

Die Darlegung der Akteursgewinnung, der Forscherin-Beforschte-Beziehung sowie der Methodenreflexion veranschaulicht den Rahmen, in dem die Datenerhebung und -auswertung vorgenommen wurden. Sie macht somit den Gültigkeitsbereich der Interpretation transparent. Ferner wird in dieser vorstellenden Überblicksdarstellung bereits auf relevante Kategorien und Aspekte für die Untersuchung der Lebenswirklichkeit der Beforschten hingewiesen. Im Folgenden werden diese hinsichtlich ihres Stellenwerts für die Zugehörigkeiten der Akteure näher beleuchtet.

5.2 »Wir müssen nicht für jede Kleinigkeit ins Geschäft fahren« – Subsistenz- und Landwirtschaft

Der Alltag von Lidija und Artur Müller war vornehmlich durch ihre landwirtschaftlichen Tätigkeiten bzw. genauer durch die Haltung von Kühen bestimmt. Die Melkzeiten strukturierten den Tagesablauf. Gegen sechs Uhr morgens wurden die zwei weiblichen Kühe mittels Melkmaschinen automatisiert gemolken. Anschließend legte Lidija Müller sich nochmals schlafen, während Artur das Vieh fütterte und sich weiteren vieh- und landwirtschaftlichen Arbeiten zuwandte. Das Frühstück wurde daher nicht immer von allen Familienmitgliedern zur selben Zeit eingenommen. Außerdem bestand das Frühstück bei den einzelnen Familienmitgliedern nicht unbedingt aus denselben Nahrungsmitteln (vgl. 3. *Marina*, vgl. 4. *Katja*). Artur Müller frühstückte häufig die Reste des Mittagessens vom Vortag. Die übrigen Familienmitglieder verzehrten Butterbrote. Dies zeigt eine energiereiche Ernährung des Landwirts sowie einen sparsamen und bewussten Nahrungsmittelkonsum, bei dem möglichst keine Lebensmittel verschwendet werden sollten.

Zur Mittagszeit wurden erneut die Kühe gemolken. Dazu fuhren die Eheleute mit dem Auto auf die Weide, auf der ihre Kühe gemeinsam mit denen der Nachbarn grasen, und molken sie von Hand. Anschließend wurde das Mittagessen zubereitet und gemeinsam mit den Kindern eingenommen, die von der Schule nach Hause gekommen waren. Zum Teil wurde das zeitaufwändige, stets frisch zubereitete Mittagessen auch schon vor dem mittäglichen Melken vorbereitet. Nach dem Mittagessen legte Artur sich schlafen. Lidija Müller besorgte dann den Abwasch und verarbeitete die Frischmilch mit dem Separator zu Schmand. Nach der Mittagsruhe wurde häufig ein Nachmittagstee bzw. -imbiss zu sich genommen. Gegen 20 Uhr wurden die Kühe zurück ins Dorf getrieben und erneut automatisiert gemolken. Danach wurde das Abendessen gemeinsam verzehrt, meist offenbar vor dem Fernseher, und anschließend wurde die Banja (баня) aufgesucht.⁴¹ Die Essenszeiten waren somit nicht festgelegt, sondern orientierten sich an der Versorgung der Kühe.⁴²

Dieses grobstrukturelle Bild ergab sich aus meiner mehrtägigen Feldforschung und verdeutlicht die dominante Stellung der Subsistenz- und Landwirtschaft für die alltägliche Lebenswirklichkeit von Familie Müller. Was uns dies im Einzelnen über die

41 Vgl. Feldtagebuch 14.-18.5.2015.

42 Vgl. Feldtagebuch 17.5.2015.

Zugehörigkeiten der Akteure sagen kann, ist im Folgenden anhand einer eingehenderen Betrachtung der damit verbundenen Praxen, Wahrnehmungen und Sinnsetzungen herauszuarbeiten (vgl. 1.2.2 *Kultur als Praxis*).

Die Relevanz von Subsistenz- und Landwirtschaft in der westsibirischen Lebenswirklichkeit nimmt im Leben auf dem Dorf noch zu. Anders als *Marina* (Kap. 3.) und *Katja* (Kap. 4.) war Familie Müller in größerem Ausmaß von der eigenen Landwirtschaft abhängig; zum einen waren die lokalen Einkaufsmöglichkeiten sehr begrenzt und zum anderen gab es wenige alternative Erwerbsarbeitsmöglichkeiten.

Hinsichtlich der Milch und Eier ging die Produktion von Lebensmitteln weit über den Eigenbedarf der Familie hinaus. Sie überstieg also das Subsistenzniveau.⁴³ Der Großteil der erzeugten Milchprodukte wurde an den Staat verkauft.⁴⁴ Die Viehhaltung von Familie Müller war mit insgesamt sechs Kühen und Bullen vergleichsweise überschaubar. Artur Müller habe den Bestand der vielen Arbeit wegen im vergangenen Jahr reduziert. Freunde der Familie besaßen 20 Kühe und 27 Kälber, von denen erstere regelmäßig gemolken wurden. Ihre Viehzucht und Landwirtschaft nahm dementsprechend einen größeren Stellenwert im Alltag ein und sorgte für größere finanzielle Ressourcen. Mit einer so großen Kuhherde bildeten die Freunde jedoch eher die Ausnahme. Lidija Müller zufolge würden die wenigsten Dorfbewohner Kühe halten.⁴⁵ Diese Bemerkung lässt vermuten, dass der Großteil der Dorfbewohner lediglich für ihr Auskommen arbeitete und nicht auf die Erwirtschaftung höherer finanzieller Ressourcen abzielte. Dies kann hinsichtlich der Rückkehrmotive von russlanddeutschen Spätaussiedlern von Interesse sein; ökonomische Aspirationen nehmen vor diesem Hintergrund eine nachgeordnete Position ein.⁴⁶

Artur und Lidija Müller verwendeten ihr erwirtschaftetes Geld unter anderem dazu, Saatgut, Gewürze und Lebensmittel einzukaufen, welche nicht selbst angebaut bzw. zubereitet wurden. Bei den Einkäufen, bei denen ich zugegen war, wurden Weiß- und Sonnenblumenkernbrot, Säfte, Limonaden, Mineralwasser, alkoholische Getränke, schwarzer Pfeffer, chinesische Instantnudeln, Chips, Süßigkeiten, Gebäck, Kinderjoghurts sowie saisonbedingt Milchpulver, Saatgut, Obst und Gemüse gekauft. Lebensmitteleinkäufe wurden vorwiegend in Discounter (Maria-Ra und Choldi) in der nächstgrößeren Stadt sowie im örtlichen Tante-Emma-Laden getätigt. Neben dem existenziellen Bedürfnis dienten die Einkäufe in der Kreisstadt ferner einem sozialen Zweck: Artur Müller meinte einmal, er wolle in die Stadt fahren, um Einkäufe zu machen, zu sehen, was es Neues gebe, und sich zu unterhalten. Er fahre ein- bis dreimal die Woche dorthin.⁴⁷

Aus den subsistenzwirtschaftlichen Praxen ging der Großteil der benötigten frischen und verarbeiteten Lebensmittel der Familie Müller hervor: Milch, Schmand, Käse, Butter, Fleisch (Schwein, Rind, Huhn, Kaninchen), Getreide und Gebäck.⁴⁸ Im Winter

43 Vgl. Sokoll 2011, S. 1.

44 Vgl. Feldtagebuch 15.5.2015.

45 Vgl. Feldtagebuch 14.5., 16.5.2015.

46 Vgl. Mattock 2015, S. 174; Schmid 2009, S. 76f.; Schönhuth, Kaiser 2015b, S. 281f., S. 284; Schönhuth 2008a, S. 66f.; ders. 2008b, S. 4.

47 Vgl. Feldtagebuch 14.5., 16.5., 18.5.2015.

48 Vgl. Feldtagebuch 14.-18.5.2015.

musste, bedingt durch die Melkpause, auf hinzugekauftes Milchpulver sowie zum Teil auf gekauftes Obst und Gemüse zurückgegriffen werden. Obst und Gemüse wurden eingelegt bzw. zu Kompott und Marmelade eingekocht. Wenn die Fleischvorräte aufgebraucht waren, wurde der Verzehr von Fleisch bzw. der jeweiligen Fleischsorte eingeschränkt. Aufgrund der steten Verfügbarkeit durch Vorratshaltung besaß die Familie zwei Kühlschränke. Artur Müller drückte einmal seinen Stolz darauf aus, praktisch alle seine Nahrungsmittel selbst herzustellen und nicht für jede Kleinigkeit ins Geschäft fahren zu müssen.⁴⁹ Die vieh- und landwirtschaftlichen Tätigkeiten erwiesen sich somit als die existenzielle Lebensgrundlage der Familie Müller. Nach ihnen wurden der Alltag sowie die alltägliche Kost strukturiert.

Geschmackskonservatismus

Die Subsistenz- und Landwirtschaft führten zu einer hohen Konstanz des Speisenspertoires und bedingten somit Geschmackskonservatismus. Mit diesem Begriff wird in der volkskundlich-kulturwissenschaftlichen Forschung die außerordentliche Konstanz von regionalen Gerichten und Speisegewohnheiten bezeichnet. Die während der Sozialisation enkulturierten Ernährungsgewohnheiten wandeln sich demnach nur schwer.⁵⁰ Aus den bekannten, verfügbaren Lebensmitteln wurden tradierte Speisen zubereitet. Zum einen wurde dabei auf der sowjetischen Küche beharrt, zum anderen auf Kost, die als russlanddeutsch bezeichnet werden kann (vgl. 3. *Marina*, vgl. 4. *Katja*). Zum dritten – und daran zeigt sich die Unvollkommenheit dieser vereinfachenden Typologie, zumal sich die Kategorien durchaus überschneiden – sind Gerichte und Praxen der bäuerlichen Lebensweise zuzuordnen. Unabhängig davon, ob die Lebensmittel, Speisen und Praxen nun der sowjetischen, russlanddeutschen oder bäuerlichen Küche zugeordnet werden, handelt es sich bei den im Folgenden beschriebenen um empirische Befunde, die in erster Linie eine Beharrung auf tradierten kulturellen Praxen im Alltag veranschaulichen. Angesichts des beharrenden Ernährungsverhaltens sind die weiter unten thematisierten Wandlungen des Ernährungsalltags von Familie Müller im Zusammenhang mit den Migrationen zu interpretieren und einzuordnen (vgl. 5.4 *Einfluss*).

Gerichte und Getränke, die auf die Dominanz des sowjetischen Geschmackskomplexes hinweisen und während meiner beobachtenden Teilnahme zubereitet bzw. konsumiert wurden, sind Boršč, PEL'MENI und Birnenlimonade.⁵¹ Als Feiertagsspeisen für Weihnachten, Geburtstage, die Maifeiertage (1. und 9. Mai), den Internationalen Frauentag (8. März), den Tag des Verteidigers des Vaterlandes (23. Februar)⁵² und die Lebenszyklusdaten Hochzeit und Beerdigung wurden Salate aus frischem sowie eingelegtem Gemüse (OLIV'E (оливье), VINEGRET (винегрет) und ein Salat aus Mais, Erbsen,

49 Vgl. Feldtagebuch 14.5., 16.5., 17.5.2015.

50 Vgl. Tolksdorf 1993, S. 188.

51 Vgl. Feldtagebuch 14.5., 15.5., 17.5.2015.

52 Hinsichtlich des Internationalen Frauentags und des Tags des Verteidigers des Vaterlandes bemerkte Lidija Müller, dass sie diese Feiertage nicht immer begehen würden. Vgl. Feldtagebuch 17.5.2015. Ich schlussfolgere, dass diese Daten lediglich in der sozialen Gemeinschaft, mit Nachbarn bzw. Freunden, zum Anlass für feierliche Aktivitäten genommen werden. Vgl. 4. *Katja*.

Zwiebel, Öl, Salz und Pfeffer), Boršč, PLOV (плов), GOLUBCY (голубцы) mit Buchweizen und BLINY (блины) genannt.⁵³

Dabei schien Boršč sowohl als Alltags- als auch als Festspeise einen ausgesprochen dominanten Platz in der sowjetischen Küche wie auch in den Lebenswirklichkeiten der von mir beforschten Akteure einzunehmen. Im Allgemeinen sind Suppen integrativer Bestandteil des »russischen« Geschmackskomplexes.⁵⁴ Bei den Maifeiertagen, dem Internationalen Frauentag und dem Tag des Verteidigers des Vaterlandes handelt es sich um Feiertage, die in die Sowjetideologie eingebunden bzw. eigens gegründet worden waren.⁵⁵ Insofern deuten die Erwähnung und die Zelebration dieser Feiertage eine russische bzw. russländische Zugehörigkeit an. Die Mahlzeiten wurden stets mit Kaffee oder schwarzem Tee, Schokoladenpralinen und Gebäck russischer Marken oder mit einer Scheibe Brot mit VAREN'E (варенье) beschlossen.⁵⁶

Analog zu *Marina* (Kap. 3.) und *Katja* (Kap. 4.) kann hier daher ein hoher Stellenwert von Süßspeisen festgestellt werden. Diesen führe ich auf die Erfahrungen mit Mangelwirtschaft im Sozialismus zurück. Zwischen den 1960er und 1980er Jahren waren nur wenige Lebensmittel stets verfügbar und deren Qualität war gering.⁵⁷ Diese Erfahrungen schienen zuckerhaltigen Lebensmitteln auch in postsowjetischer Zeit einen hohen gesellschaftlichen Wert zu bescheren.⁵⁸ Dabei fungierte der regelmäßige Konsum von Süßigkeiten als stabilisierendes Ritual; es suggerierte eine ausreichende Lebensmittelversorgung.⁵⁹ Der Ritualcharakter dieser Praxis liegt unter anderem in ihrer regelmäßigen Wiederholung.⁶⁰ Ferner illustriert eine solche Ernährungspraxis, dass sich die Beharrung auf gelernten Mustern gegenüber der Erkenntnis gesundheitlicher Implikationen als dominanter erwies.⁶¹ Lange Zeit galten nämlich traditionelle, zucker- sowie fleisch- und fettlastige Ernährungspraxen weitläufig als sicher und konstitutiv für das Überleben sowie als Möglichkeit der Statusrepräsentation.⁶²

Der Übergang zum Konsum von Speisen und Lebensmitteln, die in erster Linie der bäuerlichen Lebensweise geschuldet sind, ist fließend. Aus der Subsistenzwirtschaft gewonnener Schmand begleitete praktisch jede Mahlzeit. Mit ihm wurden Boršč, Pel'meni und gebratene Eier abgeschmeckt. Er wurde mit Varen'e vermischt auf dem Frühstücksbrot oder als Zwischenmahlzeit gegessen sowie mit Zucker verrührt zu Kuchen genascht. Im Kontext der bäuerlichen Lebensweise sind auch die Verarbeitung und der Verzehr von Milch, der selbst geschlagenen Butter, von Eiern und von Kompott einzuordnen.⁶³ Als »bäuerliches« Festessen wurden Fleischgerichte mit Kartoffelbeilage

53 Vgl. Feldtagebuch 17.5.2015.

54 »Leichte Suppen oder *Pochljobki* auf der Grundlage von Wasser und Gemüse« als ein Typus russischer Suppen. Vgl. Carl 1993, S. 36; Pochljobkin 1984, S. 20; Brintlinger 2019, S. 276.

55 Vgl. Roth, Roth 1990; Brunnbauer 2008, S. 42, S. 49, S. 55.

56 Vgl. Feldtagebuch 14.5.2015.

57 Vgl. Grigorieva 2005, S. 375; Althanns 2009, S. 67.

58 Vgl. Althanns 2009, S. 23.

59 Vgl. Bönisch-Brednich 2002, S. 334.

60 Vgl. Bimmer 2001, S. 445, S. 458ff.

61 Vgl. Hirschfelder, Pollmer 2018, S. 42.

62 Vgl. ebd., S. 48; Flack 2019a, S. 181f.

63 Vgl. Feldtagebuch 14.-18.5.2015.

genannt (Braten oder Gulasch mit Stampfkartoffeln).⁶⁴ Die besondere Wertigkeit von Fleischspeisen rührt unter anderem daher, dass es lange Zeit nicht für jedermann zugänglich war. Erst im Laufe des 19. Jahrhunderts stieg im Zuge der Industrialisierung der Fleischkonsum. Seine Position als Sonn- und Festtagsspeise sowie die Reglementierung seines Konsums durch religiöse Vorschriften erhöhte seinen Status.⁶⁵

Mit der bäuerlichen Lebensweise überschneiden sich Gerichte, die mehr oder weniger eindeutig als russlanddeutsch kategorisiert werden können. Als eindeutig russlanddeutsch sind »ROLLKOKE«, »PELZFLETJE«, »JELEBS TILTJE« und »SCHMONDFAT« zu betrachten,⁶⁶ zumal sie plattdeutsche Bezeichnungen tragen. Eine trennscharfe Einordnung der Hühnernudelsuppe fällt dagegen schwerer; die Schlachtung eines Huhns, die Zubereitung selbst gemachter Nudeln sowie die Tatsache, dass die Suppe zu Lidija Müllers Kindertagen als Feiertagsgericht galt, verweisen in erster Linie auf die bäuerliche Lebensweise. Allerdings wurde die Suppe auf Deutsch benannt.⁶⁷ Da das Russische Reich im 18. und 19. Jahrhundert von deutschen Bauern besiedelt worden war (vgl. 1.2.1 *Russlanddeutsche*), können bäuerliche und russlanddeutsche Speisen und Praxen als weitgehend identisch betrachtet werden.⁶⁸

Auf russlanddeutsche bzw. an Deutschland orientierte Praxen verweisen ferner Lidija Müllers Schilderungen darüber, wie ihre Familie Ostern und Weihnachten begehe.⁶⁹ Ostern feierten sie am selben Datum wie in Deutschland (nicht am russisch-orthodoxen Datum). Dabei versteckte der Osterhase die bunt gefärbten Eier, Süßigkeiten und Spielzeug (vgl. 3. *Marina*). Weihnachten werde ebenso wie in Deutschland am 25. Dezember gefeiert (und nicht am 7. Januar wie in Russland). An Heiligabend legten die Kinder einen Teller unter den Weihnachtsbaum. Am Weihnachtsmorgen fänden sie die Geschenke des Weihnachtsmanns vor. In ihrer Erzählung stellte Lidija Müller Unterschiede zu den Bräuchen sowohl von Deutschen als auch von Russen fest. Damit positionierte sie sich abseits dieser beiden ethnisch definierten Gruppen (vgl. 5.5 *Positionierung*).

An der Zusammenschau von alltäglicher und Feiertagskost kann nachvollzogen werden, dass die Ernährung von Familie Müller im Wesentlichen durch die Beharrung auf Ernährungs- und Zubereitungstraditionen gekennzeichnet ist. Mit Hühnernudelsuppe, Boršč, Schmandfett und Plov sind Artur und Lidija Müller aufgewachsen. Wie Glatzel erklärt, werden »Essensbräuche und Geschmacksrichtungen, die in den Kinderjahren die Kost bestimmt haben, [...] zeitlebens mit erstaunlicher Zähigkeit beibehalten [...]«⁷⁰. Manche der Gerichte waren früher Feiertagsspeisen. Doch auch wenn sie diese Wertigkeit inzwischen verloren haben, sind zumindest einige der Gerichte Teil der Alltagskü-

64 Vgl. Feldtagebuch 17.5.2015.

65 Vgl. Hirschfelder, Pollmer 2018, S. 48.

66 Vgl. Feldtagebuch 15.5., 16.5., 17.5.2015.

67 Vgl. Feldtagebuch 15.5.2015.

68 Vgl. Viktor Krieger: Von der Anwerbung unter Katharina II. bis 1917. In: Bundeszentrale für politische Bildung (bpb), 18.7.2017. URL: www.bpb.de/gesellschaft/migration/russlanddeutsche/252006/von-der-anwerbung-unter-katharina-ii-bis-1917; ders.: Vom Kolonisten in Russland zum Bundesbürger. In: ebd., 12.9.2017. URL: www.bpb.de/gesellschaft/migration/russlanddeutsche/255396/vom-kolonisten-in-russland-zum-bundesbuergler (20.2.2019).

69 Vgl. Feldtagebuch 17.5.2015.

70 Glatzel 1973, S. 241.

che geblieben.⁷¹ Andere Speisen, die Lidija Müller aus ihrer Kindheit kenne, koche sie jedoch nicht mehr selber.⁷² Dies indiziert den Niederschlag des generationellen Wandels in der Ernährung. Darüber hinaus kann aber auch vermutet werden, dass ebenso wie in Marinas und Katjas Fall die repressive sowjetische Nationalitätenpolitik in einem weitgehenden Verlust ethnokultureller Traditionen resultierte.⁷³

Während die Kinder der Familie Müller die heimischen Speisen verschmähten und lieber das *convenience food* Pommes frites aßen, welche als Alternative für sie zubereitet wurden (vgl. 5.5 *Positionierung*), hielten die Eheleute Müller an den altbekannten Gerichten fest. Auch diesbezüglich lässt sich also ein generationeller Wandel feststellen. Aus Sicht der Nahrungsethnologie überrascht dies nicht, da enkulturiertes Verhalten ausgesprochen konstant ist und sich nur sehr langsam wandelt. Dazu zählt ebenso die Ernährung.⁷⁴ Diese Beharrung auf Speisen, die »in weitem Maße geprägt und abhängig von kulturellen Traditionen und Determinationen, von sozialer Normierung, von Glaubensbekenntnis und Weltanschauung, von Gewohnheit und Geschmack, sowie überhaupt von gesellschaftlich vermittelten Werten aller Art«⁷⁵ ist, bezeichnet unter anderen Tolkstdorf als »Geschmacks-Konservatismus«. Der Begriff indiziert insofern die zugehörigkeitsstiftende Funktion von Essen und Trinken, als dass Nahrung eine kulturelle Alltagspraxis darstellt, mittels derer Menschen sich mit den Menschen identifizieren können, mit denen sie aufgewachsen sind.⁷⁶ Nahrungsmittel und Gerichte können somit zu Heimatsymbolen werden.⁷⁷

Geschlechterrollen

Die subsistenz- und landwirtschaftlichen Arbeiten schienen nach Geschlecht getrennt zu sein: Artur Müller versorgte und schlachtete das Vieh und zerteilte das Fleisch. Er baute Getreide an. Lidija Müller verarbeitete und bereitete die geschlachteten Tiere zu, verarbeitete die Milch zu Butter und Käse, knetete Teig für Nudeln oder Pel'meni und backte Kuchen und Gebäck. Sie bestellte den Obst- und Gemüsegarten und machte die Erzeugnisse für den Winter ein.⁷⁸ In einem Kellerraum wurden die inzwischen beinahe vollständig verbrauchten Wintervorräte gelagert.⁷⁹ Diese empirischen Befunde legen konservative Rollenvorstellungen und eine dementsprechende geschlechtergetrennte Aufgabenverteilung bei Familie Müller nahe. Dabei kam vor allem Lidija die Verantwortung der alimentären Versorgung ihrer Familie zu, während Artur eher für die körperlich anspruchsvolleren Tätigkeiten zuständig war – mit Ausnahme der Lidija überantworteten Gartenarbeit. Subsistenzwirtschaftliche Tätigkeiten zielen auf den eigenen Lebensunterhalt ab und werden in der häuslichen, sozialen Gemeinschaft ausgeübt.⁸⁰

71 Vgl. Wiegelmann, Krug-Richter 2006, S. 8.

72 Vgl. Feldtagebuch 17.5.2015.

73 Vgl. Halbach 2003, S. 659.

74 Vgl. Tolkstdorf 2001, S. 246f.; ders. 1993, S. 188; ders. 1978, S. 344.

75 Ders. 1978, S. 341.

76 Vgl. ebd., S. 353.

77 Vgl. ebd., S. 344.

78 Vgl. Feldtagebuch 14.5., 15.5., 16.5., 17.5.2015.

79 Vgl. Feldtagebuch 16.5.2015.

80 Vgl. Poehls, Scholze-Irrlitz, Vetter 2017a, S. 8; Kramer 2017, S. 128.

Sie dienen der Steigerung des Einkommens und der Lebensqualität, wenn Lohnarbeit für den Lebensunterhalt nicht ausreicht.⁸¹

Ähnlich wie bei *Marina* (Kap. 3.) und *Katja* (Kap. 4.) konnte eine täglich frische Zubereitung von Speisen beobachtet werden. Dabei wurde der Vorliebe des Ehemannes für von Hand gemachte und demnach zeitintensivere Teiggerichte entsprochen: So bevorzugte Artur Müller von Hand gemachte Pel'meni gegenüber denen mit der PEL'MENICA hergestellten.⁸² Der dabei zu betreibende größere Zeitaufwand deutet auf die dominante Stellung des Ehemannes in der Paarbeziehung hin.⁸³ Darüber hinaus schmierte Lidija Müller stets alle Butterbrote für das Frühstück und Abendbrot, auch für ihren 16-jährigen Sohn Alexander.⁸⁴ Bei der Verköstigung der Familie dachte Lidija zunächst an ihren Ehemann und die Kinder und ordnete sich dabei unter.⁸⁵

Jedoch kann die Nahrungszubereitung nicht in Gänze allein Lidija zugesprochen werden, da Artur seiner Ehefrau beim Kochen zum Teil assistierte. So wurde ein für eine Hühnernudelsuppe von ihm geschlachtetes Huhn von Lidija Müller gerupft, von ihm mit einem Bunsenbrenner von den Federresten befreit, von ihr zerteilt und in kochendes Wasser gegeben und von ihm abgeschmeckt. Artur Müller holte Petersilie aus dem Garten, welche Lidija in den Kochtopf gab. Er rührte die Nudeln um, die sie zubereitet und in den Topf gegeben hatte, und er deckte den Tisch.⁸⁶ Die Eheleute arbeiteten somit bei der Zubereitung des Mittagessens Hand in Hand.⁸⁷ Gelegentlich kochte auch Artur Müller, z.B. mache er laut seiner Ehefrau guten Boršč. Mit Teigherstellung würde er sich jedoch nicht beschäftigen.⁸⁸ Wie im Fallbeispiel *Marina* (Kap. 3.) ist die Zubereitung von Teig offenbar weiblich konnotiert und wird daher von Ehemann Artur abgelehnt.⁸⁹ Der gesamte Ernährungskomplex, der nicht nur aus dem Nahrungsmittel, sondern auch aus der Speise, der Zubereitung und der Verzehrssituation besteht, ist für die Konstitution von Zugehörigkeiten relevant.⁹⁰ Darunter fällt auch die Zugehörigkeit bzw. Nichtzugehörigkeit zum sozialen Geschlecht.

Ferner drängt sich angesichts der Hühnernudelsuppe die Frage auf, ob es sich bei dieser Mahlzeitsituation um eine Wohlstandsdemonstration für die Forscherin aus Deutschland handelte. Sie machte schließlich die Schlachtung eines Huhns erforderlich. Um die Aufwendung möglichst gering zu halten, wurde ein älteres Huhn zur Schlachtung ausgewählt. Das erforderte dann eine längere Kochzeit. Ferner erzählte Lidija Müller, dass dieses Gericht in ihrer Kindheit als Feiertagsspeise gegolten habe.⁹¹

81 Vgl. Silberbauer 2017, S. 150.

82 Vgl. Feldtagebuch 17.5.2015.

83 Vgl. Ortlepp 2014, S. 163.

84 Vgl. Feldtagebuch 14.5.2015.

85 Vgl. Setzwein 2004, S. 213.

86 Vgl. Feldtagebuch 15.5.2015.

87 Vgl. Caldwell 2019, S. 171; Koenker 2019, S. 326.

88 Vgl. Feldtagebuch 18.5.2015.

89 Vgl. Barlösius 2011, S. 123ff.

90 Vgl. Manuel Trummer: Pizza, Döner, McKropolis. Entwicklungen, Erscheinungsformen und Wertewandel internationaler Gastronomie am Beispiel der Stadt Regensburg. (Regensburger Schriften zur Volkskunde/Vergleichenden Kulturwissenschaft, 19). Münster u.a. 2009, S. 9.

91 Vgl. Feldtagebuch 15.5.2015.

Insofern darf angenommen werden, dass die Hühnernudelsuppe allein schon aufgrund ihres Fleischgehalts gegenwärtig eine recht hoch bewertete Alltagspeise ist.⁹²

Gleichwohl äußerte sich ein gewisses Macht- bzw. Autoritätsverhältnis zwischen den Eheleuten, als Artur Müller sich bei seiner Ehefrau erkundigte, wann es Essen gebe, sie zur Eile aufforderte oder ausdrückte, dass er sich jenes oder welches Gericht wünsche und sich unzufrieden zeigte, wenn diesem Wunsch nicht entsprochen wurde.⁹³ Am Sonntag wurden zum Mittagessen Pel'meni zubereitet. Artur Müller servierte sich und seinem Kind als erstes von der ersten Fuhre und stellte dann Lidija und mir die übrigen auf den Tisch.⁹⁴ Lidija Müller schmierte für alle die Butterbrote und servierte jedem das Essen ins Wohnzimmer.⁹⁵ Als Alexander von seinem Vater aufgetragen wurde, für ihn eine große Flasche Bier zu kaufen, war Lidija Müller sichtlich unzufrieden. Sie kommentierte dies jedoch nicht weiter.⁹⁶ Zudem war die konservative Rollenverteilung an der Verwaltung der Familienfinanzen ablesbar. Beim Einkaufen verwaltete entweder Artur Müller oder Sohn Alexander das Geld. Die Ehefrau und Mutter hatte kein Geld zur freien Verfügung und musste sich von den Männern der Familie Geld aushändigen lassen.⁹⁷ Lidija Müller unterwarf sich also der männlichen Autorität.⁹⁸

Zusammenfassend ist festzuhalten, dass die land- und viehwirtschaftlichen Praxen von Familie Müller das subsistenzwirtschaftliche Niveau überschritten und die gesamte Alltagsstruktur an ihnen ausgerichtet wurde. Familie Müller erzeugte einen wesentlichen Anteil der benötigten Lebensmittel durch die eigene Landwirtschaft. Sie erwarb aber auch saison- und bequemlichkeitsbedingt weitere Nahrungsmittel käuflich hinzu. Jeden Tag wurde entsprechend der Vorlieben des Ehemannes sowie der Kinder frisch gekocht. Zwar beteiligte sich Artur Müller an der Nahrungszubereitung, doch konnten insgesamt eine konservative Rollenverteilung mit dementsprechender geschlechtergetrennter Aufgabenverteilung sowie eine patriarchalische Familienstruktur ausgemacht werden.

Mitbedingt durch die selbstständige Lebensmittelversorgung legten in erster Linie die Eheleute einen ausgeprägten Geschmackskonservatismus an den Tag. Die Kinder erhielten teilweise andere Kost. Sowohl im Alltag als auch an Festtagen wurde auf tradierten kulturellen Ernährungspraxen beharrt. Dabei umfasste der Geschmackskonservatismus drei Repertoires, die sich in der Alltagsrealität überschneiden und daher nicht trennscharf unterschieden werden können: die sowjetische Küche, russlanddeutsche und bäuerliche Speisen. Als russlanddeutsch können vor allem Gerichte mit plattdeutschen Bezeichnungen kategorisiert werden. Diese sich überschneidenden Geschmackskonservatismen illustrieren die pluralen und ineinander verflochtenen Zugehörigkeiten von Familie Müller.

Um zu einem tieferen und differenzierteren Verständnis ihrer Zugehörigkeiten zu gelangen, ist es notwendig, als nächstes die Aussiedlung und die Rückkehr von Familie

92 Vgl. Hirschfelder, Pollmer 2018, S. 48.

93 Vgl. Feldtagebuch 15.5., 16.5., 18.5.2015.

94 Vgl. Feldtagebuch 17.5.2015.

95 Vgl. Feldtagebuch 15.5., 16.5.2015.

96 Vgl. Feldtagebuch 18.5.2015.

97 Vgl. Feldtagebuch 16.5., 18.5.2015.

98 Vgl. Setzwein 2004, S. 213.

Müller mit ihren jeweiligen Motivationen in den Blick zu nehmen und anschließend die Einflüsse der Migrationen auf die kulinarischen Alltagspraxen zu analysieren.

5.3 »Ich kann nichts Schlechtes über die Deutschen sagen, aber auch nichts Gutes« – Aussiedlung und Rückkehr⁹⁹

Die Rückkehr von Familie Müller aus Deutschland nach Russland war zum Zeitpunkt meiner Feldforschung beinahe genauso lange her wie der Zeitraum, den sie in Deutschland verlebt hatte – acht bzw. neun Jahre. Auf Basis der empirischen Befunde kam ich zu der Erkenntnis, insbesondere mit der Rückkehr (und weniger mit der Aussiedlung) die Eheleute mit einem Thema zu konfrontieren, welches verbal weitgehend unreflektiert zu sein schien, doch den Ernährungsalltag sowie den alltäglichen Diskurs mit mir sichtlich prägte.

Was bewog Familie Müller, die Russländische Föderation zu verlassen und nach einem knappen Jahrzehnt ihren Lebensmittelpunkt erneut dorthin zu verlagern? Wie Artur Müller erklärte, sei die Initiative zur Aussiedlung von seiner Ehefrau ausgegangen. Alle Geschwister von Lidija lebten in Deutschland, ebenso wie die meisten Geschwister von Artur. Um die Familie zusammenzuführen, erklärte er sich widerwillig bereit, das Heimatdorf zu verlassen, obwohl er im Gegensatz zu seiner Frau nie habe auswandern wollen. Eine Rückkehroption hielt er sich allerdings von vornherein offen. 1998 siedelten die Müllers aus. Da sie Plattdeutsch sprachen, seien sie erst in Deutschland einem Sprachtest unterzogen worden. Die Langeweile sei am Anfang das Schlimmste gewesen. Die Eheleute Müller besuchten beide einen Sprachkurs, um Hochdeutsch zu lernen. Beide nahmen eine Erwerbsarbeit auf und die Kinder besuchten die Schule.¹⁰⁰

Strukturell betrachtet hatte sich die Familie demnach gut integriert. Weder schlechte Chancen auf dem Arbeitsmarkt noch fehlende Sprachkenntnisse – sei es auch nur eines Ehepartners – können als Grund für die Rückkehr der Müllers identifiziert werden. Das ist insofern bemerkenswert, als diese Motive häufig als primär entscheidend für eine Remigration ausgemacht werden.¹⁰¹ Solche strukturellen Hürden hatte die Familie gemeistert. Doch wie sieht es in sozialer und kultureller Hinsicht aus? Mit Blick auf die Aussiedlerintegration kritisiert Hilkes, dass die ökonomische Integration im Vordergrund steht: »Hierbei wird Integration häufig gleichgesetzt mit Arbeitsplatz- und Wohnungsfindung sowie Sprachkursteilnahme. Das reicht, wie Erfahrungen aus der Integrationspraxis zeigen, bei weitem nicht.«¹⁰² Wie Ackermann ausführt, hat kulturel-

99 Teilaspekte dieser Fallanalyse mit Fokus auf die Wechselwirkungen zwischen Migration und kulturellen Phänomenen sowie den Auswirkungen auf Identitätsentwürfe wurden publiziert in: Anna Flack: Hühnerrudelsuppe, Pel'meni und Pommes frites. Ernährung, Identitäten und Lebensstile von remigrierten SpätaussiedlerInnen. In: Jahrbuch des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa 24 (2016a): Migration, S. 279–308.

100 Vgl. Feldtagebuch 16.5., 17.5.2015.

101 Vgl. z.B. Fenicia 2015; Tauschwitz 2015.

102 Peter Hilkes: Zum Integrationsprozeß von Aussiedlern aus der UdSSR/GUS in der Bundesrepublik Deutschland – Thesen. In: Graudenz, Römhild 1996, S. 139–143, hier S. 139.