenannten Ukraine-Krise¹⁶⁰ wirtschaftlich stark dastand, ist der Wohlstand noch längst nicht bei allen Russen eingeekehrt. Die Versorgung mit Lebensmitteln durch Subsistenzwirtschaft nahm im März 2015 im Zuge der starken Preisanstiege und -schwankungen mutmaßlich zu. Sie war seit dem Zerfall der Sowjetunion aber auch noch nicht zum Erliegen gekommen (vgl. 3.5 *Subsistenzwirtschaft*).¹⁶¹ Ein weiterer Grund für seltene Treffen in der Privatwohnung kann darüber hinaus sein, dass diese Art von Zusammenkunft im Sozialismus nicht üblich war. Da Geburtstage und andere Feiertage ohnehin am Arbeitsplatz begangen worden waren, erübrigte sich die Notwendigkeit, Gäste nach Hause einzuladen.¹⁶²

157 Vgl. ebd.

158 Vgl. Hirschfelder 2007, S. 151.

159 Vgl. Feldtagebuch 28.3., 29.3.2015.

160 Vgl. Russland-Analysen 295 (2015): Die Russland-Ukraine-Krise, 8.5.2015. URL: www.laender-analysen.de/russland/pdf/RusslandAnalysen295.pdf; Russland-Analysen 291 (2015): Russland und die Krim, 27.2.2015. URL: www.laender-analysen.de/russland/pdf/RusslandAnalysen291.pdf; Russland-Analysen 290 (2015): Russland und die Ukraine, 13.2.2015. URL: www.laender-analysen.de/russland/pdf/RusslandAnalysen290.pdf (21.1.2019).

161 Vgl. Nancy Ries: Potato Ontology. Surviving Postsocialism in Russia. In: Cultural Anthropology 24, 2 (2009), S. 181-212; Luise Althanns: McLenin. Die Konsumrevolution in Russland. Bielefeld 2009, S. 267. Gegenteiliges behauptet Schlögel: »Die Datscha hat längst aufgehört, unersetzliche Versorgungsbasis zu sein, wo Blumen, Tomaten, Kartoffeln angepflanzt und geerntet wurden, die zur Not über den Winter hinweghalfen. Das Datschengrundstück hat kaum noch etwas mit Selbstversorgung zu tun, wie das generationenlang, vor allem in Krisenzeiten, der Fall war.« In: Schlögel 2017, S. 292.

162 Vgl. Roth 2008, S. 18; Malte Rolf: Das sowjetische Massenfest. Hamburg 2006.

Hobbys

Der Außerhausverzehr verweist besonders im Falle von Polina und ihren Cafébesuchen auf die vorhandene Zeit für Freizeitaktivitäten. Auch Pavel konnte sich den Luxus eines Hobbys leisten. Neben Erwerbs- und Hausarbeit fand Marina dagegen keine Zeit für Freizeitaktivitäten, wie aus unserem ersten Interview hervorgeht:

Interviewer: Чем ты занимаешься в свободное время? Если есть...

Марина: Если есть, это хороший вопрос. Честно говоря, в последнее время немного не хватает времени свободного, но вот скажем на каникулах, которые у нас были после нового года [...] мы где-то дней десять, да?!, были дома все. Никуда не уезжали и мы могли например вместе со семьёй посмотреть какой-нибудь интересный фильм. Фильм, например, в 3D-очках, какой-то один из новых, это было интересно. Обсуждали, что-то выискивали. Мы заезжали [...] в лес, например, пройтись на лыжах. Просто погулять, даже. Просто погулять и подышать чистым воздухом. [...]

И: Ты занимаешься спортом?

М: Нет, вообще никаким. Жаль.

И: Только сын?!

М: Ну, сын и муж. [...] Я так поняла хобби есть у всех, кроме меня (lacht). У меня хобби – мама. Мне нравится что-то находить нового, новый материал какой-то поискать. Это тоже требует времени определённого, что-то найти, какой-то интересный – не знаю, какие-то сайты с заданиями, с интерактивными для студентов. Удивить их, чтобы они могли подготовиться самостоятельно. Когда мало часов аудиторно, мы можем заниматься. То есть вот это мне тоже нравится. Ну потом надо всё проверить, это конечно... Чтобы всё работало, а потом им ссылочку кинуть, например В Контакте, и уже потом...¹⁶³

Interviewerin: Was machst du in deiner Freizeit? Wenn du welche hast...

Марина: Wenn ich welche habe, das ist eine gute Frage. Ehrlich gesagt reicht die Freizeit in letzter Zeit nicht aus, aber sagen wir in den Ferien, die wir nach Neujahr hatten [...], waren wir so um die zehn Tage, ja?!, alle zu Hause. Wir sind nirgendwo hingefahren und wir konnten z.B. gemeinsam mit der Familie irgendeinen interessanten Film ansehen. Ein Film z.B. mit 3D-Brillen, einen von den neuen, das war interessant. Wir diskutierten, suchten etwas aus. Wir fuhren in den Wald, z.B. um mit Skiern einen Spaziergang zu machen. Sogar einfach spazieren gehen. Einfach spazieren gehen und frische Luft schnappen. [...]

И: Treibst du Sport?

М: Nein, überhaupt keinen. Leider.

И: Nur dein Sohn?!

М: Also, mein Sohn und mein Mann. [...] Ich habe es so verstanden, dass alle ein Hobby haben außer mir (lacht). Mein Hobby ist es, Mama zu sein. Mir gefällt es, etwas Neues zu finden, irgendwelches neues Material zu suchen. Das nimmt auch eine gewisse Zeit in Anspruch, etwas zu finden, irgendwelche interessanten – ich weiß nicht, irgendwelche Internetseiten mit Aufgaben, mit interaktiven für meine Studenten. Sie

zu überraschen, damit sie sich selbstständig vorbereiten können. Wenn wir wenige Seminarsitzungen haben, können wir uns beschäftigen. D.h. das gefällt mir also auch. Aber dann muss das alles korrigiert werden, das ist natürlich... Damit alles läuft, und dann schicke ich ihnen den Link, z.B. über V Kontakte, und dann ist es schon...

Mein Zusatz »wenn du welche hast« ist der vorangegangenen langen Erzählung über Marinas vielfältige Berufstätigkeiten geschuldet. Als Freizeit sah Marina offenbar nur die Ferien an. Empirische Studien belegen, dass berufstätigen Müttern und nicht erwerbstätigen Hausfrauen die Kategorie Freizeit fremd ist.¹⁶⁴ In den vergangenen Ferien sei die Familie nirgendwo hingefahren. Vermutlich fährt sie üblicherweise zu den Großeltern auf das Land. Stattdessen hätten Marina und Pavel die Weihnachtsferien allein mit ihren Kindern verbracht. Freizeit war für Marina also Familienzeit. Freizeit für sich habe Marina keine. Das bedauerte sie offenbar. Außer ihr hätten alle ein Hobby. Ehemann und Sohn trieben Sport, Tochter Polina sang.¹⁶⁵ Marinas Mutterrolle nahm sämtliche Zeit in Anspruch.

Dann kam sie zum vorherigen Gesprächsthema zurück: Dass Marina ansonsten gerne Materialien für ihre Studierenden recherchierte, hob ihren Beruf als zweiten, dominanten Alltagsfaktor neben der Familie hervor. Im Wesentlichen war Marinas Alltag also durch ihre Mutterrolle und ihre Rolle als Deutschdozentin gekennzeichnet. Dagegen betrieb Pavel regelmäßig Skilanglauf und nahm sogar an Wettbewerben teil.¹⁶⁶ Einmal erzählte Pavel, er werde drei Stunden im Zug sitzen, um von dort aus einen 50 Kilometer langen Skilanglauf-Marathon zu bestreiten.¹⁶⁷ Ihm war es also möglich, Freizeit für sich zu nehmen. Marina bedauerte es zwar, keinen Sport zu treiben (in erster Linie wohl aus ästhetischen Gründen¹⁶⁸). Sie schien aber in ihrer Rolle als Mutter und Vollzeitbeschäftigte aufzugehen.

Abschließend kann festgehalten werden, dass Marina angesichts ihrer Erwerbstätigkeit und ihres hohen Arbeitspensums generell über wenig Zeit verfügte. Dies hielt sie jedoch nicht davon ab, täglich frisch und aufwändige Speisen zu kochen. Darunter fielen die regelmäßige Zubereitung von Teiggerichten sowie ein nahezu täglich alternierendes Frühstück. Die Beharrung auf tradierter, bäuerlicher Kost, kann nicht zuletzt auf den Stellenwert der Subsistenzwirtschaft zurückgeführt werden (vgl. 3.5 *Subsistenzwirtschaft*).

Marina nahm ihre Verantwortung für die Familienversorgung sehr ernst. Sowohl in familiärer als auch in beruflicher Hinsicht richtete sie hohe Ansprüche an sich selbst. Diese schienen sie bisweilen zu zerreißen, z.B. wenn sie mangels entsprechender Zeit in Etappen kochte und wesentlich mehr Zeit für die Zubereitung von Speisen als für deren Verzehr aufwendete. Daher rührte auch Marinas hohe Technikaffinität. Dass die Familienmitglieder satt wurden, war ihr wichtiger als die Mahlzeiten gemeinsam einzunehmen. Essen und trinken nahm sie primär funktional wahr.

164 Vgl. Gümen, Herwartz-Emden, Westphal 2003, S. 235f.

165 Vgl. Interview 19.3.2015; Feldtagebuch 23.3.2015.

166 Vgl. Feldtagebuch 18.3., 23.3., 24.3., 27.3., 28.3., 4.4.2015.

167 Vgl. Feldtagebuch 27.3.2015.

168 Vgl. Feldtagebuch 24.3.2015.

Neben dem Geschmackskonservatismus auf tradierten Speisen konnte im Alltag allerdings auch esskultureller Wandel sowohl zu Hause als auch beim Außerhausverzehr festgestellt werden. Dieser Wandel schlug sich in Speisen nieder, welche einen *global lifestyle* indizierten (vgl. 3.4 *Globalisierter Lebensstil*). Einerseits ist deutlich geworden, dass Kontinuität und Wandel in Marinas Alltagspraxis miteinander einhergehen. Andererseits scheint der Geschmackskonservatismus so wirkmächtig, dass esskultureller Wandel in Richtung zeitsparenderer Gerichte nicht beobachtet werden konnte.

3.3 »Wir beide kochen, obwohl das für einen Mann bei uns in Russland untypisch ist« – Geschlechterrollen

Da »vor allem die soziokulturell geprägte Rollenverteilung der Geschlechter im Bereich Küche, Kochen und Nahrungsversorgung wichtig ist«¹⁶⁹, und sich geradezu automatisch an den Themenkomplex *Familie und Beruf* anschließt (Kap. 3.2), soll sie in dem vorliegenden Teilkapitel in den Blick genommen werden. Um die Geschlechterrollen im gegenwärtigen, postsowjetischen Russland verstehen zu können, ist zunächst die Genese im Rahmen der Sowjetideologie zu betrachten, wie sie im vorherigen Teilkapitel dargelegt wurde.

An dem Fallbeispiel von Marina und Pavel, die beide in den 1970er Jahren geboren wurden, möchte ich nun anhand der Ernährung aufzeigen, von welchen Faktoren ihre Rollenbilder gekennzeichnet waren, welche Rollen sie sich sowie einander zuschrieben, wo Konfliktpotenzial bestand und inwiefern sich ihre Rollen im Spannungsverhältnis zwischen Sozialismus und Postsozialismus, zwischen Tradition und Moderne befanden.

Die Nahrungszubereitung war in Marinas Familie von der Berufstätigkeit beider Eheleute geprägt. Nicht nur Marina, sondern auch Pavel kochte. Aus Studien, die in Deutschland durchgeführt wurden, geht hervor, dass Ehemänner sich ebenfalls an der Mahlzeitenzubereitung beteiligen, wenn die Ehefrauen berufstätig sind.¹⁷⁰ Allerdings könne nicht wirklich von einer partnerschaftlichen im Sinne einer gleichwertigen Teilung der Aufgaben im Haushalt gesprochen werden, die die ebenfalls voll erwerbstätige Frau entlasten würde. Zudem übernahmen Männer lieber die vom Aufwand eher anspruchslose Frühstückszubereitung, während Frauen sich eher um das Abendessen kümmerten.¹⁷¹ Ähnliches konnte ich in Marinas Familie beobachten. Beide Elternteile sahen sich für die Zubereitung des Frühstücks verantwortlich. Wenn z.B. Marina Sohn Borja in den Kindergarten brachte, dann kochte Pavel einen Brei.¹⁷² Die beiden Elternteile ergänzten einander aber auch, wenn Pavel seinen Kindern Tee kochte, während Marina das Essen servierte.¹⁷³ Ferner bedienten sie einander, wenn bspw. die eine für

169 Roth 2004b, S. 178.

170 Vgl. Möser et al. 2011, S. 339; Rodman 1970, S. 126.

171 Vgl. Setzwein 2004, S. 200.

172 Vgl. Feldtagebuch 23.3., 27.3.2015.

173 Vgl. Feldtagebuch 26.3.2015.