

Inhalt

Einleitung | 11

1. Theoretischer Rahmen | 31

- 1.1 Globalisierung und kulturelle Globalisierung | 32
 - 1.1.1 Globalisierung, Nationalismus und nationale Identität | 34
 - 1.1.2 Globalisierung und lokale Kultur | 36
 - 1.1.2.1 ›Hybridisierung‹ oder ›Kreolisierung‹ | 38
 - 1.1.2.2 Kulturelle Aneignung und Glokalisierung | 41
 - 1.1.2.3 Resistance oder Widerstand | 42
 - 1.2 Transnationalismus und Globalisierung | 43
 - 1.2.1 Tourismus und lokale (Ess-)Kultur | 46
 - 1.2.2 Transmigration und lokale (Ess-)Kultur | 49
 - 1.3 Identität | 51
 - 1.3.1 Pierre Bourdieus Habitus-Theorie | 52
 - 1.3.2 Konstruktion des Selbst nach Pasi Falk | 54
 - 1.3.3 Identität und Machtbeziehungen | 56
 - 1.4 Küche und Identität | 57
 - 1.4.1 Konstruktion von Nationalküchen | 59
 - 1.4.2 Habitus, Geschmack und Lebensstil | 62
 - 1.4.2 Nahrung als Commodity | 65
 - 1.5 Schlussbemerkung | 67

2. Forschungsmethoden | 69

- 2.1 Literatur- und Medienrecherche | 69
- 2.2 Wahl der Forschungsorte | 71
 - 2.2.1 Heredia | 71
 - 2.2.2 Puerto Viejo de Talamanca | 75
 - 2.2.3 Santa Cruz de Guanacaste | 81
- 2.3 Kontakte und eigene Rolle | 88
- 2.4 Interviewpartner und Informanten | 90
- 2.5 Anonymisierung der Interviewpartner | 92
- 2.6 Feldforschungsmethoden | 93
 - 2.6.1 Teilnehmende Beobachtung | 93
 - 2.6.1.1 Natürliche Gespräche | 95
 - 2.6.1.2 Listen | 96
 - 2.6.2 Leitfandeninterviews | 96
 - 2.6.2.1 Pile-Sorting | 98

2.6.2.2 Free-Listing | 99

2.7 Zusammenfassung | 100

3. Konstruktion von Nationalküche und –identität in Costa Rica | 101

3.1 Konstruktion der costa-ricanischen Nationalidentität | 101

3.1.1 Identitätsdiskurse des 19. und 20. Jahrhunderts | 102

3.1.2 Krise der Nationalidentität und die neuen Identitätskonstruktionen | 106

3.2 Ausdruck der Nationalidentität über Nationalküche und Konsumverhalten im 19. und 20. Jahrhundert | 108

3.3 Neukonstruktion der costa-ricanischen Nationalküche im akademischen Diskurs | 115

3.3.1 Kochbücher und Beschreibungen der costa-ricanischen Küche als Literatur der Nostalgie | 116

3.3.2 Darstellung der costa-ricanischen Küche als ›Cocina Criolla‹ | 120

3.3.3 Gerichte der ›Cocina Criolla Costarricense‹ | 125

3.3.4 Umgang mit den Regionalküchen | 127

3.3.4.1 Die Küche Heredias und des Valle Central | 129

3.3.4.2 Die Küche Guanacastes | 134

3.3.4.3 Die afrolimonensische Küche | 139

3.3.5 Zwischenfazit | 141

3.4 Konstruktion der costa-ricanischen Küche im Tourismus-Kontext | 143

3.4.1 Beschreibung der costa-ricanischen Küche | 144

3.4.2 Gerichte der costa-ricanischen Küche in Reiseführern und Kochbüchern für Touristen | 147

3.4.3 Umgang mit den Regionalküchen | 153

3.4.4 Zwischenfazit | 155

3.5 Schlussbemerkung | 156

4. Küche und Essverhalten im Valle Central | 157

4.1 Feldforschung in Heredia 2010/2011 | 163

4.2 Alltagsernährung im Valle Central und ihre Bewertung durch meine Interviewpartnerinnen | 166

4.2.1 Sichtweise meiner Interviewpartnerinnen auf Küche und Alltagsernährung in Costa Rica | 170

4.2.2 Ernährungsweise in den Gastfamilien | 174

4.2.3 Positive Bewertung der costa-ricanischen Küche durch transnationale Kontakte | 177

4.3 Konstruktion und Darstellung der eigenen Küche und Identität in den Gastfamilien | 185

4.3.1 Rückgriff auf Gerichte und Zubereitungsweisen der ›Comida Típica‹ | 186

- 4.3.2 Abwandlung der Gerichte der ›Comida Típica‹ | 190
- 4.3.3 Integration von Fertigprodukten | 195
- 4.3.4 Integration von Gerichten fremder Küchen und Neuerfindungen | 198
- 4.4 Aufrechterhalten der Lebensweise durch transnationale Kontakte | 202
- 4.4.1 Einfluss der nicaraguanischen Transmigranten | 202
- 4.4.2 Transnationale Kontakte zu Sprachschülern | 205
- 4.5 Fazit | 207

5. Küche und Essverhalten in Limón | 209

- 5.1 Feldforschung in Puerto Viejo | 213
- 5.2 Ernährungsweise meiner afrokaribischen Interviewpartner in Puerto Viejo | 216
- 5.3 Lokale Küche und afrokaribische Identität | 222
- 5.3.1 *Rice and Beans* und *Gallo Pinto* | 224
- 5.3.2 Zubereitungsweisen und Identität | 226
- 5.4 Regionalküche und Konstruktion der Nationalküche | 230
- 5.5 Konstruktion der lokalen Küche und Identität im Rahmen des Verkaufs | 233
- 5.5.1 Darstellung der afrokaribischen Küche und Identität in Kochkursen | 233
- 5.5.2 Angebot in Sodas | 239
- 5.5.2.1 Darstellung der lokalen Identität und Küche als ›afrokaribisch‹: Integration von Elementen fremder kulinarischer Traditionen | 241
- 5.5.2.2 Darstellung der eigenen Küche und Identität als ›afrokaribisch‹: Aufnahme von afrokaribischen Gerichten | 248
- 5.6 Selbstdarstellung als ›afrokaribisch‹ und die transnationalen Beziehungen zu afrokaribischen Gemeinden | 251
- 5.7 Fazit | 256

6. Küche und Essverhalten in Guanacaste | 259

- 6.1 Feldforschung in Santa Cruz de Guanacaste | 263
- 6.2 Ernährungsweise meiner Interviewpartner in Santa Cruz | 265
- 6.3 Der Einfluss aus dem Valle Central und die guanacastekische Küche als Ausdruck der Regionalidentität | 269
- 6.4 Die guanacastekische Küche und die Abgrenzung von Nicaragua | 274
- 6.5 Ausdruck und Konstruktion von Regionalidentität und Regionalküche | 278
- 6.5.1 Angebot in den lokalen Sodas | 279
- 6.5.2 Nachfrage nationaler Touristen und regionale Feste | 283
- 6.5.3 Feiern der ›*Semana de la Guanacastequidad*‹ und die Wahl der ›*Reina del Maíz*‹ | 286
- 6.6 Bild der guanacastekischen Küche und die Konstruktion der Nationalküche | 291

- 6.7 Konstruktion der Regionalidentität und die transnationalen Einflüsse | 297
- 6.7.1 Einflüsse transnationaler Unternehmen | 297
- 6.7.2 Einfluss der nicaraguanischen Transmigration | 303
- 6.8 Fazit | 308

7. Zusammenfassende Darstellung der Ergebnisse | 311

- 7.1 Globale Einflüsse und die Bedeutung des Lokalen | 311
- 7.2 Ausdruck der Identität über das Essverhalten | 313
 - 7.2.1 Zwischen Habitus und aktiver Identitätskonstruktion | 313
 - 7.2.2 Situative Konstruktion von Identität und Küche | 315
- 7.3 Machtverhältnisse und die Aushandlung der Konzepte von Nationalidentität und -küche | 320
- 7.4 Aktive Rolle der lokalen Akteure im transnationalen Raum | 324
 - 7.4.1 Aushandlung der Einflüsse: ›Kreolisierung‹, kulturelle Aneignung und Widerstand | 324
 - 7.4.2 Kapitalumwandlung | 328
 - 7.4.3 Neubewertung der persönlichen transnationalen Beziehungen und Aufbau transnationaler Netzwerke | 329
- 7.5 Ausblick | 333

Anhang I: Glossar: In der Arbeit erwähnte Gerichte, Produkte und Kochutensilien | 337

Anhang II: Liste der zitierten Interviews | 349

Literaturverzeichnis | 351