

Konsum und Kultur –
Geschichte und Gegenwart



Wittmann | Winterberg | Franken [Hrsg.]

Ernährung – Kultur – Alltag

Impulse einer Vergleichenden Kulturwissenschaft



Nomos

Konsum und Kultur –
Geschichte und Gegenwart

Herausgegeben von
Prof. Dr. Barbara Wittmann
Prof. Dr. Gunther Hirschfelder

Band 3

Barbara Wittmann | Lars Winterberg | Lina Franken [Hrsg.]

Ernährung – Kultur – Alltag

Impulse einer Vergleichenden Kulturwissenschaft



Nomos

© Titelbild: GAN – stock.adobe.com

Diese Veröffentlichung wurde aus Mitteln des Publikationsfonds NiedersachsenOPEN, gefördert aus zukunft.niedersachsen, unterstützt.

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

1. Auflage 2026

© Die Autor:innen

Publiziert von
Nomos Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG
Waldseestraße 3–5 | 76530 Baden-Baden
www.nomos.de

Gesamtherstellung:
Nomos Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG
Waldseestraße 3–5 | 76530 Baden-Baden

ISBN (Print): 978-3-7560-4064-3

ISBN (ePDF): 978-3-7489-6990-7

DOI: <https://doi.org/10.5771/9783748969907>



Onlineversion
Inlibra



Dieses Werk ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung – Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International Lizenz.

Vorwort

Essen und Trinken sind soziale Totalphänomene. Sie zeugen von kulturellen Normen, gewachsenen Traditionen und sozialen Praktiken. Über sehr lange Zeit war Entwicklung nicht zuletzt von Hunger und Durst motiviert. Wer essen und trinken wollte, musste stets aktiv werden, vorausschauen, mal pragmatisch, mal kreativ sein, sich sozial organisieren, Wissen auf- und ausbauen. Der Mensch hat sich das Feuer zu Diensten gemacht, hat Waffen und Werkzeuge erschaffen, war Jäger:in und Sammler:in, wurde sesshaft, begann die Natur als Acker und Weide zu formen, Handel zu betreiben – und schuf letztlich den Thermomix, Schnitzel aus Erbsenprotein und Kochshows mit Tim Mälzer. Gewiss, hier und da gab es noch zivilisatorische Zwischenschritte. Und offenkundig führten Entwicklungsstufen auch keineswegs stets zielgerichtet oder gar linear voran und hinauf.

Wo das Gemüse in Nachbar:ins Garten prächtiger aussah, wo eigene Kornspeicher leer, jene der anderen hingegen voll waren, wo Brunnen versiegt oder jenseits der Grenzen Flüsse gestaut wurden, setzten häufig Konflikte und sogar Kriege ein – Ernährung ist fast immer auch politisch. Häufig folgten auf Phasen der Prosperität und Sicherheit Niedergang, Armut und Hunger. Ernährung war und ist dynamisch. Sie veränderte sich durch temporäre Instabilitäten, ökonomische oder klimatische Verwerfungen, durch epochale Zäsuren und langfristige Prozesse, durch Neolithische Revolution, Globalisierung und Industrialisierung. Essen und Trinken blieben im Wandel, im Kleinen wie im Großen, mal langsam und beharrlich, mal schnell und disruptiv. Vormoderne Agrargesellschaften waren jedoch stets Mangelgesellschaften, in denen es Überfluss selten gab, der wiederum meist kleinen Eliten vorbehalten blieb. Die Bevölkerungsmehrheit lebte hingegen mit der Sorge um das eigene Auskommen, mit Ernteausfällen und kargen Wintern. Heute wählen viele Menschen – zumindest in den früh industrialisierten Nationen des sogenannten ‚globalen Nordens‘ – ganzjährig aus einer kaum überschaubaren Fülle an Lebensmitteln und Verzehr-angeboten. Sie treffen rund 200 Ernährungsentscheidungen pro Tag: für oder gegen Geschmack und Gesundheit, Nachhaltigkeit und Geldbeutel, gemeinsame Mahlzeit und ‚Snack to go‘, Kalorien, Fette und Proteine, Muskeln und künftige Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Tierwohl, gesunde Böden und faire Preise, heimische Landwirtschaft und Exotik am Esstisch, Dis-

counter und Hofladen, Religion, Lebensstil und Identität, Tradition und Abenteuer, für den Kühlschrank als Gefühlsapotheke, gegen Lebensmittelverschwendung, für ‚Vorglühen‘ oder ‚Dry January‘. Angesichts neuer politischer Instabilitäten, Zölle, Konflikte und Kriege sowie düsterer Prognosen interdisziplinärer Klimawissenschaften könnte sich das vermeintliche Schlaraffenland der Gegenwart schon bald als kurze menschheitsgeschichtliche Ausnahmeperiode erweisen.

Ob nun aber Qual der Wahl oder Subsistenz- und Mangelwirtschaft – Essen und Trinken schreiben sich tief in Alltagskulturen ein. Was und wie, wo und wann wir essen und trinken, ist also keineswegs unmittelbarer Ausdruck von Hunger und Durst. Gewiss handelt es sich um menschliche Grundbedürfnisse, deren Befriedigung auch nur begrenzt Aufschub duldet. Und doch sind Essen und Trinken vor allem eines: Kultur.

Unsere Ernährung bildet ein höchst komplexes Bedeutungsgewebe, in dessen unzählige Fäden wir uns tagein und tagaus verstricken. Die Vergleichende Kulturwissenschaft ist insofern prädestiniert, jenes Dickicht in Augenschein zu nehmen, hier und da an einzelnen Fäden zu ziehen und diesem Wirrwarr schließlich Bedeutung und Sinn zu entlocken. Denn Ernährung ist selten rational. Sie dürfte im Alltag nur eingeschränkt den physiologischen Erkenntnissen einer Ökotropologie oder den Empfehlungen ihrer Fachgesellschaften folgen. Wer verstehen will, was auf den Tisch kommt, oder wer im Spiegel unserer Ernährung mehr über die Spielregeln unserer Gesellschaft, über Macht und Hierarchien, soziale Gruppen, Traditionen und Identitäten, Werte und Moral herausfinden möchte, findet in den Sozial- und Kulturwissenschaften vielfältige Impulse und das methodische Rüstzeug für konkrete Forschung in gegenwartsbezogener und historischer Perspektive.

Schon früh widmete sich die Volkskunde, aus der das Vielnamenfach Vergleichende bzw. Empirische Kulturwissenschaft, Kulturanthropologie oder Europäische Ethnologie hervorgegangen ist, dem Essen und Trinken, den Fest- und Alltagsspeisen, dem sozialen Akt der Mahlzeit. Am Beispiel von Lebensmitteln und Speisen wurden Kulturräume und Verbreitungswege nachvollzogen, der Einfluss der Industrialisierung auf den Alltag der Menschen erforscht und anderes mehr. Und doch blieb die disziplinäre Nahrungsforschung ein Themenfeld unter vielen. Nur wenige Fachkolleg:innen widmen ihre Arbeit primär und dauerhaft der Ernährung. Im 21. Jahrhundert dürfte indes niemand die kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung derart intensiv und kontinuierlich, interdisziplinär und

gleichsam öffentlichkeitswirksam geprägt haben wie Gunther Hirschfelder. Ihm ist der vorliegende Band gewidmet.

Prof. Dr. Gunther Hirschfelder studierte Geschichte, Volkskunde und Agrarwissenschaft in Bonn. 1992 wurde er mit einer Arbeit über die Kölner Handelsbeziehungen im Spätmittelalter an der Universität Trier promoviert. Nach einem Forschungsaufenthalt in Manchester folgten Assistentenjahre an der Universität Bonn und im Jahr 2000 die Habilitation über den Alkoholkonsum an der Schwelle zum Industriezeitalter. Nach Vertretungsprofessuren in Mainz und Bonn ist er seit 2010 Professor für Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg. Sein Forschungsschwerpunkt liegt auf der kulturwissenschaftlichen Ernährungs- und Agrarforschung in historischer sowie gegenwärtiger Perspektive.

Als Kulturwissenschaftler beschäftigte sich Hirschfelder bereits seit Beginn seiner akademischen Laufbahn immer wieder mit Ernährungsthemen: So streifte seine Dissertationsschrift über die Kölner Handelsbeziehungen im Spätmittelalter Nahrungs- und Genussmittel als Handelsgüter noch eher am Rande. Als Ergebnis seines Habilitationsprojekts legte er dann eine umfangreiche zweibändige Studie zum Alkoholkonsum zu Beginn des Industriezeitalters vor. Bereits in diesen Qualifikationsschriften zeigt sich eine grundlegende Herangehensweise der Forschungen von Gunther Hirschfelder: Er arbeitet stets historisch argumentierend und quellennah in Mikroperspektive, bezieht dabei aber immer die übergeordneten gesellschaftlichen Linien und vielfältigen Kontexte ein, in welche kulturelle Praktiken stets eingebunden sind.

Weit über die Grenzen der Vergleichenden Kulturwissenschaft hinaus ist Hirschfelder gefragter Experte für Ernährungskultur. Zumal er Standardwerke zur Geschichte der europäischen Esskultur, zur Kulturgeschichte des Bieres und zum Wandel des Fleischkonsums vorgelegt hat. Gemeinsam mit dem *Interdisziplinären Arbeitskreis für die Kulturforschung des Essens* verantwortete er zudem weithin rezipierte Bände etwa zu moralischen Fragen des Essens und Trinkens sowie zur Aushandlung von zukünftigen Nahrungskulturen. Ein Alleinstellungsmerkmal dürfte indes Gunther Hirschfelders begleitende mediale Präsenz sein. Es war und ist ihm stets ein besonderes Anliegen gewesen, die Ergebnisse kulturwissenschaftlicher Nahrungsforschung in die breitere Öffentlichkeit zu transportieren und für wechselnde Zielgruppen passend aufzubereiten – lange bevor dies in und von Universitäten als *Third Mission* neben Forschung und Lehre aktiv eingefordert wurde. Bereits in den 1990er Jahren schrieb er erste programmatische Texte zur fachlichen Medienarbeit und setzt diese vor allem bis heute

konsequent um, indem er insbesondere zu Fragen der Ernährung stets die Anfragen großer wie kleiner Medienhäuser zuverlässig beantwortet. Seine wissenschaftliche und mediale Arbeit entfaltete fortlaufend Resonanz und machte Hirschfelder auch abseits des akademischen Lebens zu einem äußerst präsenten Redner im Rahmen vielfältiger Veranstaltungen, zum gefragten Experten in Radio und Fernsehen, zum Ansprechpartner für Presse, Politik und Wirtschaftsverbände. Parallel verliefen intensive Vortrags- und Publikationstätigkeiten im engeren wissenschaftlichen Sinne.

Wenn aber im vorliegenden Band auf die Forschung von Gunther Hirschfelder Bezug genommen wird, so liegt dies vornehmlich darin begründet, dass er auch ein begnadeter akademischer Lehrer war und ist. Seit den 1990er Jahren prägt er als solcher Generationen von Studierenden in zahlreichen Lehr- und Projektveranstaltungen, immer wieder vor allem zu den Themenbereichen der Nahrungskultur. Unter seiner Betreuung wurden zahllose Seminar-, Modul- und Abschlussarbeiten vorgelegt. Auch mehrere Doktorarbeiten behandeln Fragen der Ernährungskultur mehr oder minder zentral. Gunther Hirschfelder weiß auf allen Qualifikationsstufen für kulturwissenschaftliche Perspektiven zu begeistern und betont stets die gesellschaftliche Relevanz, die es dabei im Blick zu behalten gilt. Es nimmt insofern kaum wunder, dass neben Hirschfelder inzwischen auch seine Schüler:innen ihre Expertise für Agrar- und Ernährungskulturen dies- und jenseits akademischer Berufsfelder einbringen.

Was hat dies nun alles mit vorliegendem Band zu tun? Ganz einfach: Anlass für dieses Buchprojekt ist ein Jubiläum, das in akademischer Tradition üblicherweise auch durch eine Festschrift geehrt wird. Wer aber Gunther Hirschfelder besser kennt, wird sich vielleicht fragen, welche Bedeutung er einem solchen Format wohl beimisst. Dementsprechend handelt es sich hier nicht um eine klassische Festschrift, eher um eine anlassbezogene Würdigung, begrenzt auf den engeren Kreis seiner Schüler:innen und verbunden mit dem Ansinnen, in Anlehnung an die Arbeiten des akademischen Lehrers genuine Fachperspektiven auf Ernährung, Kultur und Alltag aufzuzeigen. Ein kleiner Themenband, der kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung exemplifiziert und so vielleicht gerade auch einführend und in der Lehre nutzbar sein kann. Es ist ein Band, der über die Beiträge von Schüler:innen auch zur weiterführenden Lektüre der Publikationen Hirschfelders anregen kann – auch wenn es einer solchen Anregung bekanntlich kaum bedarf, kommt man an seinen Beiträgen zur Ernährungskultur doch ohnehin nicht vorbei.

Die hier versammelten Texte bieten in ihrer Zusammenschau vielfältige Impulse, sich dem Potenzial einer kulturwissenschaftlichen Nahrungsforschung zu öffnen, das gerade auch Gunther Hirschfelder immer wieder grundlegend formuliert und forschungspraktisch aufgezeigt hat. Der Band möchte insofern dazu beitragen, die Ansätze, Methoden und Befunde der Vergleichenden Kulturwissenschaft auf Basis seines breiten Oeuvres zur Ess- und explizit auch Trinkkultur fortzuschreiben.

Die inhaltliche Strukturierung und Fokussierung auf Ernährung ist eng an den Jubilar gebunden, ebenso die Auswahl der Beiträger:innen. Es sind ausnahmslos Schüler:innen von Gunther Hirschfelder, die in seinen Bonner und Regensburger Jahren kulturwissenschaftlich ausgebildet und für die sozio-kulturellen Bedeutungsgewebe der Ernährung sensibilisiert wurden. Die Beiträge bieten insofern keinen abschließenden Überblick zum Feld kulturwissenschaftlicher Nahrungsforschung, wohl aber greifen sie in der Vielfalt von Themen, Argumentationen und Impulsen die Arbeit von Gunther Hirschfelder auf und führen sie ein Stück weit fort.

Wäre dieser Band eine klassische Festschrift, so wäre das Projekt ein ungleich umfassenderes gewesen, die Beiträger:innen und Beiträge, vertretenen Disziplinen und Themen weitaus vielfältiger, das Inhaltsverzeichnis bedeutend länger und die Buchdeckel schon aufgrund einer ausufernden *Tabula Gratulatoria* weiter auseinander. Die Herausgeber:innen haben sich ganz bewusst für eine Alternative entschieden. Und auch die Schüler:innen sind angesichts ihrer großen Zahl nur exemplarisch vertreten – nur einige konnten wir einbinden, mussten auswählen, haben gewiss manche übersehen, manche nicht erreicht oder gewinnen können, zumal die Auslastung allerorten groß ist. Auch eine *Tabula Gratulatoria* könnte nur unvollständig bleiben, gleichwohl sich mit zunehmender Nähe des Anlasses die Anfragen häuften. Kein Wunder, denn wer wie Gunther Hirschfelder nicht nur die Ernährung, sondern auch die Bräuche und Rituale im Jahres- und Lebenslauf derart beforscht, bleibt eben auch hinsichtlich ritueller Übergänge und akademischer Traditionen nicht wirklich unter dem Radar. Und so ist der vorliegende Band eben nur vielleicht (k)eine Festschrift.

Sicher hätte Gunther Hirschfelder die einleitenden thematischen Überblicksabsätze dieses Vorwortes viel treffender formuliert. Die historischen Entwicklungslinien mit ihren kulturwissenschaftlichen Interpretationen ebenso wie Einordnungen aktueller Phänomene lassen sich in seinen Publikationen in unterschiedlicher Breite und Tiefe nachlesen. Das online zugängliche Medienarchiv seiner Beiträge ist zudem umfangreich und wächst beinahe täglich weiter. Sein langjähriges Mentorat in wissenschaftlichen

Fragen war und ist für unser Denken und Forschen prägend. Gunther Hirschfelder legt den Fokus neben inhaltlicher Präzision und wissenschaftlicher Innovation immer wieder und ganz bewusst auch auf eine andere Ebene, die im Wissenschaftssystem viel zu selten derart konsequent berücksichtigt wird: auf das Menschliche, auf die Individuen, die ihm begegnen. Das macht ihn aus unserer Sicht zu einem ganz besonderen akademischen Lehrer. Er hat durch sein Wesen und sein Wissen zahlreiche Biografien nachhaltig geprägt – durch kleine Impulse, Anerkennung und Motivation ebenso wie durch Fürsorge in ‚akademischen Krisenzeiten‘.

Lieber Gunther, dieser Band ist Dir gewidmet. Ob Du willst oder nicht. Wir haben in vielerlei Hinsicht zu danken – im Sinne dieses Themenbands nicht zuletzt dafür, uns für die Vergleichende Kulturwissenschaft und die Nahrungsforschung nachhaltig begeistert zu haben.

Januar 2026

Lars Winterberg, Lina Franken und Barbara Wittmann

Inhaltsverzeichnis

Daniel Drascek

„Genuss ist eine Sünde wert“
Grußwort des Regensburger Teams für Vergleichende
Kulturwissenschaft 15

Kulturelle Differenzierungen in Nahrungskulturen

Manuel Trummer

„Good people drink good beer“
Zur Ästhetisierung von Genuss und Ernährung am Beispiel von
Craft Beer 19

David Johannes Berchem

Die Stadionwurst
Ein Kulturgut im Fußball zwischen Tradition und Transformation 35

Bastian Fleermann

Argwohn und Kehlschnitt
Der nichtjüdische Blick auf das rituelle Schächten im Rheinland 51

Patrick Pollmer

Cultural fluid flow regimes
Limonaden-Logiken in der Heil- und Pflegeanstalt Regensburg
(1918–1937) 73

Ernährung im Spannungsfeld von Ökonomie, Politisierung und Digitalität

Barbara Wittmann

Ob uns Pizza retten kann?
Valorisierung und Instrumentalisierung von Ernährung im Kontext
des immateriellen Kulturerbes 93

Alexandra Regiert

Zurück an den Herd – zurück zur ‚guten alten Zeit‘?
Die kochende Vollzeit-Hausfrau als retrotopisches Ideal der
Tradwife-Community 109

Nicolas Kayser-Bril

What are Postcolonial Food Studies? 127

Alexander Boden

Essen und Technik
Kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung in der
Verbraucherinformatik 139

Jan Grossarth

Der Gegner des Guten ist das zweifelsfrei Gute:
Über die Bewertung der Nachhaltigkeit und notwendige
Ergänzungen durch die Kulturhermeneutik 153

Essen und Trinken in Gemeinschaft, Brauch und Ritual

Jana Stöxen

Bis der Tisch sich biegt
Feiertägliche Esskultur, Gemeinschaft und performing abundance
im moldauisch-transnationalen Feld 173

Katrin Bauer

Von verbotenen Lebensmitteln, außeralltäglichen Genüssen und
gemeinsamem Essen
Perspektiven auf ein Projekt zur Gemeinschaftsverpflegung 191

Johannes J. Arens

Überraschungsmenü
Forschungsdesiderat zur Spitzengastronomie in der
kulturwissenschaftlichen Nahrungsforschung 203

Lina Franken

Saalbetriebe als Kulturbetriebe
Normative Setzungen in der Speisenauswahl bei Feierlichkeiten in
Gaststätten mit angeschlossenem Saalbetrieb 221

Moritz Jungbluth

„Ist gelöscht der wilde Brand, dann heisst’s: ‚Frisch das Glas zur
Hand!‘“
Anmerkungen zum Alkoholkonsum im Feuerwehrwesen bis 1938 235

Autor:innen-Informationen 253

„Genuss ist eine Sünde wert“

Grußwort des Regensburger Teams für Vergleichende Kulturwissenschaft

Daniel Drascek

Die Weltkulturerbestadt Regensburg ist mit ihrer hohen gastronomischen Dichte und Vielfalt allemal eine kulinarische Reise wert. Allerdings ist es weniger die kulinarische Seite, die den Kollegen Gunther Hirschfelder seit über eineinhalb Jahrzehnten vor allem in der Vorlesungszeit Woche für Woche von Bonn nach Regensburg lockt, wo er Studierende für die Vergleichende Kulturwissenschaft und insbesondere für die Nahrungsforschung engagiert zu begeistern sucht. Vom Erfolg zeugen zahlreiche thematisch einschlägige Bachelor-, Master- und Doktorarbeiten.

Dabei beschreitet Gunther mitunter auch ungewöhnliche Wege. So begleitete er 2025 an fünf Standorten der Mensen des Studierendenwerks Niederbayern/Oberpfalz einen Versuch, bei dem acht Wochen lang ohne Ankündigung keine Gerichte mit Rindfleisch serviert worden sind. Das Ergebnis fasste die universitäre Homepage folgendermaßen zusammen: „Acht Wochen ohne Currywurst, Gulasch und Rinderbraten in der Mensa – und niemand hat sich beschwert.“ Dies mag bei rund 300.000 ausgegebenen Essen überraschen, wobei es keineswegs das Ziel des Experiments war, die Studierenden zu bevormunden, sondern zur Reflexion des eigenen Ernährungsverhaltens anzuregen.

Aber wie sieht es mit Gunthers eigenem Ernährungsverhalten im Regensburger Universitätsalltag aus? Selbstverständlich verbietet es die Forschungsethik im vorliegenden Rahmen, persönliche Essgewohnheiten preiszugeben. Ohnehin mangelt es an validen empirischen Befunden. Jedenfalls fehlt Gunther die Zeit zum gemütlichen Schmausen im Städtchen, dem mit einem *Michelin*-Stern ausgezeichneten Restaurant von Anton Schmaus, dem Koch der Fußballnationalmannschaft. Gesichert ist jedoch, dass die universitäre Mensa von Zeit zu Zeit ein bevorzugtes Ziel für aktive teilnehmende Feldforschungen darstellt. Sollte die Zeit auch hierfür nicht reichen, dann genügt schon mal eine Leberkässemmel aus der nahen Cafeteria. Zur Befriedigung des elementaren Grundbedürfnisses, konkret des Hungers, dienen ganz nebenbei auch die wöchentlichen Teamsitzungen,

bei denen die eine oder andere substanzielle Spezialität gereicht wird, nicht selten durch den Jubilar selbst, der beispielsweise Kamellen aus dem rheinischen Karneval herbeizaubert. Kein Wunder, stammt der Kollege doch aus dem fernen Bergischen Land und wirkte über viele Jahre an der Bonner Universität. Jedenfalls ist Gunther so stets gut gerüstet, zumal da nicht selten bereits ein Sender samt Kamerateam auf ein Statement zum Thema Esskultur wartet.

Weniger glamourös ist dagegen die eigentliche Forschungsarbeit. In guter Bonner Fachtradition stehend, nimmt die Nahrungsforschung auch hier eine herausragende Bedeutung ein. Es ist jedoch ein hartes Brot, kreative Forschungsanträge in den verschiedensten Förderformaten zu entwickeln. Dabei reicht das Spektrum vom „Foodguide Jüdische Küche“ bis zu einem millionenschweren Verbundprojekt über „Fleischwissen“ als Beispiel einer „Verdinglichung des Lebendigen in globalisierten Märkten“. Begleitet wird dies durch Publikationen zur „Europäischen Esskultur“ und zu grundlegenden Fragen, etwa „Was der Mensch essen darf“ oder „Wer bestimmt was wir essen?“ Aber auch das Thema Trinken kommt keineswegs zu kurz. Dazu können die einschlägigen Standardwerke zu „Alkoholkonsum am Beginn des Industriezeitalters“ oder zur Kulturgeschichte des Bieres angeführt werden.

Letztlich gibt es immer noch unendlich viel zu erforschen, keine Frage, dass Gunther dabei auch weiterhin kräftig mitreden wird. Zu den ungeklärten Fragen gehört eine rätselhafte Widmung, die ihm der prominente Salzburger Spitzenkoch Roland Trettl anlässlich der Verleihung des Eckart-Witzigmann-Preises 2005 in der *Deutschen Akademie für Kulinaristik* eigenhändig verfasst hat: „Genuss ist eine Sünde wert“. Was sich hinter dieser sündhaften Aufforderung verbirgt, darüber können wir in Regensburg nur spekulieren. Aber im Sinne einer Aufforderung, das Leben zu genießen, da kann das gesamte Regensburger Team der Vergleichenden Kulturwissenschaft vorbehaltlos einstimmen und unserem verehrten Kollegen über den 65. Geburtstag hinaus noch viele genussvolle Momente wünschen.

Daniel Drascek

Kulturelle Differenzierungen in Nahrungskulturen

„Good people drink good beer“

Zur Ästhetisierung von Genuss und Ernährung am Beispiel von *Craft Beer*

Manuel Trummer

Die Ernährungskulturen des globalen Nordens zeigen sich zu Beginn des 21. Jahrhunderts wesentlich von internationalen Trends und popkulturellen Moden geprägt. Nach Erfahrungen des Mangels der Kriegs- und Nachkriegsjahre hatten sich mit dem wachsenden Wohlstand der Wirtschaftswunderjahre, den europäischen Agrarreformen und der Integration der nationalen Märkte in globale Warenströme ab den 1960er-Jahren in den meisten Ländern westlich des ‚Eisernen Vorhangs‘ neue, bis dato ungekannte Freiheiten in der Wahl der Lebensmittel ergeben: Die Frage nach dem ‚was?‘, nach der lebensnotwendigen Grundversorgung, wurde in den neuen Mittelklassen der Nachkriegs-BRD abgelöst von der Frage nach dem ‚wie?‘. Das Problem der Verfügbarkeit von Nährstoffen und Nahrung, das für weite Strecken der europäischen Esskulturgeschichte die Alltage der Menschen prägte, begann ab diesen Jahren in den Hintergrund zu treten.¹ Neben der Versorgungsküche gewann eine Erlebnisküche² – vor allem außer Haus – an Bedeutung. Die Qualität von Essen und Trinken bemisst sich spätestens ab den 1970er-Jahren nicht mehr allein an Nährstoffen und Geschmack, sondern an einem ‚Mehrwert‘, der über die eigentlichen Produkte hinausreicht – Moral, Fitness, Umweltverträglichkeit.³

Dabei knüpfen sich seither nicht nur Tier- und umweltethische Aspekte oder gesundheitsbezogene Trends wie ‚Low Carb‘, ‚Paleo‘ oder ‚Keto‘ in teils rasch changierenden Konjunkturen an Fragen der ‚richtigen‘ Ernährung⁴ –

1 Vgl. Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Eine Geschichte von der Steinzeit bis heute. Frankfurt am Main 2005 (2001), S. 234–255.

2 Hirschfelder, Gunther zitiert nach: Suhr, Ana: Das neue Abendmahl. Essen als Religion, 15.04.2019. Auf: Deutschlandfunk.de. URL: https://www.deutschlandfunk.de/essen-als-religion-das-neue-abendmahl.886.de.html?dram:article_id=442720 (Stand: 29.10.2024).

3 Vgl. Hirschfelder: Europäische Esskultur (2005), S. 252–255.

4 Vgl. Hirschfelder, Gunther: Körperbilder – Körperstyling – Körpernöte. Leiblichkeit unter Digitalisierungsdruck. In: Manuel Trummer et al. (Hg.): „Ein Stück weit ...“

Symptom dieser dynamischen Expansion von kulturellen Werturteilen auf Konsumgüter⁵ ist auch die Formation von Kenner- und Liebhaberszenen, die sich seit der Jahrtausendwende zunehmend digital und international vernetzen und um einzelne Produktsegmente gruppieren, Expertenwissen zirkulieren, Sammlungen anlegen oder sogar selbst in der Logik von *Do-It-Yourself*-Ermächtigungspraxen⁶ in die Produktion einsteigen. So entwickelte sich etwa ab den 1980ern um schottischen Whisky eine international vernetzte Genießerschaft mit einer eigenen Medieninfrastruktur an Ratgeberliteratur, Magazinen und heute auch Foren, Websites, Messen, *Tastings*, Kursen und Anleitungen für Heimbrennereien, deren Praxen popkulturellen Fanszenen ähneln. Denn anders als Konsument:innen, die ihre Ware verbrauchen, organisiert sich hier die Auseinandersetzung mit dem jeweiligen ‚Fanobjekt‘ elementar über ästhetisches Vergnügen und selbstbestimmte Bedeutungszuschreibungen: etwa über Tätigkeiten des leidenschaftlichen Sammelns, des Tauschens, der Verehrung einzelner herausragender Produzenten und Marken, oft über Merchandise, Reisen zu den Orten des Geschehens (v. a. Brennereitouren), die Akkumulierung von Expertenwissen als Kapital in Diskussionen mit anderen Szenemitgliedern, die kreative Partizipation (z. B. *Home Brewing Kits*), ein geteiltes Erleben – etwa in *Craft Beer*-Clubs – eröffnen sich zahlreiche Parallelen zum Feld des pop-

Relatives und Relationales als Erkenntnisrahmen für Kulturanalysen. Münster 2019, S. 167–184; Hirschfelder, Gunther: Fleisch – vom Wohlstandssymbol zur Krisenmetapher. In: Ders. et al. (Hg.): *Fleischwissen. Zur Verdinglichung des Lebendigen in globalisierten Märkten* (Umwelt und Gesellschaft 29). Göttingen 2024, S. 15–40, hier S. 18–21; Trummer, Manuel: Die kulturellen Schranken des Gewissens – Fleischkonsum zwischen Tradition, Lebensstil und Ernährungswissen. In: Gunther Hirschfelder et al. (Hg.): *Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte*. Wiesbaden 2015, S. 63–79.

- 5 Der deutsche Soziologe Andreas Reckwitz schreibt hier von einer „Kulturalisierung“ von Konsumgütern. Vor allem im Bereich der Ernährung ist diese Formulierung aus vergleichend-kulturwissenschaftlicher Sicht missverständlich, vertritt das Fach doch eine Perspektive auf Ernährung als kulturelles Totalphänomen. Gemeint ist im Sinne von Reckwitz die intensive Ausdehnung von moralisch, ethisch, ästhetisch, modisch usw. fundierten Wertregimen und Praxen auf „gewöhnliche“ Alltagsdinge – alles wird zum Statement einer bestimmten Lebensweise. Reckwitz, Andreas: *Die Gesellschaft der Singularitäten*. Frankfurt am Main 2017; Krüger, Timmo/Strüver, Anke: *Narrative der ‚guten Ernährung‘: Ernährungsidentitäten und die Aneignung öffentlicher Nachhaltigkeitsdiskurse durch Konsument*innen*. In: *Zeitschrift für Wirtschaftsgeographie* 62 (2018), S. 217–232, <https://doi.org/10.1515/zfw-2017-0006>.
- 6 Vgl. Langreiter, Nikola/Löffler, Klara: *Do it! Yourself? Fragen zu (Forschungs-)Praktiken des Selbermachens*. In: Dies./dies. (Hg.): *Selber machen. Diskurse und Praktiken des „Do it yourself“*. Bielefeld 2017, S. 7–16.

kulturellen *Fandoms*.⁷ Zu Beginn des 21. Jahrhunderts haben sich um die meisten Genussmittel Fanszenen formiert – egal ob Kaffee, Rum, Gin, Olivenöl oder Bier. Prägend für diesen lebensstilorientierten Genuss sind zwei übergreifende Entwicklungen: erstens eine Ästhetisierung von Essen und Trinken und zweitens – damit einhergehend – eine Narrativierung von Ernährung, die nahezu um jedes Produktsegment ein *Storytelling* entwickelt hat, das weit über das eigentliche Produkt hinausführt.⁸ Essen und Trinken wird so anschlussfähig für Fragen von Lebensstil, Mode, Szene und die ethischen und kreativen Politiken des Alltags.

Die Ästhetisierung und Narrativierung von Nahrungspraxen als „alternatives Handeln“ im Sinne von Lars Winterberg⁹ bilden den Kern der folgenden Überlegungen. Dabei interessiert mich, in welchem Maße das exorbitante *Storytelling*, das aus unseren Supermarktregalen klingt und uns zu Konsumententscheidungen verlockt, Allianzen mit den ästhetischen Politiken anderer gesellschaftlicher Felder, im Besonderen den Logiken der populären Kulturen, eingeht.

Der Ausgangspunkt meiner Analyse ist die Brauerei des Sankt-Katharinenospitals in Regensburg, in deren ‚Spitalgarten‘ sich Regensburger Studierende wie Lehrende zuweilen empirisch grundlegenden Fragen der europäischen Ess- und Trinkkulturen weiterführend widmen.¹⁰ Das konkrete Untersuchungsbeispiel bildet das Bier der Spitalbrauerei – oder genauer: die Produktlinie an *Craft Beer*-Varianten, mit denen die traditionsreiche

7 Vgl. u.a. Hügel, Hans-Otto: „Was heißt schon Fan?“ Thesenartige Diskussion des Begriffs in Abgrenzung zu anderen kulturellen Formen. In: Brigitte Frizzoni/Manuel Trummer (Hg.): Erschaffen, Erleben, Erinnern. Beiträge der Europäischen Ethnologie zur Fankulturforschung (Kulturen populärer Unterhaltung und Vergnügung 3). Würzburg 2016, S. 19–42; Gebhardt, Winfried: Die Verszenung der Gesellschaft und die Eventisierung der Kultur. Kulturanalyse jenseits traditioneller Kulturwissenschaften und Cultural Studies. In: Udo Göttlich/Clemens Albrecht/Winfried Gebhardt (Hg.): Populäre Kultur als repräsentative Kultur. Die Herausforderung der Cultural Studies. Köln 2002, S. 287–305.

8 Zur Geschichte der Konsum- und Warenästhetik im 20. Jahrhundert vgl. ergänzend u.a. Drügh, Heinz/Metz, Christian/Weyand, Björn (Hg.): Warenästhetik. Neue Perspektiven auf Konsum, Kultur und Kunst. Frankfurt am Main 2011. Darin v.a. auch König, Gudrun: Die Fabrikation der Sichtbarkeit. Konsum und Kultur um 1900, S. 158–174.

9 Vgl. bspw. auch Winterberg, Lars: „Ich bin Genussmensch. Deshalb Fairtrade.“ Zur Ästhetisierung des Alternativen Handels – eine Spurensuche. In: Ove Sutter/Valeska Flor (Hg.): Ästhetisierung der Arbeit. Kulturanalysen des kognitiven Kapitalismus. Münster u.a. 2017, S. 177–192.

10 Vgl. Hirschfelder, Gunther/Trummer, Manuel: Bier. Eine Geschichte von der Steinzeit bis heute. Darmstadt 2016.

Stiftungsbrauerei seit 2014 überregional reüssierte. Im Kontext der internationalen *Craft Beer*-Szene betrachtet, bietet sich so ein instruktiver Einblick in die Ästhetisierung von Lebens- und Genussmitteln im 21. Jahrhundert.

Trinken im ästhetischen Kapitalismus. Zugang und theoretische Rahmung

Die intentionale Ausstattung von Ernährung und Genussmitteln mit einem kreativen, politischen und ethischen Mehrwert möchte ich im Sinne des Philosophen Gernot Böhme als Instrument einer spezifischen ästhetischen Politik verstehen, die den kulturellen Wert der Dinge weit über die Ernährungskulturen hinaus fundamental transformiert.¹¹ Unter „Ästhetisierung“ versteht Böhme alle „Tätigkeiten, die den Dingen, Menschen und Ensembles jenes ‚Mehr‘ verleihen, das über ihre [...] Dinglichkeit und Zweckdienlichkeit hinausgeht.“¹² Nicht nur Telefonapparate wie *Apples iPhone* oder Schuhe wie die *Air Jordans* von *Nike*, sondern auch Lebens- und Genussmittel gewinnen im Prozess dieser Ästhetisierung ein Aussehen, eine Ausstrahlung, eine Atmosphäre. Derartige Ästhetisierungsprozesse bilden für Böhme ein zentrales Strukturelement eines „ästhetischen Kapitalismus“. Damit meint er jene ökonomische Ära der Spätmoderne, wie sie im globalen Norden etwa in den 1960er-Jahren mit dem Übergang zu einer Überflussgesellschaft im Sinne des Harvard-Ökonomen John Kenneth Galbraiths eintrat,¹³ und wie sie auch die Ernährungskulturen der bundesdeutschen Mittelklasse seit den späten 1950er-Jahren prägt.¹⁴ Ein Kapitalismus, in dem die Grundbedürfnisse des Lebens weitgehend gedeckt waren, und in dem – nicht nur beim Thema Ernährung – an die Stelle eines lebenserhaltenden ein den Lebenswert (vermeintlich) steigernder Konsum trat. Es ging also fortan weniger um die Erfüllung der Grundbedürfnisse, sondern vorrangig um eine ästhetische Ausstattung und Inszenierung des eigenen Lebens.

Sowohl die Produktion als auch den Konsum in diesen ästhetisierten Feldern der Genuss- und Ernährungskulturen verstehe ich im Folgenden

11 Böhme, Gernot: *Ästhetischer Kapitalismus*. Frankfurt am Main 2016.

12 Böhme: *Ästhetischer Kapitalismus* (2016), S. 26.

13 Vgl. Galbraith, John K.: *Gesellschaft im Überfluss*. München 1963.

14 Vgl. Hirschfelder: *Europäische Esskultur* (2005), S. 234–249.

mit dem Soziologen Andreas Reckwitz als Singularisierungspraxis.¹⁵ Analog zu Böhme sieht Reckwitz ab den 1970er-Jahren die Gesellschaft geprägt von ästhetischen Politiken, die er in den Kontext eines neuen „Kreativitätsdispositives“ stellt.¹⁶ Eine gesellschaftliche „Logik des Allgemeinen“ hatte unter Idealen von Kreativität, Expressivität und Selbstverwirklichung von einer „Logik des Besonderen“ Konkurrenz erhalten. Getragen sei dieser Wandel vom Aufstieg einer neuen, akademisch sozialisierten Mittelklasse, die sich nicht mehr über Werte des „Allgemeinen“, etwa Zugehörigkeit zu einer traditionellen Gemeinschaft, Nation oder Kirche definierte, sondern über das Einzigartige, das Originelle, das Ungewöhnliche – das „Besondere“. Mit Jobs in der Wissens- oder Dienstleistungsbranche und einer hohen Affinität für popkulturelle Medien, begannen diese international informierten und mobilen „Anywheres“ unter Prämissen des persönlichen Entfaltens und Erlebens die konservativen und (national)konformistischen Leitnarrative der Nachkriegszeit abzulösen. Auch die massenhaften Standardisierungsverfahren der globalen Ernährungsindustrie des 20. Jahrhunderts – ebenfalls nach einer Logik des Allgemeinen organisiert – stießen so zunehmend auf Ablehnung. Die dynamischen Ästhetisierungspraxen der Lebensmittelindustrie sind damit auch als Reflex auf das Primat des Besonderen zu lesen, in dem die rationalen Logiken des industriellen Kapitalismus zunehmend als gesichtslos, negativ und destruktiv wahrgenommen werden: So ist eine „formale Rationalisierung, insbesondere die Vermarktlichung, unter spätmodernen Bedingungen vollends auf Ästhetisierungsprozesse angewiesen, um die Subjekte zur Teilnahme zu motivieren und sich zu legitimieren“.¹⁷

Innerhalb dieser theoretischen Rahmung möchte ich Ästhetisierungspraxen als konstitutiven Aspekt gegenwärtiger Ernährungskulturen am Beispiel von *Craft Beer* – speziell der Regensburg Spitalbrauerei – diskutieren. Meine These ist dabei, dass die Ästhetisierung unserer Lebens- und Genussmittel vor allem auf einer Narrativierung von Ernährung gründet. In deren Kern adressiert uns ein singularisierendes *Storytelling* unmittelbar in unseren politischen, moralischen und popkulturellen Lebensstilpräferenzen.

15 Vgl. Reckwitz, Andreas: Die Gesellschaft der Singularitäten. Zum Strukturwandel der Moderne. Frankfurt am Main 2017.

16 Vgl. Reckwitz, Andreas: Die Erfindung der Kreativität. Zum Prozess gesellschaftlicher Ästhetisierung. Frankfurt am Main 2012.

17 Reckwitz, Andreas: Ästhetik und Gesellschaft – ein analytischer Bezugsrahmen. In: Ders./Sophia Prinz/Hilmar Schäfer (Hg.): Ästhetik und Gesellschaft. Frankfurt am Main 2015, S. 13–52, hier S. 41.

Forschungsfeld Biergarten: Craft Beer aus einer mittelalterlichen Spitalbrauerei

Zunächst zum Forschungsfeld: Die kurz nach 1226 gegründete¹⁸ Spitalbrauerei in Regensburg-Stadtamhof zählt zu den ältesten kontinuierlich betriebenen Braustätten Ostbayerns. Diese lange Traditionslinie steht in Zusammenhang mit der ökonomischen Einbettung der Brauerei in die Organisationsstrukturen des städtischen Sankt Katharinenspitals, wo von Beginn an nicht nur die Pfründner, Arme und Kranke, sondern auch Reisende, Pilger und auswärtige Gäste versorgt werden mussten. Das Bier diente so vorrangig der Selbstversorgung des Spitals – weniger der kommerziellen Vermarktung. Mit dem steigenden Bierkonsum im Bayern des 16. und vor allem 17. Jahrhunderts begann das Spital, sein Bier auch außerhalb zu verkaufen, wobei es überregional hohe Beliebtheit genoss. Dies scheint bereits ein Indiz für einen technologischen Vorsprung und eine gewisse Qualitätskontrolle zu sein, die sich aus den straffen organisatorischen Strukturen der Spitalverwaltung ergab, in die die Brauerei eingebettet war.¹⁹ Erhebliche Absatzsteigerungen im frühen 19. Jahrhundert und der Nachkriegszeit erlaubten in den 1970er-Jahren eine Reihe technischer Modernisierungen.²⁰ Zuletzt erfolgten Investitionen in eine neue Abfüllanlage, die eine Verwendung von sog. 0,3 Liter-Gourmetflaschen²¹ erlaubte – für eine bayerische Lokalbrauerei geradezu ein Affront –, einen hochmodernen Gärkeller und eine atmosphärische Eventlocation mit Verkaufsraum.

Von den Wurzeln der Brauerei im 13. Jahrhundert bis zum Ende des 20. Jahrhunderts ergeben sich damit eine ganze Reihe interessanter *Story-*

18 Folgende knappe Ausführungen zur älteren Geschichte der Spitalbrauerei gründen in weiten Teilen auf: Dirmeier, Artur: Die Spitalbrauerei an der Steinernen Brücke in Regensburg (1220–1995). In: Heimatverein „Statt am Hoff“ e.V. (Hg.): Stadtamhof. 500 Jahre Geschichte. Regensburg 1996, S. 44–46; Lechner, Andreas/Zeithöfer, Kurt: „... natürlich gleich und gesunder trunck“. Die Geschichte der Regensburger Spitalbrauerei von 1695 bis 1945 (Regensburger Beiträge zur Regionalgeschichte 4). Regensburg 2008; Kühne, Andreas: Essen und Trinken in Süddeutschland. Das Regensburger St. Katharinenspital in der Frühen Neuzeit (Studien zur Geschichte des Spital-, Wohlfahrts- und Gesundheitswesens 8). Regensburg 2006.

19 Lechner, Andreas: Die Spitalbrauerei von 1695 bis 1810. In: Lechner/Zeithöfer: „natürlich gleich“ (2008), S. 17–160, hier S. 27–29.

20 SpAR Beschluss-Buch: Sitzungen des Jahres 1966, S. 223; SpAR Beschluss-Buch: Sitzungen des Jahres 1967, S. 230; SpAR Beschluss-Buch: Sitzungen des Jahres 1968, S. 245; SpAR Beschluss-Buch: Sitzungen des Jahres 1972, S. 281.

21 Artikel „Tradition trifft auf High-Tech“. In: Rundschau, 02.05.2012. URL: <http://www.spital.de/stiftung/medienecho.php?typ=4&mid=12-07&jg=2012> (Stand: 27.09.2024).

telling-Motive. Ganz zentral ist dabei zunächst die singuläre Position der Spitalbrauerei als wohl einzige noch in Betrieb stehende Spitalbrauerei weltweit. Mit einer fast ungebrochenen Brautradition von weit über 750 Jahren zählt sie auch in der Region zu den ältesten durchgehend betriebenen Brauereien,²² gilt aber auch aus ihrer Geschichte heraus als besonders innovationsfreudig. Eine weitere Kontinuität eröffnet sich in der institutionellen Einbettung der Brauerei, die auch moralisch-soziale Erzählmomente erlaubt: Als Teil der Katharinenspitalstiftung fließt seit ihrer Gründung ein Teil des Erlöses zurück ins Spital, etwa ins Altenheim, in dem noch heute rund 90 Senior:innen leben.

In diesem ebenso traditions- wie innovationsreichen Umfeld entstanden ab 2012 die ersten *Craft*-Biere unter der Ägide des jungen Braumeisters Anton Miller. Miller verfügte vor seinem Amtsantritt im August 2012 bereits über erhebliche Erfahrung mit der internationalen Entwicklung des Marktes, unter anderem als Jury-Mitglied beim renommierten *World Beer Cup* in San Diego.²³ Mit der Einführung der Manufakturlinie im Oktober 2013 nahm die Spitalbrauerei nicht nur in Regensburg, sondern auch in der Oberpfalz eine Pionierrolle in der Adaption der neuen internationalen Bierstile ein. In den kleineren 0,3-Liter-Gourmetflaschen wurden zunächst ein *Pale Ale*, eine obergärige, sehr hopfenstarke englisch-amerikanische Sorte lanciert, im Dezember 2013 dann ein *Strong Ale* mit ca. 10 % Alkohol, angelehnt an die starken englischen *Barley Wines*, im Oktober 2014 ein *Chocolate Stout* nach irischem Vorbild und im November 2015 ein *India Pale Ale* in englischer Tradition. Zur Einführung der neuen Manufaktur-Produktlinie definierte das Spital auch seine Zielgruppe. Es ginge, so eine Pressemeldung, um Spezialbiere in kleinen Mengen für „Liebhaber und Genussmenschen“.²⁴ Diese Narrativierung wurde visuell ergänzt durch eine aufwändige Etikettierung, deren Design deutlich von der übrigen Ikonographie der Brauerei abrückte und offenkundig ein Publikum jenseits des Maßkrug- und Biergartenbetriebs ansprach. Schwarze Etiketten mit Goldprägung visualisierten das *Storytelling*, der Aufdruck ‚Manufaktur‘ (und auch der hohe Preis) verwies auf Handarbeit und limitierte Mengen, und serviert wurde das Bier im Stile der Weinkarten in Restaurants mit Hinweisen zu Begleitspeisen, der korrekten Glasform und Verkostungsnotizen:

22 Vgl. Dirmeier, Artur et al.: Vorwort der Herausgeber. In: Lechner/Zeitlhofer: „natürlich gleich“ (2008), S. II f., hier S. II.

23 Nopper, Franz: Wie Anton Miller dem altehrwürdigen Spitalbier neuen Pfiff gegeben hat. In: Straubinger Tagblatt (01.09.2016).

24 Deyerl, Andrea: Spitalbrauerei prescht vor. In: Rundschau (16.10.2013).

„Lassen Sie sich bei unserem Strong Ale mit einer obergärigen Starkbierspezialität verzaubern! Dieses Bier hat im wahrsten Sinne des Wortes eine starke Persönlichkeit: Ein intensiver Malzkörper trifft auf eine leichte Sherrynote. Ideal zu Süßspeisen oder einfach, um den Tag stimmungsvoll ausklingen zu lassen... Servieren Sie unsere Bierspezialität formvollendet am besten in einem Kelchglas, um das Aroma voll zu entfalten.“²⁵

Eine Reihe von *Tastings* – analog zu Weinverkostungen oder Whisky-*Tastings* – begleitete die Einführung der Manufakturlinie. Neues Bier, neue Etiketten und ein neues *Storytelling*, das auf Tradition, Exklusivität und Kreativität setzt – die Regensburger Spitalbrauerei und ihre Manufakturlinie stehen damit exemplarisch für einen breiteren Markt, der seit den 2010er-Jahren Bier ästhetisiert, indem es das Produkt im Sinne von Gernot Böhme mit einem „Mehr“ ausstattet, „das über Dinglichkeit und Zweckdienlichkeit hinausgeht.“²⁶ Wie ist dieser Trend einzuordnen?

„*Fiercely defiant and independent*“²⁷. *Authentizität, Widerständigkeit und Kreativität als Leitnarrative*

Ein erstes Analysemoment findet sich im Motiv der „Liebhaber und Genussmenschen“, das die Spitalbrauerei direkt am Beginn ihrer Kampagne etablierte, und damit verbunden der Verweis, dass es sich bei der neuen *Craft Beer*-Linie um „Spezialbiere in kleinen Mengen“ handle. Dieses *Storytelling*, das einerseits sicher auch zur Legitimierung der höheren Preisgestaltung der neuen *Craft*-Biere gegenüber den – mitunter skeptischen – Stammgästen in Schänke und Biergarten diene, verfügt andererseits über Konnotationen zu popkulturellen Sammlerszenen, verleiht den Bieren narrativ Raritätenstatus und Exklusivität und distanziert sich so in seiner Erzählung demonstrativ vom Mainstream der Angebote.

Wie ist dieses erste Narrativ der kleinen Regensburger Spitalbrauerei nun in einen größeren Kontext einzuordnen? Um *Craft Beer* – übersetzt: handwerklich gebrautes Bier – entstand seit den 2010er-Jahren eine weltweit vernetzte Kennerschaft mit eigenen Informationsmedien, Wissensbeständen und Verkaufsplattformen, die nach den Logiken einer popkulturellen Fanszene funktioniert. Der englische Name deutet es dabei an – das Phänomen

25 Werbefrospekt „Manufakturlinie“, ca. 2016.

26 Vgl. Böhme: *Ästhetischer Kapitalismus* (2016), S. 26.

27 Aufdruck auf den Dosen der *BrewDog*-Brauerei im Jahr 2024.

Craft Beer begann in Großbritannien und den USA.²⁸ Hier hatte Bier als Genussmittel ab den 1970er-Jahren stark an Bedeutung eingebüßt. Die Marktdominanz einer Handvoll absatzstarker Großbrauereien hatte nach dem Zweiten Weltkrieg zu einem weitgehend standardisierten Bierstil, dem *American Lager* geführt. Dabei handelt es sich um ein mildes Helles ohne ausgeprägte Hopfen- bzw. Bitternoten, Malzigkeit oder andere hervorsteckende Geschmacksmerkmale: ein gefälliges Bier ohne Ecken und Kanten, das eine möglichst breite Trinkerschaft ansprechen sollte. Ähnlich verlief die Entwicklung ab den 1960er-Jahren auch in anderen Staaten, wo eine nationale und globale Konzernbildung zunehmend den Markt mit gefälligen Bierstilen ohne hervorsteckende sensorische Eigenheiten flutete. Regionale Brautraditionen verschwanden, als viele kleinere und mittelständische Brauereien unter dem erheblichen Marktdruck der globalen Konzerne den Betrieb einstellten. Nun handelt es sich bei Globalisierungsprozessen selten um monodirektionale Bewegungen. Die Komplexität der ‚globalen‘ Interdependenzen beschrieb der Soziologe Rüdiger Korff:

„Globalisierung der Kultur ist ein komplexer Prozess der gleichzeitigen Standardisierung, Differenzierung und Spezifizierung, in der gleiche Waren, Informationen und Symbole mit ganz unterschiedlichen Konnotationen ausgestattet werden. Artefakte lösen sich aus dem weltweiten Zusammenhang, in dem sie im Rahmen einer Kultur standen, verbreiten sich weltweit und sind in diesem Prozess offen für die Bestimmungen neuer, auch sich widersprechender Bedeutungen.“²⁹

Im Hinblick auf die Bierherstellung produzierten transnationale Standardisierungsprozesse so bereits ab der Mitte der 1960er-Jahre als Nebenfolge ihre eigenen Gegenbewegungen. Unterhalb des ‚Mainstream‘ zeichnete sich in den USA in diesen Jahren – in denen Reckwitz und Böhme nicht zufällig den Beginn ihrer Ästhetisierungs- und Singularisierungsbewegungen sehen – eine erneute Ausdifferenzierung der Bierkultur ab. 1965 erwarb Fritz Maytag die 1874 gegründete *Anchor Brewery* in San Francisco. Sie war eine traditionsreiche Kleinbrauerei, die im Zuge der fortschreitenden Konzernbildung von der Schließung bedroht war. Maytag erlernte in Eigenregie das Brauerhandwerk und recherchierte in Europa nach in Vergessenheit gerate-

28 Vgl. dazu im Folgenden: Hirschfelder/Trummer: Bier (2016), S. 207–211; Acitelli, Tom: *The Audacity of Hops. The History of America’s Craft Beer Revolution*. Chicago 2013; Ogle, Maureen: *Ambitious Brew. The Story of American Beer*. Orlando 2006.

29 Korff, Rüdiger: Globale Integration und lokale Fragmentierung. Das Konfliktpotential von Globalisierungsprozessen. In: Lars Clausen et al. (Hg.): *Gesellschaften im Umbruch. Verhandlungen des 27. Kongresses der DGS*. Frankfurt am Main 1996, S. 309–323, hier S. 316.

nen Biersorten. 1971 ging *Anchor* mit der neuen Version eines Dampfbieres, einer amerikanischen Spezialität aus der Zeit vor der Prohibition, auf den Markt. 1974 folgten der erste *Porter* – im Herkunftsland England längst zur Randnotiz verkommen – und in der Folge andere ungewöhnliche Bierstile. Weitere Kleinbrauereien – oder ‚Mikrobrauereien‘, wie sie bald bezeichnet wurden – folgten noch in den 1970er-Jahren, so die *New Albion Brewery* in Kalifornien oder 1980 die populäre *Sierra Nevada* Brauerei.

Einen Wendepunkt für die amerikanischen Mikrobrauereien bedeutete die 1978 eingeleitete Deregulierung des Biermarktes. Sie legalisierte die Heimbrauerei und erlaubte Privathaushalten die steuerfreie Produktion von 750 Litern Bier pro Jahr – ein Energieschub für eine schnell wachsende neue Szene von Bierenthusiast:innen. Aus den 89 Brauereien, die 1979 den Biermarkt der USA unter sich aufgeteilt hatten, wurden bis ins Jahr 2013 wieder 2.416, darunter 2.360 Kleinbrauereien. Während die Absätze der großen Konzerne einbrachen, verzeichneten die Kleinen nun teils zweistellige jährliche Zuwachsraten.³⁰

Das *Storytelling* des *Craft Beer* ist fundamental durch die Geschichte seiner Entwicklung im 20. und 21. Jahrhundert geprägt. So kultiviert die internationale *Craft Beer*-Szene ein Leitnarrativ, das auf eine klassisch popkulturelle Dichotomie von *Mainstream* und *Underground* setzt:³¹ hier die industriellen Großkonzerne, dort die enthusiastischen Kleinbrauereien; hier die vereinheitlichende Marktmacht der gesichtslosen Fabrikbrauereien, dort Wissen, Können und Traditionen; hier Macht, Masse und Maßkrüge, dort Kennerschaft, Genuss und Degustationsgläser. Die asymmetrischen Marktverhältnisse und deren Umdeutung in einen Konflikt zwischen *Imperium* und *Underdogs* schlagen sich vor diesem Hintergrund in einer Ästhetisierung nieder, die Aspekte von Widerständigkeit in den Vordergrund stellt und Biertrinken so zu einem Akt der Rebellion umdeutet.

Spricht die Spitalbrauerei in diesem *Storytelling* noch zurückhaltend von „Genussmenschen“, setzen viele andere *Craft Beer*-Produzenten auf ein offensiveres Vokabular. So bezeichnet sich die bekannte schottische *Craft Beer*-Brauerei *BrewDog* als „Punks“ und nimmt damit für ihre Biere jene Unangepasstheit und Provokationslust in Anspruch, die üblicherweise mit dem Anti-Establishment-Gestus des Punk Rock assoziiert wird. Durch

30 Vgl. Hirschfelder/Trummer: Bier (2016), S. 208f.

31 Vgl. z.B. Elster, Christian/Jablonowski, Max: Pop, empirisch*emphatisch. Für eine empirisch-kulturwissenschaftliche Popforschung. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 118/2 (2022), S. 7–29.

Kauf und Konsum eines der Biere, die *BrewDog* unter Namen wie „Punk IPA“, „Elvis Juice“ oder „Trainspotting“ auf den Markt wirft, mögen sich die Konsument:innen wohl selbst ein wenig unangepasst und widerständig fühlen.

Auf den Dosen von *BrewDog* liest sich das als Motto wie folgt: „United we stand for better beer. Fiercely defiant and independent.“³² Die Singularisierungserfahrung gründet hier somit auch auf einem popkulturellen Authentizitätsnarrativ des Punkig-Echten, Handgemachten und Unverfälschten, das sich auch unter dem Druck der globalen Bierkonzerne seine Originalität bewahrt. Auch andere Brauereien, etwa die Spitalbrauerei, folgten dieser Erzählung von *do-it-yourself* und einer Selbstermächtigung über handwerklich gebräutes Bier – nicht nur mit den Verweisen auf die kleinen Mengen, die produziert werden, sondern bereits im Namen ihrer *Craft Beer*-Linie „Manufaktur“, die auf Handgemachtes, auf Wissen, Können und Individualität verweisen soll. Das Selbstgemachte, Kreativität und Authentizität – vermittelt sowohl über Verweise auf historische und lokale Brautraditionen als auch über Referenzen zu popkulturellen Phänomenen – geraten hier zum Label, das nicht nur für Brauqualität steht, sondern im Sinne von Böhme für ein „Mehr“, das über das eigentliche Produkt hinausreicht: Es geht um die (gefühlte) Zugehörigkeit zu einer elitären Szene von Kenner:innen und Industriekritiker:innen, die man mit *BrewDogs* „Punk IPA“ in Form eines ebenso solidarisierenden wie singularisierenden *Storytelling* gleich mit ins Glas bekommt.

Wen adressieren diese Motive? Statistisch-demografisch dominiert eine Gruppe deutlich: So zeichnet sich für die USA ein junges, urbanes, überdurchschnittlich gut verdienendes Publikum, häufig mit akademischen Abschlüssen ab. In seiner Sozialisation, Ausbildung und beruflichen Profilierung entspricht es jener neuen Mittelklasse, wie sie Andreas Reckwitz als Träger der gesellschaftlichen Logiken des Besonderen beschreibt. Mit einem Altersschwerpunkt, der zwischen 25 und 34 Jahren liegt, handelt es sich um ein digitalaffines, mit popkulturellen Logiken und Referenzen vertrautes Publikum, das sich im amerikanischen Politikspektrum überwiegend links-liberal verortet. Erwähnenswert sind dazu zwei weitere demografische Ausschläge: So ist das amerikanische *Craft Beer*-Publikum je nach Statistik zu 70 bis 80 Prozent männlich und zu 70 bis 90 Prozent

32 Aufdruck auf den Dosen der *BrewDog*-Brauerei im Jahr 2024.

weiß.³³ Eine Erhebung der *Blue Moon Brewing* Brauerei in Colorado legte dabei noch offen, wie *Craft Beer* für dieses Milieu als Puzzlestück einer spezifischen Lebensstil-Bricolage reüssiert. So läge die Wahrscheinlichkeit, dass *Blue Moon Brewing*-Fans Hybrid-Elektro-Autos fuhren, *Apple*-Laptops nutzten und Bio-Lebensmittel kauften, drastisch – teils um 153 Prozent – höher als der Bevölkerungsdurchschnitt. Sie seien, so *Blue Moon Brewing* „more open-minded than most people, seek out interesting and varied experiences and are intellectually curious“³⁴. In der Zusammenschau der Statistiken, so eine Querschnittsanalyse der Universität Massachusetts, ließen sich *Craft Beer*-Enthusiast:innen wie folgt beschreiben: „[...] they tend to be liberal and, for lack of a better word, hip.“³⁵ Tatsächlich hat sich mit der Dominanz dieser demografischen Gruppe und der häufigen Einbettung von *Craft Beer* in ein charakteristisches Paket von *Lifestyle*- und Konsumentscheidungen das popkulturelle Stereotyp des ‚*Craft Beer* Hipsters‘ etabliert, der als weißer, bärtiger, oft tätowierter Mann mit modischer Brille und Haarschnitt nicht nur auf Dutzenden *Craft Beer*-Werbeplakaten zu sehen ist, sondern auch Gegenstand einer breiten *Memefication* geworden ist. Dies zeigt einmal mehr, wie die Ästhetisierung von Bier weit über das Produkt selbst hinausreicht und eine eigene visuelle Kultur konstituiert.

Deutlich wird diese visuelle Ästhetisierung auch in der charakteristischen Lust auf Design seitens der *Craft Beer*-Szene und Verpackungsgestaltungen, die völlig mit den ikonographischen Traditionen der Bieretiketten brechen. Anstelle von stilisierten Hopfenblüten, historisierenden Schrifttypen und Verweisen auf lange Tradition, dominieren knallig-bunte Designs, die erneut häufig auf popkulturelle Szenen verweisen und sich in ihrem Spiel mit Gegenwartskunst als Avantgarde der Bierkultur positionieren. Der Inszenierungswert tritt hier gegenüber dem Gebrauchswert des Produktes in den Vordergrund – denn: Wie trinkbar mag ein mit Austern angesetztes Sauerbier sein, wie es von der *Kehrwieder Kreativbrauerei* offeriert wurde? Bereits visuell gerät *Craft*-Bier zum kreativen Gegenwurf zum ‚Fernseh-

33 2024 war das *Craft Beer*-Publikum in den USA zu etwa 70 Prozent männlich und zu etwa 80 Prozent weiß. Die Verteilung im deutschsprachigen Raum dürfte ähnlich oder noch deutlicher ungleich ausfallen. Vgl. Beertoday: What a New Survey Reveals about US Craft Beer Drinkers (02.08.2024). Auf: beertoday.co.uk. URL: <https://beertoday.co.uk/2024/08/02/us-craft-beer-survey-0824/> (Stand: 20.11.2024).

34 Zitiert nach: Ohne Autor: The Demographics of Craft Beer. In: *The Massachusetts Undergraduate Journal of Economics* 1 (2013). URL: <https://www.umass.edu/economics/book/export/html/313> (Stand: 20.11.2024)

35 O.V.: *The Demographics of Craft Beer* (2013).

pils⁴ der Großbrauereien: Klasse statt Masse gilt unter den Prämissen eines gesellschaftlichen Kreativitätsdispositivs auch im Design von Bierdosen.

Das Kreativitätsdispositiv bestimmt auch die ausgefallenen und experimentellen Bierstile selbst. Kreativität und Diversität – etwas Neues ausprobieren – bilden Leitwerte der Szene. Dies illustrierten die teils erbittert geführten Diskussionen, die sich in Deutschland 2016 an das 500-jährige Jubiläum des Reinheitsgebotes knüpften. Bildete das Reinheitsgebot im Narrativ der deutschen Brauindustrie einen Beleg für Tradition und die hohe Qualität deutscher Bierkultur, beklagten zahlreiche kleine *Craft Beer*-Produzenten Gängelung, Limitierung und Standardisierung. Das Reinheitsgebot sei – so war häufig zu lesen – eigentlich ein Einheitsgebot, mit dem die Industrie ihre Marktanteile vor den zahlreichen unabhängigen Kleinbrauern und ihren non-konformen Bierstilen schützen wollte.³⁶ *Chocolate Stout*, wie von der Spitalbrauerei, ein Marshmallow-Porterbier aus den Sudkesseln von *BrewDog* oder Schöpfungen wie ein *Tequila-barrel aged Russian Imperial Stout* von *Bravery Brewing* geraten so nicht nur zu Exponenten für Widerständigkeit, sondern vor allem für Kreativität und ein – teils ins Absurde kippende – Spiel mit Geschmäckern seitens der vermeintlichen „Bier-Rebellen“³⁷.

An diese kritische Haltung gegenüber der transnationalen Brauindustrie knüpft eine weitere Geschichte an. So betont nicht nur die Spitalbrauerei selbst, sondern vor allem auch die Szeneberichterstattung bereitwillig die sozialen Aspekte, die sich aus der historisch gewachsenen Braustätte ergeben: „Die vielleicht verrückteste Unternehmensgeschichte einer deutschen Craft Brauerei geht so: Wer hier ein IPA kauft, finanziert ein Altersheim.“³⁸ Gegenüber einer häufig als gesichts- und gewissenlos wahrgenommenen Bierindustrie wird das Spitalbier hier mit einem moralischen Mehrwert ausgestattet, der gerade bei einem progressiv eingestellten, pop- und digitalkulturell affinen Publikum, wie es Andreas Reckwitz als Impulsgeber seiner „Gesellschaft der Singularitäten“ annimmt, auf Interesse stoßen dürfte. International bildet erneut auch *BrewDog* ein luzides Beispiel für dieses moralisierende *Storytelling*. So rückt die schottische Brauerei in zahllosen

36 Vgl. repräsentativ für die breite, medial ausgetragene Diskussion: Kubitzka, Michael: Gerste-Hopfen-Wasser. Sonst nichts? Streit ums Reinheitsgebot (12.04.2016). Auf: Bayerischer Rundfunk. URL: <https://www.br.de/nachricht/inhalt/reinheitsgebot-diskussion-100.html> (Stand: 20.11.2024).

37 Ebd.

38 Kube, Jakob: Pale Ale fürs Altersheim (ohne Datum). Auf: Hopfenhelden.de. URL: <https://www.hopfenhelden.de/spitalbrauerei-regensburg/> (Stand: 20.11.2024).

schrillen Werbekampagnen bezeichnenderweise ihre genossenschaftliche Struktur in den Vordergrund, wie sie etwa auch von jungen Winzer:innen oder SoLaWis als oft erfolgreiche alternative Praxen gegenüber dem agrar- und ernährungsindustriellen Markt positioniert werden. Demokratie und Partizipation bilden Aspekte, die Biertrinken hier als politisches Projekt in Szene setzen. Auch auf den Bierdosen selbst demonstriert *BrewDog* die eigene Haltung und lässt wissen: „We are the world’s first carbon negative brewery. We are employee and community owned. Every year we share 10 % of our profits with our crew.“ Oder kurz: „Good people drink good beer – BrewDog.“



Resümee – Du trinkst, was Du sein möchtest

Es ist kein Zufall, dass die Spitalbrauerei mit ihrem *India Pale Ale* und *Chocolate Stout* auf dem lokalen Jahrmarkt – der Regensburger Dult – nicht in den großen Bierzelten vertreten war, sondern in einem eigenen „Genusspavillon“. Bier gewinnt durch seine Ästhetisierung an Exklusivität und wird erneut zum Prestigeprodukt, über das sich ein industriekritisches, oft jüngeres Publikum kulturell verortet. Die kulturelle Wertigkeit von Ernährung und Genuss verändert sich im 21. Jahrhundert im Kontext eines gesellschaftlichen Kreativitätsdispositives rasch weiter. Es zeigt sich

einerseits, wie sich in Teilen einer von Reckwitz und anderen postulierten „neuen Mittelklasse“ auch das Trinkverhalten verändert – weg von einem Konsum, der auf das Löschen von Durst oder den Rausch abzielt, hin zu Aspekten von Wissen, Kennerschaft, aber auch moralischen, politischen und nicht zuletzt modischen Positionierungen. Produkte wie Gin, Rum oder eben auch Bier erfahren dabei eine Ausstattung mit einem kreativen „Mehr“, das sich am Beispiel der *Craft Beer*-Szene an drei Leitnarrativen festmacht: Authentizität, Widerständigkeit und Individualität. *Craft Beer* – als exemplarisches Beispiel für ein weiteres Feld von Genussmitteln – gerät so zu einer *Lifestyle*-Ressource, die weit über das Getränk selbst hinausreicht und dabei ästhetische wie narrative Allianzen mit anderen pop- und protestkulturellen Kreativszenen eingeht.³⁹

So entstehen im Bereich des Essens und Trinkens Singularisierungspraxen, wie sie üblicherweise in popkulturellen Feldern, etwa der Musik, zu finden sind: die richtige Gin-Marke, ein Expertenwissen über chinesischen Tee, eine kritische Position gegenüber dem Reinheitsgebot werden zu kulturellem Kapital, das nicht nur der ästhetischen Ausstattung des eigenen Lebensstils, sondern auch der performativen Positionierung im kulturellen Feld dient. Aus Konsumenten werden Fans – die leicht übersehen können, dass auch innovative, als subversiv zu lesende Angebote lediglich eine neue Variante von im Kern konventionellen Werbestrategien einer industriellen Warenästhetik sind, wie sie sich ab 1900 herausgebildet hat. Wenn die „*Craft Beer Punks*“ von *BrewDog* mit *Aldi Süd* kooperieren⁴⁰, wird deutlich, dass auch das singularisierende *Storytelling* der Szene Teil eines breiteren kulturindustriellen *Circuit Of Culture* aus Innovation, Distinktion, industrieller Aneignung und kommerzieller Verwertung ist, wie er die Verwertungslogiken der populären Unterhaltungs- und Vergnügungskulturen

39 Ästhetische Allianzen entstehen hier vor allem offenbar innerhalb eines jungen, gebildeten, weißen, männlichen und gutverdienenden Publikums mit Interesse an Design, Technik aber auch ökologischen Werten. Gerade die Aspekte von *gender* und *race* und die Unterrepräsentanz von nicht-weißen, nicht-männlichen Protagonist:innen im Genussmittel-*Fandom* des 21. Jahrhunderts fordern eine intensivere Auseinandersetzung in weiteren Studien heraus. Überhaupt ist zu prüfen, wie präzise diese Marktbeobachtungen tatsächlich ein bestimmtes demografisches Segment abbilden oder vielmehr selbst Stereotype formulieren respektive bestärken.

40 Lebensmittel Zeitung: Aldi Süd und Brewdog arbeiten erneut zusammen, 03.05.2023. URL: <https://www.lebensmittelzeitung.net/handel/nachrichten/zusammenarbeit-brewdog-und-aldi-sued-brauen-erneut-pale-ale-171056> (Stand: 09.08.2025).

grundlegend prägt.⁴¹ Du isst, was Du bist – oder besser: was Du sein möchtest, gilt unter den Bedingungen eines ästhetisch-narrativen Kapitalismus mehr denn je.

41 Wegweisend hier die Studien der britischen *Cultural Studies* der Birmingham School, z.B.: Hebdige, Dick: *Subculture. The Meaning of Style*. London 1979; Clarke, John: *Stilschöpfung*. In: Peter Kemper/Thomas Langhoff/Ulrich Sonnenschein (Hg.): „but I like it“. *Jugendkultur und Popmusik*. Stuttgart 1998, S. 375–391.

Die Stadionwurst

Ein Kulturgut im Fußball zwischen Tradition und Transformation

David Johannes Berchem

„Ernährung ist zum Politikum mutiert. Wer sich zu Bratwurst oder Steak bekennt, läuft Gefahr, dass sich andere angegriffen fühlen, und auch die Vorliebe für Kunstfleisch-Burger oder Sojamilch hat programmatischen Charakter.“¹

„Bier und Bratwurst im Stadion, das muss ich glaube ich nicht sagen, das muss sein! Das wird auch die nächsten 20 Jahre so sein. Da versuche ich mich jetzt direkt als Hellscher. Ich kann mir nicht vorstellen, dass in diesem Land das Bier und die Bratwurst durch irgendetwas zu ersetzen wäre.“²

Die Stadionwurst ist für einen Großteil der deutschen Fußballfangemeinschaft Kultspeise, Traditionsgut und eine Identität spendende Gaumenfreude. Für Vertreter:innen traditionalistischer Sichtweisen steht die Kombination aus ‚Bratwurst und Bier‘ für ‚echte‘ und ‚authentische‘ Fußball(fan)kultur. Ohne das symbolisch aufgeladene Kulturmuster Wurst³ wären die kulinarischen Tableaus⁴ bei ‚König Fußball‘ schlichtweg nicht denkbar. Der Fleischhunger und der rezente „Fleischgeist“⁵ unter den Fußballanhänger:innen ist jedoch nicht ohne gesellschaftliche Transformationen und die damit einhergehenden veränderten Wertehaltungen zu analysieren. Das schlechte Gewissen, das die Konsument:innen an Tierleid, Klimaerwärmung, Wohlstandskrankheiten und Ressourcenverschwendung erin-

1 Hirschfelder, Gunther: Essen heute. Praktiken, Diskurse, Widersprüche. In: Ders. (Hg.): Wer bestimmt, was wir essen? Ernährung zwischen Tradition und Utopie, Markt und Moral. Stuttgart 2022, S. 7–23, hier S. 7.

2 Interview Fanprojektmitarbeitender.

3 Vgl. Arens, Johannes J.: Chorizo, Salame und deutsche Zervelat. Europas Zukunft und die Wurstkultur. Berlin 2011.

4 Vgl. Hartmann, Andreas: Der Esser, sein Kosmos und seine Ahnen. Kulinarische Tableaus von Herkunft und Wiederkehr. In: Ruth-E. Mohrmann (Hg.): Essen und Trinken in der Moderne (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 108). Münster u.a. 2006, S. 147–157.

5 Frei, Alfred G./Groß, Timo/Meier, Toni: Es geht um die Wurst. Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft tierischer Kost. In: Angelika Ploeger/Gunther Hirschfelder/Gesa Schönberger (Hg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. Wiesbaden 2011, S. 57–75, hier S. 70.

ner, isst am Bratwurststand und in der Kurve folglich immer häufiger mit. Die Esskultur im Fußballstadion ist somit ein Spiegelbild der Gesellschaft, in der Wandlungsprozesse und Beharrungsdynamiken gleichzeitig zu beobachten sind. Gesamtgesellschaftlich befindet sich der Fleischkonsum in Deutschland auf einem vergleichsweise hohen Niveau, sank aber in den letzten Jahrzehnten kontinuierlich. Merlind Theile berichtete Ende November 2024 für *Die Zeit* vom 19. Deutschen Fleisch Kongress in Mainz, einem Treffen der Fleischindustrie, bei dem Produkte, Trends und die Zukunft der Branche diskutiert wurden. Den Tenor der referierenden Expert:innen fasste die Journalistin wie folgt zusammen: „Fleisch- und Wurstwaren seien insgesamt ‚unter Druck‘, vor allem die Nachfrage nach Schweinefleisch gehe zurück.“⁶ Nach dieser Kurzdiagnose stellen sich folgende Fragen: Inwiefern tangieren diese Entwicklungen und Wandlungsprozesse den Konsum der Stadionwurst? In welchem Wechselverhältnis stehen bei den Fußballfans das kulinarische Gedächtnis und das schlechte Gewissen? Welche kulturelle Wirkmächtigkeit besitzen emotionale Esstraditionen, kulinarische Kontinuitäten und sinnliche Geschmackspräferenzen im Fußballstadion in Zeiten von Veganismus und zunehmenden Debatten über die planetaren Konsequenzen des Fleischkonsums? Was verrät die Bratwurst, die Musiker und Kabarettist Fredl Fesl vor Zeiten als „[a]m verwesen gehinderte Leichenteile armer, geschundener Tiere abgefüllt in deren eigenen Kotkanälen“ definiert hat, über den gesellschaftlichen Mikrokosmos Fußball? Diese Fragen gilt es in den folgenden Passagen aus einem nahrungsethnologischen Blickwinkel multiperspektivisch zu beleuchten.

Methodische Reflexionen

Die Quellengrundlage für die folgenden empirischen Einsichten stellen semistrukturierte, leitfadengestützte und narrative Expert:inneninterviews dar, die mit vier Personen mit engen persönlichen und beruflichen Bezügen zum Zuschauer:innensport Fußball im Oktober 2024 via ZOOM geführt wurden.⁷ Werfen wir zunächst einen Blick auf den Zugang zum Feld, das Sample und die zur Anwendung gebrachten Selektionskriterien. Ein Befragter ist in der aktiven Fanszene eines im Ruhrgebiet lokalisierten Oberligisten aktiv, besucht in regelmäßigen Abständen die Profiligaspiele

6 Theile, Merlind: Schwein ist out, Huhn ist in. In: *Die Zeit*, Nr. 50 (27.11.2024), S. 10.

7 Vgl. Spradley, James P.: *The Ethnographic Interview*. New York 1979, S. 58ff.

eines Bundesligisten und ist als Groundhopper bzw. als Sammler von Länderpunkten⁸ im In- und Ausland unterwegs. Die anderen drei Expert:innen (zwei Männer und eine Frau) suchen Fußballstadien in der Regel aus beruflichen Gründen auf, weil sie bei den sozialpädagogischen Fanprojekten von drei Proficlubs der 1. und 2. Bundesliga (Ruhrgebiet und Westfalen) arbeiten. Als Fansozialarbeiter:innen begleiten sie die Anhänger:innenschaft ihres Fußballvereins professionell bei Heim- und Auswärtsspielen, wirken aufgrund ihrer Szenekenntnisse deeskalierend, fungieren als Mediator:innen zwischen Polizei und Fans und beteiligen sich im Netzwerk ihrer Dachorganisation, der *Landesarbeitsgemeinschaft der Fanprojekte in NRW e.V.*, an der sozial-, jugend- sowie fachpolitischen Diskussion über die Soziale Arbeit für und mit jungen Fußballfans.⁹ Die Kontaktherstellung zu den Expert:innen erfolgte problemlos über die belastbaren Vertrauensnetzwerke der Dachorganisation und der in Bochum beheimateten *Meldestelle für Diskriminierung im Fußball in NRW*. Die Reaktionen auf meine Interviewanfrage verrieten Aufschlussreiches über die kognitive Identität unserer Disziplin.

Als ich per E-Mail kommunizierte, dass ich zum Phänomen ‚Stadionwurst‘ eine wissenschaftliche Publikation erarbeite und dafür empirisches Datenmaterial benötige, wurde der auserkorene Untersuchungsgegenstand zunächst mit den Labeln ‚alltäglich‘, ‚kurios‘ und ‚abseitig‘ versehen. Der Tenor lautete: „Wie kann man nur dazu forschen?“¹⁰ Gerade die „Analysen des Unauffälligen“¹¹, das Eintauchen in das sozio-kulturelle Souterrain, die methodologische Schärfung eines „fremden Blick[s]“¹² für ver-

8 Vgl. Connell, John: Groundhopping: Nostalgia, Emotion and the Small Places of Football. In: *Leisure Studies* 36/4 (2017), S. 553–564.

9 Vgl. Arnold, Patrick/Kotthaus, Jochem (Hg.): *Soziale Arbeit im Fußball. Theorie und Praxis sozialpädagogischer Fanprojekte*. Weinheim/Basel 2022.

10 Vgl. Heimerdinger, Timo/Näser-Lather, Marion (Hg.): *Wie kann man nur dazu forschen? Themenpolitik in der Europäischen Ethnologie* (Buchreihe der Österreichischen Zeitschrift für Volkskunde 29). Wien 2019.

11 Warneken, Bernd J.: *Von der Weite des Nahhorizonts. Der Kulturwissenschaftler Hermann Bausinger*. In: Wolfgang Kaschuba et al.: *Ein Aufklärer des Alltags. Der Kulturwissenschaftler Hermann Bausinger im Gespräch mit Wolfgang Kaschuba, Gudrun M. König, Dieter Langewiesche und Bernhard Tschofen*. Wien 2006, S. 7–12, hier S. 9.

12 Lindner, Rolf: *Die kognitive Identität der Volkskunde*. In: *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde* 90 (1987), S. 1–29, hier S. 15.

meintlich „Abseitiges“¹³ und das „Fremde im Eigenen“¹⁴, die kontextsensible Durchdringung von Versatzstücken der Populär- und Massenkultur sowie die Dechiffrierung von Bedeutungslandschaften und alltagsweltlichen Praxen im sozialen Nahbereich des Menschen, so führte ich als Erwiderung aus, gehören zu den Kernkompetenzen jener (kleinen) „Schrägstrichwissenschaft“¹⁵, die ich vor Jahren in Bonn studieren durfte. Vor dem Hintergrund dieser Fachtradition bzw. der Disziplinarität ist die Stadionwurst als Untersuchungsgegenstand nicht das Kuriosum, „„kuriosierend“ ist vielmehr der ethnografische Blick, der das allzu Vertraute, selbstverständlich Hingegenommene der eigenen Gesellschaft zum Objekt einer empirischen und theoretischen Neugier macht“¹⁶.

Ein zentrales Kriterium zur Selektion der Expert:innen waren die über Jahre gesammelten Erfahrungswerte mit dem Essalltag bzw. mit der „Verzehrsituation“¹⁷ im Stadionkosmos und den damit in Verbindung stehenden sozialen, ökonomischen, ökologischen und kulturellen Phänomenen, Implikationen, Diskursen, Wertehaltungen und Narrativen. Ein Sozialarbeiter im Rahmen eines Fanprojektes, der seine Expertise als regelmäßiger Stadionwurstesser eher auf einer quantitativen als auf einer qualitativen Ebene einzuschätzen wusste, fasste diesen Sachverhalt wie folgt in Worte: „Wir als Fanprojektmitarbeitende machen eh viel mit, gehen durch dick und dünn mit den Fans. Und dazu gehört auch, dass wir uns durch die fiesesten Fressbuden der Republik essen müssen.“ Am Ende der Erhebungsphase standen zwei Einzel- und ein Gruppeninterview, die eine zeitliche Rahmung von circa drei Stunden umfassten. In einem explorativen, mehrstufigen, iterati-

13 Vgl. Amelang, Katrin/Chakkalakal, Silvy (Hg.): *Abseitiges*. An den Rändern der Kulturanthropologie (Berliner Blätter 68). Berlin 2015.

14 Vgl. Jeggel, Utz: *Das Fremde im Eigenen*. Anmerkungen aus dem Blickwinkel eines Volkskundlers. In: Bernhard Tschofen et al. (Hg.): *Das Fremde im Eigenen*. Beiträge zur Anthropologie des Alltags (Untersuchungen des Ludwig-Uhland-Instituts der Universität Tübingen 115). Tübingen 2014, S. 39–53.

15 Hirschfelder, Gunther: *Europäischer Alltag im Fokus der Kulturanthropologie/Volkskunde*. In: Stephan Conermann (Hg.): *Was ist Kulturwissenschaft? Zehn Antworten aus den „Kleinen Fächern“* (Edition Kulturwissenschaft 14). Bielefeld 2012, S. 135–173, hier S. 136.

16 Hirschauer, Stefan: *Verstehen des Fremden, Exotisierung des Eigenen*. Ethnologie und Soziologie als zwei Seiten einer Medaille. In: Thomas Bierschenk/Matthias Krings/Carola Lentz (Hg.): *Ethnologie im 21. Jahrhundert*. Berlin 2013, S. 229–248, hier S. 236.

17 Hirschfelder, Gunther: *Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*. Frankfurt am Main 2001, S. 19.

ven, rekonstruktiven, nahe an den Aussagen der Expert:innen orientierten und an der Grounded Theory angelegten Analyseprozess konnten Kategorien und analytische Themen identifiziert werden, die das Ergebnis von „Interpretationen, Vermutungen und Ideen“ waren und zuweilen auch „regelrechte Geistesblitze“¹⁸ umfassten.

Grasgeruch und Bratwurststand: Tradition, Ritualisierung und Authentizität

Für die befragten Personen besitzt das Stadionerlebnis, die zuweilen rauschhafte Erfahrung des Fußballsports in den Fankurven, der Geruch von feuchtem Rasen und der ritualisierte Gang zum Bratwurststand einen hohen emotionalen Wiedererkennungswert. Der Fußball – und das trifft für viele Menschen in Deutschland zu – ist eine wichtige Sozialisationsinstanz und ein lebensweltlicher Identitätsanker, über den Werte, Normen, Handlungsformen und Sinnallianzen tradiert werden. Der Zuschauer:inensport Fußball verfügt über ganz spezifische Gelegenheitsstrukturen und Bedingungskonstellationen, die es den in diesen lebensstilähnlichen Sphären interagierenden Menschen ermöglicht, ein habituspezifisches Koordinatensystem auszubilden, das über kulturell und symbolisch aufgeladene Versatzstücke verfügt. ‚Echter Fußball‘, ‚Tradition‘, ‚Ritual‘ und ‚Authentizität‘ sind Begriffe, die den befragten Personen im Zuge einer ersten Assoziationsrunde zur Stadionwurst in den Interviews einfielen. Der Verzehr der kleinen, gebratenen oder über Holzkohle gegrillten Fleischspeise zu einem festgelegten Zeitpunkt – zumeist vor dem Spiel oder in der Halbzeitpause – und im Kollektiv der Fans besitzt ohne Zweifel einen rituellen Charakter, der während des Stadionbesuches nicht nur das physische Hungerbedürfnis befriedigt, sondern darüber hinaus als „Orientierungszeichen“ dient, „dem Individuum den Status des Besonderen“¹⁹ verleiht und eine Plattform für soziale Interaktion darstellt.

Für das Kollektiv von Fans, mit dem der befragte Anhänger des Oberligisten aus dem Ruhrgebiet zu Heim- und Auswärtsspielen fährt, gehört der Gang zum Bratwurststand zum festen kulturellen Repertoire des Stadionbesuchs. Als mit Erfahrungswissen über Zungenglück und Gaumenqualen

18 Breidenstein, Georg et al.: Ethnografie. Die Praxis der Feldforschung. Konstanz 2013, S. 128.

19 Hugger, Paul: Die Ritualisierung des Alltags. In: Ders. (Hg.): Handbuch der Schweizerischen Volkskultur. Band 3. Zürich 1992, S. 1433–1440, hier S. 1440.

ausgestattete ‚Stadionwurst-Sommeliers‘ steht die Gruppe in kontinuierlicher Regelmäßigkeit am Verkaufsstand und ‚philosophiert‘ auf der Grundlage eines Kriterienkatalogs über die Frage: „Was macht eine gute Stadionwurst aus?“ Als negative Projektionsfläche fungieren bei diesen Evaluationsgesprächen stets die bei Auswärtsfahrten durchgemachten kulinarischen bzw. geschmacklichen ‚Worst-Case-Szenarien‘, die auch als „sekundäre Tierquälerei“ beschrieben wurden. Die Fans des Oberligisten stehen auswärts am Würstchenstand und prüfen kritisch: Wie ist es um Zubereitungsart, Konsistenz, Knackigkeitsgrad, Temperatur, Goldbräune, Geschmack und Preis bestellt? Geschmacksneutrale Toastscheiben, Aufbackbrötchen, Plastikteller und Pappstreifen mit Anfasser zum Abreißen sind Faktoren, die sich negativ auf die Gesamtbewertung des Wursterlebnisses auswirken. Die wahrhaftige Stadionwurst sollte stets in einem frischen Brötchen serviert werden. Garniert wird sie wahlweise mit Senf oder Ketchup. Während bei Proficlubs aus dem Ruhrgebiet die Fleischwaren von Großunternehmen (*Böklunder, Tönnies Holding* etc.) geliefert und durch professionelle Catering-Konzerne (*Aramark*) veräußert werden, kooperieren unterklassige Vereine mit lokalen Fleischereien, so dass bei Fußballfans die Mystifizierung, Glorifizierung und Folklorisierung der örtlichen Handwerkskunst, der regionalen Herkunft und der heimatlichen Geschmackslandschaften des Ruhrgebiets hoch im Kurs stehen.²⁰ Der sogenannte ‚Standardfraß‘ und die ‚Massenware‘ aus dem Großhandel stehen stellvertretend für omnipräsente Dynamiken der McDonaldisierung²¹ der Konsumware Fußball, mit der eine verstärkte Kommodifizierung, Monetarisierung und Kommerzialisierung einhergeht, die den ‚authentischen‘, ‚echten‘ und ‚traditionellen‘ ‚Volkssport‘ und seine kulturelle Heterogenität auszuhöhlen drohen.

Die beim Fußball konsumierte Stadionwurst reiht sich besonders im ehemals durch Kohlebergbau, Stahl und Bier²² geprägten Ruhrpott ein in eine lukullische Ahnenreihe bestehend aus Currywurst (selbstverständlich „DIE ECHTE“ von *Dönninghaus*), Mantaplatte, Schimansksteller und anderen

20 Vgl. Tschofen, Bernhard: Kulinaristik und Regionalkultur. Kulturwissenschaftliches zur regionalen Küche in Theorie und Praxis. In: Alois Wierlacher/Regina Bendix (Hg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis (Wissenschaftsforum Kulinaristik 1). Münster 2008, S. 63–79.

21 Vgl. Ritzer, George: Die McDonaldisierung der Gesellschaft. Frankfurt am Main 1995.

22 Vgl. Hirschfelder, Gunther/Trummer, Manuel: Bier. Eine Geschichte von der Steinzeit bis heute. Darmstadt 2016.

deftigen Speisen aus dem Henkelmann.²³ Der Leitsatz ‚Du bist, was du isst‘ hat auch im ‚Land der tausend Derbys‘²⁴ an Bedeutung nicht verloren, weil der Verzehr der Stadionwurst für das Wir-Kollektiv symbolisch, historisch und emotional aufgeladen ist, so dass eine Vergewisserung der Zugehörigkeit zum Ruhrpott gewährleistet wird. Die scheinbar beiläufige, routinierte und banale Verzehrssituation beim Fußball ist ein kultureller Akt, über den ‚Ruhrgebietsidentitäten‘²⁵ zum Ausdruck gebracht werden.

Fußball ist für alle da! Die Stadionwurst auch? Klassistische Perspektiven

Im unlängst den turbokapitalistischen Verwertungslogiken folgenden Zuschauer:innensport Fußball, der aufgrund seiner Kommerzialisierung zu einem globalen Milliardengeschäft mit fantastischen Gehältern, Ablössummen und Sponsorengeldern transformiert wurde, wird der Stadionbesuch bzw. die damit einhergehende Verköstigung von Speisen und Getränken – soziologisch gesprochen – zu einem Distinktionsmerkmal und einem Statussymbol für Besserverdienende. Das ‚schöne Spiel‘, das von Traditionalist:innen gerne als egalitär, sozial durchmischt, barrierearm und durchlässig romantisiert wird, kommt doch gegenwärtig mehr denn je als Premiumprodukt daher. Das trifft in erster Linie auf Fußballgroßveranstaltungen in den Profiligen in Deutschland zu.

Diese Dynamiken reflektierend, erkennen die befragten Expert:innen systemimmanente und strukturelle Praktiken der Ausgrenzung und des Ausschlusses, die bei der angeblich schönsten Nebensache der Welt zuerst

-
- 23 Grünwald, Michael: Dem Revier schmeckt’s. Von Mantatellern, Bierstädten, Henkelmännern und Steigerschnaps. In: Dietmar Osses/Lisa Weißmann (Hg.): Revierfolklore. Zwischen Heimatstolz und Kommerz. Das Ruhrgebiet am Ende des Bergbaus in der Populärkultur. Essen 2018, S. 125–133.
 - 24 Hering, Hartmut (Hg.): Im Land der tausend Derbys. Die Fußball-Geschichte des Ruhrgebiets. Göttingen 2002; Lindner, Rolf/Breuer, Heinrich Th.: „Sind doch nicht alles Beckenbauers.“ Zur Sozialgeschichte des Fußballs im Ruhrgebiet. Frankfurt am Main 1982.
 - 25 Czierpka, Juliane/Thieme, Sarah/Bock, Florian: Ruhrgebietsidentität(en). Sechs Thesen. In: Dies. (Hg.): Schimanski, Kumpel, Currywurst? Identitätskonstruktionen für das Ruhrgebiet seit den 1970er Jahren. Frankfurt am Main 2024, S. 7–40; Wiet-schorke, Jens: Von der Industriekultur zur Kulturindustrie? Historische Identität und regionale Repräsentation im Ruhrgebiet. In: Rheinisch-Westfälische Zeitschrift für Volkskunde 55 (2010), S. 23–46; Hombach, Bodo (Hg.): Heimat im Wandel. Das Wir im Revier. Essen 2024.

jene Menschen betreffen, die in einer durch neoliberale Selbstverwirklichungserzählungen charakterisierten Hochleistungsgesellschaft angesichts ihrer Herkunft und ihrer sozioökonomischen Stellung jeden Euro zweimal umdrehen müssen. Francis Seeck stellt richtigerweise heraus: „Klassismus ist in unserer Gesellschaft allgegenwärtig und prägt alle gesellschaftlichen Bereiche.“²⁶ Der Fußball macht hier keine Ausnahme. Klassistische Formen der Diskriminierung, so die Interviewpartner:innen, sowie die damit in Verbindung stehenden Exklusions- und Verdrängungsprozesse seien aufgrund der von den Profivereinen ausgerufenen Preise für Stadionwurst und Bier ein zunehmend zu beobachtendes Phänomen. Eine überwiegende Mehrheit der Proficlubs musste in den letzten Jahren angesichts multipler globaler Krisen eine Anpassung der Preise für die Verpflegung im Stadion nach oben vornehmen. Viele gesellschaftliche Schichten betreffende Negativentwicklungen wie die Erhöhung der Lebenshaltungskosten, der Anstieg der Inflation, das Absinken der Kaufkraft und die Stagnation der Reallöhne machen sich auch am Würstchenstand bemerkbar. Für armutsbetroffene Menschen mit spezifischer „Klassenherkunft und Klassenzugehörigkeit“²⁷, deren prekärer Alltag bedingt wird durch materielle Deprivation, das Management von multiplen Knappheiten und das Haushalten mit geringen ökonomischen, kulturellen und sozialen Kapitalen²⁸, ist die für ‚echten Fußball‘ stehende Kombination aus ‚Bier und Bratwurst‘ (die Preisspanne in der Bundesliga erstreckte sich in der Saison 2024/25 von 8,40 bis 10,40 Euro) schlichtweg nicht erschwinglich. Wenn allein die Mantaplatte im Stadion eines Zweitligisten, so führte ein Fanmitarbeiter in Interview aus, fast 10 Euro koste, stellten sich für die Expert:innen automatisch Fragen nach sozialer Ungleichheit, Verteilungsungerechtigkeit und dem Auseinanderklaffen der Schere zwischen Arm und Reich. Die Stadionwurst wird zum Indikator für die Neue Soziale Frage.

Gespiegelt werden die mit den Preisstrukturen verbundenen klassistischen Diskriminierungsvarianten im Fußballstadion stets an ausgewählten Entwicklungen und Phänomenen, die die unverkennbare Diskrepanz zwi-

26 Seeck, Francis: *Klassismus überwinden. Wege in eine sozial gerechte Gesellschaft*. Münster 2024, S. 16.

27 Seeck, Francis: *Zugang verwehrt. Keine Chance in der Klassengesellschaft. Wie Klassismus soziale Ungleichheit fördert*. Zürich 2022, S. 8.

28 Vgl. Seeck, Francis: *Klassismuskritik als Querschnittsaufgabe einer menschenrechtsorientierten Sozialen Arbeit*. In: Francis Seeck/Claudia Steckelberg (Hg.): *Klassismuskritik und Soziale Arbeit. Analysen, Reflexionen, Denkanstöße*. Weinheim/Basel 2025, S. 54–64.

schen dem einstigen ‚Arbeitersport‘ und der globalen Vermarktungsware Fußball in der neoliberalen Gegenwart aufzeigen. Rekuriert wird auf die Privatjetflüge des DFB-Präsidenten Neuendorf, den neuen Sponsoringvertrag mit Nike, der dem DFB von 2027 bis 2034 jährlich über 100 Millionen Euro in die Kasse spült, und das ‚System Infantino‘ bei der FIFA, das die turbokapitalistische Inwertsetzung des Fußballs mittels eines ganzen Spektrums an moralisch und ethisch höchst fragwürdigen – einige Kommentator:innen sprechen gar von mafiösen – sport- und geopolitischen Schachzügen perfektioniert. Und wer erinnert sich nicht an die ‚Goldsteak-Affäre‘ aus dem Jahr 2019? Damals zog ein Video von Franck Ribéry in den Sozialen Media einen veritablen Shitstorm nach sich, in dem sich der französische Fußballer in Restaurant *Nusr-Et* in Dubai ein mit Blattgold umhülltes Steak rituell servieren ließ, das den damals südlich des Weißwurstäquators kickenden Multimillionär 1.200 Euro gekostet haben soll. Das um mediale Aufmerksamkeit, Klickzahlen, Reichweite und Likes buhlende dekadente Steak-Ritual der Superreichen wird zum Gegenspieler der Stadionwurst, die für Bodenständigkeit, Demut, Tradition, Lokalität und Heimatverbundenheit steht. Die in den Interviews verbalisierten kritischen Perspektivierungen auf einen grassierenden strukturellen Klassismus, bei denen Kontinuitäts- und Bruchlinien zwischen der Stadionwurst, dem Goldsteak und dem einst von Roy Keane in einem Interview erwähnten Krabbensandwich²⁹ hergestellt werden, unterstreichen darüber hinaus einen zunehmenden und fortschreitenden Entfremdungsprozess der Fangemeinde vom zur Ware gewordenen Premiumprodukt Profifußball.

*Die fleischlose Seele wird im Stadion getröstet durch die Pommes:
Nachhaltigkeitsdebatten*

Der scheinbar unbekümmerte Biss in die fleischige Stadionwurst bereitet den Fans nicht nur Gaumenaquaplaning und ein Gefühl von Beständigkeit, Überschaubarkeit, Orientierung, Selbstvergewisserung und Komplexitätsreduktion. Den Beigeschmack und das schlechte Gewissen beim Verzehr des energetischen Fleischsnacks liefern gesellschaftspolitische Großnarrative und reale zivilisatorische Bedrohungsszenarien über die Zukunftsfähigkeit des Planeten Erde, die in einer direkten Bezugslinie zu Themen

29 Piskurek, Cyprian: *Football Fiction. Fiktive Darstellungen des englischen Fußballs und seiner Fans nach 1990.* Cham 2024, S. 80.

wie Nachhaltigkeit, Tierwohl, Intensivtierhaltung, Klimaerwärmung, CO₂-Fußabdruck, agrarische Flächennutzung und Artensterben stehen. Anders formuliert: Die „Ernährungsimperative“³⁰ haben unlängst die Einlasskontrollen im Stadion passiert und konfrontieren den hier omnipräsenten Geschmackskonservatismus³¹ und die traditionellen Essvorlieben der Fußballfans in der Kurve mit den neuen Realitäten des 21. Jahrhunderts.³²

Das Stadion kann in Anbetracht dieser Transformationen als Spiegelbild der Gesellschaft verstanden werden, weil innovativ-aktivistische Entwicklungen hin zu Fleischersatzprodukten parallel verlaufen zu Retraditionalisierungsprozessen, deren Vertreter:innen dem Esskulturwandel der Veggie-Bewegung mit Skepsis und Veränderungsresistenz begegnen. In dieser Gemengelage entwickelten die befragten Expert:innen diverse Sichtweisen auf diese nicht ohne Konfliktpotenzial und Schließungstendenzen einhergehenden Diskurse um die nicht selten auch fleischlose Stadionwurst. Die gesellschaftliche Evidenz, dass in Deutschland immer mehr Menschen proaktiv und unter kritischer Anerkennung ihres problematischen Konsumverhaltens einen Bogen um Fleisch machen und zu alternativen Ersatzprodukten greifen, geht auch an den Proficlubs nicht vorbei. So finden sich gegenwärtig in zahlreichen Stadien (etwa Dortmund, Gelsenkirchen, Bochum) neuerdings Verkaufsstände, die ausschließlich plant-based-Versionen der Stadionwurst für die immer größer werdende Anzahl an Fans anbieten, die sich vegetarisch und vegan ernähren. Diese Buden tragen dann Namen wie *Grüne Kaue*. Der neueste Trend zu Anpassungen des Warenangebots zieht auch kritische Fragen nach sich: Unterliegt die Einführung fleischloser Produkte ausschließlich einer Marktanalyse der veränderten Konsumgewohnheiten der Fangemeinde? Inwieweit dient das Angebot an pflanzlichen Wurсталternativen im Stadion zum ‚Aufhübschen‘ der von den Proficlubs öffentlich kommunizierten Nachhaltigkeitsstrategien? Sind Aktionen wie der ‚Veganuary‘ mehr als auf Hochglanz getrimmte PR-Nebelkerzen? Verkommt Nachhaltigkeit im Profifußball zu einem inhaltslosen Buzzword? Wie weit bei der Konzeptionalisierung von Nachhaltigkeitszielen im Profifußball Anspruch und Wirklichkeit auseinanderklaffen, wird

30 Hirschfelder: Essen heute (2022), S. 18.

31 Vgl. Song, Gin-Young: Kimchi – Geschmack und Migration. Zur Nahrungskultur von Koreanern in Deutschland (Studien und Materialien des Ludwig-Uhland-Instituts 44). Tübingen 2012, S. 7.

32 Vgl. Bowry, Jaya: Ethnografische Erkundungen im Fußballstadion. Kulinarische Fanfreuden zwischen Genuss, Gemeinschaft, Gewissen und Gesundheit (Mainzer Beiträge zur Kulturanthropologie/Volkskunde 24). Münster/New York 2022, S. 171ff.

beim Blick in den Nachhaltigkeitsbericht eines Proficlubs aus dem Ruhrgebiet ersichtlich, der im Jahr 2024 veröffentlicht wurde. Auf Seite 77 wird auf die Fortführung der Kooperation mit der *Rügenwalder Mühle* (Vorsicht: Agrarromantik) verwiesen, die auch in Zukunft vegane Stadionwürste für die Fangemeinde mit einem bewussten Ernährungsstil liefern wird. Nur wenige Zeilen weiter wird der neue „Champion Partner“ des Fußballclubs vorgestellt, in dessen Produktpalette sich unter anderem die Panzerhaubitze 2000 findet.

Beim Blick in den Wurststadionkosmos unterklassiger Vereine dominieren ganz andere Essrealitäten und Diskurse. Hier bestimmt nach wie vor der folgende Leitsatz die gesellschaftliche Praxis: „Strukturell ist Esskultur konservativ, also bewahrend.“³³ Hier ist die aus Schweinefleisch bestehende Stadionwurst (oder die alternative Sucuk-Variante) nach wie vor ‚Soul-Food‘.³⁴ Mit Verweisen auf die ‚echte Stadionwurst‘ und das ‚authentische Fußballerlebnis‘ avanciert die Fußballarena für etwas mehr als 90 Minuten zu einem Rückzugsort, in dem soziopolitische, ökologische und nachhaltigkeitsorientierte Krisenerzählungen temporär ausgeklammert werden können. Der Fußball als Ort der Befriedigung traditioneller Sehnsüchte, in dem nicht gerade wenige Kräfte des Beharrens eine enorme Wirkmächtigkeit besitzen, schafft es wie keine andere soziale Arena, sowohl althergebrachte Normen, Werte und Statussymbole als auch „kulturell ausgeformte Ordnungen“³⁵ zu konservieren. Auswirkungen haben die Deutungshoheit und der Machtanspruch der Karnivoren auch auf die Beständigkeit der Stadionwurst und ihren Nimbus des Unberührbaren, der von zahlreichen ‚Gralshütern‘ gegenüber regulativen, faktenbasierten und moralischen Interventionen verteidigt wird.

Ein Mitarbeiter der Fanprojekte, der in den letzten Jahren in erster Linie Erfahrungen in der 3. und 4. Liga gesammelt hat, führte dazu im Interview aus: „Also jetzt so eine Stadionwurst pflanzlich zu imitieren, das traut sich bisher kein Caterer im Stadion [...]. Die fleischlose Seele wird im Stadion getröstet durch die Pommes.“ Bei der Frage nach den Reaktionen der Fancommunity, wenn der lokale Fußballverein die Ambition verfolgen

33 Hirschfelder: Essen heute (2022), S. 9.

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

35 Gerndt, Helge: Kulturwissenschaft im Zeitalter der Globalisierung. Volkskundliche Markierungen (Münchner Beiträge zur Volkskunde 31). Münster/New York 2002, S. 15.

würde, einen Veggie-Spieltag ausschließlich mit Fleischersatzprodukten im Stadion zu realisieren, verrieten Gestik und Mimik der Expert:innen vor der eigentlichen Beantwortung der Frage mehr als tausend Worte. Die Antworten lauteten wie folgt: „Das ist nicht durchsetzbar“; „Da gehen die Leute auf die Barrikaden“ und „Das kann ich völlig ausschließen für die Zukunft. Der Verein ist nicht dazu da, seine Fans zu bestrafen. Das würde als Strafe wahrgenommen.“ Plastisch vor Augen standen einigen Befragten schon die vor Wut schäumenden Kommentarspalten bei *Facebook*, in denen gegen die ‚linksgrün-versifftete Kulturkampf-Aktion‘, ‚Cancel Culture‘, ‚Wokeness‘, ‚Ideologiebestrahlung‘ und ‚moralische Bevormundung‘ gewettert wird. Die potenziellen Reaktionen der Fangemeinschaft in der Fußballarena verbinden die Expert:innen auch mit dem zeitweiligen Currywurst-Bann in einer Kantine im VW-Werk in Wolfsburg aus dem Jahr 2021, der bundesweit eine mediale Welle der Empörung nach sich zog. Die Befragten waren sich unisono einig, dass auch nur der Versuch, einen Veggie-Spieltag anzudenken, ein hohes Erregungs- und Aufruhrpotenzial in der Fanbasis nach sich ziehen würde, was für den Fußballverein gleichzeitig einen enormen Vertrauens- und Legitimationsverlust bedeuten würde.

Jaya Bowry beschreibt in ihrer ethnografischen Studie ähnliche Zustände hinsichtlich der konservativen und fleischlastigen Esskultur beim Fußball: „Das Stadion ist nicht der Ort, an dem nachhaltige Speisen erwartet werden [...]. Nachhaltigkeit war den Befragten eher gleichgültig und sie ärgern sich nicht über ein fehlendes Angebot, da es keine Bedeutung für sie hatte.“³⁶ Nach diesen recht unmissverständlichen Einschätzungen lässt sich die Antwort auf die Frage nach der Zukunftsfähigkeit des ‚Verbrenners im Stadion‘ schon vorrausahnen. Der Unterstützer des Oberligisten bringt es nüchtern auf den Punkt: „Da wird nichts anbrennen.“ Resümieren lässt sich Folgendes: Bis dass der Zuschauer:innensport Fußball seinen „Meat Peak“³⁷ erreicht haben wird, scheint noch etwas Zeit zu vergehen. Bis dahin bleibt die ‚echte‘ Stadionwurst der unangefochtene „Traditionsanker“³⁸ in der eher konservativen Erlebniswelt Fußball. Gegen die nahezu ungebremste Fleischfreude haben die Vegetarier:innen, Veganer:innen und Flexitarier:innen im Stadion einen recht schweren Stand. Im Rahmen der Sozialisationsinstanz Fußball gilt auch für die Wurst im Stadion:

36 Bowry: Fußballstadion (2022), S. 199f.

37 Hirschfelder, Gunther: Fleisch – vom Wohlstandssymbol zur Krisenmetapher. In: Ders. et al. (Hg.): Fleischwissen. Zur Verdinglichung des Lebendigen in globalisierten Märkten. Göttingen 2024, S. 15–40, hier S. 36.

38 Hirschfelder: Essen heute (2022), S. 18.

„Verbraucherinnen und Verbraucher sind offenbar wenig einsichtig; und selbst bei bestehendem Willen zur Veränderung wirken die kulturell bedingten und/oder psychologischen Beharrungskräfte stark. [...] Gutsituierte möchten offenbar zu größeren Teilen ungehemmt konsumieren – Mobilität, Sachgüter oder eben auch Fleisch; und die wachsende Zahl jener, die über begrenzte Ressourcen verfügen, fühlt sich bei den Aufrufen zum Konsumverzicht ungerecht adressiert: Der ökologische Fußabdruck ist eben weniger abhängig von narrativ kommunizierten Ideologien als vom Einkommen.“³⁹

Food Literacy und Ernährungsbildung im Fußball?

Die in den vorherigen Kapiteln am Beispiel der Stadionwurst präsentierten Einsichten zeichnen ein eindeutig ambivalentes Bild. Einerseits reflektieren Teile der Fancommunity ihren Fleischkonsum kritisch, weil sie die evidenzbasierte Faktenlage der Wissenschaft zur Kenntnis nehmen, die gebetsmühlenartig sowohl auf die problematischen und wenig nachhaltigen Ernährungsweisen als auch auf die irreversible Vernichtung von planetaren Ressourcen bei der energie- und emissionsintensiven Herstellung des Alltagsguts Fleisch hinweist. Individualisierte, postmaterialistische und nachhaltige Lebensentwürfe gehen einher mit der Wertschätzung, der Akzeptanz und der Verinnerlichung von „gesundheitspolitischen Empfehlungen zur ‚gesunden‘ Ernährung“⁴⁰, die vor den lebensverkürzenden Folgeschäden eines zu hohen Fleischkonsums in der Überflussesgesellschaft warnen. Andererseits lässt sich eine große Anzahl der Stadiongänger:innen bei ihren Konsumententscheidungen weiterhin leiten von Genussorientierung, Emotionen, kulturellen Prägungen, traditionellen Wertehaltungen und habitusspezifischen Orientierungsmustern. Die Stadionwurst gehört somit zu den klassischen „*Geschmacksinseln*“⁴¹, deren kulturelle Anziehungskraft durch die deutschlandweite Standardisierung und Normalisierung im Fußball auch in der Zukunft enorm ist.

Mit den in der Fanszene verhältnis- und verhaltenspräventiv wirkenden Mitarbeiter:innen der sozialpädagogischen Fanprojekte konnte in den Expert:inneninterviews auch über Maßnahmen und Strategien diskutiert wer-

39 Hirschfelder: Fleisch (2024), S. 21 u. 36f.

40 Palm, Anna: „Wir leben hier nicht völlig gesund“. Lebensweltlicher Umgang mit Ernährungsempfehlungen im frühen 21. Jahrhundert (Diss. Univ. Mainz 2022). Mainz 2022, S. 269.

41 Hirschfelder: Europäische Esskultur (2001), S. 256, k. i. Orig.

den, die eine empowernde Wirkung durch „Ernährungsbildung“⁴² entfalten, zu einem Mehr an Wissen im Bereich ‚Food Literacy‘⁴³ beitragen und Diskursverschiebungen im Essalltag der Stadiongänger:innen nach sich ziehen. Insbesondere durch die vertrauensbasierten, niederschweligen und über Jahre etablierten Zugänge der Sozialarbeiter:innen zu ihrer Zielgruppe bieten sich hier Chancen, durch präventive, interventionistische und ressourcenorientierte Konzepte neue Wege der politischen sowie ernährungssensiblen Bildungsarbeit zu beschreiten. Dieser Ansatz korrespondiert auch mit dem gesellschaftspolitischen Auftrag der Fanprojekte, der darin besteht, jungen Fußballfans in ihren subkulturellen Lebenswelten eine Orientierung zu geben, Handlungsoptionen aufzuzeigen, Reflexions- und Veränderungsprozesse anzustoßen, für das Hinterfragen eigener Normalitätsvorstellungen zu sensibilisieren und zum Perspektivenwechsel anzuregen.⁴⁴ In der jüngsten Vergangenheit wurden beispielsweise von einigen Fanprojekten in Nordrhein-Westfalen Workshops und Bildungsmodule zum Thema ‚Nachhaltigkeit im Fußball‘ angeboten. Während der Expert:inneninterviews wurden die Mitarbeiter:innen der Fanprojekte mit folgendem Fragekomplex konfrontiert: „Stellt euch bitte folgende Situation vor: Die Fanprojekte werden zur Durchführung eines mehrjährigen präventiven Sofortprogramms mit Maßnahmen zur Eindämmung und zur kritischen Auseinandersetzung mit dem Thema ‚Fleischkonsum im Stadion‘ beauftragt. Wie sähe dieses Sofortprogramm aus? Welche konkreten Maßnahmen würdet Ihr durchführen?“

Generell sei es schwierig, so führte ein Befragter aus, die Fancommunity mit solchen gesellschaftlichen Themenstellungen zu behelligen, weil die Fanprojekte innerhalb der Fanbasis aufgrund ihres gesellschaftspolitischen Auftrags im Verruf stünden, als „moralische Kompassnadel“ fungieren zu wollen. Die auch konfliktive Potenziale besitzende Sozialarbeit mit gewaltorientierten Härtegruppen und Mitgliedern aus Ultrakollektiven müsse stets einen komplexen Balanceakt bewältigen, weil mit der

42 Palm, Anna/Hirschfelder, Gunther/Ploeger, Angelika: Der Essalltag von morgen: Chancen, Risiken, Gestaltungsräume. In: Angelika Ploeger/Gunther Hirschfelder/Gesa Schönberger (Hg.): Die Zukunft auf den Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. Wiesbaden 2011, S. 407–422, hier S. 414.

43 Vgl. Vidgen, Helen/Caraher, Martin: Food literacy. Key Concepts and the Elephants in the Room. In: Dies. (Eds.): Food Literacy. Key Concepts for Health and Education. London 2016, S. 238–243.

44 Vgl. Becker, Helle: Echte Liebe! Politische Bildung und Sport. In: Fabian Fritz et al. (Hg.): Wie gelingt partizipative politische Bildung für Jugendliche und junge Erwachsene im Fußball? Weinheim/Basel 2024, S. 13–28.

Integration von gesellschaftlichen Problemstellungen in den sozialarbeiterischen Stadionalltag (Bsp. Diskriminierungskritik, ExtremismUSDistanzierung, Gewaltprävention sowie Nachhaltigkeits- und Ernährungsbildung) stets die Gefahr einhergehe, auf Vertrauen basierende Zugänge zu diesen Gruppen zu verlieren. Eine Überfrachtung der Fanprojektarbeit mit unzähligen gesellschaftspolitischen Themen, Debatten und Diskursen im Rahmen einer Pädagogik des erhobenen Zeigefingers führe mit Blick auf die veränderungsresistente Esskultur der Fans unweigerlich zu Reformstress, Schließungstendenzen und Diskursabbrüchen. Ein Experte formulierte diesen Sachverhalt wie folgt: „Die Fanprojekte werden mit vielen gesellschaftlichen Themen konfrontiert. [...] Mit jedem Vorschlag, der nur ein wenig im Ruf steht, akademisch zu sein, aus einer akademischen Sphäre zu kommen, knallen wir uns Türen zu.“

Eine konstruktive Debattenkultur über die Nachhaltigkeit der Ernährungsweisen innerhalb der Fancommunity, die ohne ein paternalistisches oder adultistisches Einschlagen von restriktiven und regulativen Pflöcken auskommen müsse, sei jedoch das Gebot der Stunde, weil sich die Erlebniswelt Fußballfankultur nicht gänzlich gegenüber den negativen Folgeerscheinungen der eingefahrenen und lieb gewonnenen Ernährungssysteme verschließen könne. Formen der Ernährungsbildung im „Lernort Stadion“⁴⁵, so waren sich die Mitarbeiter:innen der Fanprojekte einig, könnten nicht mit dem Anspruch antreten, in diesem gesellschaftlichen Milieu einen Paradigmenwechsel oder eine rigorose Trendumkehr in Sachen Fleischkonsum herbeizuführen, da sich das Kulturgut Stadionwurst über Generationen tief eingebrannt hat in das kulinarische Gedächtnis der Fans.⁴⁶ Einmütigkeit bestand jedoch darin, dass das Fußballstadion ein gesellschaftlicher Aushandlungsraum sei, in dem gegenüber den Fans durchaus Transformationszumutungen kommuniziert werden müssen, in deren Zentrum virulente Diskurse über ökologische Nachhaltigkeitsthemen mit Disruptionstauglichkeit stehen. Insbesondere in Zeiten zunehmend trumpfistischer Gesellschaftsverhältnisse, in denen global tätige Unternehmen und die

45 Fritz, Fabian/Laasch, Marlene/Christian, Hanna: „Mit einem Fuß im Stadion – und dann?“ Eine praxisreflexive Analyse von Potenzialen und Grenzen politischer Jugendbildung und Demokratiebildung beim „Lernort Stadion“-Modell auf Basis kritischer wissenschaftlicher Beiträge. In: Fabian Fritz et al. (Hg.): *Wie gelingt partizipative politische Bildung für Jugendliche und junge Erwachsene im Fußball?* Weinheim/Basel 2024, S. 45–61.

46 Vgl. Winterberg, Lars/Hirschfelder, Gunther: *Fleisch als Kulturgut. Traditionen und Dynamiken.* In: *Ernährung im Fokus 1* (2020), S. 28–33.

Wall Street den ursprünglich eingeschlagenen Weg der Dekarbonisierung sowie des Umwelt- und Klimaschutzes aus politischem Opportunismus wieder verlassen.⁴⁷ Die Bratwurst im Demokratieort Stadion wird somit zum Politikum, mit der immer häufiger konfliktive Großnarrative über die Zukunftsfähigkeit unseres Planeten verwoben sind.

47 Vgl. Franke, Fabian: Diversität und Nachhaltigkeit. „Woke“ scheint sich nicht mehr zu lohnen. In: *ZEIT ONLINE*, 12.01.2025.

Argwohn und Kehlschnitt

Der nichtjüdische Blick auf das rituelle Schächten im Rheinland

Bastian Fleermann

„So sollst du von deinem Rind und deinem Schaf, die G'tt dir gegeben hat,
schlachten nach der Weise, die Ich dir geboten habe [...].
Nur halte fest darauf, dass du nicht das Blut essest; denn das Blut ist das Leben,
und das Leben sollst du nicht essen mit dem Fleische.
Du sollst es nicht essen, auf die Erde gieß es aus wie Wasser.“
Dewarim, 12, 21–24¹

Im Kanon der rituellen Speisegesetze, -gebote, -verbote und -tabus im Judentum gehört die *schechita*, das nach bestimmten Maßgaben durchgeführte rituelle Schlachten von Kühen, Kälbern oder Hammeln, Hühnern oder anderem Geflügel, zu den bekanntesten Praktiken. Das zu schlachtende Vieh soll ohne vorherige Betäubung einen blitzschnell ausgeführten Kehlschnitt erhalten und danach vollständig ausbluten, bevor eine eingehende und gründliche Fleischschau (*bedika*) erfolgen und das Tier zerlegt werden kann. Das Durchtrennen der Hauptnervenbahnen und der Luftröhre sowie der rasante Blutdruckabfall sollen das Tier nicht leiden lassen, das Bewusstsein erlischt sofort. Der Schächter (*schochet*) war und ist besonders ausgebildet, sowohl in religiöser als auch in praktischer Hinsicht.²

Das Verbot, an den Pessachtagen Sauerteigbrot zu essen, der vollständige Verzicht auf Schweinefleisch oder das Gebot des Händewaschens waren

1 Die Fünf Bücher der Tora, übersetzt und erläutert von Rabbiner Samson Raphael Hirsch mit den Haftarat übersetzt und erläutert von Mendel Hirsch. Band fünf: Dewarim [Deuteronomium]. Basel 2012, S. 218.

2 Um das Fleisch kosher zu machen, müssen die Tiere von einem *schochet* auf besondere Weise und ohne Betäubung geschächtet werden, die sicherstellt, dass das Tier schnell vollkommen ausbluten kann. Der *schochet* ist bestrebt, dem Tier unnötige Schmerzen zu ersparen. Die jüdische Tabuisierung des Blutes – Blut gilt als Sitz der Seele und stand als Opfergut allein Gott zu – macht es auch notwendig, das Fleisch ausgiebig zu wässern und zu salzen. In der Regel werden nur die Vorderbeine der erlaubten Tiere gegessen. Vgl. zur Praxis des Schächtens Hirschfelder, Gunther et al.: FoodGuide Jüdische Küche. Geschichten – Menschen – Orte – Trends. Berlin/Leipzig 2022, S. 15.

beispielsweise bei Nichtjuden flüchtig bekannt, manchen interessierten Zeitgenossen sogar regelrecht geläufig. Aber nur die Kombination aus Ausblutung und betäubungslosem Kehlschnitt hat derart großes Aufsehen unter Nichtjuden erfahren – und es war selten positiv. Viel eher verbanden sich kulturell erlernte Ängste, Argwohn, Faszination und Ekel, aber auch christlicher Antijudaismus, der Volksglaube an „Ritualmorde“ und der neue Rassenantisemitismus zu einer negativen Melange, mit der sich jüdische Gemeinden, die örtlichen Rabbinat und nicht zuletzt die Schächter selbst konfrontiert sahen. Vergleichbar ist die *schechita* – was die Außenwirkung angeht – nur mit der Beschneidung neugeborener Knaben: Die *brith mila* wurde ähnlich misstrauisch beäugt und von Vorurteilen und Schauergeschichten umrankt.³ In diesem Beitrag soll der nichtjüdische Blick auf das Schächten im Rheinland des 19. und 20. Jahrhundert skizzenhaft untersucht werden.

Für die jüdischen Gemeinden stellte die *schechita* eine fundamentale Einrichtung dar, deren Gewährleistung ähnlichen Rang hatte wie die rituellen Tauchbäder (*mikwaot*) oder die Anlage eines eigenen Friedhofs: Die Versorgung mit koscherem Fleisch, die ordnungsgemäße Bestattung der Toten oder der Gang in die *Mikwe* waren wesentlich zentraler als architektonisch herausragende Synagogenbauten oder die Anstellung eines gelehrten Rabbiners. Erstaunlich ist, dass die Thora auf das Schächten kaum eingeht, es im Buch *Dewarim* nur fordert, es aber an keiner Stelle detailliert beschreibt oder erklärt. Dies übernahmen die eher interpretierenden Texte aus Talmud (*Traktat Chullin*) und *Schulchan Aruch*, wo die Erläuterungen dann einen großen Platz einnehmen.⁴

Überall im christlichen Europa sah sich die *schechita* über Jahrhunderte hinweg einer gewaltigen Opposition gegenüber. Das Schächten galt als „unmenschlich“, der *schochet* als brutal und tierquälerisch. Die mittelalterliche christliche Lesart unterstellte Juden Grausamkeit und Blutdurst. Über dem Schächten lag ein grundlegendes Missverständnis: Während die halachische Rechtsnorm Blut tabuisiert und den Verzehr von Blut vollständig

3 Vgl. Judd, Robin: *Contested Rituals. Circumcision, Kosher Butchering, and Jewish Political Life in Germany 1843–1933*. Ithaca 2007; Dies.: *The Politics of Beef. Animal Advocacy and the Kosher Butchering Debates in Germany*. In: *Jewish Social Studies History Culture and Society* 10 (2023), S. 117–150. Zum angelsächsischen Raum siehe Fraser, David: *Anti-Shechita Prosecutions in the Anglo-American World 1855–1913. A Major Attack on Jewish Freedoms (North American Jewish Studies)*. Boston 2018.

4 Vgl. Williger, Deborah: *Verbotener Standard. Schächten in der deutsch-jüdischen Geschichte*. In: *APuZ* 51–52 (2021), S. 42–46.

untersagt, entwickelte man im Mittelalter den Irrglauben, die Juden würden das Blut der Tiere (und auch von Menschen) auffangen, um es zum Backen von Mazzebrot an Pessach zu benutzen. Schnell verlagerte sich die Vorstellung vom Tieropfer zum Menschenopfer: Die allerorten und immer wieder kursierenden „Ritualmord-Legenden“ legten den Gedanken zugrunde, Juden würden christliche Kinder schächten, weil sie deren Blut für kultische Zwecke „sammeln“ würden. Man staunt, wenn man solche Schauergeschichten bis ins beginnende 20. Jahrhundert hinein auffindet. Die Geschichten der Knabenmorde an Werner von Oberwesel (1287), Anderl von Rinn (1462) oder Simon von Trient (1475), die man „den Juden“ zur Last legte, waren in ganz Europa populär, sie changierten zwischen Aberglauben, christlicher Mystik und kirchlicher Judenfeindschaft. Noch Jahrhunderte nach den Taten kursierten Flugblätter und Moritaten, figürliche Darstellungen oder Kupferstiche über die grausamen Szenen der angeblichen „Ritualmorde“.⁵

Über eine lange Zeit hinweg nahm der Staat zur *schechita* eine vollkommen gleichgültige Haltung ein. Die französische Verwaltung im Rheinland zog sich etwa auf den Standpunkt zurück, das Schächten sei eine private Angelegenheit; die Frage, ob ein *schochet* approbiert oder geprüft sein müsse, galt ihren Beamten als ein Problem, mit dem sich die Rabbinate, nicht aber die staatliche Verwaltung auseinanderzusetzen habe. Sie sollten lediglich ihre Legitimation vorzeigbar bei sich führen.⁶ Erst spät begannen Nichtjuden damit, sich überhaupt mit dem Schächten und mit den Abläufen der *schechita* zu befassen. Johann Friedrich Schröder, evangelischer Schulrektor aus Hildesheim, beschrieb nach eigenem Bekunden ein „Handbuch für Juristen, Staatsmänner, Theologen und Geschichtsforscher, so wie für Alle, welche sich über diesen Gegenstand belehren wollen“⁷ das Schächten aus einer nichtjüdischen Außenperspektive:

5 Vgl. von Rohden, Frauke/Randhofer, Regina: Art. Ritualmord. In: Enzyklopädie jüdischer Geschichte und Kultur, Bd. 5. Stuttgart/Weimar 2014, S. 235–243; Johnson, Hannah: Blood Libel. The Ritual Murder Accusation at the Limit of Jewish History. Michigan 2012; Buttaroni, Susanna/Musiał, Stanisław (Hg.): Ritualmord. Legenden in der Europäischen Geschichte. Wien 2003.

6 Vgl. Fleermann, Bastian: Marginalisierung und Emanzipation. Jüdische Alltagskultur im Herzogtum Berg 1779–1847 (Bergische Forschungen 30; zgl. Diss., Univ. Bonn 2006). Neustadt an der Aisch 2007, S. 172.

7 Schröder, Johann F.: Satzungen und Gebräuche des talmudisch-rabbinischen Judenthums. Ein Handbuch für Juristen, Staatsmänner, Theologen und Geschichtsforscher, so wie für Alle, welche sich über diesen Gegenstand belehren wollen. Bremen 1851.

„Es werden dem Schlachtthiere nach dem Beispiele Abrahams, der seinen Sohn band, als er ihn opfern wollte, zuerst die Füße zusammen gebunden, dann wird es niedergeworfen und der Kopf desselben rückwärts gebogen, damit es zum Schlachten bequem liege. Während dessen probirt der Schlächter nochmals sein Messer, lasst die Haare an der Stelle des Halses, wo er den Schnitt machen will, auf die Seite legen, um sie nicht durchschneiden zu müssen, dann setzt er das Schlachtmesser an und spricht: ‚Gelobet seist du, Jehovah, unser Gott, König der Welt, der du uns mit deinen Gesetzen geheiligt und uns zu schlachten geboten hast; Bei den letzten Worten zieht er mit dem Messer hin und her und schneidet durch die Gurgel, den Schlund und die daran liegenden grossen Blutadern, wobei er sich in Acht zu nehmen hat, nicht zu tief, bis in's Genick, zu kommen, weil sonst das Thier ebenfalls nicht von den Juden genossen werden darf.“⁸

In den kleineren Landgemeinden war es zumeist Aufgabe eines „Cultusbeamten“, als *schochet* zu fungieren. Da diese von den Gemeinden angestellten Männer aber zu teuer waren, bürdeten ihnen die Vorstände grundsätzlich mehrere Aufgaben auf: In den meisten Fällen suchte man nach Elementar- oder Religionslehrern für die Kinder, die zugleich als Kantoren („Vorleser“ oder „Thora-Vorbeter“), Synagogendiener, Beschneider und als Schächter arbeiten sollten. Ein Angestellter, der nur eine dieser Aufgaben stemmen konnte, war für diese Gemeinden schlichtweg zu teuer. Die Zeitungsannoncen in jüdischen Periodika belegen, dass man fast jährlich nach neuen Kandidaten suchen musste. Dokumentiert ist dies etwa für die Städte Ratingen und Solingen⁹ sowie die streng orthodoxe Gemeinde Kettwig vor der Brücke.¹⁰

In den rheinischen Großstadtgemeinden waren es vor allem aus den preussischen Ostprovinzen, aus Galizien oder dem Zarenreich zugewanderte „gesetzestreue“, also sehr fromme Männer, die das Amt des *schochets* ausübten. In Köln etwa war an der St. Apern-Straße ein orthodoxes Zentrum entstanden, dessen Institutionen der *Altisraelitischen Religionsgesellschaft Adass Jeschuron* unterstanden: Es gab dort ein eigenes Rabbinat, eine Religionsschule, eine Lehranstalt für jüdische Lehrer und ab 1884 eine Synagoge.

8 Ebd., S. 594.

9 Vgl. Fleermann, Bastian: „Für die israelitische Gemeinde wird ein Religionslehrer, Vorbeter und Torah-Vorleser gesucht.“ Jüdische Cultusbeamte in Ratingen im 19. Jahrhundert. In: Die Quecke 93 (2023), S. 22–28; Sassin, Horst: Die Lehrer und Vorbeter der Israelitischen Synagogengemeinde Solingen. In: Zeitschrift des Bergischen Geschichtsvereins 98/1997/98 (2000), S. 167–200.

10 Vgl. Engelhardt, Hans G.: Chronik der jüdischen Gemeinde Kettwig/Kettwig vor der Brücke. o.O. 1999, S. 21ff.

Ferner unterhielt die *Adass Jeschurun*, wie der Kölner Rabbiner Zvi Asaria berichtet,

„eine eigene, von zwei Schächtern betreute Schechita im Städtischen Schlachthof Köln-Ehrenfeld. Als Schächter wurden nur gesetzeskundige Personen mit großer technischer Fertigkeit angestellt. Als solche fungierten die Herren Jakob Schönbach, Lieber, Schwerner, Hirsch, Wesolowski, Todfeld und Silber. Es darf hier vermerkt werden, daß die *Adass Jeschurun* in der zweiten Hälfte der zwanziger Jahre das größte wöchentliche Kontingent an geschächtetem Großvieh sämtlicher Schlachthöfe Deutschlands stellte, das bei weitem den Bedarf der eigenen Gemeinde übertraf. Der Grund lag darin, daß ein beträchtlicher Teil der Großmetzger der Methode des Schächtens allen anderen nichtrituellen Schlachtmethoden den Vorzug gab. Erstens wurde durch das völlige Ausbluten des Tieres nach dem Schächtschnitt das Fleisch besser konserviert, zweitens diente das aufgefangene Blut zur Herstellung der bei der Kölner nichtjüdischen Bevölkerung sehr beliebten Blutwurst.“¹¹

Neben der *Adass Jeschurun* vergab auch der Kölner orthodoxe Rabbiner Benedikt (Pinchas) Wolf Koscher-Zertifikate.¹²

In der sehr viel kleineren Gemeinde Krefeld amtierte Philipp Schwarz als langjähriger *schochet*.¹³ Einem 64-jährigen Schächter und Kantor namens Juda Herzog (er „sey Vorsänger der dortigen Synagoge und Schächter“) wurde 1835 vom Neußer Landrat gestattet, in Grevembroich wohnen zu bleiben – obwohl dieser niederländischer Staatsbürger war.¹⁴ In Wickrathberg bei Mönchengladbach wirkte 1890 Emanuel Levy als Schächter.¹⁵ Seit 1878 amtierte der Metzger Isaak Günther als *schochet* in Kleve. Der 1900 in Kalkar geborene Bernhard Schürmann war wie sein Vater Metzger in seiner Heimatstadt und hatte zudem die Befähigung als *schochet*. Er floh später in die Niederlande und wurde von dort aus deportiert und 1944 in Auschwitz ermordet. In Mönchengladbach war Adolf Tykoschinski *schochet*. Schächter der ostjüdischen und orthodoxen Gemeinde in Duisburg war in den Zwanzigerjahren Julius Löwin.¹⁶ Anfang des Jahrhunderts lebte mit Heinrich Selig (Zvi Pinkas) Gelbart ein *schochet* und *mohel* (Beschneider) in Düsseldorf, der zuvor auch als Kantor, Prediger und Lehrer gearbeitet

11 Asaria, Zvi: Die Juden in Köln. Von den ältesten Zeiten bis zur Gegenwart. Köln 1959, S. 248.

12 Vgl. Wilhelm, Jürgen (Hg.): Zwei Jahrtausende jüdische Kunst und Kultur in Köln. Köln 2007, S. 171f.

13 Vgl. Hügen, Ludwig: Jüdische Gemeinden am Niederrhein – ihre Geschichte – ihr Schicksal. Willich 1985, S. 56.

14 Landesarchiv NRW, Abt. Rheinland, Reg. Düsseldorf BR 0007, Nr. 3843 Bl. 155–215.

15 Vgl. Pracht-Jörns, Elfi: Jüdisches Kulturerbe, Regierungsbezirk Düsseldorf. Köln 1997, S. 203.

16 Vgl. ebd., S. 80 und 185.

hatte. Gelbart war 1850 im galizischen Złoczów zur Welt gekommen. Er war zunächst in Łobez in Westpommern als Kantor und Schächter angestellt gewesen und dort 1899 mit dem Buch „Lekach tauw – ein Handbuch für praktische Schächter“ hervorgetreten. Zuvor hatte er die Schächter-Broschüre „Tikun L'dowid“ (1885) verfasst.¹⁷

Schächtung und koscheres Warenangebot in Düsseldorf

Den von der Synagogengemeinde Düsseldorf fest angestellten „Cultusbeamten“ fiel eine ganze Reihe an Aufgaben zu: Sie arbeiteten als Vorsänger und Kantoren, unterrichteten in der Regel Religion, Hebräisch, Bibel- und Palästinakunde, bereiteten Knaben auf deren *Bar Mitzwa* vor, unterstützten die Rabbiner bei Beerdigungen, Trauungen oder anderen Anlässen, sie leiteten musikalische Gruppen und Chöre der Gemeinde, engagierten sich an verschiedenen Stellen und überwachten gemeinsam mit dem Rabbiner auch die rituelle Schlachtung von Tieren.

Das Koscher-Zertifikat war Vertrauenssache. Das Rabbinat wachte darüber streng, um Missbrauch oder Falschdeklarierung vorzubeugen, und auch der Gang zu einem fremden Rabbiner, um dort ein Zertifikat einzuholen, war für das Düsseldorfer Rabbinat eine schiere Unmöglichkeit. Rabbiner Wolf Feilchenfeld geriet etwa mit einem Gemeindeglied in einen ernsthaften Streit, sogar das *Rheinische Volksblatt* berichtete über den Konflikt:

„Die Veranlassung dieses Bannstrahls soll die sein, daß der Betroffene sich entgegen der talmudischen Bestimmungen über das Gutachten über das ‚Koscher‘ geschlachteter Thiere eines andern Gutachtens bedient hat. Der Geächtete hat jetzt die richterliche Hülfe gegen den Rabbiner angerufen.“¹⁸

Der Fall zeigt, wie ernsthaft es den Rabbinern war, die Kontrolle über die Fleischschau zu behalten.

Aber auch Gemeindeglieder konnten aus religiösen Gründen die *schechita* ablehnen, wenn sie den Eindruck hatten, sie könnten dem Schächter der Gemeinde nicht mehr vertrauen. Dies war zu Beginn des 20. Jahrhunderts der Fall. Rabbiner Max Eschelbacher hat später über die *schechita* geschrieben:

17 *AZJ* vom 15.09.1899. Das Handbuch über das Schächten wurde 1899 in Labes in Pommern gedruckt.

18 *Rheinisches Volksblatt. Allgemeiner Anzeiger für den Regierungs-Bezirk Düsseldorf* vom 15.08.1863.

„Das Amt eines Schochet versah hier seit dem Jahre 1882 Kantor Jakob Grünstein. Jedermann wußte, wie gewissenhaft die religiösen Vorschriften beobachtet wurden. Als aber mit der Einweihung der Synagoge [1904] unsere Gemeinde in die Reihe der ‚Orgelgemeinden‘ eintrat, lehnten die Gesetzestreuern die Schechitah ab, die von dem Beamten einer solchen Gemeinde ausgeführt und von ihrem Rabbiner beaufsichtigt wurde. Sie haben von da ab fast zwei Jahrzehnte lang nicht mehr von ihr genossen.“¹⁹

Grünstein legte sein Amt 1921 „wegen hohen Alters“ nieder.²⁰ Später war es der mit seiner Familie in der Worringer Straße lebende Abraham Dollinger, der als Schächter der Synagogengemeinde fungierte und der auch bei den orthodoxen und ostjüdischen Kreisen in der Stadt allgemeine Anerkennung fand.

In der wachsenden Großstadtgemeinde gab es inzwischen viele Wege für die jüdischen Familien, sich mit koscheren Waren und rituell überwachtem Fleisch zu versorgen. Seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gab es in Düsseldorf recht viele Anlaufstationen, Gastronomen und Einzelhändler, die für ihre Kunden dezidiert koschere Produkte bereithielten. Neben der eigentlichen Synagogengemeinde war also inzwischen eine breite „jüdische Struktur“ vorhanden, die es den Mitgliedern erlaubte, nach religionsgesetzlichen Gesichtspunkten einzukaufen, zu essen oder im Hotel unterzukommen. So gab es etwa schon 1857 das *Hotel Simon*, eine explizit „israelitische Gastwirthschaft“²¹ in Düsseldorf, Breitestraße Nr. 850, das sich besonders dem „reisenden Publikum bestens“²² empfahl. Wolf Nooitrust aus Mülheim an der Ruhr betrieb 1874 eine „Israelitische Gastwirthschaft“²³ zunächst an der Kurzestraße 13, dann an der Cölner Straße 25.

Eine „echte Koscher-Restaurations“²⁴ betrieb Johanna Kaufmann 1880 an der Bilkerstraße 32. Hier gebe es „vorzügliche Küche zu jeder Tageszeit.“²⁵ In der Marktstraße 19 bot seit Mai 1890 der „Metzger und Koscher-Schlächter“²⁶ J. Jacob seine Waren an. Im Geschäft von Frau Frank, Stadtbrück II in der ersten Etage, konnte man koschere Seifen erwerben.²⁷ In der Jo-

19 Eschelbacher, Max: Die Synagogengemeinde Düsseldorf 1904–1929. Festschr. zur Feier d. 25jähr. Bestehens d. Synagoge. Düsseldorf 1929, S. 39.

20 Ebd.

21 Jahrbuch des Nützlichen und Unterhaltenden für Israeliten 16 (1857), o. S.

22 Ebd.

23 Vgl. Adressbuch 1874, S. 98; Adressbuch 1875, S. 93; Amtsblatt der Regierung Düsseldorf 1883, S. 161.

24 *Düsseldorfer Abendblatt* vom 30.10.1880.

25 Ebd.

26 Vgl. *Düsseldorfer Generalanzeiger* vom 22.05.1890.

27 Vgl. *Bürger-Zeitung für Düsseldorf und Umgebung* vom 08.04.1897.

sephstraße 50 hatte der Metzger S. Salomon sein Geschäft. Dort gab es „koschere Wurstwaren“²⁸, wie etwa Zungenwurst, Koch- oder Knackwurst. Er warb besonders dafür, dass er „Bestellungen von auswärts“²⁹ annehme und pünktlich ausführe. Koschere Schlachtgänse, „prima Rindfleisch“³⁰, Hammelfleisch und „feine Kochwurst“³¹ offerierte S. Cohn seinen Kunden an der Flingerstraße 40. Einen regelrechten „Düsseldorfer Kalbfleisch-Consum“³² gab es 1898 am Carlsplatz. Dessen Betreiber warben kurz vor dem Pessachfest in deutscher und hebräischer Sprache für ihr Fleisch – „zu den Feiertagen“.³³ Das medizinische Sanatorium des Arztes Hugo Israelski an der Neanderstraße 2 empfahl sich als eine „Einrichtung [mit] streng ritueller Kost“.³⁴

Aber auch nichtjüdische Geschäftsleute erkannten das Potenzial der wachsenden jüdischen Käuferschaft und stellten sich auf deren Bedürfnisse geschickt ein. Ein Beispiel hierfür ist der findige Metzger Friedrich Barenkamp, Bolkerstraße 7, der zu Pessach 1897 relativ ungeschickt „30 Stück Ia. Osterlämmer“³⁵ anpries, die er eigens „für Pesach schlachten“³⁶ ließ: „Jedes Viertel trägt den Stempel ‚Koscher‘ und ist für Donnerstag und Freitag Morgens ein jüdischer Metzger zur Fertigmachung des Fleisches in meinem Geschäft tätig.“³⁷ Er bot „Brust, Bug und Cotelettes“³⁸ vom Lamm an. Dass er in seiner Werbeanzeige das Oster- und das Pessachfest miteinander vermengte, mag verwirren, lässt sich jedoch auch pragmatisch interpretieren: Das christliche Osterfest war am 18. April, Pessach fiel auf den 16. April, die Werbeanzeige erschien am 13. April 1897. Für den Metzger machte es also durchaus Sinn, sein Lammfleisch als Oster- und Pessachmahl anzubieten.

Zusammengefasst lässt sich festhalten, dass es im ausgehenden 19. Jahrhundert eine gute Infrastruktur für eine Versorgung mit koscherem Fleisch und einigen anderen Produkten in der Stadt Düsseldorf gab. Strenggläubige, die nach der *kaschrut* lebten, hatten in Düsseldorf durchaus viele Möglichkeiten, sich und ihren Haushalt zu versorgen. Es waren vor allem

28 Vgl. *Düsseldorfer Generalanzeiger* vom 03.11.1890.

29 Ebd.

30 Vgl. *Bürger-Zeitung für Düsseldorf und Umgebung* vom 11.11.1894.

31 Ebd.

32 Vgl. *Bürger-Zeitung für Düsseldorf und Umgebung* vom 06.04.1898.

33 Ebd.

34 Vgl. *Der Israelit* vom 03.07.1902.

35 Vgl. *Bürger-Zeitung für Düsseldorf und Umgebung* vom 13.04.1897.

36 Ebd.

37 Ebd.

38 Ebd.

die aus Osteuropa zugewanderten Juden, die dann später noch in ihren kleinen Geschäften an der Wallstraße und in der übrigen Altstadt auch mit gebrauchten *machsorim* und *siddurim* (Gebetbüchern) sowie mit Ritualien (Chanukka-Leuchtern oder *tallitot*) handelten.

Verdächtigungen in Bedburdyck und Xanten: Der schochet als „Ritualmörder“

Die Schächter und ihre Tätigkeit wurden nicht selten von Behörden, Presse und Öffentlichkeit kritisiert oder mit Argwohn und Unkenntnis betrachtet. Sie und ihr Handeln blieben den Bürgern suspekt; die Schächter galten als grobschlächtig und kaltblütig. Die Vorwürfe, die dabei im Raum schwebten und sich mit zum Teil handfesten antisemitischen Positionen vermischten, reichten von Tierquälerei bis hin zur völligen Fehldeutung des rituellen Schächtens und zu Verdächtigungen, die Schächter würden auch „Christenkinder“ ermorden und ausbluten lassen. Unaufgeklärte Morde führten mehrfach dazu, dass man jüdische Metzger oder den örtlichen *schochet* verdächtigte.³⁹

Im Hochsommer 1834 entwickelte sich eine Pogromstimmung am mittleren Niederrhein, die sich in Form einer Kettenreaktion aufschaukelte: Seit dem 13. Juli 1834 vermissten die Eltern Hoenen aus Neuenhoven ihren fünfjährigen Sohn Peter Wilhelm. Sie hatten ihn zum sonntäglichen Markt ins benachbarte Bedburdyck geschickt. Zwei Tage später wurde das Kind erstochen in einem Roggenfeld gefunden. Im amtlichen Obduktionsprotokoll gingen die Ärzte auch von sexuellem Missbrauch aus, ein Verdacht, von dem die Öffentlichkeit allerdings nichts erfuhr. Erregte Passanten behaupteten, mit dem Blut des Jungen würden die jüdischen Gemeinden geheimnisvolle Opferriten zelebrieren. Im 230-Seelen-Örtchen Neuenhoven strömten hunderte Menschen zusammen, um zu protestieren. Erst ein herbeigerufenes Husarenregiment konnte die aufgebrachte Menge auseinanderreiben.⁴⁰ In Bedburdyck bei Jüchen unterhielt die kleine jüdische

39 Vgl. Nonn, Christoph: Eine Stadt sucht einen Mörder. Gerücht, Gewalt und Antisemitismus im Kaiserreich. Göttingen 2002; Groß, Johannes T.: Ritualmordbeschuldigungen gegen Juden im Deutschen Kaiserreich 1871–1914. Berlin 2002; Walser Smith, Helmut: Die Geschichte des Schlachters. Mord und Antisemitismus in einer deutschen Kleinstadt. Göttingen 2002.

40 Vgl. Kirchhoff, Hans G.: Der Kindesmord in Neuenhoven und das Judenpogrom von 1834. In: Beiträge zur Geschichte der Stadt Grevenbroich 6 (1985), S. 45–78; Ders.:

Gemeinde einen Friedhof und eine kleine Synagoge aus dem 18. Jahrhundert am Ortsrand in Richtung Gierath. Die aus Neuenhoven vertriebenen Agitatoren drangen gewaltsam in die Synagoge ein, zertrümmerten Fenster und Einrichtung und verbrannten die Thorarollen. Schnell griffen die Pogrome auf Wevelinghoven und Neuß, Hemmerden und Garzweiler über. Erst weitere, durch den Düsseldorfer Regierungspräsidenten entsandte berittene Militäreinheiten und aufklärende Bürgerversammlungen konnten die Unruhen deeskalieren.⁴¹ Auch in Düsseldorf verteilte man antijüdische Flugblätter. Der Pfarrer und Franziskaner Anton Joseph Binterim in Bilk bei Düsseldorf veröffentlichte – wohl auf Bitten der örtlichen jüdischen Gemeinde – rasch eine aufklärende Broschüre „Über den Gebrauch des Christenblutes bei den Juden“, um klarzustellen, dass es im Judentum keine solchen Rituale gebe und Blut tabuisiert sei. Tragischerweise erreichte er das Gegenteil: Seine Darlegung wurde kaum gelesen, missgedeutet und der unglücklich gewählte Titel seiner Schrift eher als Bestätigung der bizarren Thesen missbraucht.⁴² Noch mitten in der Pogromkrise war in der *Kölnischen Zeitung* zu lesen, dass die Behörden einen „Ritualmord“ auf Grund der Untersuchung ausschlossen:

„Die Obduktion des Leichnams des zu Neuenhoven in der Nacht vom 13.-14. d. M. ermordeten Knaben hat herausgestellt, daß derselbe mit einem Messerstich in die Brust getödtet worden ist; das Blut, womit seine Kleider getränkt waren und welches um ihn herumgeflossen, bezeichnete den Platz, wo die gräßliche That verübt ward. Spuren an dem Körper des Ermordeten machen es mehr als wahrscheinlich, daß er zur Befriedigung einer viehischen Lust gedient hat. Wer auch der Bösewicht sein mag, der den Mord vollbrachte, so geht doch aus obigen gerichtlich konstatarnten Thatsachen hervor, daß nicht die Absicht, dem Knaben Blut abzuziehen und solches zu abergläubischen Zwecken zu wenden [erkennbar sei.]“⁴³

Der Mord, so hieß es zwei Tage später an selber Stelle, habe den „aus der Barbarei längst verflossener Jahrhunderte hervorgegangenen Aberglauben geweckt und grobe Gewaltthätigkeiten gegen die in der Nähe wohnenden

Judenhaß und Judenschutz. Das Pogrom des Jahres 1834 in der Stadt Neuss. In: Almanach für den Kreis Neuss (1985), S. 19–28.

41 Vgl. Bergmann, Werner: Tumulte – Excesse – Pogrome. Kollektive Gewalt gegen Juden in Europa 1789–1900. Göttingen 2020, S. 207. Siehe auch die archivarische Überlieferung im Landesarchiv NRW Abt. Rheinland, Regierung Düsseldorf Präsidialbüro BR 0004, Nr. 804, 805 und 806: Ausschreitungen gegen Juden in den Landkreisen Grevenbroich, Gladbach, Neuss, Düsseldorf, Geldern und Kempen Bd. 1, 2 und 3 (1834).

42 Vgl. Fleermann: Marginalisierung (2007), S. 236f.

43 *Kölnische Zeitung* vom 27.07.1834.

Juden⁴⁴ nach sich gezogen. Es seien jedoch „die Märchen vollständig widerlegt, und die Rädelsführer der gegen die Juden gerichteten Angriffe befinden sich in den Händen der Gerechtigkeit.“⁴⁵ Doch trotz aller behördlichen und journalistischen Klarstellungsversuche blieben die Vorurteile im kleinstädtischen Milieu bestehen.

Und nicht nur dort: Auch in Düsseldorf kochten Ende 1836 noch einmal die Gemüter hoch. Das Regierungspräsidium sprach von einem „schändlichen Verbrechen [...], das hier verübt worden“⁴⁶ ist. „Man hat den 4jährigen Knaben Friedrich Pütz gestern Nachmittags gegen 2 Uhr in den hiesigen öffentlichen Anlagen bei dem Militär-Schießstande durch einen Stich in den Hals ermordet gefunden.“⁴⁷ Und obwohl der äußerst agile Oberprokurator Schnaase nüchtern nach dem Täter fahnden ließ, ging auch in der Großstadt das Gerücht um, der Junge sei geschächtet worden – und ein *schochet* sei der Täter.

Die Exzesse im Kreis Neuß oder die Gerüchte in Düsseldorf waren keine Einzelfälle. Immer wieder tauchten Ritualmordbeschuldigungen im Rheinland auf. In Dormagen war dies bereits 1819 geschehen.⁴⁸ In Willich bei Krefeld kam es 1835 zu Ausschreitungen, in Jülich 1840.⁴⁹ Überall gab es Gerüchte, die örtlichen Juden – zumeist hatte man den *schochet* oder einen Metzger im Verdacht – hätten Kinder gefangen, sie geschächtet und deren Blut für rituelle Zwecke genutzt. In den katholischen Kleinstädten Kempen (1893), Issum (1898) und Kleve (1901) gab es ebenfalls Beschuldigungen, „Ritualmord“-Vorwürfe und Verschwörungsfantasien, die zu Aufruhr und körperlichen Übergriffen geführt hatten.⁵⁰ In Neuss kam es beinahe zu

44 Ebd.

45 Ebd.

46 Amtsblatt der königl. Regierung Düsseldorf, Jahrgang 1836 Düsseldorf, No. 426 vom 28.12.1836.

47 Ebd.

48 Vgl. Rohrbacher, Stefan: Die „Hep-Hep-Krawalle“ und der „Ritualmord“ des Jahres 1819 zu Dormagen. In: Rainer Erb/Michael Schmidt (Hg.): Antisemitismus und jüdische Geschichte: Studien zu Ehren von Herbert A. Strauss. Berlin 1987, S. 135–147.

49 Vgl. Jaeger, Achim: Ein „Zeichen der Zeit“. Zum Ritualmord-Vorwurf gegen die Eheleute David Levi (Jülich 1840). In: Neue Beiträge zur Jülicher Geschichte 14 (2003), S. 127–141.

50 Vgl. Rohrbacher, Stefan: Volksfrömmigkeit und Judenfeindschaft. Zur Vorgeschichte des politischen Antisemitismus im katholischen Rheinland. In: Annalen des Historischen Vereins für den Niederrhein 192/93 (1990), S. 125–144; Ders.: Ritualmord-Beschuldigungen am Niederrhein. Christlicher Aberglaube und antijüdische Agitation im 19. Jahrhundert. In: Menora 1 (1990), S. 299–326; Nonn, Christoph: Jüdisches Leben am Niederrhein im Kaiserreich. Das Beispiel Geldern. In: Monika Grübel/Georg

einem Fall von Lynchjustiz, als eine erregte Meute einen jüdischen Bürger 1910 durch die Stadt trieb, weil sie ihn für einen „Ritualmörder“ hielt.

Der bekannteste Fall jedoch war 1891/92 die Affäre um den Xantener Metzger und Schächter Adolf Buschhoff und eine Kinderleiche mit durchtrennter Kehle. Der Fall, der von hysterischen Falschverdächtigungen, blankem Judenhass, Volksfrömmigkeit und pogromartigen Übergriffen gekennzeichnet war, ist vielfach beschrieben worden.⁵¹ Am Abend des 29. Juni 1891 war der Leichnam des fünfjährigen Johann Hegmann in der katholischen Kleinstadt in einer Scheune aufgefunden worden. Dem Jungen hatte man die Kehle mit einem Messer durchtrennt. Die Obduktion der Leiche durch Kreisphysikus Bauer und Kreisarzt Nünninghoff ergab, dass sich nur noch wenig Blut in den inneren Organen des Jungen befand und dass der Schnitt auf professionelle Weise ausgeführt worden sei. Im Juli 1892 fand vor dem Landgericht in Kleve der viel beachtete Mordprozess gegen den Schächter Buschhoff statt. Mehr als 160 Zeugen und Gutachter wurden gehört. Adolf Buschhoff wurde freigesprochen, auch wegen eines lückenlosen Alibis für den Mordtag. Es war allen Beteiligten klar, dass er die Tat, die man ihm angedichtet hatte, gar nicht begangen haben konnte. Trotzdem war Buschhoffs bürgerliche Existenz in Xanten vernichtet. Er zog mit seiner Familie nach Neuss, wo er 1912 verstarb. Die nie erfolgte Tataufklärung, das Gerücht über einen angeblichen Ritualmord und die Debatten im preußischen Landtag hinterließen einen fahlen Beigeschmack: Die Xantener Affäre war ein antisemitischer Medienskandal, wie er im Kaiserreich kein zweites Mal vorkam.

Die bizarren Verdächtigungen geschahen nicht ohne Kontext. In den 1880er-Jahren sprach die jüdische Presse sogar von einer regelrechten „Agitation gegen die Schechita“⁵², an der man in Deutschland „mit vereinten Kräften [...] unter der Maske der Humanität“⁵³ arbeite.

Mölich (Hg.): Jüdisches Leben im Rheinland. Vom Mittelalter bis zur Gegenwart. Köln 2005, S. 137–170, hier S. 161f.

51 Vgl. Schmenk, Holger: Die Ritualmordlegende im ausgehenden 19. Jahrhundert. Das Beispiel Xanten. In: Annalen des Historischen Vereins für den Niederrhein 213 (2010), S. 173–181; Ders.: Xanten im 19. Jahrhundert. Eine rheinische Kleinstadt zwischen Tradition und Moderne. Köln 2007, S. 310–367; Schoeps, Julius H.: Ritualmordbeschuldigung und Blutaberglaube. Die Affäre Buschhoff im niederrheinischen Xanten. In: Jutta Bohnke-Kollwitz (Hg.): Köln und das rheinische Judentum. Köln 1984, S. 286–299.

52 *Jeschurun* vom 29.07.1886.

53 Ebd.

Der kommunale Schlachthof als Schauplatz des Kulturkonflikts

Die schauerlichen Geschichten von mordenden jüdischen Schächtern waren allerdings eher die Ausnahme, die Regel hingegen war, dass das Schächten von den örtlichen Autoritäten genau beäugt und überwacht wurde. Zeitungsmeldungen wie 1884 im *Düsseldorfer Volksblatt* unterstrichen das Misstrauen, welches das rituelle Schlachten bei vielen Lesern hervorrief – oder längst verankert war. Geschildert wurde ein skurriler Fall aus Duisburg:

„Als gestern bei einem hiesigen Israeliten eine Kuh geschlachtet wurde, der Schächter derselben schon in den Hals geschnitten hatte und das Gefäß zum Auffangen des Blutes eben untergesetzt wurde, riß die Kuh sich los, lief über die Straße und in eine benachbarte Scheune, wo sie dann erst tot zusammenbrach. Der Schächter äußerte sich, daß ihm während seiner dreißigjährigen Praxis solches noch nicht vorgekommen sei.“⁵⁴

Sehr viel informativer und sachlicher war hingegen ein Artikel, der 1893 in der *Düsseldorfer Bürger-Zeitung* abgedruckt wurde und der der Leserschaft über die religiösen Hintergründe und über das Schächten einige Fakten anbot: Der Artikel versuchte zu überzeugen, dass „jegliche unnütze Thierquälerei und Grausamkeit“⁵⁵ vermieden werde: „Jedem Kenner der mosaïschen Gesetzgebung werden die vielen Vorschriften über milde Behandlung der Thiere aufgefallen sein.“⁵⁶ Schriftliche Aufzeichnungen „über die Ausführung des Schächtens finden wir jedoch nicht in der Bibel, die diesbezüglichen Vorschriften enthält vielmehr der Talmud.“⁵⁷ Besonderes Augenmerk legten Beobachter auf die Regungen des Schlachtieres nach dem Schnitt:

„Wenn der medizinische Laie die krampfhaften Muskelkontraktionen, welche sich einige Zeit nach dem Durchschneiden der Kehle einstellen, als Zeichen von Angst und Schmerz ansieht und durch sie, sowie durch das röchelnde Geräusch, welches der Strom der Luft in der durchtrennten Luftröhre, unangenehm berührt werde, so erscheint das begreiflich.“⁵⁸

Die Muskelreflexe und das Zucken seien jedoch auch nach Eintritt des Todes normale Folgen des Blutsturzes, und da das Tier bereits von einer

54 *Düsseldorfer Volksblatt* vom 04.03.1884.

55 *Bürger-Zeitung für Düsseldorf und Umgebung* vom 07.11.1893.

56 Ebd.

57 Ebd.

58 Ebd.

kurzzeitigen Bewusstlosigkeit in den Tod übergetreten sei, würde es diese Bewegungen gar nicht mehr wahrnehmen.⁵⁹

Die Behörden waren eher darauf bedacht, das Schächten zu reglementieren und durch streng aufgesetzte Vorschriften zu vereinheitlichen – und damit auch unter kommunale oder staatliche Kontrolle zu bringen. Beispielsweise erging 1884 eine „Polizei-Verordnung betreffend die Benutzung des städtischen Schlachthofes zu Düsseldorf“, womit die damalige „Städtische Schlachthalle“ an der Schäferstraße 28 in Pempelfort gemeint war. Im Paragraph 10 der Verordnung wurde das rituelle Schächten durch jüdische Schlachter geregelt:

„Das Töden (Schächten) der für den Gebrauch der Israeliten bestimmten Thiere nach den jüdischen Ritualgesetzen ist gestattet. Das Blut der geschächten Thiere muß, wenn dasselbe aus dem Körper des geschlachteten Thieres austritt, unter Beachtung einer ganz besonderen Reinlichkeit in saubere Gefäße aufgefangen werden. Solches Blut darf auf dem Schlachthofe nur in hierfür bestimmte[n] Fässer[n] gesammelt werden und ist dessen Vermischung mit anderem Blute verboten.“⁶⁰

Am 4. November 1889 veröffentlichte der Düsseldorfer Regierungspräsident eine recht ähnliche Polizeiverordnung über das Schlachten, in der auch ausführlich auf das Schächten eingegangen wurde:

„Für die Befolgung der Vorschriften dieser Polizei-Verordnung ist sowohl der Eigenthümer des zu schlachtenden Viehs, wenn er zugegen ist, wie auch derjenige verantwortlich, welcher die Schlachthandlung vornimmt oder leitet. [...] Zuwiderhandlungen werden mit einer Geldstrafe bis zu 60 Mark geahndet.“⁶¹

Zudem sollten Kinder unter 14 Jahren bei diesen Handlungen nicht zugegen sein.⁶²

Es ist davon auszugehen, dass die Synagogengemeinde den Schächtvorgang streng überprüfen ließ und zu diesem Zweck einen Überwacher (*maschgiach*), einen Kantor, der in ritueller Hinsicht zur Schlachtung befugt war, oder einen Rabbiner entsandte, um der koscheren Schlachtung beizuwohnen. Jedes Stück Fleisch, das als koscher zu gelten hatte, wurde genauestens betrachtet. Die *bedika* und die Überprüfung der völligen Blutleere waren genauso wichtig wie die sachgemäße Schächtung selbst.

Der Kampf um die Erlaubnis des Schächtens blieb für die jüdische Gemeinschaft ein dauerhaftes Thema: Im Herbst 1898 intervenierte der

59 Vgl. ebd.

60 Verwaltungsbericht 1884/85, S. 119.

61 *Rheinisches Volksblatt. Organ für die Kreise Düsseldorf, Solingen u. Mettmann* vom 19.11.1889 und vom 26.11.1889.

62 Vgl. ebd.

Düsseldorfer Rabbiner David mit einem Mandat des *Rabbiner-Verbands Deutschland* sogar persönlich beim preußischen Innenminister in Berlin, weil es in Rheydt im Städtischen Schlachthof zur Bedrängung von Schächtern gekommen war.⁶³

In vielen Städten und Landkreisen wurde das Schächten besonders beobachtet und von den örtlichen Behörden reglementiert. Archivarisch dokumentiert ist dies beispielsweise für die Stadt Euskirchen⁶⁴, den Siegkreis⁶⁵, St. Augustin⁶⁶ und den Düsseldorfer Regierungsbezirk⁶⁷. Doch stießen die Schächter nicht durchgängig und überall auf Argwohn. Der Schlachthofdirektor in Mülheim an der Ruhr, Bruno Lauff, zeigte sich durchaus als aufgeschlossen. Er hatte sich mit der Materie intensiv auseinandergesetzt: Der junge Tiermediziner war 1922 mit einer detailreichen Studie an der Universität Berlin zum Dr. med. vet. promoviert worden.⁶⁸ Der *Duisburger Generalanzeiger* schrieb: „Ueber die rituelle Schlachtung und innere Untersuchung der Tiere hat Direktor Dr. Lauff eine wertvolle Arbeit ‚Schechitah und Bedikah‘ auf Grund alttestamentischen, talmudischen und neuhebräischen Quellenstudiums geschrieben.“⁶⁹ Lauffs tiefe Kenntnis des rituellen Schlachtens war für einen Christen ungewöhnlich.⁷⁰

Die Schächtfrage als Dauerdiskurs

In den Achtziger- und Neunzigerjahren des 19. Jahrhunderts entwickelte sich der Schächtdiskurs zum Dauerthema in der Presse, im Reichstag,

63 Vgl. *Der Israelit* vom 11.10.1898.

64 Vgl. Stadtarchiv Euskirchen, Nr. 1637: Tierseuchen, Fleischbeschau und Fleischeinfuhr, Trichinenschau, Schächten, Fleischmarkthallen, Revisionen (1907–1952).

65 Vgl. Archiv und Wissenschaftliche Bibliothek des Rhein-Sieg-Kreises, LSK Landratsamt Siegkreis, Nr. 830: Tierschutz, Tierquälerei beim Schlachten, Schächten der Schlachttiere nach jüdischem Ritus (1914); Schächten der Schlachttiere (1929).

66 Vgl. Stadtarchiv Sankt Augustin, ME/Bürgermeisterei/Amt Menden, Nr. 126: Tierärzte, Veterinärpolizei, Tollwut der Hunde, Schächten (1875–1923).

67 Vgl. Landesarchiv NRW, Abt. Rheinland, Regierung Düsseldorf BR 0007, Nr. 57095: Schächten von Tieren (1928–1929).

68 Vgl. Lauff, Bruno: *Schechitah und Bedikah* (Ritual-Schlachtung und innere Untersuchung). Auf Grund alttestamentlichen, talmudischen und neuhebräischen Quellenstudiums im Lichte der modernen Hygiene und Fleischbeschauungsgesetzgebung (zgl. Diss., Hochschule Berlin 1922). Berlin 1925.

69 *Duisburger Generalanzeiger* vom 23.06.1926.

70 Vgl. Stadtarchiv Mülheim an der Ruhr, Personalakte Bruno Lauff, MH, Bestand 1210, Nr. 80.

in Landtagen und Petitionsausschüssen. Erstmals Gegenstand parlamentarischer Debatten war das Schächten bereits 1864 im Badischen Landtag gewesen. Auch in weiteren Länderparlamenten sowie auf Reichsebene wurden in der Folge Gesetzesvorlagen zum Verbot des Schächtens eingereicht, die allesamt abgewiesen wurden. Einzig das Königreich Sachsen erließ 1892 ein Schächtverbot, dem schloss sich die Schweiz im Folgejahr an.⁷¹

Bei diesen Debatten lassen sich drei Gruppen identifizieren, die maßgeblich beteiligt waren: Die Vertreter der jüdischen Gemeinden sowie diverse wissenschaftliche Gutachter und Befürworter aus dem liberalen Spektrum bildeten die eine Gruppe; Antisemiten und christliche Antijudaisten bildeten die zweite; Protagonisten aus der eben erst entstehenden Tierschutzbewegung bildeten die dritte. Presse und Öffentlichkeit – das muss man klar herausstellen – unterstützten teilweise die erste Gruppe und pochten auf Religionsfreiheit und Toleranz. Der *Aachener Anzeiger* etwa kommentierte im Mai 1887: „Das deutsche Reich muß Toleranz üben gegenüber geheiligten religiösen Gebräuchen und es würde nach Außen einen seltsamen Eindruck machen, wenn wir hier über das rituelle Schächten der jüdischen Konfession zu Gericht sitzen wollen.“⁷² Die *Bonner Volkszeitung* zitierte einen örtlichen Abgeordneten von der katholischen *Zentrumspartei*: „Auch ich bin der Meinung, daß wir nach den Grundsätzen der Toleranz tief eingewurzelte religiöse Gefühle zu schonen haben und ich bin nach den eingeholten Gutachten geradezu überzeugt, daß das Schächten eine zweckmäßige und humane Einrichtung ist.“⁷³

Das *Duisburger Tageblatt* zitierte aus „dem Bericht der Reichstags-Kommission über die Petition des sog. ‚Verbands der Deutschen Thierschutzvereine‘ [...]“⁷⁴ und berichtete darüber, dass „nach einstimmigem Beschluß betont werden [müsse], daß das rituelle Schächten keine Thierquälerei sei und zu gesetzlichem Einschreiten keinen Anlaß biete.“⁷⁵ Auch ein Kommentator des *Remscheider Lokalanzeiger* zeigte sich 1889 aufgeschlossen, mahnte aber auch an, dass die jüdischen Autoritäten die Bräuche der *schechita* modernisieren sollten:

71 Vgl. Akiyama, Yoko: Das Schächtverbot von 1893 und die Tierschutzvereine. Kulturelle Nationsbildung der Schweiz in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts (zgl. Diss., Univ. Tokyo 2013). Berlin 2019.

72 *Aachener Anzeiger* vom 21.05.1887.

73 *Bonner Volkszeitung* vom 21.05.1887.

74 *Duisburger Tageblatt* vom 29.04.1887.

75 Ebd.

„Endlich richten wir an alle Israeliten, die Wert darauf legen, sich nicht in Widerspruch zu sehen mit den sittlichen Anschauungen und Forderungen ihrer christlichen Mitbürger, die Bitte, sie mögen ihren Einfluß auf ihre Religionsgenossen aufbieten, damit die auch beim rituellen Schächten so dringend nötige Reform angebahnt und der Widerstand beseitigt werde, der von einem Teil ihrer Glaubensgenossen unsern Bestrebungen zur Herbeiführung einer gesetzlichen Reform des Schlachtbetriebs entgegengesetzt wird.“⁷⁶

Die jüdische Seite führte ihrerseits Argumente, Gutachten und wissenschaftliche Unterstützung ins Feld. Eine vom orthodoxen Rabbiner der orthodoxen Gemeinde zu Berlin, Hirsch Hildesheimer, zusammengestellte Sammlung wissenschaftlicher Auffassungen enthält dutzende Stellungnahmen; sie wurde 1894 erstmals veröffentlicht und erschien 1908 in einer zweiten Auflage. Tiermediziner wurden zurate gezogen, Tierqual und Tierwohl gegeneinander abgewogen.⁷⁷

Insgesamt aber – so muss man es auch für das Rheinland konstatieren – blieben Öffentlichkeit und Bevölkerung skeptisch. Im Herbst 1909 fand in Mülheim am Rhein eine große Versammlung von Tierfreunden statt, die sich in einem „Tierschutzverein“ zusammengeschlossen hatten. Neben den üblichen Regularien der vierteljährlichen Versammlung sprach ein Vortragsredner über die „rituelle Schlachtmethode der Juden“ – und zwar „vom Standpunkte der Kritik aus.“⁷⁸ Die Schächtfrage blieb virulent, die Diskussion emotionsgeladen. Shai Lavi schreibt hierzu:

„Als die Frage der rituellen Schlachtung 1887 und dann jeweils noch einmal 1899 und 1910 vor den Reichstag gebracht wurde, verloren deren Gegner [...] die Auseinandersetzung, nicht nur weil das jüdische Ritual von Personen wie Ludwig Windthorst, dem Vorsitzenden der katholischen Zentrumspartei, auf religiöser Grundlage, sondern auch weil es öffentlich von angesehenen Wissenschaftlern wie Rudolf Virchow verteidigt wurde.“⁷⁹

76 *Remscheider Lokalanzeiger* vom 26.06.1889.

77 Die Zahl der Gutachten, die sich für oder gegen das Schächten richteten, ist hoch. Als Beispiele seien genannt: Stern, Jakob: Das Schächten. Streitschrift gegen den jüdischen Schlachtritus. Leipzig 1883; Weichmann, Friedrich: Das Schächten (Das rituelle Schlachten bei den Juden), mit e. Vorw. von Herm. L. Strack. Leipzig 1899; Das betäubungslose Schächten der Israeliten: vom Standpunkt d. 20. Jahrhunderts auf Grund von Schächt-Tatsachen geschildert u. erl. von Dr. Schwartz. Konstanz 1905; Hildesheimer, Hirsch: Neues Gutachten über das jüdisch-rituelle Schlachtverfahren (Schächten). Hg. vom Verband der deutschen Juden. Berlin 1908; Deutscher Thierschutzverein (Hg.): Die deutschen Tierärzte gegen das betäubungslose Schächten. München 1926.

78 *Kölner Lokalanzeiger* vom 23.10.1909.

79 Lavi, Shai: Die Geschichte der Schächt-Debatte in Deutschland und ihre Lehren für die Gegenwart. In: Johannes Caspar/Jörg Luy (Hg.): Tierschutz bei der religiösen

Das Spannungsverhältnis zwischen Tierschutz, Religionsfreiheit und unverhohlenem Antisemitismus blieb bis zur Machtübernahme bestehen.

„Reiner Tisch“: Die regionalen Schächtverbote 1933

Im Frühjahr 1933 waren es die örtlichen NS-Aktivisten, die im Zusammenschluss mit Stadtverwaltungen und kommunalen Schlachthöfen die jüdischen Schächter ausschlossen oder sie vom Betreten der Schlachthöfe sogar mit Drohung und Gewalt abhielten, oder aber direkt ein generelles Schächtverbot aussprachen und durchsetzten.

Ab Mitte März überschlugen sich in den rheinischen Städten und Landkreisen die Ereignisse und lokale Autoritäten stürzten sich in einen regelrechten Aktivismus: In Köln kam es am 14. März zu aggressiven Rangeleien, eine größere Gruppe SA-Männer bedrohte die Schächter, „beschlagnahmte“ die Schächtmesser und vertrieb die jüdischen Schlachter aus dem städtischen Schlachthofgelände. Die *Kölnische Zeitung* schrieb:

„Auf Anfrage gibt der städtische Schlachthofdirektor bekannt, daß seit Montagvormittag in Köln nicht mehr geschächtet werden darf. Alle Schächtmesser im Städtischen Schlachthof wurden beschlagnahmt und bei der Direktion versiegelt hinterlegt. Dazu ist noch mitzuteilen, daß nach der Angabe der Schlachthofdirektion täglich in Köln 10 v. H. der Schlachttiere geschächtet wurden. Der frühere Schlachthofdirektor in Köln, der von jeher gegen das Schächten war, gehörte einem Ausschuß an, der sich fast vier Jahre lang mit der Frage des Schächtverbots befaßte.“⁸⁰

Auch die jüdische Presse nahm von den Kölner Vorfällen mit Besorgnis Notiz, so etwa in der orthodoxen Zeitung *Der Israelit*.⁸¹ Der Staatskommissar für die Stadt Bonn wies am selben Tag den Schlachthofdirektor an, das Schächten grundsätzlich zu verbieten.⁸² In der benachbarten Bürgermeisterei Beuel wurde das Schächten verboten und „das Schächtgerät polizeilich eingezogen.“⁸³

Wenige Tage später kam es zu einem

„Schächtverbot am Rheydter Schlachthof. Der Direktor des Schlachthofes hatte am Montag das Schächten von je einem Stück Großvieh und Kleinvieh zur Deckung

Schlachtung / Animal Welfare at Religious Slaughter. Baden-Baden 2010, S. 33–37, hier S. 36.

80 *Kölnische Zeitung* vom 13.03.1933.

81 *Der Israelit* vom 16.03.1933.

82 Vgl. *Westdeutsche Landeszeitung* vom 15.03.1933.

83 *Godesberger Volkszeitung* vom 20.03.1933.

des Fleischbedarfs der jüdischen Bevölkerung zugelassen. Da am Dienstag über den festgesetzten Höchstbetrag hinaus ein weiteres Stück Vieh geschächtet worden ist, hat der Direktor sich veranlaßt gesehen – zur Aufrechterhaltung von Ruhe und Ordnung – das Schächten bis auf weiteres gänzlich zu verbieten.⁸⁴

Auch hier wurden Schächtmesser und andere Zubehörteile von SA-Leuten „beschlagnahmt“.⁸⁵ Ähnliche Szenen spielten sich in Wuppertal-Barmen ab.⁸⁶ In Duisburg wurden Schächter einfach vertrieben und ihnen der zukünftige Zutritt zum städtischen Schlachthof untersagt.⁸⁷ In Düsseldorf kommentierte die Lokalpresse: „Diese Tierquälerei soll ausgerottet werden.“⁸⁸ Interessant sind hier die Befehlswege, die die Zeitung offenlegte: Es war das Polizeipräsidium, das am 17. März dem Schlachthofdirektor Friedrich Doenecke „telephonisch mitgeteilt“⁸⁹ habe, dass ab sofort „das Schächten der Schlachttiere verboten“⁹⁰ sei. Dies gelte explizit auch für privat durchgeführte Hausschlachtungen.⁹¹ Rund einen Monat später, am 21. April 1933, verbot man jüdischen Viehhändlern grundsätzlich den Zutritt zum städtischen Schlacht- und Viehhof an der Rather Straße in Düsseldorf: „Alle [...] jüdischen Firmen und Personen sind also in Zukunft vom Handel und Verkehr im Schlacht- und Viehhof ausgeschlossen und ist ihnen auch der Zutritt verboten.“⁹² Der Landrat von Kempen, Odenthal, und der Oberbürgermeister von Viersen, Gilles, verhängten „für den gesamten Kreis Kempen-Krefeld und für die Stadt Viersen das Schächtverbot“⁹³ – und dies wohl auf Drängen der NSDAP-Kreisleitung, wie die *Viersener Zeitung* andeutete.⁹⁴ Weitere Schächtverbote ergingen im Landkreis Düsseldorf-Mettmann und in der Stadtgemeinde Hilden⁹⁵, in Oberhausen⁹⁶ und in Essen⁹⁷ sowie in Ratingen, wo „durch Polizeiverfügung [den] Metzgereibetrieben

84 *Westdeutsche Landeszeitung* vom 17.03.1933.

85 *Velberter Zeitung* vom 19.03.1933.

86 Vgl. *Kölnische Zeitung* vom 20.03.1933.

87 Vgl. *Kölnische Zeitung* vom 18.03.1933.

88 *Lenneper Kreisblatt* vom 17.03.1933.

89 Ebd.

90 Ebd.

91 Vgl. ebd.

92 Zit. nach Schröder, Joachim: Erinnerungsort Alter Schlachthof. Ausstellungskatalog. Düsseldorf 2019, S. 41.

93 *Viersener Zeitung* vom 18.03.1933.

94 Vgl. ebd.

95 Vgl. *Hildener Rundschau* vom 18.03.1933.

96 Vgl. *Velberter Zeitung* vom 20.03.1933.

97 Vgl. *Essener Volkszeitung* vom 20.03.1933.

das Schächten von Schlachttieren verboten⁹⁸ wurde: „Zuwiderhandlungen werden mit RM. 50,- oder im Falle des Nichteintreibens mit 6 Tage Haft bestraft.“⁹⁹

Auf diese lokalen und regionalen Initiativen reagierte die neue Reichsregierung sofort. Die Zeitungsleserschaft in Mönchengladbach konnte Anfang April 1933 lesen:

„In den nächsten Tagen dürfte die Reichsregierung ein Reichsgesetz erlassen, das sich mit dem Schächten beschäftigen wird. Das Gesetz wird das betäubungslose Schlachten und Schächten für ganz Deutschland grundsätzlich verbieten. In den letzten Wochen haben bereits mehrfach Länder und teilweise auch einzelne Gemeinden für ihre Bezirke Schächtverbote eingeführt. Das Schächtverbot ist schon seit langem vom Tierschutzverein gefordert worden.“¹⁰⁰

Das reichsweite „Gesetz über das Schlachten von Tieren“ vom 21. April 1933 gebot, warmblütige Tiere beim Schlachten vor Beginn der Blutentziehung zu betäuben. Ausnahmen waren nur bei Notschlachtungen gestattet. Vorsätzliche oder fahrlässige Zuwiderhandlungen wurden mit Geldstrafe oder Gefängnisstrafe bis zu sechs Monaten Haftdauer geahndet. Das Gesetz trat zum 1. Mai 1933 in Kraft.¹⁰¹ Auch der jüdische Viehhandel wurde drastisch eingeschränkt: Der *Reichsverband des nationalen Viehhandels* untersagte Neuaufnahmen von jüdischen Kollegen (August 1933),¹⁰² 1934 verboten die bayerischen Behörden die hebräische Sprache auf Viehmärkten,¹⁰³ dann schloss im Februar 1935 eine Verordnung „nichtarische“ Staatenlose vom Besuch der Viehgroßmärkte aus.¹⁰⁴

Im *Rheinischen Volksblatt* (Hilden) war wenige Tage nach dem Novemberpogrom 1938 ein blutrünstiges Foto jüdischer Schächter abgedruckt, die ihre Schächtmesser in die Kamera hielten. Von wann oder wo das Foto stammt und wen genau es zeigt, blieb offen. Die längere Bildunterschrift jedoch sprach Bände:

„Nach dem jüdischen Gesetz dürfen Schlachttiere nur bei vollem Bewußtsein geschlachtet werden. Die Schlachtung selbst erfolgt mit einem Schächtmesser. Während alle Kulturstaaten längst die Methode der vorherigen Betäubung der Schlacht-

98 *Ratinger Zeitung* vom 20.03.1933.

99 Ebd.

100 *Westdeutsche Landeszeitung* vom 04.04.1933.

101 Vgl. Reichsgesetzblatt (RGBl.) 1933, Teil I, S. 203.

102 Vgl. Walk, Joseph (Hg.): *Das Sonderrecht für die Juden im NS-Staat. Eine Sammlung der gesetzlichen Maßnahmen und Richtlinien – Inhalt und Bedeutung*. 2. Aufl. Heidelberg 1996, Nachdruck 2013, S. 48.

103 Vgl. ebd., S. 88.

104 Vgl. ebd., S. 107.

tiere eingeführt haben, hielten die Juden an ihrem barbarischen Brauch fest, der ihre Rohheit in ein besonders krasses Licht stellt. In Deutschland ist das Schächten der Schlachttiere bekanntlich längst verboten, aber auch viele andere Kulturstaaten haben den Juden das Schächten untersagt. Unsere Aufnahme zeigt Juden mit dem Schächtermesser nach vollbrachter ‚Tat.‘¹⁰⁵

Damit hatten die Nationalsozialisten „reinen Tisch“ gemacht, die Ambitionen der regionalen und örtlichen Akteure befriedigt und die lokalen Initiativen durch das Reichsgesetz kanalisiert. So war das Schächten im Deutschen Reich endgültig zum kriminellen Akt abgestempelt worden. Irgendwo in der Grauzone zwischen staatlichem Antisemitismus und der Maskerade eines angeblichen Tierschutzes¹⁰⁶ zeigte sich so ein erster Baustein in der schrittweisen Entrechtung der deutschen Juden und der Einschränkung jüdischen Lebens. Doch damit endete nicht die Diffamierung der *schechita*. Es waren gerade die verstörenden Schächt-Szenen im antisemitischen Hetzfilm „Der ewige Jude“ (Regie: Fritz Hippler 1940), die den Kinobesuchern besonders drastisch in Erinnerung blieben. Der dazu gesprochene Originalkommentar lautete: „Diese Bilder sind ein eindeutiger Beweis für die Grausamkeit der Schächtmethode. Sie enthüllen zugleich den Charakter einer Rasse, die ihre stumpfe Rohheit unter dem Mantel frommer Religionsausübung verbirgt.“¹⁰⁷ Der Inlandsgeheimdienst *SD* notierte die Wirkung der Sequenz:

„Die Widerlichkeit des Dargestellten an sich und vor allem die Schächtszenen seien dementsprechend immer wieder als Hauptgrund gegen den Besuch des Filmes gesprächsweise zum Ausdruck gekommen. Der Film sei wiederholt als eine außerordentliche ‚Nervenbelastung‘ bezeichnet worden.“¹⁰⁸

Freudig schrieb der aus dem katholischen Rheydt stammende Auftraggeber und Propagandaminister in sein Tagebuch: „Der ewige Jude‘ nun endlich

105 *Rheinisches Volksblatt. Hildener Zeitung und Tageblatt. Hildener Rundschau* vom 22.11.1938.

106 Vgl. Mohnhaupt, Jan: *Tiere im Nationalsozialismus*. München 2020; Kluetting, Edeltraud: Die gesetzlichen Regelungen der nationalsozialistischen Reichsregierung für den Tierschutz, den Naturschutz und den Umweltschutz. In: Joachim Radkau/Frank Uekötter (Hg.): *Naturschutz und Nationalsozialismus*. Frankfurt/New York 2003.

107 Originalkommentar im Film „Der ewige Jude“. Regie: Fritz Hippler 1940.

108 Leiser, Erwin: „Deutschland, erwache!“ Propaganda im Film des Dritten Reiches. Reinbek 1968, S. 137f.

fertig. Jetzt kann er getrost heraus. Wir haben auch lange genug daran gearbeitet.¹⁰⁹

109 Friedländer, Saul: Die Jahre der Vernichtung. Das Dritte Reich und die Juden 1939–1945. München 2006, S. 126–128.

Cultural fluid flow regimes

Limonaden-Logiken in der Heil- und Pflegeanstalt Regensburg (1918–1937)

Patrick Pollmer

Kriegswinter 1917/18. Der Erste Weltkrieg hatte die psychiatrische Heil- und Pflegeanstalt Regensburg verändert. Ein Stück weit war sie entleert worden: Zum Teil befand sich das Pflegepersonal noch im Feld. Kriegsgefangene und Lazarett portierten dafür den europäischen Ausnahmezustand hinter die Anstaltsmauern. Inmitten des Krieges hatte 1916 Karl Eisen (1873–1943) die Regensburger Anstalt von seinem Vorgänger Johannes Feldkirchner übernommen. Keinen Monat im Dienst hatten ihn bereits erste kriegsbedingte Anliegen zum Landrat der Oberpfalz und von Regensburg, dem finanziellen und politischen Träger der Einrichtung, geführt. Viele der Anträge wurden im Nachhinein vom Anstaltsleiter selbst als Teil einer umfassenden „Erneuerung und Modernisierung“ des „überall veraltete[n] Betrieb[s]“¹ beschrieben. Im Januar 1918 wandte er sich wieder einmal ohne konkreten Betreff an den politischen Träger:

„Hoher Kreisstelle beehre ich mich mitzuteilen, daß wir durch die Verhältnisse gezwungen sind infolge Lieferungsschwierigkeiten und übertriebener Preissteigerung der Lieferanten der Beschaffung eines Limonade-Apparates raschest näher zu treten. Unser jetziger Verbrauch im Winter beträgt sehr niedrig angenommen *monatlich* 6000 Flaschen zu 9 Pfennig gleich 540 *M.* Laut sachverständiger Mitteilung beträgt der heutige Kriegsherstellungspreis 3 ½ oder höchstens 4 Pfennig pro Flasche [...]. Wir dürften also mit einer *Mindesteinsparung* für den Verpflegungsetat von 4000 *M* rechnen. [...] Der Verdienst im Laufe mehrerer Jahre würde für den Kreis ein ganz erheblicher sein. Soviel ich weiß haben sich dies auch fast alle bayr. Anstalten zu Nutze gemacht.

Der kgl. Direktor *Dr. Eisen*“²

-
- 1 Zwölfter Jahresbericht der Kreis-, Heil- und Pflegeanstalt Regensburg über das Jubiläumsjahr 1927. Mit einer längeren Einleitung „75 Jahre Karthaus-Prüll“ durch Obermedizinalrat Dr. Karl Eisen (1928), S. 7.
 - 2 An K. Regierung, Kammer des Innern, Regensburg (14.01.1918). In: Akt der Königlich Bayerischen Regierung der Oberpfalz und von Regensburg, Kammer des Innern. Allgemeine Verhältnisse. 1906–1939. Kursivsetzungen im Original.

Eine unmittelbare Antwort erhielt er nicht. Stattdessen nahm ein bürokratisches System seinen Lauf: Per Rundschreiben wurden zunächst die Verwaltungen der bayerischen Heil- und Pflegeanstalten Eglfing, Ansbach, Kutzenberg und Günzburg angeschrieben:

„Wir ersuchen um Mitteilung, ob in der dortigen Anstalt Limonade und kohlensaures Wasser selbst hergestellt werden. Bejahendenfalls wolle angegeben werden, von welcher Firma und zu welchen Preisen die Apparate bezogen wurde und zu welchen Selbstkosten die Herstellung der Limonade und des Wassers erfolgt.“³

Ende Februar lag der Kammer des Innern dann die Information vor, dass sämtliche Anstalten über eine eigene Limonadenproduktion verfügten. Somit war scheinbar Anlass gegeben, auch im ärmsten Kreis des Königreich Bayerns nachzuziehen. Anfang April wurde der Beschluss an die Anstalt weitergegeben, worauf der Direktor nur knapp bemerkte, dass die Maschinerie schon angeschafft sei und die Produktion laufen würde.⁴ Wenig Gegenliebe fand dieser Alleingang bei Kreisregierung und -verwaltung. Im Nachgang wurde energisch betont, dass in Zukunft der Amtsweg einzuhalten sei.⁵

Bürokratische Geschwindigkeiten, Machtverhältnisse zwischen Direktor und Kreispolitik, ökonomische Logiken oder Folgen des Ersten Weltkrieges könnten in einer solchen Vignette zum Startpunkt der hauseigenen Produktion von Brausen bereits zu Spekulationsobjekten gemacht werden. In ihnen zeigt sich weniger eine Spezifik der Limonaden – schließlich könnten solche Aspekte genauso in Korrespondenzen über die Anschaffung von Schreibmaschinen oder Geräten für die Einrichtung einer eigenen Buchbinderei auftauchen. Alkoholfreie Erfrischungsgetränke hatten jedoch eine systematische Einbettung in den Anstaltskontext. Diese soll in diesem Beitrag in den Blick genommen werden.

3 Betrieb der Heil- und Pflegeanstalten. An die Verwaltungen der Heil- und Pflegeanstalten Eglfing, Ansbach, Kutzenberg, Günzburg a.D (06.02.1918). In: Allgemeine Verhältnisse. 1906–1939.

4 Vgl. Wiedervorlage d. Schreibens betreffend der Anschaffung eines Limonaden-Apparates (15.4.1918). In: Allgemeine Verhältnisse. 1906–1939.

5 Vgl. Anschaffung eines Limonaden-Apparates (01.05.1918). In: Klade Limonadenherstellung.

Limonade in der Heil- und Pflegeanstalt

Es mag irritierend wirken, ausgerechnet in einem von ernsten Deutungen und großen Theoriebildungen durchzogenen Feld, wie der Geschichte der Psychiatrie, eine vermeintliche Banalität in den Mittelpunkt zu stellen. Neben Michel Foucaults Ausführungen zu einem gesellschaftlichen Modus der Kontrolle⁶ und der Rede Erving Goffmans über ‚totale Institutionen‘ mit ganzheitlichem Zugriff auf die Leben der Anwesenden⁷ wirkt es gar trivial. Auch die mittlerweile gealterte Forderung nach dem *patients turn*, dem Fokussieren auf die Leben der dort Behandelten, spielt hier kaum eine Rolle.⁸ In jüngerer Vergangenheit zeichnet sich indes eine breitere Auffächerung kulturwissenschaftlicher Themen ab. Beispielhaft steht dafür der Beitrag von Monika Ankele und Benoît Majerus,⁹ der die Materiellen Kulturen von Anstalten in den Blick nimmt.¹⁰

Wenn im vorliegenden Beitrag nun der Ansatz verfolgt wird, psychiatrische Einrichtungen *auch* als lebensmittelbezogene *points of production and consumption* zu begreifen, soll betont werden, dass diese als multifunktionale Organisationen gedacht werden.¹¹ Psychiatrische Heil- und Pflegeanstalten wurden in Deutschland seit den 1860ern zunehmend auch als Orte der landwirtschaftlichen Produktion geplant. Als Vorbilder galten die französisch konnotierten ‚agrikolen Kolonien‘, Unterbringungen, in denen landwirtschaftliche Arbeit gewissermaßen heilen sollte. In Deutschland hatte sich seit den 1850er-Jahren das kombinierte System von parallelen Heil- und Pflegeabteilungen in psychiatrischen Einrichtungen durchge-

6 Vgl. Foucault, Michel: Wahnsinn und Gesellschaft. Frankfurt am Main 2022.

7 Vgl. Goffman, Erving: Asyle. Über die soziale Situation psychiatrischer Patienten und anderer Insassen. Frankfurt am Main 1972.

8 Vgl. Brückner, Burkhard/Röske, Thomas/Rotzoll, Maik/Müller, Thomas: Geschichte der Psychiatrie „von unten“. Entwicklungen und Stand der deutschsprachigen Forschung. In: *Medizinhistorisches Journal* 54/4 (2019), S. 347–376.

9 Siehe: Ankele, Monika/Majerus, Benoît (Hg.): *Material Cultures of Psychiatry*. Bielefeld 2020.

10 Aufgrund der historischen Ausrichtung des Beitrags sei auf die gegenwartsorientierten Berliner Arbeiten in psychiatrischen Feldern hier nur verwiesen. Die Ergebnisse der DFG-Forschergruppe 1120 „Kulturen des Wahnsinns (1870–1930). Schwellenphänomene der urbanen Moderne“ können daher ebenso nur angedeutet werden.

11 Vgl. Sammet, Kai: Neutralisierung „sozialer“ Folgen psychischer Krankheit oder „die Irrenanstalt nach allen ihren Beziehungen“? Arbeit und die Irrenanstalt als Organisation, ca. 1830–1930. In: Monika Ankele/Eva Brinkschulte (Hg.): *Arbeitsrhythmus und Anstaltsalltag. Arbeit in der Psychiatrie vom frühen 19. Jahrhundert bis in die NS-Zeit*. Stuttgart 2015, S. 29–47.

setzt. Für Innovationen im therapeutischen Bereich blickte man gerne nach Frankreich und so wurden die Ideen zunehmend von einer deutschen – aber auch allgemein europäischen – Fachgemeinschaft vornehmlich männlicher, psychiatrischer Ärzte rezipiert. Carl Pelman (1838–1916), Bonner (Reform-)Psychiater und Anstaltsleiter, äußerte sich Ende der 1870er in der *Deutschen Bauzeitung* zu *Allgemeinen Ideen über die Errichtung von Irren-Anstalten* so: „In der Betreibung der Landwirthschaft aber erblicke ich eine der Hauptaufgaben, welche der Irrenpflege gestellt sind und ihr meines Erachtens auch von oben herab gestellt werden sollten.“¹² Gründe hierfür sind womöglich in der bürgerlichen Pointierung von Arbeit als Therapeutikum, das eine gesunde Lebensführung hervorbringen sollte, in Vorstellungen vom Leben einfacher Menschen und in ökonomischen Kalkülen biopolitischer Strategien des Deutschen Kaiserreichs zu suchen.¹³ Nahrungsproduktion als systemisches Element psychiatrischer Einrichtung wurde zwar durch therapeutisches Umdenken um 1900 – beispielsweise durch die Betttherapie – temporär in seinen Ausmaßen gemindert, fand jedoch in der Weimarer Republik eine neue Blüte. Die Proklamation der ‚aktiveren Krankenbehandlung‘ durch den Gütersloher Psychiater Herrmann Simon (1867–1947) gab denjenigen, die an der heilenden Wirkung von Arbeit festhielten, neuen Auftrieb. Weniger dürften dabei seine sozialhygienischen bzw. sozialdarwinistischen Ansichten ausschlaggebend gewesen sein, denn der Umstand, mithilfe seines Programmes eine aktualisierte, zeitgemäße Opposition zur Bettbehandlung bieten zu können.¹⁴

Wenngleich im Kontext psychiatriegeschichtlicher Phänomene Studien zur Bedeutung der Arbeit und Landwirtschaft vorliegen, blieben beispielsweise die Gemeinschaftsversorgung oder andere Erzeugnisse, wie Limonaden, unbeachtet. Auch mit Blick auf die kulturwissenschaftliche Literatur

12 Pelman, Carl: Allgemeine Ideen über die Errichtung von Irren-Anstalten. In: *Deutsche Bauzeitung* 44 (1878), S. 222–224, hier S. 223.

13 Vgl. Ankele, Monika: Arbeitsrhythmus und Anstaltsalltag – eine Einführung in den Sammelband. In: Monika Ankele/Eva Brinkschulte (Hg.): *Arbeitsrhythmus und Anstaltsalltag. Arbeit in der Psychiatrie vom frühen 19. Jahrhundert bis in die NS-Zeit*. Stuttgart 2015, S. 9–18, hier S. 10; Ankele, Monika: Über die Anfänge der Arbeitstherapie. In: Oliver Ehrens/Andreas Otte (Hg.): *Geschichte(n) der Medizin*. Band 3. Stuttgart 2017, S. 89–95; Lengwiler, Martin/Madarász, Jeannette: Präventionsgeschichte als Kulturgeschichte der Gesundheitspolitik. In: Martin Lengwiler/Jeanette Madarász (Hg.): *Das präventive Selbst. Eine Kulturgeschichte moderner Gesundheitspolitik*. Bielefeld 2010, S. 11–28, hier S. 13f.

14 Vgl. Schott, Heinz/Tölle, Rainer: *Geschichte der Psychiatrie. Krankheitslehren, Irrwege, Behandlungsformen*. München 2020, S. 441.

lässt sich feststellen, dass nicht-alkoholische Kaltgetränke – ganz allgemein gesprochen – einen blinden Fleck darstellen. Gunther Hirschfelder verwies bereits darauf, dass diese und ihr Konsum deutlich unterbelichtet seien und machte deshalb das Wassertrinken zum expliziten Thema eines Rundgangs durch die Kulturgeschichte.¹⁵ An dieses Desiderat knüpfte auch Lars Winterberg an, der in seiner historisch perspektivierten Magisterarbeit zum Wasserkonsum in der Region Bonn der letzten beiden Jahrhunderte auch auf Limonaden stieß. Winterberg zeigt auf, wie insbesondere Mineralwasser zunächst als Luxusgut gehandelt und im frühen 20. Jahrhundert dann rasch popularisiert wurde. Eine neue Verbrauchssteuer, die auch für Limonaden galt, verteuerte dann das Produkt, worin der Autor – im Vergleich mit kolonialen Heißgetränken – auch den Versuch einer „soziale[n] Regulierung des Konsums“¹⁶ sieht. Vornehmlich eine volkswirtschaftliche und Verbandsperspektive skizziert Hans-Jürgen Teuteberg in seiner wirtschaftshistorischen Analyse der deutschen Mineralwasserproduktion, welche auch die Erfrischungsgetränke einbezieht. Konsumpraktiken entziehen sich ihm weitestgehend, Trinkverhalten wird mit einem quantitativen Ausstoß von Getränken auf einen Markt gleichgesetzt.¹⁷

Aus dem anglophonen Raum liegen umfassendere Kulturgeschichten der *Soft Drinks* und enzyklopädische Kompilationen ihrer Historie vor.¹⁸ Als zentrales Merkmal wird dabei besonders die karbonisierte und aromatisierte Wasserbasis angesehen. In die Entwicklung waren Traditionslinien einer Deutung des Wassers als heilsam, des Stellenwerts nicht bzw. schwach alkoholischer Getränke, Verschränkungen mit der Werbung sowie technologische Neuerungen eingebunden, die eine serielle Produktion ermöglichten.

-
- 15 Vgl. Hirschfelder, Gunther: Das Wassertrinken. Prolegomena zu einer Kulturgeschichte. In: Archiv für Kulturgeschichte 80/2 (1998), S. 325–350, hier S. 326f.
- 16 Winterberg, Lars: Wasser – Alltagsgetränk, Prestigeprodukt, Mangelware. Zur kulturellen Bedeutung des Wasserkonsums in der Region Bonn im 19. und 20. Jahrhundert. Münster 2007, S. 113, 163.
- 17 Vgl. Teuteberg, Hans-Jürgen: Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. In: Rolf Walter (Hg.): Geschichte des Konsums. Erträge der 20. Arbeitstagung der Gesellschaft für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte 23.-26. April 2003 in Greifswald. Wiesbaden 2004, S. 123–157.
- 18 Vgl. Emmins, Colin: Soft Drinks. In: Kenneth F. Kiple/Kriemhild C. Ornelas (Hg.): The Cambridge World History of Food. Volume One. Cambridge 2000, S. 702–712; Emmins, Colin: Soft Drinks. Their Origins and History. Princes Risborough 1991; Levin, Judith: Soda and Fizzy Drinks. A Global History. London 2021; Snodgrass, Mary E.: Soft Drinks. In: Dies.: Encyclopedia of Kitchen History. New York/London 2004, S. 565f.

Die Überblicke kommen dabei gut ohne den deutschsprachigen Raum – und beispielsweise auch komplett ohne (Mittel-/)Osteuropa – aus und weisen stets auf andere Regionen, die eher als Innovationszentren galten. Somit bleibt unklar, wie sich das Phänomen in Europa entwickelte. Auch Blicke auf die Gegenwart der Brausen und Limonaden finden sich nur vereinzelt, wobei diese stets auf globale Prozesse zielen: Mal steht die Transformation von Werbefiguren aus erzählforscherischer Perspektive im Zentrum,¹⁹ mal gegenwärtige post-moderne Lebensstile,²⁰ nostalgische Dimensionen in post-sowjetischen Staaten²¹ oder regionale Aneignungen des „meta symbols“²² *Coca-Cola*.

Folgende Ausführungen können kaum eine umfassende Kulturgeschichte leisten, setzen aber in dieser von Winterberg beschriebenen Phase der Regulation an. Exemplarisch werden am Regensburger Beispiel die Limonaden als flüssige Materialitäten in den Mittelpunkt einer Mikrostudie über deren kulturelle Bedeutung im psychiatrischen Anstaltsgefüge der Zwischenkriegszeit gerückt. Ausgangspunkt hierfür bilden Archivalien aus dem Bestand der *medbo Klinik Regensburg*.²³ Über die Limonadenherstellung – bzw. die Anschaffung und Verwaltung der Apparaturen – finden sich zwei schmale Akten sowie weitere Korrespondenzen im Akt zu den Allgemeinen Verhältnissen. Ausgehend hiervon wird nach den Logiken gefragt, in welchen diese produziert, reguliert, konsumiert sowie narrativiert und mit Bedeutungen aufgeladen wurden. Besonderes Interesse gilt den Relationen und Spannungsfeldern, in welchen sie positioniert waren, den Assoziationen und zeichenhaften Verweisen, die eingeschrieben waren, der Materialität und ihrer Produktion sowie den körperlich-materiellen Praktiken und Situationen, in welchen sie verzehrt wurden. Schlicht: Es gilt, dem Fluss der Limonaden zu folgen.

19 Beispielhaft genannt sei hier nur: Drascek, Daniel: Nikolaus und Weihnachtsmann – Werbung als Indikator kulturellen Wertewandels. In: Regensburger Verband für Werbeforschung (Hg.): Wissen schaff(f)t Werbung. Regensburg 2010, S. 74–100.

20 Vgl. Hirschfelder, Gunther/Schreckhaas, Markus: Red Bull erobert die Welt. Kulturwissenschaftliche Perspektiven auf postmoderne Werbestrategien im „global lifestyle“. In: Mitteilungen des RVW 5 (2017), S. 123–137.

21 Vgl. Caldwell, Melissa L.: Pepsi, Pensioners, and Peter the Great: Performing Temporality in Russia. In: *Anthropology of East Europe Review* 16/2 (1998), S. 29–41; Blum, Martin: Club Cola and Co.: Ostalgie, Material Culture and Identity. In: Ruth A. Starkman (Hg.): *Transformations of the New Germany*. New York 2006, S. 131–154.

22 Miller, David: Coca-Cola: A Black Sweet Drink from Trinidad. In: Victor Buchli (Hg.): *The Material Culture Reader*. Oxford/New York 2002, S. 245–263.

23 Für die Möglichkeit der Archivnutzung sei Bruno Feldmann M.A. herzlich gedankt.

Psychiatrie und ihre Limonaden – diskursive Ausflüsse

Eingangs wurden bereits die Ausmaße der Produktion der Regensburger Anstalt grob umrissen. Für die unmittelbaren Jahre nach der Anschaffung bleibt der Konsum im überlieferten Schriftgut weitestgehend im Dunkeln. Aus einem Verwendungsbuch für den Zeitraum von Juli 1919 bis März 1920 lassen sich zumindest die fünf Geschmacksrichtungen der Brause – ‚Erdbeer‘, ‚Orange‘, ‚Himbeer‘, ‚Citrone‘ und ‚Waldmeister‘ – identifizieren. Auch wenn in der Anstalt beispielsweise Beeren und andere Früchte angebaut wurden, spielten diese für die Produktion keine Rolle: Das Unternehmen *Ph. Schlegel junior* aus Nürnberg lieferte hierfür die Sirupe als Getränkebasis.²⁴

Inhaber Schlegel hatte bereits zu Kriegszeiten im Anzeigenteil eines der zentralen Periodika der anstaltspsychiatrischen Fachgemeinschaft, der *Psychiatrischen-Neurologischen Wochenschrift*, für seine „erstklassigen allgemein bevorzugten Limonaden-Syrupe“²⁵ geworben. Dabei fanden sich seine Produkte inmitten eines Durcheinanders von relevanten Publikationen, medizinischen Produkten für Anstaltsbedarf, Eisschränken und Gerätschaften zur Mineralwasser- und Limonadenherstellung, aber auch unmittelbarer Konkurrenz: Hersteller aus Leipzig, Magdeburg oder Heilbronn warben ebenso für ihre Sirupe und Essenzen. Schwerlich ein Zufall, da bereits in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zunehmend der Alkoholkonsum von medizinisch-psychiatrischer Seite gemäßregelt wurde.²⁶ Im Anstaltsbetrieb waren nun Getränke als Substitute für Bier gefordert, deshalb gerieten früh auch Limonaden sowie deren Herstellung in den Blick. Mit Verbreitung und Vervielfältigung fachlicher Periodika im 19. Jahrhundert nahm auch die beiläufige Thematisierung von Limonaden zu. So äußerte sich der Psychiater und zentrale Akteur der Abstinenzbewegung der Schweiz, Auguste Forel (1848–1931), auf der Jahres-Versammlung des *Vereins der deutschen Irrenärzte* in Hannover 1897 im Rahmen einer Fachdiskussion über Alkohol in den Anstalten:

24 Verwendungsbuch über Bezug und Verwendung unverteuert bezogener konzentrierter Kunstlimonaden. Grundkosten zur Herstellung von Limonaden im Betriebe der Heil- u. Pfleganstalt Regensburg für Juli mit September 1919. In: Kladde Limonadenherstellung.

25 Anzeigenteil. In: *Psychiatrisch-Neurologische Wochenschrift* 51/52 (1914/15), o.S.

26 Vgl. Schott/Tölle: *Geschichte der Psychiatrie* (2020), S. 339–349.

„Dasjenige, was College *Hoppe* sagte, habe ich der Hauptsache nach bereits 1892 kurz in einer Notiz im Correspondenzblatt f. Schw. Aerzte angeführt (Alkoholgenuss in Irrenanstalten). Seither habe ich sein Postulat (1893–1894) erfüllt und die vollständige Abstinenz aller geistigen Getränke in der Irrenanstalt Burghölzli bei sämtlichen Geisteskranken durchgesetzt. Die Sache wurde mir durch die Anschaffung der vorzüglichen Limonademaschine von Dr. *Lieben* in Zürich ermöglicht, die 700 fr. kostet, von einem Wärter allein leicht zu handhaben ist und die Flasche guter Limonade zu 3–4 Pfg. selbst herzustellen erlaubt. [...] Die selbstgemachte Limonade wird an Stelle des früher gegebenen Weins verabreicht. Der Vortheil dieser Einrichtung besteht nicht nur darin, dass die Alkoholiker, Epileptiker etc. viel leichter und besser zu behandeln sind, dass Neid, Missgunst und heimliche Uebertretungen verschwunden sind, sondern vor allem darin, dass die ganze Anstalt viel ruhiger und solider geworden ist.“²⁷ [Hervorhebung im Original]

Eine solche Nähe zwischen Ärzten und abstinentz befürwortenden Haltungen findet sich auch explizit in Regensburg. In der hauseigenen Anstaltszeitung *Karthäuser Blätter* (1928–1934/1937), die sich nach innen und außen richtete, erschienen zahlreiche aufklärende Beiträge über Alkoholismus und seine Folgen. Teils zeugen sie von einer Nähe und Solidarität mit ähnlich denkenden Akteuren – zum Beispiel Bischoff Alois Scheiwiler²⁸ –, meist waren sie aus dem genregleichen Periodikum der Nietlebener Kollegen übernommen. Sozialhygienische Diskurse prägten dabei die Thematisierung, welche von dystopischen Kausalketten durchzogen war: Alkoholismus sei ein möglicher Auslöser psychischer Krankheit, schade dementsprechend dem betroffenen Individuum, weiter dessen Familie, dem Betrieb, in welchem gearbeitet wird, und letztlich auch der Gesellschaft und Volkswirtschaft, die dadurch zerstört würden.²⁹ Aber auch Praktiken der Anstaltsleitung, wie Ausstellungen oder Vorträge, die „im Sinne der Volksaufklärung und Volksgesundheit“³⁰ gehalten waren, sind in den abgedruckten Chroniken vermerkt und verweisen darauf, dass der Anstaltsdirektor zeitweise wohl auch Vorsitzender des örtlichen *Bezirksvereins Regensburg gegen den Alkoholismus* war.

27 Bericht über die Jahres-Versammlung des Vereins der deutschen Irrenärzte zu Hannover am 17. und 18. September 1897. In: *Allgemeine Zeitschrift für Psychiatrie und psychisch-gerichtliche Medizin* 54/5 (1898), S. 875–937, hier S. 933.

28 Vgl. Bischofsworte. In: *Karthäuser Blätter* 6,3/4 (1933), S. 10.

29 Vgl. „Alkohol-Volk-Polizei“. In: *Karthäuser Blätter* 3,11 (1930), S. 3–6.

30 Anstaltschronik. In: *Karthäuser Blätter* 2,8 (1929), S. 5–6, hier S. 5.

Selten-süße Flaschen-Freuden im Anstaltsalltag

Zurück in den Anstaltsalltag: Aus den Angaben der Verwendungsbücher lassen sich Mengenangaben des Erwerbs oder der Abgabe des Sirups erschließen. Verdünnungsverhältnisse oder Ähnliches sind dabei nicht überliefert, Fragen des Konsums lassen sich folglich nur äußerst spekulativ beantworten. Auffällig ist jedoch, dass die beerigen – und womöglich süßeren – Geschmäcker ‚Erdbeer‘ und ‚Himbeer‘ einen deutlich höheren Verbrauch aufweisen.³¹ Zu Produktionsmenge und Konsum führen eher die Aussagen des Direktors gegenüber der Kreisverwaltung – selbst in den Wintermonaten würden 6.000 3/8-Literflaschen monatlich produziert. Später war sogar von 250 Flaschen täglich die Rede.³² 465 Pflinglinge wurden in dieser Zeit von der Anstalt versorgt. Täglich konnte folglich kaum für jede Person hinter den Anstaltsmauern eine Limonade erzeugt werden – Mitarbeitende und deren Familien sind aus dieser Rechnung ausgenommen.

Limonadenflaschen müssen begehrt gewesen sein, sonst hätte es zumindest 1923 für den Verwalter keinen Anlass zur „wiederholten Bekanntgabe“³³ zum Thema „Limonadflaschenverlust“ gegeben. Aufgrund „wiederholt[er] Fälle“ der „Ausnutzung des Anst[alts]. Eigentums“, also die nicht-erfolgte Rückgabe der Flaschen, sollten diese vorläufig nur noch „persönlich ausgehändigt werden“. Angehörigen des Anstaltspersonals wurden die Erfrischungen verboten. Mitarbeitenden, die die Flasche beispielsweise zur Aufbewahrung von Petroleum nutzten, wurden Ermittlungen und dienstliche Konsequenzen angekündigt. Weiter wurden für den Fall, dass weiterhin Flaschen abhandenkommen sollten, Preiserhöhungen angedroht. Solche Phänomene waren weniger Kuriositäten aus der Anstalt, sondern vielmehr ein allgemeines Thema der Getränkeindustrie. Kosten für die Flaschen stellten für die Produzenten einen signifikanten Teil der Anschaffungskosten dar, während die Konsumierenden in ihrem Hab und Gut relativ beschränkt waren und mit Erwerb der Flaschen boten sich neue Möglichkeiten der Aufbewahrung von sonst flüchtigen Gütern (Öl, Leuchtmittel oder Ähnliches).³⁴ Spätestens 1926 folgte eine solche Teuerung dann auch,

31 Abgabevolumen Juli bis Dezember 1919, absteigend sortiert: Himbeer 144,5l, Erdbeer 126,05l, Orange 111,03l, Citrone 100,59l, Waldmeister 60l. Gesamtvolumen: 502,18l. Vgl. Verwendungsbuch über Kunstlimonaden.

32 Vgl. Limonadenapparat (23.04.1918). In: Kladder Limonadenherstellung.

33 Bekanntmachung (08.06.1923). In: Kladder Limonadenherstellung. Zitatausschnitte im folgenden Satz aus selber Quelle.

34 Vgl. Teuteberg: Mineralwasserproduktion (2004), S. 138.

wie eine weitere Bekanntmachung offenlegt: Nach einer Pausierung der Herstellung wurden nun die Erfrischungsgetränke mit 10 Pfennig pro Flasche bepreist. Gleichzeitig wurden Mahnungen der jüngeren Vergangenheit wieder aufgegriffen:

„Die Abgabe der Limonaden an Pflinglinge geschieht wie bisher auf Anordnung des Pflegemeisterpersonales. Für die restlose Ablieferung der in den Abteilungen leer herumstehenden Limonadflaschen hat das Pflegepersonal Sorge zu tragen. Limonade [sic] werden nur an die Angestellten der Anstalt – innerhalb des Anstaltsbereiches – gegen bar abgegeben. Vermerkt wird, dass die Verwendung von Limonadflaschen zu anderen Zwecken (Petroleum, Oele etc.) verboten ist. Ohne Rückgabe der ersten leeren Flaschen werden weitere Limonade nicht abgegeben.“³⁵

Scheinbar war die Situation nach der ersten Bekanntmachung ähnlich geblieben. Für Pflegende, Gepflegte und Angehörige hatte sich in Sachen Zugang und Verfügbarkeit nichts geändert. Sanktionen der Anstaltsleitung schienen am Pflegepersonal abzuprallen. Und so machten Flaschen Arbeit für Pflegende und Verwaltende: Sie wurden zu Objekten, die gesucht und gefunden werden mussten – im täglichen Pflegedienst und auf Organisationsebene im Anstaltsgefüge. Praktiken der Durchsetzung von Ordnung und Kontrolle wurden anhand einer Banalität erzwungen.

Über die alltägliche Trinkmenge bleiben Aussagen schwierig: Zwar wurde in den Regulationen der Möglichkeitsraum des Konsums für beide Seiten der Pflege potentiell offengehalten, das Ausmaß eines solchen bleibt jedoch unbekannt. Da die Anstalt über lediglich 2.700 Flaschen in ihrem Inventar verfügte, konnten Einzelpersonen kaum kistenweise Getränke horten. In der Anstaltskommunikation tauchten sie lediglich in fröhlich-festlichen Kontexten auf – beispielsweise zum Faschingsball 1928. Nebst Maskierungen, Musik der Anstaltskapelle und sonstigem Schabernack wurden diese in der Märzausgabe der *Karthäuser Blätter* besonders hervorgehoben:

„Im Raume nebenan – da wurde süßer Tee in Menge und feiner Kuchen dargeboten und später noch erschienen Wienerwürstchen voll Saft und Wohlgeschmack zu hochwillkommener Leibesatzung, indessen Limonaden – rot und gelb – die angenehme Kühlung gaben.“³⁶

Alltägliche, routiniert wiederkehrende Verzehrssituationen waren das kaum. Erfrischungstexte tauchten in der Anstaltskommunikation explizit dann

35 Bekanntmachung (29.05.1926). In: Kladder Limonadenherstellung.

36 Faschingserinnerungen. In: *Karthäuser Blätter* 1,3 (1928), S. 7.

auf, wenn über Gartenfeste³⁷ oder Tanznachmittage³⁸ berichtet wurde – gewissermaßen als Markierung des Besonderen, Außeralltäglichen. Korrespondenzen zur Entlohnung der arbeitenden Kranken machen jedoch deutlich, dass es durchaus alltäglichere Praktiken der Abgabe gab:

„An arbeitende Kranke wurden bisher pro Tag als Entlohnung je nach Leistung 20, 50 und 70 ₤ bezahlt, ausserdem Limonaden, Rauch- u. Schnupftabak, Zigarren oder Zigaretten abgegeben. Ganz abgesehen von der gewaltigen Teuerung für diese Artikel werden Limonaden von den Kranken keineswegs als Entlohnung für Arbeit besonders geschätzt. Trotzdem nimmt sie aber der Kranke und läßt sie irgendwo stehen, oder sammelt sie sich zusammen oder verkauft sie gegen geringe Bezahlung an irgend jemand, nur weil er seinen Arbeitslohn nicht herschenken will. Es kommt sogar vor, daß der Kranke sie einfach ausschüttet, weil er als Lohn Anspruch darauf hat, sie aber nicht trinken will.“³⁹

Limonaden erscheinen in diesem Licht zwar als verfügbare Durstlöcher, aber ebenso als ungewünschte Güter. Viel blieb als alltägliche Alternative nicht übrig: Bier gab es seit 1921 nicht mehr für die Pfleglinge der Anstalt.⁴⁰ Trinkwasser verblieb als letzte Kaltgetränke-Option – und dürfte gleichzeitig auch der Grund für die zeitweise Unverfügbarkeit von Limonaden vor der Bekanntmachung von 1926 gewesen sein: Im Herbst des Vorjahres ereignete sich innerhalb der Einrichtung eine Typhus-Epidemie, die für kurze Zeit den Anstaltsbetrieb in Ausnahmezustand versetzte und für Aufsehen in der Lokalpresse sorgte.⁴¹ Als Problem wurde die verunreinigte Vitusquelle identifiziert, die zur (Trink-)Wasserversorgung der Anstalt beitrug. Im Krisenmanagement wurden Hygienemaßnahmen – für den hier behandelten Zweck am wichtigsten: das Abkochen von Wasser für den Verzehr – ergriffen und die Anstalt wurde zugleich an das städtische Trinkwassersystem Regensburgs angeschlossen.⁴²

37 Das Gartenfest am 21. August. In: Karthäuser Blätter 1,9 (1928), S. 2–3, hier S. 3.

38 Vergnügungsanzeiger. In: Karthäuser Blätter 1,11 (1928), S. 10–11, hier S. 10.

39 Entlohnung arbeitender Kranker (11.12.1922). In: Allgemeine Verhältnisse. 1906–1939.

40 Auszug aus der Niederschrift über die Sitzung des Kreis Ausschusses vom 24. Oktober 1921 vormittags 9 Uhr. In: Allgemeine Verhältnisse. 1906–1939.

41 Vgl. Jahresbericht der Heil- und Pflegeanstalt Regensburg 1925, S. 1–4.

42 Typhus-Erkrankungen in der Heil- und Pflegeanstalt Regensburg (10.09.1925). In: Act der K.b. Regierung der Oberpfalz und von Regensburg, Kammer des Innern. Betreff: Krankheiten u. Epidemien in der Heil und Pflegeanstalt Regensburg.

Rentabilität und Steuerpolitiken

Trotz jener Außeralltäglichkeit der Limonaden blieb es um die Limonade nicht still: Als im Mai 1930 das zweite Limonaden- und Mineralwassersteuergesetz im Deutschen Reich in Kraft trat, schien dies zuerst die Leitung der Anstalt in Lohr am Main zu alarmieren. Alle bayerischen Anstalten wurden angefragt, ob sie als steuerpflichtig behandelt würden und wie sie damit umgingen. Das Bild war eindeutig: Alle bayerischen Einrichtungen wurden zur Steuer herangezogen. Ausgenommen waren nur Erlangen und Klingenmünster, weil diese über keine Limonadenproduktion verfügten. Während die oberbayerischen Anstalten Haar und Gabersee auf nicht steuerpflichtige Fruchtsaftgetränke auswichen, beantragten andere Direktionen die steuerliche Befreiung oder fochten gar den amtlichen Bescheid an.⁴³ In Regensburg versuchte man, die Steuerpflicht zunächst abzuklären, da der Etat unter den neuen Bedingungen regulär nicht eingehalten werden konnte.⁴⁴ Versuche, von der Steuer ausgenommen zu werden, zogen sich beinahe vier Jahre, blieben erfolglos und führten letztlich auch zu einer Teuerung der Limonaden um 50 %.⁴⁵ Grob zu dieser Zeit versuchten die Günzburger Kollegen, teilweise von der Umsatzsteuer befreit zu werden, also nur noch für an Externe verkaufte gärtnerische und landwirtschaftliche Erzeugnisse eine Abgabe zu entrichten. Von den Regensburgern kam in dieser Sache kaum Schützenhilfe. Wahrscheinlich erhoffte man sich wenig von der Initiative der Günzburger: Dort mussten Produkte im Eigenverbrauch noch gar nicht versteuert werden, während in Regensburg bereits alles vollständig taxiert wurde.

Fragen der Wirtschaftlichkeit und des Haushaltens waren dabei keine Exklusivthemen der 1930er oder der Folgezeit der Weltwirtschaftskrise von 1929. Vielmehr stellen diese ein zentrales Spannungsfeld der gesamten Weimarer Zeit dar – gesamtgesellschaftlich sowie insbesondere im psychiatrischen Versorgungssystem.⁴⁶ Als steuerpolitisches Mittel, das zur

43 Vgl. Ergebnis der Rundfrage vom 20.8.30. Betreff: Limonadensteuer (08.09.1930). In: Akt der Regierung von Niederbayern und der Oberpfalz Kammer des Innern. Limonadenherstellung in den Heil- & Pflegeanstalten.

44 Vgl. Etatsüberschreitung bei Kapitel III 6 im Rechn.Jahre 1930 (13.09.1930). In: Limonadenherstellung in den Heil- & Pflegeanstalten.

45 Vgl. Versteuerung der Anstaltslimonaden (03.10.1930). In: Limonadenherstellung in den Heil- & Pflegeanstalten.

46 Vgl. Siemen, Hans L.: Menschen blieben auf der Strecke... Psychiatrie zwischen Reform und Nationalsozialismus. Gütersloh 1987, S. 46–48.

finanziellen Stärkung der Kommunen beitragen sollte, verunsicherte die juristische Maßnahme die Anstalten in dieser Phase weiter. Während die erste Mineralwassersteuer 1921 und deren Verdoppelung 1922 zusammen mit den vielfältigen Ressourcen-Knappheiten bereits viele wirtschaftliche Akteure zur Geschäftsaufgabe gebracht hatten,⁴⁷ konnten sich nach ihr dennoch bestimmte Formen der psychiatrischen Limonadenproduktion herausbilden – beziehungsweise halten. Das spätere, in den Folgejahren der Wirtschaftskrise erlassene Gesetz schien im Gesamtkomplex der Probleme gravierender zu wirken. In der Anstaltszeitung und in Jahresberichten häufte sich die Rede von der „Schwere der Zeit“⁴⁸, Schilderungen des sparsamen Wirtschaftens mehrten sich. Freilich waren das keine Schieflogen, die allein durch Erfrischungsgetränke verursacht waren. In das undurchsichtige, fragile Netz der Herausforderungen der Zeit waren diese jedoch eingewoben und lieferten einen weiteren Sachverhalt, der bürokratisch erkämpft, verwaltet und berechnet werden musste.

Mit dem Machtantritt der NSDAP folgten diverse Gesetzes- und Verwaltungserlässe, die das Verwaltungswesen psychiatrischer Fürsorgeeinrichtungen mehr oder minder direkt betrafen. Neben Verwaltungsreformen, die in Regensburg zur Zusammenlegung mit Niederbayern führten und somit auch zu einer obrigkeitlichen und später institutionellen Zusammenlegung der Anstalten, wurden auch neue Verwaltungsrichtlinien erlassen. Fortan mussten beispielsweise alle bayerischen Heil- und Pflegeanstalten ihre Jahresberichte nach einem standardisierten Schema anfertigen. Von der Regensburger Anstaltsleitung wurden diese zuvor teils recht lose strukturiert abgefasst: Ausführliche geschichtliche Darstellungen wurden zu Jubiläen eingebunden, wichtige Ereignisse geschildert, besondere Vorkommnisse aus Direktionssicht erläutert – wichtiger jedoch: Ein Rechenschaftsbericht der Anstaltsökonomie war inkludiert. Im neuen Muster waren solcherlei Daten jedoch nicht mehr vorgesehen. Lediglich die engere therapeutische Tätigkeit sollte aufgeführt werden – bestenfalls frei von Erläuterung in reinen Zahlen, so scheint es.⁴⁹ Damit schwand auch eine Form der Öffentlichkeit, die die Anstalt zuvor häufig genutzt hatte,

47 Vgl. Teuteberg: Mineralwasserproduktion (2004), S. 150.

48 Die Karthäuser Blätter. In: Karthäuser Blätter 4,12 (1931), S. 7; Anstaltsereignisse. In: Karthäuser Blätter 5,10/11/12 (1932), S. 5–8, hier S. 8; Der Weggang unserer Klosterschwester. In: Karthäuser Blätter 6,11/12 (1933), S. 2.

49 Vgl. Muster für die Jahresberichte der bayer. Heil und Pflegeanstalten (03.01.1933). In: Akt 130 Jahresberichte.

um Anerkennung⁵⁰ für das eigene Schaffen zu generieren oder ihren Standpunkt und ihre Probleme zu argumentieren. Ein systemtheoretisches Vokabular kann eine anders pointierte Perspektivierung bieten: „Ein System konstituiert sich mithin nicht auf der Ebene des Handelns, sondern auf der Ebene des Erwartens“⁵¹, merkte Niklas Luhmann an. „Erwartungsbildungen, als stabile Verstetigungen von geteilten „sinnhafte[n] Zukunftsorientierungen des menschlichen Handelns“⁵², zwischen Anstaltsleitung, Verwaltungs- und Regierungsakteuren blieben zunehmend aus. Dafür wurde das bestehende Verwaltungsnetz im Laufe der nationalsozialistischen Herrschaft erweitert: Zum Zwecke der Forschung traten Berliner Forscher an die Anstalten heran, um Auskunft über den Verbrauch zu erhalten – „[f]ür die Erfüllung der Aufgaben der deutschen Zuckerwirtschaft in der Erzeugungsschlacht und zur Durchführung verbrauchslenkender Massnahmen.“⁵³ Externe Wirtschaftsprüfer wurden „[i]m Einverständnis mit dem Herrn Reichs- und Preußischen Minister des Innern“⁵⁴ zu Beratungs- und Rationalisierungszwecken der Anstalten hinzugezogen. Was für die Anstalt eine gewisse Ferne transportierte, geografisch wie zu den bisherigen Abläufen, trägt die Züge einer Nähe zu Entscheidungszentren des NS-Staats. Eine vormals eher dezentrierte und lose strukturierte Verwaltungspraxis wurde nun durch die zentralistische Reichspolitik bestimmt.⁵⁵

Drei Ströme, ein Ende: multi-skalare food regimes?

Was diese drei Schlaglichter trotz ihrer Heterogenität teilen, sind Themen der Regulation: des Denkens – durch ärztlichen ‚Fachverstand‘; der Waren-

50 Vgl. Honneth, Axel: Kampf um Anerkennung. Frankfurt am Main 2014.

51 Luhmann, Niklas: Die Grenzen der Verwaltung. Berlin 2021, S. 74.

52 Luhmann: Grenzen der Verwaltung (2021), S. 71.

53 Zuckerverbrauch in Anstalten (24.07.1937). In: Allgemeine Verhältnisse. 1906–1939.

54 Die Wirtschaftlichkeits- und Organisationsprüfungen von Heil- und Pflegeanstalten (17.06.1935). In: Akt der Regierung der Oberpfalz und von Regensburg, Kammer des Innern. Aufsicht auf die oberpfälz. Heil- und Pflegeanstalten 1919–.

55 Solche Tendenzen waren nicht selbstverständlich, da bereits auch gezeigt wurde, dass gewisse Kooperationen und Konstellationen von Eliten regionale Machtzentren erhalten konnten. Vgl. Wirsching, Andreas: Nationalsozialismus in der Region. Tendenzen der Forschung und methodische Probleme. In: Horst Möller/Andreas Wirsching/Walter Ziegler (Hg.): Nationalsozialismus in der Region. Beiträge zur regionalen und lokalen Forschung und zum internationalen Vergleich. München 1996, S. 25–46, hier S. 30.

zirkulation – als knappem Gut innerhalb der Anstalt; und letztlich der Steuerpolitik oder allgemeiner *policies*. Derlei „Aushandlungen von Regulationen“⁵⁶ gelten als Kern eines kulturwissenschaftlichen Regime-Konzepts, wie es besonders in der Migrationsforschung Einsatz findet. Fragen nach der Politik des Essens (und Trinkens)⁵⁷ oder Konzepte, wie das des Regimes, sind für die Nahrungsethnologie kein Neuland. In den Studien fällt jedoch auf, dass Regulation meist (supra-)national oder gar global gedacht und beforscht wird:

“The food regimes perspective interprets agriculture and food in relation to the development of capitalism on a global scale, and sees social change as the outcome of struggles among social movements, capital, and states. Its key strengths are its historicity, methodological holism, and ability to connect and interpret processes of local and global change.”⁵⁸

Auch wenn innerhalb der Europäischen Ethnologie ähnliche Wege in Richtung eines globalen Agro-Food-Systems eingeschlagen wurden,⁵⁹ bleibt diese eingeführte Zielsetzung einer Analyse globaler, kapitalistischer Strukturen mithilfe der *world systems theory* diskutabel. Volkskundlich vorsichtiges Vorantasten führt in den obigen Schlaglichtern zu implizit und explizit politischen Arenen, zu sozialen Feldern unterschiedlicher Ausdehnung und Reichweite, zu unterschiedlichen Skalen.

In den Vignetten wurde skizziert, wie historische Denkwelten einer ärztlich-psychiatrischen Wissenschaftscommunity die Limonaden zuerst diskursiv herstellten und als wünschenswertes Objekt konstruierten. Im Rahmen einer solchen ärztlichen – wertfrei verstandenen – Ideologie waren Arbeit und Anstalt in der sonstigen (landwirtschaftlichen) Produktion angelegt. Die angestrebte eigenmächtige Selbstversorgung kann nicht nur

56 Hess, Sabine/Kasperek, Bernd/Schwertl, Maria: Regime ist nicht Regime ist nicht Regime. Zum theoriepolitischen Einsatz der ethnografischen (Grenz-)Regimeanalyse. In: Andreas Pott/Christoph Rass/Frank Wolff (Hg.): Was ist ein Migrationsregime? What Is a Migration Regime? Wiesbaden 2018, S. 257–283, hier S. 267.

57 Siehe beispielhaft Bendix, Regina F./Fenske, Michaela (Hg.): Politische Mahlzeiten, Political Meals. Münster 2014; Hirschfelder, Gunther et al. (Hg.): Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte. Wiesbaden 2015; Watson, James L./Caldwell, Melissa L. (Hg.): The Cultural Politics of Food and Eating. A Reader. Malden/Oxford/Carlton 2005.

58 Magnan, André: Food Regimes. In: Jeffrey M. Pilcher (Hg.): The Oxford Handbook of Food History. Oxford u.a. 2012, S. 370–388, hier S. 370.

59 Vgl. Winterberg, Lars: ›Tracing and tracking meat‹. Fleisch als Ressource und Speicher von (Welt-)Wissen. In: Hamburger Journal für Kulturanthropologie (HJK) 13 (2021), S. 235–246.

als Handlungsorientierung hin zu einer ‚Versicherheitlichung‘ der eigenen Lebensmittelproduktion und im weitesten Sinne einer *food sovereignty* verstanden werden.⁶⁰ Ebenso kann dies auch als Artikulation von Geltungs- und Autonomieansprüchen interpretiert werden. Dies schien bis zur zweiten Mineralwasser- und Limonadensteuer praktikabel. Zunehmende Probleme zwischen Anstalt, Kreisverwaltung und (Steuer-)Gesetzgebung offenbaren jedoch eine systemische Desintegration: Das soll nicht etwa als Symptom einer kriselnden Republik verstanden werden, sondern als ein Abbau von ‚Erwartungsbildungen‘ zwischen den verschiedenen Akteuren. Theoretisch gibt es hier eine Schnittstelle zwischen systemtheoretischem Denken und dem Konzept der *food regimes*. Für Letztere stellen „predictable relations“⁶¹ einen zentralen Stabilisierungsfaktor dar. Solche schienen zunehmend fragil – oder aufgehoben – geworden. Die Neubestimmung der Aufgaben der Anstalt, als welche man die Reduktion der Berichtspflicht auf rein therapeutische Angelegenheiten interpretieren könnte, schien eine Regierungsweise über die Anstalt zu sein, die von zentraler politischer Stelle ausging, was sich später auch deutlich in industriell-politischen Verquickungen andeutet.

Von daher scheint der Begriff des *food regimes* eine große Passung zu den Fragen der *Cultural Agro-Food-Studies* zu haben.⁶² Bedeutet das Betreiben dieser doch, eben kleinen Verzweigungen zu folgen, sie nachzuzeichnen, zu ordnen und dabei nach größeren Strukturen zu fragen – ohne dabei den Blick für die Menschen, das Kulturelle und das Material zu verlieren. Limonaden in Anstaltskontexten hatten keinen singulären Sinn, flossen sie doch mit verschiedenen Geschwindigkeiten, Strahlkraft und Turbulenzen. Physikalisch würde das Interesse wohl den (*fluid*) *flow regimes* gelten, der Frage nach dem Verhalten von Flüssigkeiten unter gewissen Umgebungsbedingungen.⁶³ Kulturwissenschaftlich können wir das kaum derartig berechnen, aber dennoch in der Metapher bleiben und nach den *cultural fluid flow regimes* fragen: den Konditionen von *turbulent flow*, dem Aufwirbeln von Getränken, oder eben den soziokulturellen Bahnen, in welchen lami-

60 Vgl. Patel, Raj: Food Sovereignty. In: The Journal of Peasant Studies 36/3 (2009), S. 663–706, hier S. 666f.

61 Magnan: Food Regimes (2012), S. 372.

62 Vgl. Ermann, Ulrich/Langthaler, Ernst/Penker, Marianne/Schermer, Markus: Agro-Food-Studies. Eine Einführung. Köln/Weimer/Wien 2018, S. 17–39.

63 Vgl. U.S. Department of Energy: DOE Fundamentals Handbook. Thermodynamics, Heat Transfer and Fluid Flow. Band 3. Washington D.C. 1992, S. 17.

nare Ströme stabilisiert und gelenkt werden. Beides offenbart kleinteilige kulturelle Regime, wie Limonaden gedacht und gemacht werden.

Ernährung im Spannungsfeld von Ökonomie, Politisierung und Digitalität

Ob uns Pizza retten kann?

Valorisierung und Instrumentalisierung von Ernährung im Kontext des immateriellen Kulturerbes

Barbara Wittmann

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7 Ebd., S. 79.

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

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

Ernährung im Kontext von immateriellem Kulturerbe

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

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

8 Ebd., S. 32.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Valorisierung, Instrumentalisierung und ihre Folgen

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

15 Vgl. ebd.

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

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

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

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

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

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

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

„Baguette ist Welterbe“ oder: Medialisierung

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

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

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

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

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

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

Der Kampf um die Bratwurst oder: Marketing und Schutzbezeichnungen

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

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

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

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

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

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

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

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

-
- 30 Etwa Saupe, Achim/Samida, Stefanie (Hg.): Weitergabe und Wiedergabe. Dimensionen des Authentischen im Umgang mit immateriellem Kulturerbe. Göttingen 2021.
 - 31 Z.B. Groschwitz, Helmut: Tourismus als Ko-Produzent eines „authentischen“ immateriellen Kulturerbes. Essay über ein ambivalentes Verhältnis. In: *Volkskunde. Tijdschrift over de cultuur van het dagelijks leven* 121/4 (2020), S. 635–655.
 - 32 Dazu insb. Bendix, Regina: *Culture and Value. Tourism, Heritage, and Property*. Bloomington 2018.
 - 33 Welz, Gisela: *European Products. Making and Unmaking Heritage in Cyprus*. Oxford 2015.
 - 34 May, Sarah/Tschofen, Bernhard: Regionale Spezialitäten als globales Gut. Inwertsetzungen geografischer Herkunft und distinguierender Konsum. In: *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* 64 (2016), S. 61–75, hier S. 66f.
 - 35 Vgl. Schäfer, Leonie/Koller, Rebecca: Das Immaterielle als Ressource? Zur Ambivalenz von Kulturerbe als Entwicklungsmoment in ländlichen Räumen. In: *Schweizerisches Archiv für Volkskunde*, 121/1 (2025). Special Issue: Listed! And now what? *Negotiating Uncertainty and Intangible Cultural Heritage in Rural Areas*, S. 19–30.
 - 36 Grandi: *Mythos Nationalgericht* (2024), S. 11.

Söder-Selfies oder: Politisierung von Ernährung

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

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

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

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

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

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

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

Rettung durch Pizza oder: Community Building

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Die Kraft der Pizza – abschließende Gedanken

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

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

47 Ebd., S. 11f.

48 Ebd., S. 6.

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

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

Zurück an den Herd – zurück zur ‚guten alten Zeit‘?

Die kochende Vollzeit-Hausfrau als retrotopisches Ideal der *Tradwife-Community*

Alexandra Regiert

„Mein Mann hatte heute Lust auf was Süßes, also habe ich direkt angefangen, die Butter zu machen für seine Lieblingsschokoladenkekse. Die Butter mache ich aus Sahne, und die muss man einfach nur so lange aufschäumen, bis sie fest wird. Dann mit Butterbrettchen forme ich sie und im Backpapier tu ich sie erstmal einpacken. Meine selbstgemachte Schokolade mache ich aus Kakaofrüchten. Die schneide ich auf und tu die Kakaobohnen auf einen Teller. Die müssen als Erstes fermentiert werden und dann geröstet. Danach kann man die Kruste von den Kakaobohnen schälen und dann kommen meine Kakaonips in meine Steinmühle. Dann gebe ich die fertige, hundertprozentige Schokolade in eine Schokoladenform. Die schneide ich dann in Stückchen. Und aus Vollkorndinkelkörnern mache ich dann mein Mehl und zu meinem Teig kommen dann noch Eier, die verrühre ich mit dem Teig, und dann kommen noch Butter, Zucker und meine selbstgemachte Schokolade. Die Cookies-Kekse kommen dann auf ein Blech und werden gebacken. Mein Mann und meine Kinder waren dann hin und weg und haben sich einfach total gefreut.“¹

Mit sanft intonierter Stimme kommentiert „Simhalily“ den Herstellungsprozess der auf Wunsch ihres Ehemannes gebackenen Kekse; im dazugehörigen *Instagram*-Reel trägt die junge Mutter ein knielanges Kleid mit rosa-weißem Hahnentrittmuster, darüber fällt eine braune Schürze, ein bereits ausgeprägter Babybauch wölbt sich darunter; den hüftlangen dunklen Zopf ziert, um die nostalgisch-hyperfeminine Ästhetik zu komplettieren, eine weiße Schleife. „Simhalily“ Aufnahmen zeigen sie, teils in Gesellschaft ihrer beiden Kinder, an einem mit frischen Rosen dekorierten Holztisch in ihrer Landhausküche beim Schäumen, Mahlen, Rühren, Schneiden und Kneten; einige Sequenzen verfolgen ihre routinierten Arbeitsschritte in Großaufnahme. Schließlich tritt ein Mann im karierten Hemd neben sie an den Tisch, den blauen Hut tief in das Gesicht gezogen; er nimmt sich einen Keks und beißt ab – „Simhalily“ strahlt.²

1 Account Simhalily. Schokoladenkekse. URL: <https://www.instagram.com/reel/C9HazqgNTXC/> (Stand: 17.02.2025).

2 Vgl. ebd.

Das Video steht paradigmatisch für eine Vielzahl von Clips, die „Simhalily“ bei der Herstellung von Schokolade, Mozzarella, Frischkäse, Pasta oder „gesunder Nutella“³ zeigen.⁴ Auf *Instagram* folgen der gebürtigen Kolumbianerin⁵ rund eine Million Abonnent:innen, womit sie zu den erfolgreichsten deutschsprachigen Influencerinnen mit sogenanntem *Tradwife*-Content gehört. „Simhalily“ polarisiert – das führt ein kursorischer Blick in die Kommentarspalten vor Augen. Neben höhnischen Bemerkungen wie „Bisschen faul die Eier nicht selbst zu legen“⁶ oder „Während das Kind auf die Kekse wartete, beendete es die Schule und gründete eine Familie“⁷, finden sich auch lobende Stimmen, die „Simhalily“ – ob des vermeintlichen Verfalls tradierter kulinarischer Techniken – für ihre Fähigkeiten Anerkennung zollen: „Warum so viel hate? Was die Frau Tag für Tag macht ist beeindruckend! Traurig genug das heutzutage fast keiner mehr ohne backmischung backen kann!! Da verdient sowas absoluten Respekt. Schämt euch [sic].“⁸

Während „Simhalily“ das Augenmerk ihres Feeds auf Back- und Kochanleitungen legt, erfüllen diese bei der deutschen Content-Creatorin „tradwifefactory“⁹, die auf *Instagram* zur Zeit der Datenerhebung rund 16.000 Abonnent:innen zählt, eine primär illustrative Funktion: So tunkt sie etwa selbstgebackene Donuts in Schokoladenglasur und erklärt in der dazugehörigen *Caption*, ihr Mann, der „Leitwolf“¹⁰, und sie seien keine „gleichberechtigten Partner“¹¹ – „Wir glauben, dass Gott ihn als Mann dazu befähigt und auserkoren hat, die Familie zu beschützen, zu versorgen und anzuleiten“¹². In weiteren Clips, welche die Protagonistin stets nur bis zur Schulter

3 Account Simhalily. Nutella. URL: <https://www.instagram.com/reel/C60gGFCNujq/?igsh=c3l6Zjhrem9kaXVr> (Stand: 17.02.2025).

4 Vgl. Account Simhalily: URL: <https://www.instagram.com/simhalily?igsh=MWYwZ3dqempleGhxdg==> (Stand: 17.02.2025).

5 Siehe hierzu Account Simhalily. Über meine Geschichte. URL: <https://www.instagram.com/simhalily/reel/C-hwce3NKES/?hl=de> (Stand: 19.02.2025).

6 Account Simhalily. Schokoladenkekse. URL: <https://www.instagram.com/reel/C9HatzqgNTXC/> (Stand: 13.01.2025).

7 Ebd.

8 Ebd.

9 Account tradwifefactory. URL: <https://www.instagram.com/tradwifefactory?igsh=dmhqYjKxOHJpYnhp> (Stand: 17.02.2025).

10 Account tradwifefactory. Partnerschaft. URL: <https://www.instagram.com/reel/C7uHSKWtE28/?igsh=YWZrMmw5bTA2aTh3> (Stand: 17.02.2025).

11 Ebd.

12 Ebd.

und – ähnlich wie „Simhalily“ – in hellen Kleidern und Schürzen zeigen, verziert sie Cupcakes mit Sahne und führt „biologisch[e]“¹³ Gründe auf, weshalb „eher die Frauen zuhause bleiben sollten“¹⁴, oder sie offenbart, ihren Mann um Erlaubnis zu bitten, bevor sie sich etwas kauft; indes überzieht sie einen Gugelhupf mit Zuckerglasur.¹⁵ Auch unter „tradwifefactorys“ Reels spiegeln sich in den Kommentaren neben zustimmenden vorwiegend kritisch-sarkastische bis ungläubige Reaktionen: „Scheiß auf den jahrzehntelangen Kampf für Frauenrechte“¹⁶, spottet eine Nutzerin, eine andere hofft, „dass das ganze Profil Satire ist“¹⁷.

#Hausfrau: Digital inszenierter Rückzug ins Private

Gleichwohl „Simhalily“ und „tradwifefactory“ als zwei der reichweitenstärksten deutschsprachigen Akteurinnen unterschiedliche Akzente in ihren Social-Media-Auftritten setzen – „Simhalily“ auf Backen und Kochen, „tradwifefactory“ dezidiert auf eine geschlechtsspezifische Rollenverteilung –, inszenieren beide die Zubereitung von Speisen „als Zeichen der (Für-)Sorge für die Familienangehörigen“¹⁸ und sind als ‚traditionell‘ identifizierte Hausfrauen Teil einer kontrovers diskutierten Online-Community. Das Portmanteau *Tradwife* setzt sich aus dem englischen Adjektiv *traditional* und dem Substantiv *wife* zusammen und dient als Selbstbezeichnung zuvorderst weißer¹⁹ Frauen, die sich zur Rolle der Vollzeit-Hausfrau

13 Account tradwifefactory. Arbeitseinteilung. URL: <https://www.instagram.com/reel/C2koUABtoHO/?igsh=MTE0anU3ZWtnNWZtcw==> (Stand: 17.02.2025).

14 Ebd.

15 Vgl. Account tradwifefactory. Käuferlaubnis. URL: <https://www.instagram.com/reel/C3InUitkFZ/?igsh=MXdzd2IIdnQ0enl5eg==> (Stand: 05.03.2025).

16 Account tradwifefactory. Partnerschaft. URL: <https://www.instagram.com/reel/C7uHHSKWtE28/?igsh=YWZrMmw5bTA2aTh3> (Stand: 17.02.2025).

17 Ebd.

18 Schlegel-Matthies, Kirsten: Mahlzeit im Wandel – die Entideologisierung einer Institution. In: Barbara Methfessel/Gesa Schönberger (Hg.): Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? Wiesbaden 2011, S. 27–38, hier S. 33.

19 Siehe exemplarisch zur Reproduktion kolonialistischer Diskurse in der *Tradwife*-Community: Bower, Laura J.: The Thorn in Feminism’s Side: Black Feminist Reconceptualization and Defence of #tradwives and the #tradwife Movement. In: *Journal of Gender Studies* 34/7 (2024), S. 1037–1053, <https://doi.org/10.1080/09589236.2024.2423198>.

in einer hierarchisch geordneten Kernfamilie sowie hiermit assoziierten (christlich-)konservativen, teils fundamentalistischen Werten bekennen.²⁰

Obschon der Begriff im englischsprachigen Raum bereits seit einigen Dekaden sporadisch verwendet wird, fand er im Zuge der COVID-19-Pandemie und des damit einhergehenden Rückzugs ins Private weitere Verbreitung; ein im Januar 2020 veröffentlichtes BBC-Interview mit der britischen *Tradwife* Alena Pettitt, die hierin bekannte, sich ihrem Ehemann „unterzuordnen, als sei es 1959“²¹, befeuerte die Bekanntheit des Phänomens.²²

Als dicht vernetzte „social media-based subculture“²³ nutzen *Tradwives* diverse virtuelle Sozialräume wie *Instagram*, *TikTok* oder *YouTube* und erproben Methoden des Influencer-Marketings, um heteronormative, hegemonial-patriarchale Geschlechterordnungen zu reproduzieren und den eigenen Internetauftritt durch Werbekooperationen oder den Verkauf eigener Produkte, im Fall „Simhalily“ etwa handgefertigte Schokolade sowie Kunstdrucke,²⁴ zu kommerzialisieren²⁵ – dass sie durch ihre unternehmerische Tätigkeit einen womöglich nicht unbeträchtlichen Beitrag zum Familieneinkommen leisten, wird in der Regel verschleiert oder bagatellisiert, zumal sich dies kaum in das Leitnarrativ einer devoten ‚Nur-Hausfrau‘ fügt.²⁶ Nicht zu bagatellisieren ist ferner die Wirkmacht einer noch immer schmal anmutenden Online-Community, die sich potenziell weit über digitale Sphären hinaus entfaltet: Begreift man (soziale) Medien im Sinne Christoph Bareithers nicht als „von der soziokulturellen Umwelt isolierte

20 Vgl. Straßmann, Lea: Wie *Tradwives* Rollenbilder und Care-Arbeit auf Instagram vermitteln. In: *Feministische Geo-RundMail* 97 (2024), S. 32–40, hier S. 32; Proctor, Devin: The #Tradwife Persona and the Rise of Radicalized Domesticity: In: *Persona Studies* 8/2 (2022), S. 7–26, hier S. 7f.; Sykes, Sophia M./Hopner, Veronica: *Tradwives: Right-Wing Social Media Influencers*. In: *Journal of Contemporary Ethnography* 53/4 (2024), S. 453–487, hier S. 455, 466f.

21 BBC Stories. ‘Submitting to my husband like it’s 1959’: Why I became a TradWife. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=ZwT-zYo4-OM> (Stand: 17.02.2025).

22 Vgl. Proctor: #Tradwife Persona (2022), S. 7f.; Sykes/Hopner: *Tradwives* (2024), S. 455; Straßmann: *Tradwives* (2024), S. 33.

23 Sykes/Hopner: *Tradwives* (2024), S. 454.

24 Siehe hierzu Onlineshop Simhalily: URL: <https://simhalily.de/?srsltid=AfmBOoqvaEe8QlaoGgwLixNlCtET1UvDYslJUxbXlb74ZmMDgZbk1DZ> (Stand: 18.07.2025).

25 Vgl. Straßmann: *Tradwives* (2024), S. 33; Sykes/Hopner: *Tradwives* (2024), S. 454.

26 Vgl. dazu: Muenster, Roxana M./Foster, Margaret E.: Breadwinner or Breadmaker: Contradictions in *Tradwives’* Creator Labor, Religious Vernacular, and Aesthetics. In: *AoIR. Selected Papers of Internet Research* (2025), <https://doi.org/10.5210/spir.v2024i0.14008>.

Artefakte, sondern als integrale Bestandteile komplexer Alltagswelten²⁷, wird deutlich, dass kulturelle Normen und Machtstrukturen reziprok zwischen beiden Feldern zirkulieren.²⁸

Wie sämtliche kulturelle Phänomene kann die *Tradwife*-Community schließlich nur in ihrer Genese verstanden werden: Entsprechend den Deutungshorizonten der Vergleichenden Kulturwissenschaft, die, so Gunther Hirschfelder, „[die] Gegenwart in ihrer medialen Konstruktion, ihrer alltagskulturellen Ausgestaltung und in ihrem geschichtlichen Gewordensein“²⁹ analysiert, spürt dieser Beitrag anhand des *Instagram*³⁰-Contents von „Simhalily“ und „tradwifeactory“³¹ den Fragen nach, wie sich die Idealisierung der christlich-bürgerlichen Kernfamilie in der *Tradwife*-Community als Kontinuität polarisierter „Geschlechtscharaktere“³² erweist, inwieweit die Vision einer ‚guten alten Zeit‘ von Stereotypisierungen eines „Goldenen Zeitalters“³³ zehrt und welche Rolle einer als ‚natürlich‘ und ‚traditionell‘ inszenierten Ernährung zukommt.

-
- 27 Bareither, Christoph: Medien der Alltäglichkeit. Der Beitrag der Europäischen Ethnologie zum Feld der Medien- und Digitalanthropologie. In: Zeitschrift für Volkskunde 115 (2019), S. 3–26, hier S. 3.
- 28 Vgl. Bork-Hüffer, Tabea: cON/FFlating spaces: On the Intersections and Conflation of our ONline and OFFline Worlds. In: Research Group transient Spaces & Societies, <https://www.doi.org/10.34834/2019.0001>; Caldeira, Sofia P./De Ridder, Sander/Van Bauwel, Sofie: Between the Mundane and the Political: Women’s Self-Representations on Instagram. In: Social Media + Society 6/3 (2020), S. 1–14.
- 29 Hirschfelder, Gunther: Europäischer Alltag im Fokus der Kulturanthropologie/Volkskunde. In: Stephan Conermann (Hg.): Was ist Kulturwissenschaft? Zehn Antworten aus den Kleinen Fächern (Edition Kulturwissenschaft 14). Bielefeld 2012, S. 135–173, hier S. 164.
- 30 *Instagram* erwies sich neben *YouTube* und *TikTok* als dynamischste Plattform für *Tradwives*, da sie verschiedene Post-Formate, durch die sich niedrigschwellig Reichweite generieren lässt, sowie die Option zum sozialen Networking vereint; Sykes/Hopner: *Tradwives* (2024), S. 472f.
- 31 Die *Instagram*-Profile der beiden Akteurinnen wurden im Januar und Februar 2025 einer Social-Media-Content-Analyse unterzogen; siehe hierzu: Bareither, Christoph/Schramm, Pia: Social-Media-Ethnografie. In: Kulturanthropologie Notizen 85/2 (2023), S. 78–95, bes. S. 89ff. Da der beleuchtete *Feed* während der Datenerhebung öffentlich zugänglich war und der Beitrag zwei konkrete Profile exemplarisch in den Blick nimmt, wurde auf eine Anonymisierung der Accounts verzichtet.
- 32 Hausen, Karin: Die Polarisierung der „Geschlechtscharaktere“ – Eine Spiegelung der Dissoziation von Erwerbs- und Familienleben. In: Werner Conze (Hg.): Sozialgeschichte der Familie in der Neuzeit Europas. Neue Forschungen. Stuttgart 1976, S. 363–393.
- 33 Hobsbawm, Eric: Das Zeitalter der Extreme. Weltgeschichte des 20. Jahrhunderts. Darmstadt 2019 [1995], S. 324–362.

„Feminine, not Feminist“ – rechte Ideologien im Retro-Chic

Auch die deutschsprachige Medienlandschaft schreibt *Tradwives* unlängst ein reaktionäres Potenzial zu: *FOCUS online* warnte vor einem „gefährliche[n] Rückschritt“³⁴, die *WELT* attestierte den Akteurinnen „eine verstörende Anziehungskraft“³⁵ und unter dem Titel „Kinder, Küche, Klicks“³⁶ zeichnete der *SPIEGEL* die teils engen Verflechtungen zwischen *Tradwives* und rechts-konservativen, aber auch rechtsextremen Szenen nach – Letzteres kann in den USA etwa mit Blick auf die *Alt-Right*-Bewegung konstatiert werden, die Sophia Sykes und Veronica Hopner als „anti-globalist, anti-establishment, anti-democratic, anti-Semitic, and heteropatriarchal“³⁷ charakterisieren.³⁸

Gleichsam empfänglich zeigen sich *Tradwives* für antifeministische Narrative: Als „männerhassende Ideologie, die nach weiblicher Überlegenheit strebt“³⁹, diffamieren Akteurinnen insbesondere die vierte Welle des Feminismus,⁴⁰ die infolge der #MeToo-Bewegung seit 2017 in Gestalt eines öffentlichen Benennens und Anprangerns von geschlechtsspezifischer Diskriminierung und sexualisierter Gewalt über den öffentlichen Diskursraum

34 Ternès, Anabel: Social-Media-Hype: Der Tradwife-Trend ist ein gefährlicher Rückschritt. Auf: *FOCUS Online*, 31.10.2024. URL: https://www.focus.de/experts/social-media-hype-der-tradwife-trend-ist-gefaehrlicher-rueckschritt_id_260338977.html (Stand: 17.02.2025).

35 Praschl, Peter: Die verstörende Anziehungskraft der Tradwives. Auf: *Welt*, 17.05.2024. URL: <https://www.welt.de/kultur/plus251527350/Tradwives-Warum-ihre-Anziehungskraft-verstoerend-und-hypnotisierend-zugleich-ist.html> (Stand: 17.02.2025).

36 Röhlig, Marc: Kinder, Küche, Klicks. Auf: *SPIEGEL*, 24.11.2024. URL: <https://www.spiegel.de/politik/deutschland/afd-und-tradwives-wie-rechte-versuchen-den-trend-zu-nutzen-a-9ffb077e-1ce5-483e-a422-d7f2347770b> (Stand: 17.02.2025).

37 Sykes/Hopner: *Tradwives* (2024), S. 456.

38 Vgl. auch Love, Nancy S.: Shield Maidens, Fashy Femmes, and TradWives: Feminism, Patriarchy, and Right-Wing Populism. In: *Frontiers in sociology* 5, S. 1–3, <https://doi.org/10.3389/fsoc.2020.619572>. Siehe zu Verbindungen zwischen der Neuen Rechten und dem Typus der *Tradwife* im deutschsprachigen Raum überdies: Rösch, Viktoria: Heimatromantik und rechter Lifestyle. Die rechte Influencerin zwischen Self-Branding und ideologischem Traditionalismus. In: *GENDER* 2 (2023), S. 25–40, <https://doi.org/10.3224/genderv15i2.03>.

39 Red Ice TV. The Truth About 'Trad Wives'. URL: <https://www.altcensored.com/watch?v=aqwHUhw96o0> (17.02.2025). Zitiert nach: Sykes/Hopner: *Tradwives* (2024), S. 458.

40 Vgl. Sykes/Hopner: *Tradwives* (2024), S. 458.

schwappt.⁴¹ „Die Feministin“ erscheint in diesem Sinne, wie Beate Binder pointiert, als „dämonisierte“ Figur, die „in der Position der Unzumutbaren, Hässlichen und Störenden verharret“⁴² und die vermeintliche Deutungshoheit über Weiblichkeit zu ergreifen sucht.⁴³ Bekennen sich *Tradwives* nicht offen zu antifeministischen Positionen, argumentieren sie häufig gemäß dem neoliberal geprägten „Choice Feminismus“⁴⁴, wonach sämtliche Entscheidungen, die Frauen treffen, pauschal als feministisch gelten⁴⁵ – jene Auffassung verkennt jedoch, so Devin Proctor, in globaler Perspektive bestehende strukturelle intersektionale Ungleichheiten, die das Privileg einer Ermächtigungsfreiheit konterkarieren.⁴⁶

Zwar deckt die *Tradwife*-Community jedwede politische Gesinnung des rechten Spektrums ab – vom gemäßigten Konservatismus bis hin zur rechtsextremen *Alt-Right*- oder *White-Supremacy*-Bewegung –, doch eint sie eine auf digitalen Plattformen wirkungsvoll inszenierte Ästhetik:⁴⁷ Der Leitspruch „Feminine, not Feminist“⁴⁸ verweist auf eine stereotype Imagination von Weiblichkeit, die vornehmlich auf klischeebelastete Idealisierungen der 1950er-Jahre rekurriert.⁴⁹ Entsprechend dominieren bei „Simhally“ und „tradwifefactory“ charakteristische Farbpaletten in weichen

-
- 41 Vgl. hierzu Soucie, Stephen/Parry, Diana C./Cousineau, Luc S.: The Fourth Wave: what #MeToo Can Teach us About Millennial Mobilization, Intersectionality, and Men’s Accountability. In: Diana C. Parry (Hg.): *Feminisms in Leisure Studies: Advancing a Fourth Wave*. Abingdon 2018, S. 149–164; Mohajan, Haradhan: Four Waves of Feminism: A Blessing for Global Humanity. In: *Studies in Social Science & Humanities* 1/2 (2022), S. 1–8.
- 42 Binder, Beate: Die Feministin. In: Daniel Habit et al. (Hg.): *Kulturelle Figuren. Ein empirisch-kulturwissenschaftliches Glossar. Festschrift für Johannes Moser (Münchener Beiträge zur Volkskunde 49)*. Münster 2023, S. 103–108, hier S. 106.
- 43 Vgl. ebd.
- 44 Vgl. Thwaites, Rachel: Making a Choice or Taking a Stand? Choice Feminism, Political Engagement and The Contemporary Feminist Movement. In: *Feminist Theory* 18 (2017), S. 55–68.
- 45 Vgl. Ferguson, Michael L.: Choice Feminism and the Fear of Politics. In: *Perspectives on Politics* 8 (2010), S. 247–253, <https://doi.org/10.1017/S1537592709992830>.
- 46 Vgl. Proctor: #Tradwife Persona (2022), S. 9.
- 47 Vgl. Sykes/Hopner: *Tradwives* (2024), S. 455f., 478f.
- 48 Deem, Alexandra: „Feminine, Not Feminist“: Trad Truth-making on Social Media. In: *Ethnologia Europaea* 53/2 (2023), S. 1–20, <https://doi.org/10.16995/ee.8841>.
- 49 Vgl. Dietze, Gabriele: Feminität als Politisches Kapital – rechtspopulistische Modelle. In: Evelyn Annuß et al. (Hg.): *Populismus Kritisieren. Kunst – Politik – Geschlecht*. Wien/Bielefeld 2024, S. 155–176, hier S. 156.

Pastelltönen;⁵⁰ beide kleiden sich in langen, oftmals floralgemusterten Kleidern im Vintage-Stil.⁵¹

Wie die Soziologin Viktoria Rösch formuliert, firmieren jene ästhetischen Bilder „als Gegenstück zu den Zumutungen der Moderne“⁵²: Durch die Verkörperung und Kommerzialisierung „traditioneller Weiblichkeit“ suchen die Protagonistinnen ein positives Identifikationspotenzial zu offerieren, statt sich „apokalyptischer Krisennarrative“⁵³ zu bedienen.⁵⁴ Vermeintlich unpolitische Posts zu „from scratch“⁵⁵ zubereiteten Speisen stehen somit nicht nur für die Kritik an einer modernen Konsumwelt, sondern auch für die – keinesfalls ideologiebefreite – digitale Zelebrierung eines vordigitalen Lebens sowie für den Erhalt eines ‚reinen‘ und ‚fruchtbaren‘ Körpers.⁵⁶

Goldene Fünfziger? Retrotopische Sehnsüchte nach der ‚guten alten Zeit‘

Vergangene Alltagsrealitäten, in denen eine vermeintlich ‚natürliche‘ Trennung geschlechtsspezifischer Tätigkeitsbereiche vorherrschte, erscheinen in Reminiszenzen der *Tradwife*-Community an ein diffuses ‚Früher‘ oftmals im romantisch-verklärten Licht.⁵⁷ In diesem Sinne legitimiert auch „tradwifefactory“ ihren Wunsch, „in die gute alte Zeit“ zurückzukehren: Die „Mutter“ sei „immer bei den Kindern“, der Vater würde „genug Geld“

50 Vgl. Straßmann: *Tradwives* (2024), S. 35.

51 Vgl. Account Simhalily. URL: <https://www.instagram.com/simhalily?igsh=MWYwZ3d-qempleGhxdg==> (Stand: 17.02.2025); Account tradwifefactory. URL: <https://www.instagram.com/tradwifefactory?igsh=dmhqYjKxOHJpYnhp> (Stand: 17.02.2025).

52 Rösch: *Heimatromantik* (2023), S. 37.

53 Ebd.

54 Vgl. ebd.

55 Dt.: „von Anfang an“; diese in der *Tradwife*-Community häufig gebrauchte Redewendung bedeutet in der Regel, dass eine Speise aus Rohzutaten zubereitet wird.

56 Siehe zur ideologischen Aufladung einer ‚natürlichen‘ Ernährung in rechtsextremen Strömungen: Tebaldi, Catherine: *Granola Nazis and the great reset: Enregistering, Circulating and Regimenting Nature on the Far Right*. In: *Language Culture and Society* 5/1 (2023), S. 9–42; Dies.: *Granola Nazis: Digital Traditionalism, the Folkish Movement and the Normalisation of the Far-Right*. In: *Global Network on Extremism & Technology*, URL: <https://gnet-research.org/2023/03/22/granola-nazis-digital-traditionalism-the-folkish-movement-the-normalisation-of-the-far-right/> (Stand: 18.02.2025).

57 Vgl. dazu Straßmann: *Tradwives* (2024), S. 38; Proctor: *#Tradwife Persona* (2022), S. 13f.; Sykes/Hopner: *Tradwives* (2024), S. 475f.

verdienen, „damit es für die Familie reicht“, die Mutter müsse „maximal Teilzeit“ arbeiten und „jeder“ hätte „seine festen Aufgaben“⁵⁸.

Jene ideologischen Appelle an eine Rückkehr in die Vergangenheit bezeichnet der Soziologe Zygmunt Bauman – in Anlehnung an Utopien, die sich an eine imaginierte Zukunft richten⁵⁹ – als ‚Retrotopien‘ (2017): „Visionen, die sich anders als ihre Vorläufer nicht aus einer noch ausstehenden und deshalb inexistenten Zukunft speisen, sondern aus der verlorenen/ge-raubten/verwaisten, jedenfalls untoten Vergangenheit[.]“⁶⁰ Angesichts der Unwägbarkeiten und wachsenden Instabilität der modernen Welt, in der individuelle Freiheit an die Stelle staatlicher Vorgaben rückt, fungiere die Vergangenheit als Quelle von Identität und Orientierung und somit als Blaupause für die Gestaltung einer ‚retrotopischen‘ Zukunft. *Tradwives* sind zudem als Reflex auf den anhaltenden *Gender-Care-Gap*⁶¹ sowie die persistente Einkommenslücke zwischen Frauen und Männern⁶² lesbar: Während der neoliberale Feminismus Frauen dazu anhält, sowohl kapitalsteigernde Erwerbsarbeit als auch unbezahlte Reproduktionsarbeit zu verrichten, d.h. Familie und Karriere möglichst reibungslos zu vereinen, ziehen selbst Frauen mit hoher formaler Bildung aufgrund schwerer multipler Belastungen vermehrt den Rückzug ins Private vor.⁶³

58 Account tradwifefactory. Gute alte Zeit. URL: <https://www.instagram.com/p/Cp5iDWoDJ4h/> (Stand: 19.02.2025).

59 Vgl. Bauman, Zygmunt: *Retrotopia*. Berlin 2017, S. 12f.

60 Ebd., S. 13.

61 So leisteten Frauen etwa laut Erhebungen des Statistischen Bundesamtes im Jahr 2022 44,3 Prozent mehr unbezahlte *Care*-Arbeit als Männer: Destatis. KORREKTUR: Gender Care Gap 2022: Frauen leisten 44,3 % (alt: 43,8 %) mehr unbezahlte Arbeit als Männer. URL: https://www.destatis.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/2024/02/PD24_073_63991.html (Stand: 03.03.2025).

62 Etwa betrug der *Gender-Pay-Gap* am Arbeitsmarkt im Jahr 2023 39 Prozent: Destatis. Gender Pay Gap. URL: https://www.destatis.de/DE/Themen/Arbeit/Verdienste/Verdienste-GenderPayGap/_inhalt.html#1126212 (Stand: 04.03.2025).

63 Vgl. Deem: *Feminine* (2023), S. 2f. Siehe auch: Orgad, Shani: *Heading Home: Motherhood, Work, and the Failed Promise of Equality*. New York 2019, <https://doi.org/10.7312/orgal8472>.

Hausarbeit als Liebesdienst? Die Feminisierung von Sorgearbeit

„Die Unterschiede zwischen Männern und Frauen sind vielfältig und genau diese Diversität ist für uns als Gesellschaft bereichernd“⁶⁴, erklärt „tradwifefactory“ in ihrem *Instagram*-Beitrag „Gegen Gleichmacherei“⁶⁵: Als „[t]ypische weibliche Eigenschaften“ gelten „ihrer Meinung nach“ etwa „Empathie“, „Fürsorglichkeit“ oder „kommunikativ“, wohingegen „Entschlossenheit“, „Schutzinstinkt“ oder „Führungsstärke“ für sie dezidiert maskulin konnotiert sind.⁶⁶

Antworten auf die Frage nach der Entstehung ‚typisch‘ männlicher und weiblicher Eigenschaften finden sich jedoch nicht in biologischem Essentialismus, sondern in der Geschlechtergeschichte: Wie bereits Karin Hausen konstatierte,⁶⁷ bildeten sich geschlechtsspezifische Tätigkeitsbereiche im Zuge der Industrialisierung und der damit einhergehenden Transformation von einer ständisch-feudalen zu einer kapitalistisch organisierten Industriegesellschaft heraus – hatte die Familie zuvor eine Wirtschaftsgemeinschaft dargestellt, in der beide Geschlechter für den Lebensunterhalt aufkamen, etablierte sich im 18. und 19. Jahrhundert mit dem erstarkenden Bürgertum eine Differenzierung zwischen männlicher Erwerbs- und weiblicher Hausarbeit.⁶⁸ Eng hiermit verflochten war die Zuschreibung von ‚männlichen‘ und ‚weiblichen‘ Geschlechtscharakteren: Der ‚aktive‘ Mann übernahm die Rolle des Ernährers, indessen wandte sich die ‚passive‘ Frau dem familialen Binnenraum, der Kindererziehung und Hausarbeit, zu.⁶⁹

Auch das Kochen für die Familie avancierte zum Ausdruck von Liebe und Fürsorge: Galt es Ende des 18. Jahrhunderts im wohlstuierten Bürgertum noch als unschicklich, selbst zu kochen, riet die Kochbuchautorin Henriette Davidis Mitte des 19. Jahrhunderts dazu, auf eine angestellte Köchin zu verzichten – nicht nur spare dies Geld; da „Liebe durch den

64 Account tradwifefactory. Unterschiede zwischen Männern und Frauen. URL: https://www.instagram.com/reel/C6ogAa5Nb_O/?igsh=MWxxMHY5aDNpcDNrcw== (Stand: 22.02.2025).

65 Ebd.

66 Vgl. ebd.

67 Vgl. Hausen: Die Polarisierung (1976).

68 Vgl. auch: Riegraf, Birgit: Care, Care-Arbeit und Geschlecht: gesellschaftliche Veränderungen und theoretische Auseinandersetzungen. In: Beate Kortendiek/Birgit Riegraf/Katja Sabisch (Hg.): Handbuch Interdisziplinäre Geschlechterforschung. Wiesbaden 2019, S. 763–772, hier S. 765f.

69 Vgl. Wimbauer, Christine: Wenn Arbeit Liebe ersetzt. Doppelkarriere-Paare zwischen Anerkennung und Ungleichheit. Frankfurt a. M./New York 2012, S. 66.

Magen“ gehe, würde selbstzubereitetes Essen auch eine positive Wirkung auf die Ehe entfalten.⁷⁰

Hatte die Weimarer Republik – zumindest formal – die Gleichberechtigung der Ehepartner:innen vorgesehen⁷¹ und progressive Familienmodelle wie die „Kameradschaftsehe“ diskutiert,⁷² deklarierten die Nationalsozialisten die Familie zu einer staatlichen Angelegenheit: Sie schlossen hierbei an das biologisch legitimierte Geschlechterverhältnis des 19. Jahrhunderts an,⁷³ integrierten Frauen aber in den politischen Raum, da diese durch ‚Mutterschaft‘ für den Fortbestand einer ‚erbgesunden Volksgemeinschaft‘ sorgten.⁷⁴

Mit Ausbruch des Zweiten Weltkriegs begann die patriarchale Ordnung der Kernfamilie rasch zu bröckeln, und Frauen drangen vermehrt in Bereiche des Erwerbslebens der eingezogenen Männer vor.⁷⁵ Da die Kriegsjahre zur Entfremdung vieler Paare geführt hatten⁷⁶ und Ehefrauen mehr Mitspracherecht in der Ehe forderten, stieg die Zahl der Scheidungen nach 1945 erheblich⁷⁷ – eine Entwicklung, der die Konservativen mit Beginn der Ära Adenauer im Jahr 1949 durch die Förderung des männlichen Versorgermodells entgegenwirkten.⁷⁸ Zahlreiche Frauen arbeiteten jedoch selbst

70 Vgl. Davidis, Henriette: Die Hausfrau. Praktische Anleitung zur selbstständigen und sparsamen Führung des Haushalts. Eine Mitgabe für angehende Hausfrauen. 2. Aufl. Leipzig 1864, S. 55. Zitiert nach: Rulfes, Evke: Die Vereinsamung der Hausfrau. In: Vera Bachmann/Johanna-Charlotte Horsts (Hg.): Weibliche Kollektive (Dispositiv der Menge 2). Paderborn 2023, S. 187–197, hier S. 194.

71 Vgl. Neumaier, Christopher: Familie im 20. Jahrhundert. Konflikte um Ideale, Politiken und Praktiken (Wertewandel im 20. Jahrhundert 6). Berlin/Boston 2019, S. 91f.

72 Siehe hierzu Hagemann, Karen: Frauenalltag und Männerpolitik: Alltagsleben und gesellschaftliches Handeln von Arbeiterfrauen in der Weimarer Republik. Bonn 1990, S. 325–331.

73 Vgl. Kämper, Heidrun: Geschlechter- und Generationenbilder. In: Dies./Britt-Marie Schuster (Hg.): Im Nationalsozialismus. Praktiken – Kommunikation – Diskurse. Göttingen 2022, S. 75–102, hier S. 77.

74 Vgl. Steinbacher, Sybille: Einleitung. In: Dies. (Hg.): Volksgenossinnen: Frauen in der NS-Volksgemeinschaft. 2. Aufl. Göttingen 2007, S. 9–26, hier S. 19.

75 Vgl. Polm, Rita: „... neben dem Mann die andere Hälfte eines Ganzen zu sein?!“ Frauen in der Nachkriegszeit. Zur Situation und Rolle der jüngeren Frauen in den Städten der Bundesrepublik (1945–1949). Münster 1990, S. 43.

76 Vgl. Meyer, Sybille/Schulze, Eva: Von Liebe sprach damals keiner. Familienalltag in der Nachkriegszeit. Hrsg. Vom Senator für Gesundheit, Soziales und Familie in Berlin. München 1985, S. 132.

77 Vgl. Biedermann, Thomas: Deutschland in der Nachkriegszeit 1945–1949. Restauration oder Neubeginn? Hamburg 2011, S. 17.

78 Vgl. Ruhl, Klaus-Jörg: Frauen in der Nachkriegszeit. 1945–1963. München 1988, S. 107.

im Westen aus ökonomischen Gründen, in der DDR wurden Mütter seitens des sozialistischen Staates bereits früh angehalten, einer Beschäftigung nachzugehen.⁷⁹

Die unverändert patriarchale Geschlechterordnung spiegelte sich im Bürgerlichen Gesetzbuch bis zum Inkrafttreten des Gleichberechtigungsgesetzes im Jahr 1958 wider, welches der Frau das Recht zur Aufnahme einer Erwerbstätigkeit zusprach – sofern sie ihre häuslichen Pflichten nicht vernachlässigte: Jener Vorbehalt fiel erst im Rahmen der Reform des Ehe- und Familienrechts 1976/77.⁸⁰ Unter der Maxime ‚Das Private ist politisch!‘ trat die Neue Frauenbewegung neben der Entkriminalisierung von Schwangerschaftsabbrüchen auch für eine egalitäre Aufgabenverteilung ein.⁸¹ Zwar erfolgte der Wandel weiblicher Lebenszusammenhänge nicht unvermittelt und linear, sondern „in eigentümlichen Wellenbewegungen zwischen ‚Fortschritten‘ und ‚Rückschritten‘“⁸², doch begannen Frauen breiter Bevölkerungsschichten sich im letzten Drittel des 20. Jahrhunderts sukzessive aus tradierten Werten und Normen herauszuschälen und vermehrt „nach einem Stück ‚eigenen Leben‘“⁸³ zu streben.⁸⁴

79 Vgl. Neumaier: Familie (2019), S. 327f.

80 Siehe hierzu: Limbach, Jutta: Die Entwicklung des Familienrechts seit 1949. In: Rosemarie Nave-Herz (Hg.): Wandel und Kontinuität der Familie in der Bundesrepublik Deutschland. Stuttgart 1988, S. 11–36.

81 Vgl. Bauer, Ingrid: 1968 und die sex(ual) & gender revolution. Transformations- und Konfliktzone: Geschlechterverhältnisse. In: Oliver Rathkolb/Friedrich Stadler (Hg.): Das Jahr 1968. Ereignis, Symbol, Chiffre (Zeitgeschichte im Kontext 1). Göttingen 2010, S. 163–187.

82 Beck-Gernsheim, Elisabeth: Vom „Dasein für andere“ zum Anspruch auf ein Stück „eigenes Leben“: Individualisierungsprozesse im weiblichen Lebenszusammenhang. In: Marlene S. Wilz (Hg.): Geschlechterdifferenzen – Geschlechterdifferenzierungen. Ein Überblick über gesellschaftliche Entwicklungen und theoretische Positionen (Hagener Studentexte zur Soziologie). Wiesbaden 2008, S. 19–61, hier S. 21.

83 Ebd.

84 Vgl. Regiert, Alexandra: Im Schatten der Revolte. Zum Wandel der Geschlechterbeziehungen in biografischen Narrationen von Nichtakademikerinnen der 1968er-Generation. In: kuckuck. Notizen zur Alltagskultur 2 (2023), S. 69–74.

„Nichts sagt ‚Ich liebe dich‘ mehr als ein selbstgebackener Kuchen“⁸⁵ – Food-Content mit ideologischem Beigeschmack?

Als „Sehnsuchtscontainer für Vorstellungen von ehrlicher Einfachheit, Harmonie und Zielgerichtetheit, Bescheidenheit und Leistungsbereitschaft“, pointiert der Historiker Axel Schildt, „aber auch für sich öffnende individuelle Freiräume“⁸⁶ würden die 1950er-Jahre im kollektiven Gedächtnis der Deutschen verharren – ein Befund, der sich auch auf Ästhetiken und Ideologien der *Tradwife*-Community übertragen lässt. Am Beispiel von „Simhalily“ und „tradwifefactory“ tritt die Zelebrierung des Rückzugs in häusliche Sphären besonders scharf anhand von Food-Posts zutage: Erstere backt etwa das „Lieblingsbrot“⁸⁷ ihres Ehepartners aus selbstgemahlenem Roggenmehl; sie stellt auf Nachfrage „sofort“ „seine Lieblingstafel“⁸⁸ her, und wenn ihre Kinder Verlangen nach Spaghetti Bolognese bekunden, beginnt sie unverzüglich, „die Butter selber zu machen für die Soße“⁸⁹. „Simhalily“ Posts ist die seit Mitte des 19. Jahrhunderts bestehende ideelle Verwobenheit zwischen Mahlzeit und Familie deutlich inhärent,⁹⁰ obzwar nicht der gemeinsame Verzehr im Fokus steht, sondern die Protagonistin selbst und ihre performativ inszenierten, real äußerst zeit- und arbeitsintensiven Back- und Kochprozesse, die einen markanten Kontrast zum kompakten Format der Clips bilden.

„tradwifefactory“ zeigt sich beim Rühren und Abschmecken eines Teiges, lässt aber anders als „Simhalily“ den dezidierten Imperativ anklingen, ihre Follower sollten der „Liebe“ zu ihren Ehepartnern mittels eines selbstgemachten Kuchens Ausdruck verleihen – abermals erscheint die ‚Öffentlichkeit‘ als Welt des reüssierenden Ehemannes, wohingegen „tradwifefactory“ in der weiblich besetzten Küche für sein leibliches Wohl sorgt:

85 Account tradwifefactory. Selbstgebackener Kuchen. URL: <https://www.instagram.com/reel/C5galJONTnr/?igsh=MXFnYXhxOTFjN3doMA==> (Stand: 01.03.2025).

86 Schildt, Axel: Anmerkungen zum Wertehorizont der Bundesrepublik in den 1950er Jahren. URL: <https://tu-dresden.de/gsw/slk/zmoe/ressourcen/dateien/dateien/Kolloquien/down/Schildt.pdf?lang=de> (Stand: 01.03.2025), S. 2.

87 Account Simhalily. Lieblingsbrot. URL: <https://www.instagram.com/reel/C-sgzO-N4YH/?igsh=MXVpZHRuMXB5cGtleQ==> (Stand: 01.03.2025).

88 Account Simhalily. Liebingschokolade. URL: <https://www.instagram.com/reel/C7tZ159N5je/?igsh=NjRwNWEyeMjscHMI> (Stand: 01.03.2025).

89 Account Simhalily. Spaghetti Bolognese. URL: <https://www.instagram.com/reel/C9xM2-jtWzO/?igsh=MW9xOWhxa2VjNGpxMw==> (Stand: 01.03.2025).

90 Vgl. Schlegel-Matthies: Mahlzeit im Wandel (2011), S. 33.

„Es gibt nichts Schöneres, als meinem lieben Ehemann ein köstliches Mahl zu bereiten. In der Küche zu stehen, während er draußen die Welt erobert – das ist die wahre Erfüllung. Denn nichts sagt ‚Ich liebe dich‘ mehr als ein selbstgebackener Kuchen oder ein herzhaftes Essen, das seine müden Knochen nach einem harten Arbeitstag wiederbelebt. Also, liebe Damen, lasst uns [...] unseren Männern zeigen, wie sehr wir sie wertschätzen – durch Kuchen!“⁹¹

Der Post, unterlegt mit dem aus gegenwärtiger Warte provokativen Audio einer *Dr.-Oetker*-Reklame („Eine Frau hat zwei Lebensfragen: Was soll ich anziehen und was soll ich kochen?“⁹²) für Back- und Puddingpulver aus dem Jahr 1954, illustriert exemplarisch, wie *Tradwives* in ihren ahistorischen Bezügen auf die 1950er-Jahre verkennen, dass die Dekade von hoher Konsumaffinität sowie einem wachsenden Vertrauen in industriell gefertigte Lebensmittel geprägt war: Im Zuge der ‚Fresswelle‘ bahnte sich etwa mit dem erstmals eingeführten Instantpudding, aber auch durch die Renaissance von Dosenfertiggerichten, die bereits im Kaiserreich erhältlich waren,⁹³ ein Paradigmenwechsel hin zur Rationalisierung und Technisierung im Haushalt an,⁹⁴ welcher sich durch den Einzug von Kühlschrank und Küchengeräten in den 1960er-Jahren vollzog.⁹⁵

Während die eingangs erwähnte britische *Tradwife* Alena Pettitt auf ihrem Blog ‚traditionell britische‘ Gerichte wie Yorkshire-Pudding⁹⁶ oder Pflaumenkuchen⁹⁷ präsentiert und auch eine der international populärsten Akteurinnen, die aus Frankfurt am Main stammende, in den USA lebende Nara Smith, ihr Heimweh mit ‚deutschen‘ Speisen wie Jägerschnitzel und

91 Account tradwifefactory. Selbstgebackener Kuchen. URL: <https://www.instagram.com/reel/C5galJONTnr/?igsh=MXFnYXhxOTFjN3doMA==> (Stand: 01.03.2025).

92 Account VideoFourSix. Die Lebensfragen einer Frau. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=sw4PeMXyqRg> (Stand: 03.03.2025).

93 Vgl. Spiekermann, Uwe: Künstliche Kost. Ernährung in Deutschland, 1840 bis heute (Umwelt und Gesellschaft 17). Göttingen 2018, S. 696.

94 Vgl. Schlumbohm, Insa: Die Geschichte des Puddings und wie der Pudding ins Museum kam. Sonderausstellung im Historischen Museum Bielefeld. In: Ruth E. Mohrmann (Hg.): Essen und Trinken in der Moderne. Münster/New York 2006, S. 85–98, hier S. 90f.

95 Vgl. Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt a. M. 2001, S. 244f.

96 Vgl. Pettitt, Alena Kate: The Best British Yorkshire Puddings: a recipe. URL: <https://www.thedarlingacademy.com/articles/the-best-british-yorkshire-puddings-a-recipe/> (Stand: 03.03.2025).

97 Vgl. Florence, Ella: Ella's wickedly English Plum Pie. URL: <https://www.thedarlingacademy.com/articles/ellas-wickedly-english-plum-pie/> (Stand: 03.03.2025).

Rotkraut lindert,⁹⁸ listet „tradwifactory“ in ihren Rezepten nebst Süßspeisen vor allem Gerichte der indischen Küche auf⁹⁹ – für sie sei es „immer wichtig gewesen, die Kochtraditionen“¹⁰⁰ ihrer Schwiegerfamilie zu berücksichtigen; stereotype Imaginationen einer „deutschen Nationalküche“¹⁰¹ bleiben in ihrem Content bläss. Ähnlich heterogen und fleischarm erscheinen die Food-Posts „Simhalily“: Zwischen diversen Videos zur Gebäck- oder Schokoladenherstellung findet sich auch eine Vielzahl vegetarischer Speisen – von Spinatnudeln über Kürbismaultaschen bin hin zu einer mit „vegetarische[m] Fleisch“¹⁰² – sprich weizenbasiertem Seitan – belegten Kartoffelpizza.¹⁰³

Deutlich wird: „Simhalily“ und „tradwifactory“ erheben die kochende Vollzeit-Hausfrau einerseits zum retrotopischen Ideal, andererseits schließen sie mit ihrer Bekenntnis zu einem „crunchy Lifestyle“¹⁰⁴ an aktuelle konsumkritische Nachhaltigkeitsnarrative an.¹⁰⁵ Sowohl „tradwifactory“ als auch „Simhalily“ beklagen den „Hass“, der ihnen aufgrund der Verarbeitung ihrer „natürlichen, selbstgemachten Lebensmittel“¹⁰⁶ entgegenschlägt: „Anstatt dass Menschen erkennen, wie wenig man eigentlich braucht, um

98 Vgl. Account Nara Smith. Childhood meal. URL: https://www.instagram.com/reel/C_LZktXuljk/?igsh=ODZlcWtyN291YTVu (Stand: 03.03.2025).

99 Vgl. Story-Highlights „Rezepte“: URL: <https://www.instagram.com/tradwifactory?igsh=dmhqYjkkOHJpYnhp> (Stand: 25.02.2025).

100 Account tradwifactory. Kochtraditionen. URL: <https://www.instagram.com/reel/C0cFgemMSjK/?igsh=YnZcNtMmlvOXlh> (Stand: 01.03.2025).

101 Siehe dazu: Spiekermann, Uwe: Traditionsmythen: „Deutsche Küche“ zwischen Nation, Region und Internationalisierung. In: Hirschfelder, Gunther (Hg.): Wer bestimmt was wir essen? Ernährung zwischen Tradition und Utopie, Markt und Moral. Stuttgart 2022, S. 24–49.

102 Account Simhalily. Kartoffelpizza. URL: <https://www.instagram.com/reel/C9fgJxEgNf/?igsh=MWplYnQ3eXhjbWgwaA==> (Stand: 01.03.2025).

103 Vgl. ebd.

104 Vertreter:innen eines ‚crunchy Lifestyles‘ präferieren einen ‚natürlichen‘, ‚gesunden‘ und ‚nachhaltigen‘ Lebensstil, der teils auch mit antiwissenschaftlichen Tendenzen, etwa der Ablehnung von ‚Schulmedizin‘ oder institutionellem Ernährungswissen, einhergehen kann; siehe hierzu: Dejmancee, Tisha/Rhode, Flemming Schneider: The Gendered Ethos of Pseudoscience: Feminized Discourse on Food Safety in the Blogosphere. In: Poroi: An Interdisciplinary Journal of Rhetorical Analysis & Invention 16/2 (2021), S. 1–22.

105 Vgl. dazu Hirschfelder, Gunther: Essen heute. Praktiken, Diskurse, Widersprüche. In: Ders. (Hg.): Wer bestimmt was wir essen? Ernährung zwischen Tradition und Utopie, Markt und Moral. Stuttgart 2022, S. 7–23, hier S. 19.

106 Account tradwifactory. Selbstgemachte Lebensmittel. URL: <https://www.instagram.com/reel/DF-sXpAsTrA/?igsh=MWxrbjdvYTk4ZXR0dA==> (Stand: 02.03.2025).

unabhängiger von der Lebensmittelindustrie zu sein, fühlen sie sich oft persönlich angegriffen¹⁰⁷, moniert Erstere; auch Zweitere kritisiert die Intransparenz der Wertschöpfungsketten und bedauert den Verlust eines vermeintlich über „Jahrtausende“ tradierten Wissens: „Die meisten Menschen“, klagt sie, „gehen jeden Tag in den Supermarkt und kaufen Dinge, von denen man nicht weiß, woher sie kommen oder wie sie hergestellt worden sind.“¹⁰⁸

Das teils mit hohem Aufwand ‚Selbstgemachte‘ steht bei beiden Protagonistinnen nicht nur symbolisch für die Abgrenzung von egalitären Lebens- und Partnerschaftsmodellen, sondern auch für ein alarmiertes Krisenbewusstsein, das sich als Reflex auf Lebensmittelskandale, Umweltzerstörung und den anthropogenen Klimawandel offenbart: *Tradwives* versprechen mit ihrem Food-Content angesichts medial präsenter Imperative einer nachhaltigen Ernährung zwar potenzielle Anschlussfähigkeit, bergen aber für eine Bevölkerungsmehrheit kaum Identifikationspotenzial, zumal viele Menschen jedweden Ernährungsthemen ob des psychosozialen Stresses sowie geringer finanzieller Ressourcen nur wenig Raum zu widmen vermögen.¹⁰⁹ Grundsätzlich zeigen sich die Protagonistinnen, wie bereits skizziert, weitgehend verschlossen, wenn es um die Frage geht, inwieweit ihr feinsäuberlich kuratierter Social-Media-Auftritt – mitunter ergänzt durch Einnahmen aus Produktverkäufen oder Werbekooperationen – sie innerhalb eines patriarchal konstituierten Versorgermodells nicht selbst als Versorgerinnen agieren lässt.¹¹⁰

Fazit: Tradwives als Symptom der Retraditionalisierung?

Tradwife-Akteurinnen wie „Simhalily“ und „tradwifefactory“ mögen mit ihrem Content zunächst vermeintlich harmlose Retrotopien¹¹¹ einer vagen ‚guten alten Zeit‘ beschwören, die es so nie gegeben hat; ihre ästhetischen Referenzen auf die ‚goldenen‘ 1950er-Jahre speisen sich primär aus selektiven Erinnerungen, eine tiefere Auseinandersetzung mit vergangenen weiblichen Lebensrealitäten jenseits stereotyper Hochglanzbilder

107 Ebd.

108 Account Simhalily. Lebensmittel selber machen. URL: <https://www.instagram.com/reel/DFDh4ixsC91/?igsh=MWIybz1ld2pyazBhMQ==> (Stand: 02.03.2025).

109 Vgl. Hirschfelder: Essen heute (2022), S. 17f., 22.

110 Siehe hierzu: Muenster/Foster: Breadwinner (2025).

111 Vgl. Bauman: Retrotopia (2017).

bleibt indes aus. Rasch führt ein differenzierter Blick auf das Phänomen vor Augen, dass sich hinter den in sanften Pastelltönen strahlenden Landhausküchen und selbstgebackenen Streuselkuchen ein komplexes Geflecht aus krisenbedingt erwachsenen Bewältigungsstrategien verbirgt, das nicht nur als Ausdruck einer diffusen Unzufriedenheit mit gegenwärtigen gesamtgesellschaftlichen Entwicklungen zu verstehen ist, sondern auch als Symptom einer wachsenden Orientierungslosigkeit, in der tradierte Ordnungsvorstellungen als stabilisierende Gegenerzählung zu einer als prekär empfundenen Moderne wirken.

Während „Simhalily“ das ambivalenzfreie Selbstportrait einer sorgenden Ehefrau und Mutter zeichnet, Back- und Kochanleitungen in den Fokus stellt und politische Positionierungen weitgehend unterlässt, profiliert sich „tradwifefactory“ als vehemente Verfechterin der patriarchal geordneten Kernfamilie. Beide eint jedoch die subtile oder dezidierte Instrumentalisierung vermeintlich unpolitischen Food-Contents, um „polarisierte Geschlechtscharaktere“¹¹² und damit die – aufgrund ihrer reichweitenstarken Social-Media-Präsenz insgeheim illusorische – geschlechtsspezifische Trennung einer öffentlichen und privaten Sphäre zu propagieren. Trotz der vorhergehend diskutierten Verbindungen zur *Alt-Right*-Bewegung sowie zu antifeministischen Strömungen wäre es freilich zu kurzgegriffen, *Tradwives* pauschal als reaktionär oder gar rechtsextrem zu werten,¹¹³ und doch gilt es, sich für den ideologischen Beigeschmack zu sensibilisieren, den die als ‚natürlich‘ inszenierten, für die Kernfamilie zubereiteten Speisen transportieren.

Parallel hierzu sei herausgestellt, dass *Tradwives* mit ihrem Content auch implizit auf die historisch gewachsene, noch immer persistente Bagatellisierung von *Care*-Tätigkeiten verweisen – selbst wenn der öffentliche Diskurs sich diesbezüglich sensibilisiert hat. Dass „Geschlecht als Differenzkategorie seine Bedeutung noch nicht verloren [hat]“¹¹⁴, offenbart ein kursorischer Blick auf fortbestehende strukturelle Ungleichheiten zwischen den Geschlechtern: Frauen leisten fast zehn Stunden mehr *Care*-Arbeit als

112 Hausen: Die Polarisierung (1976).

113 Vgl. Proctor: #Tradwife Persona (2022), S. 21.

114 Binder, Beate: Gender/Geschlecht. In: Brigitta Schmidt-Lauber/Manuel Liebig (Hg.): Begriffe der Gegenwart. Ein kulturwissenschaftliches Glossar. Wien/Köln 2021, S. 115–124, hier S. 117.

Männer,¹¹⁵ alle drei Minuten sind Frauen Opfer von häuslicher Gewalt,¹¹⁶ gut jede fünfte Frau ab 65 Jahren gilt als armutsgefährdet.¹¹⁷

Stellen *Tradwives* Vorboten einer weitergefassten Retraditionalisierung der Geschlechterverhältnisse als Reflex auf scheinbar unüberwindbare Asymmetrien und nicht zuletzt globale politische Friktionen dar? Wie kann ein nuancierteres historisches Bewusstsein für das ‚Gewordene‘ heranreifen, das den verschwommenen Blick auf das heile ‚Früher‘ klärt? Welche Rolle sollte die Empirische Kulturwissenschaft hierbei einnehmen, die es sich zur Aufgabe erklärt hat, an der Lösung gesellschaftlicher Probleme mitzuwirken? Wie dringlich werden sich diese Fragen angesichts einer innerhalb und außerhalb Europas erstarkenden politischen Rechten in naher und ferner Zukunft darstellen?

Gunther Hirschfelder regte seine Studierenden stets dazu an, ein reflektiertes politisches Bewusstsein zu generieren und kulturwissenschaftliches Werkzeug zu nutzen, um die Vielschichtigkeit soziokultureller Phänomene und somit auch Gesellschaft zu verstehen; und auch wenn zeitgenössische Krisenszenarien ein nachvollziehbares kollektives Unwohlsein, geradezu dystopische Visionen schüren mögen, gilt es gemäß einem seiner vielen favorisierten Zitate zu bedenken: „Die Geschichte der Prognostik ist [zu- mindest manchmal, A. R.] die Geschichte ihres Nicht-Eintreffens“.

115 Vgl. Destatis. KORREKTUR: Gender Care Gap 2022: Frauen leisten 44,3 % (alt: 43,8 %) mehr unbezahlte Arbeit als Männer. URL: https://www.destatis.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/2024/02/PD24_073_63991.html (Stand: 03.03.2025).

116 Vgl. Bundesministerium des Innern. Straftaten gegen Frauen und Mädchen steigen in allen Bereichen – Fast jeden Tag ein Femizid in Deutschland. URL: <https://www.bmi.bund.de/SharedDocs/pressemitteilungen/DE/2024/11/lagebild-geschlechtsspezifische-gewalt.html#:~:text=Alle%20drei%20Minuten%20erlebt%20eine,unertr%C3%A4glich%20E2%80%93%20und%20verlangt%20konsequentes%20Handeln.> (Stand: 04.03.2025).

117 Vgl. Destatis. Gender Pension Gap 2023: Alterseinkünfte von Frauen 27,1 % niedriger als die von Männern. URL: [https://www.destatis.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/2024/04/PD24_N016_12_63.html#:~:text=Gut%20jede%20f%C3%BCnfte%20Frau%20ab,M%C3%A4nnern%20\(15%2C9%20%25\)](https://www.destatis.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/2024/04/PD24_N016_12_63.html#:~:text=Gut%20jede%20f%C3%BCnfte%20Frau%20ab,M%C3%A4nnern%20(15%2C9%20%25)) (Stand: 04.03.2025).

What are Postcolonial Food Studies?

Nicolas Kayser-Bril

Justus Liebig's meat extract has been a key condiment in German pantries since its creation in the mid-19th century. Food scholars rightfully made it the canonical example of a modern foodstuff.¹ The product offers a condensed portion of animal proteins and salt, which livens up the taste of any dish while bringing essential nutrients. It was developed using the most modern chemical theories, combined with industrial engineering and marketing on a scale never seen before. In many ways, it heralded the profound changes to European food systems that took place in the first half of the 20th century.

Mentions of how Liebig's meat extract was produced are inexistent in the scholarship, with very few exceptions.² The factory producing the stuff was set up by Justus Liebig's associate Georg Giebert in 1859 near Fray Bentos, Uruguay. By the 1890s, it could kill and process over 200,000 heads of cattle a year.³ By contrast, Germany at the time had about 17 million cows.⁴ Liebig would have needed about one in every hundred German cows, each year, for its production. That such volumes were only possible in South America was obvious for all men involved in the trade, then, and for many scholars, now. The continent was seen as „pristine“⁵ and free for the taking. The territory around Frey Bentos was, indeed, ‚free‘ of inhabitants,

-
- 1 Cf. Hirschfelder, Gunther: *Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*. Frankfurt a.M./New York 2001, p. 194; cf. Spiekermann, Uwe: *Künstliche Kost. Ernährung in Deutschland, 1840 bis heute (Umwelt und Gesellschaft 17)*. Göttingen 2018, pp. 130ff.
 - 2 Cf. Hund, Wulf D.: *Advertising White Supremacy. Capitalism, Colonialism and Commodity Racism*. In: Wulf D. Hund/Michael Pickering/Anandi Ramamurthy (ed.): *Colonial Advertising & Commodity Racism (Racism Analysis 4 – Series B: Yearbooks)*. Wien/Zürich/Berlin 2013, pp. 21–68, here p. 56.
 - 3 Cf. Pereda, Setembrino E.: *Río Negro y Sus Progresos (Union Patriótica de Río Negro 1)*. Montevideo 1898, p. 298.
 - 4 Cf. *Statistisches Jahrbuch für das Deutsche Reich* 14 (1893), p. 18.
 - 5 Denevan, William M.: *The Pristine Myth: The Landscape of the Americas in 1492*. In: *Annals of the Association of American Geographers* 82 (1992), pp. 369–385, <https://doi.org/10.1111/j.1467-8306.1992.tb01965.x>.

because the *white*⁶ Uruguayan military massacred and exterminated the local Indigenous population, the Charrúas, in the early 1830s.⁷

The link between colonialism, racism, genocide and Liebig's meat extract may not be direct (Justus Liebig did not kill the Charrúa people), it is nevertheless instrumental to the product's existence (the meat extract factory would never have been possible on German soil).

Postcolonial Studies are an informal grouping of research that shares a common assumption that „the world we inhabit is impossible to understand except in relationship to the history of imperialism and colonial rule.“⁸ Food scholars did explore colonialism. Some foodstuffs directly came from colonies, and some colonies were created for the sole purpose of growing or collecting foodstuffs such as sugar, tea, coffee or quinine.⁹ These authors, however, often limit their focus to official colonies. As a result, some end up following in the footsteps of the colonial lobby. For instance, historian Loren Janes' „Colonial Food in Interwar Paris“¹⁰ deals at length with colonial exhibitions and the attempts to introduce Indochinese rice in France in the 1920s but spends no word on palm oil or peanuts, which were consumed in much greater volumes but considered normal – leaving little trace in the public discourse. This approach leads to serious mistakes. Matthew G. Stanard, a scholar of colonialism, concluded, for instance, that „one group that was not as affected by the colonial experience or imperialistic culture was women.“¹¹ This might be true when looking at the

6 In line with many postcolonial authors in Germany, I write *white* in lowercase italics and Black with a capital B in order to show that the former is a construct that is not simply the pendant of the latter. Cf. Arndt, Susan/Ofuately-Alazard, Nadja (ed.): *Wie Rassismus aus Wörtern spricht: (K)Erben des Kolonialismus im Wissensarchiv deutsche Sprache; ein kritisches Nachschlagewerk*. Unrast/Münster 2011, pp. 278, 332.

7 Cf. Picerno, José E.: *El Genocidio de la Población Charrúa: Documentación y Análisis*. Montevideo 2008.

8 Elam, Daniel J.: *Postcolonial Theory*. In: *Literary and Critical Theory*, Oxford Bibliographies, <https://doi.org/10.1093/obo/9780190221911-0069>.

9 Cf. Mintz, Sidney W.: *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*. New York 1986; cf. Krieger, Martin: *Geschichte des Tees. Anbau, Handel und globale Genusskulturen*. Wien/Köln 2021; cf. Hackenesch, Silke: *Advertising Chocolate, Consuming Race? On the Peculiar Relationship of Chocolate Advertising, German Colonialism, and Blackness*. In: *Food and History* 12/1 (2014), pp. 97–112; cf. Boumediene, Samir: *La Colonisation du Savoir: Une Histoire des Plantes Médicinales du 'Nouveau Monde' (1492–1750)*. Vaulx-en-Velin 2016.

10 Janes, Lauren: *Colonial Food in Interwar Paris. The Taste of Empire*. London 2017.

11 Stanard, Matthew G.: *Learning to Love Leopold: Belgian Popular Imperialism, 1830–1960*. In: John M. Mackenzie (ed.): *European Empires and the People*. Popular

public of official colonial authorities. However, women were confronted with imperialism daily when buying groceries.

The broader concept of „colonial situations“ provides a much better analytical framework. A colonial situation occurs when a society (not simply a group of men) imposes a domination on another society „in the name of a dogmatically asserted racial (or ethnic) and cultural superiority.“¹² The „colonial“, in this case, is not limited to *de jure* colonies but applies to any domination justified by race. In this process, which Colette Guillaumin called „racialization“,¹³ the dominating group attributes a ‚race‘ to the dominated persons, sometimes loosely based on ethnographic characteristics. In this understanding, races are invented to justify a given social order. They are a product, not a cause, of racialization.

Applying postcolonial lenses to Food Studies reveals how colonialism intertwines with food systems. Following Anneke van Otterloo’s definition of a food system as a series of steps,¹⁴ it appears that colonial situations play a role all along the chain:

Primary Production (Farm)

Colonialism remodeled countless ecosystems and societies to grow crops. Planters routinely killed and replaced entire populations and burnt the primary forest to make way for sugar canes, tea trees or oil palms. The appropriation of arable land was often justified by the absence of registered private property. Colonists, by virtue of establishing a cadaster and cultivating fields, explained that they turned deserts into productive land, in the process essentializing all native ways of farming as worthless.¹⁵ Even in the 21st century, commercial deals in farmland require the imposition of private

Responses to Imperialism in France, Britain, the Netherlands, Belgium, Germany and Italy (Studies in Imperialism). Manchester 2011, pp. 124–157, here p. 151.

12 Balandier, Georges: The Sociology of Black Africa. Social Dynamics in Central Africa, trans. by Douglas Garman. London 1970, p. 52.

13 Cf. Guillaumin, Colette: L’Idéologie Raciste. Genèse et Langage Actuel. Paris 2002.

14 Cf. Otterloo, A.H. van: Voeding in Verandering. In: J. W. Schot et al. (ed.): Techniek in Nederland in de Twintigste Eeuw. Deel 3: Landbouw, Voeding. Zutphen 2000, pp. 237–248; quoted in: Scholliers, Peter: Twenty-Five Years of Studying *un Phénomène Social Total*. Food History Writing on Europe in the Nineteenth and Twentieth Centuries. In: Food, Culture & Society 10 (2007), pp. 449–471, <https://doi.org/10.2752/155280107X239881>.

15 Cf. Laurent, Sylvie: Capital et Race. Histoire d’une Hydre Moderne. Paris 2014.

property. This automatically destroys any kind of farming which is not compatible with the capitalist order (for instance by making any common space impossible) to the benefit of large landowners, at the expense of indigenous communities.¹⁶

Farm work is equally linked to colonialism. Racial thinking justified the enslavement of the indigenous Caribbean population and the deportation of Africans who worked and died in sugar cane plantations. Landowners ever since argue that some populations are ‚naturally‘ made for field work and that their ordeal is actually an education into becoming ‚proper‘ members of society, here again justifying a situation of oppression with racial thinking.¹⁷

Secondary Production (Factory)

The logic leading to the appropriation of land and the exploitation of workers extends to agro-industrial factories. Liebig’s meat processing plant in Uruguay was one example. More recently, German slaughterhouses faced criticism when it was revealed that they were hotbeds of Covid in the first weeks of the pandemic. Factory managers argued that their Romanian workers were to blame, due to an ‚inborn‘ preference for crammed accommodation and unsafe behavior such as visiting supermarkets while sick. That workers had no alternative choice and lived in the conditions imposed by the slaughterhouse and its subcontractors was never discussed. This process of racialization was made obvious when one slaughterhouse manager used the national-socialist concept of „Fremdarbeiter“¹⁸ when talking about his workers.¹⁹

16 Cf. Schutter, Olivier De: How Not to Think of Land-Grabbing: Three Critiques of Large-Scale Investments in Farmland. In: *The Journal of Peasant Studies* 38 (2011), pp. 249–279, <https://doi.org/10.1080/03066150.2011.559008>.

17 For some examples, see: Chatterjee, Piya: „Secure This Excellent Class of Labour“: Gender and Race in Labor Recruitment for British Indian Tea Plantations. In: *Bulletin of Concerned Asian Scholars* 27/3 (1995), pp. 43–56, <https://doi.org/10.1080/14672715.1995.10413049>; Glenn, Evelyn N.: *Unequal Freedom. How Race and Gender Shaped American Citizenship and Labor*. Cambridge 2004.

18 „Fremdarbeiter“ means foreign workers, but the current term is „ausländische Arbeiter“.

19 Cf. Birke, Peter: *Fleischindustrie in der Coronakrise: Eine Studie zu Migration, Arbeit und multipler Prekarität*. In: *Sozial. Geschichte Online. Zeitschrift für historische*

Distribution (Market, Retailing)

What food is presented to whom depends on economic and cultural factors, such as distance from the production site, tariffs or consumer preferences. Racial thinking probably plays a role, too. There is ample evidence from public health scholars that advertising directed at Black and Hispanic populations in the United States promotes foods that are much more harmful to health than advertising directed at *whites*.²⁰

Advertisements targeting *whites* routinely relies on racist stereotypes since the late 19th century.²¹ Brands such as *Uncle Ben's* (renamed *Ben's Original* in 2020 following the Black Lives Matter protests), *Banania* in France or *Sarotti* in German show that this trend never abated.²²

More directly, public authorities sometimes encouraged parts of the population to consume a given foodstuff explicitly to nurture its racial stock. In majority-*white* US-American schools in the 20th century, for instance, milk was promoted because of its association with whiteness.²³

Analyse des 20. und 21. Jahrhunderts 29 (2021), pp. 41–88, <https://doi.org/10.17185/du-epublico/74351>.

- 20 Cf. Grier, Sonya A./Kumanyika, Shiriki K: The Context for Choice: Health Implications of Targeted Food and Beverage Marketing to African Americans. In: *American Journal of Public Health* 98 (2008), pp. 1616–1629, <https://doi.org/10.2105/AJPH.2007.115626>; cf. Fleming-Milici, Frances/Harris, Jennifer L.: Television Food Advertising Viewed by Preschoolers, Children and Adolescents: Contributors to Differences in Exposure for Black and White Youth in the United States. In: *Pediatric Obesity* 13 (2018), pp. 103–110, <https://doi.org/10.1111/ijpo.12203>; cf. DuPont-Reyes, Melissa J./Hernandez-Munoz, Jose J./Tang, Lu: TV Advertising, Corporate Power, and Latino Health Disparities. In: *American Journal of Preventive Medicine* 63 (2022), pp. 496–504, <https://doi.org/10.1016/j.amepre.2022.04.017>.
- 21 Cf. Ciarlo, David: *Advertising Empire. Race and Visual Culture in Imperial Germany* (Harvard Historical Studies 171). Cambridge/London 2011.
- 22 Cf. Hinrichsen, Malte: *Racist Trademarks. Slavery, Orient, Colonialism and Commodity Culture* (Racism Analysis – Series A: Studies). Wien/Zürich/Berlin 2012.
- 23 Cf. Cohen, Mathilde: Of Milk and the Constitution. In: *Harvard Journal of Law and Gender* 40 (2017), pp. 115–182, here pp. 157–168.

Preparing (Kitchen)

The choice of ingredients and their preparation into dishes is often linked to identity, as food scholars demonstrated.²⁴ The strength of racial identities in this process appears clearly when researching disgust, which is often linked with the fear of miscegenation, or race mixing. In a colonial situation, race is understood by rassifiers to be biologically determined. Therefore, for a person to even try to eat the food of the racial Other could imply that they belong with them. Marguerite Duras, a French novelist who was born in Indochina, wrote that her mother was terrified that she, by eating mangoes and rice, would turn into an „Annamite“ (the racialized Other subjected to French power in the colony). She was to eat bread to remain French, the mother argued.²⁵

Consumption (Table)

Eating lends itself to the reenactment of the colonial order, for instance by naming concoctions with racial epithets (usually linking sugary and brown sweets or drinks to Blackness). Some scholars argue that eating some racially connoted foods symbolize the ingestion of the body of the racial Other, a carnal way of „performing race“.²⁶

Even without resorting to psychoanalysis, the setting in which food is consumed often bears clear links with colonialism. In the early 20th century, the racial division of work in particular in the restaurants aboard steamers provided an education of sort for soon-to-be colonists, who learned at the table how they were expected to behave with people seen as racial Others.²⁷

In the 21st century, the ethnonyms used as food categories usually descend in straight line from the colonial order. Restaurateurs engaging with

24 Cf. Mintz, Sidney W./Du Bois, Christine M.: *The Anthropology of Food and Eating*. In: *Annual Review of Anthropology* 31 (2002), pp. 99–119, <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>.

25 Cf. Drissi, Hamida: *L’Orient fantasmé de Marguerite Duras: figures du métissage et influences des philosophies asiatiques*. In: *Analyses. Revue Des Littératures Franco-Canadiennes et Québécoise* 4/3 (2009), pp. 270–293.

26 Cf. Hooks, Bell: *Black Looks. Race and Representation*. Boston 1992; Tompkins, Kyla W.: *Racial Indigestion. Eating Bodies in the 19th Century*. New York/London 2012.

27 Cf. Alexanderson, Kris: *Subversive Seas. Anticolonial Networks across the Twentieth-Century Dutch Empire*. Cambridge u.a. 2019.

these categories (‘African’ food, for instance) adapt to what their patrons consider ‘authentic’. For some, the meaning of authenticity is derived solely from books or films that contribute to othering and rassifying. For these patrons, an authentic restaurant must fit with colonial stereotypes. Cooks, of course, have a choice, and some cater to people who appreciate other definitions of authenticity. However, the choice is not made in a vacuum. Not all patrons have the same wealth, and high-end restaurateurs might face difficulties if they refuse the colonial version of authenticity.²⁸

Waste (Dunghill)

Environmental racism has been a focus of research since the 1970s. There is no doubt that some of the waste produced by consuming food (especially non-recyclable plastics) ends up affecting racialized people.²⁹ But the rating of food itself as edible or waste can be made dependent on the racial status assigned to the eater. Salted cod in the early modern Atlantic world had different grades. The best fish went to Europe, and the worst pieces went to the Caribbean to feed the enslaved population.³⁰ Currently in poultry farming, necks, legs and wings are considered inedible by Europeans. These pieces are sent at rock-bottom prices to Africa, thereby preventing the development of a homegrown poultry sector (which could provide chicken breast to the local population).³¹

What are Postcolonial Food Studies? In a tautological way, a postcolonial food scholar applies a postcolonial frame to investigations of food systems. By definition, two total social phenomena are bound to intersect in every aspect.

28 Cf. Ray, Krishnendu: *The Ethnic Restaurateur*. London 2016.

29 See for instance: “It’s As If They’re Poisoning Us”. *The Health Impacts of Plastic Recycling in Turkey*. Cf. Human Rights Watch, 21 September 2022. URL: <https://www.hrw.org/report/2022/09/21/its-if-theyre-poisoning-us/health-impacts-plastic-recycling-turkey> (18.08.2025).

30 Cf. Francis, Shrinagar I.: From “Slave” to “Poor People” to “Traditional” Food: The Journey of Saltfish across the Atlantic to the West Indies and its Movement through the Culinary Landscape of Trinidad and Tobago, 2022, <https://doi.org/10.21427/5B4E-JF82>.

31 Cf. Rudloff, Bettina/Schmiege, Evita: More Bones to Pick with the EU? Controversial Poultry Exports to Africa: Sustainable Trade Policy as a Task for the G20. In: *SWP Comments* 57 (2016), pp. 1–4.

However, some of these intersections are especially relevant, if not endemic, to Food Studies. The three areas of investigation below are especially relevant to Food Studies but are by no means a comprehensive overview of what the postcolonial approach could yield.

History

Christopher Columbus brought sugar cane to the Caribbean during his second voyage, in 1493. Food played a major role in colonial expansion ever since.³² This does not mean that colonialism emerged from the eating habits of Europeans. Cooks and eaters reacted to supplies from overseas as much as they demanded them, and colonists were certainly driven much more by economic interests than by taste. Nevertheless, the history of colonialism cannot be told separately from the history of European foodways, and European foodways cannot be understood without colonial history.

The Myth of the Happy Native

For literature scholar George Boulukos, the key to making slavery fit with the ideals of freedom and equality of the 18th century was to create the image of the „grateful slave“.³³ He studied a vast array of literature where writers depicted Blacks happy to serve *white* masters, under the assumption that this servile condition was adapted to their intrinsic nature. The myth allowed for bridging what Boulukos calls the „transatlantic gap“ between colonists, who knew that enslaved people were humans and worked under the constant threat of physical violence, and people in Europe who benefited from their labor in the form of sugar but did not have direct experience of life in a plantation.³⁴

Since then, the food industry relied on this figure in advertisements that evoked the farm or the plantation. Unlike other cultural artifacts that use a wide array of racist stereotypes (such as theater plays, songs, books

32 Cf. Nützenadel, Alexander/Trentmann, Frank: *Food and Globalization. Consumption, Markets and Politics in the Modern World* (Cultures of Consumption Series). Oxford/New York 2008.

33 Cf. Boulukos, George: *The Grateful Slave. The Emergence of Race in Eighteenth-Century British and American Culture*. Cambridge u.a. 2011.

34 Cf. Boulukos: *Grateful Slave* (2011), p. 13.

or movies), the food industry seemingly focused solely on the grateful, happy servant, such as *Miss Chiquita*, a smiling Latin American woman representing the successor company to *United Fruits*, a company famous for colonial exploitation.³⁵

The smiling faces of peasants printed on the packaging of ‚fair trade‘ produce can only function under the same essentializing assumption: that racialized workers consider it ‚fair‘ to work for very low wages. (Even after accounting for the 15 % premium over market prices required by *Fair Trade International*, the organization managing the largest fair trade label, wages paid to farmers remain often a fraction of the minimum wage in Germany).³⁶ It also explains why *Fair Trade International* does not offer to label farms as ‚fair‘ in Europe.³⁷

Boulukos argues that novels played a major role in justifying slavery in the late 18th century. Representations of food workers might be playing a similar role today, communicating to consumers in Europe that the colonial conditions of production are adapted to the needs of workers, who are presented as essentially different.

Silencing

The myth of the happy native is the explicit way of bridging the continuing version of Boulukos’ „transatlantic gap“, the space in representations between the violence of the colonial exploitation in the fields, factories or kitchens and the tranquility of eaters of the majority group in Europe. Its obverse is silencing. Although it is not as visible as other techniques, silencing can be considered an action, „like putting a silencer on a gun“.³⁸ At all steps of the food systems, a diversity of agents participate in creating

35 Cf. Galeano, Eduardo: *Open Veins of Latin America. Five Centuries of the Pillage of a Continent. 25th Anniversary Edition*, trans. by Cedric Belfrage. New York 1997, pp. 100ff.

36 For a critique of fair trade, see: Sylla, Ndongo S.: *The Fair Trade Scandal. Marketing Poverty to Benefit the Rich*, trans. by David Clément Leye. Athens/Ohio 2014.

37 This is not to say that consumers of fair trade products are ‚racists‘ – such an assertion would be meaningless – but that the bulk of the fair trade movement draws on the history of colonialism. Just like critics of slavery had to choose between a radical agenda (freeing all enslaved people now) and a reformist one (making life on plantations less insufferable), the moral implications of buying fair trade products are outside of the scope of this contribution.

38 Trouillot, Michel-Rolph: *Silencing the Past. Power and the Production of History*. Boston 2015, p. 48.

an alternative reality disconnected from any colonial entanglement. The farms depicted in children's books, the many TV shows featuring *white* farmers, the omnipresence of the concept of *terroir* all contribute to the idea of a pristine, traditional and autarkic way of producing food. This idealized version of our food systems is the exact opposite of the colonial reality under which large parts of foodstuffs are grown. Few if any of those participating in silencing do it consciously, which changes nothing to the outcome.

Ralph Trouillot, who researched silencing in history, writes that history is both what happens and what is said to have happened.³⁹ In a parallel way, food is both what is eaten and what is said to be eaten. The silencing taking place at all steps of European food systems largely determines what people consider food to be.

Here again, silencing colonial situations is not limited to food and foodways. Movies and novels routinely romanticize colonialism, for instance. However, the silencing that takes place at the table (and in the agro-industry) is different because speaking up provokes disgust. Mentioning that the person who picked up the tomatoes about to be eaten might have died of heatstroke will dampen the appetite of your guests.⁴⁰ Because eating is a communal action, respecting the codes of civil behavior forces everyone to actively silence discourses that could put others ill-at-ease.

Sylvie Durmelat noted that Postcolonial Food Studies help understand the dynamics of imperialism and globalization.⁴¹ While this is true, the reverse holds too: Postcolonial Food Studies help understand the dynamics of food consumption. Much as Liebig's story cannot be abstracted from its colonial roots, many research questions in Food Studies require an inquiry into the colonial past. Without colonial history, it is impossible to account for the popularity of the döner kebab in Europe, to explain why most *white*

39 Cf. Trouillot: *Silencing the Past* (2015), p. 2.

40 The number of tomato pickers who die of heat each year is unknown, cf. Prandi, Stefania/Parent, Deepa/Levitt, Tom: 'Working Here is Hell': Latest Death of Farm Worker in 40C Heat Shocks Italy. In: *The Guardian*, 27.08.2024. Scholars largely agree that work in southern Italy's agricultural industry is slavery, see for instance: Marcucci de Vincenti, Antonella/Salinari, Pietro: Réinvention du Caporalato: Extension et Développement de Formes Criminelles d'Esclavage dans l'Agriculture en Italie. In: *Nouvelle revue de psychosociologie* 27 (2019), pp. 141–155, <https://doi-org-1qvuw59b30470.erf.sbb.spk-berlin.de/10.3917/nrp.027.0141>.

41 Cf. Durmelat, Sylvie: Introduction: Colonial Culinary Encounters and Imperial Leftovers. In: *French Cultural Studies* 26 (2015), pp. 115–129, here p. 118, <https://doi.org/10.1177/0957155815572572>.

people consider palm oil disgusting or to explain why ‚gypsy‘ music exists while Romani restaurants do not.

This is not to say that the postcolonial framing should be applied to answer each research question at the expense of other histories and identities. The wide body of literature across disciplines, of which I only showcased a fraction, nevertheless demonstrates the richness of this path of investigation. European social scientists rarely use racialization as an analytical concept, either out of personal conviction or out of fear of being punished for doing so.⁴² This is unfortunate, as it skews research on postcolonialism towards US-American and British literature and leaves many corners of European colonialism in the dark. Only by fully grasping the extent of colonialism in the past and present will we be able to further our understanding of food systems.

42 Cf. Roig, Emilia: Uttering “Race” in Colorblind France and Post-Racial Germany. In: Karim Fereidooni/Meral El (ed.): *Rassismuskritik und Widerstandsformen*. Wiesbaden 2017, pp. 613–627, https://doi.org/10.1007/978-3-658-14721-1_36; cf. Belkacem, Lila et al.: *Prendre Au Sérieux Les Recherches Sur Les Rapports Sociaux de Race*. In: *Mouvements: Des Idées et Des Luttés*. URL: <https://mouvements.info/prendre-au-serieux-les-recherches-sur-les-rapports-sociaux-de-race/> (18.08.2025).

Essen und Technik

Kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung in der Verbraucherinformatik

Alexander Boden

Technische Perspektiven auf Nahrung und Essen

Digitale Innovationen und technische Entwicklungen nehmen zunehmend Einfluss auf die Ernährungspraktiken der Menschen und rücken damit auch in den Fokus der kulturwissenschaftlichen Nahrungsforschung.¹ Hierbei zeigt die historische Entwicklung der Ernährung, dass zwischen Essen und Technik vielfache Wechselwirkungen existieren. Dies beginnt schon mit der Nutzbarmachung des Feuers für das Garen von Lebensmitteln und setzt sich in der Moderne durch Innovationen wie den Sparherd, die Frankfurter Küche, die Mikrowelle und den Thermomix fort, die entscheidend bei Veränderungen der Ernährungskultur waren.² Darüber hinaus hat Technik immer stärkeren Einfluss auf die Lebensmittelproduktion und -distribution genommen, was heute von *smarten* Farmen über die hochtechnisierte Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie bis hin zu den Online-Lieferdiensten im Lebensmitteleinzelhandel und der Gastronomie reicht. In der Gegenwart verändern Digitalisierung und Technisierung nicht nur die Art, wie wir essen, sondern stellen auch kulturelle Beziehungen zu Ernährung in Frage.

Technische Fortschritte und die Digitalisierung sind damit ein Forschungsfeld der kulturwissenschaftlichen Nahrungsforschung, bei der die Auswirkungen auf Ernährungspraktiken und -kulturen sowie die damit einhergehenden Transformationsprozesse fast zwangsläufig zum Gegenstand

1 Vgl. Hirschfelder, Gunther: Körperbilder – Körperstyling – Körpernöte. Leiblichkeit unter Digitalisierungsdruck. In: Manuel Trummer/Sebastian Gietl/Florian Schwemin (Hg.): „Ein Stück weit ...“: Relatives und Relationales als Erkenntnisrahmen für Kulturanalysen. Eine Festgabe der Regensburger Vergleichenden Kulturwissenschaft für Prof. Dr. Daniel Drascek zum 60. Geburtstag. Münster u.a. 2019, S. 167–183.

2 Vgl. Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur: Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt a.M./New York 2005.

der empirischen Gegenwartsforschung werden. Der vorliegende Beitrag zielt darauf ab, die für diese kulturwissenschaftliche Forschung anschlussfähigen Schnittstellen der Verbraucherinformatik³ zu skizzieren, die auf Konzepte und Methoden aus den Bereichen der *Design Anthropology*⁴ sowie der *Human-Food Interaction*⁵ zurückgreift, um die dargestellten Forschungsthemen zu untersuchen und zu gestalten.

Verbraucherinformatik: Neue Schnittstellen zwischen Technik, Kultur und Nahrung

In der Informatik haben sich in den 1980er-Jahren kulturwissenschaftliche Ansätze zur Erforschung von Nutzer:innen-Verhalten etabliert. Ausgehend von den Arbeiten von Lucy Suchman bei *Xerox Parc*⁶ fanden hier vor allem Einflüsse aus der *Chicago School of Sociology*, aber auch der Ethnomethodologie⁷ ihren methodischen und konzeptionellen Niederschlag. Aus diesen Ursprüngen entwickelten sich seit den 1990er-Jahren eigene Forschungsströmungen innerhalb der *Human-Computer Interaction (HCI)*, die den Menschen nicht nur als *Human Factor* im Sinne von Softwareergonomie, sondern vielmehr als *Human Actor* untersuchen und zunehmend auch die Einbettung von Technik in den Lebensalltag der Menschen in den Mittelpunkt des Forschungsinteresses stellen.⁸ Hier haben sich empirische Ansätze aus der Soziologie und Anthropologie wie Feldforschung und qualitative Interviews etabliert und gehören heute zum Standard selbst

3 Vgl. Boden, Alexander et al. (Hg.): Verbraucherinformatik: Grundlagen und Anwendungsfelder der digitalen Konsumgesellschaft. 2024, <https://doi.org/10.1007/978-3-662-68706-2>.

4 Vgl. Gunn, Wendy/Otto, Ton/Smith, Rachel C. (Hg.): Design Anthropology: Theory and Practice. 1. Aufl. Bloomsbury 2013; Randall, David/Harper, Richard/Rouncefield, Mark: Fieldwork for Design: Theory and Practice. Berlin/Heidelberg 2007.

5 Vgl. Khot, Rohit A. et al.: Human-food Interaction. In: Foundations and Trends® in Human-Computer Interaction 12/4 (2019), S. 238–415.

6 Suchman, Lucy A.: Plans and Situated Actions: The Problem of Human-Machine Communication. Cambridge 1987.

7 Vgl. Rouncefield, Mark/Tolmie, Peter: Ethnomethodology at Work. Ashgate 2012; Crabtree, Andrew/Rouncefield, Mark/Tolmie, Peter: Doing Design Ethnography. London 2012.

8 Vgl. Bødker, Susanne: When Second Wave HCI Meets Third Wave Challenges. In: Proceedings of the 4th Nordic Conference on Human-computer Interaction: Changing Roles (New York, NY, USA). NordiCHI '06, ACM (2006), S. 1–8, <https://doi.org/10.1145/1182475.1182476>.

in ISO 9241-genormten Entwicklungsprojekten wie dem *Usability-* und *UX-Engineering*. Ein wichtiger theoretischer Trend ist dabei der Fokus auf Praxistheorie als analytische Linse für die Untersuchung von routinisiertem Alltagshandeln im Zusammenspiel mit Wissen, Bedeutungszuschreibungen und Artefakten.⁹ In Deutschland wurden solche Ansätze vor allem durch die Siegener Sozio-Informatik aufgegriffen und weiterentwickelt.¹⁰ Jedoch lag der primäre Fokus dieser Forschung zunächst auf der Arbeitswelt und den betrieblichen Arbeitsplätzen im Rahmen von *Computer-Supported Cooperative Work (CSCW)*. Durch den Siegeszug des Computers in die Alltagswelt der Menschen entsprang jedoch auch eine Debatte darüber, wieweit sich die Konzepte und Ansätze der *CSCW* auch auf den häuslichen Kontext übertragen lassen.¹¹

Einen wesentlichen Beitrag hierzu leistet die Verbraucherinformatik,¹² die eine begriffliche Klammer darstellt, um die verstreuten Ansätze aus der angewandten Informatik in den größeren Kontext der Verbraucherwissenschaften zu setzen. Sie ist durch einen Theorie- und Methodenpluralismus geprägt und greift explizit die Frage auf, wie sich Digitalisierung auf die Konsumpraktiken von Verbraucher:innen auswirkt. Während z.B. die Wirtschaftsinformatik Verbraucher:innen vorwiegend auf ihre Rolle als Kund:innen reduziert, vollzieht die Verbraucherinformatik einen Perspektivwechsel und fokussiert auf die Sicht der Haushalte, die als Wirtschaftseinheiten ähnlichen strukturellen Bedingungen ausgesetzt sind, diese aber auf ganz andere Art und Weise angehen und lösen.¹³ Neben der (digitalen) Hauswirtschaft stehen hier auch Anwendungsfelder wie Mobilität, Finan-

9 Vgl. Kuutti, Kari/Bannon, Liam J.: The Turn to Practice in HCI: Towards a Research Agenda. In: Proceedings of the 32nd Annual ACM Conference on Human Factors in Computing Systems, ACM (2014), S. 3543–3552; Schmidt, Kjeld: The Practice-Centered Research Program in CSCW. In: Proceedings of the 22nd European Conference on Computer-Supported Cooperative Work: The International Venue on Practice-Centered Computing on the Design of Cooperation Technologies. European Society for Socially Embedded Technologies (EUSSET) (2024), https://doi.org/10.48340/ecsw2024_mc01.

10 Vgl. Wulf, Volker et al. (Hg.): *Socio-Informatics*. Oxford 2018.

11 Vgl. Schmidt, Kjeld: The Concept of 'Work' in CSCW. In: *Computer Supported Cooperative Work (CSCW) 20/4* (2011), S. 341–401, <https://doi.org/10.1007/s10606-011-9146-y>.

12 Vgl. Stevens, Gunnar et al.: Digitaler Konsum: Herausforderungen und Chancen der Verbraucherinformatik. *Wirtschaftsinformatik 2019 Proceedings*, 28.02.2019, URL: <https://aisel.aisnet.org/wi2019/workshops/papers/6>.

13 Vgl. Dethier, Erik et al.: Making Order in Household Accounting – Digital Invoices as Domestic Work Artifacts. In: *Computer Supported Cooperative Work (CSCW) 33*

zen und eben auch die Ernährung im Mittelpunkt, wobei vor allem im letzteren Bereich auch die Interaktionen zwischen Ernährungspraxis und Computertechnik untersucht werden.¹⁴

Der Zusammenhang von Ernährung und Technik ist in der *HCI* sowie auch der Verbraucherinformatik unter dem Stichwort *Human-Food Interaction (HFI)* untersucht worden. Dabei liegt der Fokus auf der Rolle digitaler Werkzeuge und Medien in der Interaktion von Menschen mit Nahrungsmitteln und berücksichtigt dabei nicht nur sensorische, sondern auch sozio-kulturelle Aspekte.¹⁵ Das Forschungsfeld *HFI* stammt zwar aus der Informatik, sollte aber nicht unter einem rein technischen Fokus verstanden werden. Vielmehr fordern Khot et al., dass sich die *HFI* gemäß des Praxis-Turn in der *HCI* weniger mit der Interaktion mit Essen, als vielmehr mit der Praxis rund ums Essen auseinandersetzen sollte.¹⁶ Diese Ansätze sind verschiedentlich aufgegriffen und wiederum im Bereich der Verbraucherinformatik stark rezipiert worden.¹⁷

Ernährungspraxis stellt hier den Kontext dar, in dem *Food*-Interaktionen stattfinden, die nicht isoliert und im Labor, sondern in der Lebenswelt

(2024), S. 879–924. Online-Vorab-Publikation, <https://doi.org/10.1007/s10606-024-09495-w>.

- 14 Vgl. Boden et al.: Verbraucherinformatik (2024); Engelbutzeder, Philip et al.: Investigating the Use of Digital Artifacts in a Community Project of Sustainable Food Practices: ‘My Chili Blossoms’. In: David Lamas et al. (Hg.): Proceedings of the 11th Nordic Conference on Human-Computer Interaction: Shaping Experiences, Shaping Society. NordiCHI '20, Tallinn Estonia, October 2020, Association for Computing Machinery (ACM) (2020), S. 1-4, <https://doi.org/10.1145/3419249.3420089>; Berkholz, Jenny et al.: Becoming an Online Wine Taster: An Ethnographic Study on the Digital Mediation of Taste. In: Proceedings of the ACM on Human-Computer Interaction 7, Nr. CSCW1 (2023), S. 1-26.
- 15 Vgl. Berkholz, Jenny/Esau-Held, Margarita/Stevens, Gunnar: Negotiating Taste for Digital Depiction: Aligning Individual Concepts of Taste Perception in a Co-Design Process. In: Proceedings of Mensch und Computer 2022 (New York, NY, USA), MuC'22, Association for Computing Machinery (15.09.2022), S. 137–146, <https://doi.org/10.1145/3543758.3543781>.
- 16 Vgl. Khot et al.: Human-food interaction (2019).
- 17 Vgl. Lawo, Dennis et al.: Going Vegan: The Use of Digital Media in Vegan Diet Transition. In: Andreas Bulling/Florian Alt/Tanja Döring (Hg.): MuC'19: Proceedings of Mensch und Computer 2019, Hamburg, Germany, September 08–11, 2019, Association for Computing Machinery (2019), S. 503–507, <https://doi.org/10.1145/3340764.3344447>; Esau, Margarita et al.: Trust Your Guts: Fostering Embodied Knowledge and Sustainable Practices Through Voice Interaction. In: Personal and Ubiquitous Computing 27/2 (2023), S. 415-434; Engelbutzeder et al.: Investigating (2020).

der Menschen erforscht werden müssen, also qualitativ und *in situ*. Für das System-Design bedeutet dies weiterhin, dass *HFI*-Systeme mehr als *ateleologische* Konzepte verstanden werden sollen, also Systeme, die lokale Kontingenzen in den Blick nehmen, einschließlich der sozialen Systeme, in die diese eingebettet sind, und die indirekt durch die Technikentwicklung beeinflusst werden können.¹⁸ Dies erfordert demnach Reflexion, Lernen und lokale Anpassungen sowie eine Offenheit für unerwartete Effekte.¹⁹ Khot et al. fordern demgemäß auch eine stärkere interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen Forschenden, Designenden und Praktiker:innen aus allen für *HFI* relevanten Disziplinen.²⁰

Vor dem Hintergrund der oben genannten Überlegungen werden in der ernährungsbezogenen Verbraucherinformatik Mensch, Technik und Lebensmittel als Triade betrachtet, die sich durch Praktiken gegenseitig beeinflussen.²¹ Der Lebensmittelkonsum wird dabei als Ausdruck einer bzw. mehrerer sozialer Praxen betrachtet,²² wobei die Materialien (wie digitale *Tools*) und sozialen Umstände als Einflussfaktoren inkludiert werden. So ist es etwa interessant, die Zusammenhänge der verschiedenen Praktiken in Bezug auf die Ernährungsumgebung vom Einkauf über die Lagerung und Zubereitung sowie Verzehrssituation bis hin zur Weitergabe bzw. zum Wegwurf von Lebensmitteln zu untersuchen.²³ Technik spielt hier in unterschiedlichen Kontexten eine Rolle und kann beispielsweise helfen, Wissen über Lebensmitteleigenschaften sowie deren Herkunft und Zubereitungsmöglichkeiten zu vermitteln.²⁴ Technik kann darüber hinaus als Vermittlungswerkzeug dienen, das zwischen verschiedenen Akteursgruppen

18 Vgl. Introna, Lucas D.: Notes on Ateleological Information Systems Development. In: Information Technology & People 9/4 (1996), S. 20–39, <https://doi.org/10.1108/09593849610153412>.

19 Vgl. Orlikowski, Wanda J.: Evolving with Notes: Organizational Change Around Groupware Technology. In: MIT Working Paper Series 186 (1995), URL: <http://mit.dspace.org/bitstream/handle/1721.1/2577/SWP-3823-32948044-CCS-186.pdf?sequence=1>.

20 Khot et al.: Human-food interaction (2019).

21 Lawo et al.: Going Vegan (2019).

22 Vgl. Choi, Jaz Hee-jeong/Foth, Marcus/Hearn, Gregory N.: Eat Cook Grow: Mixing Human-Computer Interactions with Human-Food Interactions. Cambridge 2014, URL: <http://mitpress.mit.edu/books/eat-cook-grow>.

23 Vgl. Lawo, Dennis et al.: Towards a Network of Practices: Identifying Central Elements to Inform Design. In: Proceedings of the Halfway to the Future Symposium 2019 (New York, NY, USA), HttF '19, Association for Computing Machinery (19.11.2019), S. 1–4, <https://doi.org/10.1145/3363384.3363470>.

24 Vgl. Esau et al.: Trust Your Guts (2023).

verhandelt und damit auch bestehende Beziehungen etwa zwischen (Lebensmittel-)Produzent:innen und Konsument:innen in Frage stellt.²⁵ Somit kann Technik nicht nur das Ernährungswissen sowie Selbstinszenierung ermöglichen, sondern auch zwischen verschiedenen sozialen Welten überbrücken und vermitteln.

Klassische Forschungsfragen der Verbraucherinformatik umfassen hier Auswirkungen von technischen Innovationen auf Konsument:innen, etwa durch personalisierte Empfehlungen und digitale Essensumgebungen wie z.B. Apps zur Verfolgung der Lebensmittelsicherheit (z.B. Herkunftsüberprüfung), und wie diese das Verhältnis zwischen Verbrauchenden und Produzierenden oder das Vertrauen in Lebensmittel verändern.²⁶ Weitere Beispiele finden sich im Bereich personalisierter Ernährung und der Frage, wie Apps und Technologien Ernährungsumstellungen auf Grundlage kultureller Präferenzen (wie etwa veganer Ernährung) unterstützen.²⁷ Nicht zuletzt bestehen thematische Anknüpfungspunkte auch im Bereich der nachhaltigen Transformation unserer Gesellschaft, die oft unter einer technischen Perspektive diskutiert wird. Dabei soll diese etwa nachhaltige Konsumententscheidungen fördern, wobei Vorstellungen von Möglichkeiten der Technik auch kulturelle Narrative über Verantwortung und Umweltschutz prägen.²⁸

In der Nachhaltigkeitsforschung finden sich dabei immer wieder Ansätze, Menschen mittels Technik zum ethischen Konsum zu verleiten (sog. *Persuasive Design*). Hierbei werden häufig Ansätze aus der *Gamification* und *Nudging*-Mechanismen herangezogen, die andernorts in die Kritik der Verbrauchermanipulation geraten sind. Dadurch rückt die Frage der Autonomie des Subjekts in den Vordergrund der Verbraucherinformatik.²⁹ Hier stellen sich insbesondere Fragen dazu, wie digitale Plattformen und

25 Vgl. Bødker, Susanne: Rethinking Technology on the Boundaries of Life and Work. In: *Personal and Ubiquitous Computing* 20/4 (2016), S. 533–544, <https://doi.org/10.1007/s00779-016-0933-9>.

26 Vgl. Neifer, Thomas et al.: Recommender Systems in Food Retail: Modeling Repeat Purchase Decisions on Transaction Data of a Stationary Food Retailer. In: *ICE-B* (2021), S. 25–36.

27 Vgl. Lawo, Dennis et al.: Buying the ‘Right’ Thing: Designing Food Recommender Systems with Critical Consumers. In: *Proceedings of the 2021 CHI Conference on Human Factors in Computing Systems* (New York, NY, USA), CHI ’21, Association for Computing Machinery, 7.05.2021, S. 1–13, <https://doi.org/10.1145/3411764.3445264>.

28 Vgl. Esau et al.: *Trust Your Guts* (2023).

29 Vgl. Pins, Dominik et al.: Alexa, We Need to Talk: A Data Literacy Approach on Voice Assistants. In: *Designing Interactive Systems Conference 2021* (New York, NY, USA),

Datenökonomien die Kontrolle von Ernährungspraktiken mitbestimmen und wie sich dies auf Datensouveränität und Überwachung auswirkt: Digitale Plattformen sammeln riesige Mengen an Informationen unter anderem auch über individuelle Essgewohnheiten, die sowohl kommerziell als auch politisch genutzt werden können.³⁰ Wie verändern diese Möglichkeiten die Machtverhältnisse im Ernährungsbereich und welche ethischen Herausforderungen entstehen durch die zunehmende Datafizierung von Nahrung?

Die Verbraucherinformatik versteht sich hier vor allem auch als eine aktive Gestaltungsdisziplin. Ein Beispiel hierzu ist die Entwicklung und Untersuchung von Verbraucherinformationssystemen (VIS), die Konsumentscheidungen unterstützen und Ernährungskompetenzen fördern wollen. VIS werden dabei als integrative Einheiten betrachtet, in denen Mensch, Technik und Lebensmittel miteinander verbunden sind und durch praktische Anwendungen in ihren Verbindungen verstetigt werden.³¹ Ziel solcher Systeme ist es, Informationen leicht zugänglich bereitzustellen, um das Bewusstsein für eigene Ressourcen und Fähigkeiten zu stärken und Vertrauen in die eigene Handlungsfähigkeit zu fördern. Neben dem Ziel der Vermittlung von *Food Literacy* mit technischen Mitteln geht es hier auch um Unterstützung bei Veränderung von Lebensstilen (z.B. der Aneignung von veganen Lebensstilen), wofür jeweils spezifische Werkzeuge entwickelt werden müssen.

Dabei geht die Forschung der Verbraucherinformatik über rein technische Ansätze der Verbraucherbildung bzw. *Persuasive-Design*-Ansätze hinaus, die oft in der Praxis keine langfristigen Verhaltensveränderungen erreichen.³² Durch die Berücksichtigung der individuellen Lebensumstände von Verbrauchenden bei der Gestaltung digitaler Interventionen sollen dagegen langfristig positive Veränderungen in Bezug auf Gesundheit, Nachhaltigkeit und Wohlbefinden realisiert werden, indem Veränderungsmög-

DIS '21, Association for Computing Machinery (28. Juni 2021), S. 495–507, <https://doi.org/10.1145/3461778.3462001>.

30 Vgl. O'Neill, Daisy/Birk, Max V./Mandryk, Regan L.: Unpacking Norms, Narratives, and Nourishment: 2024 CHI Conference on Human Factors in Computing Systems, CHI 2024. In: CHI 2024 – Proceedings of the 2024 CHI Conference on Human Factors in Computing Systems, Online-Vorab-Publikation, Association for Computing Machinery, Inc. (11.05.2024), <https://doi.org/10.1145/3613904.3642600>.

31 Vgl. Lawo et al.: Network of Practices (2019).

32 Vgl. Remy, Christian et al.: The Limits of Evaluating Sustainability. In: Proceedings of the 2017 Workshop on Computing Within Limits (New York, NY, USA), LIMITS '17, Association for Computing Machinery (22.06. 2017), S. 103–110, <https://doi.org/10.1145/3080556.3080567>.

lichkeiten aufgezeigt und aktiv angeboten werden, ohne dies paternalistisch zu erwirken.³³

Dabei wird nicht nur das ‚Was‘, sondern auch das ‚Wie, wann und warum‘ zum Gegenstand der Vermittlung, um so die Effektivität von Entscheidungen und Handlungen zu erhöhen.³⁴ So gilt es nicht nur darüber aufzuklären, dass weniger Essen weggeworfen werden soll (‚Was‘), sondern auch Kompetenzen zu vermitteln, wie man entscheiden kann, ob etwas noch genießbar ist. Ein Beispiel aus der jüngeren Forschung betrifft beispielsweise die Entwicklung des KI-basierten *Food-Agenten* „Fischers Fritz“, der Verbraucher:innen dabei unterstützen soll, sich auch implizites und handlungspraktisches Wissen über die Beurteilung der Frische von Lebensmitteln (im konkreten Beispiel von Fisch) anzueignen. Hier ist insbesondere verkörpertes Wissen relevant, das nicht einfach über explizite Informationen (wie Mindesthaltbarkeitsdaten) vermittelt werden kann; vielmehr muss das entsprechende Wissen erlernt werden, wobei der Agent eine interaktive und situationsbezogene Unterstützung mittels *Ko-Performance* bietet.³⁵ Dabei ist auch ein Ziel, eine personalisierte Ernährung zu fördern, indem individuelle gesundheitliche Bedürfnisse und nachhaltige Ernährungsziele berücksichtigt werden.

Potenziale für interdisziplinäre Forschungsansätze

Wie eingangs dargestellt, formen und beeinflussen technische Systeme zunehmend die Essgewohnheiten und kulturellen Ernährungspraktiken in unseren Gesellschaften und sind Gegenstand sowohl in der kulturwissenschaftlichen Nahrungsforschung als auch der Verbraucherinformatik. So spielen digitale Werkzeuge in Form von Apps und Onlinediensten eine immer zentralere Rolle. Sie bestimmen zunehmend die Rahmenbedingungen von Konsum, z.B. durch *smarte* Küchengeräte und digital vermittelte Versorgungsinfrastrukturen wie Online-Lieferdienste. Zudem wirkt sich

33 Vgl. Prost, Sebastian et al.: Infrastructuring Food Democracy: The Formation of a Local Food Hub in the Context of Socio-Economic Deprivation. In: Proceedings of the ACM on Human-Computer Interaction 3 (November 2019), S. 1–27, <https://doi.org/10.1145/3359159>.

34 Vgl. Neubig, Christina M. et al.: Action-related Information Trumps System Information: Influencing Consumers' Intention to Reduce Food Waste. In: Journal of Cleaner Production 261/121126 (Juli 2020), <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.121126>.

35 Vgl. Esau et al.: Trust Your Guts (2023).

Technik durch ihre Narrative, wie z.B. aktuell vor allem im Bereich der Künstlichen Intelligenz, präskriptiv auf mögliche Zukünfte und deren Gestaltung aus.³⁶ Daher erscheint es wichtig, diesen Infrastrukturcharakter von Technik auch stärker vor dem Hintergrund sozio-kultureller Praktiken zu reflektieren, wo die Kulturwissenschaften zentrale Impulse für die Informatik setzen können.

Aus Sicht der Verbraucherinformatik besteht zudem eine große Relevanz für fundierte empirische Untersuchungen, die sich aus der zunehmenden Verbindung von Verbraucherverhalten mit digitalen Systemen und Dienstleistungen ergeben. Mit ihrer akteurszentrierten Perspektive sind kulturwissenschaftliche Nahrungsforschungen daran interessiert, Emotionalität³⁷ und kulturelle Bedeutungsmuster zu berücksichtigen, was eine Entschlüsselung der Sprache der Menschen sowie der zentralen *Codes* erfordert, sowie Ansätze, welche die Menschen ernst nehmen und in die Entwicklung von Lösungsstrategien mit einbeziehen.³⁸

Es zeigen sich deutliche Anknüpfungspunkte zur Verbraucherinformatik, die solche Ansätze im Rahmen von *Co-Design* verfolgt und auch in praktische Technikentwicklung übersetzt. Im Gegensatz zu klassischen Ingenieursansätzen sollten nämlich solche Unterfangen nicht im Rahmen eines ‚Solutionismus‘ als mechanisch zu lösendes Puzzle verstanden werden, bei dem nur für empirisch identifizierte Probleme die richtigen technischen Bauteile zusammengesetzt werden müssen. Vielmehr muss erfolgreiche Technikentwicklung die Interaktion mit Technik vor dem Hintergrund des Kontexts sowie auch in Bezug auf deren Aneignung untersuchen – so die Forderung aus der angewandten Sozio-Informatik. Das bedeutet auch, dass Technikfolgen keinesfalls deterministisch verstanden werden dürfen, sondern die Aneignung von technischen Artefakten weder vollständig vorhersehbar noch durch Gestalter:innen vorgezeichnet ist.³⁹ Hier besteht

36 Vgl. Köstler, Lea/Ossewaarde, Ringo: The Making of AI Society: AI Futures Frames in German Political and Media Discourses. In: AI & SOCIETY 37/1 (2022), S. 249–263, <https://doi.org/10.1007/s00146-021-01161-9>.

37 Vgl. Schreckhaas, Markus: Essen als Ideologie: Aspekte einer kulturgeschichtlichen Projektionsfläche. In: Ernährungsumschau 6 (2018), S. M330-M337, <https://doi.org/10.4455/eu.2018.025>.

38 Vgl. Hirschfelder, Gunther: Wege aus der Digitalisierungsfalle – Ernährungskommunikation und Ernährungsbildung. In: Ernährung im Fokus 9–10 (2018), S. 284–288.

39 Vgl. Dourish, Paul: The Appropriation of Interactive Technologies. In: JCSCW 12/4 (2003), S. 465–490; Draxler, Sebastian et al.: Supporting the Social Context of Technology Appropriation: On a Synthesis of Sharing Tools and Tool Knowledge. In: Proceedings of the 2012 ACM Annual Conference on Human Factors in Computing

trotz verschiedener Ziele und Selbstbilder Potenzial für die Zusammenarbeit zwischen kulturwissenschaftlicher Nahrungsforschung und Verbraucherinformatik, gerade aufgrund der eng verbundenen Perspektiven auf Technikentwicklung als wechselseitigen Prozess.⁴⁰ Die Untersuchung des Einflusses von Technologie auf Essgewohnheiten und anders herum kann von einer engeren Zusammenarbeit zwischen Technikwissenschaften und Kulturwissenschaften profitieren. So lassen sich einerseits die komplexen Wechselwirkungen zwischen Technologie, Kultur und Nahrung durch deren aktive Gestaltung im Sinne von Aktionsforschung noch tiefergehender untersuchen; andererseits lässt sich so auch der gesellschaftliche Anspruch auf einen praktischen Einfluss von öffentlich geförderter Forschung einlösen.

Dabei eröffnen sich durch die zunehmende Datafizierung des Konsumalltags⁴¹ auch neue Zugangsmöglichkeiten für die kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung. So hinterlassen Konsument:innen mittlerweile vielfältige Datenspuren, die für die empirische Analyse etwa von Konsumpraktiken nutzbar gemacht werden können. Auch wenn diese Daten immer nur ausschnitthaft vorhanden sind und nicht alle Bereiche des Alltags in Datenspuren übersetzt werden, sind sie doch vielfältig und oft aussagekräftig. Im Bereich der Nahrungsforschung stehen beispielsweise Daten zur Verfügung, die beim Kauf von Lebensmitteln (z.B. Transaktionshistorien, Warenkörbe, Kundenprofile etc.) bzw. bei der Lagerung, Zubereitung und Planung (z.B. *Smart Refrigerator* und *Smart Kitchen*-Sensorik, aber auch nutzergenerierte Daten wie Einkaufszettel, Fotos von Kühlschrank/Vorratskammer etc.) erzeugt werden, sowie Daten weiterer Quellen, in denen sich Lebensstile und Präferenzen von Verbraucher:innen (z.B. ‚*FoodPorn*‘-Posts in Sozialen Medien, gespeicherte Rezepte etc.) manifestieren.

Systems (New York, NY, USA), CHI '12, ACM (2012), S. 2835–2844, <https://doi.org/10.1145/2207676.2208687>; Stevens, Gunnar/Pipek, Volkmar: Making Use: Understanding, Studying, and Supporting Appropriation. In: Volker Wulf et al. (Hg.): *Socio-Informatics: A Practice-Based Perspective on the Design and Use of IT Artifacts*. Oxford 2018, S. 139–176.

40 Vgl. Hengartner, Thomas: Technik – Kultur – Alltag: Technikforschung als Alltagsforschung. In: *Schweizerisches Archiv für Volkskunde*, 108/1 (2012), S. 117–139, <https://doi.org/10.5169/seals-34894>.

41 Vgl. Kannengießler, Sigrid: Engaging With and Reflecting on the Materiality of Digital Media Technologies: Repair and Fair Production. In: *New Media & Society* 22/1 (2020), S. 123–139.

Aus dieser Synthese zeigen sich Potenziale für gemeinsame Forschungsprojekte, in denen sich Erkenntnisse der beiden Disziplinen sinnvoll verbinden lassen. So besteht ein wesentlicher Faktor der digitalen Transformation des Konsumalltags darin, wie es Verbrauchenden gelingt, sich die neuen Technologien anzueignen und in ihren Lebensalltag zu integrieren.⁴² Trotz der Vielzahl neuer *Gadgets* im Bereich der Küche (wie dem vielbeschworenen *Smart Fridge*) konnten sich bisher wenige auf dem Markt dauerhaft etablieren oder langfristigen Erfolg erzielen. Wie digitale Angebote gestaltet werden können, die nachhaltige positive Auswirkungen auf die Ernährungspraktiken von Verbrauchenden haben, ist nach wie vor unklar. Aus Forschungsperspektive der Verbraucherinformatik ist es daher von Interesse, die Aneignung sowie insbesondere auch die Gründe für das Scheitern von Lebensmittelinnovationen aus einer Haushaltsperspektive genauer zu untersuchen. Dieses Interesse teilt die kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung, sodass Synergien naheliegen.

Interdisziplinäre Forschungszusammenarbeit: Das Beispiel Nachhaltigkeit on Demand

Entsprechend können im Rahmen einer interdisziplinären Zusammenarbeit (digital unterstützte) Ernährungspraktiken ethnografisch erforscht und experimentell mitgestaltet werden, um so die Wechselwirkungen zwischen Technik und Kontext zu untersuchen. Ein Beispiel dafür aus der aktuellen Forschung ist etwa das vom BMLEH geförderte Projekt NEON⁴³, das sich seit 2025 mit der Entwicklung von Ernährungsinnovationen in strukturschwachen ländlichen Räumen beschäftigt und sich durch eine enge Kooperation von kulturwissenschaftlicher Nahrungsforschung und angewandter Gestaltung von digitalen Werkzeugen und Infrastrukturen auszeichnet. In Zusammenarbeit mit Ethnograf:innen und Unternehmen entwickeln die Verbraucherinformatiker:innen in diesem Projekt *Design Probes*, die als Gestaltungselemente einerseits den Einfluss von Technik auf Ernährungsumgebungen und -verhalten erfahrbar machen sollen, und andererseits auch neue Zugänge für die kulturwissenschaftliche Forschung eröffnen. Konkret geht es hier um zwei Anwendungsbereiche, die vor dem

42 Vgl. Stevens/Pipek: *Making Use* (2018).

43 Hochschule Bonn-Rhein-Sieg: NEON. Nachhaltigkeit on Demand. URL: <https://neon-projekt.de/>.

Hintergrund der oben dargestellten Überlegungen im Folgenden kurz skizziert werden sollen:

Ein Kassenzettelscanner ermöglicht es Verbraucher:innen, Belege über den Kauf von Lebensmitteln auf einfache Art und Weise (z.B. durch Abfotografieren mit dem Handy) zu digitalisieren. Die darauf enthaltenen Rechnungs- und Transaktionsdaten werden daraufhin automatisch mit Quellen wie der *Open Food Facts*-Datenbank sowie auch mit Ernährungsempfehlungen (wie z.B. der *Planetary Health Diet*) abgeglichen und in Form eines Ernährungs-*Dashboards* aufbereitet und dargestellt. Auch wenn die Zuordnung der Rechnungsdaten nicht immer vollständig gelingt und die Daten zudem (wie oben diskutiert) nur einen Ausschnitt der Ernährungsumgebungen liefern, erlaubt der Ansatz doch interessante Einsichten: Einerseits hilft er Verbraucher:innen, einen besseren Überblick über ihr Einkaufsverhalten zu erlangen und damit zumindest indirekt ihr Ernährungsverhalten zu reflektieren; andererseits erlauben solche Daten auch Einblicke für die Erforschung von Nahrungsverhalten und können etwa flankierend zu Interviews und Beobachtungsstudien eingesetzt werden.

Ergänzend dazu entwickeln wir im Projekt eine digitale Ernährungslandkarte, auf der wir die Ernährungsumgebungen der Menschen im Feld im Rahmen eines *Co-Creation*-Prozesses dokumentieren. Ziel ist es hier, neben ernährungsrelevanten Orten (wie Supermärkten, Restaurants, aber auch Streuobstwiesen oder Pilzsammelgebieten) auch die örtlichen Akteur:innen sichtbar zu machen und so miteinander zu vernetzen. Auch hier dient das digitale Artefakt einerseits als Medium für Innovationsprozesse, mittels dessen Menschen vor Ort ihre Ernährung reflektieren und als Akteur:innen mittels dieses Grenzobjekts (*Boundary Object*) miteinander in Austausch und Vernetzung treten können; andererseits kann die Karte auch in der Forschungsmethodik genutzt werden, um die Rolle der Umgebung auf das Ernährungsverhalten sichtbar zu machen und zum Gegenstand von Interviews machen zu können. Dabei ist auch eine Verknüpfung mit weiteren Datenquellen wie dem oben dargestellten Kassenzettelscanner denkbar, was im weiteren Projektverlauf exploriert wird. Auch wenn unser Projekt noch recht am Anfang steht, zeigen erfolgreiche Anwendungen in Bereichen wie der Stadtplanung, aber auch in der Energieinformatik, wo sich Energie-Feedbacksysteme als Instrumente für Praxistransformation sowie auch

Kombinationen aus ethnografischer Forschung und *Data Science*-Ansätzen als fruchtbar erwiesen haben.⁴⁴

Fazit

Die Perspektive, Ernährung in Verbindung mit technischen Infrastrukturen sowie den Ernährungsumgebungen und sozio-kulturellen Einflüssen des Alltagslebens zu verstehen, kann gerade durch die Möglichkeiten aktiver Interventionen die Chance eröffnen, die Alltagsbedarfe an digitaler Unterstützung und das Potenzial, aber auch Grenzen von zunehmend autonomen, proaktiven Systemen noch tiefergehender zu erforschen, als es aus einer rein intra-disziplinären Perspektive möglich wäre. Daher würde sich eine engere Kooperation anbieten, die beide Disziplinen enger verzahnt: weder sollte hier empirische Forschung auf das reine Zuliefern von Anforderungen für das technische Artefakt im Sinne eines Lastenheftes reduziert werden noch Informatik auf ein plumpes *Trial & Error* von Systementwicklung in mehr oder weniger agilen Managementmodellen. Stattdessen sollten beide Disziplinen Hand in Hand gehen mit dem Ziel des Verstehens der Gegenwart ebenso wie möglicher Zukünfte.⁴⁵

44 Vgl. Tellarini, Chiara et al.: A Mixed-Method Approach to Study the Impacts of Energy Micro-Generation Combined With Appliance-Level Feedback on Everyday Practices. In: *Energy Efficiency* 17/8 (2024), S. 94.

45 Vgl. Stevens, Gunnar et al.: Grounded Design. A Research Paradigm in Practice-Based Computing. In: Volker Wulf et al. (Hg.): *Socio-Informatics: A Practice-Based Perspective on the Design and Use of IT Artefacts*. Oxford 2018, S. 23–46.

Der Gegner des Guten ist das zweifelsfrei Gute:

Über die Bewertung der Nachhaltigkeit und notwendige Ergänzungen durch die Kulturhermeneutik

Jan Grossarth

Ob es um das Essen geht, die Landwirtschaft, globale Lieferketten oder Baustoffe und Bauweisen: Nachhaltigkeit war vom Beschluss der internationalen Nachhaltigkeitsziele 2014, den *Sustainable Development Goals (SDG)*, *Agenda 2030*, bis Mitte der 2020er Jahre sektorenübergreifend ein bedeutendes Paradigma der Planung und wirtschaftlichen Praxis. Der ‚grüne Kapitalismus‘, der über Lieferkettengesetze, die Finanzmarktregeln der EU-Taxonomie oder CO₂-Bepreisungen wirksam werden sollte, verlangt nach entsprechenden Zahlen und Fakten, zum Beispiel Ökobilanzierungen. Somit transformierte sich das Verständnis von Nachhaltigkeit von einem durch diskursive Verwendung vielschichtig aufgeladenen zu einem quantifizierbaren Konzept, wobei narrative und plurale Bedeutungsebenen zu Gunsten von Indikatoren, Zertifizierungskatalogen oder auf staatlicher Ebene den SDG-Zielen an Praxisrelevanz verloren haben.¹ Nachhaltigkeit ist im Laufe ihrer Begriffsgeschichte von einem zunächst aus der Forstökonomik stammenden und ab den 1980er Jahren kulturell vielschichtig anschlussfähigen, sozial und ökologisch motivierten Politikum zu einer Angelegenheit juristischer Rahmgebung und mathematischer Optimierung geworden.

Der vorliegende Beitrag analysiert diesen Wandel anhand von Beispielen aus der Zertifizierungspraxis. Dabei wird gezeigt, dass die ‚Expertisierung‘ der Nachhaltigkeitsbewertung Risiken eines Akzeptanzverlustes birgt. Die meisten der verwendeten Beispiele kommen aufgrund des entsprechenden Forschungsschwerpunktes des Autors aus der Baupraxis, sind aber übertragbar auf vergleichbare Vorgänge bei der Zertifizierung von landwirtschaftlichen Betrieben, Nahrungsmitteln und damit verbundenen Lieferketten. Das Bauwesen ist in Bezug auf Nachhaltigkeit auch deshalb von

1 Grossarth, Jan: Lost in Objectification – How Quantification Undermines the Meaning(s) and Public Relevance of Sustainability in the Built Environment. In: *Discover Cities* 2/118 (2025), <https://doi.org/10.1007/s44327-025-00155-2>.

hoher Relevanz, weil der Klima-Fußabdruck hier besonders groß ist und die Zertifizierung besonders aufwendig.

Vergleichbare Anwendungen im Agrar- und *Food*-Sektor mitmeinend, für die im Beitrag ebenfalls konkrete Beispiele gegeben werden, wird danach gefragt, ob und wie die quantitative Bewertung von Nachhaltigkeit in der Praxis durch eine qualitative ergänzt werden könnte. Dies impliziert die methodische Erweiterung um ethnografische oder hermeneutische Methoden. Der Aufsatz schließt sich somit auch der 2020 in „Nature Sustainability“ formulierten Forderung an, die internationale Forschung möge nachhaltigkeitsrelevante qualitative Daten verstärkt erheben, wertschätzen und auch austauschen. Denn: „The richness of qualitative data is beneficial for sustainability science.“²

Historischer Wandel: Ökologischer Beginn, populistischer Vertrauensverlust und technokratische Praxis

Die Vergleichende Kulturwissenschaft befasst sich mit Bewertungen als Deutungen von Wirklichkeit. Diese können normativ, metaphorisch oder symbolisch sein, sprachlich oder durch Praxis vermittelt. Sie sind beobachtbar, bezeugbar, abfragbar, wandelbar, tradiert. Wie haben sich kommunikative Muster, Metaphern, *Codes* und Semantiken verändert, seitdem mit Bezug z.B. auf Essen, Tierhaltung, Bauen oder Wohnen von Ökologie und Nachhaltigkeit die Rede ist?

Spätestens seit den 1950er Jahren waren Verluste menschlicher Gestaltungsfreiheit im Zusammenhang mit dem technischen und wirtschaftlichen Fortschritt ein Thema von großem öffentlichem Interesse. Bücher wie Günther Anders' „Die Antiquiertheit des Menschen: Über die Seele im Zeitalter der zweiten industriellen Revolution“ von 1956, Romane über die tragische Figur des Ingenieurs „Homo Faber“ von Max Frisch oder Robert Musils „Mann ohne Eigenschaften“ regten öffentliche Debatten über den Einfluss der Technik auf das Menschsein an sich an. Dabei ging es in unterschiedlichen Wendungen immer wieder um die Gefahr einer grundsätzlichen Determiniertheit menschlichen Handelns durch technische und mechanische Logiken. Mit der ‚handwerklichen‘ Überlegenheit der Roboter, später der kognitiven Überlegenheit der Computer sowie mit auf Kosten- und

2 Alexander, Steven M. et al.: Qualitative Data Sharing and Synthesis for Sustainability Science. In: Nature Sustainability 3 (2020), S. 81–88, hier S. 81.

Ressourceneffizienz ausgerichteten Industrialisierungsprozessen drohte der Bezug der Arbeit zu sinnstiftenden kulturellen Bezügen zu verschwinden. Verschiedene Autorinnen und Autoren sprachen von ‚Entfremdung‘, ‚Technokratie‘ oder ‚Expertokratie‘. Seit den 1980er Jahren hat die ökologische Krise im Kontext von Nachhaltigkeit dann eine zentrale Rolle auf nationaler sowie internationaler politischer Bühne eingenommen.³ Zunächst war die ökologische Debatte eng mit den oben genannten Bezügen verknüpft.

Die öffentliche Auseinandersetzung mit ökologischer Nachhaltigkeit folgt seither zyklischen Mustern. Nach einer Themenhype in den späten 1980er Jahren ebnete die Medienberichterstattung in den 1990er Jahren wieder ab. Und nachdem die ökologische Nachhaltigkeit in den 2010er Jahren durch internationale Klimaabkommen und die *Agenda 2030* der Vereinten Nationen sowohl politisch als auch medial eine herausragende Priorität erhalten hatte, ist das allgemeine Interesse Mitte der 2020er Jahre wieder deutlich rückläufig. Politische und wirtschaftliche Krisen dominieren seitdem zunehmend die Schlagzeilen und das politische Handeln.

Aber es ist nicht nur eine veränderte Themenpriorisierung festzustellen, sondern geradezu ein Epochenwandel bezogen auf die Aufmerksamkeits- und Machtstrukturen in der politischen Öffentlichkeit: Die Institutionen der Massenmedien, Wissenschaft und die politischen Parteien erfahren im ‚Zeitalter der Desinformation‘ einen Verlust an Deutungshoheit und Vertrauen.⁴ Die Benennung des Erdgas-Unternehmers Chris Wright, der als Klimawandel-Skeptiker gilt, zum amerikanischen Energieminister durch den designierten Präsidenten Donald Trump im November 2024 war auch mit Blick auf Nachhaltigkeit als politischer Orientierungsrahmen ein symbolischer Akt.⁵ Im Rahmen einer veränderten Öffentlichkeit, in der Social Media die Deutungsmacht klassischer Medien in Teilen ersetzt und Populisten in Europa und Amerika Wahlerfolge gerade auch unter jungen Menschen erreichen, wird Nachhaltigkeitspolitik für diese teils nicht

3 Vgl. Radkau, Joachim: Die Ära der Ökologie. Eine Weltgeschichte. München 2011.

4 Vgl. Bennett, W. Lance/Livingston, Steven: A Brief History of the Disinformation Age. Information Wars and the Decline of Institutional Authority. In: Susan Salgado/Stylianos Papathanassopoulos (Hg.): Streamlining Political Communication Concepts, Updates, Changes, Normalcies (Springer Studies in Media and Political Communication). Cham 2023, S. 43–73.

5 Vgl. Deutschlandfunk: Trump will Fracking-Unternehmer und Klimawandel-Skeptiker Chris Wright zum Energieminister berufen, 17.11.2024. URL: <https://www.deutschlandfunk.de/trump-will-fracking-unternehmer-und-klimawandel-skeptiker-chris-wright-zum-energieminister-berufen-100.html> (Stand: 19.02.2025).

nur uninteressant, sondern zum Gegenstand wachsenden Misstrauens und wirkmächtiger Verschwörungserzählungen.⁶

Seit den Vorläufern des modernen Nachhaltigkeits- und *Global-Warming*-Diskurses ab den 1960er Jahren haben sich aber nicht nur der mediale und narrative Rahmen verändert, sondern auch die Gestalt, in welcher Nachhaltigkeit öffentlich verhandelt wird. Sachbücher, Dokumentationen, Bürgerproteste, die der Erfahrung von Umweltkatastrophen folgten, trugen zur öffentlichen Wahrnehmung bei: Tschernobyl, *Dichlordiphenyltrichlor-ethan* (DDT), Chemieunfälle, Robbensterben u. a.; Rachel Carsons „*Silent Spring*“ gilt als wichtigstes Sachbuch, das mit Metaphern der Vergiftung und dystopischen Erzählungen eines Massen-Artensterbens nicht nur Fakten kommunizierte, sondern auch persönlich gefasste Sorgen und Befürchtungen in wirkmächtigen Metaphern ausdrückte.⁷ Verhandelt wurden hier nicht toxikologische Details, sondern politische Fragen von Macht sowie Vorstellungen eines attraktiven Lebens in Gegenwart und Zukunft. Die Diskussionen wurden entlang von Leitbegriffen geführt wie ‚technologische Gesellschaft‘, ‚Expertokratie‘, ‚exosomatische Macht‘ des technisch fortschrittlichen Menschen⁸ als „Technokratie“ (I. Illich)⁹. In der semantischen Tradition der Kritischen Theorie wurde für das Digitalzeitalter der Begriff „Infokratie“ ins Spiel gebracht.¹⁰

Ökologie versteht sich in diesen Traditionen als kritische und ganzheitliche Sichtweise, als umfassende Beziehungswissenschaft. Das ökologische Schreiben in der Nachfolge Carsons thematisiert auf die eine oder andere Weise eine ‚Beziehungskrise‘ von Mensch und Umwelt. Das gilt unabhängig davon, ob diese Beziehung anthropozentrisch oder anders zentriert beschrieben wird. Im endenden Zeitalter der durch Massenmedien kura-

6 Vgl. Tam, Kim-Pong/Chan, Hoi-Wing: Conspiracy Theories and Climate Change: A Systematic Review. In: *Journal of Environmental Psychology* 91/102129 (2023).

7 Vgl. Carson, Rachel: *Silent Spring*. Erstveröffentlichung 1962. New York 2009; Grossarth, Jan: *Die Vergiftung der Erde. Metaphern und Symbole agrarpolitischer Diskurse seit Beginn der Industrialisierung*. Frankfurt am Main/New York 2018.

8 Vgl. Carson: *Silent Spring* (2009); Grossarth: *Vergiftung der Erde* (2018); Ellul, Jacques/Wilkinson, John: *The Technological Order*. In: *Technology and Culture* 3 (1962), S. 394–421; Münkler, Laura: *Expertokratie. Zwischen Herrschaft kraft Wissens und politischem Dezisionismus* (Jus Publicum 292; zugl. Habil. Univ. München 2020). Tübingen 2020; von Wussow, Philipp: *Expertokratie. Über das schwierige Verhältnis von Wissen und Macht*. Heidelberg 2023.

9 Illich, Ivan: *Selbstbegrenzung: Eine politische Kritik der Technik*. München 1998.

10 Vgl. Han, Byung-Chul: *Infokratie. Digitalisierung und die Krise der Demokratie* (Fröhliche Wissenschaft 184). Berlin 2021.

tierten Bilder bestimmten die kollektive Erfahrung gravierender Umwelt- und Knappheitskrisen, die Deutungsmacht institutioneller Expertinnen und Experten, aber auch eine Fülle breit rezipierter und gesellschaftlich resonanzvoller Sachbücher den ökologischen Diskurs. Erzählerische Sachbücher, öffentlicher Protest, alternative Lebensformen¹¹ und politische Programme aus dieser Zeit stellen heute Quellen für qualitative Forschung dar. Persönliche Wahrnehmungen von ökologisch-sozialer Krise oder wünschenswerten Lebensformen spielten in der Entstehungszeit der ökologischen Bewegung der 1980er Jahre noch eine zentrale Rolle.

In den 2020er Jahren wird Nachhaltigkeit zunehmend in Fachwelten verhandelt.¹² Dies wurde notwendig, da politische Ziele national und international vereinbart wurden und damit Messbarkeit ermöglicht werden musste. Es wurde aber auch nötig, weil die Finanzmärkte einen wesentlichen Teil der Problemlösung übernehmen sollten. ‚Grünes Kapital‘ braucht streng messbare Kriterien, die die Fließrichtung determinieren. Hochschulen bilden Experten und Expertinnen für ‚ESG‘, ‚CSR‘, ‚KPIs‘ und ‚Non Financial Reporting‘ aus – die gängigen Fachabkürzungen für verschiedene Ansätze der Messung und des *Reportings* von Nachhaltigkeit oder der unternehmerischen Verantwortung. Zu beobachten ist also eine Verschiebung von einer qualitativen zu einer quantitativen Bewertung von ökologischer, sozialer und ökonomischer Nachhaltigkeit. Die „Ära der Ökologie“¹³ ging über in eine Angelegenheit für Spezialistinnen und Spezialisten der quantitativen Nachhaltigkeitsbewertung und der politischen Wissenschaftskommunikation. Bezogen auf den Agrarbereich: Markierte der massenmediale Diskurs über ‚Bio versus konventionell‘ ab den 2000er Jahren eine Grenze der normativen Distinktion, so zeichnete sich in den 2020er Jahren eine Veränderung ab: Infolge der Klimakrise und des immer stärkeren Fokus der Wirtschaftspolitik auf die Reduktion der klimaschädlichen Emissionen prägen andere, mehr aus der agrarischen Expertenkultur selbst kommende Metaphern das Bild. Der Bio-Bauer wird zum ‚carbon farmer‘. Gleichzeitig ist die Kohlenstoffspeicherung in den Böden, im Wurzelwerk und in Endprodukten wie Agrarhölzern (z.B. als Dämmstoffe oder Bio-basierte Materialien) kaum mehr eine Angelegenheit, über die Gesellschaft mitzureden

11 Vgl. Reichardt, Sven: Authentizität und Gemeinschaft. Linksalternatives Leben in den siebziger und frühen achtziger Jahren. Berlin 2014, S. 510–512.

12 Vgl. Grossarth, Jan: Bioökonomie und Zirkulärwirtschaft im Bauwesen. Eine Einführung. Wiesbaden 2024, S. 185–215.

13 Vgl. Radkau: Ära Ökologie (2011).

hätte. Auch sie wird zur Angelegenheit der Expertinnen und Experten der Landwirtschaft, der Beprobung und Bemessung.

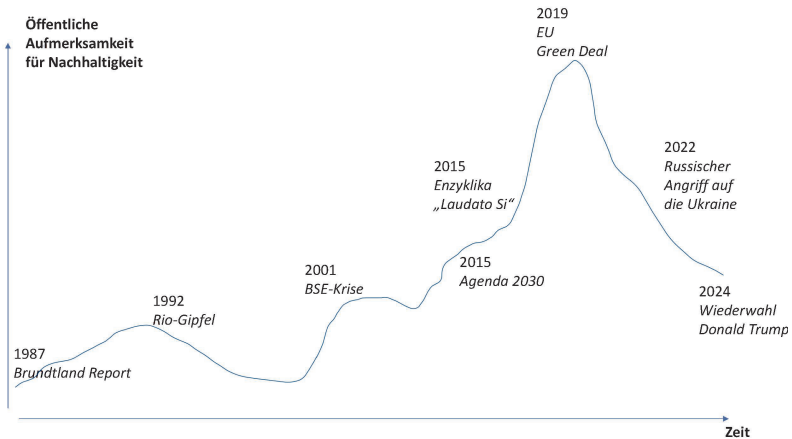


Abb. 1: Öffentliche Aufmerksamkeit Nachhaltigkeit (dimensionslose, rein illustrative Skizze des Verfassers)

Mit anderen Worten: Das Anliegen der Nachhaltigkeit ist vom vorpolitischen Bereich der 1950er bis 1970er Jahre und von einem öffentlichen Anliegen zu einer spezialisierten Angelegenheit von Institutionen der Wirtschaft und der ministeriellen Regelung migriert. Das bedeutet nicht, dass es aus der Lebenswelt verschwunden wäre; die Rede von Nachhaltigkeit hatte in den 2010er Jahren Konjunktur, jedoch zunehmend im Rahmen individueller Lebensstile. Bezüge auf (Nicht-)Nachhaltigkeit setzten zunehmend Konsum in einen normativen Sinnzusammenhang:¹⁴ „Postmoderne Gesellschaften setzen sich mitunter aus einer breiten Palette an Lebensstilen zusammen.“¹⁵ Die nachhaltige Ernährung hat in diesem Kontext eine große Bedeutung, womöglich aber mehr mit Blick auf die Identitätsfindung und Außendarstellung als auf die tatsächliche Esspraxis. Unter Studierenden technischer wie geisteswissenschaftlicher Fächer sind die Paradigmen gesunder als veganer oder biologi-

14 Vgl. Franken, Lina/Hirschfelder, Gunther: Politik mit Messer und Gabel. Ideologisiertes Essen zwischen Selbstoptimierung und Weltverbesserung. In: Historische Sozialkunde. Geschichte – Fachdidaktik – Politische Bildung 46/4 (2016), S. 21–24.

15 Vgl. Hirschfelder, Gunther/Pollmer, Patrick: Ernährung und Esskultur: Kulturwissenschaftliche Perspektiven. In: Aktuelle Ernährungsmedizin 43 (2018), S. 41–55.

scher Ernährung bekannt, und obwohl sie diese in der Mehrheit der Sache nach teilen, dominieren in den Alltags ökonomische und praktische Gründe die Speisewahl.¹⁶

Politisch flankiert wurde Nachhaltigkeit in allen Sektoren derweil vor allem durch den Ordnungsrahmen des *Green Deal* der EU von 2020. Mitte der 2020er Jahre liegt der operative Schwerpunkt gegenwärtig bei *Rating*- und *Consulting*-Agenturen. Durch Messbarkeit, Zielvorgaben und *Controlling* lässt sich Nachhaltigkeit nun (vermeintlich) erreichen. Diese Beschreibung ist keine reine Kritik, denn wie sollte Umsetzung auch anders funktionieren? Das *Controlling* ist der praktikable *modus operandi* des Managements. Dem Anspruch an Erreichbarkeit, Machbarkeit und Optimierbarkeit liegen technizistische Metaphern zugrunde. Nachhaltigkeitsbewertung ist selbst schon eine Metapher: Sie überbetont die Bewertbarkeit und verschleiert die persönlichen Erfahrungen mit Nachhaltigkeit. Aus dieser Perspektive diffus (oder geradezu unwissenschaftlich subjektiv) scheinende Phänomene wie ökologisches Fühlen oder, wenn man Carson so rezipiert, ökologisches Fürchten, werden im Schatten dieser Metaphern bestenfalls zur schrulligen Nebensache. Eine Verschiebung vielleicht nicht öffentlicher, jedoch praxisrelevanter Deutungsmacht ist festzustellen. Die Identitäten technischer Expertinnen und Experten sind demgegenüber von Selbstzuschreibungen einer *Hands-on*-Mentalität oder Metaphern wie Zielerreichungsgraden geprägt. Die Erfahrung lehrt: Was nicht messbar ist, das zählt nicht. Dass nun aber etwa die ökologische Qualität oder soziokulturelle Qualität weit überwiegend über Zielerreichungsgrade fassbar und kommunizierbar geworden sind, verändert den Diskurs darüber.

Über die Praxis der quantitativen Nachhaltigkeitsbewertung am Beispiel des Bauens

Die Bewertungspraxis im Bauwesen ist deutlich komplexer als im Fall der Nahrungsmittel – das betrifft die Lieferketten, Vielzahl an Rohstoffen, Nutzungsdauer von Bauwerken und die Berücksichtigung von *End-of-Life*-Sze-

16 Vgl. Abraham, Esther/Hirschfelder, Gunther/Grossarth, Jan: #planetaryhealthfood? Hotel Mama! Gen Z und studentische Esspraxen zwischen Elternhaus und Onlinerecherchen. In: Sandra Aßmann/Kira Lewandowski/Jane Lia Jürgens (Hg.): Virtuelles Essen. Interdisziplinäre Perspektiven auf Ernährungspraktiken im digitalen Zeitalter (Virtuelle Lebenswelten 6). Bielefeld 2025, S. 77–96.

narien. Der Bewertungskatalog der *Deutschen Gesellschaft für nachhaltiges Bauen (DGNB)* umfasst Mitte der 2020er Jahre mehr als 550 Seiten.¹⁷ Ein Bauwerk, das Auszeichnungen wie ‚Platin‘ oder ‚Gold‘ erlangen soll, muss dafür Mindestanforderungen in verschiedenen Einzelkategorien sowie einen Mindest-Durchschnittswert erhalten. Allein in Deutschland vergab die DGNB in den fünfzehn Jahren seit ihrer Gründung bis zum Jahr 2022 insgesamt mehr als 10.000 Nachhaltigkeitszertifikate.¹⁸ Die Zertifizierungskosten betragen je etwa zwischen wenigen tausend und mehreren zehntausend Euro.¹⁹ Hinzu kommen die – in der Summe meist deutlich höheren – Tagessätze für die mit der Zertifizierung beauftragten Beratungsfachleute. Diese Fachauditorinnen und -auditoren sind mehrere Tage bis Monate im Einsatz, je nach Umfang des Projekts. Sie helfen den Bauunternehmen oder Architekturbüros, Daten und Fakten zu recherchieren, zu optimieren und zusammenzutragen.

Die Kategorien für die Zertifizierung lauten ‚technische Qualität‘, ‚sozio-kulturelle und funktionale Qualität‘, ‚ökonomische Qualität‘, ‚ökologische Qualität‘, ‚Prozessqualität‘ und ‚Standortqualität‘. Die Qualitäten sind in Formeln, Skalen oder binär beantwortbaren Abfragen festgehalten, also quantifizierbar gemacht. Das gilt zum Beispiel für die Raumluftqualität, der Bewertungspunkt ‚SOC1.1‘ formuliert für den Gebäudetyp ‚Hotel‘ die Anforderung:

„Die Raumluft wird in der Heizperiode (auch bei tiefen Außentemperaturen bzw. trockener Außenluft) nicht zu trocken, d.h. die Raumluftfeuchte erfüllt folgende Anforderung:

$75\% \geq \varphi \geq 25\%$

Diese Anforderung wird zu mindestens 95 % der Betriebszeit eingehalten.“²⁰

Das Konzept der Behaglichkeit wird so messbar gemacht. Ähnliche Formeln regeln den Einfallwinkel der Sonne im Jahresverlauf – als Teilbewertung der sozio-kulturellen Nachhaltigkeit. Unter ‚Aufenthaltsqualität innen und außen‘ (SOC 1.6) gibt es Punkte etwa für das Angebot von Kinderbetreuungspätzen im Gebäude oder von Senioren- und Kinder-Spielplätzen

17 Vgl. Deutsche Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen: DGNB System Kriterienkatalog Gebäude Neubau, Version 2023. 3. Aufl. Stuttgart 2023.

18 Vgl. DGNB-Blog rund um Nachhaltiges Bauen: Neuer Jahresreport veröffentlicht. DGNB Zertifizierungen 2022. Veröffentlicht am 27.09.2023. URL: <https://blog.dgnb.de/dgnb-zertifizierungen-2022/> (Stand: 23.10.2024).

19 Vgl. Deutsche Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen: Gebührenordnung. Die Kosten einer DGNB Zertifizierung auf einen Blick. URL: <https://www.dgnb.de/de/zertifizierung/weg-zum-dgnb-zertifikat/gebuehrenordnung> (Stand: 23.10.2024).

20 Vgl. Deutsche Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen: Kriterienkatalog (2023), S. 240.

(Freiluft-Schach; Schaukeln). Wie genau diese aussehen – also ästhetische Kategorien – spielt für diese Form der Bewertung keine Rolle. So erklärt sich, warum beispielsweise in Neubauprojekten von Stadtquartieren winzig kleine Kinderspielplätze mit Rindenmulch, einem Schaukelpferdchen und Mini-Klettergerüst zu finden sind. Eine Architektur des Abhakens und Planens nach Katalog etabliert sich.

Die aus den Ingenieurwissenschaften kommende Methode der sogenannten Ökobilanzierung (auch Lebenszyklusanalyse²¹) trägt einen wesentlichen Teil zur ökologischen Bewertung bei. Sie misst Energie- und Emissionsströme während des Lebenszyklus und stellt eine brauchbare Operationalisierung, aber auch eine erhebliche Engführung des semantisch und kulturell vielschichtigen Konzepts von Ökologie dar.

Was die Lage eines Bauwerks als Teil der ‚soziokulturellen Nachhaltigkeit‘ angeht, lassen sich etwa Entfernungen zu nächstgelegenen Bus- und Bahnhaltestellen quantifizieren. Es gibt Pluspunkte, wenn die nächste Haltestelle nicht mehr als 350 Meter entfernt ist, wenn die Busse oder Bahnen mindestens alle 15 Minuten verkehren oder im Gebäude ein „permanenter Aushang oder digitale Anzeige“ von Fahrgastinformationen vorgehalten wird.²²

Der Fokus auf Quantifizierbares folgt einer bewussten Entscheidung der Urheber des *DGNB*-Verfahrens. Alexander Rudolphi, ein Architekt und *DGNB*-Präsidiumsmitglied, formuliert es so:

„Indem sich die modernen Kriterien einer Nachhaltigkeitsdefinition auf die quantifizierbaren ökologischen, ökonomischen und sozialen Wirkungen beschränken, werden die Gestaltung, Schönheit, Angemessenheit, Eingliederung in die Umgebung und die psychosoziale Wirksamkeit bewusst ausgeklammert.“²³

Das bedeutet dieser Logik nach: „Die Aufgabe, ein in diesem Sinne nachhaltiges Gebäude zu schaffen, wird damit auf eine Ebene mit anderen technischen Rahmenbedingungen wie der Statik oder der Bauphysik gestellt.“²⁴

Nach ähnlichem Muster bewerten die Standards *Leed* oder *Bream* aus den Vereinigten Staaten oder aus Großbritannien die Nachhaltigkeit von Bauwerken in vielen Ländern. Es gibt angepasste Kataloge für verschiedene

21 Vgl. Grossarth: *Bioökonomie* (2024), S. 217–266.

22 Vgl. Deutsche Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen: *Kriterienkatalog* (2023), S. 524f.

23 Rudolphi, Alexander: Ein Korsett, das die Gestaltungsfreiheit einschränkt. Erwidern auf den Beitrag von Jan Grossarth – Nachhaltig bauen ohne Atmosphäre? In: *nbau. Nachhaltig bauen* 3/2 (2019), S. 26f.

24 Ebd.

Gebäudetypen wie Shoppingcenter und Bürogebäude, aber auch für ganze Quartiere und Städte. Vergleichbare Zertifizierungssysteme sind spätestens seit den 1990er Jahren für Lebensmittel und die Landwirtschaft etabliert, darunter zahlreiche Bio-, Tierwohl- oder nährwertbezogene Siegel wie *Nutri Score*. Nicht nur für Lebensmittel, sondern auch die Nachhaltigkeit von Forst- oder Agrarsystemen haben sich diffizile Bewertungsstandards entwickelt.²⁵ Das betrifft Forst-Nachhaltigkeitszertifikate wie den *Forest Stewardship Council (FSC)*, solche für die Fischerei wie *Marine Stewardship Council (MSC)* oder die landwirtschaftliche Produktion wie *The Round Table on Responsible Soy (RTRS)*.

Die quantitative Nachhaltigkeitsbewertung lässt sich in Zertifikatskursen erlernen und akademisch studieren. Sie ist in den Fachbereichen der Wirtschafts-, Umweltingenieur- und Technikwissenschaften angesiedelt und ermöglicht es, Nachhaltigkeit auf Unternehmensebene zu operationalisieren, zu optimieren und zu kommunizieren. Das ist auch für die europäischen und nationalen Gesetzgebenden entscheidend, die im Rahmen der sogenannten Taxonomie dazu genaue Vorgaben machen. Die Nachhaltigkeitsbewertung sollte Ende 2024 auf Bundesebene etwa im „Gesetz zur Umsetzung der Richtlinie (EU) 2022/2464 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 14. Dezember 2022 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 537/2014 und der Richtlinien 2004/109/EG, 2006/43/EG und 2013/34/EU hinsichtlich der Nachhaltigkeitsberichterstattung von Unternehmen“ als *Non-Financial Reporting Directive* der EU, kurz NFRD-Verordnung, geregelt werden.

Auch wenn sie von den Urheberinnen wie der *DGNB* nicht so intendiert ist, sondern nur eine Voraussetzung schaffen soll, so dürfte etwa die Vergabe von Gold- und Platin-Siegeln kommunikativ von der Empfängerseite so verstanden werden, als *sein* diese Bauwerke nachhaltig.²⁶ Das erscheint womöglich nur denen als problematisch, die den Geist der Machbarkeit als Teil des Problems vermuten. Aus kulturwissenschaftlicher Sicht ist

25 Vgl. Chaudhary, Abhishek/Gustafson, David/Mathys, Alexander: Multi-indicator Sustainability Assessment of Global Food Systems. In: *Nature Communications* 9/848 (2018).

26 Vgl. Grossarth, Jan: Nachhaltigkeit quantitativ optimieren – aber warum nicht planungsbegleitend um Sinnfragen ergänzen? Eine Antwort auf Alexander Rudolphs Erwiderung – Ein Korsett, das die Gestaltungsfreiheit einschränkt. In: *nbau. Nachhaltig bauen*. Veröffentlicht am 19.06.2024. URL: <https://www.nbau.org/2024/06/19/nachhaltigkeit-quantitativ-optimieren-aber-warum-nicht-planungsbegleitend-um-sinnfragen-ergaenzen/> (Stand: 19.02.25).

auch an diesem Beispiel festzustellen, dass sich eine Expertenkultur der Nachhaltigkeitsbewertung herausgebildet hat. Diese Entwicklung folgt der systemischen Anforderung, die Nachhaltigkeitstransformation handhabbar und messbar zu machen. Daran schließt sich allerdings auch die kritische Frage an, ob diese Perspektive nicht geradezu den politisch und wirtschaftlich relevanten Diskurs über Nachhaltigkeit dominiert. Auch in den Bewertungskatalogen ist schließlich von ‚Qualitäten‘ oder ‚Soziokulturellem‘ die Rede; die soziale und funktionale Qualität bezeichnet im *DGNB*-Katalog eine der drei Hauptkriteriengruppen. Um diese realitätsnäher darzustellen, böten sich qualitative Ergänzungen an.

Nachhaltigkeit als thick concept?

Das Verhältnis von objektivierender Betrachtung und dem Geltungsraum der Emotion hat sich im Zuge dieser Entwicklungen verschoben. „Gefühle können ein Urteil verzerren, aber Gefühlslosigkeit kann es noch mehr entstellen“²⁷, lautet ein klassisches Zitat des amerikanischen Psychologen Kenneth B. Clark aus den späten 1960er Jahren. Aktuell ließe sich der Gedanke an kulturwissenschaftliche und soziologische Emotionsforschung anschließen.²⁸ Durch die Reduktion komplexer Phänomene, die im Deutungsrahmen von Nachhaltigkeit oder Ökologie öffentlich diskutiert werden, auf das rein Messbare und derart Objektivierbare, findet eine Engführung statt. Wie man auf Nachhaltigkeit blicken möchte, folgt einer methodischen und normativen Entscheidung. So schreiben Konstantin Funk und Ulrike Peister in einem philosophischen Aufsatz über Probleme, die in einer gedanklichen Trennung von Subjektivität und Objektivität gründen:

„Falls man dem kategorischen Empfinden des Alltags traut und das eigene ästhetische und moralische Urteil nicht als beliebig, sondern als auf Faktizität rekurrend wahrnimmt und in diesem Sinne einen *ästhetischen oder ethischen Realismus*

27 Zit. nach Peisker, Ulrike/Funk, Konstantin (Hg.): Ich sehe was, was du nicht siehst. Fragen moralischer, ästhetischer und religiöser Phänomenologie (Theologie – Kultur – Hermeneutik 36). Leipzig 2024.

28 Vgl. mit Bezug auf die Agrarfrage: Grossarth, Jan/Schleissing, Stephan: Ökologie, Technik und Nachhaltigkeit in den Gefühlswelten von Landwirten. In: Mathias Kussin et al. (Hg.): Agrarwissen in der Reflexion. Sozial- und kulturwissenschaftliche Perspektiven auf die Transformation von Landwirtschaft. Bielefeld 2025, S. 55–70.

[Kursivsetzung JG] vertritt, kann sinnvoll nach den titelgebenden epistemischen Bedingungen von Ethik, Ästhetik und Religion gefragt werden.²⁹

Intuitive Bewertungen seien insbesondere im Falle sogenannter *thick concepts* tragfähig. *Thick concepts* stelle eine Metapher für Phänomene dar, in denen Wertung und Faktizität nahezu untrennbar verbunden seien (etwa: ‚gut‘, ‚grausam‘).³⁰ Und wären nicht auch Ökologie oder Nachhaltigkeit als ein solches *thick concept* zu begreifen?

Ökosysteme als Bedeutungsräume

Ein Entstehungsort des gegenwärtigen ökologischen und sozialen Nachhaltigkeitsdiskurses war eine gesellschaftliche Debatte, die auch, aber nicht maßgeblich, von wissenschaftlichen Fachleuten bestimmt wurde. Wie erwähnt eröffnete „Silent Spring“ eine massenöffentliche Thematisierung von Emissionsgrenzwerten, toxischen Gefahren wie durch DDT oder Sauren Regen bzw. ab den späten 1980er Jahren der Treibhausgas-Problematik. All das *auch*, aber *nicht nur*: Explizit oder implizit war seit Rachel Carson auch die Dominanz technischer oder ökonomischer Fachleute in den relevanten Entscheidungsprozessen in Wirtschaft und Politik ein Thema. Die Schilderungen der ökologischen Krise waren auch als Warnung zu lesen vor einem einseitig technischen Geist der Machbarkeit, der ein lokales ökologisches Empfinden in den Bereich der öffentlichen Irrelevanz dränge.³¹ Die technischen Mittel „verleihen denen, die sie handhaben, ein schwindelerregendes Gefühl der Macht über die Natur“³², deutete die Autorin Rachel Carson 1962 an.

Eine kulturhermeneutische Frage, die sich aus den Beschreibungen ableitet, ist diejenige nach (der Wahrnehmung von) Machtverhältnissen. So liegt die These nahe, dass durch die Sprache der quantifizierbaren Fakten

29 Funk, Konstantin/Peisker, Ulrike: „Ich sehe was, was du nicht siehst.“ – Annäherung an das Thema des Sammelbandes. In: Dies. (Hg.): Ich sehe was, was du nicht siehst: Fragen moralischer, ästhetischer und religiöser Phänomenologie (Theologie – Kultur – Hermeneutik 36). Leipzig 2023, S. 12.

30 Vgl. Roth, Michael: Moralische Wahrnehmung. Über den Zusammenhang von Tatsachen und Wertungen. In: Ulrike Peisker/Konstantin Funk (Hg.): Ich sehe was, was du nicht siehst. Fragen moralischer, ästhetischer und religiöser Phänomenologie (Theologie – Kultur – Hermeneutik 36). Leipzig 2023, S. 21–44.

31 Vgl. Grossarth: Vergiftung der Erde (2018), S. 228–247.

32 Vgl. ebd., S. 241.

auch über Nachhaltigkeit in Wirtschaft und Politik im Geist der Machbarkeit entschieden wird. Im Falle der frühen ökologischen Kritiken war es möglich, die Massentierhaltung auf rein emotionaler Ebene, gewissermaßen metaphorisch, als ‚schrecklich‘, ‚barbarisch‘, ‚inhuman‘ oder ähnliches zu bezeichnen. Gewiss ließ sich mit Blick auf den ‚Welthunger‘ auch das Gegenteil formulieren. Wird nun ein Öko-Zertifikat wie das EU-Ökosiegel vergeben, wird aus dem Deutungsrahmen der Nachhaltigkeit ein binärer Code. Wer das Siegel in der Hand hält, gewinnt erkennbar auch Deutungsmacht. Aus kulturwissenschaftlicher Sicht ergeben sich daraus veränderte Perspektiven auf Fragen nach eben dieser Deutungs- und Diskursmacht. Arbeiten, die Aspekte von Diskurs, Macht und Metaphorik in bioökonomischen Feldern untersuchen, liegen vor. Sie nehmen etwa Bezug auf den bioökonomischen Holzbaudiskurs³³, die Bioökonomie als politisches Projekt³⁴ und die Nahrungsmittelindustrie³⁵.

Wäre ein dialektisches Verhältnis von quantitativer und qualitativer Bewertung produktiv?

Wissenschaftliche Fakten oder Gefühl? Diese Frage lädt zur Polarisierung ein, sie polarisiert selbst. Eine (zu) geringe Relevanz des eigenen Standpunktes wird jedenfalls von Gruppen beider Welten – einer kulturkritischen Öffentlichkeit ebenso wie der technischen Expertinnen- und Expertenwelt – regelmäßig beklagt. Fachleute aus der Wissenschaft oder Gesetzgebung beanstanden nicht selten eine ‚Emotionalisierung‘ des öffentlichen Raumes.³⁶ Mit kühlen Argumenten, mit Fakten und Zahlen dringe man

33 Vgl. May, Sarah: Ökologisch bauen? Knappheit als konstitutives Moment der Bioökonomie. In: Cornelia Kühn (Hg.): Gemeinwohlorientiert, ökologisch, sozial. Auseinandersetzungen um alternative Wirtschaftspraktiken in der Zivilgesellschaft (Bürgergesellschaft und Demokratie). Wiesbaden 2023, S. 115–138.

34 Vgl. Fehr, Lukas: Zwischen Ressourcen, Politiken und Vorstellungen der Zukunft. Kulturwissenschaftliche Perspektiven auf Bioökonomie(n). In: Ders./Reinhard Johler (Hg.): Bioökonomie(n). Ethnografische Forschungszugänge und Felder (Untersuchungen des Ludwig-Uhland-Instituts 126). Tübingen 2021, S. 9–22.

35 Vgl. Liburkina, Ruzana: The Visible Hands That Feed: Responsibility and Growth in the Food Sector. Lincoln 2023; Winterberg, Lars: „Tracing and Tracking Meat“. Fleisch als Ressource und Speicher von (Welt-)Wissen. In: Hamburger Journal für Kulturanthropologie 13 (2021), S. 235–246.

36 Vgl. Helfritsch, Paul/Müller Hipper, Jörg: Die Emotionalisierung des Politischen. Bielefeld 2021.

als technische Expertin bzw. Experte kaum mehr in die ersehnten Sphären öffentlicher Wahrnehmung durch.

Eine technisch-ökonomische Expertinnen- und Expertenkultur markiert dabei auch einen Machtbereich. Das Verhältnis von funktionalistisch-technischen und persönlich-emotionalen Zugängen zum wirtschaftlichen und wissenschaftlichen Handeln ist seit Jahrzehnten Gegenstand auch von Schriften der Technikphilosophie. Beide Perspektiven lassen sich in einer auf Vorsorge, Fortschritt und Technik elementar angewiesenen Gesellschaft nicht sinnvoll gegeneinander ausspielen. Dieser Gedanke findet sich wie ein roter Faden etwa in den Schriften Hans Blumenbergs.³⁷ Es gibt, in Blumenbergs Worten, eben keine Aussicht auf Rückkehr aus der ‚Newton-Welt‘ der technischen Zivilisation in die ‚Robinson-Welt‘ der ganzheitlichen Wahrnehmung. Aber es gibt aus menschlicher Sicht Bedarf, diesen Konflikt zu benennen:

„Das Problem von Anschauung und Beschreibung formiert sich. Dabei mag die Beschreibung sich als Resultat und Quintessenz der Anschauung ausgeben, während sie doch nur Anweisung zur je eigenen Anschauung und deren Identifizierung sein kann. Keine Beschreibung leistet, was die Anschauung darbietet; sie hilft nur dazu, selbst zu eben der Anschauung zu gelangen, die in der Beschreibung ‚versprochen‘ wird.“³⁸

Dieses Zitat lässt sich übertragen auf das Verhältnis von quantitativer und qualitativer Bewertung der Nachhaltigkeit: Die Ingenieurslogik ist einerseits überlebenswichtig – andererseits problematisch. Es gibt keine Option auf Rückkehr, aber die Möglichkeit zum reflektierten Fortschritt.

Zwei kurze Beispiele sollen zeigen, wie weit Expertinnen- und Experten- bzw. Laiinnen- und Laienurteile divergieren können: Eine Ökobilanzstudie (*Life Cycle Assessment*) kann zum Beispiel ergeben, dass ein T-Shirt aus Polyester deutlich klimafreundlicher ist als eines aus Bio-Baumwolle. Die Gründe liegen darin, dass seine Herstellung, Nutzung und Entsorgung im Lebenszyklus weniger Treibhausgase ausstoßen. Das Polyester-Shirt verursacht auch weniger Artensterben und weniger Gewässerversauerung.³⁹ Dieses quantitative Ergebnis einer standardisierten ökologischen Bewertung nach der Bewertungsnorm ISO 14040 widerspricht jedoch der persönlichen

37 Vgl. Steinbach, Tim-Florian: Hans Blumenberg (1920–1996). In: Martina Hefler/Kevin Liggieri (Hg.): *Technikanthropologie. Handbuch für Wissenschaft und Studium*. Baden-Baden 2020, S. 169–175.

38 Blumenberg, Hans: *Die Lesbarkeit der Welt*. Erstveröffentlichung 1981. Frankfurt am Main 2020, hier S. 161.

39 Vgl. Frischknecht, Rolf: *Lehrbuch der Ökobilanzierung*. Berlin 2020, S. 191–207.

Erwartung der meisten Menschen. Diese speist sich ihrerseits aus einem Gefühl, das sich daraus ableitet, dass Baumwolle sich ‚natürlicher‘ anfühlt, dass sie mit ‚natürlicher‘ Herkunft verbunden wird. Ein anderes – fiktives – Beispiel wäre eine Verringerung der Rinderhaltung in Dänemark durch Maßnahmen wie Stickstoff-Obergrenzen, um die nationale Treibhausgasbilanz zu verbessern. Jedoch würden bei konstanter Nachfrage nach Fleisch, Käse und Milch die gesamten Klimafolgen der politischen Maßnahme wahrscheinlich in der Modellsprache der Ökobilanz negativ ausfallen, denn die Produkte würden bei längeren Transportwegen aus Brasilien oder auch anderen EU-Ländern importiert werden. Um diese Urteile nachvollziehen zu können, ist Expertinnen- und Expertenwissen über die Bewertungsmethodik nötig. Das politische Ideal des mitbestimmenden Bürgers bzw. der mitbestimmenden Bürgerin lässt sich erschwert verwirklichen. Mit Blick auf das Blumenberg-Zitat bedeutet dies zugespitzt: In der Expertokratie wird die lebensweltliche Anschauung irrelevant.

Dieses Empfinden hat weitere Seiten: Die Präferenz für Baumwolle im ersten Beispiel kann sinnliche Erfahrungsgründe haben, etwa mit der angenehmeren Haptik des Stoffes, mit der Erfahrung des Schwitzens in Polyester, aber auch durch kulturell geprägte Assoziationen der Baumwolle mit ökologischen Kulturen – etwa der Erfahrung: Die Menschen mit der Jute-Tasche waren mir immer sympathischer. Sähe man ‚nachhaltig‘ oder ‚klimafreundlich‘ als *thick concepts*, in denen sich Wertung und Sachaussage unauflösbar verbinden, wäre diese Sichtweise ebenfalls verständlich. Dann erzählt die Ökobilanzierung nach ISO-Norm nur einen Teil der Geschichte.

Was leistet der kulturwissenschaftliche Blick für die wirtschaftliche Praxis?

Schließlich ist der Blick auf die Akteurinnen und Akteure notwendig, die Nachhaltigkeitsanforderungen umsetzen. Hinsichtlich der Praxis der Wirtschaft etwa im Agrar-, Ernährungs- oder Bau-Bereich und wirtschaftsnaher Nachhaltigkeitsbewertungen (Zertifizierende, Wirtschaftsprüfungen, *Rating*-Agenturen) erschließt sich ein Problem: Wie können Praxisakteurinnen und -akteure überzeugt werden, qualitative Begleitforschung anzuerkennen, wertzuschätzen, zu respektieren, zu beauftragen, zur Kenntnis oder überhaupt ernst zu nehmen? Nicht nur die *Rating*-Standards, sondern ebenfalls der gesetzliche Rahmen der medialen Öffentlichkeit verlangen schließlich Eindeutigkeit und messbare Lösungen. Der Habitus des Pro-

blemlösers scheint für das Gelingen öffentlicher Auftritte alternativlos. Eine parallele Berücksichtigung rechnerisch-definitiver und der persönlich-lebensweltlichen Perspektiven erscheint für Führungskräfte bislang nicht als Gewinnerstrategie. Allerdings sind die Widersprüche der Nachhaltigkeit aus wissenschaftlicher Sicht nicht auflösbar, bestenfalls kommunizierbar und damit souveräner handhabbar.⁴⁰ Die aus dem Paradigma der Nachhaltigkeit ableitbaren Handlungen sind im Ergebnis manchmal sogar gegeneinander gerichtet.

Ein persönliches, ortsbezogenes oder situatives Verständnis von sozialer, ökonomischer und ökologischer Nachhaltigkeit ist jedoch auch hinsichtlich der Akzeptanz und des Verständnisses der Transformationspolitik entscheidend. Der Einbezug solcher Erlebnishermeneutik⁴¹ in die *SDG*-Bewertung ist per Definition zwar unmöglich, begleitende Feldforschung dazu in der Projektpraxis wäre allerdings machbar und wichtig.⁴² Sie ist nicht nur ein Wunsch, sondern letztlich eine konsequente Umsetzung von Nachhaltigkeit in ihrer gesamten sozial-ökologischen Dimension und der Bioökonomie als – auch politischer – Idee. Der kulturwissenschaftliche Blick auf die „Dilemmata der Nachhaltigkeit“⁴³ erfordert Mut zur Hinnahme von Ambiguität. Das bedroht den Modus der Machbarkeit. Das Spannungsfeld, das begleitende qualitative (Feld-)Forschung erzeugt, kann produktiv sein, aber zunächst erzeugt es häufig Irritation. Für Führungskräfte des Managements, auf die es in der Umsetzung der Ziele und Kommunikation in Organisationen entscheidend ankommt, bedeutet dies, die Illusion von Kontrollierbarkeit und Machbarkeit aufzugeben. Das ist mit Risiken für das eigene Rollenverhalten und mit Reputationsrisiken in der Außenwahrnehmung verbunden.

Aber: Ambiguitätstolerante Praxisakteure und -akteurinnen navigieren vielleicht sogar souveräner durch die komplizierten Fahrwasser der Nach-

40 Vgl. Henkel, Anna/Mader, Dimitri/Siebenhüner, Bernd: Einleitung: Dilemmata der Nachhaltigkeit. In: Dies. et al. (Hg.): *Dilemmata der Nachhaltigkeit*. Baden-Baden 2023, S. 9–22.

41 Hahn, Achim: Widerfahrniserfahrungen im Umgang mit Architektur und Landschaft. Eine erlebnishermeneutische Untersuchung. In: Martin Düchs et al. (Hg.): *Architektur, Atmosphäre, Wahrnehmung. Die römische Villa als Chance für das Bauen heute (Interdisziplinäre Architektur-Wissenschaft: Praxis – Theorie – Methodologie – Forschung)*. 2. Aufl. Wiesbaden 2023, S. 277–305.

42 Grossarth, Jan/Daum, Thomas: Atmospheres of Spaces in Transformation: A Methods Overview for Spotting Them in Field Research. In: *Journal of Rural Studies* 121 (2025).

43 Henkel, Anna et al.: *Dilemmata der Nachhaltigkeit* (2023).

haltigkeit als der Idealtyp des reinen Bauch- oder Zahlenmenschen. Ein öko-zertifizierter Legehennenbetrieb wird sich etwa auch dem sinnlichen Eindruck stellen müssen, den Stallungen und Freilaufbereiche auf Besuchergruppen machen, und der hängt vom Beobachter, vom Zeitpunkt und den Zeitumständen vielschichtig ab.

Die Vergleichende Kulturwissenschaft legt Deutungsmuster offen und beschreibt Differenzen unterschiedlicher Perspektiven. Ein Management, das die Reibungen und Widersprüche zu Kenntnis nimmt, handelt in diesem Sinne auf ‚rationalerer Grundlage‘. Diese Perspektive kann dazu beitragen, eine Art ästhetischen oder ethischen Realismus in der Praxis zu ermöglichen. Anders ausgedrückt: Kreatives Handeln, auf eine offene Zukunft in einer pluralen Gesellschaft ausgerichtet, wie auch immer diese verfasst ist.⁴⁴

44 Vgl. Gielnik, Michael M.: Kreativität und Entrepreneurship. In: Diana E. Krause (Hg.): Kreativität, Innovation, Entrepreneurship. Wiesbaden 2013, S. 77–92.

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.¹ Familien stehen an ihren Osterkörben, die, gefüllt mit dem Osterbrot *Pască*² 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“³ und zur „Überlagerung der zwei Zeitordnungen [kam]: der ‚julianisch-orthodoxen‘ einerseits und der ‚gregorianisch-bolschewistischen‘ andererseits.“⁴ 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“⁵ 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.⁶

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.“⁷ 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 Media⁸) sowie materielle Kommunikation (u.a. *Remittances*⁹) versuchen sie jedoch, ihre Familiarität¹⁰ 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.”¹¹

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 Totalphänomene¹² 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”¹³. 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.¹⁴ 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.“¹⁵ So erhalten das Ostergebäck, die gefärbten Eier und der Lambraten erst durch den Anlass ihren ideellen, intersubjektiven Wert und können „je nach Verzehrsituation [...] zur Chiffre für raumgebundene Identität, soziale Gruppen oder erlebte Chronologien werden.“¹⁶

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*¹⁷, 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 Essen¹⁸, sondern auch Raum und Zeit geteilt werden.¹⁹ 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.”²⁰

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.”²¹ 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.²² 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 Weinbau²³ ermöglichen, eine Basis für die Vegetationsvielfalt der überwiegend aus Landwirtschaftsfläche bestehenden Region.²⁴ Andererseits ist es die Lage Moldaus als „historical borderland“²⁵, das im Lauf der Jahrhunderte zaristischen bzw. russländischen, osmanischen, rumänischen, sowjetischen Einflüssen ausgesetzt war,²⁶ 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 wird²⁷ – 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*²⁸, and salty sheep’s cheese.“²⁹ Nicht zuletzt sind es außerdem die im Land präsenten Minderheiten mit (Ukrainer:innen, Russ:innen, Bulgar:innen) und ohne unmittelbaren Bezugs- oder Mutterstaat (Gagaus:innen³⁰, 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 Ćevapčići and Their Significance in and Beyond (Post-)Ottoman Europe*. In: Dies. (Hg.): *From Kebab to Ćevapčići: 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.³¹ 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*³² 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.³³ 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*³⁴.

Die *moldovan foodways* sind nicht nur durch eine historisch bedingte ethnische Diversität³⁵, 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 Zubereitungs-kompetenz bei der Auswahl der Speisen, zumeist Eintöpfen, vor. Derweil ist die die Festtagskost aus Schaschlik und Räucherfisch, erworben im ‚russischen Laden‘³⁶, aufwendiger und ihnen subjektiv wertiger. Bei allem jedoch gilt, dass das Essen emotionale Sicherheit produzieren soll und durch den Eindruck, „wie zu Hause“³⁷ zu sein, eine stabilisierende Wirkung hat. Das gewohnte, am Herkunftskontext ausgerichtete Essen ist „portatives Vaterland“³⁸. Als *Soul Food*³⁹ 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“⁴⁰. 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“⁴¹ 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.aipp.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.⁴² 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*⁴³ 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.⁴⁴ 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.⁴⁵

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.“⁴⁶

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“⁴⁷

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*⁴⁸ 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:⁴⁹ 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]“⁵⁰ und unterdessen „die Küche der globalen Welt Einzug [hält]“.⁵¹

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.⁵² 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.⁵³ 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 Kraft⁵⁴ 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.”⁵⁵

Dieses *performing abundance*⁵⁶ 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“⁵⁷, sodass der Eindruck, etwas fehlte, nicht entstehen soll.

„[D]ie Erfahrung der Menschheit zwischen saisonalem Mangel und saisonalem Überfluss“⁵⁸, 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“⁵⁹ 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.“⁶⁰ 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“⁶¹ – 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“⁶². 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.“⁶³

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.“⁶⁴ 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,⁶⁵ 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_globalisierten_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*⁶⁶ 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.*⁶⁷

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“.

Von verbotenen Lebensmitteln, außeralltäglichen Genüssen und gemeinsamem Essen

Perspektiven auf ein Projekt zur Gemeinschaftsverpflegung

Katrin Bauer

In der Empirischen Kulturwissenschaft sind es zunächst unscheinbare Alltagsbeobachtungen, die zum Nachdenken und Überdenken anregen und die sich gerade deshalb eignen, Wandlungs- und Transformationsprozesse zu analysieren und letztlich dazu beitragen, gesellschaftliche Diskurse zu bereichern.¹ Dieser Aufsatz beginnt daher mit unscheinbaren Alltagsbeobachtungen, die um das Thema Gemeinschaftsverpflegung kreisen.

In einer Kita im Rheinland wurde vor einigen Jahren ein ‚Kinder-Bestimmtag‘ eingeführt: Einmal die Woche durften die Kinder entscheiden, was das *Catering*-Unternehmen zum Mittagessen liefern sollte. Als es im Ergebnis jedes Mal Nudeln gab, wurde der ‚Bestimmtag‘ wieder abgeschafft und heute entscheiden wieder Erwachsene, was auf den Tisch kommt.

Ungefähr zeitgleich bekam die Elternschaft eine E-Mail mit folgendem Inhalt:

„Wir haben die Frühstücksdose in vier Kategorien eingeteilt. Es gibt die Grüne, Orange, Rote und die ‚Verbotene‘ Kategorie [sic]. Die Lebensmittel aus der grünen Kategorie können gerne so viel wie gewünscht mitgegeben werden, bei der orangen Kategorie empfiehlt es sich, die Lebensmittel in Maßen zu genießen. Bei der roten Kategorie haben wir uns entschieden, dass die Brotdose mit den dort aufgelisteten Leckereien, einmal in der Woche, gefüllt werden darf. Gemeinsam im Team haben wir den Freitag für den ‚Roten‘ Tag ausgewählt.“²

-
- 1 Im Wintersemester 1998/99 belegte ich mein erstes Proseminar bei Gunther Hirschfelder am damals noch volkskundlichen Seminar an der Universität Bonn – „Randgruppen und Minderheiten“ war es betitelt. Wir sollten ins Feld gehen und selbst Quellen erheben – eine neue und aufregende Erfahrung. Ich erinnere mich noch gut, als ich dem Zirkusdirektor mit MD-Recorder gegenüberstand und versuchte, ihm (und vielleicht auch ein wenig mir) zu erklären, was ich eigentlich wollte und warum er und sein Leben so spannend und interessant seien. Die Erfahrung war so eindrücklich, dass ich dem Fach treu blieb und bis heute der Alltagskultur von A wie Aal bis Z wie Zebra oder eben Zirkus verbunden bin.
 - 2 Aus der E-Mail einer Kindertagesstätte im Rheinland am 22.12.2020, Archiv Katrin Bauer.

Zur „roten Kategorie“ wurden unter anderem „Actimel, süßes Brot, Marmelade, Nutella, fertiges Müsli, Joghurt, Fruchtzwerge, Honig, Crêpes, Pfannkuchen, selbstgemachter Milchreis“ gezählt. Ganz verboten wurden unter anderem „Quetschis, Obstriegel, Schokolade, Tee, abgepackte Milchbrötchen, Croissants“.³

Eine weitere Beobachtung: An Weiberfastnacht 2025 wurde in der Aula der Grundschule meiner Kinder ein Süßigkeiten-Buffer aufgebaut, das von den Schüler:innen bestückt wurde – Gummibärchen, Schokolade, Kekse, Bonbons, Schaumküsse, Chips in Hülle und Fülle.

Drei Beispiele von Essen und Essensvorgaben in Gemeinschaftseinrichtungen und ein Befund: Offenbar manifestieren sich gerade hier, in Schulen und Kindergärten, Aushandlungsprozesse um das ‚richtige‘ Essen, um Partizipation und Selbstbestimmung, um Deutungsmacht und *Governance*.

Erlaubtes Übermaß als Ausnahme an Brauchterminen

Nudeln, Süßigkeiten und Fertigprodukte wie Obstriegel gelten im Kita-Alltag als ungesund und werden nur zu ganz besonderen, aus dem Alltag herausgehobenen Festivitäten geduldet. Im obigen Beispiel etwa an Karneval, einem Festtermin, an welchem im Rheinland Grenzen aufgehoben und Rollen umgekehrt werden, und Fettgebackenes, wie Berliner oder Krapfen, oder eben Süßigkeiten, etwa in Form von Kamellen bei den Karnevalsumzügen, gebilligt sind. Der Tag wird so auch essenstechnisch aufgeladen, unterscheidet sich vom ‚normalen‘ Wochentag, wie eine Interviewpartnerin für das Projekt „Gesichter und Geschichten des Bonner Karnevals“⁴ erzählt:

„Also ich hab halt als Kind acht Jahre lang in Brüssel gewohnt und da waren wir natürlich ziemlich abgekoppelt vom Karneval, also ich bin gar nicht so sehr damit aufgewachsen, obwohl meine Mutter Rheinländerin ist und die auch immer konsequent an Weiberfastnacht sich verkleidet hat und uns geschminkt hat und Karnevalsmusik hat laufen lassen, den ganzen Tag. Das war so das Einzige und genau, sie hat auch immer dafür gesorgt, dass wir irgendwoher Berliner bekamen und sei es irgendwie irgendwo gekauft, tiefgefroren und dann aufgetaut und das ist sowas, also ich brauche Weiberfastnacht meinen Berliner, das gehört für mich dazu [...]. An Weiberfastnacht, dann ist so mein erster Weg nach den Auftritten mit

3 Ebd.

4 Projekt „Gesichter und Geschichten des Bonner Karnevals“ zum Jubiläum 200 Jahre Bonner Karneval 2026. Vgl. URL: https://rheinische-landeskunde.lvr.de/de/alltagskult/ur/alltagskultur_projekte/200_jahre_karneval.html (Stand: 28.11.2025).

meiner Tanzgruppe in die Bäckerei Berliner kaufen, weil sonst fehlt was. Ich glaube, wenn ich dafür keine Zeit hätte, dann würde mir irgendwie so ein Ritual fehlen.“⁵

Dies ist kein neues Phänomen, historisch betrachtet zeichnen sich Brauchtage wie Weihnachten, Ostern, Nikolaus oder St. Martin auch durch den Verzehr von exklusiven Speisen aus, die eben nicht alltäglich waren, und durch die Verwendung außergewöhnlicher Zutaten, wie besonderen Gewürzen für die Weihnachtsbäckerei.⁶ Auch aktuell ist dies so – Brauchtermine fordern spezifische Nahrungsmittel, denn sie erfüllen spezifische Funktionen: „Eine zeitliche Beschränkung der Verfügbarkeit von Lebensmitteln und Gerichten scheint gegenwärtig anachronistisch, doch gerade Brauchmuster [...] leben davon, dass sie eine außergewöhnliche, zeitgebundene Unterbrechung des Alltags darstellen.“⁷

Die häufig regional geprägt oder aufgeladenen Essensangebote transportieren olfaktorisch und gustatorisch Botschaften von Vertrautheit, Zusammengehörigkeit und emotionaler Sicherheit, und katapultieren uns – alle Jahre wieder – in vermeintlich heile Welten. In den aktuellen Krisen- und Umbruchszeiten noch stärker und sehnlicher als zuvor. Als in Meckenheim im Rhein-Sieg-Kreis beispielsweise der regionale Bäcker seinen Betrieb einstellte und seine Filialen an ein Unternehmen aus der Region Limburg verkaufte, die die lokale Martinstradition mit Weckmännern nicht kannte und diese auch nicht produzieren konnte, stellte dies das Organisationsteam des Martinszuges vor große Herausforderungen. Ein neuer Lieferant musste gesucht werden, auch mit dem Ziel, „dass die Ausgaben in der Region getätigt werden [...] und, dass dieses schöne Brauchtum weiterhin bestehen kann“, wie es in einer E-Mail heißt, in der zum Kauf von Martinslosen zur Finanzierung unter anderem der Wecken aufgerufen wurde.⁸ St. Martin ohne die kostenlosen Martinswecken, die an jedes Kind verteilt werden – offenbar unvorstellbar. Hirschfelder schreibt zu diesem ‚Geschmackskonservatismus‘ ebenfalls mit Blick auf Brauchtermine:

„Offenbar sind die Kunden kaum bereit, sich auf dem Weihnachtsmarkt der Gefahr sensorischer Überraschungen aussetzen zu lassen. Sie sind auf Glühwein, Eierpunsch oder heiße Schokolade fixiert, die mit dem Ziel konsumiert werden, eine

5 Interview mit Ann-Kathrin (anonymisiert) im Rahmen des Forschungsprojekts „200 Jahre Bonner Karneval“ 2025.

6 Vgl. Heizmann, Berthold: Die rheinische Mahlzeit. Köln 1994.

7 Arens, Johannes J.: Nachschlag Köln. Vom Essen und Trinken in der Rheinmetropole. Berlin 2013, hier S. 66.

8 Aus einer E-Mail der Organisatoren des Meckener Martinszuges vom 25.08.2025, Archiv Katrin Bauer.

spezifische Stimmung zu erzeugen, die den Marktbesuch auch legitimiert. Ähnlich ist die Palette an Speisen strukturiert: erhitzte Fischgerichte, Würste, Waffeln, Mandeln.“⁹

Dennoch oder vielleicht parallel erleben wir aber auch permanente Transformations- und Aushandlungsprozesse gerade im Bereich der Nahrungstraditionen an Brauchterminen: Etwa wenn sich die Kamelle an Karneval vom einfachen Bonbon hin zu nachhaltig produzierter *Fairtrade*-Schokolade wandelt, das vegane Familienmitglied beim traditionellen Gansessen trotz Herausforderung etwas anderes, vermeintlich Besonderes gekocht bekommt, und irgendwann vielleicht auch wegen Vogelgrippe, Tierwohl oder schlicht wegen des hohen Preises ganz auf die Gans verzichtet wird. Oder wenn die klassischen, standardmäßigen Gummibärchen in der *Give-Away*-Tüte beim Kindergeburtstag wegen der darin enthaltenen Gelatine vom Schwein aus Rücksicht auf muslimische Kinder ersetzt werden, oder auf der Kirmes neben der klassischen Bratwurst und den als regionalspezifisch konnotierten Reibekuchen auch spanische *Churros*, Schweizer Käsefondue oder ungarische *Lángos* beworben und angeboten werden und mittlerweile ebenfalls zum klassischen vorweihnachtlichen Essensrepertoire dazugehören.

Prozesse wie Globalisierung, Technisierung, das Wissen, Diskurse und Aushandlungsprozesse um Tierwohl, Nachhaltigkeit oder Gesundheit können anhand des Nahrungsangebots nicht nur auf Weihnachtsmärkten abgelesen werden und lohnen immer wieder einer Betrachtung.¹⁰ Gleichzeitig dienen, wie Hirschfelder etwa für die ‚tollen Tage‘ an Karneval konstatiert,

„Krapfen, Mutzen und Fettgebackenes eher als Dekoration, für diejenigen Elemente, bei denen wirklich etwas im Übermaß konsumiert wird, was sonst Mangelware geworden ist: zweckfreies Erleben und Feiern in Gemeinschaft – ein menschliches Grundbedürfnis, das sonst kaum noch gestillt wird, und im Übermaß nur im Karneval.“¹¹

9 Hirschfelder, Gunther: Kultur im Spannungsfeld von Tradition, Ökonomie und Globalisierung: Die Metamorphosen der Weihnachtsmärkte. In: Zeitschrift für Volkskunde 110 (2014), S. 1–32, hier S. 22.

10 Zu Fragen der Ernährungsethik vgl. etwa Hirschfelder, Gunther et al. (Hg.): Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte. Wiesbaden 2015.

11 Hirschfelder, Gunther: Karneval – zentraler Brauch des Rheinlandes. In: Karl-Heinz Erdmann (Hg.): 75 Jahre Ehrengarde der Stadt Bonn. Bonn 2008, S. 19–30, hier S. 30.

Veränderte Anforderungen an die Gemeinschaftsverpflegung

Doch zurück zur Gemeinschaftsverpflegung, verstanden als die organisierte Bereitstellung von Mahlzeiten in kollektiven Kontexten, und damit zur Alltagsküche, denn mittlerweile essen 2,6 Millionen der 3,9 Millionen Kitakinder in Deutschland in ihren Kindertagesstätten täglich zu Mittag.¹² 57 % der Schüler:innen zwischen 6 und 17 Jahren nutzen das Angebot eines warmen Schulessens mindestens einmal in der Woche – die Essensversorgung von Schul- und Kindergartenkindern wird heute so flächendeckend von Schulen und ihren Trägern organisiert, wie niemals zuvor.

Dies steht sicherlich in engem Zusammenhang mit dem gestiegenen Angebot für die Betreuung von Kindern in der Offenen Ganztagschule (OGS), also zwischen 8 und 15 beziehungsweise 16 Uhr. Gegenwärtig sind bereits 90 % aller Grundschulen offene Ganztagschulen. Ab dem kommenden Schuljahr 2026/27 besteht in Nordrhein-Westfalen ein Rechtsanspruch auf einen OGS-Platz mit einer Betreuungszeit von täglich acht Stunden. Dieser wird schrittweise, beginnend mit der ersten Klasse, eingeführt, so dass ab dem Schuljahr 2029/30 allen Grundschüler:innen eine Betreuung zusteht – sie ist nicht verpflichtend, sondern kann von den Eltern optional in Anspruch genommen werden.¹³ Vor dem Hintergrund steigender Berufstätigkeit bei Eltern und sich wandelnder Arbeitszeiten ist davon auszugehen, dass die Anzahl der Kinder in der Ganztagsbetreuung weiter zunimmt, auch, da andere Angebote, wie etwa eine Übermittagsbetreuung, perspektivisch eingestellt werden. Nach dem Unterricht verbringen Kinder somit einen großen Teil ihrer Freizeit in der Schule und nutzen die dortigen außerschulischen Angebote zur Hausaufgabenbetreuung und in verschiedenen AGs. Einen hohen Stellenwert hat hier auch die Versorgung der Kinder mit Nahrungsangeboten und Mittagsmahlzeiten. Im Erlass „Offene

12 Vgl. zur Zahl der Kitakinder *Statistisches Bundesamt: Kindertagesbetreuung*. URL: https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Soziales/Kindertagesbetreuung/_inhalt.html und zur Zahl der Kita-Essen die Informationen des *Bundeszentrums Kita- und Schulverpflegung*: URL: <https://www.gemeinsamgutessen.de/kita-essen/zahlen-daten-fakten?keyword=Kontrolle&cHash=133ab57c23b8839a3c68ea39aa328b42> (beide Stand: 28.11.2025).

13 Ministerium für Schule und Bildung des Landes Nordrhein-Westfalen/Ministerium für Kinder, Jugend, Familie, Gleichstellung, Flucht und Integration des Landes Nordrhein-Westfalen: *Gemeinsamer Erlass „Offene Ganztagschulen sowie außerunterrichtliche Ganztags- und Betreuungsangebote im Primarbereich“*. Vgl. URL: https://www.schulministerium.nrw/system/files/media/document/file/gemeinsamer_erlass_ogs_240702.pdf (Stand: 28.11.2025).

Ganztagschulen sowie außerunterrichtliche Ganztags- und Betreuungsangebote im Primarbereich“ der Landesregierung NRW vom 2. Juli 2024 heißt es dazu in § 3: „Zu den Merkmalen einer offenen Ganztagschule (§ 9 Absatz 3 SchulG) können beispielsweise gehören [...] Angebote zur gesunden Lebensgestaltung, u.a. zu einer gesunden Ernährung“ und weiter wird in § 6 ausgeführt:

„Der Schulträger ermöglicht den Schülerinnen und Schülern die Einnahme eines Mittagessens oder eines Mittagsimbisses. In offenen Ganztagschulen stellt er dafür Räume, Sach- und Personalausstattung bereit. Er trägt die sächlichen Betriebskosten. Die konkrete Umsetzung kann im Einvernehmen mit der Schule auch von Dritten geleistet werden, beispielsweise einem außerschulischen Träger, einem Eltern- oder Mensaverein.“¹⁴

Spätestens ab 2030 ist also davon auszugehen, dass Schulkinder essenstechnisch in Nordrhein-Westfalen vor allem über die Schule und die dortigen Nahrungsangebote versorgt werden. Damit kommt den Schulträgern eine neue, verantwortungsvolle Aufgabe im Hinblick auf die Ernährung zu. Neben dem Essen an sich, seinen einzelnen Bestandteilen, ihrer Herkunft und Verarbeitung sowie dem Arrangement auf dem Teller spielt hier auch die Verzehrsituation eine wesentliche Rolle:

„Essen ist ein soziales Totalphänomen [...]. Die Art, wie wir essen, wie ausgewählt wird und wie man darüber spricht, all das ist weit über einen (bio-)physikalischen Akt hinaus Teil eines kulturellen Bedeutungsgewebes und bis zu einem gewissen Grad auch Resultat tradierter historischer Prozesse.“¹⁵

Essen ist ein komplexes Gefüge aus sozialen Praktiken, symbolischen Bedeutungen und historisch gewachsenen Erwartungshorizonten. Vor allem Essen in Gemeinschaftseinrichtungen, in denen soziale Interaktion wesentlicher Bestandteil der Mahlzeit ist, sind stets auch Orte sozialer Ordnung, kultureller Aushandlung und alltäglicher Ritualisierung.

14 Vgl. ebd.

15 Hirschfelder, Gunther: Fleisch – vom Wohlstandssymbol zur Krisenmetapher. In: Ders. et al. (Hg.): Fleischwissen. Zur Verdinglichung des Lebendigen in globalisierten Märkten. Göttingen 2024, S. 15–40, hier S. 16.

Das Projekt „Mahlzeit!?“ des LVR-Instituts für Landeskunde und Regionalgeschichte

An eine Beschäftigung mit dem Thema Gemeinschaftsverpflegung knüpfen zahlreiche Fragen an: Was kommt auf den Mensa- oder Kantinentisch? Welche Nahrungsmittel werden verwendet und wo kommen diese her? Welche Anforderungen gibt es an Qualität, Regionalität und Herkunft? Wer setzt diese Vorgaben um und wie werden sie überprüft? Wie werden die Nahrungsmittel zubereitet, welche Rezepte werden dafür genutzt, umgesetzt oder abgewandelt? Wer bereitet zu und kocht? Welche mechanischen und technischen Hilfsmittel werden eingesetzt und vor allem: Von wem wird wo und wie gegessen? Genau hier setzt das Projekt „Mahlzeit!?“ an, welches im *LVR-Institut für Landeskunde und Regionalgeschichte (LVR-ILR)* aktuell implementiert wird.¹⁶ Gestartet im Sommer 2025, wurde sich in einer Pilotphase mit dem Pausenalltag in einer Behörde beschäftigt. Als Ergebnis präsentierten sich heterogene Pausenalltage, die je nach Dauer der Beschäftigung (Teilzeit oder Vollzeit), nach Arbeitszeitmodell (flexible oder feste Arbeitszeiten), nach Berufsfeld (etwa Klinik, Schule, Kulturbereich), nach Verfügbarkeiten von Pausenräumen, Mensen, Restaurants, *To-Go*-Angeboten und Einkaufsmöglichkeiten rund um den Arbeitsplatz und persönlichem Anspruch an die Pause stark variierten.

In dieser ersten Projektphase kristallisierte sich heraus, dass der Gemeinschaftsverpflegung durch Mensa und Kantine eine hohe Relevanz zukommt und sie in vielerlei Hinsicht in Bereiche des alltäglichen Lebens hineingreift: Wenn ein Angebot zur Gemeinschaftsverpflegung gegeben war, wurde dieses auch genutzt und der eigene Essalltag dann entsprechend umgestellt – etwa nur noch am Wochenende gekocht und mit der Familie zusammen gegessen. In einem ersten Projektabschnitt des modular angelegten Forschungsvorhabens wird sich daher vor diesem Hintergrund auf die Gemeinschaftsverpflegung konzentriert. Dieser wird in Anlehnung daran, wie dies Melanie Speck, Lynn Wagner und Lena Hennes ausführen, in drei Segmente – *Education*, *Care* und *Business* – gefasst.¹⁷ Neben den

16 Das Projekt mit dem Titel „Mahlzeit!?“ wird im *LVR-Institut für Landeskunde und Regionalgeschichte* von Andrea Graf und Corinna Schirmer sowie der Autorin konzipiert und durchgeführt. Vgl. URL: https://rheinische-landeskunde.lvr.de/de/alltagskultur/alltagskultur_projekte/kochalltage.html (Stand: 28.11.2025).

17 Vgl. Speck, Melanie/Wagner, Lynn/Hennes, Lena: Fleischkonsum in Mensen, Kantinen und Co, als zentraler Hebel für zukünftiges Essen. In: Hirschfelder et al. (Hg.): *Fleischwissen* (2024), S. 329–347, hier S. 332.

oben skizzierten Beispielen von Schulen und Kitas aus dem Bereich der *Education* stehen auch Kantinen in Pflegeeinrichtungen und Unternehmen im Forschungsfokus, denn „Schätzungen zufolge nehmen täglich mehr als 16 Mio. Tischgäste Mahlzeiten in der Gemeinschaftsverpflegung ein.“¹⁸ Dem Gesamtsektor kommt heute so eine außerordentliche Relevanz zu. Nicht nur die Einrichtungen der Essensausgabe selbst, sondern auch die ihr zugrunde liegenden Küchensysteme, d.h. Art und Weise sowie Ort der Essenzubereitung, spielen hier eine Rolle. Neben Zentralküchen, bei denen vor Ort gekocht wird, sind dies Zulieferer, die Teilkomponenten oder auch ganze Nahrungssysteme ausliefern. Auch sie sollen als Akteure in der Großküchenproduktion im Forschungsprojekt daher Berücksichtigung finden.

Neben diesen Beteiligten an der Organisation der Verpflegung und ihren Leitbildern, in denen Normen gesetzt und Werte transportiert werden, stehen vor allem die Kochenden und Essenden in den (Groß-)Küchen und an den Tischen im Mittelpunkt, wofür deren Koch- und Essalltage begleitet werden. Dabei wird gefragt, welche Einflussmöglichkeiten die Akteur:innen auf ihr Essen und die von ihnen präferierten Wertehaltungen haben, was ihnen wichtig ist und welche Bedeutung das gemeinsame Essen für sie in ihren sozialen Lebenswirklichkeiten einnimmt. Gemeinschaftsküchen werden als mikroperspektivische Aushandlungsarenen betrachtet, über die gesellschaftliche Vorstellungen vermittelt und umgesetzt werden. Sie sind Träger von kulturellen Praktiken, von Vorstellungen, Denk- und Handlungsmustern, die in zeitlichen, räumlichen und sozialen Kontexten verortet sind und die immer wieder in verschiedenen Zusammenhängen und mit unterschiedlichen Akteur:innen neu ausgehandelt werden müssen.

„Mittagsmahlzeiten, die schmecken, gesund sind und in angenehmer Atmosphäre verspeist werden können [...]. Hierfür die Rahmenbedingungen optimal zu gestalten, liegt im Einflussbereich der Schulen und Schulträger. Sie sind aufgefordert, sich für eine gute Schulverpflegung zu engagieren und Maßnahmen zu realisieren, die dazu beitragen, Schülerinnen und Schüler für das Essen zu begeistern“¹⁹,

heißt es auf der Homepage der *Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW*, die durch verschiedene NRW-Landesministerien gefördert wird. Doch was

18 Pfefferle, Holger/Hagspühl, Stephanie/Clausen, Kerstin: Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen. In: *Ernährungs Umschau* 8 (2021), S. M470-M483, hier S. M470.

19 Schulverpflegung, Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW – Beratungseinrichtung für Schulen und Schulträger zur Schulverpflegung; URL: <https://www.schulministerium.nrw/schulverpflegung-im-ganztag> (Stand: 28.11.2025).

meint das in der alltäglichen Praxis für die Ausgestaltung vor Ort? Das Essen in alltäglichen Gemeinschaften wie Schulen, Kitas oder Seniorenheimen stellt einerseits (Grund-)Versorgung sicher, schafft Routinen, Vertrautheit und fördert (soziale) Kommunikation, gleichzeitig kann es aber auch distinguierend und normierend sein. Die Angebotspalette an Gerichten, die standardisierte Portionierung, das *Timing* der Mahlzeiten, die ritualisierte Übergabe von Tablett, die Ausstattung des Essensraums, die Sitzordnung – all diese Faktoren sind Teil einer institutionellen Alltagsorganisation, die nur in Teilen individuell beeinflussbar ist. Die angebotenen Gerichte, die genutzten Nahrungsmittel, ihre Präsentation und ihr Arrangement, die Esssituation und Ausstattungen sind somit gleichzeitig Transporteur von Werten und Normen – von Hygienestandards über diätische Normen bis hin zu Vorstellungen ‚guter‘, ‚gesunder‘ oder ‚angemessener‘ Ernährung, wie in den eingangs angeführten Beispielen. Gemeinschaftsverpflegung findet dabei immer auch in einem Spannungsfeld zwischen Effizienz und Emotionalität statt: Einerseits muss sie ökonomisch kalkulierbar, planbar und verlässlich sein, andererseits adressiert sie grundlegende menschliche Bedürfnisse nach Genuss und sozialer Einbettung. Ihre Veränderung verweist auf übergeordnete Prozesse wie gewandelte Rollenvorstellungen, sich transformierende Arbeitsanforderungen, Tagesrhythmen und nicht zuletzt auch auf die hier zubereitete Nahrung selbst, ihrer Verfügbarkeit, auf Handelsrouten und Transportwege.

Das Forschungsprojekt des *LVR-Instituts für Landeskunde und Regionalgeschichte* begleitet die heterogenen Akteur:innen mittels qualitativer empirischer Methoden in ihrem Ess- und Kochalltag und nimmt damit eine Mikroperspektive ein. Dabei kann das Institut auf eine lange Tradition der Beschäftigung mit Nahrungskulturen zurückblicken und im „Archiv des Alltags im Rheinland“ und dem „Portal Alltagskulturen“ aus einem breiten Quellenbestand schöpfen. Das „Archiv des Alltags im Rheinland“ sammelt, bewahrt und erschließt das immaterielle kulturelle Erbe des Rheinlands.²⁰ Im „Portal Alltagskulturen“ werden ausgewählte Quellen aus dem Archiv mit Beständen aus den LVR-Freilichtmuseen Kommern und Lindlar auf-

20 Archiv des Alltags im Rheinland: URL: https://rheinische-landeskunde.lvr.de/de/alltagskultur/alltagskultur_archiv/alltagskultur_archiv_info.html (Stand: 23.01.2026).

bereitet, mit tiefgehenden Kontextinformationen erschlossen und der Öffentlichkeit zur Verfügung gestellt.²¹

Obwohl das explizite Thema von Gemeinschaftsverpflegung in den historischen Umfragen, Filmdokumentationen, Fotobeständen und Objekten nicht unmittelbar verortet werden kann, so finden sich doch immer wieder Hinweise, die eine historische Betrachtung zulassen: So etwa ein „Handbuch der Gemeinschaftsverpflegung“ von 1968 des *Bundesfachverbands Werksküchen, Kasinos (Kantinen) und sonstige(r) soziale(r) Verpflegungsbetriebe*²² oder diverse Fotografien von Mensen oder Kantinen. Im Vergleich zum Gesamtbestand sind diese jedoch singulär. Viel eher standen die bäuerlichen und handwerklichen Tätigkeiten im Fokus, Filmdokumentationen zum „Brotbacken im Gemeindebackhaus“ etwa, zum „Buttern mit dem Drehfass“ oder dem „Wursten, Pökeln und Einbraten“ des ausgekühlten Schlachtschweins – alles Tätigkeiten, die im weitesten Sinne dem Feld der Nahrungskulturen zuzuordnen sind, die jedoch nur sekundär etwas über Koch- und Essrealitäten in ihrer jeweiligen Zeit berichten.²³ Über das, was – fast ausschließlich in Privathaushalten – auf den Tisch kam, geben eher Umfragen Aufschluss, die bis in die 1990er Jahre im *LVR-ILR* entstanden. So fokussiert eine Befragung von Gewährspersonen – methodisch heute kritisch zu reflektieren – auf „Nahrung und Speise im Wandel nach 1900“²⁴ oder eine spätere aus dem Jahr 2003 auf das Thema „Schmier dir eins! Das Butterbrot heute“²⁵. Hier wurden Brotsorten, Aufstriche und Beläge erfragt, Erinnerungen und Anekdoten rund um das Butterbrot ergänzen das Konvolut, das im „Portal Alltagskulturen“ abrufbar ist. Es bildet für das aktuelle Projekt zur Gemeinschaftsverpflegung ein Puzzleteil, denn aktuelle kulturelle Muster und Handlungen sind immer auch historisch bedingt und verweisen auf die ihre Geschichte.

21 Portal Alltagskulturen im Rheinland: URL: https://rheinische-landeskunde.lvr.de/de/alltagskultur/alltagskultur_archiv/alltagskultur_archiv_info.html (Stand: 23.01.2026).

22 Vgl. „Portal Alltagskulturen im Rheinland“: Handbuch der Gemeinschaftsverpflegung. Ein Ratgeber für die tägliche Praxis 1968. URL: <https://alltagskulturen.lvr.de/de/link/DE-MUS-092717/lido/dc00022876> (Stand: 28.11.2025).

23 Eine Übersicht zu den Filmdokumentationen findet sich unter URL: https://rheinische-landeskunde.lvr.de/de/alltagskultur/alltagskultur_filme/alltagskultur_filme_info.html (Stand: 23.01.2026).

24 Vgl. Nahrung und Speise im Wandel nach 1900. URL: <https://alltagskulturen.lvr.de/de/link/DE-MUS-092717/lido/55d2f0689ce529.54563830> (Stand: 23.01.2026).

25 Vgl. „Schmier dir eins!“ – Das Butterbrot heute. URL: <https://alltagskulturen.lvr.de/de/link/LVR/lido/55d2f0cb16ea60.20480833> (Stand: 23.01.2026).

Ausblick: Gemeinschaftsverpflegung als Feld der Alltagskulturforschung

Wie lassen sich nun aber die anfangs geschilderten Alltagsbeobachtungen mit der Gemeinschaftsverpflegung zusammenbringen und welche Schlüsse lassen sich hieraus für eine weitere Beschäftigung mit dem Thema ziehen?

Gemeinschaftseinrichtungen in Bildungsbereichen wie Schulen und Kitas setzen in Bezug auf Nahrung und Essen Normen. Dies geschieht über das Mittagessen, das als Gemeinschaftsverpflegung angeboten wird, und das über den *Caterer* bestimmten Maßstäben folgt. Auch wenn mittlerweile der Großteil der Kinder hier essenstechnisch sozialisiert wird, sind dies nicht alle – aber auch diese werden häufig über Schulprogramme wie etwa „Klasse 2000“²⁶ und das *Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)*²⁷ erreicht, die versuchen, Wissen um gesundes, nachhaltiges oder regionales Essen in die Klassenzimmer zu transportieren. In den entsprechenden Programmen werden Nahrung und Ernährung unter den Perspektiven von u.a. Nachhaltigkeit und Gesundheit explizit thematisiert und versucht, sie an Pädagog:innen und/oder Schüler:innen zu vermitteln. Ähnliches geschieht beispielsweise in Projektwochen, wenn etwa unter dem Aspekt ‚Tierschutz‘ unterschiedliche Milchsorten von Soja- über H-Milch bis hin zur Biomilch eingekauft und probiert und so Transportwege und Tierwohl thematisiert werden. Gezielt werden hier Werte und Normen um ‚richtiges‘ Essen gesetzt. Gleiches geschieht auch – und hier sind wir wieder bei den Beispielen vom Anfang –, wenn in der Kindertagesstätte verbotene Lebensmittel eingeführt werden, oder der ‚Kinder-Bestimmtag‘, der einst als Vehikel zur Einübung von Selbstwirksamkeit eingeführt wurde, dann doch abgeschafft werden muss, da er einem gesunden, abwechslungsreichen Essen der Kinder entgegensteht. Und letztlich eben auch dann, wenn Festtage wie Karneval ernährungstechnisch aufgeladen werden: Einerseits, um den Tag als aus dem Alltag herausgehoben zu charakterisieren, andererseits aber auch, um die implizite Botschaft zu vermitteln, dass Süßigkeiten eine Ausnahme in der Ernährung darstellen und im Alltag nur wenig Raum einnehmen sollten.

Gemeinschaftseinrichtungen setzen durch ihre Essensangebote, ihren Umgang mit Nahrungsmitteln und Themen der Ernährung in Unterricht und Pause die gesellschaftlichen Diskurse und Leitlinien um, die Bund, Länder, Kommunen und zivilgesellschaftliche Akteur:innen artikulieren,

26 Zum Programm „Klasse 2000“ vgl. URL: <https://www.klasse2000.de/> (Stand: 28.11.2025).

27 Vgl. etwa das „BZfE Lernportal zur Ernährungsbildung“: URL: <https://www.bzfe.de/schule-und-kita/bzfe-lernportal> (Stand: 28.11.2025).

bzw. setzen eigene Akzente. Gemeinsam mit ihren meist minderjährigen Schutzbefohlenen haben sie als Institutionen die Chance, hier zukunftsweisend und gesellschaftsprägend zu wirken, sind die Kindergartenkinder doch die Erwachsenen von morgen, die mit ihrem Wissen und Handeln die zukünftige Gesellschaft prägen und lenken: Gerade deshalb lohnt sich ein mikroperspektivischer, forschender Blick auf den Kochalltag in der Gemeinschaftsverpflegung.

Überraschungsmenü

Forschungsdesiderat zur Spitzengastronomie in der kulturwissenschaftlichen Nahrungsforschung

Johannes J. Arens

Notizen

Auf meinem Schreibtisch liegt ein Notizbuch. „Restaurant“ steht auf dem Einband. Es handelt sich um das Forschungstagebuch, das ich zwischen August 2021 und Januar 2023 über meine Tätigkeit als Aushilfskellner geführt habe. Die handfeste Arbeit in der Gastronomie ist zu dieser Zeit neu für mich und spät für einen Geisteswissenschaftler, der im Regelfall ja während des Studiums kellnert und nicht danach. Aber im postpandemischen Deutschland blieb das Personal knapp, während meine Aufträge als freier Journalist noch nicht wieder das Vor-Corona-Niveau erreicht hatten. Aus der Not wurde eine *Win-Win*-Situation und rund anderthalb Jahre war ich als Aushilfe in einem Sternerestaurant tätig. Über diese Arbeit führte ich Buch in Form von losen Notizen, die ich während der Schichten auf kleinen Zetteln machte, am nächsten Morgen zuhause in den Hosentaschen wiederfand und in das Notizbuch übertrug.

Das Restaurant ‚maiBeck‘, in dem ich die wesentlichen Beobachtungen machte, die diesem Text zugrunde liegen, eröffnete 2013 in der Kölner Altstadt, in unmittelbarer Nachbarschaft zur Kölner Philharmonie. Das von den Inhabenden zunächst salopp formulierte Bistro-Konzept ‚Essen gegen Geld‘ erfuhr im Laufe der ersten Jahre eine deutliche Entwicklung in Richtung einer regionalen und saisonalen Küche. Das Restaurant und seine Inhaber waren bis in die Pandemie hinein Impulsgeber eines Netzwerks von gastronomischen Betrieben, das in Eigeninitiative Obst und Gemüse aus dem Umland in die Kölner Restaurants transportierte. 2015 wurde das Lokal erstmals mit einem *Michelin*-Stern prämiert. Die Betreiber, die sich bei der Arbeit in einem Spitzenrestaurant der Region kennenlernten,

bezeichneten die Auszeichnung aufgrund der fehlenden *Fine Dining*-Ambitionen scherzhaft als „Kneipenstern“.¹

Embedded journalism, also Kriegsberichterstattung von der Front, nannte einer meiner beiden Arbeitgeber hingegen meine Tätigkeit, denn dass ich eine Aushilfe mit einer speziellen Perspektive sein würde, war allen klar.² 2014 war ich zum ersten Mal in dem damals noch jungen Restaurant zu Gast gewesen, drei Jahre später veröffentlichten wir zusammen ein erstes Buch.³ Es folgten weitere gemeinsame Projekte und eine große persönliche Verbundenheit.

Aber jetzt war ich plötzlich nicht mehr der umtriebige Autor, sondern ein Kollege, wenn auch einer, der sich bei der Arbeit Dinge aufschrieb. Die anderen hingegen brauchten keine Notizen. Ihr Erinnerungsvermögen verblüffte mich immer wieder, Namen und Gesichter, die ich nach dem Abkassieren sofort wieder vergaß, behielten sie noch Monate im Gedächtnis. „Der saß doch an Tisch sieben“, hieß es dann, während ich versuchte, mich zu erinnern, welcher Tisch eigentlich nochmal die Nummer sieben trug.

Atlas der deutschen Volkskunde

Ein Vormittag im Wintersemester 2002/03, ein gut besuchter, etwas stickiger Seminarraum in einem unscheinbaren Gebäude am Rande des Bonner Hofgartens. „Einführung in die Volkskunde II“ steht auf dem Ausdruck an der Tür. Meine erste Begegnung mit dem damals noch so bezeichneten Fach. Es geht um Quellen und Methoden und wir besprechen eine historische Fotografie. Das Bild, das wir analysieren sollen, zeigt eine Hochzeitsgesellschaft – im Bergischen Land, wenn ich mich richtig erinnere. Es geht um die Mahlzeit, um die Suppe im Teller vor den mit dem gebührenden Ernst in die Kamera blickenden Gästen. Schon in dieser allerersten Begegnung mit dem Fach, das heute Vergleichende oder Empirische Kulturwissenschaft heißt, werden, so scheint es, die inhaltlichen Weichen für meinen gegenwärtigen beruflichen Fokus gestellt. Nach der Einführung folgen diverse andere Seminare. Gelegentlich geht es um die Mahlzeit als

-
- 1 URL: <https://www.ksta.de/koeln/guide-michelin-2025-koeln-verliert-drei-sterne-1046107> (Stand: 11.12.2025). Seit Juni 2025 findet sich das Lokal zwar noch in den Empfehlungen des *Guide Michelin*, allerdings ohne die Auszeichnung mit einem Stern.
 - 2 Veit, Katharina/Schäfer-Hock, Christian: *Embedded Journalism*. In: Deutscher Fachjournalisten-Verband (Hg.): *Journalistische Genres*. Konstanz 2016, S. 155–166.
 - 3 Arens, Johannes et al.: *Geländegang*. Köln 2016.

soziale Einheit, aber nie, so realisiere ich beim Schreiben dieses Texts, um die Spitzengastronomie.

In der Auseinandersetzung ging es vielmehr exemplarisch auch um den Quellenwert des *Atlases der deutschen Volkskunde*, jene umfangreiche und gleichzeitig problematische volkskundliche Befragung im deutschsprachigen Raum, deren Haupterhebung in den 1930er Jahren stattfand und deren Ergebnisse sich irgendwo in den Kellerräumen des Seminars unter uns befanden.⁴ Das „Essen aus der gemeinsamen Schüssel“ ist Gegenstand einer Karte, die sich auch in Gunther Hirschfelders Überblickswerk „Europäische Esskultur“ von 2001 findet.⁵ Es handelt sich dabei um Darstellung „NF 43“, nach einer Erhebung aus dem Jahr 1935.⁶ Zu sehen ist ein Gebiet vom Rhein im Westen bis zum heutigen Kaliningrad im Osten, versehen mit unterschiedlichen Schraffuren. Teils, so lässt sich erkennen, wurde laut den schriftlich befragten Gewährsleuten noch durchweg ohne Teller direkt aus der gemeinsamen Schüssel gegessen, teils taten dies nur noch die Bediensteten, Arbeiter:innen oder kleine Haushalte, teils aß man allgemein vom Teller. „Welche Konsequenzen hatte es, wenn die Teilnehmer einer Mahlzeit aus einer gemeinsamen Schüssel aßen?“; fragte sich Hirschfelder in seinem Buch und sicherlich auch uns, seine Studierenden, in den Seminaren, in denen die Illustration zum Einsatz kam:

„Einerseits handelte es sich durchaus um ein Zeichen von Rückständigkeit. Aber andererseits profitierte die Tischgemeinschaft von der ‚ungeheuer sozialisierenden Kraft gemeinsamen Essens und Trinkens‘, die der Kultursoziologe Georg Simmel zu Beginn des 20. Jahrhunderts in die Diskussion gebracht hatte.“⁷

Diese sozialisierende Kraft kannten wir aus der Mensa und vom Ausgehen, so dass die unendlich fern wirkenden *Atlas*-Themen in ihren Grundaussagen zwar einen Bezug zur Gegenwart herstellten, aber in den Forschungsschwerpunkten kaum eine Rolle spielten.

4 Vgl. die kritische Auseinandersetzung bei Schmoll, Friedemann: Die Vermessung der Kultur. Der „Atlas der deutschen Volkskunde“ und die Deutsche Forschungsgemeinschaft 1928–1980. Stuttgart 2009. Aktuell werden die Bestände digitalisiert, vgl. URL: <https://www.iak.uni-bonn.de/de/museen/adv/adv>.

5 Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt am Main 2001, S. 223.

6 Heilfurth, Gerhard (Hg.): Atlas der deutschen Volkskunde. Neue Folge. Marburg 1937–1939. Hier: Karte 54: Essen aus der gemeinsamen Schüssel.

7 Hirschfelder: Europäische Esskultur, S. 224.

Zeitschrift für Volkskunde

Im obersten Geschoss arbeitete ich mich in den Bibliotheksräumen durch die Ausgaben der *Zeitschrift für Volkskunde* und fühlte mich in der kargen Ausstattung der Räume in jene *Atlas*-Zeiten zurückversetzt. Was ließ sich in diesem umfangreichen Bestand an nahrungsethnologischen Themen entdecken? Zwischen 1891 und 2016 fand ich insgesamt 56 Artikel mit einem inhaltlichen Bezug zu Essen und Trinken. Der früheste Beitrag beschäftigt sich mit dem Thema „Die Eichenfrucht als menschliches Nahrungsmittel“: „Mochte es immerhin eine derbe und rohe Kost sein“, schreibt Carl Bolle im Absatz über die Frühgeschichte, „sie fand keinen verwöhnten Gaumen. Mochte es harte Kost sein, sie ging durch die Mühle von Zähnen, gewöhnt, die starken Markknochen des Wildes zu zermalmern.“⁸ Weiter geht es etwa mit dem „Ei in Volksbrauch und Volksglauben“ (1916), Gebäckbrot aus der Steiermark (1933) und dem Hessischen Vorratskorb (1960), um nur einige und typische Themen zu nennen.⁹ Erst in den 2000er Jahren wird der Fokus verschoben, etwa in Timo Heimerdingers Untersuchung zur Dialektik von Regionalismus und Globalisierung.¹⁰ 125 Jahre nach der kargen Eichelkost beschließt Kerstin Poehls meinen Untersuchungszeitraum mit einer Betrachtung des Handels- und Konsumguts Zucker. Sie interessiert sich dafür, so die Autorin in der Einführung, „wie Zucker als Ware und sein Geschmack sozial, politisch, ökonomisch, kulturell ‚gemacht‘, also verhandelt, geschmeckt, bewertet und bewegt wird.“¹¹ Das Restaurant wiederum, mein Forschungsfeld, wurde gut 125 Jahre lang konsequent nicht behandelt.

8 Bolle, Carl: Die Eichenfrucht als menschliches Nahrungsmittel. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 1 (1891), S. 138–148, hier S. 140.

9 Mogk, Eugen: Das Ei in Volksbrauch und Volksglauben. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 25 (1915), S. 215–223; Fuchs, Hans-Maria: Gebäckbrote aus Steiermark. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 42 (1933), S. 230–232; Helm, Rudolf: Hessische Vorratskörbe. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 56 (1960), S. 12–19.

10 Heimerdinger, Timo: Schmackhafte Symbole und alltägliche Notwendigkeit. Zu Stand und Perspektiven der volkskundlichen Nahrungsforschung. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 101 (2005), S. 205–218.

11 Poehls, Kerstin: Material und Moral: Das Handels- und Konsumgut Zucker. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 112 (2016), S. 57–75, hier S. 57.

Grundriß der Volkskunde

Der „Grundriß der Volkskunde“, herausgegeben von Rolf Wilhelm Brednich, gehörte im ersten Jahrzehnt des neuen Jahrtausends noch zu den wenigen existierenden Einführungswerken in das Vielnamenfach.¹² Der Beitrag zur „Nahrungsforschung“ in dem Überblicksband stammt von Ulrich Tolksdorf. Auf insgesamt zwölf Seiten skizziert der bereits 1992 verstorbene Volkskundler das damalige Feld. Die Aktualisierung von Brigitte Bönisch-Brednich anlässlich der dritten, überarbeiteten Ausgabe, lässt den Wandel erkennen. Neun Jahre vor der Markteinführung von *Instagram* ist von neuen Gebieten die Rede, die „eng mit anderen Forschungsbereichen der Lebensstilanalyse verbunden sind.“¹³

Tolksdorf sah den speziellen Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung in der „Mahlzeit als Grundeinheit und Ausgangspunkt“. Und noch im Kapitel „Grundsätzliches“, verborgen im Modell der ‚EMSIG-Gruppe‘, findet sich im Abschnitt „abiotische Umwelt“ unter dem Stichwort „spezif. Bedingungen des Aufenthaltsortes“ erstmals das klitzekleine Wort „Gastonomie“.¹⁴

Im Kapitel „Die Kochkunst“ heißt es dann: „Die Trennung von Wohn- und Arbeitsplatz bei gleichzeitiger Minimalisierung der Mahlzeit [...] ließ die Bedeutung der Essenzubereitung im eigenen Haushalt zurücktreten und erzwang einen häufigeren Außer-Haus-Verzehr.“¹⁵

12 Brednich, Rolf Wilhelm (Hg.): Grundriß der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie. 3., aktual. u. erw. Aufl. Berlin 2001. Bis 2013 standen diesem Kompendium lediglich Monografien von Kaschuba und Gerndt sowie der von Göttisch und Lehmann herausgegebene Sammelband zur Seite. Vgl. Kaschuba, Wolfgang: Einführung in die Europäische Ethnologie. München 2001; Gerndt, Helge: Kulturwissenschaft im Zeitalter der Globalisierung. Volkskundliche Markierungen. Münster u.a. 2002; Göttisch, Silke/Lehmann, Albrecht (Hg.): Methoden der Volkskunde. Positionen, Quellen, Arbeitsweisen der Europäischen Ethnologie. Berlin 2001.

13 Bönisch-Brednich, Brigitte: Nahrungsforschung, Aktualisierung. In: Brednich: Grundriß (2001), S. 251.

14 Tolksdorf, Ulrich: Nahrungsforschung. In: Brednich: Grundriß (2001), S. 239–254, hier S. 241.

15 Ebd., S. 248.

Teilnehmende Beobachtung

Im August 2021 notiere ich in mein Notizbuch:

„Am vergangenen Samstag erstmals von 17.00 bis 23.00 Uhr als Aushilfe (5. Mann) gearbeitet. [...] Insgesamt ein ausgelasteter, aber ruhiger Abend, wie mir die Kolleginnen bestätigen. Keine größeren Gruppen, die das Tempo punktuell beschleunigen, weil sie möglichst gleichzeitig serviert bekommen müssen und die im Nachgang dann einen Stau verursachen. Stattdessen viele Zweier- und ein paar Vierertische. Am Ende des Abends bin ich müde aber nicht wirklich kaputt.“¹⁶

Dieser Eintrittssituation ins Feld kommt eine praktische wie symbolische Bedeutung zu:

„Zum einen, weil sich da bereits eine erste Balance zwischen den verschiedenen Rollen des Forschers, des Gastes und des Alltagsmenschen herstellt, die für den weiteren Fortgang der Forschung entscheidend sein kann; zum anderen, weil wir dabei eine erste, hohe Schwelle in eine Welt überschreiten, in der wir noch unsicher sind und Orientierungen suchen, ja in der sich Beklommenheit und Angstgefühle einstellen.“¹⁷

Unsicher bin ich an den ersten Abenden auf jeden Fall, auch wenn ich das Restaurant gut kenne. Ich will keinen Fehler machen. Ich beschreibe daher die Routinen, das Wischen und Eindecken der Tische, nachdem die letzten Gäste das Lokal verlassen haben, das Polieren der Gläser und des Bestecks im laufenden Betrieb, die Annahme von telefonischen Anfragen und die Einträge ins Reservierungsbuch.

Kaschuba nennt die Mittel, mit denen die Beobachtungen im Feld festgehalten werden können: „Zum einen ist dies das Forschungstagebuch, das zugleich ein Protokoll der Selbstbeobachtung wie eine Chronik der Beobachtung des Anderen ist.“¹⁸ Daneben nennt er außerdem die Bildmedien, die zur Dokumentation des Forschungsprozesses eingesetzt werden, also den Fotoapparat und die Videokamera.¹⁹ Einen Fotoapparat braucht man im Feld kaum mehr, ich habe bei der Arbeit mein Handy in der Hosentasche, benutze die Kamerafunktion aber nur selten. Es ist immer viel zu tun, und die Gäste sind hier diejenigen, die Fotos machen. Notizen hingegen sind unauffällig, ob ich mir eine Lebensmittelunverträglichkeit notiere oder einen Gesprächsfetzen mitschreibe, können die Gäste nicht unterscheiden. Erst später ergänze ich meine Texte durch Fotos, etwa von einer Seite

16 Tagebucheintrag vom 24.08.2021.

17 Kaschuba, Wolfgang: Einführung in die Europäische Ethnologie. 4. Aufl. München 2012, S. 206.

18 Ebd., S. 208f.

19 Ebd.

im Reservierungsbuch oder vom handschriftlichen Belegungsplan, anhand dessen die Tische verteilt werden und aus dem die eingetroffenen Gäste ausgestrichen werden.

Als Aushilfe bin ich zunächst für einfache Tätigkeiten wie die Vorbereitung der Brotkörbe und das Polieren des Bestecks zuständig. Darüber hinaus packe ich dort mit an, wo beim Servieren, dem sogenannten ‚Ausheben‘ von benutztem Geschirr nach den Gängen und dem erneuten Eindecken der Tische Hilfe gebraucht wird. Nach ein paar Monaten steige ich intensiver in die Abläufe im Restaurant ein und fühle mich mehr und mehr als Teil des Teams. Mitunter verlasse ich nun den Posten des Springers und arbeite mit einem Kollegen oder einer Kollegin ‚eine Station‘ mit Aufgaben wie Begrüßung, Tischvergabe, Aufnahme von Bestellungen, Servieren, Abräumen, Kassieren und Verabschieden.

Mit den Aufgaben und einer zunehmenden Routine verändern sich auch meine Aufzeichnungen. Während ich in den ersten Einträgen einzelne Beobachtungen und Begebenheiten ausführlich schildere und mögliche Leser:innen ohne Vorkenntnisse im Kopf habe, werden sie im Laufe der Zeit zu eher stichwortartigen Gedächtnisstützen. Die potenzielle Leserschaft tritt in den Hintergrund, ich kommentiere auch kleine Spannungen innerhalb des Teams und dokumentiere auffälliges Verhalten von Gästen. Fragmente also, die nicht mehr für eine direkte Veröffentlichung bestimmt sind. Das Staunen des Anfangs, so bemerke ich im Rückblick, hat ein Ende gefunden. Es ist nicht mehr alles neu, was ich ‚hinter den Kulissen‘ beobachte. Irgendwann habe ich das Gefühl, alles schon einmal aufgeschrieben zu haben. Aus dem Forschungstagebuch ist in Teilen zumindest ein Arbeitstagebuch geworden.

Im Rückblick spiegeln meine Aufzeichnungen sowohl mein kulturanthropologisches Interesse als auch meine journalistischen Ambitionen, aus der Arbeit mehr zu ziehen als die damals zugelassenen 520 Euro im Rahmen eines Minijobs. Gleichzeitig sind sie aber auch Protokoll meiner eigenen Bewältigungs- und Verarbeitungsstrategien im Rahmen einer anspruchsvollen und anstrengenden Tätigkeit. Denn erst spät am Abend, wenn die letzten Bestellungen abgearbeitet sind, gibt es kurze Momente der Entspannung, wie der Verzehr des übriggebliebenen PersonalesSENS, persönlichere Gespräche unter den Kolleg:innen oder das gelegentliche gemeinsame Glas Wein nach der Verabschiedung der letzten Gäste.

Das Restaurant als Forschungsgegenstand

In der Fachgeschichte finden sich also Informationen zum Essen aus der gemeinsamen Schüssel, zu Bildgebäck und Wurstreimen und zum erzwungenen Außer-Haus-Verzehr – aber so gut wie nichts zum Restaurant als Ort von nahrungsethnologischer Bedeutung. Dabei ist es, so ist inzwischen hoffentlich deutlich geworden, ein lohnender Untersuchungsgegenstand, ein Feld, das unsere Aufmerksamkeit verdient hat. Seine Aufladungen, Beziehungsgeflechte und Bedeutungshierarchien spiegeln Aspekte der Gesellschaft in außergewöhnlicher Klarheit.

Aber was genau ist also eigentlich ein Restaurant? Die Definition der ‚Gemeinsamen Normdatei‘, von der Deutschen Nationalbibliothek verwaltet für alle in Deutschland erschienenen Texte, lautet: „Gaststätte, bei der die Ausgabe von Speisen im Mittelpunkt steht.“²⁰ Ein Restaurant, so heißt es in der Online-Version des Dudens, sei eine „Gaststätte, in der Essen serviert wird.“²¹ Mit „ein billiges, gutes, italienisches Restaurant besuchen“ wird zudem ein Beispielsatz gegeben, der mögliche Kategorien aufzeigt: Es gibt ‚billige‘, ‚gute‘ und ‚italienische‘ Lokale. Nun könnte man den Rest dieses Aufsatzes schon verwenden, um die Sonderstellung ‚des Italieners‘ im bundesdeutschen Gastrogefüge²² zu diskutieren, die folgenden Überlegungen sollen aber um die Kategorie des ‚guten‘ Restaurants kreisen.

Wir haben also zunächst das Essen auf dem Teller, dann erst den Raum drumherum. Denn der vom lateinischen *restaurare* abgeleitete Begriff, der zunächst ‚stärkende Kost‘ bezeichnet, wurde erst später „metonymisch auf Einrichtungen übertragen, in denen man Nahrung zu sich nehmen kann.“²³ Nehmen wir noch die Menschen dazu – diejenigen, die die Speisen zubereiten, diejenigen, die sie servieren und diejenigen, die sie verzehren –, wird ein Restaurant daraus.

Von den Mahlzeiten im häuslichen Bereich lässt sich das Restaurant sowohl durch den Ort als auch durch den beinhalteten Handel abgrenzen. Im Restaurant kochen, servieren und verzehren Menschen Speisen gegen Geld. Die Mitarbeitenden bekommen Lohn und der Gast bezahlt in der

20 URL: <https://d-nb.info/gnd/4049594-2> (Stand: 07.12.2025).

21 URL: <https://www.duden.de/rechtschreibung/Restaurant> (Stand: 04.03.2025).

22 Hirschfelder, Gunther: *Pizza und Pizzeria*. In: den Boer, Pim et al. (Hg.): *Europäische Erinnerungsorte*, Band 2. Das Haus Europa. München 2012, S. 319–326.

23 Kluge, Friedrich: *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*. Berlin/New York 1989, S. 596.

Regel mit Geld oder Gutschein für das Essen, die Zubereitung, den Service und den Aufenthalt.

Während in der Kantine, der Mensa oder auch der Kindergartenküche mit der Arbeit, dem Studium oder der Betreuung eine logistische Notwendigkeit die Ursache für die gemeinsame Mahlzeit ist, hat der Besuch im Restaurant zumeist einen privaten Charakter. Hier sind in der Regel zudem die Wahlmöglichkeiten – sowohl in Form der Gerichte auf der Karte als auch bei der Wahl des Lokals selbst – größer als bei den Angeboten der Gemeinschaftsverpflegung. Aber interessanterweise können die Alternativen mit zunehmendem gastronomischem Niveau auch wieder abnehmen, etwa dann, wenn nur ein Überraschungsmenü zur Auswahl steht.²⁴

Fine Dining oder Feinschmeckertempel

Bereits im Untertitel dieses Beitrags findet sich der Begriff des Spitzenrestaurants, der schwierig zu fassen ist. Während in der Vergangenheit das ‚Gourmetrestaurant‘ französische Eleganz versprach, ist gegenwärtig das angelsächsische *Fine Dining* populärer. *Wikipedia* umschreibt es als „typically more sophisticated, special, and expensive than [...] a typical restaurant“.²⁵ Alle Begrifflichkeiten – der Vollständigkeit halber seien an dieser Stelle auch noch die inzwischen betulich klingenden Feinschmecker- und Schlemmerlokale zu nennen – bleiben in ihren Definitionen eher vage und beziehen sich auf einen besonderen Anspruch in Kochkunst, Ambiente und Service. Sie grenzen sich zumeist auf Grundlage von Einträgen in Restaurantführern wie dem *Guide Michelin* oder dem *Gault Millau* zu anderen Restaurants ab. In Deutschland ist zumeist ‚der Stern‘ ausschlaggebend, also jene Klassifizierung, die einmal von der gleichnamigen Reifenfirma entwickelt wurde.²⁶ Grundlage der Bewertung war die schlichte Frage, ob sich ein Besuch für Reisende mit dem Auto lohnt. Ein Stern ist demnach einen Stopp wert, zwei Sterne einen Umweg und drei Sterne eine Reise. In

24 Im Kölner Restaurant ‚Alfredo‘ findet sich keine klassische Speisekarte, stattdessen erläutert der Inhaber im Gespräch mit den Gästen die tagesaktuellen Angebote.

25 URL: https://en.wikipedia.org/wiki/Fine_dining (Stand: 04.03.2025).

26 Der *Guide Michelin* erschien in Frankreich erstmals im Jahr 1900, seit 1964 werden auch deutsche Restaurants bewertet.

Deutschland sind aktuell zehn Restaurants mit drei Sternen ausgezeichnet, 47 mit zwei Sternen und insgesamt 266 Lokale mit einem Stern.²⁷

In den 61 Jahren, in denen deutsche Restaurants nun nach den Kriterien des *Guide Michelins* bewertet werden, hat sich eine Menge getan, wie meine Beobachtungen und paraethnografischen Kenntnisse der letzten 20 Jahre deutlich machen. War der Zugang zu einem Schlemmerlokal der Nachkriegsjahrzehnte im Sinne Bourdieus²⁸ eine Frage des ökonomischen und des kulturellen Kapitals, der sozialen Abstammung und des beruflichen Werdegangs, erschlossen sich die *Fine Dining*-Restaurants in den letzten Jahrzehnten einem zahlungswilligen Publikum, egal welcher Herkunft. Die gehobene Gastronomie hat sich, zumindest auf der Oberfläche, einem Öffnungsprozess unterzogen. Die Kleiderordnungen der Nachkriegsjahrzehnte haben sich gelöst, Krawatten beispielsweise sind abseits eines *Business*-Kontexts kaum noch zu beobachten, Turnschuhe hingegen gehören zur Norm. Tischtücher sind eine Seltenheit geworden, Besteck wird nur noch in wenigen Häusern mit Handschuhen nachgelegt. Im hier untersuchten Restaurant ‚maiBeck‘ ist es seit der Eröffnung üblich, die Garderobe selbst aufzuhängen und rund um die Karnevalstage sind gelegentlich auch Gäste in Kostümen zu beobachten.

Ob diese Demokratisierung nachhaltig sein wird, muss sich angesichts der gegenwärtigen Krisen und der sich weiter öffnenden gesellschaftlichen Schere zeigen. Zu beobachten ist bereits, dass das deutlich gestiegene Preisniveau Auswirkungen hat. Während meiner Zeit als Aushilfe begegnete ich mehrfach jüngeren Menschen, die auch ohne entsprechende Sozialisierung einmal ein Sternerestaurant besuchen wollten und sich im lockeren Kontext des Restaurants etwa trauten, sich nach dem korrekten Gebrauch des Bestecks zu erkundigen. Gäste wie diese werden sich – so meine düstere Prognose – derartige Ausflüge in die Sphären der Hochküche zukünftig kaum mehr leisten können. Die Frage nach Vorspeisengabel, Fischbesteck und Gourmetlöffel könnte nämlich bald wieder zu einem *Fauxpas* werden. Denn während das Gros der Gäste gegenwärtig einen Gang weniger bestellt oder auf die zweite Flasche Wein verzichtet, beobachtete ich, dass die solventesten Gäste ebenso sorglos, wenn nicht noch sorgloser, Geld ausgeben. Im Sinne von Thorstein Veblens „Theory of the Leisure Class“ geht es

27 URL: <https://guide.michelin.com/de/de/selection/germany/restaurants> (Stand: 04.03.2025).

28 Vgl. Bourdieu, Pierre: Ökonomisches Kapital, kulturelles Kapital, soziales Kapital. In: Kreckel, Reinhard (Hg.): Soziale Ungleichheiten. Göttingen 1983, S. 183–198.

ihnen dabei oft weniger um die Erweiterung des sensorisch-kulinarischen Horizonts als vielmehr um den demonstrativen Konsum von Waren, die ökonomisch bereits als Verlust abgeschrieben sind.²⁹

Andererseits erweisen sich verschiedene Aspekte als außerordentlich langlebig: etwa der Einfluss der klassisch-französischen Küche, die die internationalere *Nouvelle Cuisine* erneuert, aber nicht ersetzt hat, oder der hierarchisch-militärische Aufbau der *Equipe*, der Küchenmannschaft. Denn auch wenn der Einfluss von Aromen und Techniken aus nicht-europäischen Regionen längst Einzug in die hiesige Spitzengastronomie gefunden hat und auch wenn in den Küchen die Erkenntnis Einzug hält, dass ein wertschätzender Umgang ohne Sexismus, Rassismus und Homophobie ein Gewinn für alle Beteiligten ist, dauert es lange, bis sich über Generationen eingeübte und von Auszubildenden zu Auszubildenden weitergegebene Denkbilder verändern.³⁰

Der Koch und Autor Vincent Klink resümierte 2014 in einem Interview mit der *Stuttgarter Zeitung* die Gewalterfahrungen während seiner Ausbildung:

„Da sind Pfannen geflogen, eine Spießgabel im Hintern, das war alles drin. Wir sind manchmal als junge Köche in der Spülküche gestanden und haben miteinander gehault vor Entnervung. Aber das ist jetzt 40 Jahre her. Diese Leute wären heute im Gefängnis. Wobei: der Bildungsstand in der Gastronomie lässt nach wie vor sehr zu wünschen übrig. Im Klartext bedeutet das, dass manchem die Worte ausgehen und es dann eben doch zu leichten Gewaltanwendungen kommt.“³¹

Gleichzeitig konstatiert er einen Wandel in den Küchen hierzulande, der für ihn unter anderem mit einer gezielten Förderung von Frauen in der Spitzengastronomie zusammenhängt: „In Deutschland sind immer mehr Frauen am Start, meine Stellvertreterin ist eine Frau, und die Frauenquote ist bei uns 50 Prozent.“³² Dennoch sind Frauen in den Toppositionen der Branche nach wie vor eine Seltenheit. In Köln betreibt mit Julia Komp eine einzige mit einem *Michelin*-Stern ausgezeichnete Küchenchefin ein eigenes

29 Veblen, Thorstein: *Theorie der feinen Leute: Eine ökonomische Untersuchung der Institutionen*. Frankfurt am Main 2007.

30 Arens, Johannes J.: Afrika ist anders. Positionen und Strategien afrikanischer Köche und Köchinnen in Aachen und Köln. In: *Rheinisches Jahrbuch für Volkskunde* 39 (2013), S. 19–34.

31 URL: <https://www.stuttgarter-zeitung.de/inhalt.vincent-klink-braten-und-sieden-hauen-und-stechen-ein-interview.7da25caa-e031-48da-b8ba-409456fb6883.html> (Stand: 11.12.2025).

32 Ebd.

Restaurant – mit einem nach eigenen Angaben diversen und multikulturellen Team.³³ In anderen Küchen wird immerhin gezielt versucht, ein Bewusstsein für das Diskriminierungspotenzial von Ausdrücken wie beispielsweise ‚Ententitten‘ für Entenbrust oder ‚Schwuli‘ für einen Teigschaber zu schaffen.³⁴

Luxus, Ambiente, Raffinesse und Erlebnis

Mit Luxus, Ambiente, Raffinesse und Erlebnis lassen sich vier wesentliche Facetten der Spitzengastronomie beschreiben – eine Systematisierung, die ich anhand meiner Aufzeichnungen und Beobachtungen im Restaurant entwickelt habe.

Luxus bedeutet im kulinarischen Bereich oftmals exklusive und teure Produkte wie Hummer, Champagner, Trüffel, Kaviar oder Stopfleber. Dabei handelt es sich nach Hans Jürgen Teuteberg um hedonistische Produkte der „Kategorie IV“: „Nahrungsmittel werden aus Lustgewinn konsumiert, vor allem wegen ihres Geschmacks, Geruchs und Aussehens. Man belohnt damit eigenes Verhalten und demonstriert dabei Gemütsverfassung, Vergnügungen und Kommunikation.“³⁵ Aber auch der Begriff des Luxus in gastronomischen Zusammenhängen unterliegt dem Wandel. Die oben genannten Produkte sind in globalisierten Kontexten dauerhaft und einfacher verfügbar und haben ihren exklusiven Anspruch verloren. Zudem werden ihre Produktionsbedingungen vielfach kritischer betrachtet. Luxus kann in diesem Kontext daher auch eine bewusste Konzentration auf regionale Muster und saisonale Produkte in vergleichsweise schlichten Gerichten bedeuten. Das Berliner Restaurant ‚Nobelhart & Schmutzig‘ gilt als Erfinder von ‚brutal lokal‘, einem Konzept, das auf der Homepage als „konsequente Regionalität“ beschrieben wird, bei der man „nicht nur vergeblich nach Schokolade und Zitrone, sondern ebenso nach der für die höhere Gastronomie typischen Proteinflut“³⁶ sucht. Somit zeigt sich exemplarisch kultu-

33 URL: <https://sahila-restaurant.de> (Stand: 05.03.2025).

34 Arens, Johannes J.: Süße Mäuschen & Grillbitches. Drei Frauen und ihre Erfahrungen in der Gastronomie. In: Zwischengang. Über Essen und Trinken in Köln. Ausgabe 2. Köln 2021, S. 26–31.

35 Teuteberg, Hans J./Wiegelmann, Günter: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. Münster 1986. Zitiert nach: Tolksdorf: Nahrungsforschung (2001), S. 245.

36 URL: <https://www.nobelhartundschmutzig.com/mahlzeit/> (Stand: 05.03.2025).

reller Wandel auch in den sich verändernden Luxusverständnissen, wie sie mir in meiner Empirie begegnet sind.

Das Ambiente, also die räumliche Ausstattung des Gastraums, ist ebenfalls wichtig für die Selbst- und Fremdwahrnehmung als Spitzengastronomie. In der klassischen Spitzengastronomie spielen hier ausgesuchte Tischwäsche, Porzellan, Gläser und Besteck eine Rolle. Hinzu kommt ein außergewöhnlicher Service, etwa in Form der Garderobe, die entgegengenommen, oder dem Besteck, das mit Handschuhen nachgedeckt wird. Für die aktuelle Generation der Spitzengastronom:innen spielen diese klassischen Ausstattungsmerkmale aber eine mehr und mehr untergeordnete Rolle. Das diesen Betrachtungen zugrunde liegende Kölner Restaurant ‚maiBeck‘ verzichtet bewusst auf den Garderobenservice und das Eindecken mit Handschuhen. Die für das 20. Jahrhundert konventionelle Vorstellung von ‚gediegen‘, ‚edel‘ oder ‚wertvoll‘ in der Inneneinrichtung wird immer häufiger verworfen – zu Gunsten von Flohmarktkäufen, eigenen künstlerischen Entwürfen oder einer bewusst reduzierten Aufmachung.

Die Raffinesse der angebotenen Speisen ist ebenso wie ein angenehmes Ambiente für die Spitzengastronomie relevant. Gegenwärtig geht es aber immer seltener um Klassiker der Hochküche, um aufwändige Zubereitungen und Techniken oder um besondere Aufmerksamkeit für die optische Präsentation. Im Vordergrund steht stattdessen ein Gesamtkonzept, in das sich qualitativ hochwertige Zutaten und eine sorgfältige Verarbeitung einfügen. *Signature dishes* der deutschen *Nouvelle Cuisine* – etwa das ‚Kalbsbries Rumohr‘ mit Trüffeln und Gänsestopfleber in Strudelteig, in den 1970er Jahren von Küchenchef Eckart Witzigmann im Münchener Restaurant ‚Tantris‘ für den Gastronomiekritiker Wolfram Siebeck entwickelt³⁷ – wirken gegenwärtig überkomplex, ethisch fragwürdig und altmodisch. Sie sind, wie die ‚Entenpresse‘, die ich im Vorraum eines mit zwei *Michelin*-Sternen ausgezeichneten Restaurants in Hamburg-Blankenese ausgestellt fand, Relikte einer vergangenen Zeit, in der die Zubereitung einer *Canard à la rouennaise*, bei der das durch Ersticken des Tiers im Körper verbliebene Blut zur Soßenherstellung aus der Karkasse gepresst wird, als soziales Distinktionsmerkmal genutzt wurde. Stattdessen greifen Gastronomen wie beispielsweise der Kölner Daniel Gottschlich (Restaurant ‚Ox & Klee‘ zwei *Michelin*-Sterne) mit seinem ‚Maggi-Ei‘, bestehend aus Eigelb-Creme, Lieb-

37 URL: https://de.wikipedia.org/wiki/Kalbsbries_Rumohr (Stand: 11.12.2025).

stöckelsud und Graubrot-Croutons, ganz bewusst auf einfache Zutaten und Geschmacksmuster abseits der Hochküche zurück.³⁸

Der Erlebnischarakter des Restaurantbesuchs ist zu guter Letzt zum entscheidenden Merkmal geworden. Er simuliert scheinbar unbegrenzte Kapazitäten – sowohl, was die im Restaurant zugebrachte Zeit angeht (das Personal bleibt, bis die Gäste gehen möchten) als auch die Menge der verzehrten Speisen. Im Kölner Restaurant ‚Henne Weinbar‘ etwa werden die Gäste bei der Bestellung eines Menüs nach den Hauptgängen gefragt, ob sie noch einmal einzelne Speisen nachbestellen möchten. Die Nahrungsaufnahme wird von einer Notwendigkeit zu einem inszenierten Erlebnis im öffentlichen Raum.

Gastronomisch-räumliche Sphären

Die meisten Restaurants, egal ob ‚billig‘, ‚gut‘ oder ‚italienisch‘, lassen sich räumlich in drei Bereiche unterteilen – in Küche, Gastraum und den Pass als Ort, an dem die Speisen den Ort der Herstellung verlassen und zum Tisch gebracht werden, häufig eine Art Durchreiche. Auch die Akteur:innen lassen sich diesen Sphären zuordnen. Während Köch:innen und alle die ihnen zuarbeiten wie Küchenhilfen oder Spüler:innen in der Küche ihren festen Platz haben und die Gäste normalerweise am Tisch zu finden sind, erzeugt ihre Schnittmenge einen ‚Dritten Raum‘, in dem die Servicekräfte sich als Mittler:innen hin und her bewegen – sowohl im Sinne des Soziologen Ray Oldenburg, der den „great good place“ als eine Balance zwischen Familie (Erster Ort) und Arbeitsleben (Zweiter Ort) beschreibt,³⁹ als auch als ein virtueller Raum im Sinne des Kulturtheoretikers Homi K. Bhabha, in dem kulturelle Differenz und Bedeutung stetig aufs Neue ausgehandelt werden.⁴⁰

38 URL: https://www.instagram.com/p/DHdvSDHKt1_/ (Stand: 11.12.2025).

39 Vgl. Oldenburg, Ray: *The Great Good Place: Cafes, Coffee Shops, Bookstores, Bars, Hair Salons, and Other Hangouts at the Heart of a Community*. Great Barrington 2023.

40 Vgl. Bhabha, Homi K.: *Die Verortung der Kultur*. Tübingen 2000.

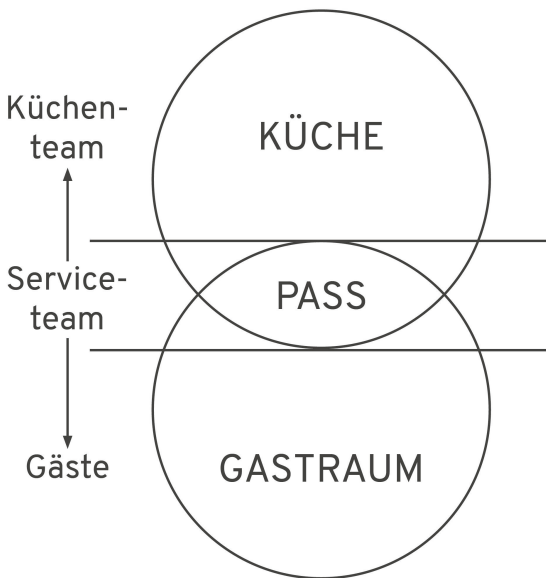


Abb. 1: Das Forschungsfeld Restaurant

Der Pass ist der Ort, an dem die Küche und der Gastraum einander berühren. Aber die herkömmliche räumliche Abgeschlossenheit, die Küche als hermetischer Raum, öffnet sich. Dies geschieht durch neue architektonisch-gastronomische Konzepte, bei denen den Gästen mit Fenstern oder Durchbrüchen Einblicke gewährt werden. Die Küche des Restaurants ‚Gästehaus Klaus Erfort‘ in Saarbrücken etwa ist schon von der Straße aus vollständig einsehbar. Die Herstellung von Speisen ist kein sorgsam gehütetes und inszeniertes Geheimnis mehr, sondern die größtmögliche Transparenz ist vielerorts zum Standard geworden.

Eine Art Forschungsdesiderat

Die Arbeit als Mitarbeiter im Restaurant und zugleich Feldforschender eröffnete mir neue Perspektiven auf das Phänomen Restaurant. Während ich bislang bei meinen Projekten vor allem den Köch:innen bei der Arbeit zugeschaut oder als Gast meinen eigenen Teller betrachtet habe, konnte ich mit meiner Forschung 18 Monate lang anderen Menschen beim Essen zusehen. Könnte all das als Blaupause für mögliche Forschungsprojekte dienen? Was lässt sich in einem solchen Kontext eigentlich herausfinden?

Zunächst einmal seien die Untersuchung des kulturellen Systems Küche zwischen Bedürfnis und Befriedigung, des Essens auf dem Teller (oder in der gemeinsamen Schüssel) und der Bedeutungen von Mahlzeiten im sozialen Gefüge genannt. Aber auch die Perspektive der Materialitäten ließe sich problemlos auf die Alltagswelten von Köch:innen, Küchenhilfen, Spüler:innen und Kellner:innen erweitern. Dabei denke ich weniger an die klassische *Hardware* wie Messer, Töpfe oder Pfannen, als vielmehr an technische Innovationen wie Kreditkartenlesegeräte und Online-Reservierungstools und die Veränderungen, die sie mit sich bringen. So wurden während meiner Tätigkeit die bislang mit Bleistift in einem Buch notierten Reservierungen auf ein digitales System umgestellt. Wie lassen sich die Arbeitsabläufe beschreiben, wie verändern sie sich, wo bleiben sie gleich?

Doch auch die Fragen nach Akteur:innen lassen sich erweitern: Welche Menschen kommen im Restaurant unter welchen Bedingungen zusammen und wie verlaufen die Interaktionen? Nahezu untrennbar damit verbunden sind Fragen nach Sexismus, Rassismus und Homophobie, die alle im vergleichsweise rauen Gewerbe der Gastronomie eine Rolle spielen.

Nennen möchte ich zudem Perspektiven der Narrativität, die in diesem Kontext vielleicht nicht unbedingt als erstes in den Sinn kommen. Nicht nur die Frage, wie *im* Restaurant gesprochen wird,⁴¹ sondern auch die Frage, wie *über* das Restaurant gesprochen wird, ist aufschlussreich. Abschließen möchte ich daher mit einer Geschichte, die immer wieder und zu unterschiedlichen Zeiten im Zusammenhang mit diversen Spitzenrestaurants kolportiert wird. Mir selbst wurde die Legende sowohl im Zusammenhang mit dem Restaurant ‚Vendôme‘ in Bergisch-Gladbach als auch mit dem Restaurant ‚Esplanade‘ in Saarbrücken zugetragen. Demnach, so wird erzählt, hätte die Rechnung von Gästen, die während des Besuchs am Teller des Gegenübers probiert hätten, einen kleinen Brief enthalten, in dem sie aufgefordert wurden, nicht wiederzukommen. Mag sein, dass sich einmal eine derartige Begebenheit ereignet hat, viel interessanter ist aber die Angst, die sich in ihrer Verbreitung spiegelt, nämlich die, in den elitären Sphären der Spitzengastronomie einen Fehler zu machen.

Und damit sind wir in einem lockeren Bogen wieder, wenn vielleicht nicht bei der Eichelfrucht, so aber doch beim Essen aus der gemeinsamen Schüssel angekommen. Die genannte Legende ist ein Anachronismus, denn

41 Gibt es eine spezifische Art in der Spitzengastronomie, zu sprechen? Auffällig ist beispielsweise die abweichende Betonung aller französischstämmigen Ausdrücke auf der ersten Silbe, etwa der *Garde Manger*, das *à la carte* oder das *Mise-en-place*.

der Siegeszug der beschriebenen *Sharing-is-caring*-Konzepte, bei denen Gerichte über den Tisch hinweg geteilt werden, ist auch in der Spitzengastronomie im vollen Gang.

Die Restaurants der Gegenwart, in all ihren Genres und Ausformungen, stehen vor großen Herausforderungen. Als drei große Problemfelder lassen sich aktuell die steigenden Kosten, die anhaltende Personalknappheit und das sich verändernde Konsumverhalten der Gäste ausmachen. Während die Ausgaben für Rohstoffe, Energie, Mieten und Personalkosten steigen, sinkt die Bereitschaft der Gäste, die gestiegenen Preise mitzutragen. Gleichzeitig führt die dünne Personaldecke, etwa durch deshalb notwendige zusätzliche Ruhetage, zu weiteren finanziellen Ausfällen. Die Ursachen für diese Probleme sind vielfältig. Vielleicht ist das Gefüge durch die Schließungen während der Pandemie aus dem Gleichgewicht geraten, beispielsweise durch die Erkenntnis vieler Studierender, dass sich mitunter anderswo leichter und sozialkompatibler Geld verdienen lässt als mit einem Kellner:innenjob. In der Spitzengastronomie sind es aber nicht nur die Aushilfen, die fehlen, sondern vor allem die Fachkräfte, die Köch:innen und die Servicemitarbeitenden.

Gastronomie befindet sich im steten Wandel und ihre Akteur:innen leben und arbeiten in der Gegenwart. Selten wird etwas aufbewahrt und bei den täglich wiederkehrenden Routinen gerät schnell aus dem Blickfeld, dass auch das scheinbar ewig Gleiche morgen schon ein wenig anders sein wird als heute. Dementsprechend dokumentiert meine Feldforschung einen spezifischen Ausschnitt.

Mein Notizbuch ist bis auf die letzte Seite gefüllt. Der letzte Eintrag ist von Januar 2023, danach gebe ich die Mitarbeit wieder auf. Zu anstrengend ist der Wechsel zwischen den Abendschichten und meiner Hauptarbeitszeit am frühen Morgen. Was ich einmal mit meinen Aufzeichnungen vorhatte, kann ich gar nicht mehr sagen, vielleicht hatte ich auch gar keinen konkreten Plan und die Notizen entspringen einem antrainierten kulturanthropologischen Reflex und der Überzeugung, dass man Aufgeschriebenes fast immer irgendwann einmal für irgend etwas brauchen kann. Sie sind jedoch wertvolle Quelle für erste Analysen der Bedeutung von Spitzengastronomie der 2020er Jahre und haben einmal mehr deutlich gemacht, dass Ernährung, dass Essen und Trinken im Restaurant, dass die Interaktion zwischen Gästen und Personal im *Fine Dining* ein Spiegel aktueller gesellschaftlicher Befindlichkeiten sind.

Saalbetriebe als Kulturbetriebe

Normative Setzungen in der Speisenauswahl bei Feierlichkeiten in
Gaststätten mit angeschlossenem Saalbetrieb

Lina Franken

Wo gefeiert wird, da wird gegessen und getrunken. Betrachtet man diese Selbstverständlichkeit, so ist verwunderlich, wie wenig über die tatsächlichen Nahrungsgewohnheiten zu Brauchterminen bekannt ist. Gruppenzugehörigkeiten und Gemeinschaft konstruieren und aktualisieren sich beim Essen und Trinken, sind kulturwissenschaftlich jedoch wenig untersucht.

Zu festlichen Anlässen wird nicht irgendetwas gegessen und getrunken, vielmehr ist die Verzehrsituation in hohem Maße kulturell normiert und gelernt.¹ Schon in der Planung finden damit vielfältige Aushandlungen statt, und was dann tatsächlich auf dem Tisch steht, ist stark durch die tradierten Vorstellungen der Gastgebernden, aber auch der Köch:innen bestimmt. Für Feiern im öffentlichen und halböffentlichen Raum sind dabei neben den Ausrichtenden – wie beispielsweise dem Hochzeitspaar – die Gastwirt:innen bedeutsam, in deren Lokal die Veranstaltung stattfindet. Wie wirken hier also deren Vorstellungen und logistischen Möglichkeiten mit den gesellschaftlichen Normsetzungen zusammen? Dies soll im Folgenden exemplarisch anhand von Gaststätten mit angeschlossenem Saalbetrieb aufgezeigt werden, in welchen im ländlichen Raum die Bräuche im Jahres- und Lebenslauf begangen werden: von der Taufe und Kommunion über Hochzeit und Silberhochzeit bis zum Beerdigungskaffee; von Schützenfesten und Kirmes über Vereinsfeiern und -bälle bis hin zu Weihnachtsfeiern. Was wird und wurde zu diesen Anlässen in den Sälen gegessen und getrunken, und welche Transformationsprozesse lassen sich hieran ablesen?

1 Vgl. Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt a.M./New York 2001, S. 19.

Saalbetriebe? Gaststätten und ihre Rolle im ländlichen Niedersachsen

Fährt man durch Niedersachsen, so fallen an Ortseingängen oder Durchgangsstraßen, oft gegenüber oder neben der Kirche, langgezogene Bauten auf: Schilder weisen sie als Gaststätten aus, manchmal ist auch nur ein Familienname mit dem Zusatz „Saalbetrieb“ vermerkt.² Wochentags sind sie oft auch abends geschlossen, doch ist man samstags unterwegs, sind diese Gebäude hell erleuchtet, die Parkplätze gefüllt und Musik dringt aus dem Inneren: im Saalbetrieb wird gefeiert. Es handelt sich dabei um spezifische Räumlichkeiten, die für Veranstaltungen genutzt werden und an Gaststätten angegliedert sind. In seiner Struktur ist der Saalbetrieb zwischen Wirtshaus und Gaststätte, Restaurant, Ausflugslokal und Vereinsheim eine halböffentliche Institution des Gaststättengewerbes. Es handelt sich um gewinnorientierte Betriebe, die zugleich eine enorme Bedeutung für die Feststrukturen und -kulturen im Ort haben: Saalbetriebe bieten ein charakteristisches räumliches Ensemble aus einem großen Saal für 100 bis 500 Personen, oft sind kleinere Säle angeschlossen. Die Säle sind häufig als eigenständige, mit der Gaststätte verbundene Gebäude mit separatem Zugang angelegt und enthalten eine eigene Schankanlage, eine Bühne oder Empore und weitere notwendige Räumlichkeiten wie einen Toilettentrakt. Küchen hingegen sind räumlich in der Regel getrennt und hinter der Gaststätte angeordnet, oft gibt es Durchgänge, die teils später geschaffen wurden. Diese Säle können sowohl für geschlossene als auch für öffentliche Veranstaltungen genutzt werden. Dazu kommt ein Schankraum, häufig in Form einer Kneipe, manchmal existieren zudem Hotelzimmer.³

-
- 2 Im Rahmen des durch das Niedersächsische Ministerium für Wissenschaft und Kultur (MWK) geförderten Projektes „Alltagskulturen in Niedersachsen digital: Saalbetriebe im ländlichen Raum“ beforcht ein Projektteam an der Universität Vechta von 2024 bis 2027 exemplarische Saalbetriebe im Landkreis Osnabrück. Die zugehörigen Datensätze, die im Folgenden mit Inventarnummer zitiert sind, werden 2027 im Portal Kulturerbe.Niedersachsen.de veröffentlicht. Neben der Ideengeberin und wissenschaftlichen Begleiterin Dr. Susanne Tauss sind die wissenschaftlichen Mitarbeitenden Lucia Sunder-Plassmann, Corinna Schirmer, Susanne Hochmann und Sabina Mollenhauer in unterschiedlichen Aspekten in die Forschung eingebunden (gewesen), denen an dieser Stelle herzlich gedankt sei.
 - 3 Die regionale Ausbreitung dieses Phänomens ist bisher nicht geklärt, da der Forschungsstand quasi nicht vorhanden ist. Anekdotisch sind aus Schleswig-Holstein, aber auch aus dem ländlichen Bayern vergleichbare Strukturen bekannt, aus dem Rheinland hingegen kaum. Die regional unterschiedlichen Siedlungsstrukturen und damit vorhandener Platz für die entsprechend großen Gebäudeensemble

Im Folgenden soll ein Saal exemplarisch stehen, der den genannten Eigenschaften geradezu paradigmatisch entspricht. Der hier zum Schutz der Befragten nicht namentlich erwähnte Familienbetrieb wird seit mehr als 100 Jahren in einem Ort geführt, der zwar in einen größeren Verwaltungszusammenhang eingemeindet, geografisch jedoch als eigenständige Dorfstruktur gegliedert ist. Hier gibt es im Jahr 2026 rund 3.000 Einwohner:innen – und zwei Saalbetriebe. Bis in die 1980er Jahre waren es sogar sechs Säle, die jedes Wochenende gefüllt waren.⁴

Für die Vergangenheit ist die Bedeutung von Saalbetrieben gut dokumentiert: Um 1900 gab es kaum eine Gaststätte ohne Tanzsaal, in dieser Zeit entstanden spezifische, oft mehrschiffige Raumtypen. Die Verbreitung wurde auch durch das sich ausdifferenzierende Vereinswesen getragen. Ab 1950 entstand mit dem beginnenden Wirtschaftswunder eine zweite Hochphase von Neubauten und -eröffnungen.⁵ In der Gegenwart zeigt sich an Saalbetrieben exemplarisch und komprimiert die Gleichzeitigkeit unterschiedlicher Transformationen im ländlichen Raum: In den vergangenen Jahren wurden Säle komplett umgenutzt, auch in ungewöhnlichen Kontexten etwa als Supermarkt, oder wegen fehlender Rentabilität abgerissen.⁶ Die verbleibenden Saalbetriebe werden vielfältig und intensiv genutzt sowie den veränderten Gewohnheiten und Vorlieben etwa bei Musik, Dekoration oder eben Speisenangebot angepasst.⁷ Doch auch, dass Kontinui-

könnten ausschlaggebend für deren Verbreitung sein. Die insb. seit dem 20. Jahrhundert verbreiteten Mehrzweckhallen haben in der Regel kein eigenes gastronomisches Angebot, Gemeinde- und Kirchensäle wenn dann nur sehr eingeschränkt. In städtischen Strukturen sind ebenfalls Räumlichkeiten für halböffentliche und öffentliche Feiern vorhanden, diese sind jedoch anders in die lokalen Strukturen eingebunden und ebenfalls in ihren Bedeutungen bisher kaum beforcht.

4 Vgl. Interview im Erzählcafé am 25.05.2025.

5 Vgl. Hahn, Darijana: Treu und fest. Vereine und Gaststätten. In: Herbert May (Hg.): Gasthäuser. Geschichte und Kultur. Petersberg 2004, S. 253–260. Die historische Genese und Nutzung ist exemplarisch für den unterfränkischen Raum bearbeitet worden, vgl. Speckle, Birgit: Kirchweih, Kino, Tanzmusik. Tanzsäle in Unterfranken. In: Elmar Walter (Hg.): Musik und Identität. 22. Seminar für Volksmusikforschung und -pflege in Bayern. München 2015, S. 245–262.

6 Vgl. Weber, Ralf: Die Gaststätte: das „Herz“ eines Dorfes. Zum Projekt „Historische Gaststätten im heutigen Landkreis Diepholz“ des KHB Diepholz und des Kreismuseums Syke. In: Materialien zur Alltagsgeschichte, Hausforschung und Kultur im Landkreis Diepholz und benachbarten Regionen 4 (2018), S. 152–179.

7 Vgl. Interview 27.10.2023; Interview 05.12.2024; Interview 29.01.2025; Interview im Erzählcafé am 25.05.2025; vgl. zur Bedeutung für ehrenamtliche Kulturarbeit Rieken, Sina: Wenn Theater ist, ist Theater! Laienschauspiel im Oldenburger Münsterland. Cloppenburg 2023.

täten in all dem Wandel bestehen bleiben, zeigt sich an den Sälen und ihren Nutzungen geradezu exemplarisch. Gebäude- und Raumstrukturen sowie die darin enthaltenen Objekte verweisen auf gelebtes immaterielles Kulturerbe in Bräuchen, Darstellungen, Ausdrucksformen, Wissen und Fertigkeiten.⁸

Zum Phänomen der Gaststätten mit angeschlossenem Saalbetrieb ist bislang wenig Forschung vorhanden. Kulturwissenschaftliche Nahrungsfor- schung hat sich dem Phänomen des Außer-Haus-Verzehrs zwar gewidmet,⁹ sich jedoch für den Alkoholkonsum und Restaurants eher selten interes- siert.¹⁰ Neben Einzelstudien zu Gaststätten und Kneipen¹¹, wurden seit den 1980er Jahren einige Studien zur lokalen Kneipenkultur publiziert.¹² Seither scheint das Forschungsinteresse jedoch deutlich nachgelassen zu haben, von Publikationen aus dem Museumswesen¹³ und populärwissenschaftlichen Überblicksdarstellungen¹⁴ abgesehen. Grundsätzliche Überlegungen etwa zu unterschiedlichen sozialräumlichen Funktionen¹⁵ ebenso wie zur

-
- 8 Zum Konzept des immateriellen Kulturerbes, auf dessen Bedeutung gerade in der digitalen Erschließung hier nur am Rande eingegangen werden kann, vgl. etwa Tauschek, Markus: *Kulturerbe. Eine Einführung*. Berlin 2013, S. 125f.
 - 9 Vgl. etwa Hirschfelder, Gunther/Wittmann, Barbara: *Zwischen Fastfood und Öko-Kiste. Alltagskultur des Essens*. In: *Praktisch-theologische Quartalsschrift* 162/2 (2014), S. 132–139; vgl. auch Hirschfelder: *Europäische Esskultur* (2001), S. 247f.
 - 10 Eine absolute Ausnahme stellt dar: Hirschfelder, Gunther: *Alkoholkonsum am Beginn des Industriezeitalters (1700–1850). Vergleichende Studien zum gesellschaftlichen und kulturellen Wandel*. Band 2: *Die Region Aachen*. Köln/Weimar/Wien 2004; ders.: *Alkoholkonsum am Beginn des Industriezeitalters (1700–1850). Vergleichende Studien zum gesellschaftlichen und kulturellen Wandel*. Band 1: *Die Region Manchester*. Köln/Weimar/Wien 2003.
 - 11 Vgl. etwa Hartinger, Walter: „Schnaps! das war sein letztes Wort, dann trugen ihn die Englein fort...“. *Industriearbeiter und Alkohol im 19. Jahrhundert*. In: Karl-Detlev Göbel (Hg.): *„Wem der geprant wein nutz sey oder schad...“*. Zur Kulturgeschichte des Branntweins. Hilden 1989, S. 65–80; Mania, Thomas: *„Weißte was – 'nen Schnaps?“*. *Die Gaststätte als Kommunikationszentrum. Theorie und Praxis am Beispiel eines Dortmunder Wohnquartiers*. Münster/New York 1997.
 - 12 Vgl. zum Ruhrgebiet Kift, Dagmar (Hg.): *Kirmes – Kneipe – Kino. Arbeiterkultur im Ruhrgebiet zwischen Kommerz und Kontrolle (1850–1914)*. Paderborn 1992; zur Oberpfalz: Angerer, Birgit/Weidinger, Wilhelm (Hg.): *Einkehr oder Kehraus? Die Zukunft der historischen Dorfwirtshäuser in der Oberpfalz*. Tagungsbericht des Symposiums vom 7. – 8.10.2011 in Neusath-Perschen. Regensburg 2012.
 - 13 Vgl. May, Herbert/Schilz, Andrea (Hg.): *Gasthäuser. Geschichte und Kultur*. Bad Windsheim 2004; Speckle: *Kirchweih* (2015).
 - 14 Vgl. Seitz, Erwin: *Das Gasthaus. Ein Heimatort*. Berlin 2021.
 - 15 Vgl. Wehner, Donat/Wesse, Anke/Jürgens, Fritz (Hg.): *Rasthäuser – Gasthäuser – Geschäftshäuser. Zur historischen Archäologie von Wirtshäusern*. Bonn 2015.

Bedeutung als Soziotope¹⁶ und zum Alkoholkonsum in diesem Zusammenhang¹⁷ sind bisher noch kaum für die Gegenwart und jüngere Vergangenheit aufgegriffen worden. Dies ist umso erstaunlicher, zeigen sich doch an den Saalbetrieben kultureller Wandel im ländlichen Raum in seinen Verflechtungen mit lokalen Bedeutungsstrukturen und der Umgang mit damit verbundenen multiplen Herausforderungen.

Saalbetriebe als Kulturbetriebe

Bestehende Gaststätten schließen, gleichzeitig erleben ländliche Vereinsstrukturen und dörfliche Selbstorganisation trotz Nachwuchsproblemen einen Bedeutungszuwachs.¹⁸ Fest- und Feierkulturen verändern sich hin zu Eventisierung und Marktförmigkeit¹⁹ oder werden ins Private verlagert. Mit Gaststätten und gerade den angeschlossenen Saalbetrieben bestehen jedoch weiterhin aktiv genutzte und gestaltete Orte des sozialen Miteinanders und die damit verbundenen Vernetzungs- und Strukturierungsmöglichkeiten des Alltags.

An diesen Saalbetrieben zeigen sich gesellschaftliche Transformationen paradigmatisch. Sie strukturieren mit ihren jeweiligen Ausformungen, Materialitäten und Nutzungen die Brauch- und Festkulturen und formen einen komplexen räumlichen Kontext, innerhalb dessen größere Feiern insbesondere von Vereinen, Privatpersonen oder Parteien ausgerichtet werden. Auch Theateraufführungen oder Auftritte von Chören und Blasmusikvereinen sind verbreitet, in der Vergangenheit zudem Versammlungen, Verkaufsausstellungen, Kinovorführungen und Diskoabende.²⁰ All diese Anlässe sind oder waren als fester Bestandteil von Jahres- und Lebenslauf in lokalen Strukturen verankert. Im Saal und um ihn herum werden ländliche Infra-

16 Vgl. Gyr, Ueli: Kneipen als städtische Soziotope. Zur Bedeutung und Erforschung von Kneipenkulturen. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde NF 46/94 (1991), S. 97–116.

17 Vgl. Hirschfelder, Gunther: Gaststättenwesen und Alkohol als Indikatoren kulturellen Wandels. Bemerkungen zur ethnographisch-historischen Alkoholforschung. In: OTIVM. Journal of Everyday Life History 4/1–2 (1996), S. 131–148.

18 Vgl. Alisch, Monika: Soziale Innovationen. Alter(n) in ländlichen Räumen. Kassel 2019.

19 Vgl. Hirschfelder, Gunther: Kultur im Spannungsfeld zwischen Tradition, Ökonomie und Globalisierung. Die Metamorphosen der Weihnachtsmärkte. In: Zeitschrift für Volkskunde 110 (2014), S. 1–32.

20 Vgl. Weber, Ralf (Hg.): Halte Rast – sei unser Gast. Gaststätten im Landkreis Diepholz vom 17. Jahrhundert bis heute. Syke 2019.

strukturen und Identitäten, Gruppenzugehörigkeiten und Normen ausgehandelt. Somit können Saalbetriebe als Kulturbetriebe verstanden werden, also als Motor, Förderer und Katalysator von Alltagskultur.

In der Regel sind die Saalbetriebe eng mit der Prägung durch eine Betreiberfamilie verbunden, die in mehreren Generationen den Saal führt und auch das Speisenangebot oder die Dekoration des Saales ausgestaltet. In den letzten Jahren wurden etliche Säle durch lokale Initiativen umgenutzt und erneuert, weil sich das bisherige Geschäftsmodell nicht mehr trägt. Andere haben sich weiterentwickelt und etwa gut laufende Hotels mit gehobener Küche etabliert. Wo Saalbetriebe schließen, fallen trotz ihrer Kommerzialität Räume für das soziale Leben der Dörfer und Gemeinden weg, die in der Regel nicht ersetzbar sind. Dementsprechend groß ist das Engagement in jenen Sälen, die ehrenamtlich oder gemeinnützig weiterbetrieben werden.

In Saalbetrieben werden kulturelle Praktiken und Kulturtechniken gelebt und ausgehandelt, die sich in Objekten als Materialitäten manifestieren. Saalbetriebe sind Aushandlungsorte von Wandel und wirken durch ihre Nutzungs- und Gestaltungsmöglichkeiten in die Region. Die mit ihnen verbundenen Bedeutungszuschreibungen sind Spiegelbilder sich verändernder Vorstellungen sozialer Praktiken und Organisationsformen. Gleichzeitig haben sie durch ihre Ausgestaltung Einfluss auf den gelebten Alltag der Akteur:innen. Saalbetriebe sind deshalb als Kulturbetriebe strukturelle und identitätsstiftende Akteure in ihrer Region.

Bräuche und Festkultur im ländlichen Raum lassen sich anhand des Veranstaltungsortes nur verstehen, wenn diese Orte mit Geschichten über Feste, Anlässe und Praktiken kombiniert werden. Für die Gegenwart eignen sich eigene teilnehmende Beobachtung und entsprechende analytisch-erschließende Dokumentation. Für die Vergangenheit sind im besten Fall Fotos oder Videoaufnahmen vom Geschehen selbst vorhanden. Oft gibt es Dokumente, die ergänzenden Aufschluss liefern, von der Menü- oder Getränkekarte über das Festprogramm bis hin zu persönlichen Berichten oder Presseartikeln. Werden Objekte aus dem jeweiligen Zusammenhang und Erläuterungen zu deren Nutzung mit einbezogen, wird die Komplexität und Vielschichtigkeit der Praktiken greifbar. Mit dem Erheben und Beforschen der einzelnen Objekte, Fotos und Dokumente im Zusammenhang mit den Erzählungen, die Menschen dazu erzeugen, können wir rekonstru-

ieren, welche Bedeutungen dem Ort, den Gegenständen, aber auch den Veranstaltungen im Saalbetrieb zugeschrieben werden.²¹

Prolegomena²² einer Beforschung von normiertem Essen und Trinken

Essen und Trinken sind engen kulturellen Normen unterworfen.²³ Um diese zu rekonstruieren, ist ein Methodenbündel notwendig, das aus der Vergleichenden Kulturwissenschaft heraus auf die Verwebungen von Praktiken und Bedeutungen schaut. Zur Beforschung von Saalbetrieben als Kulturbetrieben muss eng mit den Deutungszuschreibungen der Akteur:innen vor Ort gearbeitet und zugleich müssen materielle Überlieferungen immaterieller Praktiken in den Fokus gerückt werden. Dementsprechend wurden für die hier nur in Ausschnitten dargestellte Forschung ethnografische Methoden angewandt, um subjektive Deutungen und Sinnzuschreibungen nachvollziehbar zu machen, sowie erklärende und theoretisierende Schlüsse daraus zu ziehen. Narrative Interviews mit zentralen Akteur:innen und aktiv Beteiligten, wie Vereinsfunktionär:innen oder Ausrichtenden von Privatfeiern, öffnen den Zugang zu den Bedeutungen und Kontexten.²⁴ Die Ethnografie folgt dabei Menschen, Dingen, Geschichten, aber auch Konflikten.²⁵ Insbesondere anhand der materiellen Überlieferungen kann mit den Akteur:innen vor Ort ins Gespräch gekommen werden. Erzählcafés öffnen den jeweiligen Saal und laden zum gemeinsamen Berichten und Reflektieren, auch anhand von Objekten, Fotos und Dokumenten, ein. Dabei sind je nach Saalbetrieb unterschiedliche überlieferte Materialitäten

-
- 21 Vgl. Franken, Lina/Mollenhauer, Sabina/Sunder-Plassmann, Lucia: Building Digital Archives with Curation-Research-Driven Approaches. In: ADHO Digital Humanities Conference 2025 (DH2025) Book of Abstracts. URL: <https://zenodo.org/records/17514368>; Franken, Lina: Bericht. Kulturelles Erbe des Rheinlandes online entdecken. In: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 61 (2016), S. 289–290.
- 22 Im Sinne von Prolegomena ist hier also lediglich das Ziel, „aspekthaft einige Hauptlinien zu verfolgen“, wie Gunther Hirschfelder für eine Kulturgeschichte des Wassertrinkens einschränkt. Vgl. Hirschfelder, Gunther: Das Wassertrinken. Prolegomena zu einer Kulturgeschichte. In: Archiv für Kulturgeschichte 80/2 (1998), S. 325–350, hier S. 327.
- 23 Vgl. Hirschfelder: Europäische Esskultur (2001), S. 256.
- 24 Vgl. Spiritova, Marketa: Narrative Interviews. In: Christine Bischoff/Karoline Oehme-Jüngling/Walter Leimgruber (Hg.): Methoden der Kulturanthropologie. Bern 2014, S. 117–130.
- 25 Vgl. Marcus, George E.: Ethnography in/of the World System. The Emergence of Multi-Sited Ethnography. In: Annual Review of Anthropology 24 (1995), S. 95–117.

relevant, wie etwa Einladungskarten, Zeitungsartikel, Festprogramme, Menükarten, Werbematerial und in vielen Fällen Fotografien von Ereignissen im Saal, aber auch Unterlagen zur wirtschaftlichen Situation der Betriebe. Die mit diesen Materialitäten verbundenen Narrative lassen vergangene Handlungen nachvollziehbar werden.²⁶

Aus der Fülle von so bereits erhobenen Alltagspraktiken in ihren materiellen Überlieferungen – rund 30 Stunden Audiomaterial, etwa 400 Datensätze und zahlreiche Feldnotizen – wird im Folgenden eine exemplarische Analyse von Bedeutungen anhand des Speisen- und Getränkeangebots aufgezeigt. Denn das Essen und Trinken bei Feierlichkeiten zeigt paradigmatisch, inwiefern individuelle Gestaltung und normative Setzungen für diese aus dem Alltag herausgehobenen Anlässe ineinandergreifen. Gleichzeitig ist die Quellenlage schwierig: Für die Vergangenheit sind Fotos überliefert, die das Speisenangebot in der Regel nur beiläufig dokumentieren, denn im Mittelpunkt des fotografierenden Interesses stehen stattdessen die Feiernden selbst. Mit Einladungen und Menükarten zeigt sich zwar die Komposition von Festmenüs, was und wie tatsächlich verzehrt wurde, ist durch diese materiellen Überlieferungen aber kaum rekonstruierbar. Dies wird erst in den Erzählungen der Menschen nachvollziehbar, die sich in der Rückschau erinnern. Doch auch hier sind die Erinnerungen eher allgemein, denn die ohne Nachdenken durchgeführten Alltagspraktiken lassen sich – auch bei solch herausgehobenen Anlässen – in biografischen Erzählungen kaum konkretisieren.²⁷ Sie verschwimmen in der Erinnerung und bleiben in der Darstellung allgemein. So können anhand der überlieferten Menükarten vor allem die normativen Setzungen aufgearbeitet werden, als Diskursformationen²⁸ dazu, was zu welchem Anlass gegessen (und auch getrunken) werden sollte. Denn Normen zeigen sich in diesen diskursiven Setzungen auch unabhängig davon, was der oder die Einzelne tatsächlich im Rahmen der Feier gegessen und getrunken hat. Es interessiert in dem Fall also weniger, wie etwa Vegetarier:innen satt wurden oder wer wie viel Schnaps trank, sondern vielmehr, welche gesellschaftlichen Erwartungen

26 Für die Kontextualisierung entsprechend überlieferter Archivmaterialien bietet sich das Konzept der forschenden Erschließung an, mit dem die Dokumentation der materiellen Eigenschaften mit der Kontextualisierung durch Immaterielles verbunden wird. Vgl. Franken/Mollenhauer/Sunder-Plassmann: *Digital Archives* (2025).

27 Vgl. Lehmann, Albrecht: *Reden über Erfahrung. Kulturwissenschaftliche Bewusstseinsanalyse des Erzählens*. Berlin 2007, S. 276.

28 Vgl. Keller, Reiner: *Wissenssoziologische Diskursanalyse. Grundlegung eines Forschungsprogramms*. Wiesbaden 2005.

und normativen Setzungen durch die angebotene Auswahl transportiert werden.

Wo und wie was gegessen und gefeiert wird, ist kulturell geformt und in der praktischen Ausgestaltung eng durch in den Familien gepflegte Gewohnheiten und Vorlieben bestimmt, ein „Küchensystem schafft [...] Identität“.²⁹ Doch sind diese als individuell wahrgenommenen Setzungen gar nicht so außergewöhnlich, wie es den Einzelnen erscheinen mag. Sie sind in höchstem Maße durch kulturelle Rahmen eingeschränkt und vorbestimmt, einzelne Mahlzeiten dienen dabei als Katalysatoren von übergreifenden Normvorstellungen.

Hochzeitsmenüs als exemplarischer Spiegel kultureller Normierungen

Im Falle des Essens und Trinkens im Rahmen von Feiern in Saalbetrieben werden kulturelle Normierungen von den Wirt:innen mitgestaltet. Die Wirtin des untersuchten Saalbetriebs bewahrt einen Stapel Speisekarten in ihrem persönlichen Archiv auf, denn bis vor wenigen Jahren bot sie im Restaurant jeden Tag warme Speisen an – zur entsprechenden Jahreszeit etwa mit einer eigenen Spargelkarte. Unter diesen Karten fanden wir auch eine mit der Schreibmaschine abgetippte Karte mit Menüvorschlägen für Feierlichkeiten, die – so erzählte es uns die Wirtin³⁰ – bis heute für die Planung von großen Veranstaltungen genutzt wird. Auch wenn vielleicht die aktuellste Version nicht für uns zugänglich gemacht wurde, sind die hier wirksamen Normierungen höchst aussagekräftig, schon in ihrer Konsistenz in sich: In insgesamt sechs Versionen werden nahezu identische Speisenabfolgen angeboten. Eine handschriftliche Notiz zeigt an, dass die Menüvorschläge im September 1983 entworfen wurden, auf einer anderen ist das Jahr 1985 notiert. So ist davon auszugehen, dass es sich hier um leichte Aktualisierungen im Laufe der Jahre handelt, was sich auch in den teils handschriftlich nachträglich angepassten Preislisten zeigt.³¹

Insbesondere bei Hochzeiten, Silber- und Goldhochzeiten legen und legen die Ausrichtenden Wert auf ein festliches Menü. Doch sind sie nur sehr begrenzt frei in der Auswahl, denn die überlieferten Menüvorschläge sind Ausdruck einer normierenden Vorauswahl: nur aus drei bis vier Gerichten

29 Vgl. Hirschfelder: Europäische Esskultur (2001), S. 240.

30 Vgl. Interview 05.12.2024.

31 Vgl. Speisekarte, Inventarnummer DH-VEC-241.

wählen die Ausrichtenden tatsächlich aus, und doch wird eine scheinbare Individualität hergestellt. Die Wirtin hat klare Vorstellungen, woraus die Menüabfolge bestehen soll und legt dies in ihren Vorschlägen fest, die sicher auch aus arbeitspraktischen und ökonomischen Erwägungen heraus gestaltet werden. Diese Vorstellungen sind aufgeladen und orientieren sich wiederum eng daran, was die heute über 80-jährige Frau als angemessen gelernt hat. Die kulturellen Normen gibt sie so an die Feiernden weiter und aktualisiert sie dabei immer wieder: Welche Speisenabfolge gilt als feierlich, welche Komponenten als wertig? Gesellschaftliche Erwartungen werden so in ein standardisiertes gastronomisches Angebot gegossen. Klar strukturiert sind die Auswahlmöglichkeiten in „Vorspeise“, „Zwischengericht“, „Hauptgericht“ und „Dessert“ – wobei das Hauptgericht pro Person teurer wird, wenn es ohne Zwischengericht serviert wird. Zudem werden wahlweise noch ein „kaltes Buffett“ oder „Schnittchen mit Kaffee“ angeboten, die laut Berichten gegen Mitternacht serviert wurden. Die Wirtin erinnert sich im Gespräch mit uns, dass üblicherweise „Suppe und dann [...] entweder Frikassee oder Zunge als erste[r] Gang“ gegessen wurde, „und dann den Bratengang ja hinterher.“³² Sie setzt die Norm also auch retrospektiv selbst und hat eine klare Abfolge im Kopf, die sie immer wieder umgesetzt hat. Direkt im Anschluss kam sie auch darauf zu sprechen, wie viel Arbeit das war – führte das aber nicht weiter aus.

Neben der Setzung von Wertigkeit spielt die Machbarkeit eine große Rolle bei der Auswahl insbesondere von Speisen und der Form des Servierens: In einem anderen Saal haben uns ehemalige Mitarbeitende berichtet, dass an einem Abend mit mehreren 100 Hochzeitsgästen oft 20 Personen als Personal eingesetzt waren und die Gastwirtin vorher genaue Pläne erstellt hat: Nur so kann sichergestellt werden, dass alle Gäste ein warmes Essen vor sich haben, das schmackhaft und dabei weder zu roh noch verkocht ist. Denn dass das Essen gut sein muss, ist ein entscheidendes Kriterium für die Auswahl der Säle durch die Feiernden. Die gute Küche und ihr gleichbleibend hoher Qualitätsstandard wird von Gästen immer wieder gelobt,³³ ist und war also zentrales Kriterium für das Überleben der Säle. Dass dies nur bei gezieltem Aufwand und Reduzierung der Arbeitsschritte an anderer Stelle gewährleistet werden kann, zeigt sich auch an einigen Stellen in den Menüvorschlägen: Beilagen wie Salzkartoffeln, Kroketten und Ge-

32 Interview 29.01.2025.

33 Vgl. Interview im Erzählcafé am 25.05.2025; Interview 27.10.2023.

müse werden auf Platten serviert, die mit weniger Aufwand auf die Tische gebracht werden können.³⁴ Eine weitere Analyse der mit der Ausrichtung der Feiern verbundenen Arbeitskulturen steht noch aus, genauso wie sie für Gaststätten insgesamt relevant ist und gleichzeitig paradigmatisch gesamtgesellschaftlichen Wandel hin zu Prekarisierung aufzeigt.

Doch zurück zum Essen: In allen Komponenten dominiert ganz eindeutig das Fleisch, keine der vorgeschlagenen Zwischen- und Hauptmahlzeiten kommt ohne aus. Neben dem Huhn³⁵ im Zwischengang dominiert ganz klar der Braten. Fleisch fungiert hier als eins der zentralen Statussymbole³⁶, wenn auch in einer veränderten Kontextualisierung. Das bekannte Bezugssystem für Festlichkeit wird über das eng mit Wohlstand verknüpfte Nahrungsmittel Fleisch aufgerufen.³⁷ Was von den Vorschlägen tatsächlich gegessen wurde, können wir nicht immer rekonstruieren, aus informellen Berichten wissen wir aber etwa von Vegetarier:innen, dass sie sich auf die Beilagen beschränkten. In einer überlieferten Rechnung ist etwa nur „Abendessen und kaltes Buffett“ aufgeschlüsselt – es macht gut die Hälfte des Gesamtpreises aus, der Rest der Kosten ergibt sich aus den konsumierten Getränken.³⁸ Hier zeigt sich exemplarisch die große Bedeutung, die neben dem Essen eben dem Trinken – in der Regel von mehrheitlich alkoholischen Getränken – gerade bei Festen im Jahres- und Lebenslauf zukommt.

Zusätzlich zu den Vorschlägen der Wirtin sind auch entsprechende Menükarten für Hochzeiten und Silberhochzeiten aus den 1980er bis 2000er Jahren überliefert. An ihnen lässt sich ein Wandel ablesen, den eine Bearbeiterin der Quellen fassungslos zusammenfasste: „Die haben unglaublich viel Mango-Chutney gegessen.“³⁹ Es zeigt sich die immer einfacher (in Konserven) verfügbare Nahrungsmittelvielfalt, hier anhand der Mango als

34 Vgl. Interview 25.06.2025. In den 2000ern werden die Beilagen dann nur noch aufgezählt, was ebenfalls eine Lösung auf Platten oder in Form eines Büfetts vermuten lässt. Vgl. Menükarte Silberhochzeit 2003, Inventarnummer DH-VEC-257.

35 Vgl. die paradigmatische Analyse von normativen Setzungen in Nahrungskulturen anhand des Huhns in unterschiedlichen Dimensionen in Hirschfelder, Gunther et al. (Hg.): Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte. Wiesbaden 2015.

36 Hirschfelder: Europäische Esskultur (2001), S. 255.

37 Zur kulturellen Bedeutung von Fleisch vgl. Hirschfelder, Gunther/Winterberg, Lars/John, René/Rückert-John, Jana/Schirmer, Corinna (Hg.): „Fleischwissen“. Zur Verdinglichung des Lebendigen in globalisierten Märkten. Göttingen 2024.

38 Vgl. Rechnung Hochzeitsfeier 1979, Inventarnummer DH-VEC-307.

39 Feldnotiz Lina Franken 18.10.2025.

exotische Frucht, die 1984 zuerst in den Menüs erwähnt ist⁴⁰ und in Form eines *Chutneys* (eigentlich aus der indischen Küche kommend) in den Gasthausbetrieb aufgenommen wurde: Die exotische Komponente neben allem Bekannten steht hier für Exklusivität. Auch daran lässt sich der Symbolcharakter aufzeigen, der neben dem Rückzug auf als traditionell zu bezeichnende Speisen eben auch eine zunehmende Normalisierung von vormals Exotischem aufzeigt. Denn, wie Gunther Hirschfelder festgehalten hat: „In jedem Fall ist Tradition auch weiterhin stark prägend, denn Essen verleiht emotionale Sicherheit.“ Und weiter: „Das gemeinsame Mahl ist wesentlicher Ort der Sozialisation, beim Essen werden soziale Bindungen ausgehandelt, hier finden Rollenzuschreibungen statt, auch Hierarchisierungen.“⁴¹ Dies gilt für das gesetzte Abendessen im Rahmen des feierlichen Anlasses im halböffentlichen Saalbetrieb umso mehr.

Erhalten haben sich die Menükarten nur in einem Saal und erst ab den 1980er Jahren, aber es zeigt sich, dass die Empfehlungen der Wirtin angenommen und ihre normativen Setzungen aufgegriffen wurden: Alle Gastgebenden haben sich für die Kraftbrühe mit Einlage entschieden, bei einer Ausnahme wird eine nach dem Ort der Feierlichkeit benannte, aber nicht näher definierte „Hochzeitsuppe“ gereicht.⁴² Dann folgen ausnahmslos Fleischgerichte, wobei der Zwischengang mit Reis, der Braten dann in der Regel mit „Salzkartoffeln und Gemüseplatte“⁴³ serviert wurde. Die Nachspeisen wechselten, wobei immer eine Frucht-Komponente enthalten war, in der Regel verarbeitet als rote Grütze oder heiße Kirschen.⁴⁴ Hier ist zu vermuten, dass die Vorbereitung ausschlaggebend für das Angebot war: Das Obst wurde bereits vorher mehr oder weniger aufwendig eingemacht. Aus einem anderen Betrieb ist bekannt, dass dieser extra Erdbeerfelder hatte, auf denen das Personal selbst erntete und abends dann die Früchte in großen Einweckgläsern verarbeitete.⁴⁵ Diese Arbeiten lassen sich gut an jenen Tagen umsetzen, an denen keine großen Gesellschaften bewirtet werden, so dass nach dem anstrengenden Servieren der herzhaften Gänge der Nachttisch vergleichsweise einfach umgesetzt werden kann.

40 Vgl. Menükarte Silberhochzeit 1984, Inventarnummer DH-VEC-260.

41 Hirschfelder, Gunther: Essen heute: Praktiken, Diskurse, Widersprüche. In: Ders. (Hg.): Wer bestimmt was wir essen? Ernährung zwischen Tradition und Utopie, Markt und Moral. Stuttgart 2022, S. 7–23, hier S. 10.

42 Menükarte Silberhochzeit 1995, Inventarnummer DH-VEC-263.

43 Menükarte Silberhochzeit 1984, Inventarnummer DH-VEC-260.

44 Vgl. etwa Menükarte Silberhochzeit 1989, Inventarnummer DH-VEC-261.

45 Interview 27.10.2023; Interview 23.05.2025.

Immer gibt es auch ein kaltes Buffet „zu später Stunde“⁴⁶ oder als „Mitternachtsbuffet“⁴⁷, wenn die Tische längst in einem weiteren Kraftakt des Personals beiseite geräumt waren. Was im Vorschlag fast nebensächlich am unteren Ende der Seite steht, hat also wiederum eine gemeinschaftsstiftende Funktion im weiteren Verlauf des Abends. So werden die Gäste satt und damit bei Laune gehalten und die Feiern gingen dementsprechend lang, nicht selten wird von Festen bis in die Morgenstunden berichtet.⁴⁸

Ausblick

Dass in Saalbetrieben kulturelle Normen im Sinne einer standardisierten Speisenauswahl durch die Wirt:innen vermittelt werden, ersetzt eine situative Aushandlung, die für alle Beteiligten Verhaltensunsicherheiten bedeuten würde. Dennoch wird durch spezielle Menüs inklusive eigens gedruckter Karten das Bedürfnis nach Individualität und nach dem Besonderen berücksichtigt. Die für die eigene Biografie, vor allem jedoch für die Bildung und Aufrechterhaltung von Gemeinschaften, so wichtigen Feste und Bräuche im Jahres- und Lebenslauf werden damit planbar und reproduzierbar.

Heute ist der hier exemplarisch stehende Saal nur noch für Veranstaltungen und Vereinssitzungen geöffnet, mit großem Aufwand kocht die Wirtin aber noch für mehrere hundert Menschen und richtet Veranstaltungen so aus, wie wir es für die Vergangenheit auch aus den anderen Sälen berichtet bekommen haben: Mit viel Unterstützung von Helfenden, damit der Abend reibungslos funktioniert, mit viel Vorbereitung und genauer Planung – und mit gleichbleibendem Speisenangebot. Die durch sie vorgeschlagenen Abfolgen leisten also auch eine Übersetzungsarbeit von Traditionsvorstellungen, von Wertigkeiten und diskursiven Setzungen in alltägliche und eben insbesondere auch festliche Nahrungspraktiken. Zwar sind laut Berichten mittlerweile auch vegetarische Optionen verfügbar,⁴⁹ doch zeigt sich an diesen Kontinuitäten im nach wie vor gefragten Angebot: „Nirgends ist der

46 Menükarte Hochzeit 1992, Inventarnummer DH-VEC-265.

47 Menükarte Hochzeit 1998, Inventarnummer DH-VEC-264.

48 Vgl. Interview im Erzählcafé am 25.05.2025.

49 Vgl. Interview im Erzählcafé am 25.05.2025, Feldnotiz Lina Franken 17.12.2025. In der aktuellsten überlieferten Menükarte aus dem Jahr 2003 ist noch keine vegetarische Option erkennbar, vgl. Menükarte Silberhochzeit 2003, Inventarnummer DH-VEC-257.

Mensch konservativer als dort, wo es ums Essen geht.⁵⁰ Saalbetriebe als Kulturbetriebe stabilisieren dies in Vergangenheit und Gegenwart.

50 Dieses Zitat wird dem Volkskundler Wilhelm Heinrich Riehl (1823–1897) zugeschrieben und ist in zahlreiche Vorträge von Gunther Hirschfelder eingeflossen, die Belegstelle konnte allerdings nicht rekonstruiert werden.

„Ist gelöscht der wilde Brand, dann heisst’s: ‚Frisch das Glas zur Hand!‘“

Anmerkungen zum Alkoholkonsum im Feuerwehrwesen bis 1938¹

Moritz Jungbluth

2002 bemerkte der Mainzer Kulturwissenschaftler Michael Simon:

„Leider sind Feuerwehren als Untersuchungsgegenstand der Volkskunde stark vernachlässigt worden. Ihre wissenschaftliche Unterschätzung entspricht im Grunde ihrem oftmals zweifelhaftem Ansehen in der Öffentlichkeit, das durch das Bild bierseliger Kameraden in Uniform geprägt wird.“²

Genau diesem Klischeebild des ‚löschenden Feuerwehrmannes‘ – bzw. überspitzt formuliert der ‚saulfenden Feierwehr‘ – soll im Folgendem näher nachgespürt werden.³ Wie kam es zu diesem auch gegenwärtig noch verbreiteten Vorurteil? Die exemplarischen Betrachtungen in historischer Perspektive erstrecken sich hierbei von der Mitte des 19. Jahrhunderts bis zur reichsweiten Auflösung sämtlicher Feuerwehrvereine und -verbände im Jahr 1938.

In einer Untersuchung der Themen Feuerwehr und Alkoholkonsum tritt eine kulturhistorisch aufschlussreiche Gemengelage zu Tage, insofern nicht nur Annäherungen an die bürgerliche Assoziationsform des Feuerwehrvereins möglich sind, sondern auch Gefahrenpotentiale im Brandeinsatz, zeitgenössische Männlichkeitsideale, Geselligkeitsbedürfnisse und Normie-

1 Mit dem vorliegenden Text möchte sich der Verfasser herzlichst bei Gunther Hirschfelder für dessen Interesse an seinen Forschungsschwerpunkten bedanken. Stetig und mit großer Motivation hat er den Fokus auf die Brandschutz- und Feuerwehrgeschichte, auf historische Forschung, Museumswesen und Regionalgeschichte immer gefördert und unterstützt.

2 Simon, Michael: Die „Jahrtausendflut“ 2002 – ethnografische Anmerkungen aus dem Müglitztal. In: *Volkskunde in Rheinland-Pfalz* 22 (2007), S. 55–77, hier S. 68. Diese Feststellungen werden allerdings nicht näher ausgeführt.

3 Vgl. zur Thematik Feuerwehr und Alkohol: Engelsing, Tobias: *Zerrbild – die saulfende Feuerwehr*. In: *Brandschutz. Deutsche Feuerwehrzeitung* 2 (2000), S. 68–71; Battenberg, Anette: *Die Feuerwehr als „Löschverein“: Alkohol*. In: *Feuerwehr Reutlingen (Hg.): Feuer aus! Die Geschichte der Feuerwehr Reutlingen. Das Buch zum 150-jährigen Bestehen*. Reutlingen 1997, S. 47ff.

rungen im Umgang mit Alkoholkonsum Kontur gewinnen. Damit bietet sich ein Verständniszugang, der markanten Aspekten des Zusammen- und Alltagslebens der historischen Vereinsforschung nachspürt und zugleich die Alkoholforschung mit der Brandschutzgeschichte thematisch verknüpft.⁴

Alkohol als Kompensation im Löschdienst

Seit den 1840er Jahren entstand unter dem Einfluss des französischen Feuerelöschwesens, des Großbrandes in Hamburg sowie der bürgerlich-demokratischen Turnerbewegung des Vormärz und der Revolution von 1848/49 – ausgehend von den südwestdeutschen Ländern – ein damals neuartiger Vereinstyp, der wiederum mit dem neu gebildeten Begriff ‚Feuerwehr‘ bezeichnet wurde.⁵ Zunächst als städtisches Phänomen auftretend, erreichte diese bahnbrechende Organisationsform im Bereich des Brandschutzes zunehmend auch kleinere Ortschaften auf dem Land. Vor allem im Kaiserreich und während der Weimarer Republik erfuhr die Idee des Feuerwehrvereinswesens eine flächendeckende Ausbreitung in Deutschland. Wo es keine Freiwilligen Feuerwehren gab, mussten im Einsatzfall Pflichtfeuerwehren antreten. Im Gegensatz zu den Vereinen, welchen die Mitglieder aus freien Stücken angehörten, war der Dienst in einer Pflichtfeuerwehr per Zwang verordnet. Fehlende Motivation, mangelnde Praxiserfahrung und oftmals schlecht gewartete Löschgerätschaften resultierten vielerorts

4 Vgl. etwa die ausgewählten Arbeiten von Gunther Hirschfelder: *Bemerkungen zu Stand und Aufgaben der volkskundlich-historischen Alkoholforschung der Neuzeit*. In: *Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde* 39 (1994), S. 87–128; Ders.: *Alkoholkonsum am Beginn des Industriezeitalters (1700–1850)*. Band 1: *Die Region Manchester* (2003). Band 2: *Die Region Aachen* (2004). Köln u.a. (Vergleichende Studien zum gesellschaftlichen und kulturellen Wandel); Ders./Trummer, Manuel: *Bier. Die ersten 13000 Jahre. Die Weltkarriere unseres Lieblingsgetränks*. Freiburg 2022; vgl. zur volkskundlich-historischen Feuerwehrvereinsforschung: Jungbluth, Moritz: *Feuer aus! Brandschutz und Feuerwehren im Westerwald*. Begleitband zur Sonderausstellung 15. April bis 6. November 2011, Landschaftsmuseum Westerwald (Beiträge zur Alltagsgeschichte des Westerwaldes 1). Hachenburg 2011; Ders.: *Freiwillige Feuerwehren in der Region Nassau. Eine kulturwissenschaftliche Studie zu Vereinsleben und -geschichte am Beispiel des Nassauischen Feuerwehrverbandes sowie der freiwilligen Feuerwehren in Montabaur und Bad Ems bis 1938 (Regierungsbezirk Wiesbaden)* (Regensburger Schriften zur Volkskunde/Vergleichenden Kulturwissenschaft 26). Münster/New York 2014.

5 Vgl. hierzu und zum Folgendem: Jungbluth, Moritz: *Zur Frühphase des freiwilligen Feuerwehrwesens in Bayern*. In: *Bayerisches Jahrbuch für Volkskunde* (2015), S. 187–198.

aus diesem Zwangsdienst. Im Ernstfall, wenn Laien einem Brand oder gar einer Feuersbrunst gegenüberstanden, traten – trotz aller Vorschriften – oftmals Hektik, Panik und wildes Durcheinander auf. Die ungewohnte Situation riss die Betroffenen abrupt aus ihrem Alltagsleben und stellte sie vor besondere Herausforderungen, in denen es ohne Vorankündigung schnell um Hab und Gut sowie Leben und Tod gehen konnte. Hinzu kam, dass sich die Ausbreitung der Flammen mitunter nur in einem stundenlang andauernden und kräftezehrenden Lösungsverfahren verhindern ließ. Wasser musste mühselig in Eimern herbeigeschafft werden, das Pumpen an den Druckstangen der Feuerspritzen verlangte Kraft und Ausdauer und das Einreißen mit schweren Haken oder das Besteigen von Leitern waren mühselig und gefährlich. Oftmals brannte es nachts, es war dunkel, kalt und nass. Die schnell ermüdeten Löschmannschaften, bei größeren Bränden auch aus den umliegenden Ortschaften zur Hilfe heranrückend, verlangten nach Verpflegung, wozu auch entsprechende ‚geistige Getränke‘ zählten.

Zeitgenössische Quellen belegen, dass dies durchaus auch kritische Betrachtung fand. Mit Blick auf den Großbrand in der Montabaurer Judengasse hoffte beispielsweise der freiwillige Feuerwehrmann Conradi, dass die Wirtschaften bei künftigen Bränden geschlossen blieben, „um zu verhüten, dass nicht so viel getrunken wird“⁶. Im Zusammenhang größerer Brandeinsätze war Alkoholkonsum bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts hinein durchaus nicht ungewöhnlich. Das Trinken dürfte dabei aber keineswegs vornehmlich auf den Rausch ausgerichtet gewesen sein, sondern muss sicher auch im Kontext der schweren körperlichen und erschöpfenden Arbeit gesehen werden. Zudem wirkte der Konsum gewiss kompensierend im Hinblick auf weitere Belastungen, Risiken und Grenzerfahrungen im Zuge der Löscharbeiten, indem Schnaps oder Bier vermeintliche Kraft, Wärme, Anregung und Beruhigung versprachen. Grundsätzlich spielte Alkohol lange Zeit im Leben der Männer eine große Rolle und das Trinken erfolgte oftmals in öffentlich-geselliger Atmosphäre.⁷

6 Jungbluth: Feuerwehren Nassau (2014), S. 417.

7 Vgl. Lehmann, Albrecht: Kultur des Volkes. Lebensverhältnisse und Verhaltensmuster in Dorf und Stadt. In: Dieter Langewiesche (Hg.): Das deutsche Kaiserreich 1867/71 bis 1918. Bilanz einer Epoche. Freiburg/Würzburg 1984, S. 189–196, hier S. 195.



Bereits im 1860 erschienenen Buch „Der Bürger als Feuerwehrmann“, welches als Handreichung gedacht war, charakterisiert Autor Vogelsang aufgrund selbst gemachter Erfahrungen die „Verproviantierung der Mannschaften während des Brandes“⁸ als gesonderten Aspekt des Feuerlöschwesens. Während die notwendigen „Erfrischungen“⁹ aus den Gemeindekassen zu bestreiten seien, müsse das „Verabreichen von Spirituosen von einzelnen Privatleuten möglichst vermieden werden, indem Berausungen in solchen Fällen nie ganz ausbleiben und die Handhabung strenger Ordnung dadurch beeinträchtigt wird“¹⁰. Empfehlenswert sei die Ernennung von Proviantmeistern, welche den Bedarf „in Brod, Bier oder Branntwein, je nach der Jahreszeit und den Witterungsverhältnissen“¹¹ regeln sollten. Ferner heißt es: „Der Mannschaft sind mäßige Erquickungen von Zeit zu Zeit unentbehrlich, damit bei angestrenzter Arbeit die disponiblen Kräfte nicht zu schnell verbraucht werden.“¹² Das Löschen des Feuers ging also mit dem ‚Löschen des Durstes‘ einher – ein sicherlich je nach Lage schmaler Grat.

Bier und Schnaps waren dabei die beiden Hauptgetränke. Industrielle Produktionstechniken ließen Branntwein seit Beginn des 19. Jahrhunderts und besonders seit den 1830er Jahren als Massenkonsumgut vor allem auch in ärmeren Bevölkerungsschichten nicht nur erschwinglich, sondern als vermeintliches ‚Volksgetränk‘ zugleich zu einem „Element der sozialen Frage“ werden.¹³ Zumindest stellte sich dies im kulturpessimistischen Blick

8 Vogelsang, R.: Der Bürger als Feuerwehrmann. Plan zur Organisation des Feuerlöschwesens in kleineren und Mittelstädten. Annaberg 1860, S. 11.

9 Ebd., S. 11.

10 Ebd., S. 11f.

11 Ebd., S. 12.

12 Ebd.

13 Nipperdey, Thomas: Deutsche Geschichte 1800–1866. Bürgerwelt und starker Staat. 5., durchges. Aufl. München 1991, S. 141.

des Bildungsbürgertums jener Zeit entsprechend dar.¹⁴ Schließlich erreichte im Zuge der Industrialisierung das untergärige Bier durch zahlreiche Innovationen im Brauereisektor Platz eins im Bereich der am stärksten konsumierten alkoholischen Getränke in der Kaiserzeit.¹⁵

Freilich barg der Konsum von Alkohol im Brandfall ein erhöhtes Unfallrisiko, daher finden sich in den Feuerlöschordnungen entsprechende Passagen, welche das Trinken und die Verfügbarkeit von Alkohol reglementieren sollten. So heißt es beispielsweise in der 1882 für den Regierungsbezirk Wiesbaden in der preußischen Provinz Hessen-Nassau erlassenen ‚Feuer-Polizei-Verordnung‘:

„Geistige Getränke dürfen an die Mannschaften nur mit Erlaubniß des Leiters des Löschwesens verabreicht werden. Wenn dieser befiehlt, die Wirthschaften zu schließen, so haben nicht nur die Wirthe und deren Hausgenossen, sondern alle im Orte anwesenden Personen sofort Folge zu leisten.“¹⁶

Bereits zwei Jahre zuvor hatte der Feuerwehrverband des Regierungsbezirks Wiesbaden in seinem Leitfaden zur Gründung von Feuerwehren empfohlen, „Schank- und Wirtschaftslokale in der Nähe der Brandstätten“¹⁷ zu schließen. Der 1898 im gleichen Regierungsbezirk erlassenen ‚Feuer-Lösch-Polizei-Verordnung‘ ist zu entnehmen, dass die Ortspolizeibehörde solche Personen von der Feuerwehr auszuschließen habe, „die wegen Arbeitsscheu, Bettelei, Landstreicherei, Trunksucht oder sonst übel berüchtigt sind.“¹⁸ Den Trunksüchtigen war nicht nur der Löschdienst untersagt, sie mussten zudem eine jährliche Entschädigungstaxe in Höhe von bis zu 12 Mark an die Gemeinde zahlen.¹⁹ Die Aufsicht über die Verabreichung ‚geis-

14 Vgl. Hirschfelder, Gunther: Der Mythos vom Elendstrinken. Die Realität der frühen Fabrikarbeiterschaft im Raum Aachen 1750–1850. In: Der Bürger im Staat 52/4 (2002). Nahrungskultur. Essen und Trinken im Wandel, S. 219–225.

15 Vgl. Jungbluth, Moritz/Jungbluth, Uli: Bier im Westerwald. Vom Krautgebräu zum Hopfenbier – Bierbrauerei auf dem Gebiet des heutigen Westerwaldkreises (Werkstatt-Beiträge zum Westerwald 21). Selters 2010, S. 79–96; vgl. zum Pro-Kopf-Verbrauch von Alkohol generell: Nipperdey, Thomas: Deutsche Geschichte 1866–1918. Band 1: Arbeitswelt und Bürgergeist. München 1990, S. 129f.

16 Extra-Beilage zum Amts-Blatt Nr. 31 der Königlichen Regierung zu Wiesbaden. Ausgegeben Donnerstag den 3. August 1882, S. 235–237, hier § 10, S. 237.

17 Leitfaden zur Gründung von Feuerwehren nebst Satzungen einer freiwilligen Unterstützungskasse (Aufgestellt vom Feuerwehr-Verband des Reg.-Bez. Wiesbaden). Wiesbaden o.J. [1880], S. 4.

18 Amts-Blatt der Königlichen Regierung zu Wiesbaden. Nr. 21. Ausgegeben Donnerstag den 26. Mai 1898, S. 182–186, hier § 1 Theil V., S. 183.

19 Vgl. ebd., § 1 Theil VI., S. 183.

tiger Getränke⁶ und das Schließen der Gaststätten im Löscheinsatz oblag weiterhin dem Leiter des Löschwesens.²⁰ Diese Bestimmungen wurden in der Verordnung des Jahres 1906 und im „Musterstatut, betreffend das Feuerlöschwesen“²¹ wiederholt. Erst 1921 trat im Regierungsbezirk Wiesbaden darin eine gesetzliche Abkehr ein, indem eine Abänderung des betreffenden Paragraphen bestimmte, dass bei Übungen und Bränden die Ausgabe von Alkoholika an die Mannschaften untersagt war. Und sei „eine Erfrischung der Leute nötig, so geschieht dies abwechselnd in den Abteilungen mit ihren Führern und nur mit Zustimmung des Leiters des Löschwesens in einem hierzu bestimmten Lokal“²².

Strenge Leibesucht und Bürgerlichkeitsideal

Die besagten Regelungen umfassten sowohl den Zwangslöschdienst als auch die auf freiwilliger Basis organisierten Feuerwehrvereine. Nach Conrad Dietrich Magirus bestand die Aufgabe der Feuerwehr darin, „die besten Kräfte der Einwohner des Ortes in sich zu vereinigen, was voraussetze, dass das Corps sich [...] die Achtung der Behörden und der Bevölkerung sichert“²³. Grundlage sei es, nicht jeden aufzunehmen, sondern „zweifellose Ehrenhaftigkeit“²⁴ war Voraussetzung der Mitgliedschaft. Demnach fanden also diejenigen, die Feuerwehrmänner wurden, ihre ‚Ehrenhaftigkeit‘ durch die Aufnahme bestätigt. Hinzu kam, dass sie mit der Brandbekämpfung im Gegensatz zu den Mitgliedern vornehmlich der Geselligkeit dienender Vereine eine gemeinnützige Aufgabe übernahmen. Dieser wichtigen kommunalen Funktion waren sich die ersten freiwilligen Feuerwehrmänner sehr bewusst, was sie durch zahlreiche Hinweise auf ihre ‚gemeinnützige‘ Sache herausstellten. Allerdings mussten sich die Feuerwehren als neuartige Institution erst bewähren. Alkohol passte hier zunächst wenig ins Bild,

20 Vgl. ebd., § 9 Theil IV., S. 186.

21 Die Vorschriften über Bau- und Feuerpolizei im Regierungsbezirk Wiesbaden. Zusammengestellt und erläutert von Kohl. Kreissekretär in Rüdesheim a. Rhein. 3., umgearb. Aufl. Wiesbaden o.J. [1911], S. 658, 667, 672, 679.

22 Polizeiverordnung vom 12.02.1921. In: Amtsblatt der Preussischen Regierung zu Wiesbaden 12 (19.03.1921), Nr. 216, S. 88.

23 Magirus, Conrad D.: Das Feuerlöschwesen in allen seinen Theilen nach seiner geschichtlichen Entwicklung von den frühesten Zeiten bis zur Gegenwart. Ulm 1877, S. 239.

24 Ebd.

zumal viele Feuerwehrvereine ihre Wurzeln in der demokratisch geprägten Turnerbewegung des Vormärz hatten. Die Turner wiederum fühlten sich höchster Disziplin und strenger Leibesucht verpflichtet. Damit einher ging die Etablierung und Propagierung eines Gemeinschaftsbewusstseins in Form des Corpsgeistes. Dieser war notwendig, da sich die Feuerwehrleute angesichts der Einsatzgefahren blind aufeinander verlassen mussten, weshalb schon bei der Aufnahme in den Verein ein guter Ruf und die Unbescholtenheit der Bewerber unabdingbare Voraussetzungen bildeten. Unzuverlässige Kameraden oder gar trunksüchtige Feuerwehrmänner hatten hier keinen Platz. Es galt, „im Dienste Nüchternheit, strenge Manneszucht und Unterordnung zu beachten“²⁵. Damit verkörperten die Wehrmänner im Kaiserreich das „Ideal des deutschen Bürgers“²⁶.

Nach 1870/71: Trinken in den Feuerwehren zwischen Geselligkeitsbedürfnis und Konfliktpotenzial

Hinsichtlich der Festkultur und der geselligen Vereinsstrukturen der freiwilligen Feuerwehren ist zunächst festzuhalten, dass darin grundsätzlich keine Unterschiede zu anderen zeitgenössischen Vereinen bestanden.²⁷ Spätestens seit der Reichsgründung zählten Frühschoppen, Trinksprüche, Zuprosten und Toaste ebenso zum Vereinsleben der Wehrmänner wie die Bereitstellung von Freibier nach den Übungen oder Versammlungen. Auch bei den zahlreichen geselligen Aktivitäten fehlten Alkoholika nicht, ebenso wenig wie bei größeren Jubiläumsfeierlichkeiten und auf den *Deutschen Feuerwehrtagen*.²⁸ 1897 bemerkte C. Krameyer, Feuerlöschinspektor der Provinz Sachsen und früherer Brandinspektor der Berliner Feuerwehr, beispielsweise pauschal und nicht ohne Hintergedanken zum Verhältnis ‚des Deutschen‘ und ‚des deutschen Feuerwehrmannes‘ zum Biergenuss:

„Wenn es nun den Deutschen an und für sich schon drängt, im Kameradenkreise beim Glase Bier zu sitzen, so kann man sich einen Begriff davon machen, zu welchen

25 Muster-Satzung für anerkannte Freiwillige Feuerwehren im Regierungs-Bezirk Wiesbaden einschließlich Kreis Wetzlar. Geisenheim 1929, S. 6.

26 Leupold, Daniel: Die freiwilligen Feuerwehren in der Rheinprovinz bis 1918. Köln 2003, S. 139.

27 Vgl. Jungbluth, Moritz: Geselligkeit und Freiwillige Feuerwehr – Eine exemplarische Annäherung aus volkskundlicher Sicht. In: *Feuerwehrchronik* 4 (2008), S. 70–87.

28 Vgl. beispielsweise: Schamberger, Rolf: „Einer für Alle – Alle für Einen“. 150 Jahre Deutscher Feuerwehrverband. Stuttgart 2003, S. 51, 72.

Kneipereien hier und da ein Feuerwehrtag Anlaß geben kann. Die geradezu ungeheuerlichen Quantitäten Bier, die gelegentlich des 14. Deutschen Feuerwehrtages in München vertilgt worden sind, legen ein beredtes Zeugniß hierfür ab.²⁹



Da es in den Spritzenhäusern keine Sozial- oder Schulungsräume gab, fungierten Gaststätten als Treffpunkte für Sitzungen und sonstige Veranstaltungen.³⁰ Kneipen und Gasthäuser waren „geographische und funktionale Mittelpunkte der meisten Siedlungseinheiten“³¹ und bildeten traditionelle Orte „zum Trinken, geselligen Zusammensein, Reden und Spielen.“³² Hier trafen sich die Mitglieder der Feuerwehrvereine und insgesamt sind Vereine

29 Krameyer, C.: Die Organisation der Feuerwehren. Eine Anleitung zur Errichtung derselben. Berlin 1897, S. III f.

30 Vgl. exemplarisch zu Feuerwehrhäusern auf dem Land: Jungbluth, Moritz: Von alten Leiter- und Spritzenhäusern. In: Westerwälder Land. Landleben-Magazin 35 (2024), S. 52–55; Ders.: Vom Spritzenhaus zur Feuerwache – Exemplarische Einblicke und Entwicklungslinien im Westerwald. In: Internationale Arbeitsgemeinschaft für Feuerwehr- und Brandschutzgeschichte im CTIF / c/o Wiener Feuerwehrmuseum (Hg.): Gebäude und Bauten der Feuerwehr. 31. Tagung der Internationalen Arbeitsgemeinschaft für Feuerwehr- und Brandschutzgeschichte im CTIF 9.-11. Oktober 2024 in Athen, Griechenland. Wien 2024, S. 139–150; vgl. zu Gaststätten und Vereinen: Sobania, Michael: Vereinsleben. Regeln und Formen bürgerlicher Assoziationen im 19. Jahrhundert. In: Dieter Hein/Andreas Schulz (Hg.): Bürgerkultur im 19. Jahrhundert. Bildung, Kunst und Lebenswelt. München 1996, S. 170–190, hier S. 174–176.

31 Hirschfelder, Gunther: „Nur allzuoft sind die Gasthäuser blosse Kerkerlöcher“. Formen kommerzieller Gastlichkeit an der Schwelle zum Industriezeitalter. In: Burkhart Lauterbach/Christoph Köck (Hg.): Volkskundliche Fallstudien. Profile empirischer Kulturforschung heute (Münchener Universitätschriften. Münchener Beiträge zur Volkskunde 22). Münster u.a. 1998, S. 45–59, hier S. 46.

32 Nipperdey: Deutsche Geschichte 1866–1918. (1990), S. 168.

„für die freie Zeit, das tägliche Leben, das Miteinanderleben jenseits von Familie und Beruf, Nachbarschaft und Kirche ganz zentral. Sie waren die Orte von Geselligkeit wie von unendlichen Aktivitäten.“³³ Und wenn die freiwilligen Feuerwehrmänner in ihrer Freizeit zusammenkamen, dann bot sich bei Treffen im Wirtshaus – nach dem offiziellen Programmteil – auch das gemeinschaftliche Trinken abseits der Vereinshierarchien an, zumal es als Ausdruck von Männlichkeit und Körperkraft gelten und nicht verborgen im Privaten, sondern öffentlichkeitsbezogen demonstriert werden konnte. Das vereinte Trinken fungierte ebenso wie das gemeinsame Singen von Liedern als ein geselliges Mittel, um die Zusammengehörigkeit der Vereinsmitglieder zu bestätigen, zu festigen und zu bekunden. Ferner können das einträchtige Trinken ebenso wie der kollektive Verzehr von Nahrungsmitteln als wesentliche Merkmale von gruppenbezogenem habitualisiertem Verhalten gedeutet werden, welches das Gruppgefühl bestärkt und die feierliche Stimmung erhöht.³⁴ Abgesehen von Trinksprüchen und vereinzelten -liedern ist dabei jedoch im Feuerwehrbereich kein fester Kanon mit ritualartigem Charakter zu konstatieren.³⁵ Das Mittrinken konnte die Kameradschaft fördern und in diesem Zusammenhang vermochte die Bereitstellung gewisser Quantitäten von Freibier durchaus positive Wirkungen auf das Vereinsleben auszuüben:

„[Die] Pflege der Geselligkeit und der Kameradschaft muß neben den dienstlichen Zusammenkünften die Parole sein, und so wenig es unsere Absicht ist, den Saufgelagen das Wort reden zu wollen, ausgesprochen muß es werden, daß ein Fäßchen

33 Ebd.

34 Vgl. Dünninger, Josef: Art. Brauchtum. In: Wolfgang Stammer (Hg.): Deutsche Philologie im Aufriss, Bd. 3. 2. Aufl. Berlin 1979, Sp. 2571–2640.

35 Im Rückgriff auf studentische Verbindungen besteht bei der Feuerwehr der Stadt Tübingen eine ‚Kneipe‘ als traditionelle Art einer Feier, bei welcher neben Reden und Liedern auch gemeinsam nach einem bestimmten Regelwerk Bier getrunken wird. Vgl. hierzu: Kubitza, Oliver: FEUERWEHR SEIS PANIER – Die Feuerwehrkneipe in der Universitätsstadt Tübingen, Baden-Württemberg. In: Internationale Arbeitsgemeinschaft für Feuerwehr- und Brandschutzgeschichte im CTIF (Hg.): Die Feuerwehr als Kulturträger in den Dörfern, Märkten und Städten. 17. Tagung der Internationalen Arbeitsgemeinschaft für Feuerwehr und Brandschutzgeschichte im CTIF vom 30. September bis 2. Oktober 2009 in Přebyslav, Tschechische Republik. Přebyslav 2009, S. 102–109; vgl. zum ritualisierten Trinken in Vereinen beispielsweise Binz, Roland: „Borussia ist stärker.“ Zur Alltagsbedeutung des Fußballvereins, gestern und heute (Europäische Hochschulschriften, Reihe XIX Volkskunde/Ethnologie 29). Frankfurt a. M. u.a. 1987, S. 162–164, 182–189, 286f.

Freibier zur rechten Zeit von nicht zu unterschätzender heilsamer Wirkung sein kann.³⁶

So mag der Eindruck entstehen, „als wäre Trinken notwendiges Requisit, wie Essen oder Rauchen auch“³⁷. – Doch lassen sich tatsächlich auch hinsichtlich der freiwilligen Feuerwehren deutliche Unterschiede zwischen den ‚Requisiten‘ Trinken, Essen und Rauchen feststellen, wie Andreas C. Bimmer ausführt?:

„Schaut man sich einmal die Anlässe an, so zeigt sich besonders da, wo Trinken als Akt besonders normiert ist, daß es mehr ist als bloßes Requisit, das nicht einfach durch ein nicht-alkoholisches Getränk ausgetauscht werden könnte, ohne am Brauchablauf etwas wesentliches zu ändern. Eine ausgelassene Stammtischrunde, eine Karnevalssitzung oder ein Verbindungskommers haben als wesentliches Merkmal nicht den Konsum von irgendwelchen, sondern von alkoholischen Getränken.“³⁸

Der Genuss ‚geistiger Getränke‘ konnte durch die Organisationsform des Vereins grundsätzlich auch eine strukturiertere Form mit sich bringen, indem das Trinken eine öffentliche Normierung erfuhr und nunmehr als Begleiterscheinung der Geselligkeit und nicht mehr als deren Inhalt und Endzweck fungierte. Problematisch wurde es dann, wenn Feuerwehrmänner Uniformen trugen und der Akt ihres Trinkens über die ‚Sphären der reinen Durststillung‘ hinausging. Hierzu bemerkte der Vorsitzende des bayerischen Landes-Feuerwehr-Ausschusses Ludwig Jung 1888 in einer Ausgabe seiner deutschlandweit verbreiteten und anerkannten Büchlein „Für Feuerwehren“:

„Der rechte Feuerwehrmann soll nüchtern sein. Menschen, welche das Trinken bis zum Uebermaß nicht lassen können, gehören nicht in die Feuerwehr und werden am Besten nach wiederholter Warnung ausgeschlossen. Den höchsten Schaden bringt es dem ganzen Feuerwehrinstitut, wenn Feuerwehrmänner in Uniform in betrunkenem Zustande gesehen werden. Wo soll die Achtung und das Ansehen der Feuerwehr herkommen? Nach den Uebungen sollen überhaupt die Feuerwehrmänner sich nicht mehr in Uniform in Wirthshäusern aufhalten.“³⁹

36 Krameyer: Organisation Feuerwehren (1897), S. 109.

37 Bimmer, Andreas C.: Das Volkskundliche am Alkohol. In: Ders./Siegfried Becker (Hg.): Alkohol im Volksleben (Hessische Blätter für Volks- und Kulturforschung 20). Marburg 1987, S. 10–36, hier S. 15.

38 Ebd.

39 Jung, Ludwig: Die Eigenschaften eines tüchtigen Feuerwehrmannes. In: Ders.: Für Feuerwehren. Heft II. München 1888, S. 75f., hier S. 76.

„Ist gelöscht der wilde Brand, dann heisst's: ‚Frisch das Glas zur Hand!‘“

Zudem sollte beim Besuch auswärtiger Feuerwehrfeste eine „nur möglichst kurze Frist für das Trinkgelage gewährt“⁴⁰ werden, um etwaigen Streit infolge von Berausungen der Wehrmänner zu verhindern. Diese Aussagen sind sicherlich auf praktische Erfahrungen des Verfassers zurückzuführen und können als Ausdruck einer zeitgenössischen Problemsituation gedeutet werden. Denn trotz aller Unterlassungsaufforderungen kam es in der Gemengelage von Einsatzgefahren, Männlichkeitsidealen und Geselligkeitsbedürfnissen in den Feuerwehreinigen immer wieder zu heiklen Konstellationen in Sachen Alkoholkonsum.



Selbstinszenierung als ‚durstige Feuerwehr‘, Alkoholverbote und Trinkobjektivationen

Anhand der besonderen Betonungen des Alkoholkonsums in den Berichten der Feuerwehrfeste ist ableitbar, dass die Vereinsmitglieder stellenweise selbst auf ihr alkoholseliges Image anspielten. Dies lässt sich nicht allein durch die tatsächlichen sozialen Trinksituationen im Rahmen von Veranstaltungen nachvollziehen, sondern manifestierte sich in spezifischer Weise auch in weiteren Bereichen des Feuerwehrewesens. Im Vergleich zu ande-

40 Ders.: Ausmärsche freiwilliger Feuerwehren. In: Die Feuerwehren Heft XX. München 1893, o.S.

ren Vereinen sticht hierbei zunächst die Doppeldeutigkeit des Begriffs ‚Löschchen‘ heraus, die bereits auf der sprachlichen Ebene ambivalente Assoziationen impliziert. Anspielungen auf das wohlverdiente Löschen der Kehlen nach dem Brand finden sich in zahlreichen Feuerwehrtheaterstücken, -liedern und -sprüchen. So heißt es beispielsweise in einem Lied, das von den Mitgliedern der Freiwilligen Feuerwehr Montabaur zur Melodie „Studio auf einer Reis‘, Juchheidi, Juchheida“ gesungen wurde:

„Ist gelöscht der wilde Brand,
Dann heist’s: ‚Frisch das Glas zur Hand!‘
Und ein Mägdelein, schlank und fein,
schenkt uns stets vom Besten ein.“⁴¹

Mit der Verbreitung der Feuerwehrvereinsidee ging auch eine Erhöhung der Anzahl an Veranstaltungen und Jubiläen einher. Hierauf reagierten die Hersteller von Feuerwehrrequisiten und Schriftstücken. Stammt der oben angeführte Vers aus der Feder eines Wehrmannes aus Montabaur, lieferten seit der Reichsgründung Verlage spezielle Feuerwehrbücher mit Vorträgen, Theaterstücken und Liedern.⁴² 1870 gab Franz Gilardone eine erste Feuerwehrliedersammlung heraus⁴³ und das renommierte und älteste Spezialgeschäft im Bereich der Feuerwehrliteratur, von Philipp Ludwig Jung 1868 in München gegründet, publizierte in der Nachfolge das „Deutsche Feuerwehr-Kommersbuch“, welches 200 Lieder, Sprüche und Toaste für Feuerwehrzwecke beinhaltet. Darunter das „Trinklied der Feuerwehr“, und auch in zahlreichen weiteren Texten finden sich eindeutige Verweise auf die ‚Löschkraft‘ der Wehren, etwa „Die trinken den schäumenden Becher auch leer, und wenn er so groß wie ein Rettungsschlauch wär“, „D’rum Mannen von der Feuerwehr, frisch nehmet eure Eimer her und

41 Jungbluth, Moritz: „Gottlieb Funke“, „Anton Schlauch“ und „Gottlob Flamme“ – Zu Geselligkeit, Festwesen, Musik und Theater im Vereinsleben der Freiwilligen Feuerwehr Montabaur 1872–1933. In: Wäller Heimat. Jahrbuch des Westerwaldkreises 2008, S. 49–60, hier S. 57.

42 Einen Überblick der Liederbücher bietet: Ladwig, Benno: Musik und Lied in der Feuerwehr. Bericht Nr. 16 des Referates II (Brandschutzgeschichte) der Vereinigung zur Förderung des Deutschen Brandschutzes. Busek 1990, S. 139–141; vgl. exemplarisch auch: Der fidele Feuerwehrmann. Wirksame Vorträge, Solo- und Duoscenen, Gesänge, Deklamationen, Toaste, sowie heitere theatralische Aufführungen für Feuerwehr-Vereine. Mühlhausen in Thüringen o.J. [ca. 1925], etwa S. 7, 39, 56.

43 Vgl. Gilardone, Franz: Allgemeines Kommersbuch für die Deutsche Feuerwehr. Speyer [Speyer] 1870.

Bier und Wein d'rin schafft zur Hand, die löschen jeden Gurgelbrand“.⁴⁴ Im „Liederbuch für Deutsche Feuerwehren“ ist 1910 zu lesen: „Als Männer, die löschen, sind längst wir bekannt, wir fühlen uns heimisch bei Feuer und Brand; doch weil man nicht immer beim Feuer kann sein, so kehren wir heute beim Bierverlag ein.“⁴⁵ Dieses Buch enthält, obgleich ganz zum Schluss abgedruckt, mit dem „Feuerwehr-Salamander“ auch eine gemeinsame Trinkanleitung, die spezifische Kommandos aus dem Übungs- und Einsatzgeschehen auf das Hantieren mit Gläsern und Trinkakten überträgt.⁴⁶

Die im Verlag Jung erschienene *Zeitung für Feuerlöschwesener* titelte 1916 mit dem „Trink-Merkblatt für Feuerwehren“ – schon die Überschrift sticht hervor: „Was der Feuerwehrmann vom Alkohol wissen muss.“⁴⁷ Man nahm Bezug auf ein vor Jahren bei der Berliner Feuerwehr eingeführtes Merkblatt, in dem es heißt:

„Die Einschränkung des Alkohols ist kein Uebel, sondern ein Vorteil. [...] es verlangt niemand, daß man jedem Alkoholgenuß entsagt, aber eine wesentliche Einschränkung tut jetzt und nicht minder im Frieden auch not. Mögen sich deshalb die Feuerwehrkameraden, die es mit der Erfüllung dieser Pflicht ernst nehmen, das Merkblatt recht einprägen und durch Verbreitung dieser Leitsätze zur Befreiung vom Dämon Alkohol beitragen.“⁴⁸

Darauf folgen 17 Merkpunkte. Auch hier wird wiederum auf den überbordenden Konsum innerhalb der Feuerwehren – und zwar insbesondere der hauptamtlichen Berufsfeuerwehren – rekuriert und dessen Bekämpfung ist zwischenzeitlich auch vor dem Hintergrund medizinischer Aspekte und im Kontext der aufkommenden Antialkoholbewegung zum gesundheitlichen Wohle der Wehrmänner zu deuten.

Als besondere Objektivation traten seit der Reichsgründung Bierkrüge mit Feuerwehrmotiven vermehrt in die Angebotspaletten der Requisitionsfirmen. Vielen Wehrmännern waren solche Trinkgefäße als Reservistenkrüge im Andenken an den Militärdienst bekannt und insbesondere zu runden

44 Jung, Ph. L. (Hg.): Deutsches Feuerwehr-Kommersbuch. München o.J. [1912], S. 3, 12, 13–29, 31, 37, 54, 55, 85, 89, 95; die Feuerwehrbuchhandlung Georg Gradewitz bot um 1910 ebenfalls mehrere Feuerwehrliederbücher und Trinksprüche an. Vgl. Buchkatalog Georg Gradewitz, Feuerwehrbuchhandlung Berlin o.J. [ca. 1910].

45 Heerde, Otto: Liederbuch für Deutsche Feuerwehren. 9. Auflage. Ehrenfriedersdorf in Sachsen 1910, Nr. 41, S. 33.

46 Vgl. ebd., S. 59.

47 *Zeitung für Feuerlöschwesener*. Organ des Bayerischen Landes-Feuerwehr-Verbandes. Organ des Pfälzischen Kreis-Feuerwehr-Verbandes 21 (1. November 1916), o.S.

48 Ebd.

Geburtstagen oder Dienstjubiläen erhielten die betreffenden Personen von ihren Kameraden nicht mehr nur spezifische Feuerwehregaben, wie Beile oder Blankwaffen, sondern verstärkt auch Krüge, Pokale, Kannen oder Trinkhörner als Ehrengeschenke. Solche Gefäße waren mitunter aufwendig und reich verziert, trugen Zinndeckel mit Feuerwehrfiguren und konnten zusätzlich mit Widmungen personifiziert werden. Die Firma *Kusterer* aus Augsburg bot im Jahr 1900 etwa Trinkhörner⁴⁹ mit bis zu zweieinhalb Liter Fassungsvermögen mit silbernen Beschlägen und Trageschnur, Pokale aus Messing, vernickelt oder versilbert für bis zu 200 Mark an – ein Messinghelm kostete im Vergleich rund 4 Mark – oder Humpen, Pokale und Trinkbecher aus Kupfer oder Silber nach Vorlage.⁵⁰ Ebenso offerierte *Kusterer* „Biermarken nach bayer. Landesvorschrift, 23 mm Durchmesser, in Messing“ mit Ortsnamen und Literangabe zu 50, 100, 200 oder 300 Stück.⁵¹ Pokale, Trinkhörner und Krüge finden sich beispielsweise auch in den Katalogen der Firmen *H. Müller & Co.* von 1907 aus Offenbach am Main oder von *Paul Müller* 1908 aus Bayreuth.⁵² Die aus den traditionsreichen Firmen *C.D. Magirus* in Ulm, *Justus Christian Braun* in Nürnberg, *J.G. Lieb* in Biberach a.d. Riss und *Gustav Ewald* in Cüstrin gebildeten *Vereinigte Feuerwehrgeräte-Fabriken* verfügten 1907 sogar über ein ‚Spezial-Prospekt‘ mit Artikeln als Festgeschenke.⁵³

49 Mitunter wurden solche Trinkhörner in Bayern auch beim Besuch auswärtiger Feuerwehrrufe mitgeführt, was schließlich für uniformierte Feuerwehrmänner verboten wurde. Vgl. Jung, Ludwig: Die Eigenschaften eines tüchtigen Feuerwehrmannes. In: Ders.: Für Feuerwehren. Heft XV. München 1891, S. 73–75, hier S. 75.

50 Vgl. Katalog Fabrik und Lager sämtlicher Feuerwehr-Requisiten von F.X. Kusterer Augsburg, gegr. 1870. Augsburg 1900, S. 21.

51 Ebd., S. 10.

52 Vgl. Preisliste Nr. 10. Helmfabrik H. Müller & Co. Offenbach am Main. 1907, S. 110; Paul Ludwig, Feuerlösch-Maschinen- und Requisitenfabrik. Metallgiesserei. Bayreuth 1908, S. 8.

53 Vgl. Preisliste Heft I. Vereinigte Feuerwehrgeräte-Fabriken GmbH. Ulm a. d. Donau. Ausgabe 1907, S. 28.

„Ist gelöscht der wilde Brand, dann heisst's: ‚Frisch das Glas zur Hand!‘“



Kehrtwende in der NS-Zeit

Nach dem Ersten Weltkrieg nahm das Angebot von Vereinspräsidenten in Form von Trinkgefäßen deutlich ab, was mit einem neuen Rollenbild der Feuerwehren in den 1920er Jahren korrespondiert. Demnach sahen sich die Wehren jetzt als Bewahrer der ‚alten Tugenden‘ des vermeintlich goldenen Kaiserreichs, ja gar als Beschützer, Erzieher und Repräsentanten der Volksgemeinschaft. Diese Einstellungen fanden im Nationalsozialismus ihre Fortsetzung, allerdings unter Einbüßung der auf freiwilliger Basis begründeten Vereinstraditionen. Nach dem „Gesetz über das preußische Feuerlöschwesen“ vom 15. Dezember 1933 erfolgte die Gleichschaltung, Neuorganisation und Zentralisierung des freiwilligen Feuerwehrwesens. Die Vereine waren nun als „Polizeiexekutive besonderer Art“ im Polizeirecht verankert und wurden als ‚Feuerlöschpolizei‘ bezeichnet. Die 1933 für Preußen getroffenen Regelungen erfuhren eine konsequente Fortführung durch das reichsweit geltende „Gesetz über das Feuerlöschwesen“ vom 23. November 1938. Nach diesem ‚Reichsfeuerlöschgesetz‘ waren die freiwilligen Wehren als technische Hilfspolizeitruppen unter die Aufsicht des Reichsinnenministers bzw. des Reichsführers der SS und Chef der Deutschen Polizei, Heinrich Himmler, gestellt. Durch die Feuerwehren gebildete Vereine und

Verbände mussten aufgelöst werden, ja „Vereinsmeiertum und Eigenbrötlei“⁵⁴ sollten „aus der letzten freiwilligen Feuerwehr des weiten deutschen Reiches endgültig ausgemerzt“⁵⁵ werden, um „aus Vereinen und Verbänden der Vergangenheit eine wirklich soldatische Truppe der Feuerwehren“⁵⁶ zu machen. So formulierte es der Hauptschriftleiter der amtlichen Zeitung *Die Feuerlöschpolizei* in der August-Ausgabe 1938. Anlass zu diesen Äußerungen war ein Leserbrief der Freiwilligen Feuerwehr München, in welchem man sich über das Bild ‚Löschmeister der Freiwilligen Feuerwehr‘ beschwerte. Dieses Gemälde zeigt einen uniformierten Wehrmann mit weinroter Nase, weißen Handschuhen und einem Glas Wein und wurde im Münchner *Haus der Deutschen Kunst* nicht nur ausgestellt, sondern auch als Postkarte und Abdruck im Katalog sowie in der Tagespresse veröffentlicht. Die Beschwerde der Münchner Feuerwehrleute zeigt eindringlich, wie sensibel man auf die Vorstellung der zechenden Brandschützer mittlerweile reagierte. Hatten die Feuerwehren im Kaiserreich bisweilen selbst noch das Bild der trinkfreudigen Wehren mit initiiert und verbreitet, so verfestigte sich dieses zum Klischeebild, entglitt den Feuerwehren und wurde durch Humorpostkarten, Werbemotive von Brauereien und in der Presse gerne aufgegriffen. Während der NS-Zeit wirkten diese Zuschreibungen weiter nach, passten aber nicht mehr zu einer soldatisch ausgerichteten Polizeiorganisation. Als beispielsweise 1936 der *Kaufhof* Koblenz in seiner Weihnachtsreklame eine Gruppe biertrinkender Feuerwehrleute im Schaufenster stehen hatte, wurde dies als Verächtlichmachung empfunden und schließlich auf Anregung der Freiwilligen Feuerwehr Höhr-Grenzhausen durch die Polizei entfernt.⁵⁷ In dieser Hinsicht hätte die Beschwerde aus München zu früheren Zeiten sicherlich auch eine breite Bestätigung in Feuerwehrkreisen erfahren, jetzt wurde diese im Sinne der NS-Ideologie und im Zuge des neuen Feuerlöschgesetzes als Überbleibsel vergangener Zeiten abgetan:

„Und doch habt Ihr mit Eurer Beschwerde unrecht, Kameraden. Denn das Bild unseres Lehner Wastl – es will ja doch sicher mit gutmütigem Humor nachzeichnen den Feuerwehrkameraden aus der ‚Guten alten Zeit‘, da noch Vereinsabende und

54 Art. Ein Bild wird angeklagt. Müssen wir uns hier verletzt fühlen? In: *Die Feuerlöschpolizei*. Amtliche Zeitschrift für das gesamte Feuerlöschwesen 16 (15. August 1938), S. 482–484, hier S. 484.

55 Ebd.

56 Ebd.

57 Vgl. Festschrift 100 Jahre Freiwillige Feuerwehr Höhr-Grenzhausen 1878–1978. Höhr-Grenzhausen 1978, S. 49.

„Ist gelöscht der wilde Brand, dann heisst's: ‚Frisch das Glas zur Hand!‘“

Feuerwehrcorps die Höhepunkte bildeten im Leben jedes zünftigen Feuerwehrmannes. Diese Zeiten gehören aber doch jetzt, im nationalsozialistischen Deutschland, endgültig der Vergangenheit an, nicht wahr? Kann da ein solches Bild verklungener Tage noch verletzen?⁵⁸

Schlussbemerkung

In zahlreichen Feuerwehrvereinen bestand seit der Reichsgründung ein ausgeprägtes Bedürfnis nach zwanglosen Zusammenkünften und geselligen Aktivitäten. Hierbei wurde mitunter auf die Betonung des ‚Durst löschenden‘ Wehrmannes besonderer Wert gelegt. Damit manövierten sich die Feuerwehrleute in eine zwiespältige Situation, denn ihr gemeinnütziges Handeln und der Ernst ihrer notwendigen Arbeit erhielten so den Beigeschmack der sich vor allem im Genuss von Alkoholika auszeichnenden ‚Feierwehren‘. Trinken gehörte zu einem wesentlichen, nicht aber zu einem ausschließlich feuerwehrspezifischen Bestandteil des Vereinslebens. In dieser Hinsicht nahmen die freiwilligen Wehrmänner mit ihren geselligen Strukturen innerhalb der Vereinslandschaft keine Sonderstellung ein. Im Gegensatz zu anderen Organisationsformen akzentuierten sie dabei jedoch stellenweise ihre auch abseits der Brandstelle wirksame ‚Löschkraft‘ – sei es in Form von Trinksprüchen, Liedern, Theaterstücken oder Trinkgefäßen. Auf diese Weise inszenierten sie selbst das Bild von der ‚durstigen Feuerwehr‘ und trugen zu dessen Verbreitung bei. Presse und Werbung griffen die doppeldeutigen Assoziationen der ‚Brand löschenden‘ Wehr gerne auf und karikierten jene Vorstellungen. Diese verfestigten sich bis zum auch gegenwärtig noch verbreiteten Klischeebild.

58 Die Feuerlöschpolizei Berlin (1938), S. 484.

MAINZER AKTIEN-BIER



Schutz-Marke



**GOTT ZUR EHR
DEM NÄCHSTEN ZURWEHR**

MAINZER
AKTIEN-BIER-
BRAUEREI
GEGR. 1859

Vertreter:
Franz Max Lehmler,
Arzbach b. Bad Ems. Telefon Ems 625

Autor:innen-Informationen

Johannes J. Arens studierte Mode- und Textildesign in Maastricht sowie Volkskunde, Kunstgeschichte und Niederlandistik in Bonn und Köln. Nach dem Studium arbeitete er als Redakteur (Ressort Politik & Leben) der Zeitschrift „Männer“ in Berlin. Anschließend war er als Bereichsleiter Kultur und Tourismus des Zweckverbands Region Aachen tätig, wo er unter anderem die deutsche Beteiligung an der grenzüberschreitenden Kulturhauptstadtbewerbung „Maastricht 2018“ betreute. Seit 2016 arbeitet er als freier Journalist und Autor mit kulinarisch-gastronomischem Schwerpunkt in Köln.

Katrin Bauer studierte Volkskunde, neuere Geschichte und Kunstgeschichte in Bonn. 2010 wurde sie an der Universität Bonn mit einer Arbeit über jugendkulturelle Szenen promoviert. Nach einem Volontariat bei der Kommission Alltagskulturforschung für Westfalen war sie Lehrbeauftragte an der Universität Bonn und wissenschaftliche Mitarbeiterin in der DFG-Forschergruppe „Transformation der Religion in der Moderne“ an der Universität in Bochum. Als Projektleiterin war sie am Aufbau des DFG-geförderten Portals Alltagskulturen im LVR-Institut für Landeskunde und Regionalgeschichte beteiligt, bevor sie dort als wissenschaftliche Mitarbeiterin begann. Ihre Forschungsschwerpunkte sind Brauch- und Ritualforschung, Elternschaftskulturen und Erinnerungskultur.

David Johannes Berchem studierte Volkskunde, Germanistik und Ethnologie in Bonn. 2010 wurde er mit einer Arbeit zur Ethnizität deutscher Migrant*innen in Australien an der Universität Bonn promoviert. Aktuell arbeitet er als Lehrkraft für besondere Aufgaben an der Fakultät für Sozialwissenschaft der Ruhr-Universität Bochum. Seit 2022 ist er Projektleiter bei der Meldestelle für Diskriminierung im Fußball in NRW (MeDiF-NRW). Schwerpunkte in Forschung und Lehre sind Migration und Integration, Diskriminierungskritik im Fußballsport, antisemitismuskritische politische Bildung und ethnografische Forschungsmethoden.

Alexander Boden studierte Kulturanthropologie/Volkskunde in Bonn. 2011 wurde er an der Universität Siegen im Fach Wirtschaftsinformatik mit einem interdisziplinären Thema zwischen Softwaretechnik und Sozialwis-

senschaften promoviert. Seit 2013 ist er Projektleiter im Fraunhofer-Institut für Angewandte Informationstechnik (FIT) im Bereich Human-Computer Interaction. 2019 wurde er an der Universität Siegen im Fach Wirtschaftsinformatik habilitiert. Seit 2020 ist er Professor an der Hochschule Bonn-Rhein-Sieg und Co-Direktor des Instituts für Verbraucherinformatik. Seine Forschungsschwerpunkte liegen im Bereich Nachhaltiger Konsum sowie digitaler Verbraucherschutz.

Daniel Drascek studierte Volkskunde, Geschichte und Politikwissenschaft in Freiburg i.Br. 1986 wurde er mit einer Arbeit zum „Homo peregrinus“ promoviert. Die Habilitation erfolgte 1998 zur Bedeutung der „Gegenaufklärung“ für die Transformation der spätbarocken Alltags- und Frömmigkeitskultur. Nach Professurvertretungen ist er seit 2002 Ordinarius für Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg und seit 2006 Leiter des Instituts für Volkskunde bei der Bayerischen Akademie der Wissenschaften. Zu den Forschungsschwerpunkten gehören Aufklärungskritik, Brauchforschung, Zeit- und Erzählkulturen sowie das Immaterielle Kulturerbe. Weitere Arbeitsschwerpunkte bilden die (Mit-)Herausgabe der „Enzyklopädie des Märchens“, des „Bayerischen Jahrbuchs für Volkskunde“, der „Regensburger Schriften für Volkskunde / Vergleichende Kulturwissenschaft“ und des „Jahrbuchs für Europäische Ethnologie“. Seit 2013 ist er Vorsitzender des Expertengremiums Immaterielles Kulturerbe Bayern und seit 2015 ordentliches Mitglied der Bayerischen Akademie der Wissenschaften.

Bastian Fleermann, Jahrgang 1978, studierte von 1999 bis 2004 Volkskunde, Geschichte und Literaturwissenschaft in Bonn. 2007 wurde er mit einer Arbeit über jüdische Geschichte und Kultur im Rheinland im 18. und 19. Jahrhundert promoviert. Von 2006 bis 2011 nahm er Lehraufträge in Bonn und Essen wahr. Seit 2007 arbeitet er bei der Mahn- und Gedenkstätte für die Opfer des Nationalsozialismus der Landeshauptstadt Düsseldorf, seit 2011 leitet er das Institut. Er forscht zur deutsch-jüdischen Geschichte, zur rheinischen Geschichte und zur Geschichte des Antisemitismus.

Lina Franken studierte Volkskunde, neuere Geschichte und Medienwissenschaft in Bonn. 2017 wurde sie an der Universität Regensburg mit einer Arbeit zur Rolle von Lehrerinnen und Lehrern im Schulunterricht promoviert. Nach Stationen beim Landschaftsverband Rheinland und an den Universitäten Bonn, Regensburg, Bamberg, Hamburg und München ist sie seit 2022 Professorin für Digital Humanities in den Kulturwissen-

schaften an der Universität Vechta. Forschungsschwerpunkte liegen in den Bereichen Methodenentwicklung, Digitalität und Medialität, Arbeits- und Nahrungskulturen.

Jan Grossarth studierte Volkswirtschaftslehre in München. 2018 wurde er an der Universität Regensburg mit einer Arbeit zu Metaphern agrarökologischer Diskurse promoviert. Nach Stationen bei der Frankfurter Allgemeinen Zeitung, dem Statistischen Bundesamt und dem Bundesernährungsministerium ist er seit 2021 Professor für Bioökonomie an der Hochschule Biberach. Er arbeitet über materielle und diskursive Aspekte der Nachhaltigkeit der Ernährung und des Bauens und Wohnens.

Moritz Jungbluth studierte Volkskunde, neuere Geschichte und Ethnologie in Bonn. 2013 wurde er in Regensburg mit einer kulturwissenschaftlichen Studie zu Vereinsleben und -geschichte des Nassauischen Feuerwehrverbandes promoviert. Nach Stationen beim Landesverband Lippe und an der Universität Bonn ist er seit 2011 Mitarbeiter im Landschaftsmuseum Westerwald, dessen Leitung er 2021 übernahm. Forschungsschwerpunkte liegen in den Bereichen Brandschutz- und Feuerwehrgeschichte, Sachkultur und Museumswesen sowie Regionalgeschichte des Westerwaldes.

Nicolas Kayser-Bril ist Journalist mit den Schwerpunkten Daten und Künstliche Intelligenz. 2025 wurde er an der Universität Regensburg mit einer Arbeit zu Rassifizierung und Essen promoviert, in der er insbesondere mit Digital Methods arbeitete. In seiner aktuellen Arbeit beschäftigt er sich vor allem mit Fragen algorithmischer Rechenschaftspflicht, mit innovativen Rechercheformaten sowie mit der Weiterentwicklung datenjournalistischer Methoden im investigativen Kontext.

Patrick Pollmer studierte Vergleichende Kulturwissenschaft, Informationswissenschaft und Politikwissenschaft in Regensburg. Derzeit schließt er sein Dissertationsprojekt über psychiatrisch Pflegende in historischer Perspektive an der Universität Regensburg ab. Dort lehrte und forschte er von 2019 bis 2025. Arbeits- und Organisationsethnografie, historische Alltagskulturen sowie Mikrogeschichten der Psychiatrie bilden seine Schwerpunkte.

Alexandra Regiert studierte Vergleichende Kulturwissenschaft, Deutsche Philologie und Kunstgeschichte an der Universität Regensburg. Seit 2023 ist sie Promotionsstipendiatin der Friedrich-Ebert-Stiftung und wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Professur für Vergleichende Kulturwissen-

schaft der Universität Regensburg. Ihre Forschungsschwerpunkte liegen in sexuellen Kulturen des 20. Jahrhunderts sowie in der zeithistorischen Geschlechterforschung, wo auch ihr Promotionsprojekt, eine Oral-History-Studie zum alltagskulturellen Wandel heterosexueller Paarbeziehungen in der BRD (1945–1999), verortet ist.

Jana Stöxen studierte Interkulturelle Europa- und Amerikastudien, Politikwissenschaft und Ost-West-Studien in Halle/Saale, Cluj-Napoca (Rumänien) und Regensburg. 2026 wurde sie an der Universität Regensburg mit einer Arbeit zu transnationaler Migration aus der Republik Moldau promoviert. Seit September 2025 ist sie wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Kulturanalyse der Deutschen des östlichen Europa (IKDE) in Freiburg im Breisgau. Ihre Forschungsschwerpunkte liegen in den Bereichen Mobilität und Migration, Arbeits- und Esskulturen.

Manuel Trummer studierte Vergleichende Kulturwissenschaft und Kunstgeschichte in Regensburg. 2011 wurde er mit einer Arbeit zu traditionellen Bild- und Erzählmotiven in der Populärmusik promoviert. Die Habilitation erfolgte 2019 im Bereich der Kulturanalyse des Ländlichen. Er ist Mitgründer der gleichnamigen Kommission in der DGEKW und lehrte und forschte u. a. an den Universitäten Regensburg, Leeds sowie als Außerordentliches Mitglied der Bayerischen Akademie der Wissenschaften und Geschäftsführer des Akademie-Instituts für Volkskunde (2024–2025) zu den Themen Populäre Kulturen, Kulturelles Erbe, Narrative Kulturen und Land-Stadt-Relationen. Manuel Trummer ist Mitglied im Fachkomitee Immaterielles Kulturerbe der Deutschen UNESCO Kommission und seit 2025 Lehrstuhlinhaber für Empirische Kulturwissenschaft und Europäische Ethnologie an der LMU München.

Lars Winterberg studierte Volkskunde, Psychologie und Germanistik in Bonn. 2016 wurde er mit einer Arbeit zu kulturellen Aushandlungen globaler Armut am Beispiel des Fairen Handels an der Universität Regensburg promoviert. Von 2006 bis 2021 forschte und lehrte er an den Universitäten in Bonn, Saarbrücken, Regensburg und Mainz. Seit September 2021 leitet er das Referat „Ernährung und Klima“ im Bundeszentrum für Ernährung in Bonn. Aktuelle Arbeitsschwerpunkte sind Agrar- und Ernährungskulturen sowie Transformationen hin zu nachhaltigen Ernährungssystemen.

Barbara Wittmann ist seit 2022 Juniorprofessorin für Europäische Ethnologie an der Otto-Friedrich-Universität Bamberg und Mitglied im Fach-

komitee Immaterielles Kulturerbe der Deutschen UNESCO Kommission. Zuvor war sie am Rachel Carson Center for Environment and Society der LMU München assoziiert sowie in der Vergleichenden Kulturwissenschaft der Universität Regensburg als Wissenschaftliche Mitarbeiterin tätig. Als Stipendiatin der Deutschen Bundesstiftung Umwelt promovierte sie zum Themenkomplex der industriellen Tierhaltung. Ihre Forschungsschwerpunkte liegen in den Bereichen Agro-Food Studies, Medizinethnologie mit Fokus auf Gendermedizin sowie immaterielles Kulturerbe.

