

In diesem Unterkapitel konnte gezeigt werden, dass es bei Katja einen merkbaren Unterschied zwischen Werktags- und Wochenendkost gab. Während unter der Woche aufgrund ihres Studiums und der Berufstätigkeit ihres Ehemannes Andrej mit einfachen Speisen, vorzugsweise Suppen, vorliebgenommen wurde, bereitete sie am Wochenende zeitaufwändige und oder feierliche Speisen zu. Diesen Befund führe ich darauf zurück, dass Katja ihrer Rolle als Haus- und Ehefrau gerecht werden wollte, indem sie aufwändigere, »typisch russische« bzw. »Nationalgerichte« zubereitete. Diese Speisen schufen Abwechslung zur werktäglichen Alltagskost. Gleichzeitig dienten sie aber auch der Demonstration von Katjas Zugehörigkeiten zu der sowjetischen Kultur, der deutschen Herkunft sowie – bei aller Beharrung im Alltag – zum *global lifestyle*.

In dem vorliegenden Teilkapitel wurde Katjas ausgeprägter Geschmackskonservatismus nachvollziehbar. Ihre alltägliche Ernährung zeugte von einer sowjetischen Esskultur. Diese spiegelte sich in den Nahrungsmitteln, den Gewürzen und den daraus zubereiteten Gerichten wider. Der Großteil ihrer Lieblingsgerichte ist der sowjetischen Küche zuzuordnen. Wochentags dominierten Suppen. Deren Zubereitung war durch Katjas studienbedingte, knappe zeitliche Ressourcen bedingt. Auch in dem Mahlzeitenabschlussritual mit Tee und Süßigkeiten spiegeln sich die sowjetische Sozialisation mit ihrer Mangelwirtschaftserfahrung sowie eine mehr oder minder bewusste Zugehörigkeitskonstruktion mit dem Herkunftsland. Mit wenigen Ausnahmen, in denen Katja auf *convenience*-Produkte zurückgriff, kochte sie beinahe täglich frisch. Das Wochenende zelebrierte sie mittels aufwändiger, ebenfalls selbst zubereiteter Speisen. Außer Haus aß sie regelmäßig in der Universitätsmensa. Manchmal suchte sie auch gemeinsam mit Andrej Sushi-Bars auf. Beim Außerhausverzehr und – in geringerem Ausmaß bei der Wochenendkost – konsumierte Katja neben den russischen bzw. sowjetischen Speisen auch solche, die als *global food* keiner regionalen Verortung unterliegen, sondern in erster Linie eine Partizipation an der globalisierten Konsumgemeinschaft indizierten. Kultureller Wandel konnte somit lediglich punktuell und in außeralltäglichen Situationen ausgemacht werden. Der Alltag blieb hingegen durch die tradierte Kost gekennzeichnet. Ferner verweisen die zu besonderen Anlässen zubereiteten Strudel ebenfalls auf Geschmackskonservatismus. Allerdings handelt es sich dabei um ein Gericht, das Katjas deutsche Ethnizität repräsentiert. Überdies konnte ein konservatives Geschlechterrollenverständnis von Katja und Andrej ausgemacht werden.

4.7 »Nationalgerichte«

In dem folgenden Teilkapitel geht es um einen Aspekt aus Katjas Ernährung, welcher sich insbesondere im Vergleich zu den anderen Fallbeispielen als relevant erwiesen hat: die Rede von »Nationalgerichten«. Sie waren allerdings mehr Gegenstand des Alltagsdiskurses denn der täglichen kulinarischen Praxen. Neben Katja nutzten auch andere Akteure den Ausdruck »Nationalgerichte« (»национальные блюда«), wenn von vermeintlich »deutschen« Speisen die Rede war.⁵²⁹ Es handelt sich somit um eine aus den

529 Vgl. Feldtagebuch 28.3., 2.4.2015.

empirischen Daten gewonnene Analysekategorie (*in-vivo-Code*).⁵³⁰ Die Abgrenzung gegenüber sonstiger, kaum bis gar nicht bewusst national konnotierter Alltagskost verdient eine eingehendere Betrachtung.

Laut Roth sind Produkte im Alltagswissen wesentlich von ihrer Zuschreibung zu einer lokalen, regionalen oder nationalen Herkunft charakterisiert.⁵³¹ Dies bedingt ihre Rezeption als lokale oder globale Ware. Lebensmittel und Speisen dienen nicht allein dem alimentären Konsumbedürfnis. Um weitere Funktionen erfüllen zu können, werden sie wie andere Güter mit Bedeutungen aufgeladen, welche einem emotionalen oder sozialen Verlangen entsprechen (vgl. 1.2.2 *Kultur als Praxis*).⁵³² Diesem Verlangen gilt es im Folgenden nachzuspüren. Welche Nahrungsmittel und Getränke eignen sich warum dazu, (Nicht-)Zugehörigkeit zu stiften? Warum ist dafür unter anderem die Denkfigur der »Nationalspeise« erforderlich? Um dies zu verstehen, musste zunächst das Phänomen der Nationalgerichte analytisch in den Kontext eingeordnet werden, in dem damit verbundene Praxen und der damit einhergehende Diskurs wirksam werden. Dieser übergeordnete Kontext ist die *Sowjetische Kultur* (Kap. 4.6).

Gleichzeitig verweist der Geschmackskonservatismus auf die kulturelle Identifizierungsmöglichkeit Katjas mit ihrem familiären Kontext, in dem die »Nationalgerichte« anzusiedeln sind, und auf das damit verbundene enkulturierte eigenkulturelle Ernährungssystem. Katja stammt aus einem deutschen Dorf im Altajgebiet. Ihre Vorfahren waren aus dem Wolgagebiet dorthin migriert und hatten das Dorf mitbegründet (vgl. 4.2 *Familiengeschichte*). Die Großeltern väterlicherseits lebten inzwischen in Deutschland, würden aber immer noch ihren heimischen Dialekt sprechen.⁵³³ Außerdem würden sowohl Katjas als auch Andrejs in Deutschland lebende Verwandte noch genauso kochen wie ehemals in Russland. Sie führen sogar eigens zu einem Bauern, um sich frische Lebensmittel und Schmand zu kaufen.⁵³⁴ Diese Aussage deutet auf ein innerfamiliär tradiertes Bewusstsein für die deutsche Herkunft hin. Es schlägt sich konkret in »Nationalgerichten« nieder und ist dadurch lesbar.

Die Untersuchung von »Nationalgerichten« fördert nämlich Selbst- und Fremdbilder zutage und verdeutlicht somit den Zusammenhang von Ernährung und Zugehörigkeit bzw. Nichtzugehörigkeit.⁵³⁵ Wie andere (Selbst-)Stereotypisierungen ruft das Konstrukt des Nationalgerichts tiefe Gefühle bei den Gruppenmitgliedern hervor. Sie sollen bestimmte Charakteristika und Werte symbolisieren. Die Nationalspeisen müssen dabei nicht zwangsläufig Bestandteil der Alltagskost sein.⁵³⁶

Auch wenn das sowjetische Nationalitätenverständnis (vgl. 4.6 *Sowjetische Kultur*) ein anderes war als dasjenige im Kontext der Nationalstaatsbildungen in Europa seit dem 19. Jahrhundert – und zwar ein Verständnis von ethnischen Minderheiten innerhalb

530 Vgl. Böhm 2013, S. 477f.; Mey, Mruck 2011a, S. 25; Muckel 2011, S. 340.

531 Vgl. Roth 2001, S. 43; Althanns 2009, S. 187f.; Köstlin 1973.

532 Vgl. Althanns 2009, S. 187f.; Mary Douglas, Baron Isherwood: *The World of Goods. Towards an Anthropology of Consumption*. London u.a. 1996, S. 36–47.

533 Vgl. Feldtagebuch 19.5.2015.

534 Vgl. Feldtagebuch 24.5.2015.

535 Vgl. Barlösius, Neumann, Teuteberg 1997, S. 13.

536 Vgl. Bernstein 2014, S. 128; Roth 2001, S. 51.

eines multiethnischen Staates –, so ist doch die Funktion der Kreation von »National-speisen« dieselbe. Es geht um Selbststereotypisierungen, die Werte und Normen einer Nation bzw. einer Nationalität verkörpern sollen – und dies durchaus ebenfalls zu ideologischen Zwecken.⁵³⁷ Damit gehen klare Abgrenzungen verschiedener Bevölkerungsgruppen einher. Diese werden sowohl in Form von Auto- als auch von Heterostereotypen vorgenommen. Anhand der folgenden empirischen Beispiele wird herausgearbeitet, inwiefern eine (russland-)deutsche Zugehörigkeit für Katja relevant war.

Hinsichtlich der Nationalgerichte erscheint es sinnvoll, in der Analyse zunächst bei Katjas Kindheitserinnerungen anzusetzen. Die Interviewfrage nach Gerichten, die sie an ihre Kindheit erinnern, evozierte eine kurze Erzählung über Speisen, die ihre Großmütter zubereitet haben:

У меня ещё бабушки две, и с папиной стороны и с маминой стороны [...] делали такой суп интересный, но мы, я вот например не делала, мама у меня тоже не делала. Суп сладкий называется. Там из сухофруктов, из таких галушек и ещё что-то вот они добавляли, я не помню. Вообще такой сладкий суп, получается. Мой папа ненавидит этот суп.

Meine beiden Omas, sowohl väterlicherseits als auch mütterlicherseits [...] machten so eine interessante Suppe, aber wir, also ich z.B. habe sie nicht gemacht, meine Mama auch nicht. Süße Suppe heißt sie. Also aus Trockenfrüchten, aus so Klößchen und noch irgendetwas haben sie hinzugefügt, ich erinnere mich nicht. Jedenfalls so eine süße Suppe also. Mein Papa hasst diese Suppe.

Zum einen erfahren wir, dass Katjas Ernährung in ihrer Kindheit von ihren Großmüttern bestimmt war (vgl. 3. *Marina*). Andererseits wird deutlich, dass die beiden Großmütter über ein zumindest ähnliches Rezeptrepertoire verfügten. Zudem müssen beide die süsse SUPPE mehr oder minder regelmäßig zubereitet haben. Dafür spricht, dass Katja ihre Hauptbestandteile kannte und die Suppe mit beiden Großmüttern verband. Dass sie die Suppe als »interessant« qualifizierte, verdeutlicht jedoch ihre Befremdung der Suppe gegenüber ebenso wie die Bemerkung, dass weder sie noch ihre Mutter sie jemals gekocht hätten. Die Aversion von Katjas Vater gegen die süße Suppe könnte ein Grund dafür sein, auch wenn die Aussagen in der Interviewpassage nicht unmittelbar in einen Kausalzusammenhang gebracht wurden. Ich fragte also, wie Katja zu der Suppe stand:

И: А ты [ела этот суп]?

К: Я? Ну, я ела. Я уже давно его, вот в детстве я его как раз ела, это суп из детства. А вот уже во взрослом я не пробоvalа. У меня баба, когда приезжала из Германии, она один раз варила, но мы как раз были в городе А., я не попробовала. Но в детстве вроде ела, нам понравилось. Ещё с детства вот я поминаю этот RIEWELKUGE. Баба, и одна и другая баба, варили, ну стряпали их. Всё. Kuchen. (schmunzelt)

I: Und du? [Hast du die Suppe gegessen?]

537 Vgl. Roth 2001, S. 51.

K: Ich? Also, ich habe sie gegessen. Ich habe sie schon lange, also in der Kindheit habe ich sie eben gegessen, das ist eine Suppe aus der Kindheit. Und als Erwachsene habe ich sie nicht mehr probiert. Meine Oma, als sie aus Deutschland zu Besuch kam, hat sie sie einmal gekocht, aber wir waren gerade in der Stadt A., ich habe sie nicht probiert. Aber in der Kindheit habe ich sie wohl gegessen, uns gefiel es. Aus der Kindheit erinnere ich mich noch an diesen *RIEWELKUGE*. Oma, die eine wie die andere Oma, kochten, also backten ihn. Das war's. *Kuchen*. (schmunzelt)

Mit der Bewertungsfrage schien Katja nicht gerechnet zu haben. In der Folge beantwortete sie sie nicht eindeutig. Vielmehr wand sie sich in ihren Erinnerungen und folgerte als logische Konsequenz, die Suppe müsse ihr geschmeckt haben, da sie sie ja als Kind gegessen habe. Nicht der Geschmack der Suppe ist eng mit Katjas Kindheit verwoben, sondern deren Zubereitung durch die Großmütter. Ähnliches konstatierte Kalinke bei Vertriebenen und ihren Nachkommen. Während die Kinder der Vertriebenen viele sogenannte »Heimatgerichte« der Familie nur dem Namen nach kannten und sie selten bis gar nicht gegessen hatten, war den Enkelkindern deren Zubereitung bereits unbekannt: »Sie gehören nur in sehr geringem Umfang in den eigenen Speisekanon, sind eher etwas, was die Mütter oder Großmütter für sie oder die Enkel zu besonderen Gelegenheiten kochen.«⁵³⁸

Dass unter anderem die süße Suppe im russlanddeutschen Kontext zugehörigkeitsstiftenden Charakter hat, erfuhr ich ferner zuvor von Teilnehmern einer Deutsch-Olympiade im Russisch-deutschen Haus in Barnaul (vgl. 2.4 *Methodenreflexion*). Dort befragte ich jugendliche Russlanddeutsche informell und punktuell zu ihren Ernährungsgewohnheiten, speziell zu Feiertagskost. Zwei Schülerinnen der elften Klasse schienen ein ausgeprägtes Bewusstsein dafür zu haben, was russlanddeutsche Speisen sind. An der Schule hätten sie an einem Projekt zur Bewahrung der deutschen Kultur teilgenommen. In dem Zusammenhang erzählten sie mir von einer SÜSSEN SUPPE sowie von GALUŠKI (*галушки*).⁵³⁹ Ferner berichtete mir ein Mitglied eines russlanddeutschen Jugendclubs, es habe bei einer kulinarischen Veranstaltung im Jugendlager viele russlanddeutsche Rezepte kennengelernt.⁵⁴⁰ Dies illustriert kulturbewahrende Praxen im multiethnischen Russland. Diese zeugen gleichzeitig von einem Verschwinden entsprechender Traditionen und Zugehörigkeiten, welches nicht zuletzt durch die Repressionen im Stalinismus bedingt ist. Bestrebungen zur Bewahrung finden dabei in einer Generation statt, deren Eltern bereits weitgehend ohne diese Traditionen aufgewachsen sind. Insofern kann hier vielleicht präziser von einem »heritage revival« als von einer Kulturbewahrung gesprochen werden.

Ferner erwähnte Katja im deutschen Dialekt den »RIEWELKUGE«, einen Streuselkuchen, den ebenso wie die süße Suppe beide Großmütter gebacken hätten. Wie sie in einem informellen Gespräch berichtete, würde auch ihre Mutter den Kuchen im Alltag, ohne bestimmten Anlass, zubereiten. Katja habe ihn bisher noch nicht gebacken.⁵⁴¹ Im Gegensatz zu der süßen Suppe wurde der Kuchen also eine Generation weiter tradiert.

538 Kalinke 2010, S. 153.

539 Vgl. Feldtagebuch 28.3.2015.

540 Vgl. Feldtagebuch 19.3.2015.

541 Vgl. Feldtagebuch 22.5.2015.

Dies indiziert seine größere Bedeutung als zugehörigkeitsstiftende Speise, zumal auf diesen Geschmack noch nicht gänzlich verzichtet wurde.⁵⁴²

Wie anhand der Beerdigung von Katjas Urgroßmutter veranschaulicht wird (vgl. 4.5 *Religiosität*), unterschieden sich die Gewohnheiten der (Ur-)Großmüttergeneration deutlich von denen Katjas. Gerichte, welche sie als Kind zu essen bekommen hatte, gehörten gegenwärtig kaum mehr zu ihrem Speiserepertoire. Von drei erwähnten Gerichten bereitete Katja nur noch eines gelegentlich zu (siehe unten). Dieser Tradierungsbruch ist dem allgemeinen generationellen Wandel geschuldet, den auch die Globalisierung mitvorantreibt. Verhaltens- und Denkweisen wandeln sich im Laufe der Zeit, sodass die weitgehende Beharrung auf Kulturelementen zugunsten der Aufnahme neuer Kulturelemente von Generation zu Generation abnimmt. Kultur ist ein dynamischer Prozess und entwickelt sich entsprechend der Bedürfnisse und Sinnsetzungen der Akteure stets in einem Spannungsverhältnis von Kontinuität und Wandel fort.⁵⁴³

Angesichts der Tatsache, dass Katjas Ernährung – wie bereits dargelegt – in erster Linie von einer sowjetischen Kultur zeugte, stellt sich die Frage, warum und inwiefern dann die Unterscheidung von »deutschen Nationalgerichten« wichtig für ihre Zugehörigkeiten war? In diesem Kontext erscheint es sinnvoll, Tolksdorfs Modell zu den »Phasen der kulturellen Integration bei Flüchtlingen und Aussiedlern«⁵⁴⁴ heranzuziehen. Als sechste und letzte Phase in diesem Modell erfolgt die »punktuelle Bewahrung«.⁵⁴⁵ Ausgehend von einer multikulturellen, postmodernen Gesellschaft und der guten Disponibilität sämtlicher Kulturgüter könnten eigenkulturelle Werte demnach vereinzelt bewahrt bzw. folkloristische Elemente revitalisiert werden.⁵⁴⁶ Dies werde begünstigt, wenn Kulturelemente »Anforderungen des ›Schönen‹ und ›Repräsentativen‹, des ›Festlichen‹ und ›Feierlichen‹ erfüllen [...]«⁵⁴⁷.

Freilich kann das Tolksdorf'sche Akkulturationsmodell nicht ohne Weiteres auf Katjas Lebenssituation übertragen werden, zumal es sich auf einen anderen Zusammenhang bezieht. Das Modell legt aber nahe, dass es in der zeitlichen Distanz – in dem vorliegenden Fall zur Sowjetunion mit ihrer nivellierenden Agenda zur Kreation des Sowjetmenschen – zu punktueller Betonung nationaler Spezifika kommen kann, wenn vor dem Hintergrund einer multikulturellen Gesellschaft eine gewisse Souveränität gegenüber der eigenen Herkunft gewonnen wird. Als typisch deklarierte Speisen müssen hierbei nicht zwangsläufig tatsächlich Bestandteile der Alltagsküche sein.⁵⁴⁸

Die Beharrung auf zwar wenigen, aber bestimmten Speisen spricht für eine Aufwertung ebendieser zu Zugehörigkeitssymbolen, die insbesondere zu feierlichen Anlässen demonstriert werden. Im Laufe der Zeit sind es tendenziell zwar immer weniger Gerichte und Nahrungsmittel, die mit dem Herkunftskontext assoziiert werden. Dafür wird ihnen aber ein hoher symbolischer Wert verliehen. Damit sie »das Typische«

542 Vgl. Tolksdorf 1976.

543 Vgl. Kaschuba 2006, S. 165; Hartinger 1992, S. 71.

544 Vgl. Tolksdorf 1990.

545 Vgl. ebd., S. 122.

546 Vgl. Köstlin 1973, S. 162.

547 Tolksdorf 1990, S. 122.

548 Vgl. Roth 2001, S. 51.

repräsentieren, also als Spezialitäten anerkannt werden können, die bestimmte Vorstellungen und Stereotype transportieren, müssen sie als solche allgemein verständlich und erkennbar sein. Das setzt voraus, dass die Anzahl der prägnanten Merkmale der jeweiligen Speisen und Lebensmittel möglichst klein ist.⁵⁴⁹

Neben einer deutschen Zugehörigkeit verweisen diese symbolisch besetzten Nahrungsmittel gleichzeitig darauf, dass die Russlanddeutschen in Russland akkulturiert sind und sich nur noch punktuell und mittels einer geringen Anzahl an ausgewählten kulturellen Praxen auf ihre ethnische Herkunft besinnen. Insofern stellen sowjetische Kultur und »Nationalgerichte« kein Gegensatzpaar dar, wie zunächst vermutet werden könnte. Sie illustrieren vielmehr die Pluralität, Hybridität und Verflechtung von Zugehörigkeiten.

Neben der süßen Suppe und dem »Riewelkuge« gelten des Weiteren Strudel als »Nationalgericht«, als »typisch deutsche« Speise. Strudel sind kein Alltagsgericht. Sie sind etwas Besonderes und damit als Festtagsspeise zu kategorisieren.⁵⁵⁰ Dabei ist der nötige Zubereitungsaufwand ein nicht zu unterschätzender Faktor (vgl. 4.6 *Sowjetische Kultur*). Er allein macht Strudel aber nicht zu etwas Besonderem. Ihren symbolischen Wert erhalten sie erst durch die explizite verbale Markierung als »Nationalgericht«.⁵⁵¹ Die in den bislang zitierten Interviewpassagen erwähnten Speisen nannte Katja nicht explizit »Nationalgerichte« (siehe unten). Vor dem Hintergrund ihrer Esssozialisation durch die »deutschen« Großmütter und angesichts der erinnerten dialektalen Speisenbezeichnung »Riewelkuge« wird jedoch nachvollziehbar, dass es sich bei den genannten um »deutsche« bzw. als deutsch markierte Gerichte handelt. Auch wenn Katja Suppe und Kuchen nicht selbst zubereitete, wusste sie um deren nationale Konnotation. Sie sind emotional aufgeladen und stehen für den tradierten Familiendiskurs sowie für ihre als positiv wahrgenommenen Kindheitserinnerungen. Diese sind eng mit als deutsch identifizierten Speisen ihrer Großmütter verbunden.⁵⁵²

Im folgenden Abschnitt wird anhand von Strudel illustriert, inwiefern der Geschmackskonservatismus ein Indikator kultureller Zugehörigkeiten ist. In dem vorliegenden Fallbeispiel verweist er auf die bewusste Orientierung an der ethnischen Herkunft. Diese Orientierung an der eigenen Herkunft ist nicht an einen Ort oder eine Region, sondern eng an nahestehende Verwandte gekoppelt – in erster Linie an die Großmütter der Akteurin. Im Sinne Heimerdingers kann hier von Regionalität weniger als einem territorialen Begriff als vielmehr einem sozial dynamisierten Raum, als »individuelle Kategorie der Nähe«⁵⁵³ gesprochen werden. Redensarten und Begriffe wie »Hausmannskost«, »nach Großmutterart«, »wie bei Muttern« zielen in ebendiesem Sinne auf Vertrautheit und Zugehörigkeit. Motive dafür können Entfremdung angesichts gegenwärtiger Entwicklungen wie bspw. postsozialistische, globalisierungsbedingte Transformation sowie Statusunsicherheit sein (siehe unten):⁵⁵⁴ »So kommt

549 Vgl. Köstlin 1991, S. 154.

550 Vgl. ders. 1973, S. 163.

551 Vgl. Müns 2010, S. 18; Köstlin 2006, S. 12f.; ders. 1973, S. 162f.

552 Vgl. Tolksdorf 1976, S. 69; ders. 1978, S. 353; Kalinke 2010, S. 153.

553 Heimerdinger 2005, S. 212.

554 Vgl. Köstlin 1973, S. 163ff.

es zur Zelebrierung der Zugehörigkeit zu einer ethnischen Gruppe, zu einer Residenz, zur Zelebrierung des Status der eigenen Person mit Hilfe von Mahlzeiten.«⁵⁵⁵

»Strudli« und »Heweklees«

Katja kannte zwar einige »Nationalgerichte« sowie mehr oder weniger ihre Rezepte. Keines davon war jedoch in ihrer Alltagskost vertreten. Eine Ausnahme konnte während der beobachtenden Teilnahme ausgemacht werden: An einem Wochenende kochte Katja Strudel, daher möchte ich auf dieses einzige, selbst zubereitete und dezidiert so benannte »Nationalgericht« genauer eingehen. Worin liegt der besondere emotionale Wert von Strudel? Warum schaffen sie Zugehörigkeit? Anders als im Interview die Kindheitsspeisen wurden Strudel in diversen Unterhaltungen als »Nationalgericht« bezeichnet.⁵⁵⁶ Die im Alltag zubereiteten Speisen wurden vergleichsweise kaum thematisiert. Köstlin unterscheidet in diesem Zusammenhang zwei Küchen: »[...] eine weitgehend nicht thematisierte, aber verwirklichte Küche des Alltags, [...] und eine nach außen gerichtete, vor allem in den Situationen des Zelebrierens von Identität realisierte Küche [...]«. ⁵⁵⁷ Katja ging es demnach darum, mir ihre deutschen Zugehörigkeitsanteile zu demonstrieren (vgl. 2.4 *Methodenreflexion*). Strudel sind mit der deutschen Herkunft und den deutschen Vorfahren verknüpft (vgl. 4.2 *Familiengeschichte*). Sie sind somit mit einem hohen kulturellen Wert ausgestattet.⁵⁵⁸

Allerdings sind Strudel kein »soul food« im Sinne Köstlins. Wie er am Beispiel von Maultaschen ausführt, sind sie erst dadurch zu »soul food« geworden, dass sie nicht mehr nur noch in bestimmten, »ursprünglichen« Kontexten zubereitet werden, sondern als regionale Kultspeise, als »typisches Gericht«, auch in Form von *convenience food* erhältlich und somit stets verfügbar sind.⁵⁵⁹ Eine solch uneingeschränkte Verfügbarkeit kann für Strudel nicht bescheinigt werden, müssen diese doch zeitaufwändig selbst zubereitet werden.⁵⁶⁰

Auf der anderen Seite verstärkt der erhöhte zeitliche Zubereitungsaufwand die kulturelle Wertigkeit der Strudel. Speise und soziale Situation bedingen einander. D.h. in diesem Fall, dass die Auswahl des Gerichts Strudel eine bestimmte soziale Situation schafft, die den erhöhten Zeit- und Zubereitungsaufwand rechtfertigt.⁵⁶¹ Die Wertbesetzung eines jeweiligen Nahrungsmittels beeinflusst die Auswahl der Zubereitungstechnik, des Verzehrortes und der sozialen Zeit.⁵⁶² Als sinngebende Motivationen kön-

555 Ebd., S. 165.

556 Vgl. Feldtagebuch 24.5.2015.

557 Köstlin 1991, S. 153; vgl. ders. 1973, S. 163.

558 Vgl. Köstlin 1991, S. 158; Müns 2010, S. 18.

559 Vgl. Köstlin 1991, S. 162f.

560 Anders sieht es bei den auch strukturell ähnlichen Pel'meni aus, welche wiederum als *soul food* von russlanddeutschen (Spät-)Aussiedlern in Deutschland untersucht werden können. Vgl. Anna Flack: »Russische« Supermärkte und Restaurants in Deutschland. In: Bundeszentrale für politische Bildung (bpb), 19.12.2018. URL: www.bpb.de/gesellschaft/migration/kurzdossiers/282696/russische-supermaerkte-und-restaurants-in-deutschland (28.1.2019); dies.: »Russische« Supermärkte und Restaurants. In: Informationen zur politischen Bildung 340 (2/2019b): (Spät-)Aussiedler in der Migrationsgesellschaft, S. 31-33.

561 Vgl. Tolksdorf 1976, S. 70ff.

562 Vgl. ebd., S. 82.

nen in diesem Beispiel Kommunikation und demonstrativer Konsum festgehalten werden.⁵⁶³

Nichtsdestoweniger kann Köstlin zugestimmt werden, dass die Rede von »Nationalgerichten« (bzw. in seinem Fall von regionaler und lokaler Kultur) angesichts der gleichmachenden Modernisierung Orientierung in einer »Welt der Vielfalt, der Farbigkeit und der Geschichtlichkeit«⁵⁶⁴ schafft. Im multiethnischen, von postsowjetischer Transformation erfassten Russland gilt es, seinen Platz in der Gesellschaft zu finden. Eine Möglichkeit ist ein westlich orientierter Lebensstil, wie Marina ihn präsentierte. Eine andere ist der Rekurs auf ethnische Traditionen, wie in diesem Teilkapitel zu Katja deutlich wird. Mit dem Hinweis auf »(deutsche) Nationalgerichte« erfolgte gleichsam der Hinweis darauf, sich von den anderen zu unterscheiden.⁵⁶⁵ Diese Unterschiede werden als erwähnenswert angesehen und somit positiv bewertet. Warum deutsch sein so wichtig ist und ausgerechnet an Bräuchen, Festen, Liedern, Tänzen, Trachten sowie an Essen und Trinken festgemacht wird, erklärt Matter mit dem nach der Wende gesteigerten Bedürfnis nach Selbstdarstellung. Während des Sozialismus war es den Deutschstämmigen nicht gestattet, ihre Folklore zu pflegen. Das werde nun nachgeholt.⁵⁶⁶

Aus der Perspektive der postkolonialen Studien kann für den postsozialistischen Raum die Analogie geschlossen werden, dass ethnische Zugehörigkeiten bis in die Gegenwart relevant sind und sogar immer wichtiger werden. Dies ist auch auf die Nachwirkungen des Einflusses der kolonialen bzw. imperialen Macht zurückzuführen.⁵⁶⁷ In Bezug auf die Sowjetunion bedeutet das konkret, dass die letztlich repressive sowjetische Nationalitätenpolitik (vgl. 4.6 *Sowjetische Kultur*) die heute hohe Wertigkeit ethnischer bzw. nationaler Zugehörigkeiten mitbedingt.⁵⁶⁸

Dieses Erklärungsmuster allein greift meines Erachtens zu kurz. Angesichts der postsowjetischen, globalisierungsbedingten Transformationen, welche unter anderem politische Instabilität, finanzielle Unsicherheit, aber auch neue Möglichkeiten mit sich brachten und bringen sowie vertraute Wertvorstellungen und Normen infrage stell(t)en, verspüren die Menschen ein Bedürfnis nach Zuverlässigkeit, Sicherheit, Gemeinschaft und Komplexitätsreduktion.⁵⁶⁹ Daher orientieren sie sich an vertrauten Kategorien und überschaubaren Einheiten, wie z.B. die lokale Dorfgemeinschaft oder die ethnische Gruppe (vgl. 1.2.3 *Zugehörigkeiten*).⁵⁷⁰ Auf diese Weise können Zugehörigkeit und Nichtzugehörigkeit nahe der eigenen Lebenswirklichkeit definiert und emotionale Sicherheit geschaffen werden. Dass Katja zu jung ist, um den Sozialismus erlebt zu haben, bestätigt den Stellenwert von »Nationalgerichten« und ihre Distinktionsfunktion umso

563 Vgl. Tolsdorf 2001, S. 240.

564 Köstlin 1991, S. 164.

565 Vgl. Matter 2008, S. 269f.

566 Vgl. ebd., S. 270.

567 Vgl. Hahn 2005, S. 152.

568 Diese rezente Wertigkeit nationaler Zugehörigkeiten manifestierte sich auch bei einer explorativen Feldforschung der Verfasserin im Rahmen eines Workshops in Moskau im Juni 2018. Die dabei durchgeführten Erhebungen zur Moskauer Gastronomie machten deutlich, dass insbesondere Restaurants und Imbisse praktisch kaum ohne ethnisches bzw. regionales Labelling auskommen.

569 Vgl. Hirschfelder, Schreckhaas 2017, S. 127.

570 Vgl. Binder 2008, S. 4; Bausinger 2001, S. 130; Bausinger 1999b, S. 38; Köstlin 1996.

mehr. Diese werden vor dem Hintergrund einer sowjetischen Kultur demnach mindestens innerfamiliär als zu bewahrendes Kulturgut und Zugehörigkeitsmarker hochgehalten.

Strudel gehören zu Katjas Lieblingsgerichten. Sie bereite sie daher ungefähr einmal im Monat zu. Süßen Strudel kannte sie nicht.⁵⁷¹ Worunter heutzutage nämlich in Deutschland in der Regel ein Dessert verstanden wird (Apfelstrudel), verbirgt sich bei Russlanddeutschen eine deftige Hauptspeise aus gedämpften Kartoffeln, Teigschnecken und Fleisch. Darüber hinaus sind Strudel Deutschen aus Ostmitteleuropa in zahlreichen Variationen bekannt. So versammelt ein an Rumäniendeutsche bzw. an Siebenbürger Sachsen gerichtetes Kochbuch⁵⁷² gleich mehrere Rezepte für Strudelgerichte. In dem Kochbuch »Kann Spuren von Heimat enthalten. Typische Rezepte der Deutschen aus dem östlichen Europa«⁵⁷³ findet sich in dem Kapitel zur Bukowina ein Fleischstrudelrezept und in dem Kapitel mit donauschwäbischen Gerichten wird Kirschstrudel aufgeführt. Die Vermutung liegt daher nahe, dass Strudelgerichte in den meisten deutschen Regionen in Ostmittel- und Osteuropa zur ethnischen Markierung beitragen.

An einem Sonntag kochte Katja Strudel, nachdem wir gemeinsam zur Kirche gegangen waren (vgl. 4.5 *Religiosität*). Auf dem Heimweg überlegte sie, ob sie für den Teig »Drožži« (дрожжи) brauche. Unser Gespräch verlief auf Deutsch, also entgegnete ich, dass Drožži Hefe heißt. Dadurch fiel Katja ein, dass es sich bei dem Strudel-ähnlichen Gericht um »Heweklees« (Hefeklöße) handle. Diese hatte sie ebenfalls im Zusammenhang mit ihren Liebesspeisen erwähnt.⁵⁷⁴ Bemerkenswert erscheinen die Bezeichnungen dieser als deutsch konnotierten Speisen. Strudel bezeichnete Katja stets als Štrudli (штрудли). Štrudli ist der russische Plural von »Strudel«. Die Speisenbezeichnung wurde also russisiert. Dagegen wird das als ähnlich beschriebene Gericht Hefeklöße im deutschen Dialekt benannt: »Heweklees«. Vermutlich bereitete Katja Strudel häufiger zu als Hefeklöße und benannte sie daher in ihrer Alltagssprache Russisch. Von »Heweklees« sprach sie selten; im Gespräch über Liebesspeisen war ihr die Speisenbezeichnung gar entfallen. Katja war also nicht ganz rezeptsicher und wollte vorsichtshalber ihre Mutter anrufen. Diese Aussage könnte ein Hinweis darauf sein, dass sie Strudel doch nicht so regelmäßig zubereitete wie angegeben. Grund hierfür könnte der bereits erwähnte nötige Zeitaufwand sein.

Gemüse und Fleisch wurden zerkleinert, der Teig wurde geknetet und ruhte eine Weile. Anschließend wurde der ausgerollte Teig zusammengerollt und in schneckenförmige Scheiben geschnitten. Dann wurde alles für circa 40 Minuten gedämpft. In der Regel säuberten wir während der Garzeit die Küche und oder unterhielten uns. Die Strudelizeubereitung nahm aber so viel Zeit in Anspruch, dass wir dafür mehr als ausreichend Zeit hatten und Katja vorschlug, ins Wohnzimmer zu gehen und fernzusehen.⁵⁷⁵

571 Vgl. Feldtagebuch 22.5.2015.

572 Vgl. Christine Schuster: Küche und Haushalt. Ein Handbuch für angehende und für erfahrene Hausfrauen. Mit besonderer Berücksichtigung der Siebenbürgischen Küche. Hermannstadt u.a. 2016, S. 428-432.

573 Andreas Otto Weber, Patricia Erkenberg, Brigitte Steinert (Hg.): Kann Spuren von Heimat enthalten. Typische Rezepte der Deutschen aus dem östlichen Europa. München 2018.

574 Vgl. Feldtagebuch 24.5.2015.

575 Vgl. ebd.

Dies geschah sonst nie. Normalerweise verbrachte ich die beobachtende Teilnahme ausschließlich in der Küche. Lediglich zum Interview bat Katja mich ins Wohnzimmer.⁵⁷⁶ Dieser Umstand veranschaulicht ebenfalls die Außeralltäglichkeit der Zubereitung von Strudel und ihren Charakter als Sonntagsspeise. Die zugehörigkeitsstiftende Funktion des Gerichts ist nicht nur an der aufgewendeten Zubereitungszeit abzulesen, sondern auch an der sozialen Zeit,⁵⁷⁷ die Katja und ich an diesem Tag gemeinsam verbrachten. Außerdem ist das Wohnzimmer zugleich das Schlafzimmer des Ehepaars, sodass es eher als ein privater denn als ein repräsentativer Raum anzusehen ist.⁵⁷⁸ Insofern implizierte unser Raumwechsel möglicherweise auch eine Vertiefung der Forscherin-Beforschte-Beziehung und signalisierte mir gegenüber ein gewisses Vertrauen.⁵⁷⁹

Zum Essen kam Katjas Ehemann Andrej hinzu. Strudel würden ihm gut schmecken, daher bat er um eine zweite Portion. Er habe Strudel nicht gekannt, bevor er Katja kennengelernt habe. Inzwischen würde seine Mutter ebenfalls Strudel kochen, wenngleich sie bei ihr anders schmecken würden. Katja erklärte, ihre Schwiegermutter mache nicht den richtigen Teig. Sie bereite Strudel aus Pel'meniteig zu. Daraufhin entgegnete Andrej, man könne ja auch einmal BEŠBARMAK kochen.⁵⁸⁰

Aus dieser Mahlzeitsituation lässt sich einiges herauslesen. Zum einen demonstrierte Andrej der Feldforscherin, was für eine gute Köchin seine Frau ist, indem er einen Nachschlag verlangte. Zum Zweiten erkannte er die deutsche Herkunft seiner Frau an. Die gemeinsame Einverleibung ist ein Akt der Anerkennung und der Demonstration.⁵⁸¹ Noch deutlicher schlägt sich die Anerkennung darin nieder, dass Andrejs Mutter Strudel in ihr Speisenrepertoire übernommen hatte und damit wertschätzte. Katjas Bemerkung, ihre Schwiegermutter bereite Strudel aus dem falschen Teig zu, illustriert den Stellenwert des Gerichts. Die »richtige« Zubereitung ist offensichtlich von großer Bedeutung für seine zugehörigkeitsstiftende Kraft.⁵⁸²

Gleichzeitig barg die Situation Spannungspotenzial. Indem Katja auf die fehlerhafte Strudelzubereitung ihrer Schwiegermutter hinwies, kritisierte sie sie. Dies forderte offenbar Andrej dazu heraus, das Gericht Bešbarmak ins Gespräch zu bringen, welches auf seine zentralasiatische Herkunft verweist. Bei dessen Zubereitung lag die Expertise nun auf seiner Seite bzw. der seiner Mutter und Katja war die Laiin. Zwar benannte er es nicht explizit als solches, doch wird Bešbarmak häufig als Nationalgericht Kasachstans angesehen.⁵⁸³ Andrej schien also zu versuchen, mit der Gegenüberstellung der Nationalgerichte ein gewisses Machtgleichgewicht in dem Gespräch aufrechtzuerhalten, indem er »sein« Nationalgericht anführte und dadurch Unterschiede zwischen sich und seiner Ehefrau betonte (vgl. 3. *Marina*).⁵⁸⁴

576 Vgl. Feldtagebuch 28.5.2015.

577 Vgl. Tolksdorf 1976, S. 75ff.

578 Vgl. Hausen 1994, S. 131ff.

579 Vgl. Hauser-Schäublin 2008, S. 45.

580 Vgl. Feldtagebuch 24.5.2015.

581 Vgl. Kalinke 2010, S. 151; Roth 2004b, S. 187; Tolksdorf 1978, S. 351f.

582 Vgl. Tolksdorf 1976, S. 75ff.

583 Vgl. Pochljobkin 1988, S. 206f.; Dom Lorenzo, Vanessa Able: Besbarmak – Meat and Pasta from Kazakhstan, o.D. In: arousing appetites. URL: <https://blog.arousingappetites.com/recipe-besbarmak-meat-pasta-kazakhstan/> (28.1.2019).

584 Vgl. Roth 2004b, S. 177; Ashwin 2000.

Vorstellungen von Nationalküchen und kulinarische Stereotype

Festgehalten werden muss, dass die »Nationalgerichte« nichts mit Vorstellungen von »der« deutschen Küche gemein haben und gleichfalls von der »russischen Küche« unterschieden werden. »Nationalgerichte« sind etwas Drittes. Einerseits werden »Nationalspeisen« durch ihre wahrgenommene Differenz zum russischen Speisekomplex definiert. Mit der Frage nach dem Eigenen geht stets die Frage nach der Differenz einher. Insofern ist für Katja »national« bzw. »deutsch«, was sie als im Gegensatz zum »russischen« stehend wahrnimmt.⁵⁸⁵ Die Vergleichsfolie ist die Lebenswirklichkeit in Russland. Andererseits kann angenommen werden, dass Katja sich in dem Moment des Interviews das Forschungsinteresse der Feldforscherin bewusst machte und mir etwas präsentieren wollte, das ich vermeintlich hören wollen würde (vgl. 2.4 *Methodenreflexion*). Letzteres halte ich aber aufgrund der wiederholten Thematisierung im Forschungszeitraum sowie angesichts der Unterschiede zu *Marina* (Kap. 3.) für eher unwahrscheinlich.

Wie die Interviewfrage nach Assoziationen mit russischer respektive deutscher Küche zeigt, antwortete Katja in beiden Fällen mit Stereotypen:

I: А какие у тебя ассоциации с русской кухней?

K: ... с русской? ... ну именно русская народная кухня... ну как раз пельмени например. (lacht) Борщ. Пирожки. У меня мама часто стряпает пирожки тоже... именно с русской...

I: Что тебе летит в голову, когда ты думаешь »русская кухня«?

K: Ну у меня вот самое первое почему-то прилетело хлеб из русской печи. Которые раньше вообще печи были, вот эти, которые так пекли сами люди хлеб. Почему-то этот хлеб, не знаю. Хотя...

I: У вас тоже такая печка?

K: Нет, у нас нету. У нас в доме была такая печка, но мы ей не пользовались. Ей уже сейчас вообще никто не пользуется такой печкой. Раньше пользовались все.

I: А [какие у тебя ассоциации] с немецкой кухней?

K: С немецкой кухней Würstchen всякие... (überlegt) Что с немецкой?... Конфеты немецкие... там... я пробиовала, Eisbein, Kartoffeln. Ну всё.

I: Welche Assoziationen hast du mit russischer Küche?

K: ... mit der russischen? ... also die russische nationale Küche... also eben z.B. Pel'meni. (lacht) Boršč. Pirožki. Meine Mama bäckt auch oft Pirožki... gerade mit der russischen...

I: Was fällt dir ein, wenn du an »russische Küche« denkst?

K: Also das allererste, was mir einfiel, war, warum auch immer, Brot aus dem russischen Ofen. Solche Öfen, wie es früher überhaupt gab, also diese, mit denen Menschen selbst Brot backten. Aus irgendeinem Grund dieses Brot, ich weiß auch nicht. Obwohl...

I: Habt ihr auch so einen Ofen?

K: Nein, wir haben keinen. Wir hatten so einen Ofen im Haus, benutzten ihn aber nicht. Heute benutzt überhaupt niemand mehr so einen Ofen. Früher haben ihn alle benutzt.

I: Und [welche Assoziationen hast du] mit der deutschen Küche?

585 Vgl. Matter 2008, S. 269f.

K: Mit der deutschen Küche alle möglichen *Würstchen...* (überlegt) Welche mit der deutschen?... Deutsche Bonbons... dort... habe ich probiert, *Eisbein, Kartoffeln*. Das war's.

In beiden Situationen wiederholte Katja in ihrer Replik dreimal das Adjektiv »russische« bzw. »deutsche«. Im Zusammenhang mit russischer Küche kamen ihr *Pe'l'meni* in den Sinn. Ihr anschließendes Lachen könnte so gedeutet werden, dass sie sich selbst ihrer stereotypen Vorstellung bewusst wurde. In Sibirien rühmt man sich nämlich als Ursprungsregion dieser Teigtaschen.⁵⁸⁶ Des Weiteren nannte Katja *Boršč* und *PIROŽKI*. Aus dem Hinweis auf ihre Mutter kann geschlossen werden, dass sie nach russischen Gerichten suchte, die sie aus ihrer Familie kannte. Ansonsten hatte sie keine konkreten Assoziationen. Das bedeutet wahrscheinlich, dass Katja nicht mit einem Bewusstsein für »russische Küche« aufgewachsen ist. Scheinbar hat auch die Aussiedlung mit ihren mutmaßlichen Fremdheitserfahrungen nichts daran geändert. Die Rede von dem russischen Ofen lässt vermuten, dass in der Abwesenheit eines solchen in ihrem Elternhaus sein Russischsein gesehen wurde.⁵⁸⁷

Im Falle der »deutschen Küche« verstärkte sich die Stereotypisierung von Würstchen, Eisbein und Kartoffeln noch dadurch, dass Katja sie auf Deutsch aufzählte. Dies ist der Tatsache geschuldet, dass sie das Interview wohl auch als Sprachübung ansah (vgl. 2.4 *Methodenreflexion*). Außerdem wusste sie, dass ich als Adressatin sie verstehe.⁵⁸⁸ Lediglich die erwähnten deutschen Süßigkeiten weisen auf ihre eigenen kulinarischen Erfahrungen in Deutschland hin (vgl. 4.6 *Sowjetische Kultur*). Die Antwort zur deutschen Küche fiel dabei noch spärlicher aus als die zur russischen. Das kann auf die geringeren Erfahrungen zurückgeführt werden.

Auch wenn eine solche Frage nach Vorstellungen von nationalen Küchen sicherlich die Reproduktion von Stereotypen provozierte, verdeutlicht die Interviewpassage doch, dass Katja mit »deutscher Küche« nicht die bereits beschriebenen »Nationalgerichte«, sondern stereotypisierte deutschlanddeutsche Speisen assoziiert. Mit letzteren kam Katja in den sechs Jahren in Deutschland offenbar nur in geringem Ausmaß in Berührung (vgl. 4.6 *Sowjetische Kultur*). Zudem lag zum Zeitpunkt meiner Feldforschung die Rückkehr ihrer Familie nach Russland bereits sieben Jahre zurück. In der Zwischenzeit ist Katja nicht wieder in Deutschland gewesen. Die lange Abwesenheit begünstigte sicherlich die auf wenigen Elementen fußende Stereotypenbildung.

Für den bevorstehenden Sommer 2015 war aber eine Reise zu ihren Verwandten nach Deutschland geplant:⁵⁸⁹ »[...] das erste, das ich in Deutschland essen werde, ist *Bratwurst*.« (»[...] самое первое, что я в Германии поем, это *Bratwurst*.«⁵⁹⁰) Katjas Absicht, als erstes in ihrem Deutschlandurlaub eine *Bratwurst* zu essen, zeugt ebenfalls von ihren Stereotypen bzw. Vorstellungen von deutschlanddeutscher Ernährung und somit von einem touristischen Interesse.⁵⁹¹ Ferner kann ihr Vorhaben im Zusammen-

586 Vgl. Rydel 2007a.

587 Vgl. Matter 2008, S. 269f.

588 Zum *code switching* vgl. Bußmann 1990, S. 151.

589 Vgl. Interview 28.5.2015; Feldtagebuch 22.5.2015.

590 Interview 28.5.2015; vgl. Feldtagebuch 20.5.2015.

591 Vgl. Köstlin 1973, S. 160.

hang einer »kleinen Rückkehr« von der Rückkehr als Übergangsritus im Sinne einer Wiederangliederung interpretiert werden.⁵⁹²

Resümierend lässt sich sagen, dass wesentliche Elemente von Katjas Speisenrepertoire und weitgehend der Alltagskost der sowjetischen Küche zugeordnet werden können. Dabei spielten nationale Zuschreibungen eine untergeordnete Rolle. Nichtsdestoweniger verfügte Katja über ein Bewusstsein für »Nationalgerichte«. Dies kann darauf zurückgeführt werden, dass Deutsche zwar Staatsbürger der Sowjetrepubliken waren, ihr Rezeptrepertoire aber kaum in die sowjetische Küche aufgenommen wurde. Blickt man in »Nationale Küchen. Die Kochkunst der sowjetischen Völker«⁵⁹³, sucht man das Stichwort »deutsche Küche« vergeblich. Dies ist möglicherweise auf die pauschale Kollektivverurteilung der deutschen Bevölkerung als Kollaborateure des faschistischen NS-Regimes zurückzuführen (siehe oben).⁵⁹⁴ Neben den »großen« Nationen lassen sich in dem Kochbuch aber auch Hinweise zu Minderheiten finden, wie z.B. der jüdischen, der jakutischen und der mongolischen Küche.

Die »Nationalgerichte« wurden von Katja weder der russländischen noch der bundesdeutschen Küche zugeordnet. Insofern objektivieren sie eine weitere Zugehörigkeit. Allerdings schlägt sich das mit den »Nationalgerichten« ausgedrückte Zugehörigkeitsbewusstsein kaum in der Alltagskost nieder. Stattdessen sind sie dem Wochenende sowie Feiertagen vorbehalten. Feier- und Festtage bilden den Höhepunkt der Selbstdarstellung. Die dann zubereiteten und verzehrten Speisen dienen somit der Demonstration. In der Bewertung bzw. Aufwertung liegt ihre Zugehörigkeit stiftende Wirkung. Zu festlichen Anlässen konsumierte Kost kann zur bewussten Abgrenzung von ethnischen, religiösen oder sozialen Gruppen genutzt werden. Dabei ist es kaum von Belang, ob es sich bei der Speise bereits um ein Relikt handelt. Im Gegenteil kann ein Überleben bzw. eine Revitalisierung des Relikts gerade dadurch gelingen, dass ihm in dem besonderen Feiertagskontext ein bestimmter Wert verliehen wird.⁵⁹⁵

»Nationalgerichte« stellten bei Katja keinen Bestandteil der Alltags-, sondern der Wochenend- und Feiertagskost dar. Dabei handelt es sich um familiär tradierte Speisen, deren Trägerinnen Katjas Großmütter waren. Somit sind »Nationalgerichte« emotional aufgeladen und entsprechen dem Verlangen, schöne Kindheitserinnerungen zu vergegenwärtigen. Sie schufen Nähe zu den Familienangehörigen, mit denen Katja aufgewachsen ist. Ihre Mutter schien nicht in vollem Umfang entsprechende Rezeptkenntnisse zu besitzen, zumal Katja kaum mehr »Nationalgerichte« kannte, geschweige denn selbst zubereitete. Der Tradierungsbruch ist nicht nur dem allgemeinen generationellen Wandel, sondern auch der repressiven sowjetischen Nationalitätenpolitik geschuldet. Sie beeinträchtigte unter anderem Deutsche in der Ausübung ihrer kulturellen Praxen. Dies kann in der postsowjetischen Zeit zu einem Rekurs auf ethnische Traditionen führen, wie an Katjas Fallbeispiel nachvollzogen werden kann.

Da im postsowjetischen Russland vertraute, sozialistische Deutungsschemata und Handlungsmuster außer Kraft gesetzt wurden oder zumindest fragwürdig erschienen

592 Vgl. van Gennep 2005, S. 129, S. 160ff.; Hirschfelder, Schönberger 2005, S. 183f.

593 Pochljobkin 1988.

594 Vgl. Halbach 2003, S. 711.

595 Vgl. Köstlin 1973, S. 162f.; Müns 2010, S. 22.

und globalisierungsbedingte Transformationen Einzug hielten und halten, konnte die (Rück-)Besinnung auf vertraute Kategorien und überschaubare Einheiten emotionale Sicherheit, Zuverlässigkeit, Orientierung und Komplexitätsreduktion schaffen. Angesichts dessen kam es bei Katja zu punktueller Bewahrung nationaler Spezifika. Dabei wurde zwar auf wenigen, dafür aber umso bedeutsameren Speisen als Zugehörigkeitssymbolen beharrt: Strudel und Hefeklöße.

Die Zubereitung dieser Speisen diente gerade auch in Interaktion mit mir, der Feldforscherin, zur bewussten Positionierung zur eigenen Herkunft und Abgrenzung von anderen. Zu einem mehr oder weniger feierlichen Anlass – nach unserem gemeinsamen Gottesdienstbesuch an einem Sonntag – demonstrierte mir Katja ihre deutsche Zugehörigkeit. Insofern stellen sowjetische Küche und »Nationalgerichte« keinen Widerspruch dar. Die Dominanz der sowjetischen Küche im Alltag und die außeralltägliche Zubereitung von »Nationalgerichten« illustrieren die Pluralität, Verflechtung und Situativität von Zugehörigkeiten. Bei den »Nationalgerichten« handelt es sich überdies um eine eigene Kategorie, die sich von »deutscher« und »russischer« Küche unterscheidet.

4.8 Zusammenfassung

Die breite und dichte Beschreibung des während der Feldforschung mit Katja erhobenen Datenmaterials ergab folgende Analysekategorien: Familiengeschichte, Aussiedlung und Rückkehr, Familie und Heimatdorf, Religiosität, sowjetische Kultur und »Nationalgerichte«. Als dominierende, sich in der Ernährung niederschlagende Zugehörigkeitsressource kann die sowjetische Kultur ausgemacht werden. Sowohl im Alltag in Barnaul als auch an den in den Herkunftsdörfern verbrachten Feiertagen im Kreise der Familie überwog der Geschmackskonservatismus⁵⁹⁶ auf Gerichten und Getränken der sowjetischen Küche. Konservatives Verhalten wurde nicht nur hinsichtlich der Ernährung an den Tag gelegt. Es herrschte auch ein traditionelles Geschlechterrollenverständnis vor.⁵⁹⁷

Aufgrund ihres Studiums aß Katja zwar auch regelmäßig in der Mensa zu Mittag, doch kochte sie gleichsam beinahe täglich frisch und verzehrte ihre Mahlzeiten vorwiegend zu Hause. Den Großteil der benötigten Lebensmittel bezog das junge Ehepaar aus der Subsistenzwirtschaft der Eltern – ebenso wie *Marina* (Kap. 3.). Dadurch konnten die finanziellen Ausgaben niedrig gehalten werden. Bedingt durch Katjas Studium tendierte sie werktags zur Auswahl von Gerichten, die verhältnismäßig wenig Zeitaufwand erforderten, daher kochte sie regelmäßig Suppen. Gelegentlich griff sie aus Zeit- und Bequemlichkeitsgründen auf *convenience*-Produkte zurück. Dabei handelte es sich primär um Speisen, die ebenfalls dem sowjetischen Geschmackskomplex zuzuordnen sind.

⁵⁹⁶ Vgl. Tolksdorf 1978, S. 353.

⁵⁹⁷ In 3. *Marina* habe ich dargelegt, dass die Zugehörigkeitskategorie Geschlecht in der Analyse ebenfalls berücksichtigt wird. Zur Vermeidung von Redundanzen habe ich aber darauf verzichtet, sie in einem separaten Teilkapitel zu thematisieren.