

# Essen und Trinken in Gemeinschaft, Brauch und Ritual



## Bis der Tisch sich biegt

Feiertägliche Esskultur, Gemeinschaft und performing abundance im moldauisch-transnationalen Feld

Jana Stöxen

„*Hristos a înviat!*“ Der orthodoxe Priester ruft inbrünstig die Osterbotschaft aus. „*Adevărat a înviat!*“ – *Er ist wahrhaftig auferstanden!* – erwidert seine Gemeinde, die dicht gedrängt vor der kleinen Kirche eines westmoldauischen Dorfes steht. Es ist weit nach Mitternacht in der Nacht zum Ostersonntag.<sup>1</sup> Familien stehen an ihren Osterkörben, die, gefüllt mit dem Osterbrot *Pască*<sup>2</sup> und rot gefärbten gekochten Eiern, soeben gesegnet wurden. Die Nacht ist kühl, sodass viele Frauen sich die Kopftücher, die sie im Gottesdienst getragen haben, tiefer ins Gesicht ziehen. Als wir – Radu, Anfang 30, seine Eltern, beide Anfang 60, und ich – gegen drei Uhr in der Nacht das Osterlicht ins Haus der Familie tragen, wartet Radus Frau Mira schon auf uns. Während die kleine Tochter nebenan schläft, hat sie das gemeinsam mit der Schwiegermutter vorbereitete Essen im Wohnzimmer aufgetischt: Wurstvielfalt und Käseplatte, Lachs, Frikadellen und kalter Braten, verschiedene Salate mit Mayonnaise, frisches Gemüse und süßes Gebäck begleiten das Zentrum der Tafel, ein in Wein geschmortes Lamm, dazu die rot gefärbten Ostereier und die *Pască*, ein runder Hefezopf. Es ist reichlich für fünf Erwachsene; noch nach den Mahlzeiten des nächsten Tages werden Reste übrig sein. Die Szene erscheint mir unwirklich: Es ist mitten in der Nacht, wir haben erst Stunden in der Kirche im Weihrauchdunst gestanden, schlemmen nun am reichlich gedeckten Tisch und trinken sogar Weinbrand aus Kristallgläsern. Aber ich bin nun einmal hier, als Ethnografin und eingeladener Gast, und mache entsprechend – und gerne – mit.

---

1 Die Feldnotizen beziehen sich auf das orthodoxe Osterfest im April 2023 und entstanden während eines dreimonatigen Feldforschungsaufenthalts in der Republik Moldau. Personen und Orte wurden anonymisiert.

2 Vgl. Cash, Jennifer: Foodways in Moldova. In: Margaret H. Beissinger (Hg.): The Oxford Handbook of Slavic and East European Folklore. Oxford Academic Online Edition 2022 (22.03.2023), Online First-Abruf, hier S. 6.



Reich gedeckter Tisch in der orthodoxen Osternacht 2023 im Haus von Radus Familie, Republik Moldau; Bild: Jana Stöxen

An Feiertagen wird aufgetischt. Die Republik Moldau bildet dabei keine Ausnahme; sie ist vielmehr ein lebhaftes Beispiel für reich gedeckte Festtagstische. Gerade das Osterfest ist nicht nur religiös, sondern auch kulinarisch einer der Höhepunkte des Jahres. Diesem geht mit der Passionszeit eine intensive Fastenperiode voraus, in der nicht wenige orthodoxe Christ:innen – auch Radus Familie – *de facto* vegan (*de post*) essen.

In einem postsozialistischen Land erscheint dieses Bekenntnis zum Christentum zunächst nicht als Selbstverständlichkeit, wollte doch das Sowjetische die kirchlichen Feiertage und ihre Traditionen aus dem Kalender tilgen. Diese erwiesen sich jedoch als durchaus resilient, sodass es zu einer „Doppelherrschaft der Zeitregime“<sup>3</sup> und zur „Überlagerung der zwei Zeitordnungen [kam]: der ‚julianisch-orthodoxen‘ einerseits und der ‚gregorianisch-bolschewistischen‘ andererseits.“<sup>4</sup> Die religiöse und die säkulare Sphäre koexistierten – und sind weiterhin kaum trennscharf, insbesondere

---

3 Schlögel, Karl: Das sowjetische Jahrhundert. Archäologie einer untergegangenen Welt. Bonn 2018, S. 582.

4 Ebd.

nicht angesichts der Erosion gewohnter Alltagswelten durch zuvor ungekannte Pluralisierung und Flexibilisierung.

Wo in der Vormoderne der Alltag noch „durch einen von der Religion vorgegebenen, beständig wiederkehrenden Wechsel von Fasten und Festen geprägt“<sup>5</sup> war, der dann in den Ländern des östlichen Europa in der nachholenden Industrialisierung von den Zeitzeichen des Sozialismus begleitet und überlagert wurde, sind es in der gegenwärtigen Republik Moldau weder Religion noch Politik, die das Jahr für einen Großteil der Bevölkerung phasieren. Inzwischen ist es die Migration zahlreicher pendelnder Arbeitsmigrant:innen, die das Leben für sie und ihre Familien in Zeiten gemeinsamen Familienlebens und solche der Abwesenheit einteilt: Bevor sie Eltern wurden, haben Radu und Mira u.a. im Raum Köln/Bonn gearbeitet. Inzwischen ist es nur noch er, der – häufig begleitet von seinem Cousin – als studierter Jurist besonders im Sanitärbereich als Handwerker tätig ist und sich darüber erhebliche Deutschkenntnisse erworben hat. *Acasă*, nach Hause, kommt er periodisch alle paar Monate und – wenn es der Kalender zulässt – zu besonderen Anlässen wie dem Osterfest. Dieses hatte er zum Zeitpunkt unseres Treffens in seinem Dorf schon jahrelang nicht mehr gemeinsam mit seiner Familie gefeiert. Radu formuliert seine wiederkehrende Abwesenheit als großen Verlust und verdeutlicht so die *homeland*-Orientierung, die insbesondere im Rahmen der Pendelmigration zentraler Beweggrund ist.<sup>6</sup>

Von den noch knapp drei Millionen Einwohner:innen der Republik Moldau lebt – oder besser: arbeitet – etwa jede:r Dritte wenigstens zeitweise im Ausland. Neben diesen aktiv Migrierenden sind es ihre Familien, die im Sinne eines transnationalen sozialen Feldes ebenso einen Teil des Migrationsgeschehens ausmachen: „[T]heir lives cut across national boundaries and bring two societies into a single social field.“<sup>7</sup> Die sich so bildenden transnationalen Familien leben einen Großteil des Jahres räum-

---

5 Hirschfelder, Gunther/Wittmann, Barbara: Was der Mensch essen darf. Thematische Hinführung. In: Gunther Hirschfelder et al. (Hg.): Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte. Wiesbaden 2015, S. 1–16, hier S. 3.

6 Vgl. Marschall, Sabine: Migrants on Home Visits: Memory, Identity and a Shifting Sense of Self. In: International Journal of Tourism Research (2017), S. 214–222.

7 Glick Schiller, Nina/Basch, Linda/Blanc-Szanton, Cristina: Towards a Transnational Perspective on Migration: Race, Class, Ethnicity, and Nationalism Reconsidered. New York 1992, S. 1.

lich getrennt voneinander. Durch immaterielle (u.a. mittels Social Media<sup>8</sup>) sowie materielle Kommunikation (u.a. *Remittances*<sup>9</sup>) versuchen sie jedoch, ihre Familiarität<sup>10</sup> grenzüberschreitend zu erhalten:

„[D]espite geographical distance and the experience of dispersal, the very social group whose core elements include spatial proximity and direct community is capable of sustaining the family virtually as its principal point of orientation and reference.”<sup>11</sup>

Was hier als Ethnografie transnationaler Familienstrukturen begann, wurde mit der Einladung zum Osterfest auch zu einer Untersuchung des Alltags und insbesondere der Esskultur im Festkontext sowie im Spiegel der Bedingungen der moldauischen Migrationsgesellschaft. Darin zeigt sich abermals, wie sowohl Migration als auch Esskultur als soziale Totalphänomene<sup>12</sup> aufgefasst werden können, in denen sich eine Vielzahl gesellschaftlicher Felder verschränken und die so von dichtem Erkenntnispotenzial sind. Festtage stellen dabei als soziale und esskulturelle Ausnahmen gerade für das Migrationsgeschehen innerhalb transnationaler Familien einen wesentlichen Schauplatz der Vergemeinschaftung dar. Es bietet sich also an, den Blick vom Teller zu heben: Durch das Prisma der festlichen Esskultur entsteht ein „feeling of community [...] [which] is crucially a feeling of shared symbolic forms, shared morality, shared values, and most importantly perhaps, shared language”<sup>13</sup>. Außerdem ist der symbolträchtige Überfluss augenfällig, der – nicht nur in der Republik Moldau – charakteristisch für

---

8 Vgl. Boccagni, Paolo/Baldassar, Loretta: Emotions on the Move. Mapping the Emergent Field of Emotion and Migration. In: *Emotion, Space and Society* 16 (2015), S. 73–80, hier S. 75.

9 *Remittances* aus dem Herkunfts- wie aus dem Migrationsland enthalten vielfach Lebensmittel. Vgl. Stöxen, Jana: *Parcels, Pills, and Pufuleți*. *Remittances as a Transnational Strategy of Migration between the Republic of Moldova and Germany*. In: Jasna Čapo/Rozita Dimova/Lumnije Jusufi (Hg.): *Return Migration and its Consequences in Southeast Europe (Südosteuropa-Jahrbuch 47)*. Berlin u.a. 2024, S. 263–280.

10 Vgl. Bryceson, Deborah/Vuorela, Ulla: *Transnational Families in the Twenty-First Century*. In: Dies. (Hg.): *The Transnational Family. New European Frontiers and Global Networks*. Oxford 2002, S. 3–30.

11 Körber, Karen/Merkel, Ina: *Imagined Families in Mobile Worlds. An Introduction*. In: *Ethnologia Europaea* 42/2 (2012), S. 5–11, hier S. 5.

12 Vgl. Mauss, Marcel: *Die Gabe: Form und Funktion des Austausches in archaischen Gesellschaften*. Frankfurt/Main 2019 [1968], S. 17f.

13 Hage, Ghassan: *Migration, Food, Memory, and Home-Building*. In: Susannah Radstone/Bill Schwarz (Hg.): *Memory. Histories, Theories, Debates*. New York 2010, S. 416–427, hier S. 418f.

(Familien-)Feiern ist. Insofern sind es neben dem Fest- als Speiseanlass sowie der moldauischen Esskultur und ihrer Zeichen- und Ankerfunktion die Spielarten und Effekte performativer Familiarität, die Einblicke in Zugehörigkeiten und ihre Darstellung *en masse* bieten.

### *Der Anlass macht die Speise*

Feste sind ein zentraler gesellschaftlicher Anlass. Von ihren Akteur:innen sind sie bewusst abgesetzt vom Alltäglichen, etwa im Hinblick darauf, wer zusammenkommt sowie was und in welchen Mengen konsumiert wird.<sup>14</sup> Im hier vorgestellten Fall ist es zunächst die Kernfamilie in ihrem Wohnhaus und dann, im Verlauf der Ostertage, die erweiterte Familie im Haus der Tante, die sich um Esstische versammelt. Die so geschaffenen Verzehrsituationen bilden das Bezugssystem, in dem aus Gerichten signifikante Marker sozialer Prozesse und Phänomene werden – „Speise“ ist nicht denkbar ohne „Situation.“<sup>15</sup> So erhalten das Ostergebäck, die gefärbten Eier und der Lamnbraten erst durch den Anlass ihren ideellen, intersubjektiven Wert und können „je nach Verzehrsituation [...] zur Chiffre für raumgebundene Identität, soziale Gruppen oder erlebte Chronologien werden.“<sup>16</sup>

Das gemeinsame Erleben und Verzehren der Speisen macht die situationsgebundene Bedeutung aus. Wenn das Familienleben derart vom Migrationsgeschehen beeinträchtigt ist, dass das Getrennt-Sein eine Normalität beschreibt, sind schon Momente des Zusammenkommens Feiertage – auch außerhalb des Festkalenders. Besonderes und mit dem Herkunftsort assoziiertes Essen ist dabei zumeist eine Selbstverständlichkeit. Um die dabei entstehende Verzehrsituation zu rahmen, bedienen sich Sozial- und Kulturanthropolog:innen des Konzeptes der *commensality*<sup>17</sup>, um die Tischgemein-

14 Vgl. Twiss, Kathryn C.: Transformations in an Early Agricultural Society: Feasting in the Southern Levantine Pre-Pottery Neolithic. In: *Journal of Anthropological Archaeology* 27 (2008), S. 418–442, hier S. 419.

15 Tolksdorf, Ulrich: Strukturalistische Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes. In: *Ethnologica Europaea* 9 (1976), S. 64–85, hier S. 81.

16 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, hier S. 35.

17 „Kommensalität“ wäre an dieser Stelle die leidlich deutschsprachige Übersetzung, „Tischgemeinschaft“ wohl am ehesten die konzeptuelle Entsprechung. Ähnlich wie bei den Konzepten *Remittances*, *Care* oder *Agency* ist jedoch die englische als griffiger in der Wissenschaftssprache angekommen und bleibt daher hier unübersetzt. Vgl.

schaft zu beschreiben, an der nicht nur das Essen<sup>18</sup>, sondern auch Raum und Zeit geteilt werden.<sup>19</sup> Die darin verquickten physischen und sozialen Elemente tragen zur Aufrechterhaltung der transnationalen Familienstrukturen bei, „which must be continually reinforced through practice; the giving and taking of food and drink represent an archetypal form of social practice.”<sup>20</sup>

Wo soziale Routinen im Alltag häufig nur digital vermittelt möglich sind, stellen rare Treffen – wie im Fall dieses Osterfests – Gelegenheiten der Identifizierung und Vergewisserung dar. Sie sind außeralltägliche Vorkommnisse, strahlen jedoch in den Alltag aus und weisen zahlreiche Rückbezüge auf: „Without the ordinary, it is impossible for something to be extraordinary.”<sup>21</sup> In diesem Sinn sind Feste keine isolierten kulturellen Formen, sondern speisen sich aus den ihren Akteur:innen zur Verfügung stehenden kulturellen Repertoires. Sie bilden insofern einen Kontrast zum Alltag, jedoch kein völliges Anderes.<sup>22</sup> Dies findet sich in den Darreichungsformen der Speisen wieder, die hier in ihrer Üppigkeit gleichsam Ergebnis von feiertäglicher Esskultur und Linse auf die durch sie produzierte Sozialität sind.

---

Pollock, Susan: Towards an Archaeology of Commensal Spaces. An Introduction. In: Dies. (Hg.): *Between Feasts and Daily Meals. Towards an Archaeology of Commensal Spaces*. Berlin 2015, S. 7–28, hier S. 9.

- 18 Simmel wendet ein, dass Essen eigentlich nicht teilbar ist und stets (mit Ausnahme des christlichen Abendmahls) als individuelle Portion daherkommt – einmal gegessen, ist es weg und kann von niemand sonst verzehrt werden. Vgl. Simmel, Georg: *Soziologie der Mahlzeit*. In: Klaus Lichtblau (Hg.): *Soziologische Ästhetik. Klassiker der Sozialwissenschaften*. Wiesbaden 2009, S. 155–161, hier S. 155f. Diese Erfahrung macht praktisch, wer mit Gunther Hirschfelder etwa – Stichwort: *commensality* – die Mensa besucht. Kulturwissenschaftliche Untersuchungen zu Futterneid und FOMO (*fear of missing out*) stellen hier ein Desiderat dar.
- 19 Vgl. Tierney, R. Kenji/Ohnuki-Tierney, Emiko: *Anthropology of Food*. In: Jeffrey M. Pilcher (Hg.): *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford 2012, S. 117–134, hier S. 122.
- 20 Pollock: *Commensal Spaces* (2015), S. 9.
- 21 Ebd.
- 22 Vgl. Twiss, Katheryn: *The Complexities of Home Cooking. Public Feasts and Private Meals Inside the Çatalhöyük House*. In: Susan Pollock (Hg.): *Between Feasts and Daily Meals. Towards an Archaeology of Commensal Spaces*. Berlin 2015, S. 63–85, hier S. 64.

## Kulinarische Einflusszone: Moldaus postimperiale Küche

Die moldauische Küche lässt sich im Zusammenspiel geografischer Gegebenheiten und historischer Prozesse als in Kulturkontakten und Interaktionen Gewachsenes verstehen: Einerseits sind das trocken-warme Klima und die fruchtbare Schwarzerde, die Obst- und Weinbau<sup>23</sup> ermöglichen, eine Basis für die Vegetationsvielfalt der überwiegend aus Landwirtschaftsfläche bestehenden Region.<sup>24</sup> Andererseits ist es die Lage Moldaus als „historical borderland“<sup>25</sup>, das im Lauf der Jahrhunderte zaristischen bzw. russländischen, osmanischen, rumänischen, sowjetischen Einflüssen ausgesetzt war,<sup>26</sup> und nun weiterhin unter dem Eindruck einer sozio-kulturellen und technologischen Globalisierung sowie der wechselhaft-fragilen Orientierung zwischen Europa und Russland steht. Aus diesem Palimpsest der Imperien bildete sich heraus, was heute als ‚typisch moldauisch‘ wahrgenommen wird<sup>27</sup> – kulinarisch ebenso wie etwa sprachlich: „[T]wenty-first-century food in the Republic of Moldova therefore unites Russian boiled sausages, pancakes, and boiled dumplings; tinned, pickled, and dried Baltic fishes; peppers, eggplants, spicy *adjika*<sup>28</sup>, and salty sheep’s cheese.“<sup>29</sup> Nicht zuletzt sind es außerdem die im Land präsenten Minderheiten mit (Ukrainer:innen, Russ:innen, Bulgar:innen) und ohne unmittelbaren Bezugs- oder Mutterstaat (Gagaus:innen<sup>30</sup>, Rom:nja), die daran mitwirken.

23 Vgl. Ana, Daniela: *Wine is our Bread. Labour and Value in Moldovan Winemaking*. New York 2022, S. 10–12.

24 Vgl. Haynes, Rebecca: *Moldova. A History*. London 2020, S. 1.

25 Cash: *Foodways* (2022), S. 1.

26 Vgl. Cash: *Foodways* (2022), S. 5; Vgl. Blaszczyk, Arkadiusz/Rohdewald, Stefan: Introduction: *Foodways from Kebab to Čevapčići and Their Significance in and Beyond (Post-)Ottoman Europe*. In: Dies. (Hg.): *From Kebab to Čevapčići: Foodways in (Post-)Ottoman Europe*. Wiesbaden 2018, S. 1–24, hier S. 6f.

27 Vgl. Augustynek, Marta/Hirschfelder, Gunther: Integrationsmechanismen und Esskultur. Zur Akkulturation polnischer und moldawisch-gagausischer Migranten. In: Heinke M. Kalinke/Klaus Roth/Tobias Weger (Hg.): *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa* (Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa 40). München 2010, S. 157–173, hier S. 166.

28 Eine scharfe Soße aus Paprika, die in den Küchen des Kaukasus und der Türkei ebenso vorkommt. Hervorh. i. Original.

29 Cash: *Foodways* (2022), S. 5.

30 Von den wenigen kulturwissenschaftlichen Forschungen zu Gagausien stammen die wesentlichen – und womöglich einzigen im deutschsprachigen Raum – esskulturellen Auseinandersetzungen von Gunther Hirschfelder: *Augustynek/ Hirschfelder: Integrationsmechanismen* (2010); Hirschfelder: *Peleni, Pizza, Pirogge* (2013), S. 43ff.;

Die moldauische Küche ist reich an oft Eintopfartigen Gemüsegerichten (*ghiveci*) aus Tomaten, Auberginen, Hülsenfrüchten wie weißen Bohnen und Kichererbsen sowie Kohlgerichten wie die etwa fingergroßen Kohlrouten *Sarmale*. Prägnante Gewürze sind Dill und Lorbeer.<sup>31</sup> Eine bedeutende Rolle spielen außerdem Milchprodukte wie Schmand (*smântâna*), der zu zahlreichen Gerichten wie auch zu gesäuerten Suppen (*ciorbe*), die mit Fleisch-, Gemüse- und Nudleinlagen ein weiteres wesentliches Merkmal der Küche sind, gegessen wird. Gleichfalls wird *mămăligă*, das als Ergebnis des *columbian exchange*<sup>32</sup> aus der Küche der Region nicht wegzudenken ist, sogar als Nationalgericht betrachtet; der gekochte Maisgrieß wird mit einer Vielzahl an Beilagen serviert, u.a. Schafskäse, Schmand, Rührei und Grieben. Weißbrot ist ebenfalls zu allen Mahlzeiten präsent. Fleisch, das ob der Fastentage aus der Speisenfolge verbannt war, wurde aufgrund des insgesamt relativ geringen Wohlstandsniveaus erst unter dem Eindruck globalen Handels und günstiger, oft wenig nachhaltiger Produktion zu einem Massenprodukt.<sup>33</sup> Gerichte wie *tocană* (ein gulaschartiger Fleisch-eintopf), *chiftelute* (Frikadellen), *mici* (ähnlich *Čevapčići*) oder *friptură* (Brat- oder Grillfleisch) sind inzwischen erreichbarer geworden. In ländlichen Regionen sind außerdem das Mästen eines Schweins für die Familie zu Weihnachten, das Essen von Lamm an Ostern sowie das Halten von Geflügel für den Alltag weit verbreitet. Im urbanen Umfeld kommt Fleisch inzwischen vielfach aus dem Supermarkt. Diese Stadt/Land- bzw. Subsistenz/Supermarkt-Trennung lässt sich auch beim Gebäck erkennen: Neben dem Brot sind es vor allem die überall im Land populären ausgebackenen Teigtaschen *plăcinte*, die süß (u.a. mit Sauerkirschen, Äpfeln, Kürbismus) oder herzhaft (u.a. Käse, Kräutern, Kartoffeln, Kohl) gefüllt sein können und inzwischen in verschiedenen Formen als Massenware angeboten werden. Ähnlich, wenngleich mit deutlich schärferen Debatten um Wert, Wertigkeit und Tradition sowie um Gesundheits- und Nachhaltigkeitsaspekte

---

Hirschfelder, Gunther: Zeiten#wenden. Brauch als kultureller Taktgeber und kulturwissenschaftliches Konzept. In: Manuel Trummer et al. (Hg.): Zeit. Zur Temporalität von Kultur. Münster u.a. 2023, S. 74–87, hier S. 84f.

31 Cash: Foodways (2022), S. 6.

32 Vgl. Drace-Francis, Alex: Istoria mămăligii. Povestea Globală a Unui Preparat National. Bukarest 2023, S. 23–25.

33 Vgl. Gunther Hirschfelder et al. (Hg.): Fleischwissen. Zur Verdinglichung des Lebendigen in globalisierten Märkten. Göttingen 2024 (darin u.a. die Aufsätze von Gunther Hirschfelder, Ernst Langthaler und Lars Winterberg).

aufgeladen, vollziehen sich die Diskussionen bei der Weinherstellung – *vin de fabrică* vs. *vin de casă*<sup>34</sup>.

Die *moldovan foodways* sind nicht nur durch eine historisch bedingte ethnische Diversität<sup>35</sup>, sondern ebenso von durch Globalisierung und Technisierung veränderten Angebotsstrukturen, Stilen und Vorlieben geprägt. Nicht zuletzt spielt der Prozess der Transnationalisierung des Alltags durch die persönliche oder vermittelte Migrationserfahrung eine Rolle im Ernährungsalltag: Bei den gagausischen Bauarbeitern, deren Essverhalten Gunther Hirschfelder untersucht hat, herrschen im Alltag pragmatisch-preisbewusste Einstellungen sowie womöglich auch die geringe Zubereitungscompetenz bei der Auswahl der Speisen, zumeist Eintöpfen, vor. Derweil ist die die Festtagskost aus Schaschlik und Räucherfisch, erworben im ‚russischen Laden‘<sup>36</sup>, aufwendiger und ihnen subjektiv wertiger. Bei allem jedoch gilt, dass das Essen emotionale Sicherheit produzieren soll und durch den Eindruck, „wie zu Hause“<sup>37</sup> zu sein, eine stabilisierende Wirkung hat. Das gewohnte, am Herkunftskontext ausgerichtete Essen ist „portatives Vaterland“<sup>38</sup>. Als *Soul Food*<sup>39</sup> überbrückt es so die räumlichen Distanzen durch eine eindeutig am Bekannten orientierte Selbstverortung.

Die bewusst regionalspezifische Auswahl von Speisen und Getränken zeigt sich ebenso bei einer von Gunther Hirschfelder ethnografierten Hochzeit in Gagausien: Es gibt „heimischen Cognac und lokalen Wein in Plastikflaschen“<sup>40</sup>. Das Fest zeigt sich als stark an lokale Traditionen angelehnt. Obschon der gastgebende Bräutigam sowohl Kompetenz als auch Kapital besessen hätte, eine „Vorliebe für Importware“<sup>41</sup> und dadurch einen „westlichen Geschmack“ zu demonstrieren, findet dies kaum Anwendung. Einen Faktor mag hierbei auch die Herkunft der Feierenden aus

---

34 ‚Fabrikwein‘ vs. ‚Hauswein‘; vgl. Ana: Wine (2022), S. 59; 62–73.

35 Vgl. Hirschfelder: Pelmeni, Pizza, Pirogge (2013), S. 43.

36 Vgl. Weinberger, Wadim: Warum ‚russische‘ Supermärkte nicht ganz russisch sind. In: Klaus Buchenau/Ger Duijzings (Hg.): Russkij Regensburg. Die russischsprachige Bevölkerung Regensburgs. Regensburg 2020, S. 122–134. URL: [https://master-egw.a.pp.uni-regensburg.de/wp-content/uploads/2022/05/RusskijRegensburg\\_v08.pdf](https://master-egw.a.pp.uni-regensburg.de/wp-content/uploads/2022/05/RusskijRegensburg_v08.pdf) (Stand: 10.09.2024).

37 Augustynek/Hirschfelder: Integrationsmechanismen (2010), S. 172.

38 Heine, Heinrich: Geständnisse. Hamburg 1854, S. 85.

39 Köstlin, Konrad: Heimat geht durch den Magen. Oder: Das Maultaschensyndrom – Soul-Food in der Moderne. In: Beiträge zur Volkskunde in Baden-Württemberg 4 (1991), S. 147–164.

40 Hirschfelder: Pelmeni, Pizza, Pirogge (2013), S. 44.

41 Ebd.

der ethnischen Minderheit der turkstämmigen Gagausen gebildet haben, die so ihre Zugehörigkeit untereinander betonen und sich nach außen hin absetzen: Ihr Statement wirkt durch das Fest „unbeabsichtigt verfasst und gerade deshalb so gut lesbar [...]“: Auf der Grundlage der materiellen Kultur könnte man Zugehörigkeit und Kompatibilität zu Europa demonstrieren, aber man vermeidet es.<sup>42</sup> Gleichwohl finden sich in lokalen Haushalten inzwischen – wie bereits 2013 – eine Vielzahl an Produkten westlicher Provenienz und globaler Reichweite: *Nestlé* ist in Form von u.a. Instantkaffee, Frühstücksflocken und Würzmitteln vertreten. Durch den Boom der Supermarktkette *Kaufland* ist in der moldauischen Warenwelt – neben den von Migrant:innen mitgebrachten Produkten – zudem die deutsche Sprache stärker präsent.

Für den Fall des moldauischen Osterfests 2023 ergibt sich ein ebenso gemischtes Bild, in dem Sicherheit stiftende Gerichte auf eher subtile Hinweise darauf stoßen, dass die im Familienkreis stattfindende Feier längst auch Bezüge zur transnationalen Vernetztheit ihrer Mitglieder aufweist.

### *Pască und Pringles – Koordinaten im esskulturellen Zeichensystem*

*Irgendwo muss doch noch Platz für ein weiteres Tellerchen sein*, scheint der suchende Blick der Gastgeberin, einer von Radus Tanten, zu sagen, als sie nach und nach immer mehr auf den Tisch stellt. Stühle werden herangeholt. Ich bekomme eine Tasse Instantkaffee in die Hand und ein Kleinkind auf den Schoß, zum Aufpassen (wer auf wen?), damit ich, als Gast, ja nicht auf die Idee käme, zu helfen. Unterdessen treffen weitere Verwandte ein, tauschen den Ostergruß aus und der lange Raum, in dem die Tafel für rund 15 Personen aufgebaut ist, füllt sich nach und nach. Es wird aufgetan und ausgeschenkt: Geflügelsülze und eingekochtes Fleisch, Frikadellen, diverse Wurstsorten in dicken(!) Scheiben, Weißkäse (*brânză*) in großen Brocken, saure Gurken, ebenfalls dick aufgeschnitten, dazu Weißbrot, grüner Salat, außerdem Obst, mit süßem Quark gefüllte Pfannkuchen, österreichisches Gebäck, später noch Süßigkeiten und Knabbereien. Ein sich sprichwörtlich biegender Tisch. Gegessen wird von kleinen Tellern mit Gabeln oder den Fingern. Dazu wird Wasser, *Compot*, Wein und Cognac sowie Obstbrand (*rachiu*) getrunken. Alles aus eigener Herstellung, daher brenne der Alkohol nicht in der Kehle und mache keinen Kater, wird mehr scherzhaft versichert. Immer wieder wird mir Diverses nachgeschenkt und ich zum Probieren von einem der vielen Teller aufgefordert. Es ist ein umfängliches Fastenbrechen mit regem Gespräch über Alltagsdinge, Vergangenes und Geplantes sowie dazu, was die heute Abwesenden machen, welche Verwandten gerade wo im Ausland sind. Es geht um allerlei, das sich mir entzieht, aber im Familienkreis hier offenbar Selbstverständlichkeiten benennt und so gemeinsam kauend erörtert wird.

---

42 Ebd.



*Gemeinsames Essen am orthodoxen Ostermontag (17.04.2023) im erweiterten Familienkreis; Bild: Jana Stöxen*

Das Panorama des Festtagstischs ist spiegelbildlich für die moldauische Migrationsgesellschaft, die vielfach im Modus des Pendelns lebt: Hier werden bekannte und vertraute Gerichte ebenso wie diverse Getränke aus eigener Herstellung stark betont. Das Primat des Heimatlichen schlägt sich in Brot und Sülze, Cognac und *Compot*<sup>43</sup> nieder. Die eigene Herstellung dieser als ‚moldauisch‘ gelabelten Produkte ist eine Quelle des Stolzes und wird durch die wiederholte Aufforderung, von allem zu kosten, noch verstärkt. Ebenso sind es die Eigenständigkeit des jeweiligen Haushalts und seine Möglichkeit zur (quasi-)autarken Lebensmittelproduktion, die hier als positiv bewertet werden.<sup>44</sup> Dass das oft bedeutet, neben weiteren Berufstätigkeiten bäuerliche Subsistenzwirtschaft auszuüben, ist dabei unausgesprochene Selbstverständlichkeit. Durch sie bleiben nicht nur bäuerliche Traditionen und Kompetenzen wach, auch trägt sie wortwörtlich zum notwendigen Zubrot bei – und erhält so als Strategie gegen Mangel und Inflation u.a. durch die Vorratshaltungen an eingemachtem Obst, Gemüse und Fleisch den als so charakteristisch empfundenen und betonten Geschmack des Vertrauten.<sup>45</sup>

43 Ein süßes Getränk aus eingemachtem Obst wie Quitten, Birnen, Kirschen, Beeren oder einer Mischung.

44 Vgl. Cash: Foodways (2023), S. 11.

45 Vgl. Tolksdorf, Ulrich: Essen und Trinken in alter und neuer Heimat. Zur Frage des Geschmacks-Konservatismus. In: Erhard Riemann (Hg.): Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde 21 (1978), S. 341–364.

Auf dem Tisch trifft nun also christliche Feiertagskost wie das Osterbrot auf alltäglich-moldauische Speisen, auf pansowjetische Spezialitäten wie die mit Mayonnaise gebundenen Salate und ‚westliche Geschmäcker‘ wie Softdrinks und Chips. Der moldauisch-transnational gedeckte Tisch weist sowohl Bezüge in die sowjetische Vergangenheit als auch in eine globalisierte Gegenwart auf, die das kulturelle und soziale Leben prägen. So ist beispielsweise der Wein aus moldauischen Trauben wesentlicher Vermittler von selbstbewusster Zugehörigkeit sowie familiärer Gemeinschaft, insbesondere dann, wenn er von den eigenen Reben stammt: „[E]ach consumed liquid has its own culturally constructed aura and image depending on the cultural background and the practice connecting it to different people.“<sup>46</sup>

Vielfältige Speisen und Getränke aus Traditionsbeständen und ‚neueren Geschmäckern‘ – insbesondere die Fleischprodukte, Süßigkeiten, einzelne Genusskomponenten wie Kaffee sowie westliche Marken – ebenso wie die schiere Menge des Angebotenen können durchaus als Früchte eines relativen Wohlstands verstanden werden. Mehr noch verweisen sie aber auf den Willen und das Bedürfnis, den Feiertag in der Familie performativ an einem gut gedeckten Tisch zu begehen: „The presentation of food is meant to communicate a wide range of skills, values, and activities“<sup>47</sup>

Besonders Produkte globaler Konzerne, die in den Haushalten von Radus Verwandtschaft im Hinblick auf die Ernährung vor allem aus löslichem Kaffee und Süßwaren wie Schokolade, Keksen oder *Haribo*<sup>48</sup> und anderen Snacks bestanden, haben in dieser Gemengelage aus verschiedenen Schichten und Trends einen symbolischen Gehalt: Stellten sie im Sozialismus und in den 1990er Jahren noch begehrte, kaum erreichbare Produkte einer fernen Konsumwelt dar, wurden sie in den letzten gut zwei Jahrzehnten – durch Migration ebenso wie durch die Ansiedlung diverser Supermarktketten – für die Verbraucher:innen im Alltag immer nahbarer. Die Zwangslagen der Transformation und der massenhaften Abwanderung aus der gesamten Region schufen ironischerweise neue Entscheidungsfreiheiten und Möglichkeiten der Geschmacksbildung. Dabei traten und treten westliche in Konkurrenz zu lokalen Produkten:<sup>49</sup> So wird häufig der geringere

---

46 Kerner, Susanne: Drink and Commensality or How to Hold on to Your Drink in the Chalcolithic. In: Susanne Kerner/Cynthia Chou/Morten Warmind (Hg.): Commensality: From Everyday Food to Feast. New York 2015, S. 125–135, hier S. 126.

47 Cash: Foodways (2023), S. 11.

48 Womöglich eines der liebsten deutschsprachigen Akronyme: HAnS RlEgel BOnn.

49 Vgl. Caldwell, Melissa L.: The Taste of Nationalism: Food Politics in Postsocialist Moscow. In: Ethnos 67/3 (2002), S. 295–319, hier S. 296.

Kakaogehalt in der moldauischen *Bucuria* („Freude“)-Schokolade zwar für den charakteristischen *gustul copilariei*, den Geschmack der Kindheit, verantwortlich gemacht, etwa die *Kinder*-Produkte der italienischen Firma *Ferrero* erfreuen sich jedoch insbesondere unter den jüngeren und wohlhabenderen Moldauer:innen stärkerer Beliebtheit. Der Historiker Karl Schlögel urteilt zu dieser Entwicklung, dass „[d]er sowjetisch gedeckte Tisch [...] abgeräumt [wird]“<sup>50</sup> und unterdessen „die Küche der globalen Welt Einzug [hält].“<sup>51</sup>

Ausnahme dieser fraglos beobachtbaren Tendenz scheinen jedoch in Teilen eben die hier skizzierten Feiertage und ihre festlichen Esstische zu bilden. Sie stehen für die Verquickung der Zeitschichten und Generationen sowie ihrer Geschmäcker und schaffen so Kontinuität.

Die Speisen und Getränke auf dem transnationalen Ostertisch fungieren durch ihre zugeschriebenen Werte als Koordinaten in einem esskulturellen Zeichensystem und zeigen so Sozialisierungen, Geschmäcker und mithin Zugehörigkeiten an.<sup>52</sup> Das Einverleiben eines Stücks des religiös bedeutsamen Osterbrots bietet Orientierung an Vertrautem und versichert in eigenen Rollen, während durch das Verspeisen neuartiger Süßigkeiten andere Erwartungshorizonte angesprochen werden.

Insbesondere im Nachgang des Systemumbruchs 1989/90 sowie in der anhaltenden Orientierungskrise der Republik Moldau wird deutlich, wie notwendig wegweisende Praxen für die Selbstvergewisserung sind. Feiern wie diese sind zwar relativ kurze, gleichwohl stabile Momente des Einhaltens, die sich unsteten, häufig prekarisierten Alltags entgegenstellen und so den Festanlass bestätigen.

### *Dick aufgeschnitten: Performing abundance am Festtagstisch*

Es scheint ein ungeschriebenes Gesetz des Festanlasses zu sein, dass sich die Tische biegen müssen. In der Osternacht und am Ostermontag ist weit mehr vorhanden als zur Sättigung nötig wäre.<sup>53</sup> Die Ausnahme von der

---

50 Schlögel: Das sowjetische Jahrhundert (2018), S. 279.

51 Ebd.

52 Vgl. Hirschfelder: Pelmeni, Pizza, Pirogge (2013), S. 34f.

53 Während die Zubereitung, zumeist Aufgabe von Frauen, als sozial reproduktive Tätigkeit häufig völlig im Dunkeln bleibt, speist das von ihnen reichlich zubereitete Essen deutlich die feierliche Runde. Die Großzügigkeit der Gastgebernden und der wohlwollende Appetit ihrer Gäste sind hier das Fest, dessen gemeinsam erlebte

Regel ist greifbar und markiert die Besonderheit des Tages. „Es ist mehr als genug für alle da“, scheinen die dicht aneinandergereihten Teller und Schüsselchen den Gästen zuzurufen. Ebenso wie die Familie spielt die Gastfreundschaft mit ihrer gleichfalls verbindenden wie verpflichtenden Kraft<sup>54</sup> eine zentrale Rolle, in der sich der Eindruck von außeralltäglicher Großzügigkeit materialisiert.

“Feasts, whether for happy or sad occasions, are meant to distract attention away from the mundane concerns of everyday life; and they almost always succeed. Descriptions of ‘typical’ feasts focus on the quantity of food and its presentation. Dishes are staggered on the table [...]. The whole performance projects impressions of wealth, plenty, and abundance.”<sup>55</sup>

Dieses *performing abundance*<sup>56</sup> stellt keinen Einzelbefund dar, sondern greift als Phänomen in einer auf den Eindruck des Wohlstands erpichten Welt insgesamt. Auch in der volkswirtschaftlich schwachen Moldau gilt: „Kein Mangel wirkt in Krisen so einschneidend und existenzbedrohend wie der Mangel an Speis und Trank“<sup>57</sup>, sodass der Eindruck, etwas fehlte, nicht entstehen soll.

„[D]ie Erfahrung der Menschheit zwischen saisonalem Mangel und saisonalem Überfluss“<sup>58</sup>, die in einer einst agrarisch geprägten Gesellschaft den Alltag der Menschen bestimmte, ist in der Republik Moldau nicht vollends überwunden, trägt sie doch zusätzlich die Spuren sowjetischer Plan- bzw. Mangelwirtschaft. Dazu geht sie mit dem Rhythmus der Arbeitsmigration einher: Wenn die Arbeitskräfte an ihre Herkunftsorte zurückkehren, bringen sie Lohn und Waren mit, bis sie wieder mit dem Beweggrund, den Mangel auszugleichen, aufbrechen. Diese nur vermeintlich vormoderne „Verwaltung von Mangel und Knappheit“<sup>59</sup> hält bis in die Gegenwart an.

---

„Grandezza“ (Hirschfelder: *Zeiten#wenden* (2023), S. 85) weitreichende vergemeinschaftende Funktion übernimmt: „Commensality is clearly about creating and reinforcing social relations“, Pollock: *Commensal Spaces* (2015), S. 12.

54 Vgl. Tierney/Ohnuki-Tierney: *Anthropology of Food* (2012), S. 124.

55 Cash: *Foodways* (2023), S. 19.

56 Ebd., S. 17.

57 Wiegelmann, Günter: *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*. Münster 2006, S. 14.

58 Möhring, Maren/Schüttpelz, Erhard/Zillinger, Martin: Und nicht zu knapp – Zur Einführung. In: *Zeitschrift für Kulturwissenschaft* 5/1 (2011), S. 7–18, hier S. 7. Vgl. auch Wiegelmann: *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa* (2006), S. 17.

59 Grewe, Maria: *Teilen, Reparieren, Mülltauchen. Kulturelle Strategien im Umgang mit Knappheit und Überfluss*. Bielefeld 2017, S. 64.

Wenn es gilt, ein Festmahl auszurichten, wird also nicht nur überlegt, was notwendig ist, sondern auch, was einen angemessenen Rahmen darstellt, um Bindungen zu verfestigen. Beim *performing abundance* generiert weniger die Art als die Fülle der Speisen den Eindruck der Großzügigkeit: „Some apparently lavish feasts are composed of very simple and inexpensive foods like baked and fresh apples, walnuts, and bread that are artfully arranged between plates of only slightly more costly fare.“<sup>60</sup> Im Staatssozialismus war die Taktik des Arrangements zum Kaschieren geringer Zutatenvarietät bereits eine Strategie, die Tafel trotz Mangelwirtschaft üppig wirken zu lassen. Heute tragen die vielen Teller, dicht nebeneinandergestellt, zu diesem Eindruck einer schiereren Menge bei. Die augenscheinliche Produktpalette wirkt sich so positiv auf den Eindruck der Gäste aus; diese haben die Wahl, können überall probieren und werden doch nicht alles schaffen. Wie Swetlana Alexijewitsch für die ‚Secondhand-Zeit‘ des Postsozialismus feststellte: „[W]er im Laden aus hundert Wurstsorten auswählen kann, ist freier als jemand, der nur aus zehn Sorten auswählt“<sup>61</sup> – oder gewinnt zumindest diesen Eindruck der (Wahl-)Freiheit.

### *Tischgemeinschaft als Ankerplatz*

Konsum ist als Marker der Zugehörigkeit „das Mittel der Statusrepräsentation, der Identitätsbildung für Individuen wie Gruppen, der Freiheit und des guten Lebens“<sup>62</sup>. Das (gemeinsame) Essen vermag es trotz der die Sicherheiten infrage stellenden Mobilität den Alltag an die Herkunft rückzubinden und ist so „für viele [...] letzter Anker im Meer der verlorenen Heimat.“<sup>63</sup>

---

60 Cash: Foodways (2023), S. 19.

61 Alexijewitsch, Swetlana: Secondhand-Zeit. Leben auf den Trümmern des Sozialismus. München 2015, S. 15.

62 Lorenz, Stephan: Überflussskultur und Wachstumshunger. Verausgabungen in Arbeits- und Konsumgesellschaft. In: Christine Bähr et al. (Hg.): Überfluss und Überschreitung: Die kulturelle Praxis des Verausgabens. Bielefeld 2009, S. 43–58, hier S. 43. Hervorh. i. Original.

63 Hirschfelder: Pelmeni, Pizza, Pirogge (2013), S. 46. Vgl. auch Tolksdorf: Essen und Trinken (1978).

Deutlich wird diese Ankerfunktion etwa auch an den *Remittances*, die vielfach Lebensmittel enthalten und so zwischen (Geschmacks-)Konservatismus und dem Hunger auf das Neue vermitteln. Vgl. Tolksdorf: Essen und Trinken (1978), S. 342; vgl.



Werbung für ein Lokal in Chişinău (Rep. Moldau, 2018), zu Deutsch etwa: ‚Futtern wie bei Müttern‘; Bild: Jana Stöxen

Dass kirchliche Feste nicht nur ob ihrer religiösen Basis, sondern auch durch die dabei stattfindende Vergemeinschaftung von den Führenden der Sowjetunion kritisch beäugt wurden, wundert daher kaum: Zusammenkünfte wie diese boten und bieten „eine hervorragende Möglichkeit, Netzwerke zu knüpfen, Allianzen zu bestärken und Informationen zu handeln – wesentliche Faktoren zur Bewältigung des sowjetischen Lebens.“<sup>64</sup> Auch ihre Popularität heute überrascht wiederum wenig, sind doch diese Kompetenzen ebenso unter dem Eindruck postsowjetischer Transformationskrisen Leitlinien im Bestreiten des Alltags. Wo die KPdSU also ‚falsche Gesinnung‘, fußend auf traditionell familiären und auch nationalistischen Werten sah,<sup>65</sup> schafft *commensality* heute durch die Herkunftsbindung der Festlichkeit Resilienz und Stabilität im transnationalen Feld.

---

Mata-Codesal, Diana/Abranches, Maria: Food Parcels in International Migration. Intimate Connections. Cham 2018; vgl. Stöxen: Parcels (2024).

64 Mühlfried, Florian: Das georgische Bankett: Eine kulturelle Reserve gegen die Globalisierung. In: Journal für Ethnologie 25 (2005). URL: [https://www.journal-ethnologie.de/Schwerpunktthemen/Schwerpunktthemen\\_2005/Lokales\\_in\\_der\\_globalisierenden\\_Welt/Das\\_georgische\\_Bankett/index.html](https://www.journal-ethnologie.de/Schwerpunktthemen/Schwerpunktthemen_2005/Lokales_in_der_globalisierenden_Welt/Das_georgische_Bankett/index.html) (Stand: 23.09.2024).

65 Mühlfried, Florian: Denn sie wissen nicht, was sie tun – Ritualtheorie und die Frage der Intentionalität am Beispiel des Georgischen Banketts. In: Anthropos 110/1 (2015), S. 182–189, hier S. 182f.

Die fluide, moldauisch-transnationale *communitas*<sup>66</sup> bei Tisch kommt in ihrer räumlich und sozial verorteten Zugehörigkeit ohne Militanz aus und wird bei Anlässen wie dem Osterfest in ihrer ganzen Fülle verinnerlicht. Was auf den Tisch geladen wird, bis dieser sich biegt, sind nicht nur reichlich viele Teller; es stehen soziale Regelwerke aus Werten, Symbolen und Bedeutungen zur Verhandlung, die dafür sorgen, dass Feste als kulturell verankerte Momente der Vergewisserung fungieren und mit erstaunlicher Beharrlichkeit über die Unkenrufe der Schnelllebigkeit erhaben sind.

*Noroc.*<sup>67</sup>

---

66 Vgl. ebd., S. 185, unter Bezugnahme auf: Turner, Victor: *The Ritual Process. Structure and Anti-Structure*. Chicago 1969.

67 *Zum Wohl*. Im Rumänischen gebräuchlicher Trinkspruch, wortwörtlich: „Glück“.

