

Ernährung im Spannungsfeld von Ökonomie, Politisierung und Digitalität

Ob uns Pizza retten kann?

Valorisierung und Instrumentalisierung von Ernährung im Kontext des immateriellen Kulturerbes

Barbara Wittmann

*Es klingelt an der Tür, dann kommt der Lieferant
Mit dem dampfenden Symbol unsrer Hoffnung in der Hand
Die heilige Scheibe, die alle vereint
Die Weisheit der Menschheit, gebacken in Teig
Oh, ich glaube fest daran
Dass uns Pizza retten kann!
Sie verbündet diese Welt
Baby, lass uns Pizza bestellen!
Auf jedem Kontinent und in jeder Kultur
Findest du sowas wie Pizza oder ein Pendant dazu
Es geht von Tansania bis zur Münchner Schickeria
Eines Tages wird die ganze Welt zu einer Pizzeria
Auszug Liedtext „Pizza“, Antilopengang 2017*

Im März 2023 löste der italienische Historiker Alberto Grandi mit seinen auch in Buchform geäußerten Thesen zu „La cucina italiana non esiste“, zu Deutsch: „Die italienische Küche gibt es nicht“,¹ in seiner Heimat eine Art *Shitstorm* aus. Seine zentralen Behauptungen, nämlich dass die Entstehung von Klassikern der italienischen Küche wie Pizza oder Spaghetti Carbonara vielfach auf Migrations- und vor allem geschickten Marketingprozessen beruhte, führte zu Empörung bis in höchste politische Kreise. Der italienische Landwirtschaftsverband *La Coldiretti* warf Grandi vor, einen „surrealen Angriff auf die ikonischen Gerichte der italienischen Küche“² zu starten, Matteo Salvini, derzeit Infrastruktur-Minister und stellvertretender Ministerpräsident der *Lega*-Partei, adressierte Grandi in einem *Facebook*-Post

1 Ersterscheinung des Buches 2024: Grandi, Alberto/Soffiati, Daniele: *La cucina italiana non esiste. Bugie e falsi miti sui prodotti e i piatti cosiddetti tipici*. Mailand.

2 Original: „Si tratta di un attacco surreale ai piatti simbolo della cucina italiana proprio nel momento in cui l'Italia ha presentato la candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco.“ Die Stellungnahme erschien in einem Artikel der *Corriere della Sera* am 27. März 2023. URL: https://www.corriere.it/cook/news/23_marzo_27/fake-news-cucina-italiana-coldiretti-salvini-grand-un-attacco-surreale-ca304560-cc12-1led-a33d-c3013907eff7.shtml?utm_source=chatgpt.com (Stand: 04.10.2025).

persönlich: „Nutri-Score, Insekten – und jetzt auch noch ‚Experten‘ und Zeitungen, die neidisch auf unsere Aromen und unsere Schönheit sind. Italienisch zu kaufen, zu essen und zu trinken tut der Gesundheit, der Arbeit und der Umwelt gut!“³ Auch Mitglieder der nationalistisch ausgerichteten Regierungspartei *Fratelli d'Italia* der amtierenden Präsidentin Giorgia Meloni verteidigten den einzigartigen Charakter ihrer Nationalgerichte daraufhin vor allem in Social-Media-Beiträgen, die italienische ‚identität‘ und ‚tradizione‘ über ihr kulinarisches Erbe proklamierten. Die überwiegende Zahl der Kommentare schließt sich ebenso wie bei Salvinis Post der Kritik am Professor an:

„Leider ist jemand wie dieser arme Kerl bereit, sich ein bisschen Werbung zu verschaffen – selbst wenn sie negativ ist –, indem er auf den Teller spuckt, von dem er isst ... Schickt ihn doch in jenes Land (die USA, offenbar sein Lieblingsland ...), damit er uns hier nicht weiter auf die Nerven geht ... Dort glaubt man schließlich wirklich an Fake News!“⁴

Grandi äußerte sich zu seiner Stilisierung als Angriffsobjekt ebenfalls öffentlich und gab in verschiedenen Medieninterviews an, für seine Landsleute teils zum ‚Verräter‘ geworden zu sein: „Carbonara ist kein Rezept, sondern eine Religion. Ein römischer Journalist hat mir wegen solcher Aussagen in meinem Buch einmal mit Schlägen gedroht.“⁵

-
- 3 Original: „Nutriscore, insetti e ora anche ‚esperti‘ e giornali invidiosi dei nostri sapori e della nostra bellezza. Comprare, mangiare e bere italiano fa bene alla salute, al lavoro e all'ambiente!“ Facebook-Post Matteo Salvini am 26.03.2023. URL: <https://www.facebook.com/photo?fbid=758149522545966&set=a.480835423610712> (Stand: 04.10.2025).
 - 4 Kommentar auf Post von Salvini am 26.03.2023, im Original: „Purtroppo pur di farsi un po' di pubblicità, anche se negativa, un povero gramo come questo sputa sul piatto dove mangia ... mandatelo quel paese (USA a quanto pare il suo preferito ...) così non rompe più le scatole qui ... lì alle fake news ci credono davvero!“ URL: <https://www.facebook.com/photo?fbid=758149522545966&set=a.480835423610712> (Stand: 04.10.2025).
 - 5 Recher, Kevin: Historiker: „Die italienische Küche ist nichts anderes als Marketing“. Auf: *Der Standard*, 15.08.2024. URL: <https://www.derstandard.de/story/3000000232054/historiker-die-italienische-kueche-ist-nichts-anderes-als-marketing> (Stand: 08.10.2025). Die Berichterstattung wurde auch in weiteren deutschsprachigen Medien prominent aufgegriffen, etwa: Hindelang, Laura: Kulinarik-Zoff: Carbonara, Pizza, Parmesan: Experte stellt traditionelle Gerichte in Frage – und entfacht Zorn in Italien. Auf: *Stern*, 29.03.2023. URL: <https://www.stern.de/genuss/carbonara-kein-italienisch-es-gericht--experte-entfacht-zorn-in-italien-33328474.html> (Stand: 08.10.2025); o.A.: Carbonara ein US-Gericht? Italiener bringt Gemüter zum Kochen. Auf: *Spiegel Online*, 28.03.2023. URL: <https://www.spiegel.de/panorama/carbonara-ein-us-gericht-italiener-alberto-grandi-bringt-gemueter-zum-kochen-a-28bd1ad4-6751-4b40-b468-57e1e9dda63b> (Stand: 08.10.2025).

Nun ließen sich Härte und Ausmaß dieser öffentlichen Debatte als bemerkenswerte, aber spezifische Polarisierungen einer besonders stolzen Gastro-Nation einordnen, allerdings sind die Instrumentalisierungen von Nahrungskulturen inmitten der von Rechtsruck, Trumpismus und gesellschaftlicher Spaltung geprägten 2020er-Jahre eher inflationär denn singulär und vor allem länderübergreifend vorzufinden. Bereits der Eingang von Grandis Thesen in die mediale Öffentlichkeit ist zeittypisch: Am erstaunlichsten hinsichtlich des ganzen Vorgangs wäre es vielleicht noch, dass das schriftliche wissenschaftliche Werk eines Historikers überhaupt so intensiv rezipiert wird, dass es derart hohe Wellen zu schlagen vermag. Aber weder basierte die Skandalisierung auf der Veröffentlichung des Buches „La cucina italiana non esiste“ selbst, das erst 2024 erschien und auf Vorgängerpublikationen wie „Denominazione di origine inventata“, 2018 (Dt. „Erfundene Ursprungsbezeichnung“), und „Parla mentre mangi“, 2019 (Dt. „Sprich, während du isst“), aufbaute, noch erfolgte sie zeitlich zufällig: Alberto Grandi platzierte seine bewusst provokativ formulierten Thesen in einem reichweitenstarken Interview mit der *Financial Times* – und zwar während der Bewerbungsphase Italiens für seine nationale Küche auf die *Repräsentative Liste des Immateriellen Kulturerbes der Menschheit* der UNESCO, was die Aufmerksamkeitsökonomie rund um seine Auftritte stark beförderte.

Die Inhalte des auf dem – auch internationalen – Medienecho aufbauend ein Jahr später veröffentlichten Bestsellers „La cucina italiana non esiste“ geben wichtige Anstöße zur Dekonstruktion nationaler Küchen und sie umgebender Mythen, sind aber weniger in einem wissenschaftlichen Ton, denn offensiv-öffentlichkeitswirksam verfasst. Grandi stellt hier wie auch im auf Deutsch übersetzten Werk „Mythos Nationalgericht“ die zentrale Bedeutung von Diffusions-, Import- und vor allem Migrationsprozessen für die Entwicklung bestimmter Speisen heraus. Es lässt sich sicherlich darüber diskutieren, ob der Bezug von Hartweizen aus Tunesien dafür spricht, dass „die italienische Pasta damit viel eher Afrikanerin als Italienerin“⁶ ist oder Spaghetti Carbonara „nichts anderes sind als ein typisch amerikanisches Frühstück (Eier mit Speck), dem man Nudeln hinzufügte“⁷. Dass entsprechende Aussagen als Steilvorlagen für, wie er ebenfalls schreibt, „hochrangige Landespolitiker[, die] sich wie mittelalterliche Ritter

6 Grandi, Alberto: *Mythos Nationalgericht. Die erfundenen Traditionen der italienischen Küche*. 3. Aufl. Hamburg 2024, S. 176.

7 Ebd., S. 79.

befehden, um die Ehre einer Wurst- oder Käsesorte zu verteidigen“⁸, dienen, davon legt der Diskurs in der italienischen Medienlandschaft beredtes Zeugnis ab.

Konstruktionen und Instrumentalisierungen von vermeintlich regional oder national homogenen Küchen sind kein neues kulturwissenschaftliches Forschungsfeld, sondern in ihrer historischen Genese bereits vielfach beschrieben und analysiert worden.⁹ Mit den Valorisierungsprozessen rund um bestimmte Herstellungsverfahren, Rezepturen und Ausprägungen des Kulinarischen im Zuge des 2003 verabschiedeten *UNESCO-Übereinkommens zur Erhaltung des Immateriellen Kulturerbes der Menschheit* sind hier aber neue Logiken entstanden, die es disziplinär zu beleuchten gilt und anhand derer sich vielfach übergeordnete gesellschaftliche Konflikte, aber auch zukunftsweisende Potenziale ablesen lassen. Der Beitrag versucht daher im Folgenden, einige aktuelle Forschungsperspektiven im Schnittfeld von immateriellem Kulturerbe (IKE) und Nahrungskulturen zusammenzuführen.

Ernährung im Kontext von immateriellem Kulturerbe

„Unter ‚immateriellem Kulturerbe‘ sind Bräuche, Darstellungen, Ausdrucksformen, Wissen und Fertigkeiten sowie die damit verbundenen Instrumente, Objekte, Artefakte und kulturellen Räume zu verstehen, die Gemeinschaften, Gruppen und gegebenenfalls Einzelpersonen als Bestandteil ihres Kulturerbes ansehen.“¹⁰

Hervorgehend aus der zitierten Definition der *UNESCO-Konvention* von 2003 werden Formen von IKE auf regionalen, nationalen und internationalen Verzeichnissen in folgende fünf übergeordnete Bereiche kategorisiert, die zahlreiche ehemals volkskundliche, heute empirisch-kulturwissenschaftliche Forschungsfelder umfassen:

8 Ebd., S. 32.

9 U.a. Heimerdinger, Timo: Schmackhafte Symbole und alltägliche Notwendigkeit. Zu Stand und Perspektiven der volkskundlichen Nahrungsforschung. In: Zeitschrift für Volkskunde 101/II (2005), S. 205–218; Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Weinheim 1999; Hirschfelder, Gunther: Pelmeni, Pizza, Pirogge. Determinanten kultureller Identität im Kontext europäischer Küchensysteme. In: Norbert Franz (Hg.): Russische Küche und kulturelle Identität. Potsdam 2013, S. 31–50.

10 Deutsche *UNESCO-Kommission*: Übereinkommen zur Erhaltung des immateriellen Kulturerbes. Amtliche deutsche Übersetzung. URL: https://www.unesco.de/sites/default/files/2023-03/%C3%9CEK_IKE_D_040313.pdf (Stand: 04.10.2025).

- mündlich überlieferte Traditionen und Ausdrucksformen einschließlich Sprache,
- darstellende Künste (z.B. Musik, Tanz, Theater),
- gesellschaftliche Bräuche, Rituale und Feste,
- Wissen und Bräuche in Bezug auf die Natur und das Universum,
- traditionelle Handwerkstechniken.¹¹

Listungen mit eskkulturellen Bezügen finden sich im *Bundesdeutschen Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes* zuhauf, das Einträge aus Deutschland zusammenfasst, aus denen wiederum Bewerbungen für die internationale Liste hervorgehen können. Die entsprechenden Einträge sind vor allem unter der Kategorie der traditionellen Handwerkstechniken zu finden, da weniger das Endprodukt selbst als Praktiken und Wissensweitergabe im Kontext der Herstellungsverfahren im Fokus stehen. Besonders stark mit nationaler Identität aufgeladen ist sicherlich die „Deutsche Brotkultur“, auf der Website der UNESCO-Kommission wird TV-Koch Tim Mälzer als „Botschafter des Deutschen Brotes“ zitiert: „Handwerklich hergestelltes Brot bedeutet für mich pure Ess- und Genusskultur. Eines der wichtigsten Mahlzeiten ist für mich das klassische Abendbrot, mit dem ich sehr viele schöne Erinnerungen verbinde.“¹²

Neben einigen regionalen Aufnahmen wie der „Bewahrung und Förderung von Kultur, Vielfalt und Qualität regionaler Spezialitäten in Oberfranken“, wo sich laut Homepage „gemessen an der Zahl ihrer Einwohner die meisten Bäckereien, Metzgereien und Brauereien weltweit finden lassen“¹³, fallen bei den deutschen Eintragungen zum einen der Nahrungsmittelherstellung vorgelagerte kleinteilige Produktionsstrukturen auf. Darunter etwa der „Innerstädtische Erwerbsgartenbau Bamberg“, die „Hochalpine Allgäuer Alpwirtschaftskultur Bad Hindelang“, die „Traditionelle Flussfischerei an der Mündung der Sieg“ oder der „Streuobstanbau“.¹⁴ Zum anderen schei-

11 Vgl. Deutsche UNESCO-Kommission: *UNESCO-Übereinkommen zur Erhaltung des Immateriellen Kulturerbes*. Berlin 2020, S. 18.

12 Website Deutsche UNESCO-Kommission: Immaterielles Kulturerbe. Deutsche Brotkultur. URL: <https://www.unesco.de/staette/deutsche-brotkultur/> (Stand: 06.10.2025).

13 Website Deutsche UNESCO-Kommission: Immaterielles Kulturerbe. Bewahrung und Förderung von Kultur, Vielfalt und Qualität regionaler Spezialitäten in Oberfranken. URL: <https://www.unesco.de/staette/bewahrung-und-foerderung-von-kultur-vielfalt-und-qualitaet-regionaler-spezialitaeten-in-oberfranken/> (Stand: 06.10.2025).

14 Vgl. Website Deutsche UNESCO-Kommission: Immaterielles Kulturerbe in Deutschland. URL: <https://www.unesco.de/orte/immaterielles-kulturerbe/immaterielles-kulturerbe-in-deutschland/> (Stand: 06.10.2025).

nen Schwerpunkte weniger auf dem Essen als auf Trinken zu liegen – und hier vor allem auf Alkoholischem: Unter „Handwerklichem Bierbrauen“, „Handwerklicher Apfelweinkultur“, „Handwerklicher Brennkunst“ oder „Oberpfälzer Zoiglkultur“ sticht die „Ostfriesische Teekultur“ fast schon als nicht-promillehaltig heraus.¹⁵

Auch auf der internationalen *Repräsentativen Liste des Immateriellen Kulturerbes der Menschheit* ist das Kulinarische stark vertreten. Allein 2024 wurden „Tomyum Kung“, eine traditionelle thailändische Garnelensuppe, „Cooking and eating Mulgi puder, traditional mashed potato with barley in the Mulgimaa region“ aus Estland, die „Breakfast culture in Malaysia“ als „dining experience in a multi-ethnic society“ und das „Summer farming at fäbod and seter: knowledge, traditions and practices related to the grazing of outlying lands and artisan food production“ aus Norwegen und Schweden neu aufgenommen.¹⁶ Zentrale Kriterien für die Listung sind u.a. eine Generationen-übergreifende Weitergabe, die ‚Lebendigkeit‘ des Erbes, d.h. dessen nach wie vor praktizierte Anwendung und Weiterentwicklung, und vor allem die soziale bzw. identitätsstiftende Bedeutung für die ihr jeweilige Kulturerbe ausübenden Trägergruppen. Gerade dieses letzte und von der kulturwissenschaftlichen Nahrungsforschung immer wieder zentral herausgestellte Moment der identitätsstiftenden Funktion von Ernährung weist im Kontext von IKE starkes Potenzial auf: sowohl für Instrumentalisierungen als auch – wie in der *UNESCO*-Konvention zu lesen – „as a factor in bringing human beings closer together and ensuring exchange and understanding among them“¹⁷.

Valorisierung, Instrumentalisierung und ihre Folgen

Aushandlungen dessen, was gesellschaftlich anerkannt ist, in Verbindung mit aufreibenden Diskursen über Erhalt und Verlust, Veränderung und Konservierung, sind im Bereich des kulturellen Erbes vielfach beleuchtet worden. So finden sich gerade in der Europäischen Ethnologie wichti-

15 Vgl. ebd.

16 Website *UNESCO* Intangible Cultural Heritage: Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of Good Safeguarding Practices. URL: <https://ich.unesco.org/en/lists?text=food&multinational=3#tabs> (Stand: 06.10.2025).

17 Website *UNESCO*: Text of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, 2003. URL: <https://ich.unesco.org/en/convention> (Stand: 08.10.2025).

ge grundlegende Auseinandersetzungen mit *heritage*- und *policy*-Definitionen, die zentrale Fragen der Entwicklung¹⁸, Vereinnahmung¹⁹ sowie von Machtverhältnissen im Zuge der Auszeichnung als Kulturerbe²⁰ in den Blick nehmen. Arnika Peselmann untersuchte etwa in ihren Studien zum Erzgebirge Valorisierungs-, d.h. Inwertsetzungsprozesse bestimmter (Kultur-)Landschaften.²¹ Hier wie auch in anderen Beispielfeldern – bspw. Markus Tauscheks Analyse zur Konstitution des Karnevals von Binche als kulturelles Erbe²² – werden immer wieder die Konstellationen der beteiligten staatlichen und nicht-staatlichen, lokal bzw. überregional agierenden Akteur:innen und Organisationen zueinander als ausschlaggebend für die Art und Weise bzw. das (Nicht-)Gelingen dieser Inwertsetzung deutlich.²³

Wo und wie Instrumentalisierungen vor oder in Folge von Valorisierungen im Zusammenhang mit Esskulturen auftreten, wird hier anhand von vier zentralen – sicherlich aber nicht einzig relevanten – Bereichen beleuchtet: Medialisierung, Marketing, Politisierung und *Community Building*. Der Beitrag folgt dabei keiner per se negativen Definition von Instrumentalisierungen – stattdessen werden diese als Brauchhandlungen fast stets immanent angesehen. Trummer und Uhlig formulieren dazu:

“On a more abstract level, we therefore suggest understanding the instrumentalization of intangible cultural heritage as a transformation of symbolic capital into other forms of capital – economic, social, cultural capital – which can potentially

-
- 18 Vgl. Tauschek, Markus: *Kulturerbe. Eine Einführung*. Berlin 2013.
 - 19 Etwa Groth, Stefan: *Negotiating Tradition: The Pragmatics of International Deliberations on Cultural Property* (Göttingen Studies in Cultural Property 4). Göttingen 2012.
 - 20 Hierzu insb. die Bände der Reihe „Göttingen Studies in Cultural Property“, die 15 Titel umfasst, siehe Universitätsverlag Göttingen. URL: https://univerlag.uni-goettingen.de/handle/3/Goettingen_studies_in_cultural_property_series/browse?order=DESC&type=dateissued (Stand: 08.10.2025).
 - 21 Peselmann, Arnika: *Deutsch-tschechische Landschafts(ge)schichten. Über den Wandel einer verlassenen Erzgebirgssiedlung zu einem Land-Art-Objekt*. In: *Volkskunde in Sachsen. Jahrbuch für Kulturanthropologie* 31 (2019), S. 129–138; Peselmann, Arnika: *Konstituierung einer Kulturlandschaft. Praktiken des Kulturerbens im deutsch-tschechischen Erzgebirge* (Göttingen Studies in Cultural Property 14). Göttingen 2018.
 - 22 Tauschek, Markus: *Wertschöpfung aus Tradition. Der Karneval von Binche und die Konstituierung kulturellen Erbes* (Studien zur Kulturanthropologie/Europäischen Ethnologie 3). Berlin 2010.
 - 23 Siehe mit Fokus auf Beratungspraxis dazu auch: Drascek, Daniel/Groschwitz, Helmut/Wolf, Gabriele (Hg.): *Kulturerbe als kulturelle Praxis – Kulturerbe in der Beratungspraxis* (Bayerische Schriften zur Volkskunde 12). München 2022.

also lead to cultural resilience or vitalization effects for the practitioners and their environment.”²⁴

„Baguette ist Welterbe“ oder: Medialisierung

Ist eine Inwertsetzung von IKE über eine Eintragung in – seien es nationale oder internationale – *UNESCO*-Verzeichnisse erfolgt, so erfährt in der Regel kein anderer Bereich ein so starkes mediales Echo wie mit Essen in Verbindung stehende Phänomene. Als im November 2022 die neuen Einträge auf der *Repräsentativen Liste des Immateriellen Kulturerbes der Menschheit* durch die *UNESCO* bekanntgegeben wurden, titelten Medienhäuser weltweit weder mit der Lipizzaner-Zucht, koreanischen Maskentänzen, dem Dattelpalmenanbau noch vietnamesischen Keramikerstellungsverfahren, die u.a. ebenfalls aufgenommen worden waren. Von der *BBC* bis zur *Berliner Morgenpost* hieß es: „French baguette gets Unesco heritage status“²⁵ bzw. wie der österreichische *Standard* schrieb: „40 Zentimeter Frankreich: Baguette ist jetzt Weltkulturerbe“²⁶. Die Priorisierung des Baguettes hatte verschiedene Gründe. Zuvorderst übertrifft die allgemeine Bekanntheit des Nahrungsmittels etwa die traditionelle Ahlat-Steinbearbeitung in der Türkei (Neuaufnahme ebenfalls 2022) bei weitem, weshalb seine Schlagzeilen-Qualität kaum überrascht. Diese hängt aber auch mit der eindeutigen nationalen Zuordnung zusammen: Baguette steht für Frankreich wie Pizza für Italien oder Sushi für Japan, was wiederum (teils humoristisch-)stereotype Medienbeiträge prädestinierte.

Dazu kommt der westlich-eurozentristische Blick gepaart mit medialen Eigenlogiken, der sich in Berichterstattungen über IKE-Aufnahmen unweigerlich darin niederschlägt, dass etwa Kulturerbe-Listungen aus Ländern des globalen Südens höchstens in Randnotizen erscheinen, während das kulinarische Erbe Westeuropas regelmäßig für *Headlines* sorgt. Artikel

24 Trummer, Manuel/Uhlig, Mirko: Instrumentalization as a Practice of Curation. Intangible Cultural Heritage as a Transformative Resource. In: Barbara Wittmann/Monika Bäuerlein/Jana Paulina Lobe (Hg.): *Rural Heritage. Appropriations and Instrumentalizations of Intangible Cultural Heritage*. Wiesbaden 2026 (in Vorbereitung).

25 Drury, Flora: French Baguette Gets Unesco Heritage Status. Auf: *BBC*, 30.11.2022. URL: <https://www.bbc.com/news/world-europe-63800674> (Stand: 09.10.2025).

26 Brändle, Stefan: 40 Zentimeter Frankreich: Baguette ist jetzt Weltkulturerbe. In: *Der Standard*, 01.12.2022. URL: <https://www.derstandard.de/story/2000141372938/40-zentimeter-frankreichbaguette-als-weltkulturerbe> (Stand: 09.10.2025).

über die mediterrane Küche, neapolitanische Pizzabäcker und französische Backkunst heben sich zudem mit Blick auf die Rezipient:innen von der täglichen Dosis Krieg, Zerstörung und globaler Ungerechtigkeit ab, mit denen Nachrichten in der Regel sonst titeln – auch wenn Nahrungskulturen nicht nur mental harmlosen Genuss versprechen, wie etwa das einleitende Beispiel verdeutlicht.

Der Kampf um die Bratwurst oder: Marketing und Schutzbezeichnungen

Weniger friedlich mutet der „Kampf um die Bratwurst“ an, der – ebenfalls von der deutschen Medienlandschaft prominent dokumentiert²⁷ – im September 2025 symbolisch im Boxring ausgetragen wurde. Aufhänger war der Ursprung der ersten Bratwurst, um den sich bislang Nürnberg und Regensburg als Inhaber der ältesten Bratwurstküche Deutschlands stritten. Im Zuge von Forschungen zum Erfurter Welterbe entdeckten Wissenschaftler:innen Mitte 2025 Dokumente, die auf einen Bratwurststand bereits rund 100 Jahre früher an der Kramerbrücke hinweisen.²⁸ Weniger wissenschaftlich wurde die Rivalität um den Ursprung der Wurst beigelegt – zu einem echten Boxkampf im Ring forderten sich Nürnberg und Erfurt im *Mühlhauser Bratwurstmuseum* heraus, den Amateurboxer Daniel Bertz gegen Hasan Arli nach vier Runden mit technischem K.O. gewann und damit den Bratwurst-Titel nach Thüringen holte.²⁹

Diese Art der Lösungsfindung ist sicherlich kurios, Streitigkeiten zwischen Regionen um den Ursprung von Lebensmitteln sind es weniger,

27 Vgl. in Auswahl Streit mit Nürnberger Wurstküche: Thüringer nehmen Herausforderung zum Bratwurst-Boxkampf an. Auf: *Spiegel Online*, 17.08.2025. URL: <https://www.spiegel.de/panorama/bratwurst-boxkampf-zwischen-thueringern-und-nuernberger-n-steht-a-90da5718-8f5c-4456-a1b1-34428ed798d8> (Stand: 09.10.2025); Könauf, Janek: Nürnberg forderte Erfurt heraus: Boxkampf soll Streit um älteste Bratwurststube beenden. Auf: *bild.de*, 03.09.2025. URL: <https://www.bild.de/regional/thueringen/franken-vs-thueringen-boxkampf-soll-bratwurst-streit-klaeren-68a6db7fb1ab5771f68bcc8> (Stand: 09.10.2025).

28 Vgl. bspw. Erfurter Forscher wollen Geschichte der Bratwurst umschreiben. Auf: *Deutschlandfunk Kultur*, 12.08.2025. URL: <https://www.deutschlandfunkkultur.de/erfurter-forscher-wollen-geschichte-der-bratwurst-umschreiben-102.html> (Stand: 09.10.2025).

29 Vgl. Schmitt, Nicole: Showdown im Bratwurststreit: Franken unterliegt Thüringen. Auf: *Bayerischer Rundfunk*, 27.09.2025. URL: <https://www.br.de/nachrichten/bayern/showdown-im-bratwurststreit-franken-unterliegt-thueringen,Uxz1ZRS> (Stand: 09.10.2025).

da hiermit ökonomische Interessen rund um die Vermarktung der entsprechenden Produkte einhergehen. Wertschätzungs-, Schutz-³⁰ und Authentizitäts-Narrative³¹ in Verbindung mit Kommerzialisierungen etwa in Tourismus³² oder Marketing – paradigmatisch analysiert von Gisela Welz in Bezug auf *heritage*-Diskurse im Rahmen der zyprischen Käseproduktion³³ – spielen im Bereich des IKE nicht nur im Kontext von Nahrung eine zentrale Rolle. Vor allem hier werden aber, wie Sarah May und Bernhard Tschofen formulieren, Titelvergaben zur Instrumentalisierung von Raumbezogenem Herkunftsschutz und zur Bewerbung bestimmter Produkte besonders deutlich:

„Diese konstruierenden Praktiken in Antragstellung, Verrechtlichung und Inwertsetzung regionaler Spezialitäten konstituieren verschiedene Transformationen: Aus vermeintlich alltäglichen Praktiken werden definierte, rechtlich fixierte Handlungen, aus einem kulturräumlichen Usus ein gemeinschaftliches Eigentum.“³⁴

Kulturwissenschaftliche Forschungsprojekte zu den Folgen der Listung der Oberpfälzer ‚Zoigl‘-Bierkultur als IKE zeigen etwa, dass sich durch die UNESCO-Valorisierung Konflikte um eben jenes Eigentum stark verschärfen.³⁵ Auch die eingangs ausgeführten Debatten um Alberto Grandi spiegeln letztlich Kämpfe um kulturelles ebenso wie um ökonomisches Kapital wider – fokussiert dieser doch darauf, dass es bei ‚Made in Italy‘ darum gehe, „damit die angeblichen Spitzenleistungen im Bereich der Gastronomie und des Weinbaus als zentrale Wachstumsfaktoren aufzuwerten“³⁶.

30 Etwa Saupe, Achim/Samida, Stefanie (Hg.): Weitergabe und Wiedergabe. Dimensionen des Authentischen im Umgang mit immateriellem Kulturerbe. Göttingen 2021.

31 Z.B. Groschwitz, Helmut: Tourismus als Ko-Produzent eines „authentischen“ immateriellen Kulturerbes. Essay über ein ambivalentes Verhältnis. In: *Volkskunde. Tijdschrift over de cultuur van het dagelijks leven* 121/4 (2020), S. 635–655.

32 Dazu insb. Bendix, Regina: *Culture and Value. Tourism, Heritage, and Property*. Bloomington 2018.

33 Welz, Gisela: *European Products. Making and Unmaking Heritage in Cyprus*. Oxford 2015.

34 May, Sarah/Tschofen, Bernhard: Regionale Spezialitäten als globales Gut. Inwertsetzungen geografischer Herkunft und distinguierender Konsum. In: *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* 64 (2016), S. 61–75, hier S. 66f.

35 Vgl. Schäfer, Leonie/Koller, Rebecca: Das Immaterielle als Ressource? Zur Ambivalenz von Kulturerbe als Entwicklungsmoment in ländlichen Räumen. In: *Schweizerisches Archiv für Volkskunde*, 121/1 (2025). Special Issue: Listed! And now what? *Negotiating Uncertainty and Intangible Cultural Heritage in Rural Areas*, S. 19–30.

36 Grandi: *Mythos Nationalgericht* (2024), S. 11.

Söder-Selfies oder: Politisierung von Ernährung

Dass Diskurse um die vermeintlich ‚richtige‘ bzw. ‚falsche‘ Ernährung weit über individuellen Genuss und persönliches Gesundheitshandeln hinausgehen, hat die kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung v.a. in Verbindung mit *Agro-Food-Studies* insbesondere seit der Jahrtausendwende immer wieder herausgestellt.³⁷ Angesichts des zugenommenen öffentlichen Bewusstseins rund um Problematiken von Nahrungsmittelproduktion und Klimawandel, globale Ausbeutungsstrukturen sowie Tierleid, sind sowohl auf Essen gerichtete moralische Implikationen wie auch neue esskulturelle Entwicklungen entstanden, die zu einer Politisierung von Ernährung führten. Allen voran steht hier sicherlich der Veganismus, der für die einen Hoffnung auf reflektierteres und ethisch induziertes Konsumverhalten beinhaltet, für andere wiederum zum Symbol einer genussbefreiten Bevormundungskultur geworden ist, die eng mit der Partei *Bündnis 90/Die Grünen* in Verbindung gebracht wird.³⁸

Dass sich etwa der bayerische CSU-Ministerpräsident und selbst proklamierte ‚Food-Influencer‘ Markus Söder mit Vorliebe wahlweise in eine Bratwurst, ein Schnitzel oder einen Döner beißend inszeniert, nicht aber vor Veggie-Bowls oder Fleischersatzprodukten, ist Teil des damit verbundenen ‚Ökodiktatur‘-Narrativs: „Schluss mit Tofu-Terror.“³⁹ Sicherlich lässt sich über entsprechend bayerisch-kerniges Politikgebaren ein Stück weit schmunzeln, dennoch zeigt sich bei genauerer Betrachtung, wie wenig

37 In Auswahl: Hirschfelder, Gunther et al. (Hg.): Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte. Wiesbaden 2015; Liburkina, Ruzana/Otto, Laura: Lebensmittel, Landwirtschaft, Lieferketten in der Krise: Verantwortung situieren. In: Zeitschrift für Wirtschafts- und Unternehmensethik, Special Issue „Lehren aus Corona“ 2020, S. 227–238; Winterberg, Lars: Die Not der Anderen. Kulturwissenschaftliche Perspektiven auf Aushandlungen globaler Armut am Beispiel des Fairen Handels: Bausteine einer Ethnografie (Regensburger Schriften zur Volkskunde/Vergleichenden Kulturwissenschaft). Münster/New York 2017; Wittmann, Barbara: Intensivtierhaltung. Landwirtschaftliche Positionierungen im Spannungsfeld von Ökologie, Ökonomie und Gesellschaft (Umwelt und Gesellschaft 25). Göttingen 2021.

38 Vgl. Wittmann, Barbara: Politisierte Ernährung. Vegane Lebensstile als kulturelle Positionierungen. In: Manuel Trummer/Sebastian Gietl/Florian Schwemin (Hg.): „Ein Stück weit ...“ Relatives und Relationales als Erkenntnisrahmen für Kulturanalysen. Münster/New York 2019, S. 113–128.

39 Frasch, Timo: Söder beim Gillamoos: „Schluss mit Tofu-Terror“. Auf: FAZ, 08.09.2025. URL: <https://www.faz.net/aktuell/politik/inland/markus-soeder-teilt-beim-gillamoos-aus-schluss-mit-tofu-terror-110676145.html> (Stand: 19.10.2025).

harmlos Ernährung ist: Längst ist sie nicht mehr nur zum Gradmesser für gesellschaftliche Spaltungsprozesse, sondern zu deren Instrument geworden. Von *Pegida* bis zur *AfD*, von der amerikanischen *MAGA*-Bewegung bis zur italienischen *Fratelli d'Italia* heißt es: „They want to take away your hamburgers.“⁴⁰ Was haben diese Entwicklungen mit IKE zu tun? Sehr viel, denn bei all diesen Aussagen geht es letztlich um den Umgang mit Traditionen, um die Verteidigung von oder das Recht auf Kulturerbe, das hier in Form von Fleisch selektiv als fundamentaler Bestandteil kultureller Identität hervorgehoben wird. Wie Gunther Hirschfelder treffend schreibt, gestaltet sich

„der Kampf um die Deutungshoheit [...] nicht zuletzt deshalb so erbittert, weil es sich um einen Stellvertreterkrieg handelt: ein historisch gewachsener und etablierter Ernährungs- und Lebensstil gegen die Einsicht, dass die Eskalation der globalen Klimaerwärmung einen raschen Paradigmenwechsel notwendig macht.“⁴¹

Rettung durch Pizza oder: Community Building

Auch angesichts dieser Entwicklungen stellte die Anthropologin Chiara Bortolotto vor kurzem in ihrem gleichnamigen Buch die Frage: „Can heritage save us?“, in dem sie speziell das Potenzial von IKE für nachhaltige Prozesse herausarbeitet.⁴² Ebenso wie in den Studien Marlen Meissners – mittlerweile Leiterin der Abteilung „Erbe, Natur, Gesellschaft“ der *Deutschen UNESCO-Kommission* – zu „Intangible cultural heritage and sustainable development“⁴³ ist hier mit Nachhaltigkeit nicht, wie häufig der Fall, in erster Linie die ökologische Ebene angesprochen, sondern vor

40 Das Zitat bezieht sich konkret auf Aussagen der *MAGA*-Bewegung gegenüber der *Demokratischen Partei* der USA. Siehe: o.A.: Do Democrats Want to Take Away Americans' Hamburgers? Auf: *BBC*, 01.03.2019. URL: <https://www.bbc.com/news/world-us-canada-47394484> (Stand: 19.10.2025). In Deutschland lassen sich die Hamburger wahlweise durch Schnitzel ersetzen, Alice Weidel wählte hierfür denselben Wortlaut, siehe Haupt, Friederike: So isst Politik. Vegan detoxen mit Alice Weidel. Auf: *FAZ*, 10.05.2025. URL: <https://www.faz.net/aktuell/stil/essen-trinken/vegan-detoxen-mit-alice-weidel-110466350.html> (Stand: 19.10.2025).

41 Hirschfelder, Gunther: Fleisch – Vom Wohlstandssymbol zur Krisenmetapher. In: Ders. et al. (Hg.): *Fleischwissen. Zur Verdinglichung des Lebendigen in globalisierten Märkten*. Göttingen 2024, S. 15–40, hier S. 19.

42 Bortolotto, Chiara: *Will Heritage Save Us? Cambridge Elements in Critical Heritage Studies*. Cambridge 2025.

43 Meissner, Marlen: *Intangible Cultural Heritage and Sustainable Development. The Valorisation of Heritage Practices*. Cham 2021.

allein die soziale Dimension menschlichen Zusammenlebens. Das Übereinkommen zum ICH von 2003 stellt Wissensweitergabe, Teilhabe, Inklusion und Gemeinschaft als Werte in den Mittelpunkt. Es geht daher nicht wie beim Welterbe-Konzept um das Herausstellen der Einzigartigkeit v.a. materieller Güter, sondern um das Sichtbarmachen der kreativen Vielfalt, die aus menschlichem Zusammenleben heraus entsteht.

Und gerade im Bereich der Ernährung entsteht Austausch nicht nur beim Essen selbst, sondern auch bei der Zubereitung der Speisen, der Wissens- und Praxisweitergabe. Um wieder auf die Pizza zurückzukommen: 2017 wurde die „Art of Neapolitan ‚Pizzaiuolo‘“ auf die *Repräsentative Liste des Immateriellen Kulturerbes der Menschheit* durch die UNESCO aufgenommen. Anders als beim Ende 2025 trotz aller Streitigkeiten im Vorfeld schließlich international gelisteten generellen „Italian cooking“, versehen mit dem Zusatz „between sustainability and biocultural diversity“⁴⁴, geht es dabei um die Tradierung einer regional verorteten Handwerkskunst in der Gegend um Neapel.⁴⁵ Pizzabäcker haben sich hier historisch zu einem eigenen Berufsstand etabliert, ‚Pizzaiuolo‘ genannt, ihre spezielle Form der Backkunst verbreitete sich bis ins 20. Jahrhundert hinein hauptsächlich in und um Neapel. Für die *Pizzaiuoli* bestehen hier bis heute spezifische Ausbildungsstätten und Formen der Traditionsweitergabe, die Wissen über Rezepturen, Ofen-Beheizung, Teigherstellung etc. beinhalten. Im entsprechenden Formular, das 2017 als „Nomination file no. 00722“ bei der UNESCO eingereicht wurde, ist vor allem von sozialen Aspekten wie der familiären Zusammenkunft beim Pizzaessen und nachbarschaftlichem Austausch zu lesen. Die Trägergruppe wird auf die Pizza-herstellende Bevölkerung Neapels insgesamt ausgedehnt: „Every family in Naples, reproducing the art in its own home, can be also considered as bearer of the element, making possible its vitality and perpetuation also in everyday families’ life.“⁴⁶ An einer von lokalen Organisationen gestarteten Petition im Vorfeld der Bewerbung, die die Ausarbeitung eines entsprechenden UNESCO-Antrags unterstützen sollte, beteiligten sich über eine Million

44 Website UNESCO: Italian Cooking Between Sustainability and Biocultural Diversity. URL: <https://ich.unesco.org/en/RL/italian-cooking-between-sustainability-and-biocultural-diversity-02093> (Stand: 02.01.2025).

45 Website UNESCO: Art of Neapolitan ‚Pizzaiuolo‘. URL: <https://ich.unesco.org/en/RL/art-of-neapolitan-pizzaiuolo-00722> (Stand: 09.10.2025).

46 Nomination file no. 00722 for inscription in 2017 on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. Twelfth session Jeju Island, Republic of Korea 4 to 8 December 2017, S. 4.

Menschen aus und um Neapel⁴⁷ – die Identitätsstiftung über Esskultur ist also auch hier hoch. Dennoch verharrt die Beschreibung nicht auf einem wie bei Alberto Grandi herausgestellten italienischen ‚Gastronationalismus‘ bzw. ‚-regionalismus‘, sondern stellt Bezüge zu weiteren Gemeinschaften und kulinarischen Analogien her:

“The population of Naples can strengthen the links with other communities practising similar arts linked to food (as indian nan, greek or arab pita, or hispanic tortilla) by encouraging the comparison between practitioners of common traditions and dialogue between individuals that may use similar techniques. In this way specific moments may be activated whenever common values of different cultural element can be shared, being aware of their social importance.”⁴⁸

Die Kraft der Pizza – abschließende Gedanken

Die kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung betont immer wieder die gemeinschaftsstiftende Funktion von Mahlzeiten: „Für die Grundstrukturen von Ernährung und Esskultur wie für die Analyse der Geschichte der Ernährung ist die Erkenntnis zentral, dass Essen und vor allem gemeinsames Essen Identität stiftet“⁴⁹, schreibt Gunther Hirschfelder.

Eben diese kulturell gewachsene Verbindung von Ernährung und Identität ist es, die alle der aufgeführten Aspekte von Medialisierung, Marketing, Politisierung und *Community Building* als roten Faden miteinander verknüpft. Jene Phänomene standen auch bereits vor Valorisierungsprozessen im Kontext des UNESCO-Übereinkommens von 2003 mit Nahrungskulturen in Zusammenhang, im Zuge der damit einhergehenden öffentlichen Anerkennung ist jedoch der Aufmerksamkeitsfaktor für bestimmte Gerichte, Zubereitungsarten, Herstellungsverfahren und Herkünfte stark gestiegen. Wie unterschiedlich dieser genutzt wird, vermag vor allem die qualitativ-akteurszentrierte Perspektive der Empirischen Kulturwissenschaft zu erforschen. Und diese kann angesichts aufgeheizter Debatten wie um die ‚cucina italiana‘ vielleicht auch aufzeigen, dass die Realität des Verzehrs dem diskursiven Kauen teils bereits weit voraus ist und damit vielleicht auch Anlass zur Hoffnung bietet: „Sie verbündet diese Welt“, singt die eingangs zitierte *Antilopengang* über die Pizza – angesichts ihrer globalen Erfolgsgeschichte lässt sich konstatieren, dass wohl weniger ihre italieni-

47 Ebd., S. 11f.

48 Ebd., S. 6.

49 Hirschfelder: *Pelmeni, Pizza, Pirogge* (2013), S. 41.

sche, amerikanische oder wie auch immer ausgeprägte Herkunft für die Erfolgsgeschichte der Pizza verantwortlich ist, sondern vielmehr, dass sie global schmeckt.

