

›ILLYRISCHE‹ MAHLZEITEN - GASTRONOMISCHE DISKURSE. DEUTSCHSPRACHIGE KROATIENREISENDE DES 18. UND 19. JAHRHUNDERTS

MIRNA ZEMAN

Obwohl die Kulturphänomene *Essen* und *Reisen* mittlerweile zu viel beachteten Forschungsgegenständen zählen, rücken die vielfachen Beziehungen zwischen den beiden Feldern eher selten in das Blickfeld der Kulturwissenschaften.¹ Dasselbe gilt für die Verbindung von Reisen und Essen auf diskursiver Ebene.² Das Nebeneinandertreten, die Durchdringung und Verflechtung beider Diskurse kommt insbesondere in *Reiseberichten* zum Ausdruck – einer Gattung, die Essen als Anlass der Reise verspricht, ›Speisen auf Reisen‹ zum Thema macht, *mental maps* von Esskulturen entwirft sowie kulinarische Fremd-eigen-Differenzen verhandelt.

Auch in Reiseberichten über den kroatischen Raum aus dem späten 18. und frühen 19. Jahrhundert nimmt der gastronomische Diskurs eine prominente Stellung ein.³ In diesen Texten wird von Reiseproviant ge-

- 1 Die diesem Artikel zugrunde liegenden Recherchen konnten nur eine selbstständige Publikation zu diesem Thema ermitteln: *Voyage. Jahrbuch für Reise- & Tourismusforschung. Schwerpunktthema: Reisen & Essen*. Bd. 5. Hg. v. Tobias Gohlis [u. a.]. Köln 2002. Dieter Richter hält fest, dass das Thema ›Reisen und Essen‹ »ein wenig beachtetes Feld der Kulturanthropologie« darstellt. Vgl. Dieter Richter (für die Hg.): »Editorial. Reisen und Essen«. In: Ebd., S. 8-9, hier: S. 8. In diesem Sinne äußert sich auch Bertram M. Gordon: »Essen wie Gott in Frankreich. Kulinarische Reisen im Spiegel der englischsprachigen Presse vom 18. Jahrhundert bis heute«. In: Ebd., S. 64-68, hier: S. 64.
- 2 Zur defizitären Forschungslage vgl. beispielsweise auch Alois Wierlacher: »Verfehlte Alterität. Zum Diskurs deutschsprachiger Reiseführer über fremde Speisen«. In: *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven* Hg. v. Hans Jürgen Teuteberg. Berlin 1997, S. 498-509, hier: S. 498.
- 3 Darunter verstehe ich die Gesamtheit der Aussagen, die sich auf irgendeine Weise auf das Essen und Trinken beziehen.

sprochen, in Gasthäusern getafelt, in fremde Töpfe geschaut und auf interkulturelle Mahlzeiten verwiesen. Manche Reisende führen in ihren Berichten umfangreiche ›morlakische‹, ›slawonische‹, ›dalmatinische‹ und ›kroatische‹ Menüs der Alltags- und Festkultur auf,⁴ das heißt, sie gehen in ihren Beschreibungen explizit auf die »Schmausanstalten« oder

- 4 Die großen regionalen Unterschiede, die es heute unmöglich machen, von einer ›kroatischen Küche‹ zu sprechen, kommen natürlich auch in den historischen Reiseberichten zum Ausdruck. Die moderne Ethnografie teilt Kroatien in drei kulturell-geografische Zonen, die sich durch jeweils spezifische Küchen auszeichnen: die adriatische, die dinarische und die pannonische. Vgl. *Etnografija. Svagdan i blagdan hrvatskog puka*. Hg. v. Jasna Čapo Žmegač [u. a.]. Zagreb 1998. Innerhalb dieser Zonen gibt es zahlreiche mikroregionale Unterschiede und Besonderheiten. Für Dalmatien und Istrien ist z. B. einerseits eine gemeinsame mediterrane Ernährungsweise, andererseits die Wahrnehmung und bewusste Weiterentwicklung der Besonderheiten charakteristisch, die zur Bildung einer genuin eigenen gastronomischen Identität beitragen. Was für die ›adriatische Zone‹ Kroatiens gilt, gilt natürlich in noch höherem Maße für größere kulinarische Einheiten auf den kognitiven Landkarten der Esskulturen. Denn eine einheitliche und geschlossene Mittelmeerküche existiert ebenso wenig wie ›die‹ mitteleuropäische oder ›die‹ Balkanküche. Fest steht, dass das heutige Kroatien eine von mediterranen, mitteleuropäischen und südeuropäischen kulinarischen Einflüssen geprägte Kontakt- und Übergangszone darstellt. Diesen Übergangsstatus Kroatiens betont auch Alexander Kiossev, wenn er über die Problematik der kulinarischen Grenzziehungen im Hinblick auf den Balkanraum schreibt: »Cuisine, for example, is definitely influenced and ›mapped out‹ by the empires as well as by the great religions, ›minor‹ cultural influences, random historical fusion, distant contacts, and ›long durée‹ legacies. Experts claim that Balkan cuisine descends from the Arab and Ottoman versions of Persian cuisine. Its ›natural‹ borders (which coincide neither with the former empires nor with the contemporary nation states) can be drawn somewhere around Zagreb, where it is about the mid-European front of chocolate cakes, sugary salads, and milky potages, while to the South, at Rijeka, it shades into the Dalmatian/Mediterranean cuisine of frutti di mare, pizzas and spaghetti. But the poor highlanders' cuisine, as well as the cuisine of various religious minorities and nomads, remain outside this map; and the various national ›cultivations‹, appropriations, and emblematisations of traditional cuisine demand a different history, different maps«. In: Alexander Kiossev: »The Dark Intimacy. Maps, Identities, Acts of Identification«. In: *Balkan as Metaphor. Between Globalization and Fragmentation*. Hg. v. Dušan I. Bjelić u. Obrad Savić. Cambridge, Massachusetts 2002, S. 165-191, hier: S. 172.

– wie ein Autor es formuliert – die »Fütterungsgeschäfte«⁵ der ›Illyrier‹⁶ ein. Die Kataloge der Lebensmittel, Speisen und Getränke sowie die Darstellung der traditionellen Zubereitungs- und Einnahmearten machen diese Texte dabei zu wichtigen Quellen für historische und ethnologische Nahrungsforschung,⁷ über die Gabriella Schubert indes relativierend und zu Recht bemerkt: »Reisebeschreibungen als Quellen sind [...] für die historische Nahrungsforschung mit Vorsicht zu verwenden. Sie geben nur einen Ausschnitt aus der Wirklichkeit wieder, der mehr oder minder zuverlässig ist und stets vor dem kulturellen Hintergrund des Beobachters zu beurteilen ist.«⁸

Auch für die Analyse des gastronomischen Diskurses Kroatienreisender empfiehlt sich daher jene Interpretationsweise, die Michael Harbsmeier als »unfreiwillige kulturelle Selbstdarstellung«⁹ der Reiseberichter-
autoren bezeichnet hat. Diese muss nicht – um mit Bernhard Struck zu reden – bei Kultur im engeren Sinn stehen bleiben:

Sie kann weiterhin, ob nun in Anlehnung oder in Abgrenzung von den bereisten und beschriebenen Regionen, eine Selbstdarstellung in Bezug auf politisches

- 5 Johann v. Csaplovics: *Slavonien und zum Theil Croatien. Ein Beitrag zur Völker- und Länderkunde. Theils aus eigener Ansicht und Erfahrung (1808-1812), theils auch aus späteren zuverlässigen Mittheilungen der Insassen*. Bd. 1. Pesth 1819, S. 172.
- 6 Der Name ›Illyrier‹ fungiert in vielen deutschsprachigen Quellen aus dem 18. und 19. Jahrhundert als zusammenfassende Bezeichnung für die Bevölkerung des pränationalen Kroatiens, Dalmatiens und Slawoniens.
- 7 Vgl. beispielsweise Ivan Jurišić: »Jela i pića karlovačkog generalata u 18. stoljeću«. In: *Triplex Confinium (1500-1800). Ekohistorija. Zbornik radova sa međunarodnog znanstvenog skupa održanog od 3. do 7. svibnja 2000. Godine u Zadru*. Hg. v. Drago Roksandić [u. a.]. Split u. Zagreb 2003, S. 279-288.
- 8 Gabriella Schubert: »Deutschsprachige Reiseberichte zu Eßgewohnheiten und Tischsitten der Muslime auf dem osmanisch besetzten Balkan«. In: *Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanvölker. Beiträge zur Tagung vom 19.-24. November 1989 in Hamburg*. Hg. v. Dagmar Burkhart. Wiesbaden 1991, S. 107-117, hier: S. 107.
- 9 Michael Harbsmeier: »Reisebeschreibungen als mentalitätsgeschichtliche Quellen. Überlegungen zu einer historisch-anthropologischen Untersuchung frühneuzeitlicher deutscher Reisebeschreibungen«. In: *Reiseberichte als Quellen europäischer Kulturgeschichte*. Hg. v. Antoni Mańczak und Hans Jürgen Teuteberg. Wolfenbüttel 1982, S. 1-32, hier: S. 2.

und ökonomisches Denken sowie auf gesellschaftliche und kulturelle Vorstellungen der Autoren sein.¹⁰

Anstatt allein die essenden und trinkenden ›Illyrier‹ durch die ›Brillen‹ ihrer deutschsprachigen Gäste zu beobachten, möchte ich in diesem Beitrag in dem genannten Sinne vor allem die Gäste selbst – Reisende, Mitessende und Erzähler – in den Mittelpunkt der Betrachtung stellen und folgenden Fragen nachgehen: Was, wo und mit wem aßen und tranken die deutschsprachigen Kroatienreisenden? Ließen sie sich gerne zu den ›illyrischen Mahlzeiten‹ einladen? Wie inszenierten sie sich am Esstisch in der Fremde? Was sagt der gastronomische Diskurs über die politischen Auffassungen, literarischen Präferenzen, Weltanschauungen und Autoimages der Reisenden aus? Inwieweit schreibt sich die Poetik des Autors oder der Gattung in die Darstellungen des Essens und Trinkens ein?

Über die Gastfreundschaft und die Langlebigkeit, über Nahrungspräferenzen und Nahrungstabus

Im späten 18. und frühen 19. Jahrhundert machten sich mehrere deutschsprachige Reisende auf den Weg, um Dalmatien, Istrien, Kroatien und Slawonien im Auftrag der Regierung oder im Dienste der Wissenschaften zu erkunden. Wie unterschiedlich ihre Reiseabsichten, -arten, -routen und -ziele auch gewesen sein mögen und wie unterschiedlich ihre Texte in thematischer Hinsicht auch ausfielen – eines haben viele dieser Reiseberichtsautoren gemeinsam: Sie insistieren auf einer grenzenlosen Gastfreundschaft der ›Illyrier‹. Als Begründer dieses Diskurses gilt allen voran der Italiener Alberto Fortis (1741-1803), der diese Eigenschaft bei den ›Morlaken‹¹¹ entdeckte und in seinem Reisebericht *Viaggio in Dalmazia* aus dem Jahre 1774 mit folgenden Worten lobend hervorhob:

10 Bernhard Struck: *Nicht West – nicht Ost. Frankreich und Polen in der Wahrnehmung deutscher Reisender zwischen 1750 und 1850*. Göttingen 2006, S. 17.

11 Die Bezeichnung »Morlacchi« ist nur eine der vielen regional beschränkten Fremdbezeichnungen, die im 18. Jahrhundert für die ethnisch, kulturell und konfessionell vielfältige Bevölkerung im Gebiet um die venezianisch-habsburgisch-osmanische Grenze verwendet wurden. Dieses Wort stammt wahrscheinlich von der byzantinisch-griechischen Zusammensetzung *Μαυροβλάχοι* (lateinisch: *morovlachi*) mit der ursprünglich die Gebirgshir-

Der Morlacke, gastfey und großmüthig von Natur, öffnet jedem Reisenden seine arme Hütte; aus einer Art von Instinkt ihn wohl zu bedienen giebt er ihm, was er hat, begehrt niemals, und verweigert oftmals hartnäckig die mindeste Erkenntlichkeit. Mehr als einmal habe ich in der Morlachey auf diese Weise den Tisch mit Leuten getheilt, die mich niemals in ihrem Leben gesehen hatten, und wahrscheinlicher Weise eben so wenig hoffen konnten, mich jemals wieder zu sehen.¹²

Der Italiener verspricht im Text, die freundliche Aufnahme und gütige Behandlung, die er im Hause des morlakischen Oberhauptes Prvan zu Cocchorich erfuhr, bis zu seinem letzten Atemzug in Erinnerung zu behalten.¹³ Mit welchen kulinarischen Köstlichkeiten der *vojvoda* diese Dankbezeugung sich verdient hat, verrät Fortis jedoch nicht – nur so viel, dass sie auf »türkische Art« zubereitet war.

In einem mit dem Titel »Speisen« überschriebenen Kapitel informiert Fortis weiter über die Alltagskost der gemeinen »Morlaken«, die aus *Pogača*, gestockter Milch, Molke und Sauerkraut bestand, um anschließend das eigentliche Lieblingsnahrungsmittel der »Nation« vorzustellen:

Aber nach dem gebratenen Fleisch, wofür sie eine Art von Leidenschaft haben, werden Knoblauch und Schalotten am meisten und allgemeinsten von der Nation geliebt. Ein Morlacke schickt die Ausdünstungen von dieser seiner gewöhnlichen Speise immer etliche Schritte vor sich her, und kündigt sich einer ungewohnten Nase schon von weitem an.¹⁴

ten, die Nachkommen der autochtonen Bevölkerung des Balkans (der romanisierten Thrakier, Dazier, Illyrier) bezeichnet wurden. Im 18. Jahrhundert stand dieser Name für die Bewohner der Hinterlandsgebiete des venezianischen Dalmatiens, die erst Ende des 17. und Anfang des 18. Jahrhunderts von den Osmanen erobert worden waren, und fungierte ausschließlich als Fremdbezeichnung, mitunter auch als Schimpfname, den die Venezianer und dalmatinischen Küstenbewohner benutzten, um das geografische, ökonomische und religiöse Anderssein der Hinterlandsbewohner zu betonen. Vgl. Mirna Zeman: »Reisen auf den Spuren »illyrischer Barden«. Gemeinplätze des literarischen Morlakismus«. In: *In Spuren reisen. Vor-Bilder und Vor-Schriften in der Reiseliteratur*. Hg. v. Gisela Ecker u. Susanne Röhl. Berlin u. Münster 2006, S. 125-145 und die weiterführenden Literaturhinweise.

12 Alberto Fortis: *Reise in Dalmatien. Aus dem Italiänischen. Mit Kupfern*. Bd. 1. Bern 1776, S. 80-81.

13 Vgl. ebd., S. 81.

14 Ebd., S. 127.

Auf den häufigen Genuss der stark riechenden Heilknolle Knoblauch wird dann auch die zweite Eigenschaft des ›morlakischen‹ ›edlen Wilden‹ – seine Langlebigkeit – zurückgeführt. Neben den Lieblingsspeisen ist dem Italiener ferner die Speise, welche die dalmatinischen Hinterlandbewohner am meisten schreck wohlbekannt: Frösche. So weiß Fortis zu berichten, dass der ›Morlake‹ lieber vor Hunger sterben würde, als Frösche zu essen.

Larry Wolff hat in diesem Zusammenhang darauf hingewiesen, dass Fortis' anthropologische Forschungen zu ›morlakischen‹ Nahrungspräferenzen und -tabus meist mit dem ökonomischen Interesse der venezianischen Regierung einhergingen.¹⁵ Denn Fortis' Teilnahme am gastronomischen Diskurs über das Fremde vollzieht sich nicht zuletzt in der Funktion der Ermittlung und Bereitstellung von Wissen, das politischen Invektiven eine feste Grundlage liefern sollte:

Ich konnte mich nie genug verwundern, dass die Morlacken, die einen so grossen Aufwand von Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch machen, und sich gezwungen sehen, den Anconitanern und Riminesern jährlich viele tausend Ducaten dafür zu zahlen, ihre weite und fette Felder [*sic!*] noch nicht selbst damit angepflanzt haben. Es wäre eine wohlthätige Gewalt, oder besser zu sagen eine Handlung von väterlicher Liebe, wenn man sie diese Produkte selbst anzubauen nöthigen würde.¹⁶

In Sachen Knoblauch und Frösche geht es hier offenbar um die starke Traditionsgebundenheit der Untertanen sowie, damit verbunden, um Eingriffsmöglichkeiten der Regierung, um finanzielle Verluste des Staates und um normative Regelungen, die sich in Zeiten der wiederkehrenden Hungersnöte als unökonomisch erweisen. An diesen Themen zeigen sich auch spätere österreichische Werke interessiert, besonders jene, die ihre Darstellungen der ›Morlacken‹ und anderer ›Illyrier‹ programmatisch an Verwaltungsinteressen und Regierungspraxis ausrichteten. Gemeint sind Statistiken und volkscundliche Darstellungen, die sich, um mit Foucault zu reden, zur Aufgabe machten, das Leben einer Bevölkerung in seiner Gesamtheit zu erfassen, ihr Verhalten, ihre Geburts- und Sterblichkeitsraten, ihre Krankheiten und ihre Produktivität zu registrieren und sie dadurch regulierbar und kontrollierbar zu machen.¹⁷ Diese Texte, die in

15 Vgl. Larry Wolff: *Venice and the Slavs. The Discovery of Dalmatia in the Age of Enlightenment*. Stanford, Kalifornien 2001, S. 168-172.

16 Fortis: *Reise in Dalmatien*, a. a. O., S. 127 f.

17 Vgl. Michel Foucault: *In Verteidigung der Gesellschaft. Vorlesungen am Collège de France 1975-76*. Übers. v. Michaela Ott. Frankfurt a. M. 1999

Anlehnung an Foucault als Instrument der biopolitischen Machttechnologie zu bezeichnen wären, bedienen sich der gastronomischen Inhalte aus Fortis' Reisebericht, wobei es zu einer Verfestigung kulinarischer Stereotype kommt. So liest man in Joseph Rohrer's *Versuch über die slawischen Bewohner der österreichischen Monarchie*:

Unter die Lieblichkeitsspeisen des illyrischen Gränzsoldaten gehört Knoblauch und Zwiebel zum Brode. Das gleiche Bedürfnis hat der Morlake in Dalmatien. Alle Jahre gehet deßwegen eine hübsche Summe Geldes außerhalb Landes zu den Riminesern und Ankonitanern über, weil die Dalmatier noch immer zu nachlässig in der Cultur der Lauchgewächse sind. Eine Folge des Genusses der vielen Knoblauch-Zwiebeln ist wohl der etwas widrige Geruch der meisten Bewohner dieser Gegenden; obgleich es sich auf der andern Seite nicht läugnen läßt, daß diese Frucht, bey nüchternem Magen genossen, den Illyrier vor manchen Krankheiten bewahrt, indem sie viel zur Reinigung seines Geblütes be trägt.¹⁸

In einer anderen Statistik aus dem Jahre 1812 wird der Knoblauchgeruch nicht mehr nur »den meisten Bewohnern«, sondern gleich allen Kroaten und »Morlaken« als Charakteristikum zugeschrieben: »Kroaten und Morlaken essen nüchtern auch sonst zum Brode viel Zwiebeln und Knoblauch, die aus Rimini und Ancona gebracht werden [...]. Ihre Ausdünstung fällt daher dem Geruch sehr lästig.«¹⁹ Der »tödliche Abscheu«²⁰ vor den Fröschen und der kollektive Knoblauchgeruch sind jedoch nur einige der im späten 18. Jahrhundert über die »Morlaken« kursierenden Klischees, die aus der »Fortischen Küche« stammen. Wenn in Westeuropa heutzutage über einen angeblich balkanweit üblichen Kochstil die Rede ist, so wird Knoblauch stets als eine typische Zutat dieser Küche herausgegriffen.²¹

u. ders.: *Der Wille zum Wissen. Sexualität und Wahrheit 1.* (1976). Übers. v. Ulrich Raulff u. Walter Seitter. Frankfurt a. M. 1977. Vgl. auch Thomas Lemke: »Biopolitik im Empire. Die Immanenz des Kapitalismus bei Michael Hardt und Antonio Negri«. In: *Prokla. Zeitschrift für Kritische Sozialwissenschaft* 32 (2002) H. 4, S. 619-629. <http://www.uni-muenster.de/Pea-Con/global-texte/g-bio-n/lemkeBiopolitikimEmpire.pdf> (15.2.2008).

- 18 Joseph Rohrer: *Versuch über die slawischen Bewohner der österreichischen Monarchie*. Bd. 1. Wien 1804, S. 52.
- 19 [Anonym: Ernst Gabriel von Woltersdorf]: *Die Illyrischen Provinzen und ihre Einwohner*. Wien 1812, S. 111.
- 20 Fortis: *Reise in Dalmatien*. Bd. 1, a. a. O., S. 44-45.
- 21 Klaus Steinke schreibt dazu: »Als eine [...] spezifische, relativ geschlossene und an einen bestimmten Kulturkreis gebundene kulinarische Einheit

Kulinarische und literarische Landkarten

Auch die Autoren der Aufklärung bedienten sich der ›Küche‹, um Identitäten zu konstruieren und entwarfen die Landkarten der anthropologischen Ähnlichkeiten nach einem kulinarischen Schlüssel. So verleiht Balthasar Hacquet (1739-1815) – auf der Frugalität als dem Spezifikum der »slawischen« Kost insistierend – dem Herderschen »ungehersten Erdstrich« eine esskulturelle Dimension.²² Während Fortis »morlakisch-tartarische kulinarische Gemeinsamkeiten feststellt, entdeckt der Slawonienreisende Friedrich Wilhelm von Taube (1728-1778) die beliebte Speise der nordamerikanischen Wilden in den »illyrischen« Töpfen.²³

lebt in der Vorstellung des Mitteleuropäers die Balkanküche. Will man ein charakteristisches Merkmal der Balkanküche besonders hervorheben, so läßt es sich mit einem leicht abgewandelten Wort von Gregor von Rezzori folgendermaßen umschreiben: *Der Knoblauch ist der Lotos des Balkans*. Rezzori spricht wohlgerne von Maghrebinien, jener imaginären Landschaft, die nur im Herzen und der Seele seiner Menschen existiert und nicht auf der Landkarte zu finden ist. Doch eins ist gewiß, der *Homo balcanicus* erfüllt par excellence alle Voraussetzungen, um im Herzland Maghrebinien siedeln zu dürfen. Nun existiert aber in Südosteuropa ebenso wenig wie in Mitteleuropa eine einheitliche Küche, dafür sind die geografischen, kulturellen und sozialen Unterschiede jeweils zu groß, dennoch gibt es einige Merkmale, die nachhaltig unser Bild von der sogenannten Balkanküche geprägt haben und sie aus der Ferne als Einheit erscheinen lassen. Dazu gehört nicht nur der bei uns mittlerweile fast gesellschaftsfähig gewordene und in manchen Kreisen bereits als schick geltende Knoblauch, sondern natürlich noch Paprika, Oliven, Auberginen, Hammelbraten, Spießbraten, Joghurt, Schafskäse, Nüsse, Kaffee und Süßigkeiten [...].« In: Klaus Steinke: »Die Türken und die Balkanküche. Kulinarisches und Sprachliches aus Bulgarien und Rumänien«. In: *Körper, Essen und Trinken*. Hg. v. Dagmar Burkhart, a. a. O., S. 219-237, hier: S. 220.

22 »Frugal ist der Slave in seiner Kost«, schreibt Hacquet, »Gastfreundschaftlichkeit ist ein Hauptzug seines Charakters, fast bey den mehresten Stämmen«. In: Balthasar Hacquet: *Abbildung und Beschreibung der südwestlichen und östlichen Wenden, Illyrier und Slaven, deren geographische Ausbreitung von dem adriatischen Meere bis an den Ponto, deren Sitten, Gebräuche, Handthierung, Gewerbe, Religion usw. nach einer zehnjährigen Reise und vierzigjährigen Aufenthalte in jenen Gegenden dargestellt [...]*. Bd. 1. Leipzig 1802, S. 5.

23 »Das Mehl von Meyß ist so weiß, als Kreite und giebt eine gesunde und wohlschmeckende Speise, die von den Illyriern auf vielerley Arte zugerichtet wird. Die Wilden in Nordamerika legen sich eben so stark, als die Illy-

Die bisher angeführten Beispiele weisen auf einige der möglichen Funktionen des gastronomischen Diskurses in Reiseberichten hin: Die Essensschilderungen werden zur Charakterisierung und Identifizierung des Fremden eingesetzt, sie können aber auch ökonomischen, (bio-)politischen oder imperialen Zwecken dienen. So verfolgt Fortis mit seinen Darstellungen der ›morlakischen‹ Küche das Interesse der venezianischen Regierung, andererseits bedient er sich des Themas Essen, um den dinarischen *noble savage* zu charakterisieren. In seinem Reisebericht verwendet er den Begriff ›edle Wilde‹ für die ›Morlaken‹ signifikanterweise in einer Mahlzeitszene, die im Text mit der Überschrift »Morlakische Mahlzeit auf einem Todtenacker«²⁴ eingeleitet wird. In dieser Episode wird ein festlicher Schmaus auf einem Friedhof beschrieben, der auf Kosten eines ›Morlaken‹ für Fortis und seinen Reisegefährten, den anglikanischen Bischof aus Derry, Frederic Hervey, veranstaltet wurde. Warum gerade am Friedhof ein mehrgängiges Menü mit gebratenem Lammfleisch als Hauptspeise serviert wurde, erklärt Fortis nicht. Es lässt sich aber vermuten, dass die Wahl dieses Ortes nicht dem ›morlakischen‹ Gastgeber, sondern einem Gast oder beiden von Edward Youngs makabren Friedhofsszenerie inspirierten Gästen zuzuschreiben ist. Dass Fortis Youngs Poesie kannte, steht fest, denn der Name dieses Dichters wird an einer anderen Textstelle ausdrücklich erwähnt. Dem Autor lag es offenbar am Herzen, den vorromantischen Geschmackspräferenzen seiner Leser durch Lammfleisch am Grabsteintisch, unter dem noch ein Krieger aus der Vorzeit ruhte, entgegenzukommen.²⁵

Fortis' Mahlzeitszene am Friedhof zeigt, dass gastronomische Diskurse in Reiseberichten auch »intertextuelle Verweisfunktion[en]«²⁶ auf

rier auf den Maysbau und essen das Mehl ohne alle Zubereitung mit Kühmilch«. In: Friedrich Wilhelm von Taube: *Historische und geographische Beschreibung des Königreiches Slavonien und des Hezogthumes Syrmien, sowol nach ihrer natürlichen Beschaffenheit, als auch nach ihrer itzigen Verfassung und neuen Einrichtung in kirchlichen, bürgerlichen und militärischen Dingen*. Bd. 1. Leipzig 1777, S. 47.

24 Fortis: *Reise in Dalmatien*. Bd. 2, a. a. O., S. 99-102.

25 Vgl. dazu Žarko Muljačić: »Prilog proučavanju veza Alberta Fortis s Hrvatima«. In: *Radovi Zavoda za povijesne znanosti HAZU u Zadru*. Zadar 37 (1995), S. 583-593, bes. S. 584.

26 Alois Wierlacher: *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart [u. a.] 1978. S. 228. Die »intertextuelle Verweisfunktion« des gastronomischen Diskurses kommt insbesondere im Text »Il Morlacchismo d'Omero« des Zeitgenossen und dalmatinischen Freund von Fortis Julije Bajamonti zum Ausdruck, in dem auf die

literarische Werke oder den geistesgeschichtlichen Kontext ihrer Entstehungszeit gewinnen können. Solche Signale lassen sich auch von den Essensschilderungen eines anderen Reiseberichts über den kroatischen Raum ablesen, der erstmalig im Jahre 1805 unter dem Titel *Streifzüge an Istriens Küsten* erschien. Der Verfasser dieses Werkes – Joseph Georg Widemann (um 1800) – interessierte sich im Unterschied zu Fortis weder für *graveyard poetry* noch für Rousseaus Naturmenschen, dafür aber für politische Themen und ›Goethes Italien‹, für Fischfang in Istrien und Laurence Sternes innovative Erzählverfahren, für wirtschaftliche Reformen und die populäre Romantik. Auf seiner kurz nach der österreichischen Besitznahme Istriens unternommenen Reise wurde Widemann von den istrischen Italienern nach eigenen Angaben gut bewirtet. Was dem Wiener bei einer gemütlichen Runde im Landhause der vermögenden Italiener übel schmeckte, waren nicht die Speisen, sondern Gesprächsgewürze in Form nationaler Identitätsbezeugungen seiner Gastgeber:

Wenn Fremde auf solche Landhäuser kommen, so werden sie sehr gastfreundlich aufgenommen und gut bewirthe't, aber der Gang der Unterhaltung dreht sich meistens um die Vorzüge der Italiener vor allen Nationen herum. Gewöhnlich werden ihre Meister in der Malerei und Baukunst angerühmt, und Gemälde oder Kupferstiche vorgezeigt; denn vor ihren Fortschritten in andern Wissenschaften, die Dichtkunst ausgenommen, hat man hier wenig, von den Fortschritten fremder Nationen aber gar keine Kenntnis.²⁷

Wesentlich besser fühlte sich Widemann in Speisegesellschaft seiner Steuermänner, die die Mahlzeit nicht durch italienische Kupferstiche, sondern durch ein deutsches Lied zu würzen suchten. Wenn es um Beschreibung interkultureller Mahlzeiten geht, so nimmt Widemann eine ausgeprägt politische Haltung ein. Ganz anders inszeniert er sich, wenn er seinen Tisch nicht mit den Istriern teilt:

In Genuss und Betrachtung verloren war ich an das Ufer des Meeres zu den Oserien hinabgekommen, die sich im Dichterlande charakteristischer als im kalten Deutschlande durch Lorbeerzweige ankündigten. Vor der meinigen hielt ich am Rande der Meereswellen unter einer duftenden Laube von Weinstock, Geissblatt und Epheu meine Mahlzeit, die gewöhnlich aus einer Polenta von Meismehl mit Oel bereitet, und aus Fischen bestand. Dann trank ich auf des

homerischen Esssitten der Morlaken eingegangen wird. Vgl. Julije Bajamonti: »Morlaštvo Homera«. Übers. v. Vladimir Rismondo. In: *Mogućnosti*. (1977), S. 96–101.

27 Joseph Widemann: *Streifzüge an Istriens Küsten*. Wien 1810.

Vaterlandes und meiner Freunde wohl, und libirte den Göttern der Erde und des Meeres, indem ich das Gedicht, die Götter Griechenlands rezitierte.²⁸

Wie viel Wein Widemann zu sich nahm, bevor er den Zustand des feierlichen Ergriffenseins erreichte, bleibt offen. Mag man auch das Pathos dieser Mahlzeitzene als gekünstelt abqualifizieren, in der Geschichte der deutschsprachigen Reiseliteratur über Kroatien stellt diese Form von romantischer Subjektivität jedenfalls ein Novum dar.

Das Rezitieren hatte der protestantische Pfarrer Johann Christian Bornagius (um 1800), als er im Kriegsjahre 1797 zusammen mit einer hessischen Subsidienbrigade entlang der Karoliner Straße vor den einrückenden Franzosen retriierte, überhaupt nicht im Sinne.²⁹ Im Unterschied zu Widemanns war sein Magen mindestens auf einigen Reisstrecken leer und im Gegensatz zu Fortis empfand er die »Eingeborenen«, denen er in den kroatischen Dörfern begegnete nicht als edel, sondern als »roh« und überhaupt nicht gastfreundlich.³⁰ So beklagt er in seinem Reisebericht den Geiz der Einwohner der Dörfer entlang der Karoliner Straße und deutet ihre Unwilligkeit, die hessische Brigade mit notwendigsten Lebensmitteln zu versorgen, als eine Abneigung gegenüber den Protes-

28 Ebd., S. 48 f.

29 Der Reisebericht *Ruhepunkte auf meinen Reisen durch das Salzburgische, Kärnten, Krain, das Littorale und Kroatien* stellt nach meinen Erkenntnissen eine in der bisherigen Forschung völlig vernachlässigte Quelle dar. Dies ist um so bedauerlicher, als es sich um einen Text handelt, der authentische Informationen über eine Reise liefert, die den Gang der großen historischen Ereignisse mitbestimmt hat und deren Tragweite weit über das Schicksal der erzählenden Privatperson hinausgeht. Das Werk erweist sich als eine wichtige historische, militärhistorische und imagologische Quelle, die neue Erkenntnisse über ein breites Themenspektrum verschafft. Für Wissenschaftler, die sich für Themen aus der hessischen und deutschen Geschichte – wie Soldatenhandel oder Subsidienpolitik Ludwigs X. – interessieren, ist sie ebenso ergiebig wie für jene, die zur Geschichte Kroatiens und des Littoralen zur Zeit des ersten Revolutionskrieges forschen. Mehr zu Bornagius und seinem kroatischen Aufenthalt wird in meinem Beitrag zur 2. Dalmatien-Konferenz an der Universität Bonn »Reisende und Nachahmer: Ostadria-Repräsentationen in deutschsprachigen Texten des späten 18. und frühen 19. Jahrhunderts. Eine imagologische Studie« zu lesen sein. Eine größere Publikation zum Reisebericht ist ebenfalls in Vorbereitung.

30 Vgl. [Anonym: Johann Christian Bornagius]: *Ruhepunkte auf meinen Reisen durch das Salzburgische, Kärnten, Krain, das Littorale und Kroatien. In den Jahren 1796 und 1797*. Burg Friedberg, Feudtner [fingiert, richtig ist: Frankfurt a. M.] 1806.

tanten. Den Umstand, dass die von Hungersnöten oft geplagten Bauern vielleicht jeder in Scharen auftauchenden Gruppe von bewaffneten, uneingeladenen Gästen aus Angst unhöflich begegnen würden, zieht Bornagius nicht in Betracht und erklärt das Ganze für eine konfessionelle Angelegenheit. Von dieser hessisch-kroatischen Begegnung, die ein gefiedertes Todesopfer forderte, profitierten schließlich die Mägen der Bewaffneten:

Einige Soldaten waren glücklicher und machten die Entdeckung, daß die Einwohner alle ihre Viktualien in etlichen kleinen Kellern verborgen und Wache dabei gesetzt hätten. Nun wurde eine gezwungene Requisition auf den Vorrath gemacht, und obgleich alles über die Preise bezahlt wurde; so konnte doch nur die Furcht vor dem anwesenden Militär die Einwohner von einem Aufreuhre gegen uns abhalten. Selbst das schöne Geschlecht, welches aber in dieser Streckke Landes sehr häßlich ist, mischte sich unter die erboßte Menge, und ein altes Weib, an der Spitze, machte die dringendsten Reclamationen wegen eines widerrechtlich ermordeten jungen – Hahnes, den sie noch blutend in der Hand hielt.³¹

Dass das Geld, mit dem die Hessen angeblich das Beschlagnahme bezahlten, einen schlechten Kurs hatte und auch sonst »nur unter Anwendung von Gewalt«³² angenommen wurde, erfährt man nur aus der Sekundärliteratur, Bornagius äußert sich zu diesem Thema nicht.

Wie das zitierte Beispiel zeigt, kann der Hunger in Reiseberichten zum Anlass für Verwicklungen – oder um mit Dean Duda zu reden – für narrative »Pseudoverwicklungen«³³ werden. Obwohl der Hesse ein halbes Jahr in Kroatien verbrachte, hat er – wie er selbst behauptet – aufgrund der sprachlichen Barrieren keine Gelegenheit gehabt, die Kroaten in ihren Familienzirkeln zu beobachten und weiß daher über ihr häusliches Leben nur wenig zu berichten. Einen Eindruck von ihrer Leidenschaft für Spießbraten konnte er dennoch auch im Vorüberreiten gewinnen. Die Szene, die er beobachtete, sprach ihn aber nicht an:

Zwischen Carlstadt und Jaska ritt ich einst gegen Mittag unfern einer solchen Hütte vorbei, in welcher wahrscheinlich irgend eine Feierlichkeit vorging, denn vor der Hütte wurde ein Hammel am Spieße gebraten. Der ganze Hammel, der nur des Fells und der Eingeweide entledigt war, konnte keineswegs für einen

31 [Anonym: Bornagius]: *Ruhepunkte auf meinen Reisen*, a. a. O., S. 99.

32 Vgl. Wilhelm Haag: *Die Subsidienpolitik des Landgrafen Ludwig X. von Hessen-Darmstadt 1790-99*. Frankfurt a. M. 1924, S. 73.

33 Dean Duda: *Priča i putovanje. Hrvatski romantičarski putopis kao pripovjedni žanr*. Zagreb 1998, S. 68.

Fremden einladend zum Genusse seyn, denn vom Rauche war er ganz schwarz.³⁴

Während seines Aufenthaltes in Karlovac ernährte sich Bornagius fast ausschließlich in den Gasthäusern. Beeindruckt war er dabei weniger vom Geschmack als von der Wohlfeilheit der Speisen und Getränke – eine Information, die Rückschlüsse auf die finanzielle Lage des Reisenden zulässt. Zu Mittag ließ er sich fünf bis sechs Gerichte und einen Schoppen Wein für nicht mehr als »einen Siebenzehner, zwanzig Kreuzer rheinisch«³⁵ auftischen. Mit einem Schoppen gaben sich die Kroaten, die er dabei aus der Ferne beobachtete, angeblich nicht zufrieden: »Aus der Kirche eilt der Kroatte dem Weinhause zu, wo er vor dem Hause an einer langen Tafel mit seinen Reisegefährten unter tobenden Gelärme zur Heimkehr sich anschickt, das heißt sich einen Rausch antrinkt.«³⁶

Über das Thema ›Rausch‹ wissen die Slawonienreisenden viel mehr zu berichten. Im Land des Sliwowitz hielten sich im späten 18. und frühen 19. Jahrhundert zwei deutschsprachige, oben bereits erwähnte Reisende auf, Friedrich Wilhelm von Taube und Johann von Csaplovics. Der Hofsekretär Taube bekam im Jahre 1776 vom Wiener Hof den Auftrag nach Slawonien und von da nach Siebenbürgen zu reisen, um zu Carlowitz der Synode der Bischöfe und des Metropolitens beizuwohnen. Seine Reise- und Speiseerfahrungen hielt er in einem Werk mit dem Titel *Historische und geographische Beschreibung des Königreichs Slawonien und des Herzogthums Syrmien* fest. Wie bereits der Titel andeutet, wollte Taube mit diesem Werk nicht nur über den Verlauf seiner Reise informieren, sondern auch Aufschluss über die kulturellen, politischen, sozialen und naturhistorischen Besonderheiten des Landes geben. Aufgrund der Wissensbreite und der spezifischen Rasterungen des Stoffes in Kategorien wie »Grösse des Landes«, »Grenzen und Flüsse«, »Landstrassen«, »Zahl der Einwohner« usw. kann man im Bezug auf dieses Werk eher von einer ›Landesbeschreibung‹ oder ›Statistik‹ als von einem Reisebericht sprechen.

Auf die Nähe zur zeitgenössischen Statistik deutet beispielsweise Taubes Katalogisierung der in dichten Wäldern Slawoniens vorkommenden Tierwelt. Überraschenderweise kommt in diesen Katalogen der slawonischen Fauna der gastronomische Diskurs außerordentlich häufig zum Vorschein. »Wer da glaubet, daß die slawonischen Wälder mit wilden eßbaren Thieren angefüllt sind«, schreibt Taube, »der ist in einem

34 Bornagius: *Ruhepunkte auf meinen Reisen*, a. a. O., S. 112.

35 Ebd., S. 118.

36 Ebd.

großen Irrthum«. ³⁷ Im Katalog des wilden Geflügels wird beispielsweise nicht nach Tierarten oder Rassen gegliedert, sondern nach dem Kriterium der Essbarkeit. Von Raubtieren hält der Hofsekretär nichts und empfiehlt ihre Ausrottung. Am slawonischen Bären ist er jedoch kulinarisch – wegen seiner gesunden Fettschicht, des schmackhaften Schinkens und der Tatzen – interessiert. Warum in Kroatien Lügengeschichten auch Jagdgeschichten heißen, zeigt die Erzählung über die medizinische Selbsthilfe eines verwundeten Bären, die der Slawonienreisende als wahr präsentiert: »Wenn derselbe [der Bär; M. Z.] am Unterleibe stark verwundet ist: so schiebt er die herausfallenden Gedärme wiederum in den Bauch hinein, verstopft seine Wunde in der Geschwindigkeit mit Gras oder Laub, und läuft davon.« ³⁸

Welche der klassifizierten Tierarten aus slawonischen Wäldern gebraten oder gebacken auf den Teller des Hofsekretärs landeten, lässt sich nicht genau feststellen. Eindeutig ist jedoch, dass Taube in Sachen Fleisch und Fisch ein wahrer Connaissanceur war. Gebirgsmäuse, Trappen, Schildkröten, unterschiedliche Geflügel- und Fischarten sind nur einige der Spezies, die Taube als »schmackhaft« ³⁹ attribuiert. Die Ernährung des gemeinen Slawoniers war natürlich nicht so vielfältig. Täglich wurden – wie Taube berichtet – in diesen Gegenden Sauerkraut und Flussfische verzehrt. Außerdem ernährte sich das Volk vom Roggenbrot, Mais, Hirse und ein wenig Schweinefleisch.

»Gesundheitstrinken«

»Der Illyrier«, der laut Taube einer jeden mühsamen Arbeit zu entkommen sucht, zeige sich als außerordentlich fleißig einzig und allein dann, wenn es um den Anbau von Zwetschken- und Pflaumenbäumen gehe, aus deren Früchten der Sliwowitz gebrannt wird. Den Pflaumenschnaps erklärt Taube zum täglichen und allerangenehmsten Getränk der »Illyrier« in ungarischen und türkischen Ländern. Wie die slawonischen Bauern diesen Geist zu brennen pflegten, darüber informiert ausführlich Johann von Csaplovics, der sich als bischöflicher Kommissär in den Jahren 1809 bis 1812 in Pakrac aufhielt. In seinem Reisebericht *Slawonien und zum Theil Croatien* wird der Entstehungsprozess und der kurze Lebensweg der *Rakija* folgendermaßen beschrieben:

³⁷ Taube, von: *Historische und geographische Beschreibung des Königreiches Slavonien*, a. a. O., S. 15.

³⁸ Ebd., S. 18 f.

³⁹ Ebd., S. 22.

Man unterlegt das Feuer. Der Brantwein fängt an zu fließen [...]. Die Nachbarn *riechen* das Ding auf der Stelle, versammeln sich zu Dutzenden, und umringen den Kessel. Nun wird *gekostet* und verkostet, so lange aus der Röhre fließt; die vollen Gläser, oder *Csutora* (Kürbisflasche) circulieren unaufhörlich; man erschöpft sich im Lobe des herrlichen Zwetschgengeistes; – eine Menge Gesundheit da: »Bog xivj!« (Gott erhalte!) verhallen in der Luft – der Brantwein wird noch so wie er warm ist, in Gottes Namen rein *ausgekostet*. Ein Dichter könnte wol nicht treffender sein Gedicht über dieses Geschäft anfangen, als so: »*Kaumgeboren – schon gestorben*«, – und es ist wirklich wahr, dass der arme Brantwein, so wie er die arge Welt erblickt, sogleich in den Magen wandern muss. Der Anblick so vieler gieriger Aufpasser und Belagerer eines Brantweinkessels ist unterhaltend. Der eine steht mit verschränkten Armen und verfolgt mit sehnlichem Blicke die herumvagierende *Csutora*, der andre sitzt auf der Mutter Erde, und erwartet die Ankunft der *Csutora*; der dritte wischt sich schon das Maul und die Augen nach dem herrlichen Zuge; der vierte und fünfte singt, nämlich heult. [...] [A]lle zusammen gaffen den lieben Kessel und die, den Göttergetränk in die *Csutora* leitende Röhre an. Manche pflegen und schieren das Feuer mit eifriger Sorgfalt, damit es ja nicht auslösche, bis endlich nach vielem *Kosten* und *Verkosten*, und nach einer Schweren Menge *Gesundheiten* die gesamte Compagnie bewusstlos wird, und das Schauspiel eines kleinen mit Leichen besäeten Schlachtfeldes vorstellt.⁴⁰

Aufgrund der humorvollen, mit bildlichen Stilmitteln operierenden Ausdrucksweise kann man in Bezug auf Csaplovics' satirisch intonierte Darstellung des Pflaumenschnapsbrennens von Ansätzen der Literarizität sprechen.

Während seines dreijährigen Aufenthaltes in Pakrac hat Csaplovics offenbar viele Stunden mit dem Studium slawonischer Ess- und Trinkgewohnheiten verbracht. Davon zeugen zahlreiche Textstellen, die die unterschiedlichen Kochrezepte vermitteln, über »Gastereien«, Festmahle, Hochzeits- Begräbnis- und Kindertaufessen berichten und eine Vielzahl interkultureller Begegnungen am Esstisch dokumentieren. So heißt es beispielsweise im Kapitel »Gastereien«:

Gastfreundschaft ist hier eben so gut zu Hause wie in Ungern; nur haben die Gastgeber allda etwas Eigenes, was dem Fremden auffällt. Das ist das unaufhörliche *Gesundheitstrinken*, wodurch mancher Gast sich früher als er wünschte unter den Tisch, und wenigstens ein starkes Kopfweh auf den Hals trinkt. Der Hausherr macht die Honneur's und fängt gleich anfangs der Mahlzeit, nach dem Rindfleisch, mit den Gesundheit seiner Gäste, nach der Reihe und gewöhnlich mit sorgsamer Beobachtung der Rangliste an: »Da Bog xivj Gospo-

40 Csaplovics: *Slavonien und zum Theil Croatien*, a. a. O., S. 160 f.

dina N.!« (Gott erhalte den Herrn N.!) Alles ergreift die Gläser, stösst mit den Worten »Da Bog xivj« an, und trinkt. – Bald darauf muss derjenige, dessen Gesundheit es galt, sich bedanken und gleichfalls ein volles Glas ausstechen. Und das geht so fort bis auf den letzten Gast. – Man denke sich nun, welche Marter der arme Magen ausstehen hat, wenn der Gäste 20 oder 30, oder mehrere beisammen sitzen! Man denke sich, welches Trinktalent dazu gehöre, um so viele Gesundheit zu instomachieren!⁴¹

Das häufige »Gesundheitstrinken« versteht Csaplovics als Folge des herzlichen Wohlwollens, mit dem der Hausherr seine Gäste empfängt und betont mehrmals, dass er fern davon sei, die edle Tugend der Gastfreundschaft zum Gegenstand einer Satire zu machen. Im Unterschied zu Taube, der einen unbändigen Trieb zu hitzigen Getränken zum Hauptlaster der Slawonier erklärt, stellt er fest, dass es in Slawonien genau so viele Trunkenbolde gibt wie anderswo. Csaplovics Wissen über fremdkulturelle Ess- und Trinkvorgänge ist weit profunder als dies bei anderen Reisenden der Fall ist. So vermittelt er eine Sammlung von Rezepten für unterschiedliche slawonische Spezialitäten. An dieser Stelle möchte ich nur seine Anleitung zur Zubereitung der so genannten *mlinci* zitieren:

Ein gewöhnlicher Teig mit Wasser und 1 Ei, dünn wie Nudelteig ausgewalkt, im Ofen gebacken, dann in kleine Stücke gebrochen, mit heissem Wasser abgebrüht, das Wasser abgeseiht, und wieder zugedeckt, damit sie warm bleiben; sodann Zwiebel in Gänsefett gebräunet und damit abgegossen. Man pflegt auch gekochtes Gänsefleisch, oder wenigstens das Junge der Gans darunter zu vermengen.⁴²

Neben den Kochrezepten, liefert der Text auch Anleitungen dazu, wie man dem frisch gebrannten Zwetschkengeist das täuschende Aussehen und den Geschmack eines verjäherten Getränkes verleiht, zitiert Trinklieder, die bei den feierlichen Mahlzeiten gesungen werden und liefert eine Sammlung von kroatischen Grüßen, Höflichkeitsformeln und Titulaturen, die einem Fremden bei Tische nützlich sein können. Aufgrund seines intensiven Interesses an der Alltagskultur der Slawonier sowie seiner umfangreichen Kenntnisse der slawonischen Küche kann man Csaplovics als einen Ausnahmeautor bezeichnen. Er unterscheidet sich von allen Reisenden, die im späten 18. und frühen 19. Jahrhundert die kroatischen Gebiete beschrieben haben, auch dadurch, dass er sich im Text ausdrücklich als Gegner der völkerpsychologischen Zuschreibungen er-

41 Ebd., S. 188.

42 Ebd., S. 193.

klärt und die Pauschalisierungen und Generalisierungen seiner Vorgänger problematisiert. So wirft er Hacquet und Taube vor, allerhand »abenteuerlicher«, »unwahrer« und »zum Theil abgeschmackter« Nachrichten über Slawonien und dessen Bewohner in Umlauf gesetzt zu haben.⁴³ In dieser Hinsicht stellt er fest: »Ein Reisender schreibt gewöhnlich allerhand Sonderbarkeiten, eben darum, weil er nun einmal etwas *Sonderbares* erzählen will, dem anderen nach.«⁴⁴

Csaplovics Kritik richtet sich unter anderem auch auf Mechanismen der Stereotypisierung in Schilderungen der fremdkulturellen Ess- und Trinkvorgänge. Sein Postulat nach einem differenzierten Blick auf die essenden und trinkenden Slawonier wird bereits in der Vorrede deutlich formuliert. So schreibt er, auf die Äußerung aus einem frühen Slawonien-Werk rekurrierend, die besagt, dass die slawonischen Männer und Weiber »sehr für den Kaffe eingenommen [seien], den sie, nach Art der Türken, ohne Zucker schlürfen«:

Hier möchte man fragen: *welche* Männer und Weiber? Ob nämlich *Herrschaften* oder *Bürger*, oder das *gemeine Volk*? Die ersteren zwei Classen, mit Einschluss der Grenzmilitärofficiere, habe ich überall den Kaffeh nicht um ein Haar anders trinken gesehen, als man ihn in Wien trinkt. Hier fehlt es nicht an Kaffehliebhabern, welche dieses Getränke ungezuckert zu sich nehmen; und gerade das nämliche ist auch in Slawonien der Fall. Die übrigen wollen dazu eben so gut Zucker haben, wie die Wiener Einwohner; und es ist bei mir noch sehr problematisch, ob man in dieser Hauptstadt, oder aber in Slawonien verhältnissmässig mehr Kaffehschlürfer antrifft. [...] Das *gemeine Volk* in Slawonien aber weiss vom Kaffeh viel weniger, als die Wiener Buttenweiber. – Also ganz falsch!⁴⁵

Wenn Csaplovics auf die Problematik des Schreibens über das fremdkulturelle Essen eingeht und auf die »diastatische Dimension«⁴⁶ der Ess- und Küchenkultur hinweist, so bleibt er seiner Argumentationsführung nach ganz der Logik des eigenen gastronomischen Diskurses verhaftet. Vor den zukünftigen Reisenden und Erzählern der fremdkulturellen Situationen stellt er eine im Kontext des untersuchten Textkorpus als einmalig zu bezeichnende, essmetaphorisch formulierte Forderung, welche lautet: »Eigentlich sollte man an die Menschencharakteristik nur dann sich wa-

43 Ebd., S. III.

44 Ebd., S. IV.

45 Ebd., S. VI.

46 Vgl. Steinke: »Die Türken und die Balkanküche«, a. a. O., S. 220.

gen, wenn man mit den Leuten bereits einen *Scheffel Salz* gegessen hat.«⁴⁷

Abschließend kann man sagen, dass der gastronomische Diskurs in deutschsprachigen Reiseberichten über Kroatien viel mehr als nur ›illyrische‹ Essinhalte und Formen dokumentiert. Denn in die Darstellungen des Essens und Trinkens schreiben sich zugleich geistesgeschichtliche Strömungen, ideologische, politische und konfessionelle Auffassungen, Selbstbilder, Poetiken und literarische Präferenzen der Reisenden ein. Die Essensschilderungen werden zur Charakterisierung und Identifizierung des Fremden eingesetzt. Die analysierten Beispiele zeigen, dass der gastronomische Diskurs in Reiseberichten häufig mit Stereotypen operiert, aber auch – wie dies im Text von Csaplovics der Fall ist – die Kritik an Stereotypisierungen vermitteln kann.

47 Csaplovics: *Slavonien und zum Theil Croatien*, a. a. O., S. VIII.