



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„Vergleichender Diskurs in der Arbeiterkultur: Analyse
von frühsowjetischen und deutschsprachigen
Kochbüchern“

Verfasserin

Dominique Sundt

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag.phil.)

Wien, 2013

Studienkennzahl lt. Studienblatt:

A 243 361

Studienrichtung lt. Studienblatt:

Slawistik Russisch

Betreuer:

Ao. Univ.- Prof. i.R. Dr. Gero Fischer

Danksagung

Ganz ausdrücklich möchte ich meinem Betreuer Ao. Univ.- Prof. i.R. Dr. Gero Fischer danken, der die vorliegende Arbeit in dieser Form erst möglich gemacht hat trotz vieler und kurzfristiger Änderungen sowie des enormen Zeitdrucks, und der mich von Anfang an bei der Verwirklichung meiner Ideen freundlich, kompetent und mit konstruktiver Kritik betreut hat.

Meine aufrichtige und tiefste Dankbarkeit gilt Mag. Natalia E. Fischer. Sie hat mich stets gefördert und gefordert – ihr verdanke weit mehr als nur reine Sprachkenntnisse! Ihr unermüdlicher und langjähriger professioneller und persönlicher Einsatz hat mich geprägt und entscheidend zum Gelingen dieser Arbeit beigetragen. Für die Hilfe bei den Übersetzungen und all die wunderbaren Gespräche bin ich unendlich dankbar!

Mein besonderer Dank geht an Univ.-Prof. Dr. Fedor B. Poljakov, dem ich die Idee zu diesem Thema verdanke und der mich während des gesamten Entstehungsprozesses immer wieder mit Materialien und aufmunternden Worten unterstützt hat. Auch Univ.-Prof. Mag. Dr. Anna Kretschmer möchte ich in diesem Zusammenhang dankend erwähnen, da sie mir nicht nur bei einer ersten Konzeption behilflich war, sondern mir auch russische Kochbücher aus ihrem privaten Bestand zur Verfügung gestellt hat.

Ein herzliches Dankeschön geht an meine StudienkollegInnen am Institut für Slawistik, die alle einen wichtigen Beitrag zu dieser Arbeit geleistet haben - sei es durch inhaltliche und formale Anregungen, positiven Zuspruch, Hilfestellungen in Krisenzeiten, den Austausch von Erfahrungswerten oder ihr Lektorat. Danke für viele gemeinsame wunderbare Stunden und Erinnerungen. Nicole, Vicky, Ines und Sophia – euch gebührt ganz besonderer Dank! Eure Freundschaft und Hilfsbereitschaft waren mir immer eine unentbehrliche Stütze!

Vor allem aber möchte ich meiner Familie danken für ihre andauernde Geduld und Rücksichtnahme nicht nur in schwierigen Phasen. Meinen Eltern, ohne die mein Studium gar nicht erst möglich gewesen wäre, und meiner Schwester, die mich in allen Lebenslagen liebevoll unterstützt hat und sämtliche Krisen miterleben ‚musste‘.

Danke auch allen meinen wundervollen Freunden, die ich nicht alle hier anführen kann, für euer Verständnis und eure Unterstützung!

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	1
1.1	Aufbau der Arbeit.....	2
2	Methodologische Grundlagen.....	4
2.1	Forschungsstand	4
2.2	Sozio- und textlinguistische Grundlagen.....	7
2.3	Diskursanalytische Verfahren.....	10
2.4	Zur Auswahl der analysierten Werke	12
2.5	Terminologische Bemerkungen.....	13
3	Gesellschaftlicher und kultureller Stellenwert von Essen.....	15
3.1	Grundbedürfnis und Klassenmerkmal	16
3.2	Veränderte Rolle der Speisen als Spiegel der Gesellschaft.....	19
3.3	Essen und kulturelle Identität	22
3.3.1	Zum Identitätsbegriff.....	22
3.3.2	Personale und kulturelle Identität.....	24
3.3.3	Essen als Ausdruck kultureller Identität.....	29
4	Das Kochbuch: Entwicklungsgeschichte und gesellschaftliche Funktion	31
4.1	Zur Begriffsklärung	31
4.1.1	Kochkunst.....	31
4.1.2	Kochbuch	32
4.1.3	Textsorte Kochrezept	33
4.1.4	Fachsprache	36
4.2	Kulturgeschichtliche Entwicklung	38
4.2.1	Ur- und Frühgeschichte	39
4.2.2	Antike	39
4.2.3	Spätantike bis Neuzeit.....	42
4.2.4	Neuzeit	44
4.2.5	18. und 19. Jahrhundert (Späte Neuzeit)	47
4.2.6	Nationale Spezifika	49
4.2.6.1	Österreich.....	50
4.2.6.2	Russland.....	52
4.3	Werbung in Kochbüchern.....	55

5	Die Arbeiterkultur in Russland und Österreich	56
5.1	Familie, Staat und Politik	57
5.1.1	Österreich: Von der Donau-Monarchie zur Ersten Republik.....	57
5.1.2	Russland: Von Revolution zu Revolution.....	62
5.2	Wirtschaftliche Reformen.....	66
5.2.1	Der Rest ist Österreich	67
5.2.2	Neue Ökonomische Politik (NEP)	67
5.3	Wohnsituation.....	69
5.3.1	Die erzwungene Wohngemeinschaft: Kommunalka.....	70
5.3.2	Kommunaler sozialer Wohnungsbau: Die Gemeindebauten	73
5.3.3	Die „Frankfurter Küche“	76
5.4	Ernährungswissenschaften und Hygienestandards	79
5.5	Der Staat als „Versorger“	81
5.5.1	Kommunalküchen in Russland.....	82
5.5.2	Wiener Öffentliche Küchenbetriebsgesellschaft (WÖK).....	85
6	Analyse von Arbeiterkultur in Kochbüchern.....	88
6.1	Kochbücher zwischen 1918 und 1934.....	88
6.1.1	Österreichische Kochbücher	88
6.1.2	Russische (Frühsowjetische) Kochbücher	89
6.1.2.1	Exkurs: Подарок молодым хозяйкам (1861).....	94
6.2	Elemente von Arbeiterkultur	96
6.2.1	Was soll ich heute kochen? Ratgeber für die Hausfrau	96
6.2.1.1	Vorwort.....	97
6.2.1.2	Kochrezept-Struktur	98
6.2.1.3	Didaktische Aufbereitung.....	100
6.2.1.4	Werbung und Anzeigen	101
6.2.2	Здоровая пища и как её готовить (1929)	104
6.2.2.1	Предисловие (Vorwort).....	108
6.2.2.2	Введение (Einführung)	109
6.2.2.3	Рецепты приготовления (Kochrezepte)	110
6.2.2.4	Устройство и оборудование кухонь (Organisation und Ausstattung der Küche)	114
6.2.2.5	Заключение (Schlussfolgerungen)	115
7	Schlussfolgerungen und Ausblick.....	116

Literaturverzeichnis.....	122
Abbildungsverzeichnis	131
Anhang	133
Краткое изложение на русском языке	135
Deutsches Abstract	141
English Abstract	142
Lebenslauf	143

*Embedded in the language of every recipe
are assumptions about the reader
and his or her milieu, skills and resources.*

(Joyce Toomre)

1 Einleitung

Den eigentlichen Anstoß zu diesem Thema gab die persönliche Leidenschaft für Kochkunst und Kochbücher der Verfasserin. Aus einem noch relativ vage umrissenen Vorschlag von Seiten Professor Poljakovs in Richtung Kochbuchanalyse entwickelte sich schlussendlich nach einigen personellen und inhaltlichen Änderungen das vorliegende Thema.

Über die Analyse und Interpretation der Lebensgewohnheiten des Menschen lassen sich Rückschlüsse auf politische, wirtschaftliche und soziale Strukturen einer Gesellschaft ziehen. Es gibt verschiedene Arten von schriftlichen Quellen, in denen die Umstände des Alltags einer bestimmten Zeit fest gehalten wurden. Ziel dieser Arbeit ist es, diese Umstände in Bezug auf *Arbeiterkultur* in Russland und Österreich anhand von frühsowjetischen und zeitgleichen österreichischen Kochbüchern sichtbar zu machen.

Sowohl Russland als auch Österreich in ihrer Komplexität zu erfassen, gestaltet sich als schwierig, heute ebenso wie in der Vergangenheit: die territoriale Größe (Russland bzw. der Sowjetunion ohnehin und vor dem Ersten Weltkrieg auch der Habsburgermonarchie), die beträchtliche Anzahl verschiedenster ethnischer Gruppen innerhalb der Bevölkerung, die Vielschichtigkeit der Geschichte. Genauso vielfältig, abwechslungsreich und widersprüchlich gestalten sich auch die ‚nationalen‘ Küchen der beiden, was eine Beschreibung nicht weniger schwierig macht. Ihren Ausdruck finden diese ‚nationalen‘ Küchen in den jeweiligen Kochbüchern. Man ist schnell verleitet, bestimmte Speisen als authentisch oder traditionell zu markieren. Vor allem in Westeuropa wird Russland oft gleichbedeutend mit der Sowjetunion gesehen, was aber so nicht stimmt. Hier ist eine Differenzierung wichtig. Da eine vollständige Gesamtaufnahme (über mehrere Jahrhunderte) in diesem Rahmen zu umfangreich wäre, beschränkt sich die Bearbeitung auf einen zeitlich stark eingegrenzten Rahmen zwischen den beiden Weltkriegen und fokussiert Anzeichen von *Arbeiterkultur* in den Kochbüchern. Gerade in der untersuchten Zeitspanne spielt eine Reihe von politischen und sozialen Faktoren eine wichtige Rolle, die bei der Bearbeitung berücksichtigt werden mussten.

Kochbücher als eigenes Genre haben besonders während der letzten Jahrzehnte einen enormen Aufschwung erfahren. Die Vielzahl an Publikationen mit den unterschiedlichsten Schwerpunkten – sei es ernährungsspezifisch, kulturell, geographisch etc. – heutzutage ist kaum noch erfassbar. Kochbücher verfügen über eine sehr lange Tradition, vor allem in europäischen Breitengraden. Obwohl sie vordergründig als ‚Handlungsanleitungen‘ zur Essenszubereitung verstanden werden, können sie weit mehr vermitteln. Sie bieten eine Fülle von Informationen nicht nur über die Speisen einer bestimmten Zeit oder eines bestimmten Kultur-

kreises, sondern auch über die Menschen, die diese Speisen zubereitet und verzehrt haben, und ihre kulturellen Werte und Einstellungen. In der vorliegenden Arbeit sollten solche Erkenntnisse in Bezug auf die Kultur der Arbeiterbewegung in Österreich und Russland von etwa 1918 bis etwa 1934 aus Kochbüchern dieser Zeitspanne gewonnen werden. Sowohl Gemeinsamkeiten als auch Unterschiede in den konkreten Ausdrucksformen werden dadurch sichtbar. Schon Weidenholzer hat zu Beginn seiner Studie *Austromarxismus und Massenkultur* auf die Notwendigkeit einer Aufarbeitung kultureller Aspekte der Arbeiterkultur hingewiesen. Um vollen Bedeutung der Arbeiterbewegung gerecht zu werden, bedürfe es mehr als einer Analyse der theoretischen und realpolitischen Leistungen, offizieller Programme der Parteien sowie Biographien wichtiger Vertreter.¹ Ganz besondere Aufmerksamkeit verdiene auch eine Analyse der kulturellen Aspekte.

1.1 Aufbau der Arbeit

In Kapitel 2 werden die Forschungsansätze erörtert, auf deren Grundlage die vorgenommene Untersuchung aufbaut. Dort findet sich auch eine Übersicht zu der bisherigen Forschungslage. Die Ergebnisse der unterschiedlichen Zugangsarten aus verschiedenen wissenschaftlichen Disziplinen werden in ausgewählter Form entsprechend des Themenschwerpunkts in Kapitel 3 vorgestellt. Es werden die zu Grunde liegenden Voraussetzungen und Abläufe für den gesellschaftlichen und kulturellen Stellenwert von *Essen* gezeigt, durch die diesem Vorgang und den damit verbundenen Erscheinungen wie Speisenzubereitung und Esskultur über den Vorgang der reinen Nahrungsaufnahme hinaus ein symbolischer Charakter verliehen wurde. Theoretische Ansätze zum Begriff der Identität, die Ausprägungen kultureller und personaler Identität sowie das Phänomen Essen in seiner symbolischen Funktion als wichtiger Identitätsfaktor werden ebenfalls behandelt. Diese symbolische Bedeutung stellt einen wichtigen Bestandteil für die Ausführungen in den nachfolgenden Kapiteln dar, besonders im Hinblick darauf, ob und warum gerade die Abläufe des Essens über das Medium Kochbuch in ideologischer Sicht beeinflusst wurden.

In Kapitel 4 findet sich ein Überblick über die Entwicklungsgeschichte der Kochbuch-Traditionen und des gesellschaftlichen Stellenwertes von Kochbüchern allgemein. Dabei berücksichtigt werden muss eine Reihe von Faktoren in und Funktionen von Rezepten, die über die eigentliche ‚Handlungsanleitung‘ hinausgehen – diese finden sich im Anschluss an die kulturgeschichtliche Entwicklung. Dies soll ein besseres Verständnis für die soziokulturelle

¹ Weidenholzer, 1978 S. 481

Bedeutung der Kochbücher schaffen. Ebenso werden die Besonderheiten beider nationaler Küchen sowie spezifische inhaltliche und Gestaltungskriterien von Kochbüchern erwähnt.

In Kapitel 5 werden die wichtigsten Elemente und Eigenarten der Arbeiterbewegung aufgelistet. Nach einem kurzen Überblick über die politische und wirtschaftliche Lage nach 1918 folgt eine Beschreibung von ‚typischen‘ Lebens- und Alltagsumständen hinsichtlich Familienstrukturen, Wohnsituation und Ernährung, aber auch zu Tendenzen in den Versorgungsstandards (Ernährung und Gesundheit). Erscheinungen wie staatliche Eingriffe in das private Leben der Bürger und die damit verbundene Bildungs- und Erziehungspolitik werden ebenfalls thematisiert.

Kapitel 6 beschäftigt sich mit der konkreten Ausdrucksweise von Arbeiterkultur in den Kochbüchern. Anhand einer kurzen Beschreibung der Kochbücher (und ähnlichen Publikationen) und ihrer auffälligsten Merkmale innerhalb der untersuchten Zeitspanne soll ein Überblick über Trends und Entwicklungen vermittelt werden. Eine detaillierte Analyse erfolgt an Hand von zwei ausgewählten Exemplaren; je eine deutschsprachige (österreichische) und eine russischsprachige (sowjetische) Ausgabe (zu den Auswahlkriterien vgl. Kapitel 2.4).

Die Ergebnisse dieser Untersuchung werden im Anschluss in Kapitel 7 noch einmal übersichtlich zusammen gefasst und präsentiert, zusammen mit einem kurzen Ausblick auf mögliche Anknüpfungspunkte zukünftiger Forschung(en).

2 Methodologische Grundlagen

Eine (noch) ausstehende wissenschaftliche Beschäftigung gleicher Art wie in der vorliegenden Arbeit mit einer entsprechenden Methode machte eine Auswahl und Zusammenstellung verschiedener Zugangsweisen und Forschungsansätze notwendig, die im Folgenden näher erörtert werden sollen. Dabei wurde ein sprachwissenschaftlicher Ansatz gewählt, der aber nicht als rein sprachliche Analyse von Kochbüchern bzw. Kochrezepten, sondern unter Miteinbeziehung sozio-kultureller (außersprachlicher) Faktoren erfolgen sollte. Hier erschien ein soziolinguistischer Zugang auf Grundlage der Textlinguistik mit einer Ergänzung durch diskurslinguistische Elemente am sinnvollsten.

2.1 Forschungsstand

Im Rahmen einer umfassenden Recherche zusammen mit der Konzeption der vorliegenden Arbeit haben sich drei große Themenbereiche erschlossen, auf deren Grundlage in Verbindung mit Konzepten sprachwissenschaftlicher Zugänge sich die Untersuchung von Arbeiterkultur in Kochbüchern vollzogen hat: (1) Essen als Kulturphänomen und Kulturthema, (2) Tradition und Funktion von Kochbüchern sowie (3) Arbeiterbewegung und ihre kulturellen Ausdrucksformen.

Aus Sicht der Forschung beinhaltet der Begriff *Essen* heutzutage weit mehr als die reine Nahrungszufuhr. Damit verbunden sind eine Reihe von Handlungen und menschlichen (Inter)Aktionen, wie die Art der Nahrungsaufnahme, die Formen der Zubereitung, die Bedeutung bestimmter Speisen, Ausprägungen der Tischkultur und noch viele mehr. Die Erkenntnis der historischen Ernährungsforschung, dass die Ernährungsgewohnheiten der Menschen seit Mitte des 19. Jahrhunderts grundlegenden Veränderungen unterworfen waren und diese die Grundlage vieler gegenwärtiger Entwicklungen und Problemfelder bilden, führte auch zu einem wachsenden Interesse an dem *Kulturphänomen* und *Kulturthema Essen*. Die naturwissenschaftlich-technischen Kategorien jener Disziplinen, die sich bis zu Beginn der 90er Jahre des 20. Jahrhunderts mit Fragen der Ernährung befasst hatten, konnten jedoch nicht die Komplexität des Kulturphänomens Essen und dessen soziale und kommunikative Funktionen erfassen.² Unabhängig voneinander befassten sich bereits die unterschiedlichsten wissenschaftlichen Disziplinen wie historische, ethnologisch-volkskundliche bzw. sozial-anthropologische Nahrungsforschung, Ernährungssoziologie, Ernährungsmedizin und Medizingeschichte, Psy-

² Wierlacher, 1993 S. 1

chologie, Kulturgeschichte, historische Sozialpsychologie, Kunstgeschichte, Literaturwissenschaft, Theologie sowie (die einzeldisziplinäre Forschung teils übergreifende) Semiotik mit der kulturwissenschaftlichen Ernährungsforschung. Da das gemeinsame Interesse verschiedener Teildisziplinen an dem Thema allein nicht ausreichte, um eine fachübergreifende interdisziplinäre Bearbeitung sicher zu stellen, wurde am 23. März 1994 der *Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens*³ ins Leben gerufen. Im Rahmen der „Identifikation vergleichbarer Fragestellungen, Begrifflichkeiten, und Forschungsergebnisse im Kontext unterschiedlicher disziplinärer Grundannahmen und Methoden“⁴ sollte sich der Prozess der Interdisziplinarität vollziehen. Im Zuge einer vielfältigen Auseinandersetzung mit dem Thema, die sich in zahlreichen Publikationen, Arbeitsgruppen und Symposien niederschlug, fand hier auch eine relativ umfassende Bearbeitung von Essgewohnheiten, Bedeutung von Speisen in Alltag und Religion (besonders in Bezug auf das Fasten in der Orthodoxen Kirche) und allgemeine Ernährungs- und Versorgungsstandards außerhalb des europäischen Raumes statt. Im deutschsprachigen Bereich der Linguistik gibt es eine Reihe von wissenschaftlichen Bearbeitungen zu den Themen Kochen, Kochbuch und Esskultur. Hier seien vor allem Syntax-Analysen zu syntaktischen und den dahinterstehenden sprachakttheoretischen Strukturen in deutschen Kochrezepten über mehrere Jahrhunderte⁵, Untersuchungen der Textsorte Kochrezept⁶ sowie Studien zum Wortschatz des Essens und Kochens und Entlehnungsbeziehungen erwähnt. Im Hinblick auf Kochbücher wurden Arbeiten zur kulturgeschichtlichen Entwicklung und den sich verändernden Funktionen dieses Mediums⁷ vorgelegt. Auch mit der Problematik bei der Übersetzung bzw. Übertragung von Kochrezepten in andere Sprachen und Kulturkreise fand eine Beschäftigung statt.

Während für Russland eine Bearbeitung der gesamtgeschichtlichen Kochbuchtradition noch aussteht, wurde bestimmten Einzelwerken doch einige (wissenschaftliche) Aufmerksamkeit geschenkt. Hier wären vor allem die Beschäftigung mit den frühen ‚Lebensführungsbüchern‘ wie dem *Домострой* (aus dem 16. Jahrhundert) sowie die Arbeiten zu dem wohl bekanntesten sowjetischen (‚stalinistischen‘) Kochbuch *Книга о вкусной и здоровой пище* (erste Ausgabe 1939) anzuführen. Auch zu dem fast schon enzyklopädischen Werk *Подарок молодым*

³ Vgl. Wiedenmann, 1997 S. 511

⁴ Kaufmann, F. X. (1987) Interdisziplinäre Wissenschaftspraxis. Erfahrungen und Kriterien. In: Kocks, J., Hrsg.: Interdisziplinarität. Praxis – Herausforderung – Ideologie. Frankfurt/Main: Suhrkamp, S. 70

⁵ Vgl. Ehlert, T. (1990): ‚Nehmet ein junges hun. Ertranclets mit Essig.‘ Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher. In: Bitsch, I. u.a., Hrsg.: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Sigmaringen: Thorbecke

⁶ Vgl. Sandig, B. (1978): Stilistik. Sprachpragmatische Grundlagen der Stilbeschreibung. Berlin: de Gruyter

⁷ Vgl. Leitsch, 1998; Wolkerstorfer, S. (2004): Textsorte Kochrezept – eine kontrastive Analyse auf diachroner und synchroner Ebene zu Kochrezepten in Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch. Salzburg: Hochschulschrift (Dissertation)

хозякам von E. I. Molochovec⁸ existieren Übersetzungen sowie eine kulturgeschichtliche Bearbeitung. Im Vorwort der englischen Übersetzung⁹ von J. Toomre findet sich ein kurzer Überblick zur Kochbuch-Tradition in Russland. Abgesehen davon scheinen die russischen Kochbücher in noch relativ unerforscht, trotz einer beeindruckenden Anzahl von Neuauflagen älterer Ausgaben sowie Publikationen zur russischen Küche und ihrer Geschichte. Eine große ‚Lücke‘ ist besonders zu Beginn des 20. Jahrhunderts zu bemerken. Diese Kochbücher wurden so gut wie gar nicht bearbeitet oder richtig erfasst, mit zwei Ausnahmen: einerseits in einer Arbeit zur *Kulturgeschichte vegetarischer Lebensweisen in Russland*¹⁰; andererseits durch einen Essay zum Thema *The Beginning of Soviet Culinary Arts*¹¹ im Rahmen eines Sammelbandes unter dem Motto *Food in Russian History and Culture*.¹² In beiden Fällen vermitteln sie einen Überblick über die Publikationen jener Zeit, allerdings werden die Kochbücher nur relativ kurz vorgestellt und generell beschrieben, ohne wirklich auf konkrete politische oder soziokulturelle Erscheinungen in diesen einzugehen. Diese Arbeiten bildeten den Ausgangspunkt bei der Suche nach frühsowjetischen Kochbüchern.

Als wichtige und aufschlussreiche Quelle zur Geschichte der nationalen Küchen und der Bedeutung traditioneller russischer und österreichischer Gerichte haben sich neue sowie alte Kochbücher herausgestellt – vor allem aus der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts stammen zahlreiche Neuerscheinungen (im Original und in Übersetzungen), aber auch Überarbeitungen und Neuauflagen älterer Ausgaben. Vor allem bei den russischen Ausgaben war das Bestreben der meisten Kompilatoren, die traditionelle russische sowie die gesamt-sowjetische Küche auch international bekannt und auf ihre Besonderheiten aufmerksam zu machen.

Gerade Alltagsleben und Lebensgewohnheiten der Menschen in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts wurden ausführlich erfasst, analysiert und interpretiert. Zu den Ausdrucksformen von Arbeiterkultur, auch in der (‚schöngeistigen‘) Literatur gibt es eine ganze Fülle von Arbeiten, sowohl für Österreich als auch für Russland. Auch zu der Ernährungslage beider Länder während und zwischen den beiden Weltkriegen existieren zahlreiche Studien aus diversen Disziplinen. Wie im Laufe der Arbeit erörtert werden soll, zählt Ernährung zu den materiellen Ausdrucksformen von Kultur und Identität. Im Zuge der Globalisierung der Welt lässt sich eine Tendenz zu Vereinheitlichung bemerken, bei der traditionelle Identifikations-

⁸ Wie sich gezeigt hat, ist die englische Transkription *Molokhovets* des russischen Namens *Молоховец* in der (vorwiegend englischen) Sekundärliteratur weitaus gebräuchlicher. In der vorliegenden Arbeit soll jedoch die wissenschaftliche Transliteration *Molochovec* verwendet werden.

⁹ Toomre, 1992

¹⁰ Die Studie spannt einen Bogen von den Anfängen bis zur Gegenwart, allerdings liegt der Fokus auf Vegetarismus in Russland und den damit verbundenen Publikationen. Vgl. Brang, 2002

¹¹ Rothstein/Rothstein, 1997

¹² Glants/Toomre, 1997

muster immer mehr an Bedeutung verlieren. Bedingt durch die zahlreichen Bestrebungen, uns einander anzupassen, spielen auch regionale kulturelle Ausprägungen eine zunehmend untergeordnete Rolle. Globale Erscheinungen ersetzen diese in Bedeutung und Funktionen. Gerade hier ist es interessant, den Stellenwert von Kochbüchern und den darin enthaltenen Speisen, die in vielen Fällen sowohl über eine lange Tradition als auch (kulturellen) Sinngehalt verfügen, sowie ihre Wirkung in Bezug auf ‚nationale‘ Konzepte zu untersuchen – ganz besonders zu Beginn des 20. Jahrhunderts mit dem Aufkommen nationaler Bestrebungen in vielen Ländern. Eine solche Analyse bezüglich Arbeiterkultur in Kochbüchern dieser Zeit steht noch aus.

2.2 Sozio- und textlinguistische Grundlagen

Die Basis für den Zugang zu den untersuchten Texten ganz allgemein bildet die *Soziolinguistik*. Deren Problemstellung bezieht einerseits (1) die gesellschaftliche Bedingtheit der Sprache, andererseits auch (2) die Sprachbedingtheit der Gesellschaft mit ein. Darunter versteht man (1) die gesellschaftliche Erklärung hinsichtlich der Existenz von Einzelsprachen sowie die Inhalte der fraglichen Sprache; genauso definieren (2) sich Subkulturen (Nationen oder Minderheitengruppen) durch ihre gemeinsame Sprache und schaffen dadurch eine Abgrenzung zu anderen Gruppen – und damit ihre Identität. Auch die Wirklichkeitserfassung erfolgt durch die durch die Sprache angebotenen Kategorien. Dabei dürfen diese beiden ‚Systeme‘ nicht unabhängig und statisch betrachtet werden, sondern eine generelle Handlungstheorie soll den Ausgangspunkt für die Thematisierung von sprachlichen und nicht-sprachlichen Handlungen wie auch die Veränderbarkeit dieser Handlungssysteme schaffen.¹³ Nach Wunderlich bildet die Voraussetzung keine „linguistische Theorie mit geeignet einzubauenden soziologischen Parametern“¹⁴, sondern vielmehr eine *Sprachhandlungstheorie*, in der linguistische und außerlinguistische Größen den Handlungskontext voraussetzen wie auch verändern. Diese Denkart bezieht sich u. a. auf die aus dem angelsächsischen Raum *stammende Sprechakttheorie*, auf der auch der *textfunktionale Zugang* basiert.

Die Grundlage dafür bietet die *Textlinguistik*. Diese ist nicht als eine Bezeichnung für eine eigene Theorie oder Methode zu verstehen, sondern umfasst jede sprachwissenschaftliche Arbeit, in welcher der *Text* den primären Forschungsgegenstand darstellt.¹⁵ Die Analyse be-

¹³ Schlieben-Lange, 1978 S. 15ff.

¹⁴ Wunderlich, 1971 S. 29f. zit. nach Schlieben-Lange, 1978 S.18

¹⁵ de Beaugrande/Dressler, 1981 S. 15

schränkt sich nicht auf den Satz als größte Einheit sowie eine reine Beschreibung von Strukturen – die entscheidende Frage ist, *wie* und *weshalb* Texte konstruiert werden. Durch die zu Grunde liegende Annahme, dass Strukturen das Resultat intentionaler Maßnahmen sind, stellt somit der Einzelsatz eine Auswahl und keine Ableitung nach Regeln dar. Diese Maßnahmen beziehen sich darauf, „wie Texte produziert, präsentiert und rezipiert werden“.¹⁶

Es wurde der *textfunktionaler Zugang*, der theoretisch-begrifflich auf dem kommunikations- bzw. handlungstheoretischen Ansatz basiert, gewählt. Dieser Ansatz baut auf der *Sprechakttheorie* auf, in der ein Text als komplexe sprachliche Handlung betrachtet wird, eingebettet in eine bestimmte Kommunikationssituation und versehen mit einer bestimmten kommunikativen Funktion. Dabei dominiert die Kommunikationsfunktion, die gleichzeitig als *Textfunktion* begriffen wird.¹⁷ Texte werden nach de Beaugrande und Dressler als *kommunikative Okkurrenz* determiniert, die sieben Kriterien von *Textualität* erfüllen müssen, um als *kommunikativ* zu gelten: (1) Kohäsion, (2) Kohärenz, (3) Kausalität, (4) Intentionalität, (5) Akzeptabilität, (6) Informativität und (7) Intertextualität. Wird nur eines dieser Kriterien nicht erfüllt, dann gilt der Text als nicht-kommunikativ und wird als Nicht-Text gehandhabt. Innerhalb der oben genannten Kriterien bilden lediglich (1) und (2) *textinterne* Faktoren, während (3) bis (7) *textexterne* Faktoren sind. Kohäsion bezieht sich auf den Oberflächentext, also die Worte, und damit auf grammatische Abhängigkeiten. Die diesem Oberflächentext zu Grunde liegende Ordnung von Konzepten (Begriffen) und Relationen (Beziehungen) stellt die Bestandteile der Textwelt dar, mit deren Funktionen sich Kohärenz befasst. Unter Kausalität versteht man Relationen im Hinblick auf Art und Weise, wie eine Situation bzw. ein Ereignis die Umstände anderer Situationen bzw. Ereignisse beeinflussen kann. Intentionalität bezieht sich auf die Einstellung(en) des Textproduzenten hinsichtlich seiner Ziele und Absichten. Die Akzeptabilität hingegen drückt die Einstellung(en) des/der Rezipienten in Bezug auf Texte aus. Hier spielen Faktoren wie Textsorte, soziale und kulturelle Umstände und Wünschbarkeit von Zielen mit hinein. Informativität bezeichnet Erwartetheit bzw. Unerwartetheit oder Bekanntheit bzw. Unbekanntheit eines Textes, also das Ausmaß, in dem ein Text informativ ist. Situationalität erfasst alle Faktoren für die Relevanz eines aktuellen Textes (wie Zeit, Ort, kulturelle oder soziale Umstände u. ä.). Durch dieses Miteinbeziehen des Kontexts vollzieht sich schon ein wesentlicher Schritt zur Diskursanalyse. Und Intertextualität schlussendlich betrifft Faktoren über die Abhängigkeit zwischen ‚neuen‘ und vorhergegangenen Texten, die Notwendigkeit von Kenntnissen früherer Texte. Gerade Intertextualität hat maßgeblich zu der Entwicklung von Textsorten beigetragen.

¹⁶ de Beaugrande/Dressler, 1981 S. 16

¹⁷ Brinker et. al, 2000 S. 175

Aus diesen Komponenten ergibt sich die Frage nach der *Funktion* von Texten für menschliche Interaktion.¹⁸ Diese *Textfunktion* drückt die Kommunikationsabsicht des Emittenten (Textproduzenten) aus, die sich im Text durch bestimmte, konventionell geltende Mittel (verbindlich innerhalb einer Kommunikationsgemeinschaft) manifestiert. Basierend auf den unterschiedlichen Verwendungsmöglichkeiten von Texten, also ihrer Funktion, kann man sie in *Textsorten* (auch *Textklassen* oder *Texttypen*) klassifizieren. Nach Brinker können folgende Arten von Textsorten auf Grund ihrer Funktion unterschieden werden: Informations-, Appell-, Obligations-, Kontakt- und Deklarationstexte.¹⁹ Die theoretische Grundlage zur Definition und Differenzierung von Textsorten stellt hier die primäre und sekundäre Textfunktion dar, d. h. die inhaltliche und handlungstheoretische Funktion der verschiedenen Textsorten. Dies schließt die semantischen, pragmatischen und auch sozialen Funktionen ein. Zu den spezifischen Merkmalen von Kochrezepten vgl. Kapitel 4.1.3.

Es gibt *textuelle* und *kontextuelle Indikatoren* der Textfunktion, bei denen jeweils zwischen sprachlichen und nichtsprachlichen unterschieden werden kann. Als *textuelle Indikatoren* gelten grammatische Einheiten und Strukturen, aber auch Art des Themas, Anordnung und Wahl der Teilthemen, das thematische Entfaltungsmuster (deskriptiv, narrativ, argumentativ etc.) und sprachlich-stilistische Ausformungen von Thema und Muster.²⁰ Ebenso zählen gewissen nichtsprachliche Mittel, wie graphische oder bildliche Darstellungen, dazu. Auch die Einstellung des Emittenten zum Inhalt, die *thematische Einstellung*, spielt eine wichtige Rolle. Zwischen dieser Einstellung und der Textfunktion bestehen auch bestimmte Beziehungen. *Kontextuelle Indikatoren* beziehen sich auf die Einordnung eines Textes innerhalb umfangreicherer sprachlicher Relationen, auf die situative und mediale Verortung und auf den institutionellen Rahmen eines Textes. Für die *kommunikativ-funktionale Deutung* eines Textes ist dieser Kontext maßgeblich.

Die Textfunktion kann des Weiteren direkt oder indirekt signalisiert werden. *Direkte Signalisierung* erfolgt durch bestimmte sprachliche Formen und Strukturen (Basisindikatoren) und einer Unterstützung bzw. Verstärkung jener durch stilistische, thematische und kontextuelle Kriterien (Sekundärindikatoren). Eine *indirekte Signalisierung* weist ein Fehlen solcher Basisindikatoren oder eine Konkurrenz bzw. Diskrepanz zwischen ihnen auf.²¹

Wichtig ist bei alledem eine Unterscheidung von Textstruktur und Textfunktion, auch wenn zwischen ihnen zahlreiche Zusammenhänge bestehen. Die Funktion bestimmt im Normalfall

¹⁸ de Beaugrande/Dressler, 1981 S. 3ff.

¹⁹ Brinker, 2001 S. 108ff.

²⁰ Vgl. Brinker et. al, 2000 S. 179f.

²¹ Vgl. ebd. S. 183

die Struktur (im Hinblick auf Thema und Grammatik) nach gewissen Regeln, die aber noch relativ unerforscht sind. Die Ziele und Intentionen der Sprecher bzw. Autoren (Ziel-Mittel-Relation) lassen sich textanalytisch ohne außertextliche Informationen nur hypothetisch bestimmen. Aus diesem Grund sollte der Strategiebegriff auf die Textfunktion bezogen werden – die sogenannte *Textstrategie*. Diese

„stellt ein Selektionsprinzip dar, das Auswahl, Anordnung, und sprachlich-stilistische Ausformung der Strukturelemente und Teilstrukturen in thematischer wie grammatischer und lexikalischer Hinsicht bestimmt, und zwar so, daß [sic!] die Textfunktion optimal, d. h. möglichst wirkungsvoll in einer bestimmten Kommunikationssituation (insbesondere hinsichtlich des angestrebten Adressatenbezugs), signalisiert wird.“²²

Nicht immer werden jedoch die direkten Formen der Signalisierung vorgezogen, viel öfter findet man indirekte – das kann auf eine größere Wirkung im Ausdruck der Textfunktion abzielen.

2.3 Diskursanalytische Verfahren

Um auch den Kontext und die gesellschaftliche Bedingungen, in denen die Sprachhandlung – im Falle der vorliegenden Arbeit also die Kochbücher – verortet ist, mit einzubeziehen, wurde als ergänzende Methode die *Kritische Diskursanalyse (Critical Discourse Analysis, CDA)* heran gezogen. Diese analysiert Texte (zu einer speziellen Thematik) sowohl in Bezug auf Form und Inhalt als auch auf diskursive Zusammenhänge über die Grenzen des Textkorpus hinaus. Dabei wurden nur einige ausgewählte Aspekte der CDA einbezogen, die sich für die vorliegende Untersuchung als geeignet und sinnvoll darstellten, da eine komplette und umfassende Diskursanalyse, auch bedingt durch den begrenzten Untersuchungskorpus, nicht das Anliegen dieser Arbeit war.

Auch innerhalb der Diskursforschung hat sich eine ganze Reihe unterschiedlicher, zum Teil supplementärer wie auch konträrer Ansätze heraus gebildet. Eine grobe Unterscheidung kann zwischen linguistischen und sozialwissenschaftlichen Zugängen getroffen werden. Bei erstgenannten sind vor allem die schon erwähnte *Kritische Diskursanalyse* sowie die *Linguistisch-Historische Diskursforschung* zu nennen. Die diskurs-linguistischen Teildisziplinen stel-

²² Brinker et. al, 2000 S. 184

len einerseits den Diskurs in den Mittelpunkt ihrer Forschung, andererseits beziehen sie sich unter Berufung auf die französische Diskurstheorie zu einigen grundlegenden Annahmen:

„(1) zur Auffassung, dass Sprache in gesellschaftliche, historische und kulturelle Zusammenhänge eingebettet ist und in diesen Zusammenhängen betrachtet werden muss;

(2) zur Auffassung, dass Sprache Wirklichkeit (Wissen, Gesellschaft, Kultur, etc.) nicht nur abbildet, sondern auch schafft;

(3) zur Auffassung, dass gesellschaftliche Wissens- (oder auch Macht-) strukturen durch die Analyse von Aussagen und Aussageinformationen beschrieben werden können.“²³

Im Rahmen der CDA wird Sprache als Form der Handlung angesehen, durch die gesellschaftliche Strukturen verfestigt werden. Dabei spielen Art und Weise der Sprache eine wichtige Rolle, da durch bestimmte sprachliche Konventionen gesellschaftliche Rangordnungen ausgedrückt werden, so wie sich auch kollektive (ethnische, soziale, geschlechtsspezifische, etc.) Identitäten in sprachlichem Handeln offenbaren.

Im deutschsprachigen Raum hat u. a. Ruth Wodak mit ihrem Ansatz die Kritische Diskursanalyse nachhaltig geprägt. Ihre *Wiener Diskursanalyse*, auch als *diskurshistorischer Ansatz* bekannt und stark von der *Kritischen Theorie* sowie der *Soziolinguistik* Bernsteins beeinflusst, basiert auf der Annahme, dass innerhalb einer Gesellschaft verschiedenartige miteinander rivalisierende Ideologien, Identitätskonstruktionen und ‚Wahrheiten‘ vorhanden sind.²⁴ Zur Analyse und Erklärung der Relationen und Spannungen zwischen jenen wurde ein pragmatisch und historisch orientierter Ansatz gewählt, der sprachliche (discursive practices) und allgemeine Bedeutungszuschreibungen (semiotic practices) miteinbezieht. Auch der Kontext, in dem der Diskurs verortet liegt, ist wichtig. Kontext ist dabei sowohl (1) textinterner Kontext, (2) intertextuelle und diskursive Beziehungen, (3) außersprachliche Variablen (Situationskontext) sowie (4) soziopolitische und historische Zusammenhänge. Auf Grund der fehlenden alltagssprachlichen Tradition des Begriffs *Diskurs* im Deutschen – im Gegensatz zum Englischen und Französischen – und der durch Habermas‘ Diskurskonzept geprägten Verwendung dieses Terminus, versuchte Wodak *Diskurs* genau zu definieren als:

²³ Spitzmüller/Warnke, 2011 S. 79

²⁴ Ebd. S. 105

- „(1) a cluster of context-dependent semiotic practices that are situated within specific fields of social action,
- (2) socially constituted and socially constitutive,
- (3) related to a macro topic,
- (4) linked to the argumentation about validity claims such as truth and normative validity involving several actors who have different points of view.“²⁵

Diskurs wird folglich einerseits geformt und beeinflusst durch situative, institutionelle und soziale Umstände und Zusammenhänge; andererseits wirkt der Diskurs in gleicher Weise zurück auf die soziale Wirklichkeit.

Bei einer solchen Diskursanalyse muss zwischen drei Dimensionen, die jedoch miteinander verflochten sind, unterschieden werden: Inhalt, diskursive Strategien und sprachliche Realisierungsmittel auf Ebene von Wort, Satz und Text. Unter diskursiven Strategien werden (im Großen und Ganzen) zielgerichtete Handlungskonzepte aufgefasst, die zur Erreichung eines bestimmten Ziels (sozial, linguistisch, psychologisch, politisch, etc.) dienen sollen. Dabei können verschiedene Arten solcher Strategien differenziert werden: (1) Nominierung (nomination), (2) Behauptung (predication), (3) Argumentation (argumentation), (4) Perspektivierung, Rahmung oder Diskursdarstellung (perspectivization, framing or discourse representation) und (5) Intensivierung oder Abschwächung (intensification, mitigation).²⁶

Im Falle der vorliegenden Untersuchung sollen die Kochbücher auf argumentative Strategien überprüft werden, durch die Rezipienten der ausgesuchten Werke zu bestimmten ideologisch motivierten Handlungen bewegt werden (können).

2.4 Zur Auswahl der analysierten Werke

Untersuchungsgegenstand der vorliegenden Arbeit sind frühsowjetische und etwa zeitgleich erschienene österreichische Kochbücher. Diese Werke, auf die die bereits erwähnten Methoden angewendet worden sind, stellen nur eine repräsentative Auswahl dar. Die daraus gezogenen Schlussfolgerungen und Ergebnisse stellen keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit. Sie dienen dazu, einen Eindruck über Inhalt und Gestaltung von Kochbuchpublikationen der Zwischenkriegszeit zu vermitteln. Ebenso sollen Ausdrucksweisen von Arbeiterkultur in diesen

²⁵ Spitzmüller/Warnke, 2011 S. 105

²⁶ Vgl. Wobak/Meyer, 2009 S. 94

Werken aufgezeigt werden und die Art, wie die Verarbeitung eben jener erfolgte bzw. welche Indikatoren sich dafür bestimmen lassen.

Auf Grund der schwierigen politischen, wirtschaftlichen und sozialen Lage besonders unmittelbar nach 1918 hält sich die Anzahl der Kochbuch-Veröffentlichungen verständlicherweise in Grenzen. Aus diesem Grund wurden Publikationen aus den späten 1920er Jahren gewählt, da sich zu diesem Zeitpunkt die allgemeinen Lebensumstände und die wirtschaftliche Lage wieder etwas gebessert hatten.

Zu den frühsowjetischen Kochbüchern und ähnlichen Publikationen ist anzumerken, dass auf sie namentlich und teilweise auch inhaltlich in verschiedenen – vor allem englischsprachigen sowie einigen russischen – Studien Bezug genommen wurde. Das Material stammte jedoch zum größten Teil aus privaten Beständen und Sammlungen, die der Verfasserin der vorliegenden Arbeit nicht zugänglich waren. Dies stellte eine erhebliche Einschränkung für die Arbeit mit dem russischsprachigen Originalmaterial des Untersuchungszeitraums dar – und ist mit Grund dafür, dass nur eine relativ kleine Auswahl als Forschungsgegenstand heran gezogen werden konnte. Trotz mehrmonatiger Suche in diversen Bibliotheken, Antiquariaten, Verlagen, im Internet und bei russischen Bekannten ließ sich kaum passendes Material finden. Die Verfügbarkeit zumindest eines der russischen Kochbücher bestimmte somit auch das Erscheinungsjahr der untersuchten Objekte mit. Um einen Vergleich ziehen zu können, wurde eine möglichst adäquate österreichische Kochbuch-Publikation verwendet. Auch wenn diese in bereits etwas früher veröffentlicht wurde, sind sich die beiden Werke thematisch und konzeptionell ähnlich und beide für ein größeres allgemeines Publikum (keine spezielle Zielgruppe) gedacht, was eine gute Ausgangslage für eine direkte Gegenüberstellung bildete.

2.5 Terminologische Bemerkungen

In Bezug auf die Fachterminologie liegen dieser Arbeit die theoretischen Grundlagen und Begriffe aus dem deutschsprachigen Raum zu Grunde, sofern nicht anders angegeben. Dies liegt teilweise an einer fehlenden russischen Entsprechung wie auch an der Tatsache, dass die Konzepte sich mit den europäischen Varianten decken. Die Problematik bei der Verwendung von russischen Fachtermini, die nicht immer komplett mit den deutschen übereinstimmen, wird vor allem in der russisch-sprachigen Zusammenfassung im Anhang sichtbar. Sie wurden entsprechend der Angaben in den Wörterbüchern und Lexika (vgl. Literaturverzeichnis) übersetzt und verwendet.

Russische Namen und Bezeichnungen wurden in Form der wissenschaftlichen Transliteration wiedergegeben. Einzelne Begriffe, wie Bolschewiki (bzw. Bolschewisten), die in der deutschen Fachliteratur gebräuchlich sind, wurden in der deutschen Transkription wiedergegeben. Auch bei politischen Bezeichnungen wurden gängige Varianten, wie Sowjetunion für UdSSR, synonym verwendet. Die Bezeichnungen Österreich und Russland beziehen sich stets auf die jeweilige politische Form und Einheit, vor dem Ersten Weltkrieg etwa auf die Donaumonarchie bzw. das Russische Zarenreich und danach auf die Republik (Deutsch)Österreich bzw. die Sowjetunion. Angaben in dieser Arbeit mit dem Attribut *russisch* beziehen sich auf den russischen Bevölkerungsteil und kulturelle Erscheinungen. Entwicklungen, die die gesamte Bevölkerung der Sowjetunion betrafen, wurden mit *sowjetisch* bezeichnet, vor allem politische Erscheinungen wurden auch als *kommunistisch* ausgegeben.

3 Gesellschaftlicher und kultureller Stellenwert von Essen

„Die Notwendigkeit der Nahrungsaufnahme findet ihren Ausdruck in allen menschlichen Interaktionen. In Speisenauswahl und Eßgewohnheiten [sic!] offenbaren sich Unterschiede in Alter, Geschlecht, Status, Kultur, ja sogar Beruf.“²⁷

Vor allem in der volkskundlichen Forschung herrscht Einigkeit darüber, dass regionale Speisen und Essgewohnheiten kaum einen Wandel erfahren und sich als extrem konstant erwiesen haben. Diese ‚kulturelle Veranlagung‘, die sich das Individuum im Rahmen der Sozialisation aneignet, stellen eigenkulturelle Werte dar, die Bestandteil der kulturellen Identität einer einzelnen Person oder einer ganzen Gruppe sind. ‚Eigenes‘ und ‚Fremdes‘ werden laut Tolksdorf dann am ersichtlichsten, wenn der Mensch seine vertraute soziale und ökologische Umgebung wechselt.²⁸ Hier wird ein ‚erstaunlicher Geschmackskonservatismus‘ offenbar. So sei es für Auswanderer eher möglich, die Sprache der Heimat zu vergessen als die ‚heimatlichen Essgewohnheiten‘.²⁹ Diese Speisen sind ein wesentlicher Bestandteil der menschlichen Heimatbindung – die dann besonders bewusst werden, wenn man in eine neue, fremde Umgebung kommt. Der Genuss solcher Speisen kann „die ganze Heimat vergegenwärtigen“.³⁰

Natürlich gibt es auch die *internationale, heimatlose Küche*, die über keinen regionaltypischen oder eigenkulturellen Charakter mehr verfügt. Dennoch ist auch sie Bestandteil der menschlichen Esskultur.³¹

Unter dem volkskundlichen Aspekt stellt sich eine Analyse der Esskultur und den damit verbundenen Traditionen stets als Teil einer allgemeinen Kulturanalyse dar. Im Folgenden sollen nun auf Basis der Ergebnisse verschiedenster Zugangsweisen im Rahmen der fachübergreifenden interdisziplinären wissenschaftlichen Bearbeitung der letzten Jahre die wichtigsten Erkenntnisse hinsichtlich der gesellschaftlichen und kulturellen Bedeutung von Essen und Esskultur herausgearbeitet werden.

²⁷ Mintz, 1987 S.29 zit. nach Leitsch, 1998 S. 23

²⁸ Vgl. Tolksdorf, 1993 S. 188

²⁹ Vgl. Rubner, M. (1913): Wandel der Volksernährung. Leipzig

³⁰ Vgl. Weiß, R. (1946): Volkskunde der Schweiz. Erlenbach-Zürich: Rentsch, S. 132f.

³¹ Diese *one-culture-cuisine* wird oft abwertend mit der *Fastfood* bzw. *Junkfood-Esskultur* assoziiert. Vgl. Tolksdorf, 1993 S. 190

3.1 Grundbedürfnis und Klassenmerkmal

Essen im Sinne der Aufnahme von Nahrung zählt von jeher zu den Grundbedürfnissen des Menschen, unabhängig von Herkunft, Alter, Geschlecht, sozialer Schicht u.a. Die Beschaffung von Nahrung sowie deren Verzehr sind bereits in den ältesten Aufzeichnungen der Geschichte der Menschheit festgehalten und verweisen damit auf die essentielle Rolle, die diese Tätigkeiten immer schon im Leben und Alltag gespielt haben. Essen ist ein Naturphänomen, das als zentrale Handlung zur Erhaltung des Individuums sowie als zentrales Phänomen zur Erhaltung der Spezies dient.³² Diese Notwendigkeit von Nahrungszufuhr teilt der Mensch mit den Tieren, doch unterscheidet er sich in der Art und Weise seiner Nahrungsaufnahme von ihnen. Diese Abgrenzung findet auch sprachlich ihren Ausdruck. In der deutschen Sprache wird dieser Unterschied durch die Worte *essen* für den Menschen und *fressen* in Bezug auf Tiere verdeutlicht. Im Russischen wird das Verb *есть* für den Prozess der Nahrungsaufnahme sowohl für Menschen als auch für Tiere gebraucht. Ebenso wie im Deutschen gibt es aber eine ganze Reihe von Verben mit ähnlicher oder leicht abweichender Bedeutung für beide Gruppen. Diese semantischen Abstufungen werden durch den Kontext der Handlung bestimmt oder durch eine Verwendung des Wortes im übertragenen Sinn. Essen impliziert bereits eine bestimmte Art der Nahrungszufuhr (mit Hilfe von Geschirr und/oder Besteck) und eine Form der Zubereitung – in Abgrenzung zu den Tieren. Des Weiteren wird auf menschlicher Seite zwischen den Begriffen *Essen* und *Speise* bzw. *Gericht* unterschieden. Letzteres verweist noch stärker auf eine bestimmte Form der Zubereitung und damit auch schon auf eine Form der Esskultur. Diese begriffliche Differenzierung findet man auch im Russischen in Form von *пища* bzw. *еда* als Bezeichnung für *Nahrung* oder *Essen im Allgemeinen* und *блюда* bzw. *кушанье* in Bedeutung einer *Speise* oder eines *Gerichts*. Ausgehend von der Aussage „Der Mensch ist, *was* er isst“³³ müsste es eigentlich heißen „Der Mensch ist, *wie* er isst“³⁴, da menschliches Essen eine gewisse Kultur voraussetzt.

„Ernährung hat einen körperlich-materiellen und einen psychisch-sozio-kulturellen Aspekt; zwischen Bedürfnis (Hunger und Appetit) und Befriedigung (Essen und Trinken) setzt der Mensch das kulturelle System der Küche; kulturspezifische Normen, Konventionen und das Geflecht von Bedeutungen, in denen Menschen im Rahmen von Makro-, Regional- und Subkulturen ihre Erfahrungen interpretieren, bestimmen nicht bloß mit, was als

³² Vgl. Mattheier, 1993 S. 245

³³ Dieser Ausspruch wird dem deutschen Philosophen und Anthropologen Ludwig Feuerbach (1804-1872) zugeschrieben. Vgl. Fellmann, 1997 S.27

³⁴ Ebd.

Lebensmittel angesehen, zum Verzehr zubereitet und aus welchem Anlaß [sic!], in welcher Situation, wie, warum und mit wem gegessen wird.“³⁵

Für die Bearbeitung von Nahrungsmitteln, also die Art ihrer Zubereitung, und auch für die Organisation der Konsumation gibt es kulturspezifische Systeme von soziokulturellen Normen und Werten. Diese sind verankert in kognitiven und evaluativen Orientierungstafeln der jeweiligen Kultur: über sie wird das Individuum vergesellschaftet. Solche gesellschaftlichen Handlungen erlangen ihre Bedeutung in kulturellen Zwecken der Konstitution, Erhaltung und Weiterentwicklung von sozialen Strukturen. Kulinarisches Handeln³⁶ – in der Bedeutung von ‚das Essen als Kulturphänomen Betreffendes‘ – baut auf den oben erwähnten Normen und Werten auf. Dadurch wird im Allgemeinen geregelt,

„wie Nahrung zubereitet werden muß [sic!], welche Garungstechniken verwendet werden und welche Zutaten zu verwenden sind. Sie regeln, wer wann und wann nicht essen darf, in welcher Reihenfolge gegessen wird (erst das Vieh und dann der Mensch), in welcher Sitzordnung man beim Essen sitzt, mit welchen Partnern man ißt [sic!] und mit welchen man nur trinkt, welche Geräte man für welche Nahrungsmittel beim Essen benutzen darf oder muß [sic!] und auch welche Signale kulinarischen Genießens kulturspezifisch erlaubt bzw. erwünscht oder aber grundsätzliche verboten sind. Und alle diese Regeln finden ihre Begründung nicht in dem Naturvorgang der Nahrungsaufnahme, sondern im Essen als ‚Kulturtätigkeit‘.“³⁷

Darin eingeschrieben sind Erfahrungen und Traditionen einer Gesellschaft, wie zum Beispiel die mittelalterlich-feudale Ständelehre bezüglich Tischordnung oder das Symbolisieren gesellschaftlicher Gleichheit bzw. Aufhebung gesellschaftlicher Unterschiede (für die Dauer des Essens) durch einen runden Tisch.³⁸ Bereits in antiken Darstellungen und Überlieferungen kann eine schichtspezifische Ernährung nachgewiesen werden.³⁹ Somit können Speisen und ihre Zubereitung sowie die Ausformungen von Ess- bzw. Tischkultur als Ausdruck gesellschaftlicher Strukturen gesehen werden. Kulinarisches Handeln, das primär zur Lebenserhaltung durch Nahrungszufuhr dient, ist immer auch sozialsymbolisches Handeln – es hat somit

³⁵ Wierlacher, 1993 S. 2

³⁶ Der Begriff des *kulinarischen Handelns* geht auf W. Enninger und dessen Studie „Auf der Suche nach einer Semiotik der Kulinariken – ein Literaturbericht über zeichenorientierte Studien kulinarischen Handelns“ zurück. Bei ihm schränkt aber die zu Grunde liegende Wortbedeutung – kulinarisch als „die hohe Kochkunst betreffend“ oder „dem Essgenuss dienend“ – das Bedeutungsfeld zu sehr ein. Vgl. Mattheier, 1993 S. 246

³⁷ Ebd. S. 246

³⁸ Vgl. ebd.

³⁹ Leitsch, 1998 S. 38f.

neben einer kognitiven und einer kommunikativen auch eine sozialsymbolische Funktion. Eine Aufschlüsselung dieses kulinarischen Handelns gewährt einen Einblick in grundlegende gesellschaftliche Beziehungen einer Kultur.

„Die Verschiebung von der Nahrung selbst zur Art und Weise ihrer Aufnahme signalisiert, daß [sic!] Essen für den Menschen mehr als ein bloß materieller Vorgang ist, wo Identifikation des Menschen mit dem, was er ver-
speist, angenommen wird, handelt es sich um einen symbolischen Vor-
gang.“⁴⁰

Speisen sind immer auch ein Symbol, eine Mahlzeit eine gesellschaftliche Situation.⁴¹ So waren etwa in der russischen Gesellschaft *Brot und Salz* immer schon Symbole des Reichtums und der Gastfreundschaft.⁴² Auch heute noch werden bei (öffentlichen) Empfängen Gäste auf diese Art willkommen geheißen. Die besondere Bedeutung von Brot, das zu jedem Mahl und in großen Mengen verzehrt wurde, spiegelt sich in Redewendungen wie *Хлеб всему голова* wieder. Ebenso war *каша* (ein Brei in verschiedenen Varianten) zwischen dem 10. und 14. Jahrhundert ein unerlässliches rituelles Gemeinschaftsmahl zu Beginn und Ende von gesellschaftlichen Ereignissen.

Die bis ins 20. Jahrhundert reichende und in den meisten Teilen der Welt bis heute - wenn auch nicht überall in gleichem Maße - andauernde Diskrepanz dessen, was in unterschiedlichen Gesellschaftsschichten auf dem alltäglichen Speiseplan steht, verdeutlicht dies. Im Zeitalter der Globalisierung sind viele der – vor allem geographisch bedingten – Grenzen und Einschränkungen hinsichtlich der Verfügbarkeit nicht-heimischer Produkte gefallen. Auch die finanzielle Erschwinglichkeit von ‚exotischen‘ Nahrungsmitteln hat sich damit grundlegend verändert. Noch immer lässt sich jedoch ein Gefälle bei Verzehr und Beschaffung von Nahrung feststellen. Bestimmte Lebensmittel wie etwa Kaviar oder Champagner, um nur zwei der bekanntesten Beispiele zu nennen, sind auch heute noch (immer) nicht für jeden erschwinglich und haben sich ihren Status als Luxusgüter und somit als Ausdruck und Statussymbol der ‚gehobenen‘ oder ‚gut betuchten‘ Gesellschaft erhalten.

In den sozialistisch geprägten Ideologien zu Beginn des 20. Jahrhundert markiert der Grundgedanke über die Gleichheit aller Bevölkerungsgruppen einen wichtigen Bestandteil. Die Umsetzung sollte durch die jeweiligen sozialistischen Staatsformen erfolgen. Das soziale Ge-

⁴⁰ Fellmann, 1997 S. 27

⁴¹ Vgl. Teuteberg, H. (1979): Die Ernährung als psychosoziales Phänomen. Überlegungen zu einem verhaltens-
theoretischen Bezugsrahmen. In: Hamburger Jahrbuch für Wirtschafts- und Gesellschaftspolitik 14, S. 269ff.

⁴² Vgl. Carl, 2010 S. 16

fälle sollte auch durch eine Regulierung des Alltags abgebaut werden. Eine wichtige Rolle spielte dabei die Ernährung bzw. die staatliche Kontrolle und Gleichschaltung der Ernährung. Mit dem technischen Fortschritt seit der Industriellen Revolution sowie den wissenschaftlichen Errungenschaften vor allem des 20. Jahrhunderts lässt sich generell auch eine Verschiebung in Richtung einer industriellen Nahrungsmittelproduktion und einer ‚internationalen‘ Versorgung beobachten. Die folgenden vier Faktoren spielen dabei eine entscheidende Rolle: Konservierung der Nahrungsmittel (preserving), Mechanisierung bei Herstellung und Verteilung (mechanisation), Vertrieb in Einzel- und Großhandel (retailing and wholesaling) sowie Transportmöglichkeiten (transport).⁴³ In diesem Zusammenhang und im Zuge der zunehmenden Urbanisierung kommen aber auch vermehrt Beschwerden hinsichtlich einer Lebensmittelverfälschung auf. Dieses Problem bestehe allerdings schon seit Beginn des Lebensmittelverkaufs.⁴⁴ Von einer vollständigen Bestandsaufnahme und Interpretation wirtschaftlicher und politischer Belange dieser Entwicklung soll hier abgesehen werden, da sie zu umfangreich wäre. Die für die vorliegende Arbeit relevanten Aspekte werden in Kapitel 5 thematisiert.

3.2 Veränderte Rolle der Speisen als Spiegel der Gesellschaft

„Cultures clearly evolve over time through contact with other groups.
Cuisines change by the same process.“⁴⁵

Die Entwicklung bzw. Veränderung einer bestimmten *Küche*⁴⁶ ist bedingt durch eine Reihe unterschiedlicher, aber mit einander korrelierender Einflüsse. Dieser Prozess der Evolution vollzieht sich in einer Kombination konstanten Zustroms von Ideen, Produkten und Techniken mit schon bestehenden Konzepten der Ernährung und kulinarischer Praktiken.⁴⁷ Rezepte und Traditionen, die von Generation zu Generation weiter gegeben wurden, entwickelten und veränderten sich durch (natürliche) Abläufe wie Assimilation und Akkulturation weiter. Zu-

⁴³ Vgl. Goody, 2000 S. 154

⁴⁴ Eine Veränderung bzw. Intensivierung dieser Problematik ist direkt proportional zu den wirtschaftlichen Entwicklungen vor allem in industrialisierten Gesellschaften zu verstehen. Vgl. ebd. S. 171ff.

⁴⁵ Mack/Surina, 2005 S. xxii

⁴⁶ *Küche* soll hier im Sinne des französischen Terminus *cuisine* als Begriff für eine bestimmte regionale (im weiteren Sinne auch nationale) Ausformung von Kochkunst und der damit verbundenen Tischkultur verstanden werden. Sie stellt eine bestimmte Weise von kulturell geprägten Kochpraktiken und Traditionen dar. Der Begriff umfasst im Verständnis der Verfasserin dieser Arbeit außer dem Vorgang der Speisenzubereitung und den darüber hinausgehenden Bereichen der Kochkunst auch den Ort Küche in seiner räumlichen Beschaffenheit und als Teil des menschlichen Wohnraums. Vgl. Sachs, 1935 Bd. 1; Brockhaus-Enzyklopädie, 1987, Bd. 12

⁴⁷ In der englischsprachigen (Fach)Literatur werden diese kulturell, religiös, regional oder auch historisch bedingten Konzepte mit dem Begriff *foodways* zusammengefasst. Vgl. Mack/Surina, 2005 S. xviii

sätzlich wurde dieser Vorgang durch Ereignisse, die einen politischen und gesellschaftlichen Umbruch bedeuteten und sich auf das alltägliche Leben massiv auswirkten, noch weiter beeinflusst. Eingriffe in das ‚kulinarische Leben‘ der Bürger durch staatlich festgelegte Standardisierung der Ernährung sowie eine Regulierung des sozialen Lebens durch den Staatsapparat hinterließen deutliche Spuren in der nationalen Küche. Die Vereinigung (oder der Versuch eben dieser) schon bestehender kulinarischer Kultur mit der durch die jeweilige Ideologie geprägten Vorstellung und Umsetzung des kulinarischen Alltags durch den Staat, wie sie sich auch schon in Österreich und der Sowjetunion im beginnenden 20. Jahrhundert abzeichnete, übte einen entscheidenden Einfluss auf die kulinarische Evolution in den betroffenen Nationen und Kulturkreisen aus.

Besonders in der russischen einfachen (bäuerlichen) Küche kommt ein Element zum Tragen, das sich grundlegend auf die Ernährung und auch generell auf das alltägliche Leben der Menschen auswirkte: das *Fasten* (russ. *постничество*).⁴⁸ In der religiös bestimmten Praxis des Fastens ist strikt festgelegt, wann und wie lange gefastet wurde und welche Speisen erlaubt bzw. verboten waren, aber auch, wie sie zubereitet bzw. verzehrt werden sollten. Während sich der Adel eher dem komplett gegensätzlichen Prinzip der *Schwelgerei* oder *Völlerei* (russ. *неумеренность*) verbunden fühlte, war das Fasten im Leben der bäuerlichen Bevölkerung fest verankert. Die Gesamtanzahl von Fasttagen im Kalender der Russisch-Orthodoxen Kirche beläuft sich je nach Jahr auf 192 bis 216.⁴⁹ Diese Einschränkungen wirkten sich natürlich auf den Speiseplan aus: schon sehr früh der russischen Küche gab es eine strikte Trennung in eine Fastentafel und eine Festtafel. Fasten ist nicht nur auf den Bereich der Orthodoxen Kirche beschränkt, zeigt sich in deren Einflussbereich jedoch als wesentlich stärker ausgeprägt und wird als verbindlicher angesehen als im Wirkungsbereich der Römisch-Katholischen Kirche – im Falle der vorliegenden Arbeit wäre dieser Wirkungsbereich auf Österreich beschränkt.

„In both Western and Eastern cultures, fasting is almost an universal phenomenon. Complete or partial abstinence from nourishment has been, and continues to be engaged in for a variety of reasons.“⁵⁰

⁴⁸ *Fasten* bezeichnet hier „the religiously dictated periodic abstention from certain types of food“. Im Verständnis der Russisch-Orthodoxen Kirche bedeutet dies die Enthaltung von Tierprodukten und Fetten. In der Römisch-Katholischen Kirche beschränkt sich Fasten auf die Abstinenz von Fleisch; Fisch und Milchprodukte dürfen auch in der Fastenzeit verzehrt werden. Vgl. Heretz, 1997 S. 67ff.

⁴⁹ Vgl. Iljnych/Rojtenberg, 2009 S. 8

⁵⁰ Lysaght, 2002 S.14

Bereits hier zeigt sich ein deutlicher Unterschied zwischen den sozialen Schichten an der Art, was und wie gegessen wurde. In der bäuerlichen Küche erfüllte eine Mahlzeit zumeist auch keinen repräsentativen Zweck, sondern diente vorwiegend der körperlichen Stärkung unter Einhaltung gewisser Regeln, die durch die Konfessionszugehörigkeit bestimmt waren. Besonders ab dem 17. Jahrhundert zeigen sich in Russland gravierende Unterschiede zwischen der einfachen und der adligen Küche, nicht nur in der Menge, sondern auch in der Vielfalt der Zutaten und Speisen. Gerade in den Speiseplänen der Oberschicht nahm bald der westeuropäische Einfluss überhand, während sich ‚traditionelle‘ Gerichte in der Küche der ländlichen Bevölkerung und der sozial niederen Schichten erhielten.

Auch in den muslimischen oder jüdischen Bevölkerungsgruppen des russischen Vielvölkerreichs spielten religiös bedingte Normen hinsichtlich ihrer Esskultur eine gewichtige Rolle und zeigten deutliche Auswirkungen auf das Alltagsleben. Darauf basierend lassen sich wiederum ‚Charakteristika‘ zur Ein- bzw. Abgrenzung nicht nur sozialer, sondern auch ethnischer Gruppen ableiten. Dies scheint auch wichtig, da gerade in Bezug auf das Russische Reich bzw. der späteren Sowjetunion in der Fachliteratur immer wieder von ‚der Masse der Bevölkerung‘ gesprochen wird: dies bezieht sich im Normalfall auf den Stand der Bauern bzw. Arbeiter, lässt aber die Vielfalt auch innerhalb dieser sozialen Schichten außer Acht.⁵¹ ‚Die Masse‘ soll hier als Menge aller Angehörigen der Arbeiterklasse verstanden werden. Im Hinblick auf die kulinarischen Traditionen⁵² der eurasischen Gesellschaften lassen sich nach Goody zusammenfassend folgende charakteristische Merkmale anführen:⁵³

- Es besteht ein unmittelbarer Zusammenhang zwischen sozialer Klasse und Lebensstil.
- Verbunden mit dieser Differenzierung sind eine Reihe von Widersprüchen, Spannungen und Konflikten. Dabei handelt es sich u.a. um Widersprüche zwischen einer gleichberechtigten (bzw. ebenbürtigen) und einer hierarchischen Weltanschauung, aber auch um den Konflikt – sowohl auf individueller als auch auf kollektiver Ebene - zwischen den Konzepten von *Zurückhaltung (fasting)* und *Schwelgerei (feasting)*.
- Eine erweiterte Bandbreite von Zutaten und Gerichten beider Seiten resultierte aus dem wechselseitigen Verhältnis zwischen der gehobenen (*Haute Cuisine*) und der einfachen (*bäuerlichen*) Küche.⁵⁴

⁵¹ Vgl. Heretz, 1997 S. 67f.

⁵² In der englischsprachigen Fachliteratur wird diese Erscheinung im Allgemeinen unter *culinary culture* zusammengefasst. Vgl. Goody, 2000; Mack/Surina, 2005

⁵³ Vgl. Goody, 2000 S. 191

⁵⁴ Goody spricht sich bei den Bezeichnungen der Kochvarietäten eher für *higher cooking* und *lower cooking* aus, da mit dem Begriff *Haute Cuisine* sehr stark die Französische Küche assoziiert wird. Vgl. ebd. S. 98

- Durch die bestimmten Kreisen vorbehaltene Bildung (in Bezug auf Lese- und Schreibfähigkeit) und die für Kochbelange notwendigen Fachtermini erfolgte im Zuge der Reproduktion (Sammlung und Veröffentlichung) von Rezepten eine Spezialisierung eben jener in sprachlicher Hinsicht.
- Die Trennung kulinarischer Tätigkeitsbereiche wurde sorgfältig ausgearbeitet, wobei die ‚angesehenen‘ (prestigereichen) Bereiche allmählich, aber kontinuierlich, von der weiblichen in die männliche Domäne übergingen.

3.3 Essen und kulturelle Identität

„It has become canonical that the cookery of a region plays an integral role in identity formation, both for an individual and for a nation.“⁵⁵

Essen stellt eine kulturell geprägte symbolische Form dar, die neben anderen Faktoren, wie etwa Sprache, grundlegend für die Bildung sozialer und personaler Identität ist. Sowohl Essen als auch Identifikation sind für den Menschen unbedingt notwendig – er braucht nicht nur tatsächliche ‚physische‘ Nahrung allein, sondern auch geistige, die ihm aus der Art und Weise, wie er isst, zukommt.⁵⁶

Nach Zingerle stellt sich die Frage, ob eine ‚kulturelle Markierung‘ von Essen im Zeitalter instrumenteller Inszenierung von Identität nur einer oberflächlichen Strömung folgt, in der Essen zufällig erfasst wird und eine austauschbare Variable darstellt?⁵⁷ Die dafür notwendige Klärung des Verhältnisses Essen – Identität setzt eine Konkretisierung und Abgrenzung des Identitätsbegriffs voraus. Ebenso sollen die Konzepte von personaler und kultureller Identität hinsichtlich ihrer Entstehung und Funktionen verdeutlicht und die für den Menschen wichtigen Identifikationsmuster und die Bedeutung des Essens (in Form von Speisen und Mahlzeiten) für die Bildung, Erhaltung und Veränderung von Identität veranschaulicht werden.

3.3.1 Zum Identitätsbegriff

„Identität“ wird heutzutage vor allem im öffentlichen Diskurs geradezu inflationär gebraucht, als ob die begriffliche Definition und Abgrenzung immer ganz klar wären. Gerade seit den

⁵⁵ Mack/Surina, 2005 S. xviii

⁵⁶ Vgl. Fellmann, 1997 S. 28

⁵⁷ Zingerle, 1997 S. 70

80er Jahren des 20. Jahrhunderts hat dies jedoch sowohl innerhalb als auch außerhalb des wissenschaftlichen Bereichs zu einer ‚Verunklärung‘ des Begriffs geführt.⁵⁸ Als Ursache dieser Tendenz wird einerseits der Rückbezug auf regionale Kulturen und Ethnien⁵⁹ angeführt, andererseits wurde das Bedürfnis nach Selbstbestimmung im Sinne der Selbstverortung und der Gewinnung des Selbstverständnisses⁶⁰ durch den einsetzenden Individualisierungsschub (als Merkmal der ‚Postmoderne‘) noch verstärkt.

Der Identitätsbegriff versteht sich nicht mehr nur als Antwort auf die Frage *Wer bin ich?* bzw. *Wer sind wir?* sondern bezieht sich auch auf die Problematik „Wie und an welchen Werten kann ich mich dauerhaft inmitten einer Welt von Beliebigkeiten und Unverbindlichkeiten orientieren?“⁶¹ Identität beinhaltet begrifflich umfassendere Bezeichnungen, die sich auf komplexe Wertungsakte beziehen. Selbstzuschreibungen beinhalten immer auch Wertungen, die zu den konstituierenden Bestandteilen der Identität zählen. Wichtig ist vor allem die Unterscheidung zwischen *personaler (individueller)* und *kollektiver Identität*. Hier tritt eine große Diskrepanz zwischen dem wissenschaftlichen und dem öffentlichen Diskurs zu Tage. Dies liegt auch daran,

„daß [sic!] sich dieses Konzeptualisierungsproblem mit der allgemeineren soziologisch-epistemologischen Frage nach dem Stellenwert individueller Akteure im Verhältnis zu über- und transindividuellen Strukturen und Systemen überschneidet.“⁶²

Für die Konzeption von Identität aus soziologischer Sicht nach Zingerles gemäßigtem methodologischem Individualismus⁶³ bedeutet dies,

„daß [sic!] der gemeinte Sachverhalt, als mentaler, in erster Linie über die Handlungssubjekte, somit in erster Linie als subjektive Wirklichkeit rekonstruierbar und im wissenschaftlichen Diskurs objektivierbar, d.h. evident und nachvollziehbar ist; auch ‚kollektive‘ Identitäten haben ihre Existenz

⁵⁸ In den 60er und 70er Jahren des 20. Jahrhunderts war der Identitätsbegriff im wissenschaftlichen Kontext noch relativ klar formuliert. Der Fokus lag dabei jedoch auf der „Ich-Identität“, während die (kollektive) „Wir-Identität“ noch nicht wirklich beachtet bzw. untersucht wurde. Vgl. Zingerle, 1997 S. 70

⁵⁹ Diese sind als Reaktion auf (unterstellte) Nivellierungs- und Zentralisationseffekte des europäischen Integrationsprozesses zu verstehen. Vgl. Zingerle, 1997 S. 71

⁶⁰ Ebd.

⁶¹ Ebd.

⁶² Ebd. S. 72

⁶³ Vgl. ebd.

nur in den Köpfen derer, die sich selbst über sie definieren, oder in den Köpfen derjenigen, die anderen solche Identitäten zuschreiben.“⁶⁴

In vielen Fällen kollektiver Identität müssen diese symbolischen Systeme, über die eine solche Definition der Zugehörigkeit erfolgt ist, erst aus verschiedensten Quellen rekonstruiert werden. Identitätsbildende Prozesse sind überdies – und vor allem bei personaler Identität – mitbestimmt durch eine Reihe schon bestehender oder vorgegebener Faktoren des Individuums sowie seiner Umwelt. Zingerles methodologische Position richtet sich damit gegen ein verallgemeinerndes Konzept und kollektive Pauschalierungen sowie die Übernahme alltagsweltlicher Stereotypen, soll aber durch Einbinden objektivierter gesellschaftlicher Sachverhalte dennoch keine einseitig subjektivistische Betrachtungsweise von Identitätskonzeption fokussieren.⁶⁵

3.3.2 Personale und kulturelle Identität

Auf die Ausformungen dieser verschiedenen Bereiche von Identität soll nun näher eingegangen werden. Identität lässt sich nicht als eine dem Menschen von Natur aus gegebene Eigenschaft klassifizieren; sie versteht sich als praktisches Selbstverhältnis, das jeder für sich erarbeiten muss. Es ist also ein Prozess des Bewusstwerdens und kein Akt der ‚Stiftung‘.⁶⁶ Identität und Identitätsprobleme sind klassische Themen der Psychologie und Soziologie, die zur Klärung des philosophischen Begriffs personaler Identität nicht außer Acht gelassen werden sollen. Dazu soll die klassische Bewusstseins- und Subjekttheorie in symbolisch-pragmatischer Hinsicht⁶⁷ erweitert werden. Hierfür ist eine Unterscheidung zwischen Identität als objektivem Tatbestand und subjektivem Erleben sinnvoll. Im ersten Fall bezeichnet Identität das Resultat eines Feststellungsprozesses nach bestimmten Regeln über die Bestimmtheit eines Gegenstandes oder Lebewesens, welche den Wiedererkennungswert in Zeit und Raum darstellt.⁶⁸ Im zweiten Fall stellt Identität ein Selbstgefühl⁶⁹ dar, das in der Erkenntnistheorie

⁶⁴ Zingerle, 1997 S. 72

⁶⁵ Vgl. ebd. S. 73

⁶⁶ Der Begriff der *Stiftung* unterstellt bewusste, willentliche, einseitig gesetzte Akte, die sich eher für die Gründung von Institutionen oder Religionsgemeinschaften eignen. Vgl. ebd. S. 73f.

⁶⁷ Vgl. Fellmann, F. (1991): Symbolischer Pragmatismus. Hermeneutik nach Dilthey. Reinbeck bei Hamburg: Rowohlt (Rowohlts Enzyklopädie. Band 508)

⁶⁸ Bei Gegenständen bedeutet das die Feststellung von äußerer Gestalt und Lage. Dadurch werden unveränderliche von sich verändernden Eigenschaften unterschieden. Bei Personen geschieht diese Identifizierung über bestimmte körperliche Merkmale wie Augenfarbe, Fingerabdruck etc. Vgl. Fellmann, 1997 S. 31

⁶⁹ Über diesen Zustand kann jede Person selbst Auskunft erteilen; er äußert sich konkret im Gebrauch des Personalpronomens *ich*. Vgl. ebd.

auch als „epistemisches Selbstbewusstsein“⁷⁰ bezeichnet wird. Für diesen subjektiven Zustand lassen sich drei Merkmale anführen: Realität, Exklusivität und Kontinuität. Die subjektive Realität ist stets stärker ausgeprägt als die objektiven Tatsachen der äußeren Erfahrung. Die Exklusivität bezieht sich auf den Tatbestand, dass man sich – im Normalfall – nie mit jemand anderem verwechselt. Dies beruht aber nicht auf objektiven Merkmalen, sondern auf dem permanent andauernden Ich-Gefühl. Kontinuität ergibt sich daraus, dass jegliche Existenz nie als punktuell, sondern immer als Fortsetzung von schon Vergangenen erlebt wird. Auch Unterbrechungen oder Lücken des Gedächtnisses heben diese Kontinuität nicht auf.

Durch die eben angeführten Formen der Selbsterfahrung – gegenständlich und zuständlich – und die daraus resultierende wechselseitige Ergänzung von Innen- und Außenerfahrung, kann personale Identität als Reflexionsbegriff verstanden werden. Das berücksichtigt auch die von Husserl⁷¹ formulierte paradoxe Struktur von Subjektivität als phänomenologischem Begriff: Subjektsein gegenüber der Welt und sich zugleich als Teil der Welt erfahren. Nach Fellmann ist Selbstidentifikation die Fähigkeit, diese Doppelperspektive zu erkennen und sich ihrer bewusst zu sein. Dies unterscheidet den Menschen vom Tier. Der Mensch kann sich ein Bild von sich selbst machen. Dieses Bild repräsentiert seine gesamte (Lebens)Geschichte und ermöglicht ihm auch eine Erfahrung von innen als raum-zeitlich identisches Wesen. Personale Identität ist somit als symbolische Funktion des Selbstbildes zu verstehen. Sie lässt sich in eine individuelle (zur Bestimmung des Selbstverständnisses durch Besonderheiten des jeweils unterschiedlichen Lebenslaufs einer Person) und eine soziale (im engeren Sinne zur Definition des Selbstverständnisses durch soziale Rollen und dem damit verbundenen Status) Schicht aufschlüsseln.⁷²

Menschen benötigen durchgehend Identifikationsmuster, an denen sie sich orientieren können, da ihre Selbstbilder keine Produkte isolierter Subjekte sind. Als traditionelle Identifikationsmuster etwa werden Familie, Klasse und Nation betrachtet. Der Verlust solcher Muster durch plötzliche oder schnelle Veränderungen persönlicher Lebensverhältnisse oder gesellschaftlicher bzw. politischer Ordnungen können zu einem Zustand der „Identitätskrise“ führen. Dieser ‚Schwebezustand‘ kann in einem Wirklichkeitsverlust resultieren. Nach Gehlens sozialpsychologischer Institutionenlehre braucht der Mensch „als nicht festgestelltes Wesen

⁷⁰ Der Sonderstatus dieses Zustandes manifestiert sich in der Aussage *Cogito, ergo sum* von Descartes. Vgl. Fellmann, 1997 S. 31

⁷¹ Vgl. Husserl, E. (1954): Die Krisis der europäischen Wissenschaften und die transzendente Phänomenologie. Eine Einleitung in die phänomenologische Philosophie. Den Haag: Nijhoff (Husserliana, Band 6), S. 182

⁷² Vgl. Zingerle, 1997 S. 79

also Außenhalte, um sein Leben führen zu können“.⁷³ Der konstante Kampf um personale Identität wird auch als Überlebenskampf des postmodernen Menschen beschrieben.⁷⁴

Im Gegensatz dazu wird aber auch oft die sogenannte *Patchwork-Identität*⁷⁵ angeführt. Auch der Begriff der *Transkulturalität*⁷⁶ kommt in diesem Zusammenhang vor.

Ebenso bedarf es eines Mediums, in dem Identitätsbildung stattfinden kann. Die Kultur bildet den Rahmen für diese Abläufe, indem sie Muster zur Identitätsbildung zur Verfügung stellt. Kultur bezeichnet in dem Fall das Zusammenspiel von *naturalen* und *idealen* Faktoren.⁷⁷ Zu den *naturalen* Faktoren gehören die schon vorgegebenen kollektiven Lebensbedingungen, die sich in raumbezogenen Formen kollektiver Identität mit kultureller aber auch politischer Dimension manifestieren. Zu den *idealen* Faktoren zählen zeitbezogene Formen der Identifikation, basierend auf kollektiver Erinnerung an geschichtliche Schicksale, die in traditionalistischen Lebensformen ihren Ausdruck finden. Das Zusammenspiel dieser Faktoren hat zur Ausprägung regionaler und nationaler kollektiver Identifikationsmuster geführt. Dieser Kulturfaktor verfügt auch dann noch über Wirksamkeit, wenn politische und soziale Strukturen ihre schon verloren haben. Kultur als „Identitätsofferte“⁷⁸ ermöglicht es, aus der natürlichen und/oder gesellschaftlich-kulturellen Umwelt bestimmte Bereiche auszusuchen und sich anzueignen, wobei sie mit einer für das jeweilige Individuum wichtigen „neuen“ Bedeutung verbunden werden. Innerhalb dieser Bedeutungsvergabe ergibt sich eine individuelle Wertung. Dieser Vorgang wird auch als *Semiotisierung* beschrieben.⁷⁹ Dabei kann fast alles einen Anknüpfungspunkt für solche Vorgänge bilden: Sprache, Religion, Brauchtum, Kunst, Wissenschaft, Natur – bis hin zu körperlichen Charakteristika wie Hautfarbe oder den direkt am eigenen Körper erfahrenen Formen wie Kleidung oder eben Nahrung.

⁷³ Vgl. Gehlen, A. (1958): Der Mensch. Seine Natur und seine Stellung in der Welt. 6. unveränderte Auflage. Bonn: Athenäum

⁷⁴ Vgl. Fellmann, 1997 S. 29

⁷⁵ Der Begriff der *Patchwork-Identität* steht heute als Kürzel für den Ansatz „alltäglicher Identitätsarbeit“, wie er u.a. von Heiner Keupp formuliert worden ist. Wesentliche Kennzeichen sind die Identitätsarbeit in der gesellschaftlichen Situation der „zweiten Moderne“, das Insistieren auf ihre lebenslange Unabgeschlossenheit, die Betonung der Bedeutung von Sozialität und von innerer Kohärenz - und der Unmöglichkeit ihrer dauerhaften Sicherung - und schließlich der Verweis auf die wichtige Rolle von sozialen Netzwerken und Ressourcen für die Identitätskonstruktion. Vgl. Kraus, W. (2010): Patchwork-Identität. In: Forum Gemeindepsychologie. Jg. 15. Ausgabe 2: Das Patchwerk des Heiner Keupp. Grundlagen und Perspektiven zum Aufrechten Gang. Lengerich: Pabst Science Publishers

⁷⁶ Mit diesem Begriff bezeichnet der Philosoph W. Welsch eine Sicht der Dinge, in der es weder etwas strikt Eigenes noch etwas strikt Fremdes gibt. Kulturelle Identitäten werden hier durch grenzüberschreitende Lebensweisen ersetzt, die mehr von Märkten und Medien bestimmt sind und nicht mehr von Geschichte und Tradition. Vgl. Welsch, W. (1992): „Transkulturalität“. In: Moser, P., Hrsg.: Information Philosophie. Heft 2/1992. Lörach: Claudia Moser

⁷⁷ Vgl. Fellmann, 1997 S. 33

⁷⁸ Vgl. Assmann, 1993 S. 240 zit. nach Zingerle, 1997 S. 79

⁷⁹ Vgl. Zingerle, 1997 S. 79

„‘Mitglied‘ einer bestimmten gesellschaftlichen kulturellen Formation [...] zu sein, bedeutet daher für die Individuen erstens: gelernt zu haben, welche Kombinationen von semiotisierten und bewerteten Ausschnitten aus all diesen Kategorien maßgeblich ist, um sich selbst als zugehörig anzusehen bzw. gegenüber einem Nichtzugehörigen ‚auszuweisen‘, und zweitens: gelernt zu haben, wie die Elemente des kulturellen Zeichensystems für diesen Zweck eingesetzt, „gelesen“ bzw. für Nichtzugehörige „lesbar“ gemacht werden müssen.“⁸⁰

Im Verhältnis von kultureller und personaler Identität hat die kulturelle den Vorrang auf Grund der normativen Funktion gemeinsamer Verhaltensweisen oder Lebensformen.⁸¹ Die personale Identität formiert sich im Medium der kulturellen Identität.

„Das Bild, das der Mensch von sich selbst entwirft, internalisiert die gesellschaftlichen Sanktionen und ist insofern immer ein Spiegel des Bildes, das sich die anderen von ihm machen.“⁸²

Damit wird aber das Individuum längst nicht nur zum Ausführenden der Gesellschaft, sondern es transformiert die kollektive Identität in die individuelle Besonderheit, d.h. das Individuelle im Allgemeinen zu Geltung zu bringen.⁸³ Identität ergibt sich somit aus einem Wechselspiel von Selbst- und Fremddefinition. In der personalen Identität vereinen sich die Ansprüche der Gesellschaft mit denen des Einzelnen. Nach Fellmann lassen sich drei Formen der Vollendung personaler Identität beschreiben: theoretisches, moralisches und künstlerisch-produktives Handeln.⁸⁴ Zingerle führt auch kommunikatives Handeln – im Sinne einer Verständigung des Individuums mit anderen über sich selbst – als essentiell an. Dies sei ein steter Prozess, der immer in Verbindung stehe mit unserem Selbstverständnis. Identität setze dieses kommunikative Handeln nicht nur voraus, sondern vollziehe sich erst in diesem Vorgang, solange er kontinuierlich abläuft; bei einer Unterbrechung muss die Möglichkeit einer Fortsetzung bestehen. Von dieser Form des Handelns werden dauerhafte Beziehungen zwischen den Menschen getragen, somit kommen den Kommunikationszusammenhängen der primären Sozialisation – innerhalb der Familie – eine besondere Bedeutung zu.

Daher vollzieht sich Identitätsbildung primär in emotionalen *Vergemeinschaftungen* und nicht in rationalen *Vergesellschaftungen* der Menschen. *Vergemeinschaftungen* sind nach M. We-

⁸⁰ Zingerle, 1997 S. 79

⁸¹ Fellmann, 1997 S. 34

⁸² Ebd.

⁸³ Ebd.

⁸⁴ Vgl. ebd. S. 29

ber⁸⁵ soziale Beziehungen, in denen die Einstellung des sozialen Handelns auf subjektiv gefühlter (affektueller oder traditionaler) Zusammengehörigkeit aller Beteiligten basiert. *Vergesellschaftungen* bezeichnen jene sozialen Beziehungen, in denen dieses soziale Handeln auf rational (wert- oder zweckrational) orientiertem Interessensausgleich oder Interessensverbindung beruht. Die schon erwähnten Selbst- und Fremddefinitionen sind auch immer mit einer Wertung oder Wertschätzung verbunden. Wichtig ist deren Verhältnis zu den emotionalen Faktoren der Identitätsbildung: dem Selbstwertgefühl, dem Gefühl der Bindung und der Zusammengehörigkeit. Dieses Verhältnis ist gekennzeichnet durch eine dauerhafte Wechselwirkung. Zusätzlich findet eine Beeinflussung durch außerhalb liegende Wertstrukturen statt, vor allem durch die Einwirkung kultureller Institutionen.

„Die Dauereinwirkung kultureller Werte kann für die Identitätsbildung nicht hoch genug veranschlagt werden, wenngleich in jedem konkreten Fall der Herausbildung individueller wie sozialer Identität erst kontingente Ereignisse, bestimmte historische ‚Schicksale‘ der Biographie und der Gruppengeschichte den beteiligten Selbst- und Zugehörigkeitsgefühlen eine spezifische Färbung geben.“⁸⁶

Zingerle trifft eine Unterscheidung in eine bewusste, rational-diskursiv zugängliche Schicht der Identität und einer ihr zu Grunde liegende, nicht-bewussten, aber dennoch relevanten Realitätsebene.⁸⁷ Er spricht von einem manifesten und einem latenten Bereich der Identität. Für den Übergang von latenten in manifeste Zustände sind Differenzerfahrungen⁸⁸ verantwortlich. Für die Art dieser Übergänge verweist Zingerle auf die Modi der Handlungsorientierung von M. Weber.⁸⁹ Basierend darauf vollziehen die latenten Inhalte der Identitätsbildung – traditionelles Eingelebtsein und emotionale Bindung – den Übergang in manifeste Zustände als Rationalisierung im Sinne einer Wertrationalität.⁹⁰

⁸⁵ Vgl. Weber, M. (1976): *Wirtschaft und Gesellschaft. Grundriß der verstehenden Soziologie*. 5. revidierte Auflage. Tübingen: Mohr, S. 21

⁸⁶ Zingerle, 1997 S. 77

⁸⁷ Vgl. ebd.

⁸⁸ Dabei kann es sich um Differenz in der Selbsterfahrung (zwischen dem „Ich“ und der angenommenen sozialen Rolle), in der Erfahrung eines fremden Anderen oder in situativ-gegenständlichen Erfahrungen (bei aufeinander prallenden Kulturmustern) handeln. Vgl. ebd. S. 77

⁸⁹ Weber unterscheidet vier Modi der Handlungsorientierung: affektiv/emotional, traditional, wertrational und zweckrational. Vgl. Weber, M. (1976): *Wirtschaft und Gesellschaft. Grundriß der verstehenden Soziologie*. 5. revidierte Auflage. Tübingen: Mohr, S. 12f.

⁹⁰ Identität hängt in diesem Zusammenhang stets mit Werthaltungen zusammen, die ihr Maß selbst bestimmen und nicht – wie bei Zweckrationalität – instrumentell zur Verfügung gestellt werden. Das schränkt den rationalen Zugriff auf Identität ein, vor allem hinsichtlich solcher Annahmen wie Herstellbarkeit, Gestaltbarkeit, Verfügbarkeit, Verhandelbarkeit sowie Einsetzbarkeit für strategische Zwecke in Bezug auf Identität. Vgl. Zingerle, 1997 S. 78

3.3.3 Essen als Ausdruck kultureller Identität

Essen zählt als eher körperlich orientierte Lebensform zur kulturellen Identität. Als kulturelles Phänomen zeigt Essen großes Reflexionspotential, da es wie kein anderer Vorgang diese Zweiseitigkeit von Subjektivität aufzeigt:

„Der Nahrung stehen wir wie allen anderen Dingen in der Welt als Subjekte gegenüber, sie ist uns äußerlich, wie sehr wir sie auch begehren. Zugleich beweist die Nahrungsaufnahme, wie sehr wir Teil der Welt sind.“⁹¹

In diesem Zusammenhang zeigt sich eine Trennung des Phänomens Essen in seinen Gegenstand, die Speise, und in seine Situation(en), die Mahlzeit(en), als sinnvoll. Dabei verschiebt sich der Fokus von der Materie auf die Form und den Handlungsbereich. Das bedingt den Faktor der Intersubjektivität. Mahlzeit als kulturelle Inszenierung kann nicht mit naturalen Kategorien erfasst werden. Bei dieser Inszenierung spielen Faktoren wie die Art der Zubereitung und das Aussehen der Speisen eine entscheidende Rolle. Durch bestimmte Sitten und Gebräuche bei Tisch wird dies zu einem Repräsentationsakt personaler und kultureller Identität. Dabei geht es nicht nur um das Verhältnis zwischen dem Einzelnen und einer oder mehreren Speisen, sondern auch um jenes zwischen den Tischgenossen und wie sich dies auf die Einstellung zu den Speisen auswirkt. Die Relevanz für Identität ist dadurch eine doppelte:

„Das Essen ist mit Identität einmal über die soeben angedeutete symbolisch-semiotische Funktion der Speisen verknüpft, zum anderen über die Mahlzeiten, sofern diese einbezogen sind in jene Kommunikations- und Bewertungszusammenhänge, die Identität konstruieren.“⁹²

Die schon oben erwähnte *Vergemeinschaftung* kann sich in den verschiedensten Formen zeigen, von Familien- oder Freundschaftsbeziehungen bis zu einer politischen „Schicksalsgemeinschaft“.⁹³ Hier stellt Mahlzeit als empirisch erfassbares Phänomen eine Schnittstelle dar, vor allem im Bereich der Hausgemeinschaft. Die Gliederung des Tagesablaufs nach Mahlzeiten stellt ein wesentliches Kennzeichen der häuslichen Lebensgemeinschaften aller Kulturen und Epochen dar. Trotz der vorrangig persönlichen Beziehungen als Wertungskomponente bei Tisch spielen hier ebenso die aus der kulturellen Umgebung übernommenen Werte eine

⁹¹ Fellmann, 1997 S. 34

⁹² Zingerle, 1997 S. 80

⁹³ Ebd.

tragende Rolle.⁹⁴ Vor allem in den Kulturbereichen des Okzidents bezeichnet die religiös bedingte dogmatische und rituelle Bedeutung des (gemeinsamen) Mahls einen bedeutenden Umstand, und damit verbunden auch die Bedeutung der Teilnahme bzw. des Ausschlusses von diesem. Hier konnten exklusiv Zugehörigkeitsbeschränkungen unterschiedlichster Art durch ein religiöses Motiv durchkreuzt und abgebaut werden.⁹⁵

Darüber hinaus kann auch die Verwendung bestimmter Speisen selbst in symbolischer Funktion (innerhalb von religiösen Riten) zum Zeichen für Zugehörigkeit (oder Nichtzugehörigkeit) werden. Speisen werden mit identitätsrelevanten Bedeutungen versehen, sie sind somit semiotisierte Ausschnitte der materiellen Umwelt.⁹⁶ Als Nachteil stellen sich hier ihre Variabilität und ihre Vergänglichkeit heraus, während sich ihre Ortsunabhängigkeit, ihre Übertragbarkeit in eine andere kulturelle Umgebung, ihre Reproduzierbarkeit sowie eine gewisse Freiheit in der Gestaltungsmöglichkeit als Vorteil erweist. Allerdings gibt es keine fixierte Relation zwischen einer semiotisierten Speise und dem, was sie versinnbildlicht. Auch ist die symbolische Funktion der Speisen auf den pragmatischen Relevanzbereich von Identität beschränkt⁹⁷ – außer in Fällen, in denen der Umgang mit Speisen eine zentrale Rolle spielt und außerhalb der gängigen Norm liegt, wie etwa bei Vegetariern. Hier tragen die semiotisierten Speisen die Gruppenidentität.

Mahlzeit stellt nach all diesen Ausführungen somit eine symbolische Funktion dar. Dies wird auch dadurch bestätigt, dass sich zahlreiche National- und Regionalgerichte als Erfindung heraus gestellt haben, die ihr fiktives Dasein nur in Kochbüchern und der öffentlichen Meinung fristen.⁹⁸ Fiktionalität ist für kulturelle Identifikationsmuster typisch – auch kulturelle (kollektive) Identitäten selbst sind, wie schon oben angeführt, genau genommen ein fiktionaler, konstruierter Zustand.

⁹⁴ Bei Tisch erfolgt über Teilnahme und Austausch mit anderen eine Erfahrung und Bestätigung des Selbstverständnisses durch die Differenz zu den anderen. Auch die Wertigkeit als Person wird hier verdeutlicht. Die kulturellen „Außenwerte“ werden ebenso über diesen Austausch – die Kommunikation bei Tisch – vermittelt. Die Regelmäßigkeit und Kontinuität dieser Zusammentreffen stellt einen entscheidenden Faktor dar. Vgl. Zingerle, 1997 S. 81

⁹⁵ Zingerle verweist in Bezug auf die vielschichtigen historischen Zusammenhänge, die dies bedingt haben, auf M. Webers Studie über die okzidentale Stadt. Vgl. Weber, M. (1976): Wirtschaft und Gesellschaft. Grundriß der verstehenden Soziologie. 5. revidierte Auflage. Tübingen: Mohr, S. 745. Zu eben diesem Aspekt in Zusammenhang mit Religionssoziologie: vgl. ebd. S. 265

⁹⁶ Vgl. Zingerle, 1997 S. 84

⁹⁷ Vgl. ebd. S. 86

⁹⁸ Fellmann, 1997 S. 35

4 Das Kochbuch: Entwicklungsgeschichte und gesellschaftliche Funktion

Kochbücher haben eine lange Tradition. Bereits in der Antike gab es erste Rezeptsammlungen und im Lauf der Jahrhunderte war diese Tradition vielen Veränderungen unterworfen, wurde erweitert und spezialisierte sich immer mehr. Das Kochbuch in seiner heutigen Form ist als eine Folge dieser Entwicklung zu sehen. Besonders seit dem 20. Jahrhundert herrscht großes Interesse an Kochbüchern und ihrer literarischen, historischen und soziokulturellen Funktion. Sie können Einblicke gewähren in Gewohnheiten und Bedingungen des täglichen Lebens zu einer bestimmten Zeit. Auch als Quellengrundlage verschiedenster sprachwissenschaftlicher und historischer Untersuchungen sind sie von großem Wert. Buchhistorikern dienen Kochbücher als Informationsquelle hinsichtlich des Buchdrucks und Buchgewerbes. Für bibliophile Sammler stellen alte Ausgaben und Editionen wertvolle Sammlerstücke dar. Die Inhalte der Kochbücher hatten vorwiegend den Zweck der körperlichen Stärkung, nicht der geistigen Erbauung, weshalb sich lange nur unmittelbar damit in Verbindung stehende Personengruppen wie Köche, Hausfrauen und Hausväter, Ärzte und Heilkundige mit ihnen befassten. Viele heute seltsam anmutende Texte über Speisen und Getränke erklären sich aus der damaligen Situation, sei es Not oder Überfluss, sowie menschlichem Erfindungsreichtum.

4.1 Zur Begriffsklärung

Im Laufe der Zeit unterlagen die Begriffe *Kochkunst* bzw. *Kulinarik*⁹⁹ und *Kochbuch* vielen Änderungen und/oder Erweiterungen, die jene der jeweiligen Zeit gemäße Stellung von Kochen und der zugehörigen Literatur in sich aufnahmen. Die folgenden Begriffsbestimmungen stellen die Grundlage der vorliegenden Arbeit dar:

4.1.1 Kochkunst

Laut der Brockhaus-Enzyklopädie von 1987 wird *Kochkunst* folgendermaßen definiert:

„Kochkunst umfaßt [sic!] neben der Wahl des geeigneten Garverfahrens zur schmack- und nahrhaften, leichtverdaulichen Zubereitung auch die Zusammenstellung harmonisierender Lebensmittel, die Auswahl und Dosierung von Gewürzen und anderen geschmacksverbessernden Zutaten sowie das appe-

⁹⁹ *Kochkunst* und *Kulinarik* werden in der vorliegenden Arbeit, wie auch in der Sekundärliteratur, synonym verwendet. Im Englischen wird dafür der Begriff *culinary art* angegeben. Im Russischen findet sich dafür *кулинария*.

titanregende Anrichten und die wirtschaftliche Verarbeitung. Wichtigstes Prinzip der Kochkunst ist neben dem Erzeugen und Erhalten von Wohlgeschmack das Bewahren der in den Lebensmitteln enthaltenen Nährstoffe, wobei die moderne Kochkunst durch den Einfluß [sic!] der Ernährungsphysiologie eine stärkere wissenschaftliche Grundlage erhalten hat.“¹⁰⁰

Im Russischen findet sich erst in der *Großen Sowjetischen Enzyklopädie* von 1953 ein Eintrag von einer Seite zu *кулинария*, der in den einleitenden Worten Kochkunst wie folgt beschreibt:

„Кулинария - искусство приготовления из сырых растительных и животных продуктов разнообразной пищи. Кулинарное искусство как совокупность определённых способов приготовления пищи при помощи огня зародилось ещё при первобытно-общинном строе. В развитии кулинария сказывались особенности природных условий, экономики и национального уклада жизни различных стран.“¹⁰¹

4.1.2 Kochbuch

Bezugnehmend auf Leitsch, die sich sowohl mit den Begrifflichkeiten und deren Entwicklung bzw. Veränderung über die Jahrhunderte hinweg als auch mit den verschiedenen (gesellschaftlichen und medialen) Funktionen des Kochbuchs in seiner Komplexität auseinandergesetzt hat, soll es folgendermaßen definiert werden:

„Ein Buch bzw. ein Medium, das auf dem Weg über orale Tradition, handschriftliche Weitergabe, seit Gutenberg als Druckwerk im Verlaufe der Alphabetisierung zu einem non-verbalen Massenmedium geworden ist. In seiner Eigenschaft als in der Fachsparte eines how-to-book gerierendes Printmedium repräsentiert es ein Kommunikationsmedium, das mit Hilfe einer Zusammenstellung von Rezepten Anleitungen zur Speisenzubereitung und Informationen rund um Nahrung übermittelt. Darüber hinaus stellt es eine Ware dar, deren kommunikative Informationen über den Inhalt selbst hinausgehen, weil es – wie jede andere Ware auch – Träger von Meta-Kommunikationsbezügen ist, sobald es in sozialem Kontext gesehen und untersucht wird.“¹⁰²

Kochbücher verfügen dabei über eine Mikro- und eine Makrostruktur. Bei Mikrostruktur handelt es sich um die Umsetzung mit sprachlichen Mitteln, während man unter Makrostruktur die äußere Struktur von Kochrezepten wie auch Gliederung und Aufbau der Kochbücher und

¹⁰⁰ Brockhaus-Enzyklopädie, 1987, Bd. 12

¹⁰¹ Большая советская энциклопедия, 1953, т. 24

¹⁰² Leitsch, 1998 S. 17

die didaktische Aufbereitung des zu vermittelnden Fachwissens versteht. Beide Struktur-Typen unterlagen im Laufe der Jahrhunderte Veränderungen und Anpassungen, die mit dem sozio-kulturellen Kontext der Kochbücher in Verbindung stehen.¹⁰³

4.1.3 Textsorte Kochrezept

„Die sprachlichen Ausdrucksformen von komplexen Sozialhandlungen mit einheitlichen kommunikativen Funktionen sind die Textsorten.“¹⁰⁴

Basierend auf den Ansätzen der Textsorten-Linguistik von Brinker sind kulinarische Textsorten ‚konventionell geltende Sprachhandlungsmuster‘, die kulturspezifisch angeeignet werden und Modelle für kulinarisches Handeln vorgeben, nach denen sich der Handelnde bei schriftlichen oder mündlichen Äußerungen richtet bzw. die die Erwartungshaltung des Lesers oder Hörers für bestimmte Situationen darstellen.¹⁰⁵

„Sie haben sich in der Sprachgemeinschaft historisch entwickelt und gehören zum Alltagswissen der Sprachteilhaber; sie besitzen zwar eine normierende Wirkung, erleichtern aber zugleich den kommunikativen Umgang, indem sie den Kommunizierenden mehr oder weniger feste Orientierungen für die Produktion und Rezeption von Texten geben.“¹⁰⁶

Es besteht auch immer ein Zusammenhang zwischen funktionalen Merkmalen aus dem sozio-kulturellen Kontext mit sprachstrukturellen Merkmalen. Jede Textsorte weist spezielle morphologisch-syntaktische Merkmale in einer ganz bestimmten Form auf, die den kommunikativen Anforderungen an eben diese Textsorte entsprechen. Sie sind dadurch stark normiert und in ihrer sprachlichen Ausgestaltung vorgeprägt. Nicht außer Acht lassen sollte man jedoch die Textsortentradition. Bei *Kochrezepten* (russ. *рецепт приготовления*)¹⁰⁷ erklärt sich die formal-grammatische Form aus der Entwicklung dieser Textsorte aus der des medizinisch-dietätischen Rezepts. Gerade bei der Textsorte Kochrezept lässt sich eine Veränderung von Mikrostruktur (sprachliche Realisation) und Makrostruktur (Textstruktur) durch die sich verändernden Rahmenbedingungen bemerken. Zur Analyse der Textsorten ist neben der syn-

¹⁰³ Für eine umfassende Beschreibung aus diachroner Perspektive (in Bezug auf europäische Kochbuch-Traditionen) vgl. Wolkerstorfer, 2004 S. 123ff.

¹⁰⁴ Mattheier, 1993 S. 249

¹⁰⁵ Vgl. Brinker, 2001

¹⁰⁶ Ebd. S. 135

¹⁰⁷ Es wird auch der Begriff *способ приготовления* (Kochanleitung) gebraucht. Vgl. Langenscheidt, 2001 Bd. 1

chronen Betrachtung von Beziehungen zwischen Textfunktionen und den jeweiligen Textformen, die diese ausdrücken, auch eine historisch-pragmatische Untersuchung der formalen Tradition sinnvoll.

Texte des kulinarischen Handelns sind primär dem Bereich der *Gebrauchstexte* zugeordnet – im Gegensatz zu den fiktionalen, institutionellen oder wissenschaftlichen Texten – und dienen vordergründig der Erfüllung grundlegender menschlicher Bedürfnisse. Als Bezugswelt gilt der Bereich der Alltagskommunikation – das legt nicht nur den Gegenstandsbereich, sondern auch die Wahrheits- und Erfüllungsbedingungen dieses sprachlichen Handelns fest.

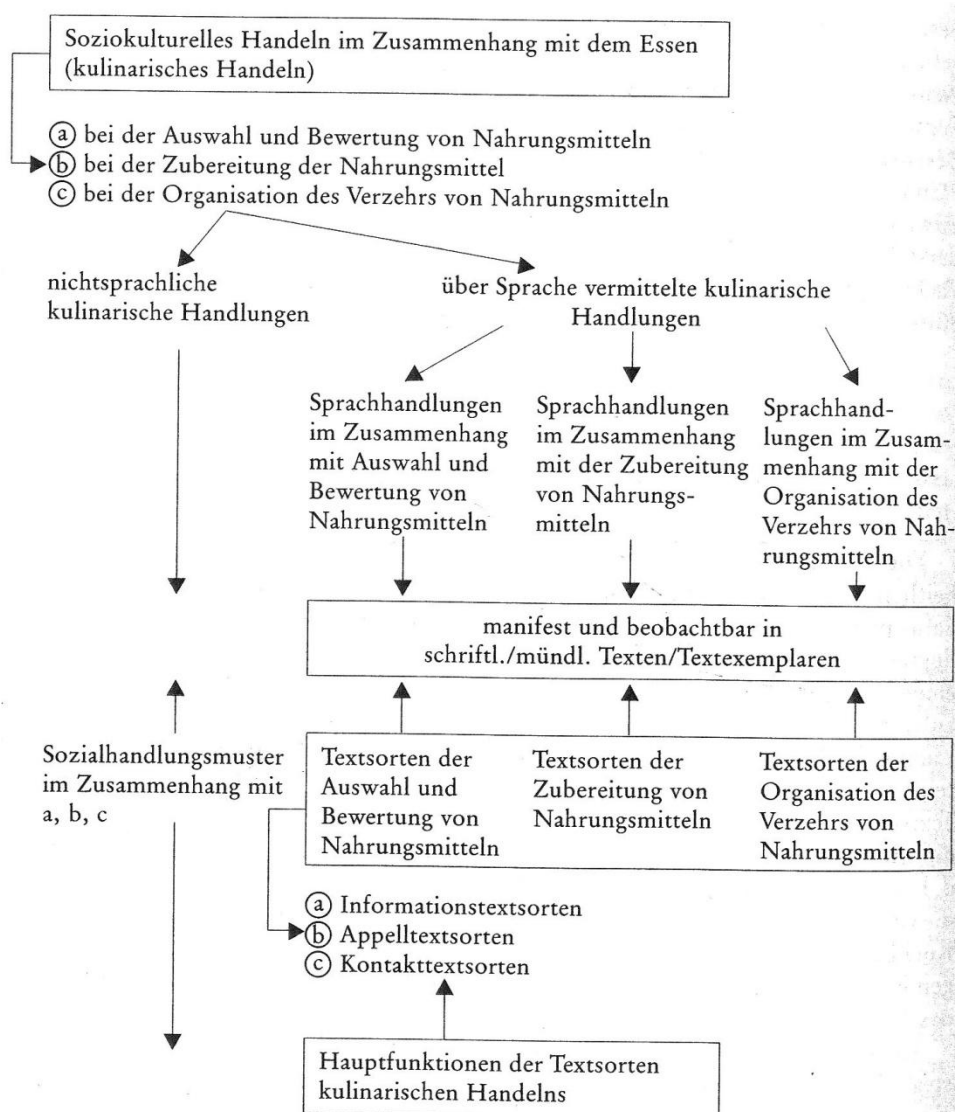


Abbildung 1: Kulinarisches Handeln und Textsorten nach Mattheier

Nach Brinker wird die Textfunktion (als dominierende Kommunikationsfunktion) durch bestimmte innertextliche (sprachliche) und außertextliche (kontextuelle) Mittel, die sogenannten Indikatoren, angezeigt.¹⁰⁸

„Ein Kommunikationsprozess wird gebildet durch zumindest zwei Kommunikationspartner, die in einen kommunikativen Kontakt treten, indem sie Äußerungen bzw. Texte produzieren und rezipieren. Jeder Kommunikationsprozess läuft in einer durch Ort und Zeit abgrenzbaren Kommunikationssituation ab.“¹⁰⁹

In diesem Rahmen lassen sich nach Mattheier drei Hauptfunktionen¹¹⁰ kulinarischer Gebrauchstextsorten festlegen:¹¹¹

- *Informationstexte* wie Menü-Karten oder Restaurant-Führer
- *Appell-Texte* wie Kochrezepte, Werbetextsorten (für Küche, Nahrungsmittel, Restaurants) aber auch Gespräche mit Verkaufspersonal im Lebensmittelbereich
- *Kontakttextsorten* wie Tischgespräche

Die Zuordnung kulinarischer Textsorten zu einer dieser Funktionen legt zugleich auf der formalen Sprachebene fest, welche Sprechakttypen dominieren und welche nur selten oder in Nebenfunktionen in Erscheinung treten. Im Laufe der Jahrhunderte erfuhren Kochrezepte neben ihrer ursprünglich rein informativen Funktion auch eine *appellative*.¹¹²

„Für die Textsorten „Gebrauchsanweisung“, „Bedienungsanleitung“ und „Kochrezept“ ist eine besondere Variante der Appellfunktion charakteristisch, auf die wir kurz eingehen wollen. Der Emittent will in Texten dieser Art den Rezipienten prinzipiell nicht zu einer unmittelbaren Handlung veranlassen, sondern ihn über bestimmte Handlungsschritte und -möglichkeiten informieren. [...] Die kommunikative Funktion dieser Texte ist als Wenn-dann-Relation explizierbar. [...] In der Forschung wird diese spezifische Art der Ausprägung der Appellfunktion in Arbeits-, Handlungs- und Gebrauchsanleitungen durch den Begriff der Instruktion zu kennzeichnen versucht. Bei der unmittelbaren Aufforderung geht es demgegenüber weniger darum, Kenntnisse zu vermitteln und dem Rezipienten die Erweiterung seiner Handlungskompetenzen zu ermöglichen; im Vordergrund steht vielmehr

¹⁰⁸ Vgl. Brinker, 2001 S. 99

¹⁰⁹ Ebd. S. 83

¹¹⁰ Kommunikation erfüllt immer einen bestimmten Zweck. Nach Brinker ist dieser Zweck entweder informativ, appellativ, obligatorisch, kontaktspezifisch oder deklarativ. Vgl. ebd.

¹¹¹ Vgl. Mattheier, 1993 S. 252

¹¹² Vgl. Brinker, 2001 S. 83ff.

das Interesse des Emittenten an der Durchführung der in der Proposition bezeichneten Handlung.“¹¹³

Die appellative Funktion eines Textes wird eher selten direkt durch explizite performative Formeln ausgedrückt, als vielmehr durch grammatische Indikatoren wie (1) Imperativsätze, (2) Infinitivkonstruktionen, (3) Interrogativsätze oder (4) Satzmuster mit Modal- oder Hilfsverben in Verbindung mit Infinitiven.¹¹⁴

4.1.4 Fachsprache

Im 20. Jahrhundert taucht der Begriff des *Sachbuches* (russ. *специальная книга*) auf. Obwohl diese Gattung schon seit der Antike existierte, konnte sich der wissenschaftliche Terminus erst in den 50er Jahren des letzten Jahrhunderts richtig etablieren.¹¹⁵ Per Definition nach Polt ist in Sachbüchern „nichts [...] frei erfunden, die Darstellung beruht auf zuverlässigen Quellen, Übereinstimmung mit der Wirklichkeit wird garantiert“.¹¹⁶ Als Kriterium wird außerdem die ökonomische Verwendung (im Sinne einer mehrfachen Nutzung) angeführt. Zu dieser Kategorie zählen Lexika, Geschichtswerke, aber auch Biographien und Memoiren, Kunst- und Reiseführer und populärwissenschaftliche Werke¹¹⁷ sowie Ratgeber. Kochbücher werden zumeist in den Bereich „Kochratgeber“¹¹⁸ gezählt – sie enthalten Empfehlungen, dienen aber auch der Hobbylektüre.

„Sachliche Kürze und Klarheit im sprachlichen Ausdruck kennzeichnen gute Kochrezeptaufzeichnungen. Sie sichern schnelle und unmißverständliche [sic!] Belehrung.“¹¹⁹

Die Gattung Kochbuch als Sammlung solcher Rezepte bedarf also, um Verständlichkeit und Funktionalität zu gewährleisten, eigener sprachlicher Ausdrücke bzw. eines bestimmten Stils.

¹¹³ Brinker, 2001 S. 114

¹¹⁴ Für eine detaillierte Beschreibung und Beispiele zur Verdeutlichung vgl. ebd. S. 112ff.

¹¹⁵ Der Begriff *Sachbuch* kommt erstmals in der 17. Auflage des Großen Brockhaus aus dem Jahr 1973 auf. Vgl. Leitsch, 1998 S. 176

¹¹⁶ Polt, 1986 S. 173 zit. nach Leitsch, 1998 S. 176

¹¹⁷ *Sachbuch* wird im Russischen in bestimmten Zusammenhängen auch mit *научно-популярная книга* übersetzt. Vgl. Langenscheidt, 2001 Bd. 2

¹¹⁸ Vgl. Leitsch, 1998 S. 177

¹¹⁹ Wiswe, 1970 S. 23

Zum Verfassen von Büchern generell besteht Bedarf an einem Instrumentarium an sprachlichen Mitteln, über das Angehörige ein und derselben Sprachgemeinschaft verfügen, und welches deshalb die sprachliche Verständigung überhaupt möglich macht.¹²⁰ Dies wird im Normalfall als Gemeinsprache¹²¹ verstanden und dient einer Sprachgemeinschaft überregional und transsozial als allgemeines Verständigungsmedium¹²², auch wenn zwischen den einzelnen Individuen Abweichung in Sprachvermögen bzw. -besitz bestehen, die sich auf soziale, regionale sowie ausbildungs- und berufsbedingte Komponenten zurückführen lassen. Bis heute ist noch keine allgemeingültige Definition festgelegt.¹²³ Das gilt ebenso für die *Fachsprache* (russ. *профессиональный язык*), die für Sachbücher notwendig ist, da sie über die notwendigen fachspezifischen Termini verfügt.

„Fachsprache - das ist die Gesamtheit aller sprachlicher Mittel, die in einem fachlich begrenzten Kommunikationsbereich verwendet werden, um die Verständigung zwischen den in diesem Bereich tätigen Menschen zu gewährleisten.“¹²⁴

Sie ist somit als ein der fachlichen Kommunikation dienendes Subsystem einer Sprache und seine Anwendung¹²⁵ zu verstehen, als Erweiterung und Spezialisierung. Beide Varietäten stehen in einem wechselseitigen Verhältnis zueinander und befinden sich in einem ständigen Austausch. Da die Fachsprache auf die grammatikalische und lexikalische Basis der Gemeinsprache gründet, kann sie nicht alleine als sprachlich selbstständiges System bestehen, während die Gemeinsprache unabhängig von der Fachsprache existieren kann. Der Wortschatz der Fachsprache ist auf das jeweilige Fach abgestimmt, aber es fließen auch Ausdrücke der natürlichen Sprache mit ein. Durch terminologische Verbindungen bekommen sie eine spezialisierte Bedeutung, was eine Identifikation als Fachtermini oft erschwert.

Alle Kochbuchverfasser sehen sich mit der Schwierigkeit konfrontiert, sich klar und verständlich auszudrücken, aber trotzdem „die nationale Eigenart nicht nur der jeweiligen Zubereitungsart, sondern auch der Küchensprache zu wahren.“¹²⁶ Erklärende Erläuterungen zu küchentechnischen Fachausdrücken, die dem Laien unbekannt sein mögen, finden sich oftmals in einem angeschlossenen Glossar.

¹²⁰ Leitsch, 1998 S. 177

¹²¹ Auch Bezeichnungen wie Nationalsprache, Landessprache, Schriftsprache, Muttersprache u. ä. werden in diesem Zusammenhang oft verwendet.

¹²² Vgl. Stolze, R. (1999): Die Fachübersetzung. Eine Einführung. Tübingen: Gunter Narr

¹²³ Vgl. Fluck, 1976 S. 11

¹²⁴ Hoffmann, 1985 S. 53

¹²⁵ Leitsch, 1998 S. 178

¹²⁶ Maier-Bruck, 1975 S. 42

4.2 Kulturgeschichtliche Entwicklung

Dieses Kapitel soll eine chronologisch-deskriptive Darstellung der Entwicklung des Kochbuchs hinsichtlich Traditionen, Verfasser und Rezipienten geben, in die aber auch kommunikative Aspekte sowie erklärende Kontexte aus anderen (wissenschaftlichen) Bereichen eingebunden sind, die auf Veränderungen in der Entwicklung von Kochbüchern sowie ihrer Funktion und Rezeption abzielen. Daraus ersichtlich werden soziale und kommunikative Komponenten von Kochbüchern. Auch religiöse Prägungen sowie Einflüsse zeitgenössischer Strömungen werden sichtbar. Die Entwicklungsgeschichte des Kochbuchs in seiner Gesamtheit und Vielschichtigkeit würde den Rahmen dieser Arbeit sprengen, daher sollen hier nur die wichtigsten Etappen angeführt werden. Einigen für diese Entwicklungsgeschichte besonders prägenden Werken bzw. Persönlichkeiten soll dabei etwas mehr Aufmerksamkeit gewidmet werden, da sie eine entscheidende Rolle – sowohl im Hinblick auf die Entwicklung der Kochbuch-Tradition als auch für spätere Forschungsarbeiten – gespielt haben.

Bei der chronologischen Unterteilung wurde ebenfalls auf die Arbeit von Leitsch¹²⁷ zurückgegriffen, die sich an der bereits von Luhmann vorgeschlagenen Unterteilung in drei globale Phasen gesellschaftlicher Evolution orientiert. Dabei wird in primitive bzw. archaische Gesellschaftsordnungen, städtisch zentrierte Hochkulturen und in das (heutige) technisch-industriell fundierte Gesellschaftssystem unterschieden.¹²⁸ Die nachfolgende Übersicht legt den Schwerpunkt besonders auf europäische Entwicklungen. Da sich in Russland eine Literatur generell erst später etabliert hat und bis zur Revolution bevorzugt und bewusst eine Übernahme von europäischen Traditionen – in allen Bereichen des gesellschaftlichen Lebens, auch hinsichtlich kultureller Errungenschaften und technischen Fortschritts – erfolgte, können die Entwicklungen aus Europa m. E. durchaus als Grundlage bei der Entstehung russischer Kochbuchtraditionen genommen werden. Die Entwicklungsgeschichte wird bis zur Wende vom 19. ins 20. Jahrhundert dargestellt – Entwicklungen ab der Jahrhundertwende sowie in den Jahren der Revolution(en) und des Ersten Weltkrieges werden in Kapitel 0 anhand der ausgewählten Kochbuch-Exemplare jener Zeit (unter Berücksichtigung der weiterführenden sowie der Fachliteratur) erläutert. Nationale Spezifika für Österreich und Russland werden im Anschluss an die allgemeine Entwicklungsgeschichte in Kapitel 4.2.6 angeführt.

¹²⁷ Leitsch, 1998

¹²⁸ Vgl. Burkhart, R. (1983): Kommunikationswissenschaft. Grundlagen und Problemfelder. Umriss einer interdisziplinären Sozialwissenschaft. Wien [u.a]: Böhlau, S. 54

4.2.1 Ur- und Frühgeschichte

Für die Ur- und Frühgeschichte¹²⁹ gilt nach archäologischen Aufzeichnungen als primäres Ziel das Sammeln von Nahrung sowie die Feststellung darüber, was essbar ist und was nicht, und daran anschließend die Weitergabe dieser Informationen in oraler Tradition. Meist wurde roh gegessen, erst mit Einsatz des Feuers erfolgte eine Form von ‚Kochen‘. Schon damals war die Bekömmlichkeit von Nahrung bzw. eine ‚schmackhafte‘ Zubereitung ein vordergründiges Anliegen – eine Fertigkeit, die, später als *Kochkunst* umschrieben, zu den ältesten und meist verbreiteten Kulturtechniken zählt. Viele dieser frühen Kochmethoden haben keine oder kaum erkennbare archäologische Spuren hinterlassen, was zu der Annahme führte, dass die Entwicklung der Kochkunst für mehrere tausend Jahre stagnierte.¹³⁰ Als Medium dieser ‚oralen‘ Tradition diente vor allem die Sprache, doch sind aus dieser Zeit Darstellungen in Form von Felszeichnungen erhalten, deren Inhalte Wissen über Nahrungszubereitung auf Grundlage der Kenntnis über Genießbarkeit (bzw. Ungenießbarkeit) vermitteln. Auch wenn sie anonym blieben, kann man die zielgerichtete Weitergabe des Wissens von Seiten der Verfasser sowie das Bedürfnis nach diesem Wissen von Seiten der Rezipienten als logisch annehmen.¹³¹

4.2.2 Antike

Eine große Veränderung in den Ernährungsmustern des Menschen tritt in der Antike mit der Abwendung vom Jäger-und-Sammlertum und der Hinwendung zum Ackerbau ein. Durch dieses sesshaft-Werden¹³² erfolgt eine Umstellung in der Ernährung weg vom reinen Fleischverzehr. Es galt nun, eine größere Anzahl von Menschen, die an dem gleichen Ort lebten, zu ernähren, was auch eine zunehmende Vielschichtigkeit der Ansprüche zur Folge hatte. Durch die verstärkte Domestizierung kamen zusätzlich zu Fleisch, Fisch und Getreide auch Milchprodukte in das Nahrungsangebot. In Griechenland bzw. im Römischen Reich gab es außerdem eine Vielzahl an Gewürzen sowie kultivierten Wein. Auch erste Konservierungsverfahren, wie Einsalzen oder Räuchern, waren bereits bekannt. Besonders in Beschreibungen von griechischen Festmählern, wie etwa bei Homer, werden auch die Speisen und deren Zuberei-

¹²⁹ Hier gilt der Zeitraum ab des ersten Auftretens des Homo Sapiens um ca. 75.000 v.Chr. bis zum Einsetzen der ersten schriftlichen Aufzeichnungen um ca. 3.000 v. Chr. Vgl. Leitsch, 1998 S. 23

¹³⁰ Tannahill, 1975 S. 26 zit. nach Leitsch, 1998 S. 24. Hohle Kochsteine aus der Jungsteinzeit, die später von Kochgeschirr aus Ton, Bronze und Eisen abgelöst wurden, sind erste Zeugnisse menschlichen Kochens. Vgl. Brockhaus-Enzyklopädie, 1987, Bd. 12

¹³¹ Leitsch, 1998 S. 27.f.

¹³² In der vorliegenden Arbeit liegt der Fokus dieses Prozesses zwischen dem 3. und dem 1. Jahrtausend v. Chr. vor allem in den Ländern des Römischen Reichs.

tung geschildert. Inhalte wie Nahrungsmittel und die Art ihres Verzehr fanden ihren Weg auch in die hellenistischen Lehrgedichte.¹³³ In diesen stand jedoch nicht so sehr der gastronomische Inhalt als vielmehr die Vermittlung eines poetischen Stilgefühls im Vordergrund, weswegen sie nur als Vorläufer der echten ‚Kochbuchtradition‘ gesehen werden.

Die Römer übernahmen viele Traditionen von den Griechen und schienen diese im Laufe der Jahrhunderte noch verfeinert zu haben. Dies gilt natürlich nur für die Esskultur der begüterten Bürger Roms; die einfache und die Landbevölkerung sowie Heer und Sklaven mussten weit bescheidener leben bzw. essen.

Die älteste bekannteste Rezeptsammlung wurde gegen Ende des 5. Jahrhunderts v. Chr. von dem Koch Mithaikos aus Syrakus zusammengestellt.¹³⁴ Unter den zahlreichen dietätischen und kulinarischen Überlieferungen jener Zeit verdient das aus dem 1. Jahrhundert n. Chr. stammende Kochbuch *Coquo ergo sum*¹³⁵ des römischen Kochs Marcus Gavius Apicius besondere Aufmerksamkeit. Es gilt als erste richtige Rezeptsammlung (‚Kochbuch‘ nach heutigen Maßstäben). Unter *De re coquinaria* erlangte es Berühmtheit in einer späteren Kompilation, die Originale sind nicht mehr erhalten.¹³⁶ Die älteste erhaltene Abschrift dieser größten Sammlung antiker Rezepte stammt aus der Zeit Karls des Großen und ist seitdem in zahllosen Übersetzungen und Redaktionen erschienen.¹³⁷ Das Kochbuch schien in seiner Konzeption von Anfang an als Gebrauchstext vorgesehen gewesen zu sein, da es eine Kompilation verschiedenster nützlicher Informationen für jedermann darstellte, wie Brandt¹³⁸ in seiner Untersuchung zusammenfasst:

„1. reiche Vorschriften, nach denen Prunkmahle für die fürstliche Tafel an-
gerichtet werden konnten;

2. genügend zahlreiche einfachere Vorschriften, nach denen Bürger und
Bauer das Jahr über ihren Tisch zu decken vermochten;

3. einige Vorschriften über die Bereitung von Getränken, das Einmachen
und die Behandlung von Speisen und ähnliches, was für jeden Haushalt
wichtig ist;

¹³³ Als Beispiel sei hier auf den Reisebericht des Archestratos von Gela (4. Jhdt. v. Chr.) verwiesen, dessen *Hedypatheia* (*Süßspeisen*) dem römischen Dichter Quintus Ennius später als Vorlage für ein lateinisches Lehrgedicht dienten. Vgl. Leitsch, 1998 S. 41

¹³⁴ Vgl. Brockhaus-Enzyklopädie, 1987, Bd. 12

¹³⁵ Neu herausgegeben in deutscher Sprache unter: Apicius; Gollmer, R. (2001): *De re coquinaria* - Das Apicius-Kochbuch aus der römischen Kaiserzeit. Frechen: Komet

¹³⁶ Diese Kompilation stammt vermutlich aus dem 3. Jahrhundert und wurde erstmals 1503 in Venedig veröffentlicht. Vgl. Brockhaus-Enzyklopädie, 1987, Bd. 12

¹³⁷ Leitsch, 1998 S. 45

¹³⁸ Brandt, E. (1927): Untersuchungen zum römischen Kochbuche. Versuch einer Lösung der Apicius-Frage. In: Philologus. Supplement 19. Leipzig: Dieterich

4. Vorschriften über Krankenkost und Hausmittel gegen Magenbeschwerden und sonstige Übel;

5. um allen Ansprüchen zu genügen, nahm er sich auch Vorschriften, die nach berühmten Kochkünstlern, Feinschmeckern und Schlemmern benannt waren, auf; besonders die nach Kaisern benannten Vorschriften lassen ein gewisses Bestreben, möglichst die Namen der berühmten Schlemmer vertreten sein zu lassen, nicht verkennen.¹³⁹

Auffallend ist das Vorhandensein von medizinisch-dietätischen Rezepten in dieser Sammlung. Dies

„beweist einerseits die enge Verbindung von Genußmitteln [sic!] mit bekömmlichen oder sogar Heilkraft verheißenden Mitteln und andererseits, daß [sic!] auch in der Antike die Tradition dieser Dualität, auf die man ununterbrochen bis heute treffen kann, lebendig war.“¹⁴⁰

In der antiken (urbanen) Gesellschaft war die Institutionalisierung der Berufe und damit auch der des Kochs und seiner Funktionen bereits bekannt. Die Weitergabe des Wissens über Speisenzubereitung erfolgte nun einerseits auch weiterhin innerhalb der Familie (von Generation zu Generation), andererseits aber auch von Lehrer zu Schüler (von Koch zu Kochlehrling). Vorherrschend war noch die orale Tradition, dazu kam aber schon die handschriftliche Überlieferung.

Was die Leserschaft betrifft, kann auch hier noch nicht von einer zielgruppenorientierten ‚kulinaren‘ oder ‚gastronomischen‘ Literatur gesprochen werden. Schriftliche Texte dienten hauptsächlich dem Erlernen des Lesens sowie dem inhaltlichen und lautlichen Verständnis und der anschließenden Interpretation – kulinarische Bezüge dienten lediglich als Schmuckelemente. Die meisten schriftlichen Rezeptaufzeichnungen jener Zeit stammen nicht von Köchen oder Fachleuten, sondern – mit Ausnahme von Apicius – von Dichtern, Reisenden, Ethnologen oder Historiographen. In diesem Zusammenhang seien auch die Werke der *Res Rustica-Literatur* erwähnt, die man als Vorläufer von Sachbüchern ansehen könnte, da sie sich mit Themen des Haushaltswesens beschäftigten. In diesen werden Ernährung bzw. Kochrezepte aber nur minimal behandelt.¹⁴¹

¹³⁹ Brandt, 1927 S. 131 zit. nach Leitsch, 1998 S. 53f.

¹⁴⁰ Leitsch, 1998 S. 50

¹⁴¹ Ebd. S. 53

4.2.3 Spätantike bis Neuzeit

Der Zerfall des Römischen Reichs brachte eine Reihe von Veränderungen mit sich. Die einfallenden Völker, die nicht aus dem Mittelmeerraum stammten, ergänzten ihre eigene Tradition und Ernährungsweise mit jener der römischen Küche.

Bis zum 14. Jahrhundert erfolgte keine umfassende und zielgerichtete schriftliche Sammlung von Rezepten. Dies erklärt sich unter anderem aus der Tatsache, dass man in dieser Zeit den Berufsstand des Kochs als ‚unrein‘ betrachtete und dieser daher kein besonders hohes Ansehen genoss.¹⁴² Auch herrschte zwischen dem 10. und dem 13. Jahrhundert eine große Hungersnot in ganz Europa, die sich zusammen mit etlichen Epidemien in vielen Ländern drastisch auf die Bevölkerungszahl auswirkte. Das Wissen über Speisenbereitung dieser Zeit kann nur indirekten Quellen entnommen werden, wie Urkunden, Gedichten und Apologien. In diesen Aufzeichnungen macht sich eine Affinität zu Gewürzen und Kräutern, besonders im Hinblick auf die mittelalterlichen Klostergärten, bemerkbar.

Mittelalterliche Rezeptsammlungen können auch nicht als repräsentativ für die Kochtraditionen eines bestimmten Landes gewertet werden, sondern nur für einen bestimmten zeitlichen Rahmen – und auch in diesem nur für die Küche des europäischen Adels. Dessen Lebensstil und Ereignisse wie Kriege und Eroberungszüge schufen die Basis für einen regen Kontakt und Austausch von *Kulinaria*. Das begünstigte auch die Dominanz bestimmter ‚nationaler‘ Traditionen für einen übernationalen Raum, wie etwa die Vormachtstellung der französischen Küche ab dem 17. Jahrhundert, die damit die bis dahin vorherrschende italienische Renaissanceküche ablöste.

Zur schriftlichen Überlieferung und zum geistigen Austausch wurden bereits Manuskripte aus Pergamentblättern verwendet. Vermittlung und Verbreitung von Wissen als funktionelle Bedeutung von Rezepten wurde nun – durch die handschriftliche Tradition – um eine soziale Komponente ergänzt: Zeitgeschmack („Mode“) sowie Erfahrungswerte und Brauchtum (oder Brüche des solchen) flossen mit ein. Die aus der *Res-Rustica-Literatur* stammende „Lehre vom ganzen Haus“ setzte sich fort. Daraus erklärt sich eine Verknüpfung aller „die Gesamtversorgung eines Haushalts sichernden Tätigkeiten“.¹⁴³

Sowohl Verfasser als auch Rezipienten von Rezepten stammten aus einer relativ kleinen Gruppe der Schreib- und Lesekundigen. Über dieses Privileg verfügten nur bestimmte Personengemeinschaften, wie gewerbsmäßig arbeitende Schreiber, der Klerus, Adelige sowie Ge-

¹⁴² Vgl. Laurioux, 1992 S. 110

¹⁴³ Leitsch, 1998 S. 72

lehrte. Schriftliche Tradierungen blieben den Klöstern und Herrscherhöfen vorbehalten; dies änderte sich erst mit der Entstehung erster Universitäten.

Rezeptwissen in mündlicher Tradition konnte auch innerhalb des nicht-alphabetisierten Teils der Bevölkerung weiter gegeben werden. In diesem Bereich machten spezialisierte Nahrungsmittelhersteller den größten Teil aus, da ihre Existenz auf ‚erprobten‘ Rezepten und deren Sicherung basierte.

Das berühmteste Kochbuch seiner Epoche ist der *Viandier*. Die Zusammenstellung erfolgte um 1370 durch Guillaume Tirel (alias Taillevent)¹⁴⁴, einen bedeutenden Koch der französischen Könige Karl V. und Karl VI., und umfasste eine Einleitung sowie Rezeptanleitungen, die in 10 Gruppen unterteilt waren.¹⁴⁵ Auch diese systematische Reihung der Rezepte war eine Neuheit. Das Kochbuch war auf die adlige Tafel ausgerichtet, doch lassen sich Einflüsse auf das Ende des 14. Jahrhunderts anonym in Paris erschienene Hausbuch *Menagier des Paris*¹⁴⁶ erkennen. Dieses Kochbuch soll von einem schon älteren Vertreter des gehobenen Bürgertums für seine junge und in Haushaltsdingen noch unerfahrene Frau bestimmt gewesen sein und beinhaltet eine Reihe von Anweisungen sowie rund 380 Rezepte – damit ist es das umfangreichste mittelalterliche Kochbuch in französischer Sprache. Auch dieses Werk unterliegt einer Gliederung in drei Teile auf rund 570 Druckseiten.¹⁴⁷ Im ersten Teil werden die damals gültigen Lebensregeln angesprochen, wie zum Beispiel das Verhalten in der Öffentlichkeit oder eheliche Tugenden. Der zweite Teil beschäftigte sich mit praktischen Fragen und beinhaltete Rezeptanleitungen und Zusammenstellung von Speiseplänen und Tafeln. Der dritte Teil ist in sämtlichen Abschriften nur fragmentarisch erhalten und möglicherweise nicht vollendet worden.¹⁴⁸

Die sogenannte *Hausväterliteratur*, zu der auch die schon erwähnte *Res-Rusticae-Literatur* gehörte, war bis ins 16. Jahrhundert weit verbreitet und diente in Form von Instruktionen zur Unterstützung jener Verantwortung, die dem Hausvater – als Oberhaupt eines Haushalts – oblag. Auch wenn normalerweise Haushalt und Familie im Privatbereich zur Sphäre der (Haus)Frau zählten, war in der Öffentlichkeit der Mann dafür verantwortlich (*diligentia boni patris familias*).¹⁴⁹ Erst ab dem 16. Jahrhundert erfolgte eine spezifischere Trennung zwischen

¹⁴⁴ Die älteste bis dato gefundene Handschrift des *Viandier* (Handschrift von Sitten) schließt Tirel als Verfasser aus, da sie vor seiner Geburt entstanden ist. Vgl. Leitsch, 1998 S. 75

¹⁴⁵ Wiswe, 1970 S. 20

¹⁴⁶ Das bedeutet in etwa so viel wie Hausvater oder auch Wirtschaftler. Vgl. Leitsch, 1998 S. 75

¹⁴⁷ Ebd.

¹⁴⁸ Zimmermann, M. (1990): Kochkunst im spätmittelalterlichen Frankreich. „Le Ménagier de Paris“. In: Bitsch, I., Hrsg: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums... Sigma-Ringen: Thorbecke, zit. nach Leitsch, 1998 S. 76

¹⁴⁹ Leitsch, 1998 S. 79

„echten“ Kochbüchern und solchen Werken, die zum Beispiel die Haushaltsführung ganz allgemein betrafen. Die Kochbuchliteratur dieser Zeit stand ganz im Zeichen jener *Hausväterliteratur* und war nur ein Bestandteil in einer Ansammlung von Anweisungen, die eigentlich die gesamte Lebensführung betrafen.

Auch scheint eine Notwendigkeit aufgetreten zu sein, die bis dahin in mündlicher Tradition und oft als ‚Familiengeheimnisse‘ weiter gegebenen Rezepte und Kochanleitungen nieder zu schreiben. Das Massensterben auf Grund diverser Krankheiten oder Hungersnöte schien dazu beizutragen, solche Rezepte in schriftlicher Form vor dem Vergessen oder dem Verlust zu bewahren. Auch als Gedächtnisstütze und für die Dienerschaft waren diese Aufzeichnungen nützlich. Die ‚Verfasser‘ bzw. Auftraggeber waren nicht unbedingt jene, die die Rezepte tatsächlich nieder schrieben – diese wurden diktiert oder deren Vervielfältigung in Auftrag gegeben. Mangelnde Sorgfalt bzw. Interesse beim Abschreiben und eine fehlende einheitliche kodifizierte Orthographie führten zu einer ganzen Reihe orthographischer sowie inhaltlicher Diskrepanzen.

Ab Mitte des 15. Jahrhunderts wurden in vielen europäischen Ländern und Sprachen Kochbücher veröffentlicht. Dabei wurde jedoch noch nicht der Begriff *Kochbuch* als solcher verwendet, sondern vielmehr Rezeptsammlungen oder, wie die älteste dieser Sammlungen in deutscher Sprache, *das buoch von guoter spise*.¹⁵⁰ In den meisten Fällen beinhalteten sie nicht nur Kochrezepte, sondern widmeten sich auch generellen Haushalts- oder Lebensbelangen.

In den Rezepten, die oft große Ähnlichkeiten aufwiesen, lassen sich die gegenseitigen Einflüsse verschiedener europäischer Küchen wiederfinden. In vielen Fällen stellten sie nur Erweiterungen oder Variationen vorangegangener Rezepte dar, besonders hinsichtlich der Benennung sowie der Auswahl bestimmter Zutaten – hier herrschten starke nationale Ausprägungen, auch auf Grund der Verfügbarkeit gewisser Nahrungsmittel.

4.2.4 Neuzeit

Zwei wichtige Entdeckungen bestimmten die Entwicklungen in allen Bereichen des kulturellen, geistigen und sozialen Lebens des 15. Jahrhunderts: zum einen die Erschließung des Seeweges nach Indien und Amerika, was die Entdeckung und den Import neuer, bis dahin nicht bekannter Nahrungsmittel mit sich brachte; zum anderen die Erfindung des Buchdrucks, was sich natürlich auf die Vervielfältigung und Verbreitung von Büchern – und somit auch

¹⁵⁰ Hajek, H. (1958): *Das Buoch von guoter Spise*. Aus der Würzburg-Münchener Handschrift. Neu hrsg. von Hans Hajek. Berlin: Schmidt (Texte des späten Mittelalters. Band 8)

Kochbüchern – auswirkte, wenn auch zögernd und erst im Verlauf des 16. Jahrhunderts. Gedruckt wurden vor allem Bücher mit praktischem Nutzen, die auch Gewinn bringen sollten. Die durchschnittliche Auflage eines Buches um die Mitte des 16. Jahrhunderts betrug im besten Fall 1.000 Stück. Als erstes gedrucktes Kochbuch wird *De honeste voluptate* von B. Sacchi im Jahr 1447 angeführt.¹⁵¹ Als gesicherter erster Druck eines Kochbuchs in deutscher Sprache gilt die *Kuchenmaisterey*¹⁵² um 1490. Angebliche frühere Kochbuch-Drucke sind vermutlich handschriftliche Ausgaben.¹⁵³ Dennoch hält sich die handgeschriebene Rezept- bzw. Kochbuchtradition bis heute, vor allem innerhalb einer Familie.

Das 16. Jahrhundert brachte nicht nur einen Fokus auf Speisen und Esskultur, sondern auch eine Reihe von kulinarischen Umbrüchen mit sich. Durch die vergrößerte Nahrungsvielfalt fanden viele neue Zutaten ihren Weg in die europäischen Speisepläne und somit auch in die Rezeptsammlungen. Mit zunehmendem Angebot und Verfügbarkeit der Nahrungsmittel sowie der Bedeutung der Esskultur lässt sich auch ein Anstieg von Kochbuch-Publikationen verzeichnen. Eine veränderte Preis- und Lohnentwicklung in den Städten sowie eine Dezimierung der Bevölkerung um fast 40 Prozent als Folge des *Dreißigjährigen Krieges* (1618-1648) und der daraus resultierende Ernteausfall wirkten sich ebenfalls auf Ernährungsgewohnheiten und die Beschaffung von Nahrungsmitteln aus.

In vermehrtem Ausmaß lassen sich nun auch Kochbücher mit speziellen ‚Schwerpunkten‘ finden, wie etwa zum Thema Fasten, Konservierung oder auch Krankenkost. Während Kochbücher zuvor in den meisten Fällen eine unsortierte, nicht systematische Ansammlung von Rezepten verschiedenster Art beinhalteten, wurden die neueren Werke nun schwerpunktmäßig zusammengestellt und ihre Inhalte nach bestimmten Kriterien geordnet – sogenannte *Spezialkochbücher*.¹⁵⁴ Dies lässt sich auch in der Vergabe von Untertiteln der jeweiligen Kochbücher erkennen, die bereits auf den Fokus des Werkes hinweisen sollen. So ist zum Beispiel das *Kochbuch der Philippine Welser*¹⁵⁵ aus Augsburg aus dem Jahr 1545 mit dem Kommentar des Herausgebers „eine Spezialsammlung für Fastenspeisen“ versehen, da von den 245 Rezepten nur 41 für Gerichte mit Fleisch waren.¹⁵⁶ Rezepte mit therapeutischem Hintergrund finden sich in dem *New Kochbuech/Für die Krancken* des vermutlich aus Straßburg stam-

¹⁵¹ Vgl. Brockhaus-Enzyklopädie, 1987, Bd. 12

¹⁵² Auch Koch- und Kellermeisterey. Die Titel variieren je nach Ausgabe. Vgl. Leitsch, 1998 S. 84

¹⁵³ Vgl. ebd. S. 83

¹⁵⁴ Vgl. ebd. S. 109

¹⁵⁵ Das Kochbuch war als eines der letzten spätmittelalterlichen handgeschriebenen ein Teil ihrer Aussteuer. Sie ist nicht die Verfasserin, sondern hat lediglich einige eigene Rezepte dazu gefügt. Vgl. ebd. S. 81

¹⁵⁶ Nach Meinung des Herausgebers deutete diese Tatsache auf das Festhalten von religiösen Traditionen und kirchlichen Vorschriften hin, gerade in der Zeit der sich verbreitenden Reformation, die eine Reihe von religiösen Veränderungen mit sich brachte. Vgl. ebd.

menden Arztes Walther Hermenius Ryff¹⁵⁷, mit einer sechsfachen Auflage zwischen 1545 und 1611. Als besonders prachtvoll auf Grund seiner Holzstiche gilt *Ein new Kochbuch* des Kurfürstlich Mainzischen Mundkochs Marx Rumpolt, das laut Titel „allen Menschen hohen und niedrigen Standes“ nützlich sein wollte – auch wenn das Interesse des einfachen Bürgers wohl eher gemäßigt ausfiel, vor allem im Hinblick auf die detaillierten Ausführungen von Aufgabenbereichen, die eindeutig der höfischen Küche angehörten. Dennoch gibt Rumpolt einen einfachen Rat, der bis heute nichts von seiner Gültigkeit für Profi- als auch Hobbyköche verloren hat: „Versuch es, wie es schmeckt. Denn man muß [sic!] eine Speise kochen, kosten und versuchen.“¹⁵⁸ Auch Johann Royers Gemüsekochbuch *Eine gute Anleitung, Wie man allerley sonderdliche Garten-Gewächse... in der Küche vielfältig nutzen solle...* von 1648 fällt in die Kategorie der Spezialkochbücher. Hier wird auch die Kartoffel explizit als Nahrungsmittel angeführt.¹⁵⁹ Auch dietätische Kochbücher, die auf die positive Wirkung gewisser Nahrungsmittel abzielten, waren durchaus populär. Die Kenntnis über die Verbindung von Koch- und Heilkunst bestand schon seit der Antike. Auch spezielle medizinische Anleitungen – nach dem jeweiligen (medizinischen) Wissensstand der Zeit – wurden herausgegeben. Das 1597, nach ihrem Tod, erschienene *Ein kostlich new Kochbuch* der Schweizer Arztgattin Anna Wecker war laut Titelblatt vor allem für Kranke und ältere schwache Menschen gedacht.¹⁶⁰ In einer späteren Ausgabe von 1679 ist im Anhang der schon oben genannte *Viandier* in einer überarbeiteten Übersetzung unter der Bezeichnung *Pariser Küchenmeister* wieder mit aufgenommen. Ebenso richtet sich Johann Wittichs *Arzneybuch für alle Menschen, sonderlich aber für arme und dürfftige Leute...*¹⁶¹ an die Gruppe kranker oder bedürftiger Menschen.

Aber auch Ratgeber den gesamten Hausstand betreffend – mit eigenen Kapiteln zum Kochen und darin enthalten die Rezepte und Kochanleitungen – fanden ihre Fortführung, wie etwa gegen Ende des 16. Jahrhunderts die *Economia ruralis et domestica* des Predigers Johannes Coler (auch Colerius). Das Werk ist in fünf Teile gegliedert: (1) von haushalten – Einleitung mit Erläuterungen, (2) von Haußhalten, (3) von Kochen – mit 183 Rezepten, (4) vom Weinbaw und (5) vom Gartenbaw.¹⁶²

¹⁵⁷ Auch Reiff, Riff, Rivius, Ruff. Vgl. Leitsch, 1998 S. 85

¹⁵⁸ Rumpolt zit. nach Wiswe, 1970 S. 46

¹⁵⁹ Die Kartoffel galt im 17. Jahrhundert noch als Gartengewächs. Vgl. Leitsch, 1998 S. 110

¹⁶⁰ Wiswe, 1970 S. 48

¹⁶¹ Wittich, J. (1595): *Arzneybuch für alle Menschen, sonderlich aber für arme und dürfftige Leute*, denen bißweilen die Sonne ehe ins Haus kommet, dann das liebe Brot wie dieselben allerhandt Gebrechen... durch Wurzeln, Schalen, Kräuter... vertreiben mögen. Leipzig: Valentin Vögelin

¹⁶² Angaben aus der mit 1593 datierten Ausgabe der Universitätsbibliothek Wien. Vgl. Leitsch, 1998 S. 88f.

Die Verfasser all jener Kochbücher waren Ärzte und deren Ehefrauen, Köche und „sich berufen fühlende Ratgeber“¹⁶³ und sind namentlich bekannt. Als besonders erfolgreicher Koch (zur Zeit Ludwigs XIV.) galt der Franzose François Pierre La Varenne (1618-1678), der 1651 *Le Cuisinier François* veröffentlichte, das mit bis zu 30 Auflagen sehr erfolgreich war und direkt ins Englische übersetzt wurde. Aber auch von ‚Feinschmeckern‘ der Zeit gibt es Rezeptsammlungen.

4.2.5 18. und 19. Jahrhundert (Späte Neuzeit)

Im Zuge der Industriellen Revolution, ausgehend von England, etablierte sich aus dem dritten Stand der Gesellschaft eine immer selbstbewusster werdende Klasse. Die Grenzen zwischen Adel und Großbürgertum verwischten zusehends:

„... die gute Tafel war nicht mehr das Monopol von Großaristokraten. Es entstand allmählich eine neue, eine dritte Küche parallel zu der antiken und der klassischen, jener des Volkes und der des Adels. Die Küche der Mittelschicht [...] und der handwerklichen Kleinbourgeoisie nahm immer mehr Konsistenz an.“¹⁶⁴

Trotz gesellschaftliche Änderungen blieb die Gattung des Kochbuchs selbst jedoch unbehelligt. Es liegt eine große Anzahl an Werken vor, die ein „umfassendes Bild damaliger Kochkunst und Küchenpraxis“¹⁶⁵ zeichnen. Für die aus der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts stammenden Kochbücher stellte vorwiegend der Adel sowohl die Verfasser als auch die Leserschaft. Die Kochbücher aus der zweiten Hälfte dieses Jahrhunderts wendeten sich bereits an die (groß)bürgerliche Küche, als Zeugnis eines wachsenden kulinarischen Selbstbewusstseins dieser Schicht. Ein gewisses ‚Schielen‘ nach der „Verwendungsmöglichkeit [...] in der feinsten Küche und dem vornehmsten Haushalt“¹⁶⁶ lässt sich aber nicht verleugnen.

Zwischen 1814 und 1914 lässt sich einerseits eine Tendenz zu regional übergreifenden Kochbüchern bemerken, ebenso jene hin zum ‚nationalen Charakter der Küche‘. Das erstarkende Nationalbewusstsein führte auch dazu, dass Paris sein Monopol als „Hauptstadt des guten

¹⁶³ Leitsch, 1998 S. 117

¹⁶⁴ Camporesi, 1992 S. 33. zit. nach Leitsch, 1998 S. 123

¹⁶⁵ Leitsch, 1998 S. 124

¹⁶⁶ Maier-Bruck, 1975

Geschmacks“¹⁶⁷ verlor. Ebenso schlugen sich im 19. Jahrhundert erstmals die Auswirkungen von Kriegen in den Kochbüchern nieder.

Auch hatten die sozial niedrigeren Stände mit Existenzschwierigkeiten in finanzieller Hinsicht zu kämpfen. 70 bis 75 Prozent des Einkommens in einem Haushalt wurden zur Nahrungsversorgung (Grundversorgung) aufgewendet. Das führte bereits in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts zur Errichtung von Suppenanstalten und Armenküchen sowie zur Gründung von Armenhäusern (vgl. dazu auch Kapitel 5.5). Die Einführung der Kartoffel als Grundnahrungsmittel sollte dem Massenhunger entgegen wirken. Die Situation, vor allem jene der Arbeiter, verschlechterte sich zusehends. Elende Lebens- und Arbeitszustände, die noch aus den feudalen Gesellschaftsstrukturen, also aus der Zeit vor der Industrialisierung, herrührten, waren kennzeichnend für jene Epoche. Als Indikator für den Ernährungsstandard wird immer wieder der Fleischkonsum herangezogen, der innerhalb der betroffenen Gesellschaftsschichten kontinuierlich zurück ging, einhergehend mit erhöhten Preisen und sinkenden Löhnen.

In die Mitte des 19. Jahrhunderts fiel eine für alle Küchen- und Kochbelange wesentliche Änderung: die Einführung eines internationalen Messwert-Systems 1876, basierend auf der Meterkonvention vom 20. Mai 1875 in Paris. Darauf musste auch das Druckwesen reagieren, in Form von Umrechnungstabellen. Die allgemeine Etablierung dieser neuen Maße sollte jedoch noch einige Jahrzehnte dauern.

Technische Fortschritte in der Drucktechnik und der Papiererzeugung begünstigten eine höhere Anzahl von Neuerscheinungen sowie Auflagen. Zusätzlich trug eine Regelung der Kompetenzen im Verlagswesen zu einer erhöhten Produktivität bei.

In der Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert lassen sich einige inhaltliche Brüche in der Kochbuchliteratur bemerken, vor allem was die Zutaten anbelangt. Ab dem 19. Jahrhundert lassen sich zum Beispiel vermehrt Rezepte mit Tomaten¹⁶⁸ und Kartoffeln¹⁶⁹ finden. Auch um der stetig wachsenden Bevölkerungszahl gerecht zu werden, stand nun der Getreide- und Kartoffelanbau im Fokus, da diese Nahrungsmittel billiger waren, ebenso wie Zuckerrüben.

Weiterhin bestehen blieb die Tradition der allgemeinen Haushaltsanleitungen (statt reiner Kochanleitungen) innerhalb der Kochbücher. Bezüglich Tischkultur spielten vor allem Anweisungen und Ratschläge zu Abfolge in Speiseplänen und Dekoration der Tafel eine wichtige Rolle, in Frankreich auch die Kunst des Tranchierens. Diese Kochbücher waren immer noch vorwiegend auf die höheren und mittleren sozialen Schichten der Gesellschaft ausgelegt,

¹⁶⁷ Biasci, 1991 S. 231 zit. nach Leitsch, 1998 S. 126

¹⁶⁸ Tomaten galten bis dahin eher in Südeuropa gebräuchlich für Saucen und als Suppengewürz.

¹⁶⁹ Kartoffeln als Grundnahrungsmittel waren in Irland schon um 1600 eingeführt und kultiviert worden, während sie im deutschsprachigen Raum noch nicht so etabliert waren.

was sich auch an den Untertiteln bzw. Beifügungen zum Titel ersehen lässt, wie „für herrschaftliche als auch bürgerliche Tafeln“.¹⁷⁰ Es wurden auch Versuche unternommen, einen weiter gefassten Leser- bzw. Konsumentenkreis anzusprechen mit Bezeichnungen wie „für alle Gattungen der Stände“.¹⁷¹ Die erstarkende bürgerliche Komponente der Gesellschaft spiegelte sich in den Kochbüchern wider. Auch post-revolutionäre französische Kochbücher wie *Cuisiniere Républicaine* von 1795 oder eine Ausgabe von 1796 mit dem Titel *Petit cuisinier économe – ou l’art de faire la cuisine au meilleur marché* deuten darauf hin.¹⁷²

Die zunehmende Alphabetisierung im Rahmen der neu eingeführten allgemeinen Schulpflicht, vor allem im städtischen Raum, schuf auch einen größeren Leserkreis für die Kochbuchliteratur. Die Zunahme der Stadtbevölkerung rief eine weitere Neuheit ins Leben: Restaurants. Auch dadurch stieg die Nachfrage an verschrifteten Rezepten und Kochanleitungen. Diese Erscheinung bedingte eine neue Gattung von Autoren, nämlich jene der Gastronomiekritiker. Bei den Verfassern kann man nun Autoren traditioneller Prägung (in den meisten Fällen ausgebildete Berufsköche) sowie Gastrosophen unterscheiden. Letztere waren vor allem für das Abfassen von Almanachen und Journalen, als eine Art Vorläufer von Restaurantführern, zuständig. Sie veröffentlichten aber auch Werke, die sich mit sinnvollen Speisenkombinationen, Überlegungen zur Ess- und Kochkultur sowie der generellen Einstellung zur Ernährung befassten.

4.2.6 Nationale Spezifika

Innerhalb der Entwicklungsgeschichte des Kochbuchs in Hinblick auf Tradition, Verbreitung, formale Gestaltung, Inhalte und den ihnen ‚zugedachten‘ (gesellschaftlichen) Funktionen gab es immer wieder unterschiedliche Ausformungen auf nationaler Ebene. Dadurch ergibt sich ein leicht differenziertes Bild zwischen den europäischen und den russischen Varianten. Ebenso gibt das nachfolgende Kapitel einen kurzen Abriss der Entwicklung der *nationalen Küchen* oder *Landesküchen*. Diese umfassen

„die Gesamtheit aller technologischen Methoden und kulinarischen Gewohnheiten sowie die besondere Zusammenstellung von Nahrungsmitteln, die für das jeweilige Volk charakteristisch sind, sich in einem jahrhunderte-

¹⁷⁰ Kleines Österreichisches Kochbuch (1798) Vgl. M. Leitsch, 1998 S 152

¹⁷¹ Lindau, M. C. (1797): Die Steyerländische Köchin, oder neues bürgerliches Kochbuch für alle Stände, ... Vgl. Leitsch, 1998 S. 152

¹⁷² Ebd. S. 153

langen Entwicklungsprozeß [sic!] herausgebildet und stabil erhalten haben.“¹⁷³

Die Hauptunterschiede der einzelnen *nationalen Küchen* bestehen laut Pochljobkin nicht darin, *was* und *woraus* gekocht wird, sondern *wie* – also die Art der Zubereitung: in Methode, Zeit, Temperatur, Kochgeschirr usw.¹⁷⁴

4.2.6.1 Österreich

„[...] im österreichischen Barock und Rokoko des 17. und 18. Jahrhunderts entfaltete sich nicht nur der feudale Lebens- und Kunststil des österreichischen Adels zur vollen Blüte, in dieser Zeit wurzelt auch noch heute die Vorstellung von Üppigkeit, Verschwendung, Pracht, gutem und vielem Essen und Trinken, die man von Österreich und seinen Bewohnern im Ausland hat.“¹⁷⁵

Besonders in der Zeit des 18. und des beginnenden 19. Jahrhunderts konnte sich die österreichische bzw. die *Wiener Küche*¹⁷⁶ etablieren – trotz des dominierenden französischen Einflusses in allen Lebensbereichen - und erste Kochbücher verwiesen in ihrem Titel bereits auf diesen eigenständigen nationalen Charakter. Parallel dazu war die österreichische Monarchie als Vielvölkerstaat ein Knotenpunkt für verschiedenste kulinarische Einflüsse und eine Art Umschlagplatz für Rezepte und Zutaten. ‚Fremde Einflüsse‘ lassen sich aber schon im Mittelalter in deutschsprachigen Handschriften und Drucken finden, wie zum Beispiel Rezepte der böhmischen und ungarischen Küche. Durch Besitztümer der Habsburger in Italien fanden auch viele Rezepte und Traditionen von dort ihren Weg in die österreichische Küche. Man aus diesem Grund die österreichische Küche durchaus auch als eine ‚internationale‘ bezeichnen. Die vielen Rezepte aus den verschiedenen Teilen des Habsburgerreiches erlangten in der *Wiener Küche* zu größerer Bekanntheit. Jene *Wiener Küche* ist als kulinarischer Spiegel der Habsburgermonarchie und ihrer nationalen Mannigfaltigkeit zu verstehen.¹⁷⁷

¹⁷³ Pochljobkin, 1984 S. 7

¹⁷⁴ Ebd. S. 8

¹⁷⁵ Leitsch, 1998 S. 123

¹⁷⁶ Der Begriff *Wiener Küche* ersetzte im 18. Jahrhundert den Begriff der *österreichischen Küche*, bezeichnete aber auch weiterhin die gesamte Landesküche bzw. die Küche der Habsburgermonarchie. Unter dieser neuen Bezeichnung erlangte die österreichische Kochkunst Weltruhm. Vgl. Maier-Bruck, 1975 S. 10

¹⁷⁷ Das Habsburgerreich umfasste zur Jahrhundertwende um die 52 Mio. Menschen mit 16 verschiedenen Sprachen. Zu den Habsburgerländern zählten Ungarn, Böhmen, Mähren, Polen, Rumänien, Galizien, Slowenien, Kroatien, Serbien, Dalmatien, Italien, Spanien und Burgund.

„Die Wiener Küche [...] verwandelte das allzu Differenzierte einer Nationalspeise, verfeinerte das Grobe und vereinfachte das Überpikante. Der Speise wurde, um es auf einen kurzen Nenner zu bringen, die wienerische Note des soliden Bürgertums aufgedrückt.“¹⁷⁸

Gerade die einfacheren Speisen der bürgerlichen Küche fanden ihren Weg in die *Wiener Küche* und wurden mit Prädikaten wie *kaiserlich*¹⁷⁹ aufgewertet. 1772 erschien die erste Ausgabe des *Wienerischen bewährten Kochbuch*¹⁸⁰, es folgten immer neue Bearbeitungen und Auflagen. Um 1800 hatte es sich bereits als Standardwerk etabliert. Ein weiteres Standardwerk war das *Neueste Universal- oder Großes Wiener-Kochbuch* von 1827. Einen wichtigen Entwicklungsschub für die internationale Berühmtheit der *Wiener Küche* leistete der Wiener Kongress (1814/15), an dem an die 700 Vertreter aus dem Ausland teilnahmen.

Mit dem 18. Jahrhundert fand ein Erstarken und Aufblühen des Bürgertums statt, das seinen besonderen Ausdruck zu Beginn des 19. Jahrhunderts in der Kultur des Biedermeier finden sollte. Den ersten Aufschwung verdankte die *Wiener Küche* noch den hohen Ansprüchen des Hofes und des Adels. Um 1848 schlug sich bereits die vom wohlhabenden Bürgertum getragene Gründerzeit, besonders in den Jahren 1870 bis 1910, in den kulinarischen Traditionen nieder. Bereits 1833 erschien *Die Bürgerliche Küche oder neuestes österreichisches Kochbuch für Bürgerfamilien aus der gebildeten Mittelclasse*, das zu einem der meistverkauften und verwendeten Kochbücher im deutschsprachigen Raum wurde.¹⁸¹ Die Verfasser jener Kochbücher waren zumeist ‚Bürgersköchinnen‘. In diesen Werken findet man

„jene unnachahmliche Wechselwirkung zwischen Kochkunst und Lebenskunst, zwischen einfacher, sättigender „Hausmannskost“ und raffinierter Genüßlichkeit [sic!]. [...] Es war jene Epoche, da Wien als schon längst bekannte Musik- und Theaterstadt auch noch zur Stadt des guten Essens und Trinkens, des Speisens, Dinierens und Souprierens avancierte.“¹⁸²

¹⁷⁸ Maier-Bruck, 1975 S. 32f.

¹⁷⁹ Als Beispiele können etwa *Kaiserschmarrn*, *Kaisersemmerl*, *Kaiserschöberl* u.a. angeführt werden.

¹⁸⁰ Das Kochbuch kann auf eine lange Reihe fast identischer Vorläufer blicken und stellt eine Adaption eben jener dar. Vgl. Leitsch, 1998 S. 150

¹⁸¹ Zu einer umfangreichen Liste aller Kochbücher, die *Wiener Küche* oder einen Bezug darauf bereits im Titel führen, vgl. Czeike, 1994 Bd. 3 S. 546f.

¹⁸² Maier-Bruck, 1975 S. 32

4.2.6.2 Russland

Die russische Küche hat eine lange und reiche Tradition. Wie in der Habsburgermonarchie werden auch bei den ‚typisch‘ russischen Gerichten die zahlreichen und vielfältigen Einflüsse des Vielvölkerreichs sichtbar; ebenso wie regionale Unterschiede hinsichtlich der Verfügbarkeit und Verwendung bestimmter tierischer und pflanzlicher Produkte, aber auch in den Zubereitungsarten durch die Rivalität einzelner Regionen untereinander. Dennoch verfügen diese Gerichte über gemeinsame allgemeine Züge. Man kann in die altrussische Küche (9.-16. Jahrhundert), die Küche des Moskauer Staates (17. Jahrhundert), die Küche des 18. Jahrhunderts, die Petersburger Küche (Ende des 18. Jahrhunderts), die gesamtrussische Küche (2. Hälfte des 19. Jahrhunderts), die sowjetische Küche (ab 19179) und die russische Küche (ab Ende der 1980er Jahre) unterscheiden.¹⁸³ Als nationale Eigenheit gilt die von Beginn an strikte Trennung in *Fasten-* und *Festtagstafel* in der russischen Küche, bedingt durch die Fastenzeiten der Russisch-Orthodoxen Kirche. Dies beeinflusste die weitere kulinarische Entwicklung bis ins 19. Jahrhundert: es wurde streng getrennt zwischen Fastenspeisen und in der Fastenzeit verbotenen Speisen, ebenso gab es eine Trennung bestimmter Nahrungsmittel voneinander und ein Verbot von deren Vermischung. Durch diese ‚künstliche Abgrenzung‘ konnten sich nur wenige ‚Originalgerichte‘ herausbilden. Allerdings führte das auch zu einer sehr reichhaltigen und vielfältigen Fastentafel.¹⁸⁴ Besonders im 18. Jahrhundert lässt sich mit der Europäisierung Russlands auch ein verstärkter Einfluss europäischer Küchen auf die Speisepläne der russischen Adligen bemerken, während die einfache (bäuerliche) Küche davon relativ unberührt blieb. In dieser einfachen Küche fanden sich auch weiterhin ‚traditionelle‘ russische Gerichte und Riten. Ein allgemeines Interesse an diesen alten kulinarischen Traditionen kam erst wieder nach dem *Vaterländischen Krieg* 1812 gegen Napoleon auf.

Die ersten Kochbücher kamen in den letzten Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts auf den Markt. Ein beachtlicher Teil dieser Publikationen waren Übersetzungen von deutschen und französischen Kochbüchern. Dabei wurden – nach Belieben des Auftraggebers oder des Übersetzers – Teile der Originale ganz weggelassen und durch andere, die geeigneter für russische Verhältnisse erschienen, ersetzt. Auch in der formalen Ausgestaltung war man sehr frei und nicht unbedingt an den Originaltext gebunden.¹⁸⁵ Wirklich ‚üblich‘ wurde der Gebrauch von Kochbüchern innerhalb Russlands erst um die Mitte des 19. Jahrhunderts. Bis dahin waren soge-

¹⁸³ Carl, 2010 S. 14ff.

¹⁸⁴ Vgl. Pochljobkin, 1984 S. 11

¹⁸⁵ Toomre, 1992 S. 8

nannte ‚Lebensführungsbücher‘ wie der *Domostroj*¹⁸⁶ gebräuchlich – gerade in diesem finden sich auch viele Informationen zu den Essgewohnheiten der damaligen Zeit, vor allem zu den Fasten- und Festtagsspeisen und deren richtige Zubereitung. Solche Anleitungen mit Fokus auf religiösen und moralischen Werten waren bis zur Revolution 1917 im Umlauf.¹⁸⁷ Hier lässt sich eine Parallele mit der Entwicklung in Europa ziehen, auch wenn in den europäischen Ausgaben schon früher Rezepte mit aufgenommen wurden. Im 18. Jahrhundert tauchten auch Übersetzungen deutscher Lebensführungsbücher in Russland auf. Ebenso räumten Werke, die sich mit der Haushaltsführung beschäftigten, dem eigentlichen Kochen und damit den Rezepten nur einen kleinen Platz ein; meist nicht mehr als ein bis zwei Kapitel. Auch diese Tradition erfreute sich bis über das 19. Jahrhundert hinaus großer Verbreitung mit fortlaufenden Publikationen und fand erst mit der Revolution ein Ende.

Zu den ersten russischen Kochbüchern gehörte *Поваренные записки (Kochnotizen)*¹⁸⁸, obwohl die Rezepte zu traditionell russischen Speisen eher bescheiden ausfielen. Es folgten *Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха (Die traditionelle russische Hausfrau, Wirtschaftlerin und Köchin)*¹⁸⁹ sowie *Новый и полный российской чозяйственной винокур (Der neue und vollständige russische Haus-Winzer)*¹⁹⁰. Das erste beinhaltete eine Reihe von Haushaltsratschlägen sowie Rezepte in alphabetischer Reihenfolge. Allerdings lassen solche Ratschläge, wie man am besten Diamanten reinigt, oder wie man echte von falschen unterscheidet, eindeutig erkennen, an welches Publikum sich der Autor richten wollte. In den Jahren 1795-97 erschien als erstes wichtiges kulinarisches Nachschlagewerk *Словарь поваренный, приспешничий, кондитерский и дистилляторский*¹⁹¹, 1800 folgte mit *Источник здравия*¹⁹² ein weiteres.

Als erste richtige Kochbuch-Verfasserin muss hier K. A. Avdeeva¹⁹³ genannt werden. Ihre insgesamt vier Werke fanden großen Anklang und erschienen in zahlreichen Auflagen: *Ручная книга русской опытной хозяйки (Handbuch der erfahrenen russischen Hausfrau)*¹⁹⁴,

¹⁸⁶ Der *Domostroj* stammt aus der Mitte des 16. Jahrhunderts und beinhaltet eine konservativ ideologisch geprägte Beschreibung, wie man „gut und richtig“ zu leben und sich gegenüber Kirche und Staat zu verhalten habe. Vgl. Toomre, 1992 S. 7

¹⁸⁷ Ebd.

¹⁸⁸ Друковцев, С. В. (1779): Поваренные записки. Москва

¹⁸⁹ Осипов, Н. П. (1790): Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. Санкт Петербург

¹⁹⁰ Осипов, Н. П. (1796): Новый и полный российской чозяйственной винокур. Санкт Петербург

¹⁹¹ Левшин, В. А. (1795-1797): Словарь поваренный, приспешничий, кондитерский и дистилляторский, содержащий по азбучному порядку подробное и верное наставление к приготовлению всякого рода кушанья из французской, немецкой, голландской, испанской и английской поварни. Москва: Унив.тип.

¹⁹² Сумароков, П. П. (1800): Источник здравия, или Словарь всех употребительных снедей, приправ и напитков из трех царств природы извлекаемых. Москва: Унив.тип.

¹⁹³ К. А. Avdeeva (1789-1865) war die ältere Schwester des Journalisten N. A. Polevoj. Vgl. Toomre, 1992 S. 9

¹⁹⁴ Авдеева, К. А. (1842): Ручная книга русской опытной хозяйки. Санкт Петербург

*Карманная поваренная книга (Taschenkochbuch)*¹⁹⁵, *Руководство для хозяек, ключниц, экономок и кухарок (Handbuch für Hausfrauen, Wirtschafterinnen, Verwalterinnen und Köchinnen)*¹⁹⁶ und *Экономический лексикон (Wirtschaftslexikon)*¹⁹⁷. Es kursierte bald eine Reihe von Imitationen und Plagiaten unter anderen Namen, die die ursprüngliche Verfasserin 1851 zur Veröffentlichung einer Deklaration veranlasste, in der sie die Urheberrechte einforderte. Ihre Publikationen blieben auch noch lange nach ihrem Tod äußerst populär – erst in den 1870er Jahren wurde ihr Erfolg durch den ihrer Kollegin E. I. Molochovec und deren *Подарок молодым хозяйкам (Geschenk für junge Hausfrauen)*, das erstmals 1861 erschien, übertroffen (vgl. Kapitel 6.1.2.1).

Zu erwähnen sind auch noch die Schriften zu vegetarischer Lebensweise, beginnend mit dem 19. Jahrhundert – darunter jene von so namhaften Vertretern wie N. G. Černyševskij, L. N. Tolstoj, V. S. Solov'ev oder I. E. Repin. Dazu ist zu sagen, dass sich deren Konzepte auf eine gesamt-vegetarische Lebensweise und moralische Grundhaltung bezogen. Vegetarische Ansätze in Russland haben nach Brang eine „lange, religiös geprägte Tradition“¹⁹⁸, die aus der Einstellung der russischen-orthodoxen Mönche zu einem ‚qualitativen Fasten‘ hervorgeht. Es wurden auch erste Kochbücher veröffentlicht: hier wären *Вегетарианская кухня (Vegetarische Küche)* 1893 des Posrednik-Verlags, *Я никого не ем (Ich esse niemanden)* 1911 von O. K. Zelenkov oder *Вегетарианский стол (Der vegetarische Tisch)* 1905 sowie *Поваренная книга для голодающих (Kochbuch für Hungernde)* 1911, beide von N. B. Nordman¹⁹⁹, zu nennen. Ebenso erschienen zahlreiche Broschüren und Beilagen mit Rezepten in vegetarischen Zeitschriften wie *Вегетарианский вестник (Der vegetarische Bote)* und *Вегетарианское обозрение (Vegetarische Rundschau)*.²⁰⁰

Eine weitreichende ‚internationale Anerkennung‘ spezifisch russischer Speisen bzw. eine Etablierung der russisch-nationalen Küche über die Grenzen Russlands heraus erfolgten erst im späten 20. Jahrhundert.

¹⁹⁵ Авдеева, К. А. (1846): Карманная поваренная книга. Санкт Петербург

¹⁹⁶ Авдеева, К. А. (1846): Руководство для хозяек, ключниц, экономок и кухарок. Санкт Петербург

¹⁹⁷ Авдеева, К. А. (1848): Экономический лексикон. Санкт Петербург

¹⁹⁸ Brang, 2002 S. 15

¹⁹⁹ Natalia Borisovna Nordman-Severova (1863-1914), veröffentlichte zu Lebzeiten Schriften und Bücher über Vegetarismus, aber auch zu Themen wie Möglichkeiten zur Herabsetzung des Arbeitspensums von Hausangestellten, Zeitersparnis in der Küche für Hausfrauen sowie zur Abschaffung des weltweiten Hungers – alle immer in Verbindung mit der Idee eines vegetarischen Lebensstils. 1900 ehelichte sie den ebenfalls vegetarisch lebenden Maler *Il'ja Efimovič Repin*, mit dem sie ab 1903 in einem kleinen Haus (benannt *Penaten* nach den römischen Göttern des Haushalts) im damaligen (finnischen) Kuokkala (heute Repino, ein Vorort Sankt Petersburgs am Ufer des Finnischen Meerbusens) bis zu ihrem Tod lebte. Dort hielt sie wöchentlich eine Art „Tag der Offenen Tür“ mit Diskussionsrunden und vegetarischer Kost ab. Vgl. Goldstein, 1997 S. 109ff.

²⁰⁰ Vgl. Brang, 2002 S. 271ff.

4.3 Werbung in Kochbüchern

Eine umfassende Erläuterung zum Gegenstand der Werbung sowie der Geschichte von Werbung und Werbeforschung und deren Rahmenbedingungen, Rezeption und Wirkung wäre hier zu ausführlich. Zum Verständnis von Werbung in der vorliegenden Arbeit sei auf die theoretischen Grundlagen aus Zurstieges *Werbeforschung*²⁰¹ verwiesen. In diesem Rahmen sollen konkret nur die werblichen Inhalte in Kochbüchern behandelt werden.

Während Inserate und Anzeigen in Nachrichtenblättern und Zeitungen schon seit dem 18. Jahrhundert üblich waren, kamen sie ab dem 19. Jahrhundert²⁰² auch im Anhang von gedruckten Büchern vor – und damit auch in Kochbüchern. Die ersten Beispiele für Reklame bestanden in den meisten Fällen aus einer Kombination von Text und Illustration in schwarz-weiß, auch wenn es schon farbige Tafeln zur Kochbuch-Illustration gab, wie 1906 in der 26. Auflage des *Österreichischen Universal-Kochbuchs*. Beworben wurden einerseits Nahrungsmittel oder deren Hersteller, Haushalts- und Küchentechnik, Buchbindereien selbst oder andere Werke aus dem eigenen Verlag, aber auch nicht nahrungs- oder kochbezogene Inhalte wie Textilien, bestimmte Betriebe oder Dienstleistungen und sogar militärische Angelegenheiten. Werbeelemente in den untersuchten Kochbüchern werden in Kapitel 6.2.1.4 gesondert behandelt.

²⁰¹ Zurstiege, G. (2007): Werbeforschung. Konstanz: UVK (Medien- und Kommunikationswissenschaft. Betriebswirtschaftslehre. Band 2909)

²⁰² 1854 erhielt der Buchdrucker Litfaß die Erlaubnis zum „öffentlichen Aushang“. Vgl. Leitsch, 1998 S. 202

5 Die Arbeiterkultur in Russland und Österreich

„Arbeiterbewegung ist die v. a. in Parteien und Gewerkschaften, aber auch in Genossenschaften und Vereinen organisierte Industriearbeiterschaft, jener Teil der Bevölkerung also, der im Zuge der Industriellen Revolution in Industrie und Gewerbe seit dem 19. Jahrhundert abhängiger Lohnarbeit nachgeht. Ziel der Arbeiterbewegung ist die Verbesserung der Arbeits- und Lebensbedingungen des Arbeiters.“²⁰³

Im Zuge der politischen und gesellschaftlichen Umwälzungen zu Beginn des 20. Jahrhunderts lassen sich verschiedene Tendenzen der Arbeiterbewegung in Österreich und Russland bemerken. Aus den beiden Vielvölkerstaaten und ehemaligen Kaiserreichen entstanden neue Regierungsformen. Obwohl die gesellschaftliche ‚Revolution‘ in beiden Ländern sozialistisch ausgerichtet war, verlief die Entwicklung unterschiedlich. Das folgende Kapitel soll nur einen kurzen Überblick über die wichtigsten politischen und sozialen Strukturen geben, die Leben und Alltag dieser Zeit bestimmten. Die sogenannte *Arbeiterkultur* lässt sich als Gesamtheit aller daraus hervorgegangenen kulturellen Ausdrucksformen sowie der grundsätzlichen Lebensgewohnheiten der Arbeiterschaft erklären.

„Obwohl oft von der bürgerlichen Kultur beeinflusst [sic!], sind die programmatischen Inhalte und Zielsetzungen zumeist antibürgerlich, den politischen und organisatorischen Zielen und Aufgaben der Arbeiterbewegung dienend, klassenkampforientiert und in der Tendenz sozialistisch. Im Rückgriff auf Marx und Engels [...] wurde jedoch von den englischen Kulturtheoretikern R. Hoggart und R. Williams ein Begriff von Arbeiterkultur entwickelt, der die gesamte Lebensweise der Arbeiterklasse umfasst. [...] Im Zusammenhang neuerer ethno-soziologischer Erforschung von Volks- und Alltagskultur meint ‚proletarische Lebensweise‘ sowohl die i. e. S. kulturellen Ausdrucksformen als auch die materiellen Lebensformen (Wohnen, Ernährung, Kleidung, Arbeit, Zeitbudget usw.), die spezifischen Verkehrs- und Kommunikationsformen (Symbole, Riten, Sprachcodes) sowie besondere Mentalitätsstrukturen (Einstellungen, Werte, Normen, Sinnorientierungen wie Weltbild, Zukunftserwartungen).“²⁰⁴

²⁰³ Brockhaus-Enzyklopädie, 1987, Bd. 2

²⁰⁴ Ebd.

5.1 Familie, Staat und Politik

Die Grundlage der Arbeiterbewegung bildete die von Marx und Engels formulierte Lehre²⁰⁵ vom *Klassenkampf* zwischen Proletariat und Bourgeoisie. Ein Sieg des Proletariats durch eine Revolution stellte den entscheidenden Faktor dieser Lehre dar – dieser sollte durch die Beseitigung des Privateigentums an den Produktionsmitteln erfolgen und somit die Diktatur des Proletariats zusammen mit der Aufhebung aller Klassen bedingen. Während auch in den Staaten West- und Mitteleuropas zumeist die marxistischen Ideen die Basis der Arbeiterbewegung bildeten, war die Bezeichnung als *kommunistisch* nicht üblich. Vor allem zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts verschärfte sich die gesellschaftliche Konfrontation zwischen der bis dahin herrschenden Klasse der „Bourgeoisie und des Kapitals“²⁰⁶ und der Arbeiterklasse²⁰⁷, die nach mehr gesellschaftlicher Macht strebte.

5.1.1 Österreich: Von der Donau-Monarchie zur Ersten Republik

Die Entwicklung der Arbeiterklasse in Österreich war von vielen Widersprüchen in sozialem und politischem Verhalten gekennzeichnet. Die Führungsspitze der Arbeiterbewegung wurde vor allem zu Beginn im 19. Jahrhundert im Großen von zugewanderten Vertretern aus Deutschland gestellt. Eine ‚österreichische Einigung‘ der Arbeiterbewegung in ihren diversen Ausformungen erfolgte erst 1888/89 am Hainfelder Parteitag durch Victor Adler. Er gilt als Gründer der *Sozialdemokratischen Arbeiterpartei Österreichs*. In Österreich gab es historisch gesehen zwei entscheidende Richtungen bei der Lösung der *Sozialen Frage*: die sozialistischen und die christlich-sozialen Ansätze. Die *Kommunistische Partei Deutsch-österreichs (KPDÖ)* stand bis zu ihrem Verbot 1933 politisch stark im Schatten der Sozialdemokraten.²⁰⁸ Richtungsweisend für den reformistischen bzw. parlamentarisch-demokratischen Weg in

²⁰⁵ Als Mitglieder des 1847 gegründeten *Bundes der Kommunisten* verfassten K. Marx und F. Engels 1848 das *Kommunistische Manifest*, in dem sie ihre Ideen zur gesellschaftlichen Neuordnung nieder schrieben. Marx verwendete die Begriffe *Kommunismus* und *Sozialismus* durchaus synonym. Darauf Bezug nehmend wird die erste Phase der gesellschaftlichen Umgestaltung im Sinne der UdSSR offiziell als *Sozialismus*, die zweite Phase als *Kommunismus* bezeichnet. Vgl. Brockhaus-Enzyklopädie, 1987, Bd. 12; Большая советская энциклопедия (1958), т. 24

²⁰⁶ Weber, 1991 S. 36

²⁰⁷ Seit dem 19. Jahrhundert wird der Begriff *Arbeiter* besonders als Standesbezeichnung des Lohnarbeiters in der Industrie und Landwirtschaft verwendet. Vgl. Duden, 2007, Bd. 7. In Zusammenhang mit der marxistischen Gesinnung wird *Arbeiter* oft synonym mit *Proletarier* gebraucht. *Proletariat* bezeichnet dann die *Arbeiterklasse*. Vgl. Duden, 2007, Bd. 8

²⁰⁸ Die 1918 gegründete Partei, die sich 1920 in *Kommunistische Partei Österreichs (KPÖ)* umbenannte, strebte die Errichtung einer Stände-Verfassung nach sowjetischem Vorbild an und forderte auch die Enteignung des Großgrundbesitzes. Gemeinsam mit allen außer-sowjetischen kommunistischen Parteien wurde sie in der Kommunistischen Internationale (Komintern) zusammen gefasst. Die KPÖ wurde 1933 durch die Regierung Dollfuß verboten und erst nach 1945 erneut erlaubt. Vgl. Brockhaus-Enzyklopädie, 1987, Bd. 12

Aufbau und Programm der sozialistischen Arbeiterparteien in Österreich waren die deutsche Sozialdemokratie und die Entwicklungen der *Zweiten Internationale*: es erfolgte ein Wandel von einer proletarischen Klassenpartei zur demokratischen Volkspartei in der politischen Praxis, in Zusammenarbeit mit den Gewerkschaften.²⁰⁹ Die ideologische Strömung dieser Zeit wird als *Austromarxismus*²¹⁰ bezeichnet. Im Staat wurde aber, im Vergleich zu anderen Ländern, kein Instrument der Klassenherrschaft, sondern eine instrumentalisierbare Einrichtung zur Realisierung der Ziele der Arbeiterbewegung gesehen. Der *Austromarxismus* war keine einheitliche geschlossene Denkart, sondern eine Ansammlung verschiedener Strömungen. In Österreich wurde besonders die *Nationalitätenfrage*²¹¹ zum eigentlichen Kernproblem zwischen Partei und Staat.²¹² Dies gewann innerhalb des Vielvölkerstaates an zusätzlicher Brisanz angesichts des Ausgangs des Ersten Weltkriegs, der in der Auflösung des Habsburgerreichs und der Anerkennung des Selbstbestimmungsrechts der Völker durch den Reichsrat gipfelte. Am 12. November 1918 proklamierte die *Provisorische Nationalversammlung* die demokratische *Republik Deutsch-Österreich* als Teil der Deutschen Reichs. Bereits 1919 wurde die Bezeichnung in *Republik Österreich* geändert und blieb bis 1934 erhalten, danach ab 1945 wieder in der *Zweiten Republik*. Im Rahmen der Annahme der Friedensverträge von Saint-Germain wurde die Führung des Namens *Deutsch-Österreich* sowie der – auf Grund der wirtschaftlichen Abhängigkeit von den ehemaligen Kronländern gewünschte – Anschluss an das Deutsche Reich durch den Einspruch der Siegermächte verboten. Ebenso mussten Gebietsabtretungen sowie Reparationszahlungen erfolgen. Es entstand eine ‚unabhängige‘ sozialdemokratische Republik, geprägt von Schlagworten wie „Der Staat, den keiner wollte“.²¹³ Die christlich-soziale Bewegung strebte nach einer Erneuerung des gesellschaftlichen Lebens aus der religiös begründeten Ethik des Christentums. Neben christlicher Nächstenliebe sollte dies durch eine Veränderung der wirtschaftlichen und sozialen Lage bewirkt werden. In der

²⁰⁹ Vgl. Brockhaus-Enzyklopädie, 1987, Bd. 2

²¹⁰ Beginnend ab etwa 1907, basierte der *Austromarxismus* zwar grundsätzlich auf der marxistischen Lehre, aber eher auf dem *Neo-Kantianismus*: man suchte einen Kompromiss zwischen bolschewistischen und revisionistischen Ideen. Vgl. Vöclka, 2000 S. 279

²¹¹ In Bezug auf die Habsburgermonarchie unter Kaiser Franz Joseph I. muss bei den Begriffen *Nationalität* bzw. *Nation* von objektiven Faktoren wie Sprache, Kultur, Territorium, Religion und Rasse ausgegangen werden - im Gegensatz zu dem „subjektiven Nationenbegriff“, wie zum Beispiel in den USA, der sich durch das Bekenntnis zu einer Nation (bzw. einem Staat) ausdrückt. Vgl. ebd. S. 233

²¹² Vgl. Leser, 1968 S. 249ff.

²¹³ Die Phrase wurde geprägt durch den österreichischen Journalisten, Publizisten, Drehbuchautor und späteren ORF-Burgenland-Intendanten Helmut Andics (1922-1998), der 1962 sein Buch unter dem Titel *Der Staat, den keiner wollte: Österreich von der Gründung der Republik bis zur Moskauer Deklaration* veröffentlichte. Vgl. Dunkl, I. (1995): Ein pannonischer Mensch. Ein Beitrag zur Biographie des österreichischen Publizisten, Journalisten und Drehbuchautors Helmut Andics (25.8.1922) unter besonderer Berücksichtigung seiner Jahre im Burgenland (1967 bis 1993). Wien: Hochschulschrift (Diplomarbeit)

Bewegung der christlichen Arbeiterschaft Österreichs stellte die Familie als soziale Institution einen wichtigen Bestandteil der gesellschaftlichen Ordnung dar:

„Die Gesellschaft ruht auf drei Grundpfeilern: Familie, Beruf, Siedlung. Ihr stärkster ist die Familie. Christliches Eherecht gibt ihr den Schutz, christliche Kindererziehung den Inhalt, Eigentum und Familienlohn die wirtschaftliche Möglichkeit.“²¹⁴

In Österreich spielte die christliche Arbeiterbewegung bei den Anstrengungen zur Verbesserung der Lage der arbeitenden Klasse eine entscheidende Rolle. Zur Christlich-Sozialen Partei Österreichs hatte sie jedoch ein eher ambivalentes Verhältnis, da diese eher die Interessen der konservativen katholischen Arbeitgeberseite vertrat. Gleichzeitig versuchte man, auch die Ansinnen der Arbeitnehmer zu erheben. Dies führte immer wieder zu Spannungen und Kontroversen. Die Anliegen der Arbeiter wurden vorwiegend durch Arbeitervereine und Gewerkschaften eingefordert, teilweise wurden sie auch von der Partei aufgegriffen und umgesetzt. Daraus resultierte, dass die Christlichen Gewerkschaften Österreichs weder komplett unabhängig von den Parteien waren, noch fungierten sie als Parteigründer – sie entwickelten sich parallel zu einer bestimmten Partei, mit der sie aber verbunden waren, und agierten als ‚Sprachrohr‘ eines politischen Lagers: der Arbeiterschaft.²¹⁵ Dadurch entstand in Österreich keine christliche Arbeiterpartei im eigentlichen Sinne. Auch wenn die Christlich-Soziale Partei nicht primär die Forderungen der Arbeiterbewegung vertrat und das Verhältnis oft strapaziert wurde, hatten viele bedeutende Funktionäre der christlichen Arbeiterbewegung Mandate in der Christlich-Sozialen Partei auf Bundes- und Landesebene.

Als wichtigste Organisationsform galten auf der einen Seite die Gewerkschaften. Drei Kriterien waren dabei maßgeblich: Gegnerfreiheit, Unabhängigkeit und Kampfbereitschaft.²¹⁶

„Gewerkschaften sind Selbsthilfevereinigungen, Organisationen von Berufsgenossen, die das Ziel verfolgen, den gerechten Anteil des Arbeiters am Arbeitsertrag sicherzustellen und das Arbeitsverhältnis entsprechend zu gestalten. [...] Die Gewerkschaft ist des Weiteren bestrebt, im Allgemeinen

²¹⁴ Lugmayer, 1924 S. 7

²¹⁵ Vgl. Pelinka, A. (1976): Wechselspiel von Gewerkschaft und Partei. Die Christlichen Gewerkschaften als Integrationsfaktor. In: Kohl, A.; Hrsg.: Um Parlament und Partei. Alfred Maleta zum 70. Geburtstag. Graz [u.a.]: Styria, S. 273f.

²¹⁶ Vgl. Brinkmann, G. (1999): Einführung in die Arbeitsökonomik. München [u.a.]: Oldenburg, S. 28ff.

die Lage der Arbeiter und Angestellten zu heben [...] ohne fremde Hilfe in Anspruch zu nehmen.“²¹⁷

Auf der anderen Seite gab es die Arbeitervereine: In Österreich waren dies zum Beispiel der *Wiener Arbeiterbildungsverein*²¹⁸; speziell innerhalb der proletarischen Frauenbewegung der *Arbeiterinnen-Bildungsverein*.²¹⁹ Zum Zeitpunkt ihrer Gründung war ein politisches Bestreben solcher Organisationen vereinsrechtlich untersagt; in der Realität standen jedoch sehr wohl politische Ambitionen dahinter. 1870 wurde die Bildung politischer Arbeitervereine schließlich durch ein Koalitionsgesetz des Reichsrates erlaubt.

„Nach dem Hainfelder Parteitag 1888/89 wurden die Arbeiterbildungsvereine von den gewerkschaftlichen Zusammenschlüssen der einzelnen Berufsgruppen zurückgedrängt, die ebenfalls ‚Vermittlung von Wissen, Aufklärung und Bildung‘ zu ihren Aufgaben erklärten. Die 1908 begonnene Zusammenarbeit der beiden zunächst konkurrierenden Organisationen im *Unterrichtsausschuss der Wiener Arbeiterorganisationen* leitete die volle Eingliederung der Arbeiterbildungsvereine in die *Sozialdemokratische Arbeiterpartei (SDAP)* ein.“²²⁰

Während die Christlich-Soziale Partei eher die Interessen des Kleinbürgertums vertrat, wurde die *Sozialdemokratische Arbeiterpartei (SDAP)* zum „Sprachrohr der Massen“.²²¹ Sie forderten Gleichheit, Freiheit und Recht, kürzere Arbeitszeiten und mehr Lohn.²²² Seit dem *Hainfelder Parteitag* hatten die Sozialdemokraten einen „beschwichtigenden, evolutionären und sozialreformistischen Kurs“²²³ eingeschlagen, der beruhigend auf die Arbeiterschicht – besonders im Jahr 1918 – wirkte, aber eine ‚Koexistenz‘ mit den bürgerlich-konservativen Parteien zur Folge hatte. Auf politischer Ebene setzte die SDAP in den Jahren 1918-20 eine Reihe von Gesetzen zur Besserung der Situation der Arbeiter durch. Keine der sozialen Klassen war nach dem Ende des Krieges fähig, eine neue Gesellschaft nach den eigenen Vorstellungen ohne Hilfe anderer zu organisieren. Die gesellschaftliche Neugestaltung erfolgte von allen

²¹⁷ Zentralkomitee der christlichen Gewerkschaft Österreichs (1929) 6. Kongreß der christlichen Gewerkschaften Österreichs. Bericht und Protokoll. Wien: Verlag des Zentralkomitees der christlichen Gewerkschaft Österreichs, S. 154f

²¹⁸ Die Gründung erfolgte unmittelbar nach der Veröffentlichung des Vereins- und Versammlungsrecht von 1867. Vgl. Vocolka, 2000 S. 241

²¹⁹ Der Verein wurde bereits 1890 gegründet. Frauen durften keine politischen Vereine errichten, daher wurde vor allem die „Weiterbildungstätigkeit“ solcher Organisationen (etwa in Form von Leseklubs) nach außen hin betont. Vgl. ebd. S. 230

²²⁰ Weblexikon der Wiener Sozialdemokratie: Arbeiterbildungsvereine [Zugriff: 07.03.2013]

²²¹ Stammhammer, 1996 S. 11

²²² Ebd.

²²³ Weihsmann, 2002 S. 23

Klassen gemeinsam. Dadurch entstand eine „spezifische sozialökonomische Situation [...], die Otto Bauer mit der Formel ‚Gleichgewicht der Klassenkräfte‘ zu charakterisieren versuchte“.²²⁴ Die Ereignisse aus Russland waren dem Bürgertum in Österreich bekannt, daher waren sie zu umfangreicheren Zugeständnissen an die Arbeiterklasse bereit. Dies resultierte in einer sinkenden Kampfbereitschaft der Arbeiter. Schon 1920 zeichnete sich ab, dass es keine soziale Revolution hin zur austromarxistischen Räterepublik geben würde – und die bürgerlichen Parteien bildeten die Alleinregierung.

Die SDAP war auch die einzige der ‚Massenparteien‘, die sich explizit mit den Forderungen der Frauenbewegungen – wie Frauenwahlrecht²²⁵, Scheidung und Abtreibung – auseinandersetzte und diese in ihr Programm mit aufnahm.²²⁶ Dabei spielte die Berufstätigkeit vieler Frauen, vor allem während des Krieges, eine wichtige Rolle. Auch die ‚kollektive Kinderbetreuung‘ war ihnen ein Anliegen. Die Kinder sollten „in Gruppen aufwachsen und das kollektive Bewusstsein von Kindheit an lernen“.²²⁷

Die Hochburg der sozialdemokratischen Partei war Wien. Dort konnte sie ihre politische Vorherrschaft besonders nach Kriegsende ausbauen, die erst mit dem *Putsch der Austrofaschisten* 1933 ein Ende fand.

Als auffälliges Merkmal speziell in der Zeit der Ersten Republik ist der „Kulturkampf“²²⁸ zwischen Sozialdemokraten und der Kirche zu nennen, da die Kirche und christliche Werte weiterhin eine wichtige Rolle in der Gesellschaft spielten und durch die Christlich-Soziale Bewegung gestützt wurden. Vor allem die SDAP verfolgte eine umfassende Erziehungs- und Bildungspolitik, in deren Rahmen zweifelsohne die Arbeitervereine eine wichtige Rolle zur Bildung und Vermittlung von *Arbeiterkultur* spielten. Erziehung wurde in „unmittelbare Beziehung zum Klassenkampf gesetzt“²²⁹ und sollte „aus einem Klassenmittel der Beherrschung in den Händen Bourgeoisie zu einem Klassenmittel der Selbsthilfe des Proletariats werden“²³⁰ – das würde zur Überwindung der alten Gesellschaftsordnung führen. Zur Schaffung von sozialistischem Bewusstsein und den entsprechenden Verhaltensweisen war unter anderem bereits 1908 die *Sozialistische Bildungszentrale* eingerichtet worden.

²²⁴ Weidenholzer, 1978 S. 481

²²⁵ Bei den Regierungs-Wahlen 1919 waren erstmals Frauen wahlberechtigt. Vgl. Vöclka, 2000 S. 272

²²⁶ Vgl. ebd. S. 230

²²⁷ Ebd. S. 282

²²⁸ Vgl. ebd.

²²⁹ Weidenholzer, 1978 S. 483

²³⁰ Adler, 1926 S. 31 zit. nach Weidenholzer, 1978 S. 483

5.1.2 Russland: Von Revolution zu Revolution

In der Umformung der marxistischen Lehre durch Lenin in den *Marxismus-Leninismus* wurden die unterschiedlichen Entwicklungen der Arbeiterbewegung zwischen Europa und Russland deutlich. Lenin sah in den entwickelten kapitalistischen Ländern Europas eine Tendenz zum Reformismus, der die Chancen einer sozialen Revolution minderte, und verlagerte den Schwerpunkt der sozialistischen Bewegung auf die Peripherie des kapitalistischen Weltsystems, vor allem auf die ‚Kolonialvölker‘. Damit rechtfertigte Lenin die proletarische Weltrevolution.

Durch die Gründung einer hierarchisch gegliederten und militärisch disziplinierten Kaderpartei 1902 sollte Klassenbewusstsein in der Schicht der Arbeiter geschaffen werden. Die Partei bildete auch die politische Führung. Aus diesem „bürokratischen Zentralismus“²³¹ der Bolschewiki innerhalb der *Sozialdemokratischen Arbeiterpartei Russlands* entwickelte sich 1918-1925 die *Kommunistische Partei Russlands (KPR)* und daraus 1925-1952 die *Kommunistische Partei der Sowjetunion (KPdSU)*.²³²

Nach der *Oktoberrevolution 1917 (Великая Октябрьская социалистическая революция)* entstand das erste kommunistische Regime unter Lenin. Die Revolution von 1905 hatten bereits die „alten Elemente staatlicher Macht“²³³ weitestgehend beseitigt; nach 1917 fand auch der „Schwebezustand der Doppelherrschaft“²³⁴ ein Ende, was den Aufbau einer neuen Staatlichkeit bedingte, die folgende verbindliche Merkmale aufzuweisen hatte:

- Marximus-Leninismus als Weltanschauung.
- Eine zentral geplante und gelenkte Wirtschafts- und Sozialordnung basierend auf der Vergesellschaftung (Verstaatlichung) aller Produktionsmittel.
- Ein Herrschaftssystem mit der leninistischen Kaderpartei als Organ und Machttträger (Verkörperung der Diktatur) des Proletariats zur Vollendung des Sozialismus bzw. Kommunismus.²³⁵

Bis 1945 blieb die UdSSR das einzige kommunistisch geführte Land der Welt. Ziel der sowjetischen Kommunisten war eine zügige Industrialisierung, die sich in drei großen Etappen

²³¹ Bis 1921, als andere Parteien sowie die Bildung von Fraktionen innerhalb der Kaderpartei verboten wurden, bezeichnete man diese Form noch als *demokratischen Zentralismus*. Vgl. Brockhaus-Enzyklopädie, 1987, Bd. 12

²³² Vgl. ebd.

²³³ Lexikon der Geschichte Rußlands, 1985 S. 269

²³⁴ Ebd.

²³⁵ Vgl. Brockhaus-Enzyklopädie, 1987, Bd. 12

vollziehen sollte: Kriegs-Kommunismus (ab 1918), Neue Ökonomische Politik (ab 1921) und Revolution von oben (ab 1928/29).

„Trotz der leichten Machtübernahme in der Hauptstadt war die Oktober-Revolution alles andere als nur ein Militärputsch. Die eigentliche Revolution vollzog sich nämlich daneben – schon im Sommer 1917 durch die Landaneignungen der Bauern und vor allem nach dem Oktober im ganzen Land, und insofern war die entscheidende Voraussetzung der soziale Wandel, der sich im Krieg vollzogen hatte.“²³⁶

Die das Alltagsleben betreffenden Bereiche sowie Lebens- und Verhaltensweisen, zusammengefasst unter dem Begriff *быт* (*byt*)²³⁷, waren ein wichtiger Punkt in den politischen Debatten der Bolschewiki. Nach der Revolution folgten sehr rasch liberale Ehe- und Scheidungsgesetze, die Legalisierung der Abtreibung, die Einführung der Lohngleichheit, die Abschaffung von Privateigentum und damit einhergehend eine zunehmende Verstaatlichung. In der neuen Gesellschaft sollten alle Mitglieder (unabhängig von Geschlecht, Ethnie, Religion, etc.) gleichberechtigt leben. Diese Gleichstellung aller sowjetischen Bürger im politischen und rechtlichen Verständnis wurde mit *равноправие* (*Gleichberechtigung*) bezeichnet. Aus diesem Ansatz entwickelte sich eine ganze Reihe von Debatten über zukünftige Werte und Normen der Gesellschaft zusammen mit Vorstellungen des ‚neuen Menschen‘. Die neue Gleichheit sollte auch das Verständnis im Verhältnis Mann – Frau bestimmen: Die Arbeiterfrau sollte sowohl in Hinblick auf Klassen- als auch Geschlechtszugehörigkeit befreit werden. Die Kategorie Klasse hatte jedoch gegenüber der Kategorie Geschlecht den Vorrang.²³⁸ Vorerst wurde auch nur von der *равенство* (*Gleichheit*) – vor allem in Bezug auf die Gleichheit der Klassen – gesprochen; der Begriff *Emanzipation* kam erst später auf.²³⁹

In einem der ersten Dekrete wurde die Trennung von Staat und Orthodoxer Kirche verfügt und ein Großteil der Bevölkerung wurde zu Atheisten.²⁴⁰ In der der angestrebten ‚Diktatur des Proletariats‘ in Russland wurde auch der Familie als soziale Instanz zu Beginn wenig Beachtung geschenkt, doch es stellte sich bald heraus, dass eine gesellschaftliche Umgestaltung nur unter Miteinbeziehung eben jener durchführbar war.

²³⁶ Torke, 1997 S. 193

²³⁷ *Byt* umfasste per Definition nicht nur die private und häusliche, sondern auch die gesellschaftliche Lebensweise. Vgl. Большая советская энциклопедия, 1958, т. 8

²³⁸ Die Bolschewiki stützten sich dabei auf die Schriften von K. Marx, F. Engels und A. Bebel. Vgl. Scheide, 2002 S. 15

²³⁹ Der Begriff der Emanzipation taucht erst 1957 in der Großen Sowjetischen Enzyklopädie auf. Vgl. Большая советская энциклопедия, 1958, т. 49; Scheide, 2002 S. 15

²⁴⁰ Iljnych/Rojtenberg, 2009 S. 20

„While families in the past had played a crucial role in the creation and transmission of private property, with the overthrow of the exploitative capitalist system they would cease to function as providers of economic and psychological welfare. Instead the individual's social place and action would be determined by class and, to a lesser extent, by ethnicity, age and gender.“²⁴¹

Im Vergleich zu den Regierungen in westlichen Industriestaaten beschäftigten sich die Bolschewiki relativ intensiv mit Problemen des Alltags. Ein Großteil der Bevölkerung lebte außerhalb der Städte, in traditionellen Familienformen – weit weg von den Entwicklungen und Innovationen des 20. Jahrhunderts und der Ideologie der Bolschewisten. Eine Verwirklichung der geplanten Modernisierung gestaltete sich daher als schwierig und resultierte in einer Fülle von Analysen und Interpretationen, Beschlüssen, Plänen und Propaganda, innerhalb derer Ideen zur Familie in der sozialistischen Weltanschauung ausgearbeitet wurden. Debatten und Uneinigkeit innerhalb der Partei waren die Regel. Die gebildeten Schichten in den urbanen Räumen legten mehr Wert auf die Transformation des privaten Lebens als die Funktionäre aus den Provinzen. Radikale protestierten, dass Regulierungen des familiären Lebens durch den Staat gegen sozialistische Prinzipien verstießen. Sie argumentierten auch mit der ablehnenden Haltung der ländlich-bäuerlichen Bevölkerung gegenüber solchen Eingriffen – dies war vor allem in der Zeit der Revolution (1918-1921) ein heikler Punkt, da die Bolschewiki auf die Unterstützung eben dieser Bevölkerungsgruppen angewiesen waren. Den größten Fokus auf Reformen die Familie betreffend legte die politische Führung unmittelbar nach 1917 und während des ersten *Fünfjahresplans* (*Пятилетка*) 1928-1932.²⁴²

„The Marxist critique of the family as an institution of oppression had particular resonance in the tsarist context, and Russian socialists found it easy to accept that modernization required attenuation of the power of the domestic household and a transfer of rights and obligations to the public domain.“²⁴³

Für die Bolschewiki bestand ein unmittelbarer Zusammenhang zwischen Familie und Privateigentum in kapitalistischen Gesellschaften – die sozialistische Revolution würde ihrer Meinung nach auch einen Wandel in traditionellen Familienmustern bedingen.

²⁴¹ Waters, 1995 S. 275

²⁴² Vgl. ebd. S. 276

²⁴³ Ebd. S. 277

In seinen Schriften zum Alltagsleben in der Sowjetunion²⁴⁴ bezeichnete L. Trockij die Familie als das konservativste Element der Gesellschaft; diese befände sich jedoch in einem Stadium des Zerfalls, bedingt durch das Wegbrechen der alten Ordnung. Erst wenn die alten Lebensformen komplett vernichtet wären, würde ein tatsächlicher Wandel – ein Nachdenken über neue Verhaltensweisen – einsetzen.²⁴⁵ Trockij sah die Grundfesten der Familie nicht in ökonomischen Komponenten – diese Aufgaben sollten durch die Gesellschaft übernommen und geregelt werden. Eine Gleichberechtigung aller Familienangehörigen – besonders zwischen Ehepartnern – hielt er für essentiell.

„Die Basis für eine neue Familie, die ein Spiegel der Gesellschaft sein sollte, bildete der innere Zusammenhang, die Übereinstimmung von Interessen, Einstellungen und Lebensformen. Diese entstünden aus einer allgemeinen Politisierung und einem homogenen Klassenbewusstsein, zusätzlich müssten die allgemeinen ökonomischen Rahmenbedingungen verbessert werden.“²⁴⁶

In der Übertragung dieses sozialen Gleichheitsideals ins Privatleben sah Trockij gewisse Schwierigkeiten. Die kulturelle Bildung des Individuums bildete seiner Meinung die Grundlage für einen solchen Prozess. Er vertrat die marxistische Idee über die „Befreiung der Frau in der sozialistischen Gesellschaft durch die Vergesellschaftung der Reproduktionsaufgaben“.²⁴⁷ Durch diese Vergesellschaftung reproduktiver Aufgaben würde die wirtschaftliche Definition der Familie abgeschafft werden und eine Gleichberechtigung der Ehepartner eintreten. Vielfach wurden die Funktionen der Familie in Bezug auf Sozialisation und Identitätsbildung bewusst ‚ausgelagert‘ – etwa durch Betreuung der Kinder in Kindergärten und -horten, gemeinschaftliche Waschküchen, Kantinen u.a. Das Privatleben sollte ‚industrialisiert‘ werden – vor allem Sauberkeit und Ordnung spielten eine wichtige Rolle. Der private *byt* sollte nicht länger exklusiv innerhalb der Familie existieren, sondern kollektiviert werden. Die Bolschewiki zeigten ein – bei den westlichen Sozialisten unübliches – Bestreben bei der Verankerung von Erscheinungsformen, Beschaffenheit und Stellenwert von Hausarbeit innerhalb der sozialistischen Bewegung. Das Konzept von ‚Hauswirtschaft‘ spielte eine wichtige Rolle in den sozialistischen und feministischen Schriften. Die totale Ablehnung von privater Hausarbeit in den bolschewistischen Konzepten stand auch in scharfer Diskrepanz zu jenen der

²⁴⁴ Vgl. Trockij, L. D. (1923): Fragen des Alltagslebens. Die Epoche der „Kulturarbeit“ und ihre Aufgaben. Hamburg: Cahnbley

²⁴⁵ Vgl. Scheide, 2002 S. 100

²⁴⁶ Ebd. S. 101

²⁴⁷ Ebd. S. 102

westlichen Sozialisten, in denen ‚Heim und Herd‘ durchaus mit einer positiven Einstellung beschrieben wurden. Allerdings herrschte über die Umsetzung solcher Veränderungen in den Verhaltensweisen und Gewohnheiten der Menschen keine Einigkeit; es wurden auch keine konkreten Konzepte zur Durchführung dieser Ideen vorgebracht.

Einige glaubten sogar, die Familie als soziale Einheit würde ganz verschwinden – A. Kollontaj²⁴⁸, Volkskommissarin für soziale Fürsorge, stellte 1920 öffentlich die Frage, „ob es in der kommunistischen Gesellschaft noch eine Familie geben werde?“²⁴⁹ Die traditionellen, festen Familienbände gäbe es nur noch in Dorfgemeinschaften, nicht aber im städtischen Raum. Durch die Versorgung und Betreuung von Kindern durch den Staat sei die ökonomische Aufgabe der Familie im Proletariat entfallen. In der Zukunft würde es nur noch die „Familie der Werktätigen“²⁵⁰ geben – also die Gemeinschaft aller Werktätigen.

Dennoch bestand die Familie als typische Lebensform der Arbeiterschaft auch weiterhin als zentrale Bezugs- und Orientierungsgröße.²⁵¹ Besonders die in die Städte abgewanderte Landbevölkerung fand sich in der neuen Umgebung nicht wirklich zurecht und hielt an familiären Traditionen und Gewohnheiten fest. Trotz aller Reformversuche trat weder eine Auflösung dieses sozialen Gefüges noch die angestrebte Gleichstellung der Eheleute ein. Veränderungen traten aber dennoch ein – durch die Industrialisierung, Modernisierung und Urbanisierung – wie eine Entwicklung von der Groß- zur Kernfamilie. Auch die Aufgabenteilung innerhalb der Familie blieb bestehen – 1929 verrichteten laut N. Krupskaja²⁵² immer noch Frauen die gesamte Hausarbeit, trotz der kollektiven Einrichtungen zur Entlastung dieser Aufgaben.²⁵³

5.2 Wirtschaftliche Reformen

Die neuen Staatsformen bedingten sowohl für Österreich als auch Russland vor allem auf Grund der Gebietsverluste wirtschaftliche Reformen. Ein einschneidender Punkt in der wirtschaftlichen Entwicklung stellte für die beiden Nationen die *Weltwirtschaftskrise 1929-1932* dar. Sie weltweit eine verheerende Wirkung auf die Arbeiterschaft: extreme Lohnkürzungen

²⁴⁸ Alexandra Michajlovna Kollontaj (1872-1952) setzte sich schon während der Revolution für Frauenrechte im Sinne der sozialistischen Ideale von Gleichheit ein. Sie begründete die 1918-1930 bestehende Frauenabteilung *женотдел* in der Kommunistischen Partei und galt als Stalin-Anhängerin, bis sie durch ihre Äußerungen zur parteifeindlichen Opposition gezählt wurde. Vgl. Janssen, G. (2005): Alexandra Kollontai – Revolutionärin und Diplomatin. In: Pilz, E.; Hrsg.: Das Ideal der Mitmenschlichkeit. Frauen und die sozialistische Idee. Würzburg: Königshausen & Neumann, S. 125-144

²⁴⁹ Vgl. Коллонтай, А. М. (1920): Семья и коммунизм. В: Коммунистка. 7, стр. 16-19

²⁵⁰ Vgl. Scheide, 2002 S. 216

²⁵¹ Vgl. ebd. S. 218

²⁵² Nadežda Konstantinovna Krupskaja (1869-1939) war Revolutionärin und Politikerin der Sowjetunion, außerdem Ehefrau und Kampfgefährtin Lenins.

²⁵³ Vgl. Scheide, 2002 S. 245

und ein rasanter Anstieg der Arbeitslosigkeit. Der volle Umfang aller Folgeerscheinungen kann im Rahmen dieser Arbeit nicht mehr behandelt werden.

5.2.1 Der Rest ist Österreich

In den Nachkriegsjahren war der ‚Rumpfstaat‘ Österreich vor allem geprägt von wirtschaftlichen Schwierigkeiten, die aus dem Verlust der Kronländer und den Reparationszahlungen nach dem Krieg resultierten. Bereits in Kriegszeiten war offensichtlich geworden, dass Österreich – auch schon vor dem Ausbruch des Krieges – seine Bevölkerung nicht aus heimischer Landwirtschaft allein versorgen konnte und auf die Lieferungen aus den Kronländern sowie zusätzliche Importe angewiesen war. Auf Grund dieser wirtschaftlichen Abhängigkeit gab man der Ersten Republik kaum Überlebenschancen. Vor allem ausländische Hilfsorganisationen und Lebensmittellieferungen – unter dem Titel *Wien hungert* – hielten die junge Republik am Leben.²⁵⁴

Auch die *galoppierende Inflation (Hyperinflation)*, die erst 1924 durch eine *Währungsreform* mit der Einführung des *Schillings* gestoppt wurde, belastete die Wirtschaft. Die Sozialdemokraten gründeten, um der Überteuerung der Lebensmittel (besonders der Grundnahrungsmittel) entgegenzuwirken, genossenschaftliche Konsumvereine, in denen die Mitglieder am Reingewinn am Jahresende über eine Dividenden-Auszahlung beteiligt waren; der Beitritt erfolgte über eine geringe Gebühr.

Trotz erhöhter Arbeitslosigkeit und einer starken Abwanderung kam es zu einem leichten wirtschaftlichen Aufschwung; dieser fand jedoch ein drastisches Ende mit dem *Schwarzen Freitag* im Oktober 1929, der die gesamte Weltwirtschaft erschütterte.

5.2.2 Neue Ökonomische Politik (NEP)

„Die Oktoberrevolution 1917 bedeutete für das politische und wirtschaftliche Leben in Russland eine tiefe Zäsur: Die Autokratie des Zaren wurde durch die Diktatur des Proletariats abgelöst, die kapitalistische Wirtschaft größtenteils zunächst verstaatlicht. Die bisherige Klassengesellschaft sollte zu einem sozialistischen Kollektiv ohne Unterdrückungsmechanismen umgewandelt werden.“²⁵⁵

²⁵⁴ Vgl. Stammhammer, 1996 S. 53

²⁵⁵ Scheide, 2002 S. 15

Als Spätfolge der Kriegskommunismus hatten die Bolschewiki 1921/22 mit einer Hungerkatastrophe zu kämpfen, die aus der rücksichtslosen Ausbeutung der Bauern der vorausgegangenen Jahre und erhöhten Industriepreisen resultierte. Ungefähr fünf Millionen Menschen starben als Folge dieser – zum damaligen Zeitpunkt – größten Hungerkatastrophe des Landes. Die Lage war so schlimm, dass man sich um Hilfe an die ‚kapitalistischen Klassegegner‘ wandte und im Juni 1921 das *Allrussische Komitee für die Hungerhilfe*²⁵⁶ gründete, in dem Vertreter der (verbotenen) Konstitutionellen Demokraten zusammen mit Bolschewisten zentrale Positionen besetzten.

Als Reaktion auf die katastrophale wirtschaftliche Lage kam es zur Einführung der *Новая экономическая политика, НЭП (Neuen Ökonomischen Politik)* am X. Parteitag im März 1921. Dieses Konzept führte zu Uneinigkeit und Konflikten unter den Bolschewiki, wurde jedoch von Lenin gegen den parteiinternen Widerstand umgesetzt. Dieser betonte die „Notwendigkeit eines taktischen Rückschritts“²⁵⁷ zur Sanierung der Wirtschaft. Im Zuge der NEP wurden in begrenztem Umfang wieder marktwirtschaftliche Methoden erlaubt. Die Landwirtschaft sollte teilweise liberalisiert werden. Dabei wurde die *staatliche Beschaffung (продразверстка)* durch eine feste *Naturalsteuer (продналог)* substituiert. Überschüsse konnten die Bauern selbst gewinnbringend verkaufen. Auch die Handwerker und kleinen Gewerbetreibenden erfuhren Erleichterungen. „Kommandohöhen der Wirtschaft“²⁵⁸ wie Banken, Verkehr, Großindustrie, Außenhandel wurden jedoch auch weiterhin staatlich kontrolliert. Es wurde privates Eigentum, gewinnorientierte Produktion und damit verbunden privater Reichtum erlaubt – damit „entstand der Typus des *NEP-Kapitalisten (непмен)*, der die Bereicherungsmöglichkeiten als Privatunternehmer ausschöpfte“.²⁵⁹ Um 1925/26 herrschte in den wichtigsten Industriegebieten wirtschaftlich gesehen wieder Vorkriegsniveau, ab 1927 auch in der Landwirtschaft.

Gleichzeitig erfolgte eine Bürokratisierung der Partei, in deren Verlauf die innerparteiliche Demokratie zusehends verschwand. Es kam zu einer Spaltung in eine „Linken Opposition“ und eine „Rechte Opposition“. Zwischen den beiden Lagern entbrannte eine Debatte über den weiteren politischen Kurs: außenpolitisch hinsichtlich der Frage der Weltrevolution; innenpolitisch über die (notwendige) Industrialisierung und Kollektivierung.

²⁵⁶ Das Komitee war wie ein Störfaktor in der politischen Landschaft – besonders, da man gerade in dieser Zeit versuchte, alle nicht-bolschewistischen Organisationen zu beseitigen. Es wurde – auch auf Grund seines Ansehens in der westlichen Öffentlichkeit – geduldet, bis man sich direkt an ausländische humanitäre Einrichtungen (wie die „American Relief Organisation“) wandte und das Komitee als „Mittel zum Zweck“ damit hinfällig wurde. Vgl. Luks, 2000 S. 160f.

²⁵⁷ Torke, 1997 S. 200

²⁵⁸ Ebd.

²⁵⁹ Ebd.

5.3 Wohnsituation

Wohnkultur kann als Spiegel des gesellschaftlichen Wandels gesehen werden: die Lebens- und Wohngewohnheiten passten sich den sich verändernden gesellschaftlichen Bedingungen an. Dazu weist der Wohnbereich auch schichtspezifisch unterschiedliche Merkmale auf.

Mit dem ansteigenden Zustrom der besitz- und arbeitslos gewordenen Landbevölkerung in die städtischen Ballungsräume als Folge der Industriellen Revolution des 19. Jahrhunderts kam es zu einer Konfrontation im Bereich der Wohnkultur: die traditionelle bäuerliche Nutzungstradition stieß auf die bürgerliche Wohnvorstellung der Städter, gemeinsam mit einer Tendenz zur Funktionstrennung der einzelnen Räume (vor allem im bürgerlichen Milieu). In diesem Zusammenhang wurde auch der Küche unterschiedliche Bedeutung beigemessen. Vorbilder für die neuen Wohnformen waren „abgeschlossene Wohneinheiten mit Küche“.²⁶⁰ Neue Entwicklungen im Bereich der Wohnungsplanung in Verbindung mit technischen Novitäten wirkten sich grundlegend und nachhaltig auf die Küchengestaltung, Haushaltsführung, Handlungsabläufe in und um die Küche und damit auch auf sämtliche Kochprozesse aus.

Die allgemeine Wohnungsnot nach den Revolutionen bzw. nach dem Krieg bedingten Reformen und damit verbunden die Entstehung neuer Wohnformen. Es folgten eine Reihe von Neubauten zusammen mit einer Umstrukturierung der bisherigen Wohnverhältnisse – Hand in Hand mit einer gesellschaftlichen Neugestaltung. Dabei lassen sich zwei verschiedene Konzepte beachten: In Österreich erfolgte mit dem Massenwohnungsbau eine langsame Wiedereingliederung der Küche²⁶¹ in den Wohnungsverband, damit einhergehend aber auch eine fortschreitende Isolierung der Kleinfamilie durch räumlich-funktionale Gegebenheiten. In der Sowjetunion hingegen machte sich eine zunehmende (erzwungene) gemeinschaftliche Nutzung der Räumlichkeiten durch das Prinzip der Kommunalwohnungen bemerkbar. Lebensweise, Wohnform, sozialistische Gesellschaft und Kultur wurden als eine Einheit betrachtet.²⁶² Eine Tendenz zu großen, multifunktionalen Komplexen gab es sowohl in Österreich als auch der Sowjetunion.

²⁶⁰ Damit verlor der Typus des Bauernhauses mit gemeinschaftlichen Koch- und Aufenthaltsräumen seine Muster-Funktion. Als Vorbild für Wohnraumplanung wurde nun das bürgerlich-städtische Mietshaus heran gezogen. Bereits im 19. Jahrhundert konnte sich im Bereich der Industriesiedlungen das „Großwohnhaus für mehrere Kleinfamilien“ durchsetzen. Vgl. Brändle, 1984; Katschnig-Fasch, 2000

²⁶¹ Im Gegensatz dazu stand die Tradition der Gemeinschaftsküche in den auch weiterhin bestehenden *Miets- oder Arbeiter-Kasernen*. Dort wurden die Funktionen streng getrennt und kollektiviert - wie eben Gemeinschaftsküchen oder auch Schlafsäle – unter einer strikten Hausordnung und Aufsicht. Sie bildeten die Grundlage des kollektiven Wohnens. In Deutschland bzw. Österreich erfolgte aus dem Prinzip der Kasernen eine langsame, schrittweise Entwicklung zu den freistehenden Einfamilienhäusern der Arbeiter, in der die Familieneinheit komplett ‚abgeschirmt‘ lebte. Vgl. Brändle, 1984

²⁶² Vgl. Scheide, 2002 S. 251

5.3.1 Die erzwungene Wohngemeinschaft: Kommunalka

Wohnen und Arbeiten sollten nach der Revolution eine Umstrukturierung erfahren und den Bedürfnissen der neuen sozialistischen Gesellschaft angepasst werden: statt im privaten abgeschlossenen Rahmen der Familie sollten Kochen, Waschen, Essen und Kinderbetreuung in gemeinschaftlichen Einrichtungen erfolgen. Das angestrebte Ideal der *Kommune* sollte die Hausarbeit rationalisieren und damit die Arbeitskraft der Werktätigen optimal für Produktion – und nicht für Reproduktion – einsetzen.²⁶³ Die meisten dieser Versuche scheiterten jedoch. Viel verbreiteter war hingegen die Form der *Коммунальная квартира, коммуналка* (*Gemeinschafts- oder Kommunalwohnungen, Kommunalka*).

Seit den 1890er Jahren entstanden in den Großstädten Russlands auch in den Innenbezirken neue große Mietshäuser, die bürgerliche Wohnungen beherbergten. Typisch für die bürgerliche Wohnung waren eine ganz bestimmte räumliche Funktionszuweisung mit einer expliziten materiellen Ausstattung sowie die Abgeschiedenheit der Familie.²⁶⁴ Zusammen mit der Verbreitung dieser ‚neuen‘ Wohnform bildete sich eine Art städtische Mittelschicht heraus. Diese Schicht identifizierte sich über und grenzte sich von den Unterschichten durch ihre ganz eigene Wohnform ab. Die Arbeiter hingegen lebten in komplett gegensätzlichen Verhältnissen, die geprägt von Platzmangel, Schmutz und Krankheiten waren.²⁶⁵

Mit der Revolution von 1917 wurde die Zweiteilung des Wohnens aufgehoben. Ab 1918 starteten die Bolschewiki eine Umsiedlungskampagne zur Verbesserung der Wohnbedingungen der Arbeiterklasse und der Neuverteilung des Wohnraums auf Grund von Klassenkriterien, in deren Zuge die proletarische mit der bürgerlich-adligen Lebenswelt zusammenprallte. Im März des Jahres begann man mit der Durchführung, im August wurde das Recht auf Privatbesitz von Immobilien aufgehoben. Die adligen und bürgerlichen Mietshäuser wurden enteignet und auf Befehl der Bezirkssovjets wurden Arbeiter- und Soldatenfamilien jeweils ein Zimmer in diesen zugewiesen. Sofern die bis dato wohnhaften Adligen oder Bürgerlichen ihre Wohnungen nicht verließen – auch wegen der schlechten Versorgungslage in den Städten – mussten sie Platz schaffen und sich mit ihren neuen ‚Mitbewohnern‘ arrangieren.

In diesem neu entstandenen Typus der *Kommunalka* stand jeder Mietpartei ein Zimmer zur Verfügung, aber Bad, Toilette und Küche mussten gemeinsam genutzt werden. Es gab keine Eigentümer oder Vermieter. Der Wohnraum gehörte dem Staat, repräsentiert durch verschiedene Behörden und Ämter. Die Zuweisung des Wohnraums erfolgte basierend auf einer *sani-*

²⁶³ Vgl. Scheide, 2002 S. 251

²⁶⁴ Vgl. Левенштейн, Л. А. (1909): Домоведение. Руководство для женских учебных заведений и самообразования, в 3-х частях. Москва

²⁶⁵ Bucharin/Preobraženskij, 1985 S. 590

tären Norm – in unterschiedlichen sowjetischen Epochen zwischen 4,5 und 13 Quadratmeter pro Person. Darüber hinaus wurde ausgehend von sozialen Hierarchiekriterien noch eine Reihe von Privilegien und Sonderrechten vergeben, wie etwa das Recht auf zusätzlichen Wohnraum.²⁶⁶ Daraus ergab sich im Hinblick auf soziale Schicht, Altersgruppe, Ethnie und Konfession eine bunt zusammengewürfelte Wohngemeinschaft.

In den 1920er Jahren lebte in den Großstädten bereits mehr als die Hälfte aller Stadtbewohner in solchen Gemeinschaftswohnungen.²⁶⁷ Da auf engstem Raum Vertreter der unterschiedlichsten sozialen Schichten zusammen lebten, führte dies immer wieder zu Konflikten und Misstrauen der Bewohner untereinander. In diesem erzwungenen Zusammenleben gegensätzlicher Lebensstile kam es oft zu einer Art Kompromiss, der sich für beide Seiten als nützlich und konstruktiv herausstellte. Die ‚alteingesessenen‘ Stadtbewohner führten die ‚Neulinge‘, die als kulturell unterentwickelt galten, ins städtische Leben ein. Im Gegenzug erwies sich die pragmatische Einstellung der Arbeiter und ehemaligen Bauern (Migranten vom Land) gegenüber alltäglichen Schwierigkeiten als ungemein profitabel. Durch deren Beziehungen erhielten die Städter Zugang zu Lebensmitteln und Dienstleistungen, die ihnen sonst verwehrt geblieben wären. Trotz dieser positiven Randerscheinung waren die Kommunalwohnungen in vielen Fällen

„Schauplatz von erbitterten Fehden, Denunziationen und teuer erkaufter Sozialdisziplinierung. Die Gemeinschaftswohnung disziplinierte alle ihre Bewohner ungemein – in Bezug auf die Nutzung des knappen Raumes, in der Vorsicht beim Umgang mit den Nachbarn, aber vor allem in der Anpassung des Tagesrhythmus und der persönlichen Bedürfnisse an das Kollektiv der Bewohner. Wer wann die Toilette und das Bad nutzen konnte und dabei immer gefasst sein musste, von ungeduldigen Mitbewohnern durch lautes Klopfen zur Eile angetrieben zu werden, schrieb die „Disziplinaranstalt Kommunalka“ vor.“²⁶⁸

Diese Situation hatte dazu geführt, dass die Abgeschiedenheit der Familie in ihren eigenen vier Wänden fast gänzlich aufgehoben worden war. Zur Einhaltung der Ordnung wurde eine offizielle Vorschrift zur inneren Hausordnung in Kraft gesetzt und ein *Wohnungsbevollmächtigter* bestimmt, der einerseits als Vertreter der Bewohner gegenüber der Wohnungsverwaltung, andererseits ebenso anders herum fungierte.

²⁶⁶ Vgl. Utechin, 2007 S.350

²⁶⁷ Vgl. Obertreis, 2007 S. 336

²⁶⁸ Ebd. S. 341

1926 wurde von der *Vereinigung moderner Architekten (Объединение современных архитекторов)*, einer Arbeitsgemeinschaft russischer Architekten, die sich der Funktionalität verpflichtet fühlten, ein Wettbewerb unter dem Motto „Die moderne Architektur muss die neue sozialistische Lebensweise herauskristallisieren“ ausgeschrieben. Die Neubauten sollten dabei eine Reihe von ideologisch geprägten Kriterien erfüllen:

„Der neue Wohnhaustyp sollte neben einem entwickelten kommunalen Versorgungsteil Wohnungseinheiten für Familien in Form von Wohnzellen enthalten. Das Verbindungssystem (Korridore, Übergänge, Stiegenhäuser) sollte maximal flächenökonomisch projektiert werden. Der kommunale Versorgungsteil sollte neben einer Großküche einen Speisesaal, einen Bibliothekssaal, Klub- und Versammlungsräume umfassen. Im Erdgeschoß waren Babykrippen und Kindergartenräume (eventuell durch Anbauten) vorzusehen.“²⁶⁹

Auch wenn die ‚Zwangsumsiedlung‘ im Zuge des Wohnraumneuverteilungsplans²⁷⁰ und die Schaffung der Kommunalkas von Seiten der Bolschewiki zu Beginn eigentlich nicht zum Zweck der „Umerziehung, Disziplinierung und Kontrolle der Bevölkerung“²⁷¹ gedacht gewesen waren, sondern eher eine Maßnahme aus der Not heraus darstellten, erwiesen sie sich besonders in den 1930er Jahren als praktikabel für den Einsatz von Spitzeln der Geheimpolizei. Und noch einen weiteren Faktor begünstigte die neue Wohnform:

„Tatsächlich entwickelte sie sich dann unter aktiver Mitwirkung ihrer Bewohner zu einer sozialen Instanz, die den anspruchslosen, halbbürgerlichen, auf kleine Unterschiede in materieller Ausstattung und Versorgung schieflenden Einheits-Sowjetbürger hervorbrachte, den homo sovieticus.“²⁷²

Die bürgerlichen Ordnungsprinzipien wurden in all diesen Prozessen der Veränderung jedoch nicht zerstört, nur angepasst. Die bürgerliche Wohnordnung wurde komprimiert; statt in ganzen Wohnungen stellte sie sich nun auf engerem Raum dar. Während die Bolschewiki in den 1920er Jahren noch einen erbitterten ideologischen Kampf gegen sämtliche Attribute des *мещане*²⁷³ (*Spießbürgertums*) sowie alles ‚Bourgeoise‘ führten, finden sich genau jene Attri-

²⁶⁹ Weber, 1991 S. 37

²⁷⁰ Die Idee geht noch auf Friedrich Engels (1820-1895) zurück. Vgl. Engels, F. (1896): Der Ursprung der Familie, des Privateigentums und des Staates. Im Anschluss an Lewis H. Morgans Forschungen. 7. Auflage. Berlin: Dietz (Internationale Bibliothek. Band 11)

²⁷¹ Vgl. Obertreis, 2007 S. 342

²⁷² Ebd.

²⁷³ Vgl. Majakovskij, V. V. (1994): Pro eto – It - Das bewusste Thema. Mit den acht Original-Fotomontagen Alexander Rodtschenkos. Der russische Teil erfolgt als vollständiger Reprint der russischen Original-Ausgabe „Pro eto“ von 1923. Berlin: Ars Nicolai, S. 97ff.

bute des Wohnstils ab den 1930er Jahren in den offiziellen sowjetischen Vorgaben für Musterwohnungen. Sie erschienen nun als Ausdruck von *культурность* (Kultiviertheit) – die neue sowjetische Variante von gutbürgerlichem Wohnen²⁷⁴ in einer vereinfachten, bescheideneren und räumlich komprimierten Form.²⁷⁵ Durch die Beengtheit und ein überdurchschnittlich hohes Maß an Sozialkontrolle sowie die Repressionen gegen Angehörige der ehemaligen Oberschichten bildete sich ein neuer Lebensstil, der für weite gesellschaftliche Kreise dieser Zeit und darüber hinaus maßgeblich wurde.

Dennoch stand trotz der bolschewistischen Devise *Die Paläste den Arbeitern!* nicht allen ein Zimmer bzw. ein Bett zur Verfügung, da die Zahlen der Wohnbedürftigen den verfügbaren Wohnraum deutlich übertrafen. Diese Situation änderte sich kaum bis hinein in die 1930er Jahre, da der Fokus der Regierung trotz allem auf dem Aufbau einer Kriegswirtschaft und nicht so sehr auf einer tatsächlichen Verbesserung der Wohnsituation lag. 1936 stand bereits weniger als 11 Prozent der Bevölkerung, die im alten Stadtkern Leningrads lebten, ein eigenes Zimmer zur Verfügung, und mehr als 25 Prozent aller Familien bewohnten nur einen Teil eines Zimmers.²⁷⁶ Die Umsiedlung war wohl „von Anfang an mehr symbolische Geste als eine Antwort auf praktische Notwendigkeiten.“²⁷⁷

In den Außerbezirken der Städte änderte sich vorerst nicht allzu viel – die großen Umwälzungen beschränkten sich auf das Zentrum. Die kommunalwirtschaftliche Infrastruktur der Arbeiterbezirke blieb in den 1920er Jahren relativ unverändert.²⁷⁸ Erst ab der Mitte der 1920er Jahre begann man, neue Wohnungen für die große Anzahl Wohnungsbedürftiger – auch durch den ‚Ansturm‘ der Landbevölkerung auf die städtischen Zentren – zu errichten, die zumeist als Kommunalwohnungen genutzt wurden.

5.3.2 Kommunal sozialer Wohnungsbau: Die Gemeindebauten

In Österreich herrschte schon um die Jahrhundertwende durch die vielen Zuwanderer aus den Kronländern der Monarchie ein großer Bedarf an Wohnraum, vor allem in Wien; die Wohnverhältnisse der Arbeiterklasse waren desolat. Es herrschte ein Unterangebot an verfügbaren

²⁷⁴ Obertreis, 2007 S. 343

²⁷⁵ Auch in literarischen Werken findet die Tatsache, dass die bürgerliche Wohnungsgestaltung auch in den neuen beengten Wohnverhältnissen maßgeblich blieb, ihren Ausdruck. Vgl. hierzu z. B. die Beschreibungen in Романов, П. С. (1952): Товарищ Кисляков (Три пары шелковых чулок) [1930]. Нью Йорк: Издательство им. Чехова

²⁷⁶ Im Jahr 1990 lebten immer noch um die 45 Prozent der Petersburger Familien in Kommunalwohnungen, in den zentralen Bezirken sogar bis zu 80 Prozent. Vgl. Utechin, 2007 S. 353

²⁷⁷ Ebd. S. 351

²⁷⁸ Obertreis, 2007 S. 338

Wohnungen; die vorhandenen waren überwiegend in ihrem Grundriss und ihrer technischen Ausstattung mangelhaft und für jegliche Wohnkultur ungeeignet sowie personell überbelegt - die Zahl der ‚Bettgeher‘ erreichte einen Höhepunkt.

Bei den baulichen Maßnahmen durch den Staat als Antwort auf die Wohnungsnotlage, besonders nach dem Ersten Weltkrieg, gab es zwei grundlegende Richtungen der Wohn- und Bauformen: den Flachbau (Siedlungen mit Einfamilienhäusern und Gärten) und die großen Wohnkomplexe. Das Hauptaugenmerk der Gemeinde lag dabei auf den letztgenannten.

Nach dem Ende des Kriegs kam in Österreich die *Siedlerbewegung* auf. Zur Nahrungsmittelknappheit gesellte sich nun auch noch die dramatisch verschlechterte Wohnsituation. ‚Wilde Siedler‘ und Kriegsgeschädigte hatten illegale Behausungen errichtet oder Gelände im Besitz der Gemeinde – wie im Wienerwald oder im Lainzer Tiergarten – besetzt, um die Bewilligung zu baulichen Erschließung zu erzwingen.

„In der Unruhe der Nachkriegsjahre nach 1919, in der Zeit der schwierigen Umstellung des alten Großstaates Österreich-Ungarn auf das neue Österreich, beim Auftreten zeitbedingter sozialer und wirtschaftlicher Entwicklungstendenzen, die eine Auflösung mancher früherer Bindungen zur Folge hatten, fehlte zuerst der Überblick und die Kontrolle der Öffentlichkeit über das bauliche Geschehen im Neuland der engeren und weiteren Stadtumgebung.“²⁷⁹

Als Folge davon stellte die Gemeinde den Grund und Boden für die Bebauung mit Siedlerhäusern zu Verfügung. Innerhalb weniger Jahre wurden in insgesamt fast 50 Siedlungsanlagen rund 15.000 Wohneinheiten (meist in Reihenhäusern) geschaffen, die bis heute große Teile der Stadtrandgebiete Wiens prägen.²⁸⁰ Zu den führenden Architekten dieser Bewegung zählte auch Adolf Loos.²⁸¹ Viele dieser Siedlungen entstanden als gemeinnütziges Genossenschaftseigentum, unter eigenem Arbeitseinsatz der Siedler, mit Selbstverwaltung und einer gemeinschaftlichen Infrastruktur. Als bindendes Element zwischen diesen Genossenschaften und der Kommunalverwaltung wirkte die *Gemeinwirtschaftliche Siedlungs- und Baustoffanstalt (GESIBA)*.²⁸²

²⁷⁹ Stadtbauamt der Stadt Wien, 1956 S. 103

²⁸⁰ Vgl. Weblexikon der Wiener Sozialdemokratie: Siedlerbewegung [Zugriff: 07.02.2013]

²⁸¹ Von Adolf Loos (1870-1933), der den Ideen der Arbeiterbewegung nahe stand und dessen radikal moderne Entwürfe und Schriften die Entwicklung der Architektur des 20. Jahrhunderts nachhaltig prägten, stammt die Parole „Große Architekten für kleine Häuser“. Er leitete das Siedlungsamt der Gemeinde Wien und stand in einer von ihm organisierten „Bauschule“ den Siedlern mit Rat und Tat zur Verfügung. Vgl. Hoffmann, 1987; Weblexikon der Wiener Sozialdemokratie: Adolf Loos [Zugriff: 07.02.2013]

²⁸² Gegründet 1921, bestand die Aufgabe der GESIBA vordergründig darin, den Genossenschaften und Siedlervereinen billiges Baumaterial und günstige Darlehen zur Verfügung zu stellen. Mit zunehmendem Umfang des sozialen Wohnprogramms der Stadt Wien in den folgenden Jahren wurden auch die Aufgabenbereiche der GESIBA erweitert. Vgl. Weblexikon der Wiener Sozialdemokratie: GESIBA [Zugriff: 09.02.2013]

Um dem großen Andrang Wohnbedürftiger gerecht zu werden, musste zügig, optimal und ökonomisch geplant und gebaut werden.²⁸³ Abgesehen davon waren Grund und Boden Mangelware. Auch sollten die „Superblocks des sozialen Wohnbaus“²⁸⁴ bei der Etablierung des neuen Klassenbewusstseins helfen und die Ideologie des Marxismus in den Köpfen der Bevölkerung festigen. Die Wohnungen in diesen Blöcken waren zwar klein (zwischen 38 und maximal 48 Quadratmeter), aber dafür mit allen sanitären Einrichtungen ausgestattet. Als besondere Errungenschaft wurde das Vorzimmer betrachtet, das eine Art Übergangs- oder Trennbereich zwischen öffentlichem und privatem Leben darstellte. Durch die neue Bauweise wurden die Eigenschaften und Kommunikationsmöglichkeiten der alten *Bassena-Wohnungen*²⁸⁵ zu Gunsten von mehr Privatsphäre verdrängt. In seiner Gemeindewohnung verfügte der Mieter über ungestörte Privatheit.

„Oder, etwas schärfer ausgedrückt: Der Arbeiter braucht Ruhe und Abgeschlossenheit, um seine Arbeitskraft für die Produktion zu regenerieren. Die Kontrolle der Öffentlichkeit verfolgte ihn nur bis zur Wohnung; das Vorzimmer diente als Schwelle zur Privatheit [...]. Daß [sic!] dieser Bereich mit dem Begriff der Familie verdunkelt wurde, gehört zur moralisch-ideologischen Rechtfertigung, die die Gemeindeverwaltung für ihre Maßnahmen benötigte.“²⁸⁶

Zusätzlich errichtete man auch Gemeinschaftsanstalten wie Zentralwäschereien, Kindergärten, Badeanstalten u. a. – alles, was man zum täglichen Leben brauchte. Die Wohnkomplexe funktionierten wie in sich geschlossene Systeme.

„Die Gemeinschaftsanlagen hatten auch einen anderen Zweck: sie waren Kommunikationszentren. Neben ihrer Funktion als Arbeiterkultur stellten sie sich auch ein Mittel zur politischen Meinungsbildung und Beeinflussung dar.“²⁸⁷

²⁸³ Das Stichwort jener Zeit lautete Rationalisierung. Dies bedeutete in Zusammenhang mit Planung und Durchführung von Wohnbauarbeiten „die Summe arbeitsmethodischer, konstruktiver und organisatorischer Verbesserungen, die der Steigerung der Arbeitsproduktivität und damit der Baukostensenkung dienen“. Vgl. Stadtbauamt der Stadt Wien, 1956 S. 52

²⁸⁴ Der bekannteste und größte Superblock Wiens ist der Karl-Marx-Hof mit 1325 Wohnungen an fünf Höfen. Die Superblocks sollten die Leistung der Gemeinschaft demonstrieren, wenn ausreichend Grund und Boden verfügbar war. Vgl. ebd. S. 44; Weber, 1991 S. 36

²⁸⁵ Bei dieser Wohnungsform befand sich die gemeinsame Wasserleitung mit Waschbecken im Gang, von dem aus mehrere Wohneinheiten zugänglich waren. Dadurch hatte die *Bassena* auch eine kommunikative Funktion als Treffpunkt der Mieter. Vgl. Österreichische Wasserwerke Glossar: Bassena [www-Dokument] Verfügbar unter <http://www.wasserwerk.at/home/alles-ueber-wasser/glossar/B> [Zugriff: 06.03.2013]

²⁸⁶ Weihsmann, 2002 S. 42

²⁸⁷ Brändle, 1984 S. 31

1923 legte die Gemeinde Wien ein offizielles Bauprogramm vor, in dem der Neubau von 25.000 Volkswohnungen vorgesehen war. Es wurden öffentliche Gelder für den Bau aufgewendet und ein neues Mietzins-Gesetz verabschiedet, das vor allem der Arbeiterklasse bei besserer Wohnqualität eine finanzielle Entlastung bringen sollte.²⁸⁸ In den 1920er Jahren entstanden in Österreich – besonders in Wien – die kommunalen sozialen Wohnblöcke: die Gemeindebauten. Diese sollten das Erscheinungsbild der Stadt nachhaltig prägen und sind seitdem ein entscheidender Bestandteil der Architektur und Kultur Wiens.

„Das Rote Wien wird zum Sammelbegriff für die großartigen und vorbildlichen Leistungen der sozialistischen Gemeindeverwaltung unter Bürgermeister Karl Seitz. Mütterberatungsstellen, Kindergarten und Spielplätze, Fürsorge für Tuberkulosekranke, eine Reform des Schulwesens, Errichtung von städtischen Bädern, vor allem aber der Bau von Arbeiterwohnungen lassen aus Elendsbezirken moderne Stadtviertel entstehen.“²⁸⁹

Dennoch wies das Baukonzept des *Roten Wiens* aus der sozialistischen Perspektive von vornherein deutliche Einschränkungen für kollektive Wohn- und Lebensverhältnisse auf und begünstigte eine kleinbürgerliche Lebensform.²⁹⁰

5.3.3 Die „Frankfurter Küche“

„Als diese Küche 1923 entworfen wurde, war die Ausgangssituation der sogenannte „Taylorismus“. Der US-amerikanische Ingenieur Taylor hatte genaue Zeit- und Bewegungsstudien für die Rationalisierung der Arbeit in der Produktion entwickelt. Die junge, gesellschaftlich stark engagierte Architektin Lihotzky [...] wendete Taylors Rationalisierungssystem der Arbeit auf die Hauswirtschaft und dadurch auch auf die Gestaltung von Wohnungsgrundrissen an.“²⁹¹

Im Rahmen des sozialen Wohnbaus der 1920er Jahre entwickelte die junge Wiener Architektin Grete Schütte-Lihotzky²⁹² das berühmte Küchen-Modell, in dem sich die optimale Ratio-

²⁸⁸ Die Steuern auf den Mietzins (40,2%) waren bis zum Ersten Weltkrieg nicht gestaffelt – alle sozialen Schichten waren gleichermaßen belastet. Das neue Mietzins-Gesetz vom 10. Februar 1922 wurde unter dem Gesichtspunkt „Zur Herstellung und Erhaltung von Häusern und für Siedlungszwecke“ verabschiedet. 1923 wurde die Mietzinsabgabe von der Wohnbausteuer abgelöst. Dies schuf die finanzielle Grundlage zur Erbauung billiger Volkswohnungen. Vgl. Stadtbauamt der Stadt Wien, 1956 S. 18

²⁸⁹ Stammhammer, 1996 S. 50

²⁹⁰ Vgl. Weihsmann, 2002 S. 49ff.

²⁹¹ Weber, 1991 S. 36

²⁹² Grete Schütte-Lihotzky (1897-2000) studierte an der K. K. Wiener Kunstgewerbeschule (heute Hochschule für Angewandte Kunst) und ergriff als erste Frau Österreichs den Beruf der Architektin. Sie arbeitete unter anderem zusammen mit Adolf Loos, bevor sie von Ernst May nach Frankfurt geholt wurde und dort 1926-1930 am

nalisierung der Arbeit der Frau in der Küche verwirklichen ließ. Ein Grundgedanke dabei war effizientes Zeitmanagement in Haushaltsbelangen: die Frau sollte durch Vereinfachung der zeitaufwendigen hauswirtschaftlichen Prozesse entlastet werden und dadurch eine Einbeziehung in die gesellschaftliche Produktion möglich gemacht werden.²⁹³ Dieses Konzept basierte auf der damals vorherrschenden Idee und Notwendigkeit, „durch Ausschöpfen aller Möglichkeiten mit dem Vorhandenen ein Optimum zu erzielen“.²⁹⁴ Schlafräum und Küche waren zu Gunsten des Wohnraums ausgesprochen knapp bemessen – die Küche wurde zum wichtigsten ‚Betriebsraum‘, zu einer ‚hochspezialisierten Arbeitsstätte‘. Die durchschnittliche Fläche dieser funktionalen und rationalisierten Küche betrug 6,5 Quadratmeter. Im Normalfall war sie durch eine Schiebetür mit dem Wohnraum verbunden, um zu gewährleisten, dass die Frau während der Küchenarbeit nicht völlig abgeschieden war – und auch, um Zeit- und Wegersparnis zwischen Herd und Tisch zu ermöglichen. Die einzelnen Möbel waren streng normiert und wurden in Massenproduktion erzeugt – das machte dieses Modell auch zu einer preiswerten (für den Arbeiter) und produktionskostengünstigen (für den Hersteller) Variante. Den Namen verdankt das heute berühmte Modell der „Frankfurter Küche“ seinem Entstehungsort: der damals zur Elite der deutschen Architekten zählende Frankfurter Stadtrat Ernst May hatte Grete Schütte-Lihotzky 1926 ins Hochbauamt der Stadt Frankfurt/Main eingeladen, um dort ihr theoretisches Modell in die Realität umzusetzen. Ihr Konzept gilt heute als Prototyp der modernen Einbauküche. Als Begründung für ihr Modell zur Rationalisierung und Effektivierung im Haushalt gab die Architektin folgende an:

„Das Problem, die Arbeit der Hausfrau rationeller zu gestalten, ist fast für alle Schichten der Bevölkerung von gleicher Wichtigkeit. Sowohl die Frauen des Mittelstandes, die vielfach ohne irgendwelche Hilfe im Hause wirtschaften, als auch Frauen des Arbeiterstandes, die häufig noch anderer Berufsarbeit nachgehen müssen, sind so überlastet, daß [sic!] ihre Überarbeitung auf die Dauer nicht ohne Folgen für die gesamte Volksgesundheit bleiben kann.“²⁹⁵

Hochbauamt tätig war. 1930 wurde sie als Spezialistin für Kinderanstalten durch die sowjetische Regierung nach Moskau gerufen. Nach ihrer Rückkehr nach Österreich 1940 trat sie der KPÖ und dem Widerstand bei. 1941 wurde sie von der Gestapo gefangen genommen und bis 1945 inhaftiert. Nach Kriegsende erhielt sie kaum Aufträge, es wurde eine Art „Berufsverbot“ über sie verhängt. Sie arbeitete vorwiegend im Ausland, blieb Kommunistin. Ihr Werk wurde erst spät in Österreich anerkannt, vor allem im Zuge der Wiederentdeckung des „Neuen Bauens“. 1980 wurde ihr der Architektur-Preis der Stadt Wien verliehen. Vgl. Noever, 1996

²⁹³ Vgl. Weber, 1991 S.37

²⁹⁴ Stadtbauamt der Stadt Wien, 1956 S. 52

²⁹⁵ Lihotzky, G. (2003): Rationalisierung im Haushalt. In: Thurm-Nemeth, V.; Hrsg.: Wien und der Wiener Kreis. Orte einer unvollendeten Moderne. Ein Begleitbuch. Wien: Facultas, S. 283ff. Der ursprüngliche Text wurde 1926/27 in Heft 5 von Ernst Mays Reihe *Das Neue Frankfurt* abgedruckt.

Gegen Ende der 1920er Jahre folgte eine Reihe europäischer Architekten der Einladung der sowjetischen Regierung, um am Aufbau des Sozialismus in der Sowjetunion mitzuwirken.²⁹⁶ In dem Planungsteam aus Frankfurt war auch Grete Schütte-Lihotzky mit ihrem Entwurf der „Frankfurter Küche“.

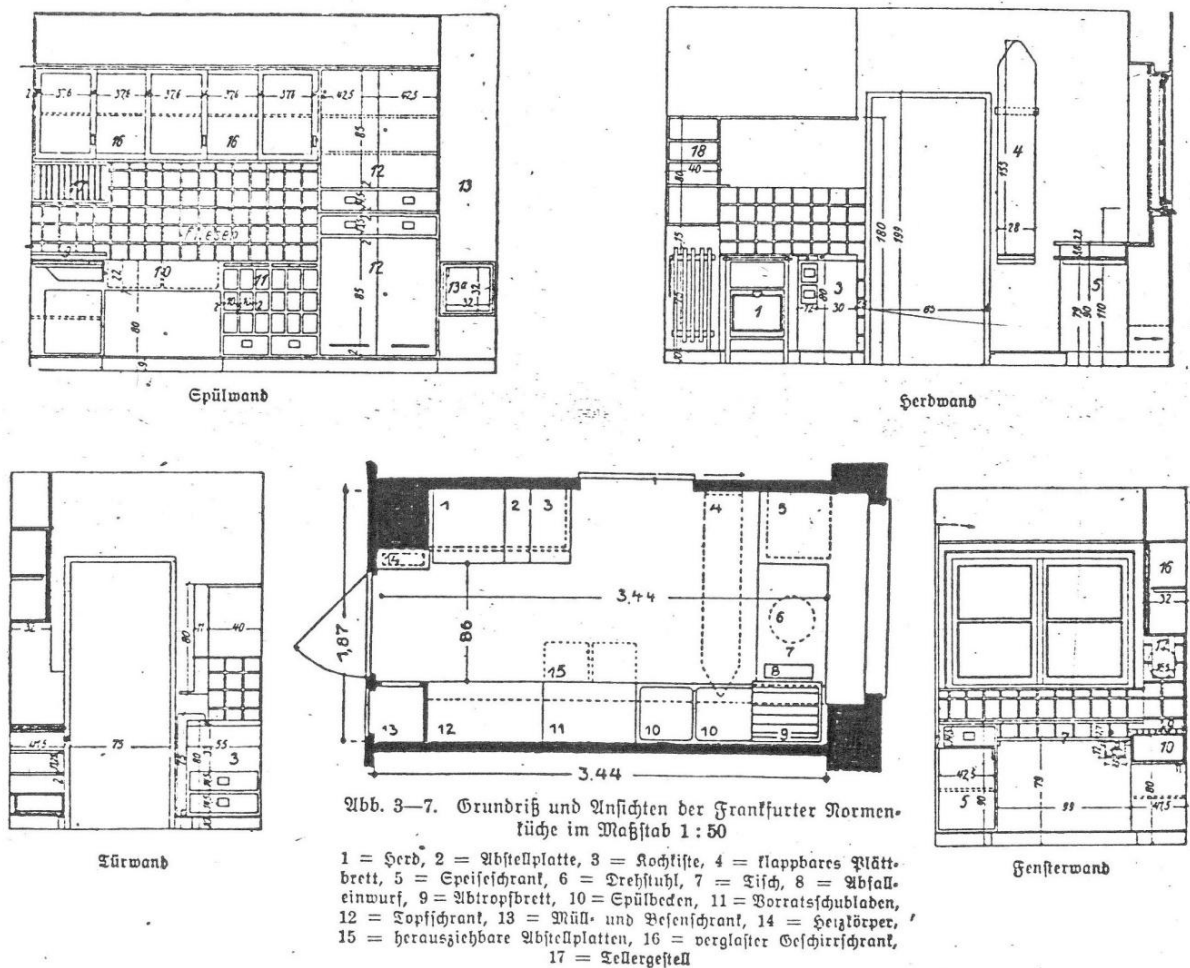


Abbildung 2: Die „Frankfurter Küche“: Grundrisse und Inventarisierung

²⁹⁶ Vgl. Weber, 1991 S. 37



Abbildung 3: Die „Frankfurter Küche“: Ausstellungsmodell 1926

Gerade in Österreich konnte sich dieses Küchen-Modell – außer im Siedlungsbau, für den es ursprünglich gedacht war – nicht wirklich durchsetzen. Aus praktisch-baulichen und sozialen Gründen fand es kaum Einzug in die Kommunalbauten. Die Wiener hielten an ihren Wohnverhältnissen – und somit auch an der *Wohnküche* – fest. Auch wollte man von offizieller Seite eine bewusste Ausgliederung von Frauen aus der Männerwelt und dem politischen Alltag durch solche „maßgeschneiderten Küchenlabors“²⁹⁷ vermeiden.

5.4 Ernährungswissenschaften und Hygienestandards

Die Arbeits- und vor allem die Wohnverhältnisse der Arbeiterklasse waren geprägt von Schmutz, fehlenden sanitären Anlagen, schlechten oder nicht vorhandenen Belüftungsmöglichkeiten, Platzmangel, Kälte u.a. Das führte immer wieder zur Entstehung und raschen Verbreitung von Krankheiten wie etwa Typhus, Cholera, Tuberkulose oder Syphilis, was eine hohe Sterblichkeitsrate und einen extremen Geburtenrückgang zur Folge hatte. Der Schutz der

²⁹⁷ Weihsmann, 2002 S. 43

Volksgesundheit sowie eine umfassende Aufklärung über die Notwendigkeit von Hygiene und richtiger Ernährung waren wichtige Punkte in der sozialistischen Ideologie.

Aus diesem Grund sollten vor allem Hausfrauen über vernünftige Ernährung aufgeklärt werden. Sie waren für die Gesundheit ihrer Familienangehörigen verantwortlich, „die nicht nur als Notwendigkeit für gesunde, kräftige Arbeitskräfte erachtet wurde, sondern auch einen starken, unbeschädigten Volkskörper bilden sollte“.²⁹⁸

In der Sowjetunion beschäftigte man sich unmittelbar nach der Revolution mit Möglichkeiten zur Verbesserung der allgemeinen Gesundheit:

„Ferner gehören hierher die Organisation der öffentlichen Ausspeisung auf hygienisch-wissenschaftlicher Grundlage; bei der Knappheit unserer Lebensmittelvorräte erscheint diese Aufgabe schwer erfüllbar; aber eine hygienische Einrichtung der Speisezubereitung in den Gemeinschafts- und Kinderküchen, Krankenhäusern und überhaupt allen öffentlichen Anstalten ist eine Sache, die auch jetzt schon durchzuführen ist. Ferner ist die Inangriffnahme von Maßnahmen nötig, die der Entwicklung ansteckender Krankheiten vorbeugen; sanitäre Kontrolle der Ämter, Privatwohnungen, Schulen; Wasserfiltrierung, die Einführung von Zustellung gekochten Wassers, Desinfektionen der Kleidung usw.“²⁹⁹

Auch ‚soziale‘ Krankheiten wie Alkoholismus und Geschlechtskrankheiten sollten durch eine Besserstellung der Wohn- und Arbeitssituation ausgemerzt werden. In diesem Rahmen wurde auch über eine umfassende medizinische Grundversorgung für alle Bürger diskutiert.

Um eine bessere allgemeine Nahrungsversorgung zu gewährleisten, wurde neben den kommunalen Speiseeinrichtungen (vgl. das nachfolgende Kapitel) auch eine Reihe von neuen wissenschaftlichen Ansätzen propagiert.

Sowjetische Ernährungswissenschaftler wie S. A. Ezerskij nutzten als Grundlage ihrer Studien zur Entwicklung synthetischer Nahrungsmittel(ersätze) die Ergebnisse deutscher und russischer Wissenschaftler über die Auswirkungen von Hungern auf den menschlichen Organismus. Die Zustände im postrevolutionären Russland bildeten die Motivation für solche Forschungen. Die grundsätzliche Idee bei der Entwicklung synthetischer Nahrungsmittel verursachte einige Schwierigkeiten: man wollte die Lebensmittel in die Komponenten aufschlüsseln, in die sie im Zuge der Verdauung aufgespalten wurden, und diese künstlich herstellen. Jedoch verfügte man damals noch nicht über ein ausreichendes Wissen und die technische Ausstattung zur Reproduktion all dieser Komponenten. Die synthetische Entwicklung von

²⁹⁸ Scheide, 2002 S. 256

²⁹⁹ Bucharin/Preobraženskij, 1985 S. 626

Aminosäuren und Glukose war erfolgreich, doch an den Fetten scheiterten die Wissenschaftler. Abgesehen davon waren diese Surrogate sehr teuer und, wie sich herausstellte, nur bei der klinischen Behandlung von extrem unternährten Patienten zusätzlich zur normalen Ernährung sinnvoll anwendbar.³⁰⁰

Ein nicht ganz so drastischer (und auch preiswerter) Zugang zur Bekämpfung der Mangeler-nährung war der Versuch, den Kalorienwert der herkömmlichen Produkte zu verbessern. Eine Idee waren Konzentrate, wie zum Beispiel *сгущённое молоко* (*Kondensmilch*). Man suchte auch nach natürlich vorkommenden Konzentraten. Diese Ansätze bezogen sich meist auf Grundnahrungsmittel, bei denen durch die wirtschaftliche Lage Knappheit und Engpässe herrschten. Rezepte mit diesen neuen ‚Lebensmitteln‘ wurden in ‚kulinarischen Workshops‘, die von staatlichen Forschungsinstituten organisiert wurden, getestet. Um den sowjetischen Bürgern die Surrogate, wie zum Beispiel die Sojabohne, ‚schmackhaft‘ zu machen, gab es auch groß angelegte Informationskampagnen und solche Speisen wurden in den Kantinen ausgegeben. In den neu entstandenen Forschungslaboren wurde unentwegt daran gearbeitet, die ‚neuen Produkte‘ zu verbessern und neue Rezepte mit diesen zu kreieren, aber auch die Bandbreite an Surrogaten zu erweitern und bessere Methoden zur Essenszubereitung in den Kommunalküchen zu entwickeln. Solche ‚Erfindungen‘ wurden zuerst an Tieren und Medizinstudenten getestet. Um die Abneigung der Bevölkerung gegenüber diesen neuen Nahrungsmitteln zu schmälern, wurden auch ‚Kochkurse‘ angeboten und ‚Kochbücher‘ für den allgemeinen Gebrauch in den privaten Küchen herausgegeben (vgl. Kapitel 6.1.2). Trotz aller Bemühungen konnten sich die sowjetischen Bürger nicht für Soja erwärmen, und die Soja-Gerichte fanden ihren Weg nicht in die ‚offizielle Esskultur‘.

5.5 Der Staat als „Versorger“

Schon seit dem 19. Jahrhundert gab es in Europa erste *Volksküchen* oder *Suppenküchen*, vor allem in den Städten. Es waren dies „Wohlfahrtsanstalten, in denen unbemittelte, namentlich alleinstehende Personen zu billigen Preisen, seltener unentgeltlich, nahrhafte Kost erhalten“.³⁰¹ Besonders im Hinblick auf die teilweise katastrophalen Lebensbedingungen und mangelnde Ernährung der Arbeiterschicht gewannen diese Einrichtungen an Bedeutung. Mit den sich verschlimmernden Zuständen durch Krieg und Revolutionen intensivierte sich ihr Stellenwert bei der ‚Volksversorgung‘ noch einmal drastisch. Besonders zu Beginn des 20.

³⁰⁰ Vgl. Rothstein/Rothstein, 1997 S. 186

³⁰¹ Meyers Großes Konversationslexikon, 1909, Bd. 20

Jahrhunderts musste der Staat als ‚Versorger‘ agieren, um ein großflächiges Hungersterben zu verhindern. Es wurden eigene Institutionen und Ämter zur staatlichen Regulierung und Verteilung von Nahrungsmitteln eingerichtet. Auf Grund der sich verschlechternden Versorgungslage fanden aber auch bald Lebensmittellersätze sowie verfälschte und/oder verdorbene Lebensmittel ihren Weg in diese Institutionen, zusätzlich zu den sinkenden Rationen und dem ohnehin schon niedrigen Kaloriengehalt der vorhandenen Nahrungsmittel.

5.5.1 Kommunalküchen in Russland

Zu den Eingriffen in die privaten Lebensverhältnisse und Tagesabläufe aller Sowjetbürger durch die Bolschewiki gehörte auch die kontinuierliche Auslagerung der Mahlzeiten aus dem häuslichen, familiären Umfeld (*private dining*) in Kommunalküchen (*communal dining*). Einerseits sollte durch solche Eingriffe die soziale Neuordnung gefestigt werden, andererseits hatte die Sowjet-Regierung erhebliche wirtschaftliche und Nahrungsengpässe zu bewältigen.

„To its advocates, communal dining was the form of dining most appropriate for a communist society. Not only would state cafeterias and communal kitchens inculcate collectivist values among the population, but they would also utilize scarce food resources in the most efficient manner. The preparation of food by private restaurants or individual families entailed an unnecessary waste of human effort, fuel, food, and money.“³⁰²

Public dining entspricht hier dem russischen Terminus *общественное питание* und bezeichnet Mahlzeiten außer Haus in einem öffentlichen Rahmen – zum Beispiel Essen in einem Restaurant. *Communal dining* als Entsprechung des russischen Terminus *коммунальное питание* meint ein spezifischeres, im ideologischen Sinne gemeinschaftliches Setting.³⁰³

1923 wurde die Institution *Пaевое товарищество «Народное питание»*, *Нарпит* (*Genossenschaft zur Organisation öffentlicher Speisung*) zum Aufbau und der Organisation der *столовые*³⁰⁴ gegründet. 1926 gab es in der Sowjetunion bereits 506 solcher Kantinen.³⁰⁵

Der Großteil der Kantinen wurde in ehemaligen Restaurants eingerichtet. Nicht nur konnten sich die meisten Lokale in Zeiten der Lebensmittelknappheit und schlechten Versorgung in

³⁰² Borrero, 1997 S. 163

³⁰³ Vgl. ebd. 173f.

³⁰⁴ Das russische Wort *столовая* kann je nach Anwendungsbereich (als ‚Speise- bzw. Esszimmer‘ oder als ‚Unternehmen der öffentlichen Versorgung‘) mit *Speisegaststätte*, *Speisehaus* oder *Speiselokal* aber auch mit *Restaurant*, *Mensa* (Universität) oder *Kantine* (Betrieb) übersetzt werden. Vgl. Brang, 2002 S. 221

³⁰⁵ Vgl. Scheide, 2002 S. 253

den Städten finanziell nicht halten; die Bolschewiki sahen in diesen Etablissements auch eine Verkörperung des bürgerlich-adligen Lebensstils. Die sozial besser gestellten Klassen, die es sich leisten konnten, würden dort die ohnehin schon raren Ressourcen an Lebensmitteln auf Kosten der Masse der Arbeiter verschwenden. In den öffentlichen Kantinen sollte Essen in gleichen Teilen an alle verteilt werden. 1918 hatten die Bolschewiki fast alle privaten Gaststätten geschlossen und mit staatlichen Mensen ersetzt. Die drohende Gefahr des Hungertods in den Städten zwang die Regierung, die Kontrolle über die Nahrungsmittelversorgung zu übernehmen. Tatsächlich stellten die Kantinen dieser Zeit eine Notmaßnahme dar, deren Hauptaufgabe es war, die Bevölkerung vor dem Verhungern zu bewahren. Im Mai 1920 nahmen um die 315.000 Arbeiterfamilien die Kantinen in Anspruch.³⁰⁶

Während die Abschaffung der privat organisierten Restaurants im Namen einer ausgeglichenen Nahrungsmittelverteilung geschah, sollte die geplante Abschaffung der privaten Küchen in den Familien der Emanzipation der Frau dienen. Dabei beriefen sich die Bolschewiki auf die sozialistische Bewegung des 19. Jahrhunderts und Gesellschafts-Utopien, wie jene von Charles Fourier³⁰⁷ oder Robert Owen³⁰⁸ sowie auf dem Roman *Что делать?*³⁰⁹ von N. G. Černyševskij. Sie alle vertraten die Idee des kommunalen Zusammenlebens, in dem die Mahlzeiten und häusliche Arbeiten sowie Kindererziehung in Gemeinschaftseinrichtungen durchgeführt wurden. Schon Marx und Engels hatten diesen kommunalen Ansatz vertreten, und Lenin unterstrich die Wichtigkeit solcher gemeinschaftlicher Institutionen in seiner Schrift *Большой шаг (Die Große Initiative)*³¹⁰ von 1919. Ebenso plädierten die Vorsitzenden des *женотдел (Frauenabteilung der Kommunistischen Partei)* 1918 am *Ersten All-Russischen Frauenkongress* in Moskau für die Forcierung kommunaler Einrichtungen. Während detailliert über die Notwendigkeit derselben diskutiert wurde, gab es kaum Entwürfe, wie genau die praktische Umsetzung dieses Vorhabens erfolgen sollte.

³⁰⁶ Vgl. N. N. (1926): *Состояние питания городского населения СССР 1919-24*. Москва

³⁰⁷ Charles Fourier (1772-1837), französischer Sozialist, entwickelte als Gesellschaftstheoretiker und Vertreter des utopischen Sozialismus Vorstellungen über eine Gesellschaftsform, die er als *Phalanstères* bezeichnete, mit einer ‚genossenschaftlichen Ordnung‘ (eine Gesellschaft der *Harmonie*). Er prägte auch den Begriff des *Feminismus*. Vgl. *Philosophenlexikon*, 1982

³⁰⁸ Robert Owen (1771-1858), britischer Unternehmer, gilt als Begründer des kritisch-utopischen Sozialismus sowie des Genossenschaftswesens. Um die Mitte des 19. Jahrhunderts ging er in die Vereinigten Staaten, um seine genossenschaftlich entworfene Musterkolonie *New Harmony* zu verwirklichen – der Versuch scheiterte. Vgl. ebd.

³⁰⁹ Nikolaj Gavrilovič Černyševskij (1828-1889), russischer Schriftsteller, Philosoph und Literaturkritiker, beschreibt in seinem 1863 erschienenen Roman *Что делать? Из рассказов о новых людях*, wie die Heldin Vera Pavlovna sich durch das Leben in einer Kommune in St. Petersburg aus den gesellschaftlichen Zwängen befreien kann und Erfüllung findet. V. Lenin übernahm den Titel des Romans später für seine 1902 veröffentlichte Schrift *Что делать?*, auch K. Marx gehörte zu den Bewunderern des Romans. Vgl. ebd.

³¹⁰ Vgl. Uljanov, 1920

In einer Broschüre mit dem Titel *Общественный стол (Der gemeinschaftliche Tisch)*³¹¹ wird die Funktion der Kantinen mit der Versorgung der Bevölkerung mit preiswerten (leistbaren) und nahrhaften Mahlzeiten beschrieben; außerdem hätten sie eine volksbildende und sozialisierende Aufgabe zu erfüllen. Das gemeinsame Mahl in diesen Einrichtungen sollte jenes im Kreis der Familie ersetzen. Dies sei das Ideal des *коммунальное питание* in der kommunistischen Gesellschaft.

Die öffentlichen Speiseeinrichtungen wurden unterschiedlich aufgenommen. Im Allgemeinen nahmen junge, ledige, ausreichend verdienende ArbeiterInnen, hier aber besonders Männer, solche Kantinen in Anspruch. Familien aßen jedoch weiterhin zu Hause. Das war auf der einen Seite eine Preisfrage: mit ihren Löhnen waren die Kantinen für viele, insbesondere für Familien mit Kindern, nicht leistbar. Die meisten Arbeiterinnen konnten sich auch nicht mit dem System der öffentlichen Speiseeinrichtungen identifizieren³¹² – sie wollten auf die Privatsphäre des Essens innerhalb ihrer Familie nicht verzichten. Auch die schlechte Qualität des dort ausgegebenen Essens war ein Defizit. Es fehlte an Geld, qualifiziertem Küchenpersonal und einer adäquaten Infrastruktur. Durch die unhygienischen Zustände in diesen Institutionen auf Grund von mangelndem Platz zum Aufbewahren sowie Zubereiten der Nahrungsmittel und einer schlechten Belüftung kam es – in Verbindung mit der Menge der täglichen ‚Konsumenten‘ – oft zu einer Verbreitung von Krankheiten. Auch gab es ‚bessere‘ und ‚schlechtere‘ Standorte – das führte oft zu einer unzureichenden Auslastung vieler Kantinen. Trotz zahlreicher Versuche durch staatliche Organe, die Kantinen ‚aufzuwerten‘ – wie Qualitätskontrollen und Ausbildungskurse für die (zukünftigen) Köche in den Kantinen – konnte sich der Großteil der Bevölkerung auch weiterhin nicht dafür begeistern.

Mit dem Ende des Bürgerkriegs in den 1920er Jahren unterlag das Prinzip der staatlichen Kantinen im Rahmen der NEP einer signifikanten Änderung: die Bolschewiki ließen wieder private Restaurants zu und gaben den Anspruch, der Staat könne als alleiniger Nahrungsversorger fungieren, auf. Der ‚Angriff‘ auf private Restaurants und Küchen während des Bürgerkriegs aus pragmatischen und utopischen Gründen hatte keine wirklichen Früchte getragen, außer einer Verstaatlichung der meisten Gaststätten. Erst unter Stalin in den 1930er Jahren erlebten die Kantinen wieder einen Aufschwung.

³¹¹ Ф. III. (1919): *Общественный стол. Коммунальное питание*. Москва. Der Autor (von dem nur die Initialen bekannt sind) setzte sich in dieser Schrift sowohl mit den Errungenschaften als auch den Mängeln der Kantinen in Sowjet-Russland um 1919 auseinander.

³¹² Vgl. Scheide, 2002 S. 254

5.5.2 Wiener Öffentliche Küchenbetriebsgesellschaft (WÖK)

Im Gegensatz zu Russland konnte man in Österreich bereits auf eine anhaltende Tradition der öffentlichen Ausspeisungsanstalten zurück blicken. Diese durchliefen hinsichtlich ihrer Funktion und Bedeutung einige entscheidende Entwicklungen und Veränderungen im Verlauf des 20. Jahrhunderts, bedingt durch Kriege und politische wie soziale Umstrukturierungen. Sie waren jedoch gesellschaftlich schon stark etabliert und durch Stiftungsurkunden, Vereinsstatuten und Förderungen abgesichert und institutionell verankert. Dennoch erfüllten die Volksküchen einen anderen Zweck als in Russland; vor allem, da die ‚Zwangsversorgung‘ der Bürger kein Anliegen des Staates sondern eher eine Maßnahme in der Not darstellte, die in wirtschaftlich ‚besseren‘ Zeiten wieder eingestellt wurde.

Schon im 19. Jahrhundert wurde in Österreich der *Erste Wiener Volksküchen-Verein*, gegründet 1869 auf Basis des Berliner Modells mit dem Prinzip der Selbsterhaltung, unter kaiserlichem Protektorat, tätig. Auch in den Städten der Kronländer wurden ähnliche Institutionen eingerichtet. Die Fürsorge von Bedürftigen war ein Bestandteil des öffentlichen Lebens und das Wiener Modell soll auch in anderen Ländern (Städten) als Beispiel gedient haben.³¹³

„Unter den Fürsorgen, welche gegenwärtig für die Wohlfahrt der unbemittelten Kreise in Städten und grösseren [sic!] Industrieorten getroffen werden, nimmt die Errichtung und der zweckspendende Betrieb gemeinnütziger, auf Selbsterhaltung beruhender Speiseanstalten, welche wir Volksküchen nennen, sicherlich nicht den letzten Platz ein.“³¹⁴

Eine Offenlegung der Organisation sowie die Ausbildung des in diesen Volksküchen beschäftigten Personals waren grundlegend. In den Vereinsstatuten waren sämtliche Arbeits- und Verrechnungsabläufe und die Bestellung von Verwaltungsmitgliedern sowie eine allgemeine Hausordnung festgehalten. Die Volksküchen hatten damit von Anfang an einen starken institutionellen Charakter.

Unter Verzicht auf Gewinn wollte man – ganz im Sinne der christlichen Wohlfahrt – den Unbemittelten und Bedürftigen eine „einfache, gesunde und nahrhafte Kost zu einem möglichst niedrigerem Preis“³¹⁵ ermöglichen. Gänzlich Mittellose konnten durch die öffentliche Armenpflege und private Wohltätigkeitsvereine mit Speisemarken unterstützt werden. Aber auch hier lassen sich schon erste Ansätze zur Arbeitsentlastung der arbeitenden (Haus)Frauen er-

³¹³ Dr. Josef Kühn verweist in seinem Vorwort zur ersten Auflage der Wiener Volksküche auf diese beispielhafte Funktion der Wiener Organisation. Vgl. Kühn, 1894, Vorwort

³¹⁴ Ebd. Vorwort

³¹⁵ Ebd. S. 1

kennen: durch das Abholen der schon fertigen Mahlzeiten aus den Volksküchen sollte an Zeit und Kosten gespart, aber auch an Qualität (der Speisen) gewonnen werden.³¹⁶ Wichtig war es den Organisatoren auch, nicht den Anschein einer Armenküche oder Almosen-Verteilung zu vermitteln: der Zugang zu diesen Einrichtungen dürfe nicht demütigend sein, sondern

„fördernd die Hand bieten, damit der Einzelne mit geringerem Aufwande als nützliches Mitglied der bürgerlichen Gesellschaft sich erhalten oder zu einem solchen heranzubilden vermag, sie soll verhüten, dass Mancher in einer oft bedrängten Lage seines Lebens zum Bettler oder gar zum Verbrecher werde.“³¹⁷

Hieraus wird schon ersichtlich, dass diese Wohlfahrt vorwiegend durch das Bürgertum getragen wurde, welches in Form der Unterstützung der ärmeren Schichten versuchte, Kriminalität und sozialer Verwahrlosung vorzubeugen. Die Volksküchen unterlagen dem Prinzip der Selbsterhaltung, d. h. es gab keine staatliche Förderung. Private Vereine und Organisationen kamen dafür auf. Die Einrichtungen konnten aber auch, wie etwa durch die Gemeinden, zur Armen- oder Schulkinderausspeisung genutzt werden – diese Kooperationen waren vertraglich geregelt.³¹⁸ Auch zur Massenverköstigung in Kriegs- oder sonstigen Notstandszeiten gab es Vorgaben und Regeln über die Organisation und Durchführung.³¹⁹

In Form von *Kriegsküchen* wurde die Idee einer Gemeinschaftsküche (die bereits früher von den Sozialdemokraten hervor gebracht worden war) in der Zeit des Ersten Weltkriegs erneut aufgegriffen. Ungefähr 100.000 Menschen wurde täglich bei diesen Kriegsküchen eine Mahlzeit ausgegeben. Aber auch eigene Ausspeisungsanstalten, besonders für Kinder, wurden eingerichtet. Eine mangelnde Planung in der Versorgung der Bevölkerung von Seiten der Regierung herrschte schon von Kriegsbeginn an. Während Österreich mit Notverordnungsparagraphen regiert wurde und an allen Fronten kämpfte, wurden Lebensmittel- und Rohstoffknappheit, Hunger, Kälte und Unterernährung immer mehr zur bitteren Realität. Die Versorgungsmängel wurden immer offensichtlicher. Besonders die städtische Bevölkerung war von der katastrophalen Versorgungslage betroffen: Lebensmittel wurden immer teurer, viele waren bald gar nicht mehr erhältlich. Auch Lieferungen der Grundnahrungsmittel wurden immer spärlicher und fielen oft ganz aus. Die Rationen wurden immer mehr gekürzt. Gas- und Stromzufuhr wurden herab gesetzt und Brennmaterial war kaum noch vorhanden. Im Ersten

³¹⁶ Kühn, 1894 S. 1

³¹⁷ Ebd. S. 4

³¹⁸ Vgl. ebd. S. 31f.

³¹⁹ Vgl. ebd. S. 34f.

Weltkrieg wurden – neben kampftechnischen Neuerungen – auch vermehrt Lebensmittelblockaden eingesetzt, um die Bevölkerung des Gegners auszuhungern.

Aus diesen *Kriegsküchen* sowie dem *Ersten Wiener Volksküchen-Verein* entwickelte sich nach Kriegsende die *Wiener Öffentliche Küchenbetriebsgesellschaft*, kurz WÖK. Gegründet 1919 und zu gleichen Teilen finanziert durch den Österreichischen Staatsschatz und die Gemeinde Wien, versorgten deren 39 Einrichtungen ab 1920 täglich etwa 40.000 bedürftige Einwohner Wiens. Im Normalfall holten die Menschen ihr Essen in selbst mitgebrachtem Geschirr ab und aßen zuhause; nur an wenigen Standorten konnte vor Ort in einer Art Restaurantbetrieb gegessen werden. Im Jahr 1923 wurden fünf Millionen Essensportionen ausgegeben, den Höchststand erreichte man 1930 mit neun Millionen ausgegebenen Mahlzeiten.

Ein Schwerpunkt lag auf der Ausspeisung von Schul- und Kleinkindern, um eine ordentliche und richtige Ernährung zu gewährleisten. Die Ausgabe der Mahlzeiten erfolgte in Zusammenarbeit mit dem *Zentralverein zur Beköstigung armer Schulkinder in Wien*.³²⁰ Das Essen wurde abgeholt und in den Schulen an die Kinder ausgegeben. Im Dezember 1922 setzte eine umfassende Aktion zur Kinderausspeisung ein. Das Unternehmen erlebte einen großen Aufschwung nach dem Zweiten Weltkrieg.³²¹

³²⁰ Vgl. N. N. (1907) *Erster Wiener Volksküchen-Verein*. Wien: Reisser

³²¹ Im Jahr 1978 wurde es umstrukturiert und zur *Wigast Gaststättenbetriebs-GmbH* umbenannt; 1991 erfolgte die Umwandlung zu einer Aktiengesellschaft. Von 1999 bis 2001 wurde die *Wigast* etappenweise mit der *Österreichisches Verkehrsbüro AG* zusammengelegt. Vgl. Hörandner, 1994; Weblexikon der Wiener Sozialdemokratie: WÖK (Zugriff: 06.03.2013)

6 Analyse von Arbeiterkultur in Kochbüchern

Die nachfolgend beschriebenen Kochbücher bilden lediglich eine Auswahl aller Publikationen der untersuchten Zeitspanne. Sie stehen exemplarisch für bestimmte Entwicklungen und Ausdrucksformen jener Zeit. Nach einem kurzen Überblick über Kochbuch-Publikationen der untersuchten Zeitspanne folgt die konkrete Analyse der zwei ausgewählten Werke.

6.1 Kochbücher zwischen 1918 und 1934

6.1.1 Österreichische Kochbücher

Angesichts der schwierigen Ernährungsverhältnisse zu Beginn der Ersten Republik herrschte kaum Bedarf an neuen oder alten Kochbüchern. In den meisten Fällen wurde wieder auf die Kriegsrezepte zurück gegriffen, wie in *Kochvorschriften für die Kriegszeit*³²² oder *Kriegskochbuch der Wiener Mode*.³²³ Die katastrophale Versorgungslage hatte auch zu einer Flucht der Großstadtbevölkerung in die Kleingärten³²⁴ geführt, was sich in Publikationen wie dem *Gemüsekochbuch der k.k. Gartenbaugesellschaft*³²⁵ niederschlug. Dabei stand nicht der Gedanke einer gesundheitsbewussten Ernährung dahinter, sondern vielmehr eine Nutzung von Gemüse aus dem Eigenanbau, um den Mangel anderer Produkte zu kompensieren.

Dennoch wurden Heftchen und Ratgeber heraus gegeben, die die Moral heben sollten und „auf die sehnlichst erhofften besseren Zeiten verweisen“³²⁶ – darunter solche wie *Was koche ich heute? Ein Kochbuch für die einfache Küche*.³²⁷

Mit der leichten Verbesserung der wirtschaftlichen Lage des Landes Ende der 20er Jahre kamen auch wieder vermehrt Kochbücher auf den Markt, in denen sich die veränderten Lebensgewohnheiten widerspiegeln. Das *Weekend- und Touristen-Kochbuch*³²⁸ zum Beispiel war ein Zeichen für den Trend zu Wochenendausflügen. *Süßes und Pikantes für den Kaffee- und*

³²² N. N. (1916): *Kochvorschriften für die Kriegszeit*. Wien: Frauenhilfsaktion im Krieg (Moderne Wiener Küche, Bd. 3)

³²³ Stern, M. (1915): *Kriegskochbuch der Frauenzeitschrift „Wiener Mode“*. Wien: Gesellschaft für Graphische Industrie

³²⁴ Zwischen 1914 und 1918 führte die Gemeinde Wien Kriegsgemüseärten ein. Mit Pachtverträgen wurde jeweils 200m² Grund an Familien abgetreten, auf dem für den Eigenbedarf angebaut werden konnte. Vgl. Stadtbauamt der Stadt Wien, 1956 S. 103; Stammhammer, 1996 S. 32

³²⁵ Pfeiffer, O. (1915): *Gemüsekochbuch der k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien*. Verfaßt von der Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschulen Wien I. (etc.). Wien: Hugo Heller

³²⁶ Stammhammer, 1996 S. 55

³²⁷ Ferner, N. (1926): *Was koche ich heute? Ein Kochbuch für die einfache Küche*. Wien: Die Unzufriedene (Wiener Groschenbüchel, Bd. 10)

³²⁸ Stern, 1929²

*Teetisch*³²⁹ wiederum brachte die ‚österreichische Kaffeekultur‘ und den (komprimierten) Lebensstil der Bürgerlichkeit zum Ausdruck. Sparsamkeit und Ökonomie waren auch weiterhin entscheidend, auch wenn die Rezepte wieder üppiger wurden. Geselligkeit und Bewirtung der Gäste waren aber ebenso wichtig: *Wie bewirte ich meine Gäste?*³³⁰ oder *Gut und einfach kochen*³³¹ verdeutlichten diese Lebenseinstellung. Aber auch die gesunde Ernährung spielte eine zunehmend wichtigere Rolle; dieser Trend etablierte sich in den 1930er Jahren vollends. Zitate und Ratschläge von Ärzten und Analysen über den Nährstoffgehalt fanden vermehrt Zugang in die Kochbücher. Zusätzlich gab es bald eigene Publikationen zu Diät-, Rohkost- und vegetarischer Küche. Die neuen Kochbücher enthalten auch Rubriken, die zuvor eher in den Rezepten der feinen Küche gängig gewesen waren: Salat war nicht mehr nur Beilage, Gemüse in reicherer Auswahl, klare Suppen (ohne Einmach) mit unterschiedlichen Einlagen. Die bis dahin üblichen ‚allgemeinen Kochbücher‘ – einst Basiswerk in jedem Haushalt – wurden immer mehr durch solche mit speziellen Schwerpunkten ersetzt. Auf Grund der vielen Lebensmittelverfälschungen finden sich auch Hinweise zur Überprüfung der Qualität und ‚Echtheit‘ der gekauften Produkte in den Kochbüchern. Gleichzeitig werden Kochvorführungen und -vorträge zu neuen technischen Produkten (vgl. Kapitel 0 zur *Frankfurter Küche*) abgehalten, bei denen auch Markenartikelhersteller wie *Thea*, *Dr. Oetker* u.a. ihre Produkte veranschaulichen. Diese brachten auch eigene ‚Kochbücher‘ heraus, in denen sämtliche Speisen mit ihren Erzeugnissen zubereitet wurden, wie *Dr. Oetker's Einsiedehilfe*³³² oder *Marsanos Neues Öl-Kochbuch*.³³³

6.1.2 Russische (Frühsowjetische) Kochbücher

Im Zuge der NEP erfolgte eine Lockerung hinsichtlich der Beschränkungen der Privatproduktion und des Handels; das Verlagswesen eingeschlossen. Damit konnte auch wieder eine Reihe von Kochbüchern veröffentlicht werden. Der *Kulturkampf* fand auch in den Kochbüchern seinen Niederschlag. In der frühsowjetischen Zeit kann man zwischen zwei wichtigen Richtungen unterscheiden. Einerseits gab es die *Traditionalisten*, die auf den alten Werten und Erfahrungen der vorrevolutionären russischen Küche und klassischen europäischen Küche aufbauen wollten. Sie führten in diesem Sinne die Kochbuch-Tradition des 19. Jahr-

³²⁹ Stern, 1929¹

³³⁰ Bock/Weisz, 1933

³³¹ Bock, 1932

³³² Dr. Oetker (1930): *Dr. Oetker's Einsiedehilfe*: ausgewählte Rezepte für Marmeladen, Gelees, Kompotte, Jams, Säfte usw. [Ausgabe E1] Villach: Dr. Oetker GmbH

³³³ Thomastik, T.; Schandl, E. (1936): *Marsanos Neues Öl-Kochbuch*. 6. Auflage. Wien: Geitner

hunderts weiter. Auf der anderen Seite standen Vertreter der *utopischen* und *asketischen* Richtung, die einen totalen Bruch mit der Vergangenheit anstrebten.

Während bis ins 19. Jahrhundert Schriften von namhaften literarischen Vertretern zum Thema Vegetarismus sowie erste vegetarische Kochbücher (vgl. dazu Kapitel 4.2.6.2) erschienen waren, scheint es derartige Publikationen nach Meinung Brangs in der Sowjetunion nicht gegeben zu haben, abgesehen von einigen dietätischen Handbüchern. 1931 erschien allerdings eine Publikation zum Thema Rohkosternährung unter dem Titel *Сырая пища и её приготовление* (*Rohkost und ihre Zubereitung*). Erst ab den 1990er Jahren finden sich Kochbücher zu vegetarischer Ernährung. Dies bedeutet aber nicht, dass es zu dieser Zeit kein ‚vegetarisches Gedankengut‘ oder Vertreter dieser Lebenseinstellung gegeben hätte. Vorschläge zu fleischloser Ernährung, aber auch zu technischen Kochbehelfen, wie die der Schriftstellerin N. B. Nordman-Severova, fanden generell wenig Anklang bei der Bevölkerung.

„In her commentary to recipes for dried soup powders, Nordman expressed the hope that this sort of instant soup would become widespread in Russia. It hasn't yet. Soviet housewives labored for decades without the benefit of Nordman's labor-saving devices. And even if they had been exposed to her vegetarian ideas, they would have had no patience with her unconventional diet, preferring instead to dream of extravagant dining à la Molokhovets.“³³⁴

Die *Traditionalisten* publizierten ihre Kochbücher vorwiegend privat und in Anlehnung an die vorrevolutionären kulinarischen Sitten und Gepflogenheiten. Freilich mussten sie diese Ansprüche an die neuen Gegebenheiten anpassen. Trotz der politischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Veränderungen gab es noch immer eine Nachfrage nach kultivierter und raffinierter Küche und den entsprechenden Kochbüchern. Zu solchen Publikationen gehören unter anderem *Блины, блинчики, блинцы и оладьи* (*Bliny, Crêpes, Reibekuchen und Oladi*)³³⁵ und *Поваренная книга - руководство домашнего стола, запасов и заготовок* (*Kochbuch: Ein Handbuch für den häuslichen Tisch, Vorräte und Beschaffung*)³³⁶. Mehr als die Hälfte der 45 Seiten des als Broschüre veröffentlichten *Блины, блинчики, блинцы и оладьи* (Auflage circa 2.000 Stück)³³⁷ beinhalten ein Quellenverzeichnis sowie eine Einführung zu den Rezepten, wie historische Hintergründe und Anmerkungen zur Qualität und Lagerung von Lebensmitteln. Dabei werden vor allem teure und hochwertige Zutaten verwen-

³³⁴ Goldstein, 1997 S. 118

³³⁵ Марков, А. В. (1925): Блины, блинчики, блинцы и оладьи. Москва: Автора

³³⁶ Никишова, А. И. (1929): Поваренная книга - руководство домашнего стола, запасов и заготовок. Второе издание. Москва: Автора

³³⁷ Vgl. Rothstein/Rothstein, 1997 S. 188

det. Das Ziel dieser Publikation war – laut Vorwort – eine Anregung an die breite Masse der Bevölkerung, sich mit den Feinheiten des täglichen Lebens auseinander zu setzen und eine vernünftige Einstellung diesen gegenüber zu entwickeln; um Leben und Wissenschaft einander näher zu bringen.³³⁸ Thematisiert wurden die verschiedensten Bereiche: Riten, kulinarische Traditionen, aber auch sozio-ökonomische Zustände in Russland. Auch das Kochbuch *Поваренная книга* war für den privaten Haushalt gedacht. In seiner Konzeption schloss es direkt an die vorrevolutionäre Kochbuch-Tradition an (vgl. dazu Kapitel 6.1.2.1). Es beinhaltete eine kurze Einleitung zur Küchengestaltung, angesichts der eingeschränkten sowjetischen Lebensbedingungen. Die Rezepte wären durchaus als ‚extravagant‘ zu bezeichnen, da unter anderem bis zu 50 (!) Eier oder Kaviar verwendet wurden. Neben traditionell russischen Gerichten wurden auch kaukasische und europäische Spezialitäten inkludiert. Ein ganzes Kapitel widmete sich der Herstellung von Alkohol.³³⁹ Auch Saucen und Dressings waren prominent vertreten.

Diese beiden Kochbücher können durchaus als Opposition zu den damals aktuellen Ernährungstrends und in weiterer Form als Ablehnung des kommunistischen Systems an sich gesehen werden. Aber auch ‚regimekonforme‘ Autoren brachten ‚traditionalistische Kochbücher‘ auf den Markt.

Das vorrevolutionäre Kochbuch *Учебник кулинарий (Handbuch der Kulinarik)*³⁴⁰ von M. Zarina, im Bereich der Öffentlichen Versorgung tätig, wurde auch nach der Oktoberrevolution neu aufgelegt. Zarina hielt ‚Koch-Workshops‘ ab, in denen sie Schmackhaftigkeit von Surrogaten propagierte; außerdem gab sie mehrere Broschüren zur kommunalen Versorgung und Surrogaten heraus, wie *За общим столом: как организовать общественное питание в колхозе (Am öffentlichen Tisch: Wie man öffentliche Nahrungsversorgung in der Kolchose organisiert)*³⁴¹ und *Соя в массовом питании (Die Sojabohne in der Massennahrungsversorgung)*³⁴². Sie war außerdem Redakteurin einer Koch-Kolumne der sozialistischen Frauenzeitschrift *Работница (Die Arbeiterin)*, in der sie viele Beiträge selbst verfasste. Basierend auf ihren Kolumnen und *За общим столом* kann man sie als konservativ und praktisch orientiert bezeichnen. Die wesentlichen Punkte ihrer Rezepte waren Wirtschaftlichkeit,

³³⁸ Vgl. Rothstein/Rothstein, 1997 S. 188

³³⁹ Vgl. dazu *Подарок молодым хозяйкам* von E. I. Molochov (Kapitel 6.1.2.1), die in ihrem Kochbuch von 1861 den alkoholischen Getränken und ihrer Herstellung ebenfalls viel Platz widmete, und deren Anleitung zur Eigenproduktion von Vodka sich bis heute großer Beliebtheit erfreut.

³⁴⁰ Зарина, М. (1918): Учебник кулинарий бывшей преподавательницы и заведующей практическими знаниями. Четвертое издание. Москва

³⁴¹ Зарина, М. (1932): За общим столом: как организовать общественное питание в колхозе. Четвёртое издание. Москва, Ленинград: Крестьянская Газета

³⁴² Зарина, М. (1931): Соя в массовом питании. Москва, Ленинград

Hygiene, Nährwert und Geschmack. Letzterer war besonders wichtig: ‚fades‘ und nicht schmackhaftes Essen könne nicht den maximalen Nährwert ausgeben, selbst wenn die Zutaten qualitativ hochwertig seien. Schmackhafte Zubereitung wäre ausschlaggebend für eine qualitative Nahrungsversorgung. Abwechslung und Würze wären appetitanregend, auch mit leichter zugänglichen und preiswerteren Varianten (in Bezug auf die Beschaffungsmöglichkeiten in den Kolchosen) und Gewürzersätzen wie Dille, Knoblauch, Zwiebeln u. ä. Die Gerichte ihrer Muster-Wochen-Speisepläne für die Kolchose verfügten über einen hohen Nährwert und waren einfach in der Zubereitung. Inkludiert war eine tägliche Ration von 800 Gramm Brot und 35 Gramm Zucker. Im Gegensatz zur bäuerlichen Küche, mit der Zarinas Rezepte eine gewisse Ähnlichkeit oder zumindest Anlehnung zeigten, enthielten ihre Speisepläne einen höheren Anteil an tierischen Fetten, eine größere Bandbreite an Proteinen sowie Milchprodukte (frische Milchprodukte waren in vielen Regionen nur schwer zu beschaffen) und Linsen. Dabei ist ein hoher Gemüseanteil auffallend, obwohl in einigen ‚Menüs‘ Kartoffeln (die Grundlage der bäuerlichen Küche) ganz weg gelassen wurden. Die Rezepte waren nicht, wie in den meisten Kochbüchern üblich, nach Gängen (Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise etc.) geordnet, sondern nach der Art ihrer Zubereitung. Das sollte dem Koch bzw. der Köchin bei der Speisenwahl helfen, auch hinsichtlich der Verfügbarkeit der notwendigen Kochutensilien.³⁴³

Im Rahmen der ‚Imagekampagne‘ für Kommunalküchen brauchte man auch neue Kochleitfäden. 1934 wurde ein solches ‚Lehrbuch‘ in Form des *Справочник по кулинарии (Handbuch der Kulinarik)*³⁴⁴ veröffentlicht. Es war die Antwort auf die Frage von A. I. Mikojan, zu dem Zeitpunkt Volkskommissar für Versorgung, zu Beginn der 1930er Jahre, ob es Buch à la *Подарок молодым поварам* – also ein ‚Geschenk für junge Köche‘³⁴⁵ – gäbe. *Справочник по кулинарии* stellte im Prinzip eine Neuauflage vorrevolutionärer Kochbücher wie *Руководство к изучению основ кулинарного искусства (Handbuch zum Studium der Grundlagen der Kochkunst)*³⁴⁶ oder das schon mehrfach erwähnte *Подарок молодым хозяйкам (Geschenk für junge Hausfrauen)*³⁴⁷. Generell unterschied sich das Handbuch von 1934 kaum in Inhalt und Gestaltung von seinen ‚bourgeoisen‘ Vorgängern. Unterschiede finden sich in der Auswahl bzw. Vielfalt der Gerichte und den Portionsgrößen von Fleisch und Fisch. Die Rezepte waren auf Grund ihrer Komplexität und der notwendigen Kochkünste und Utensilien eher für den Privathaushalt und nicht für die Zubereitung in großen Kantinen ge-

³⁴³ Vgl. Rothstein/Rothstein, 1997 S. 190f.

³⁴⁴ Виленкин, Б. В.; Левин, Г. А. (1934): Справочник по кулинарии. Москва, Ленинград: Снабтехиздат

³⁴⁵ In Anspielung auf *Подарок молодым хозяйкам* von E. I. Molochovets.

³⁴⁶ Александрова-Игнатъева, П. А. (1897): Руководство к изучению основ кулинарного искусства. Одесса

³⁴⁷ Молоховец, 1901

gedacht – dies stellte eigentlich eine Abweichung von der ‚offiziellen‘ Doktrin dar, für deren Rahmen dieses Handbuch gedacht war.

Die *utopische Richtung (food utopists)*³⁴⁸ beschäftigte sich mit synthetisierten Lebensmitteln und Lebensmittlersätzen, parallel zu der Entwicklung solcher Produkte in der Industrie. Der Nährwert und Wärmewert sowie die chemische Zusammensetzung von Nahrungsmitteln waren ausschlaggebend für die Auswahl von Zutaten und die Zusammenstellung von Speiseplänen. Der Ernährungswissenschaftler S. A. Ezerskij gab 1922 eine Broschüre über den Nutzen synthetischer Lebensmittel-Surrogate heraus: *Как питаться выгодней и целесообразней (Wie man nützlicher und zweckmäßiger isst)*.³⁴⁹ Bereits 1921 war ein Kompendium zu Lebensmittlersätzen erschienen, *Суррогаты и необычайные в России источники пищевых средств растительного и животного происхождения (Surrogate und in Russland unübliche Nahrungsquellen pflanzlichen und tierischen Ursprungs)*³⁵⁰ Darin werden die Surrogate kurz beschrieben und ein Überblick über ihren Gebrauch und Hintergründe angeführt. 1923 erschien *Пищевые суррогаты (Dietätische Surrogate)*³⁵¹, eine erweiterte Fassung des Kompendiums. In beiden Werken finden sich zum Beispiel Anleitungen zur Zubereitung von ‚Brotersatz‘. Eine ganze Reihe von zusätzlichen Broschüren enthielt auch Instruktionen, wie man selbst Kaffee- oder Zuckerersatz herstellen konnte.

Eine wesentliche Rolle bei den pflanzlichen Lebensmittlersätzen spielte die Sojabohne, die aber „bei dem in seinen Essgewohnheiten durchaus konservativen sowjetischen Verbraucher“³⁵² auf wenig Gegenliebe stieß. Es gab eine Reihe von ‚Kochbüchern‘, wie *130 блюд соевых (130 Sojabohnen-Gerichte)*³⁵³ oder *Изготовление массовых блюд овощных и соевых (Massenzubereitung von Gemüse- und Sojabohnengerichten)*³⁵⁴, die die den Nahrungswert der Sojabohne fokussierten. Die Sojabohne war in Russland durchaus nicht unbekannt und wurde auch schon zu Zeiten des Russischen Zarenreiches angebaut. Der ‚neue‘ Schwerpunkt auf Speisen aus Soja, vor allem in den Kantinen, fand dennoch wenig Anklang – die Arbeiter nahmen die merkwürdig aussehenden und fremd schmeckenden Gerichte nicht an. Besonders populär unter den Sojaprodukten – von Seiten der Ernährungswissenschaftler – waren Tempeh (eine Art Sojakuchen) und Sojamilch.

³⁴⁸ Sie werden auch *food futurists* genannt. Vgl. Rothstein/Rothstein, 1997 S. 184ff.

³⁴⁹ Езерский, 1922

³⁵⁰ Никитинский, Я. Я. (1921): Суррогаты и необычайные в России источники пищевых средств растительного и животного происхождения. Москва

³⁵¹ Василевские, Л. А.; Василевские, Л. М. (1923): Пищевые суррогаты. Петроград: Научно-Химико-Техническое издательство

³⁵² Brang, 2002 S. 273

³⁵³ Цветаева, Е. М. (1930): 130 блюд соевых. Москва

³⁵⁴ Самокиш, П. И.; Тарсенко, Ф. Ф. (1934): Изготовление массовых блюд овощных и соевых. Воронеж

Die *asketische Richtung (culinary ascetics)*³⁵⁵ hingegen war geprägt durch Enthaltensamkeit und „Vereinfachungstendenzen [...], die an Tolstojsche Vorstellungen anknüpften“.³⁵⁶ Sie stand allen Ausdrucksformen von Kulinarik abweisend, fast feindlich gegenüber – sowie allem, das ‚exzessiven‘ Appetit auslösen konnte, da dies zu Völlerei, Unersättlichkeit, Maßlosigkeit und letzten Endes zu moralischem Verfall führen würde. Sie lehnten den falschen und übermäßigen Gebrauch von Gewürzen, Aromaten und Soßen ab. Alkohol war untersagt. Alle diese ‚Erscheinungen‘ wären Reste der alten, kapitalistischen Gesellschaft. Aber auch ganz ‚gewöhnlichen‘ Zutaten wie Senf, Pfeffer oder Essig standen sie skeptisch gegenüber. Wichtig war allerdings eine ‚ästhetische Umgebung‘ bei der Essenskonsumation, wie frische Blumen am Tisch, Bilder an den Wänden u. ä. – in den Kantinen und Kommunalküchen freilich. Auch die ‚Asketen‘ propagierten *коммунальное питание*.³⁵⁷

6.1.2.1 Exkurs: Подарок молодым хозяйкам (1861)

Besonders in der ersten Phase des Kommunismus ist noch eine starke Tendenz zu den ‚bürgerlichen‘ Kochbüchern und Traditionen des 19. Jahrhunderts zu bemerken. Viele dieser ‚alten‘ Kochbücher wurden in erweiterten und überarbeiteten Auflagen bis zum Bürgerkrieg immer wieder neu heraus gegeben. Im Zuge der *traditionalistischen Richtung* berief man sich auf Klassiker wie jene von E. I. Molochovec.³⁵⁸

Erstmals 1861 in der Tradition der ‚Ratgeber-Literatur‘ veröffentlicht, erschienen bis zur Oktober-Revolution circa 295.000 Exemplare³⁵⁹ des Kochbuchs *Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве (Geschenk für junge Hausfrauen oder Mittel zur Verringerung der Haushaltsausgaben)*.³⁶⁰ In diesem knappen halben Jahrhundert zwischen seinem ersten Erscheinen und dem Verbot durch die Bolschewisten, die das Werk als ‚bourgeois‘ und dekadent brandmarkten, galt es als unerlässlich in den Haushalten des russischen Adels. Bis 1917 hatte es schon die 29. Auflage erreicht.³⁶¹ Molochovec baute es inhaltlich immer weiter aus: aus ursprünglich einem Band wurden bald drei. Es war

³⁵⁵ Rothstein/Rothstein, 1997 S. 184

³⁵⁶ Brang, 2002 S. 273

³⁵⁷ Rothstein/Rothstein, 1997 S. 184

³⁵⁸ Elena Ivanovna Molochovec (1831-1918), Mädchenname Burmann, stammte aus einer brandenburgisch-preußischen Familie. Sie wurde in Archangelsk geboren, ihr Vater war im dortigen Zollamt beschäftigt. Mit ihrem Mann, dem Architekten Franz Molochovec (Molochowetz), lebte sie in Kursk. Vgl. Руниверс: Е. И. Молоховец [Zugriff: 08.03.2013]

³⁵⁹ Vgl. Barker, 2010 S. 128; Toomre, 1992 S. 9

³⁶⁰ Für die vorliegende Arbeit konnte nur auf eine neuere Auflage aus dem Jahr 1901 zugegriffen werden. Vgl. Молоховец, 1901

³⁶¹ Vgl. Руниверс: Е. И. Молоховец [Zugriff: 08.03.2013]; MDZ, 2010

eine Anleitung für junge Frauen zum Erlernen von Kochkunst und Haushaltsführung. Die Lektüre der darin festgehaltenen Regeln und Gebrauchsanweisungen diente der rechten Familienführung, dem richtigen Umgang mit Dienstboten (1861, im Jahr der Erstausgabe, wurde die Leibeigenschaft in Russland abgeschafft) sowie der entsprechenden Ernährung für Kinder. Aber auch Angaben zu Einrichtung und Gestaltung der Küche, zu Auswahl und Verwendung von Kochutensilien, zu passenden Arrangements der festlichen Tafel sowie zur Beachtung von Festen und Fastenzeiten gemäß des Kalenders der Orthodoxen Kirche waren darin enthalten. Besonders der Teil zur Haushaltsführung wurde von der Autorin kontinuierlich erweitert. Das Kochbuch verfügte dementsprechend bereits um 1901 über einen recht beeindruckenden Umfang von 1052 Druckseiten.

Schon 1877 erschien eine deutsche Übersetzung von Molochovec selbst³⁶² unter dem Titel *Geschenk für junge Hausfrauen oder Mittel zur Verringerung der Wirthschaftsausgaben*.³⁶³

Seine besondere Stellung innerhalb russischer Kochbücher bezieht *Подарок молодым хозяйкам* aus zwei Faktoren: Einerseits war es ein guter und praktischer Leitfaden für Hausfrauen mit ausgezeichneten Rezepten, der gleichzeitig umfassend, logisch strukturiert und unprätentiös war. Andererseits spielten historische Umstände eine entscheidende Rolle bei der (beinahe) ‚Mystifizierung‘ dieses Kochbuchs. Auch wenn es während der Sowjetherrschaft ‚offiziell‘ in der Versenkung verschwinden musste, wurde es in vielen Familien heimlich aufbewahrt und fast wie ein Schatz gehütet.

„Old copies have become family heirlooms and they are treasured, often as the last tangible remnant of a vanished way of life.“³⁶⁴

Molochovec’ Werk symbolisierte eine Welt des Überflusses und des Wohlstandes, die unwiderruflich verloren war, und an die man sich voller ‚Neid‘ und Sehnsucht, verbunden mit nostalgischen Gefühlen, erinnerte. Besonders in Zeiten der Lebensmittelknappheit und der allgemeinen Not (vor allem während des Krieges) wirkte dieses Kochbuch schon bald phantastisch und wie ein Teil aus einer anderen Welt. Heutzutage erfreut es sich wieder großer Beliebtheit, auch international durch die englische Übersetzung von J. Toomre.

³⁶² Vgl. Molochowetz, 1877

³⁶³ Als Verfasserin wird Molochovec in der deutschen Form als *Helene von Molochowetz* angeführt. Die erste deutsche Ausgabe gilt heute als vergriffen.

³⁶⁴ Toomre, 1992 S. 10

6.2 Elemente von Arbeiterkultur

Die Analyseeinheiten der untersuchten Kochbücher richten sich nach der jeweiligen Struktur des Kochbuchs, daraus ergeben sich leichte Unterschiede zwischen der österreichischen und der russischen Ausgabe.

6.2.1 Was soll ich heute kochen? Ratgeber für die Hausfrau

Die untersuchte Ausgabe von *Was soll ich heute kochen?* von Steffi Reinhart ist bereits die zweite Auflage aus dem Jahr 1927. Die Verfasserin ist laut Titelblatt (vgl. Abbildung 4) Leiterin der Ausstellung „Die Frau von heute“, Mitinhaberin der Modernen Kochschule und Mitglied der Preisprüfungsstelle.³⁶⁵ Diese Angaben verweisen indirekt schon darauf, dass sich das Werk an die ‚moderne Hausfrau‘ (nach damaligem Ermessen) richtet und wohl auch ökonomische Haushaltung anvisiert. Das Kochbuch wurde in einer einfachen gebundenen Form mit Hardcover aus Karton heraus gegeben und umfasst 139 Seiten Druckseiten in Kurrentschrift.

Grundsätzlich gliedert sich die vorliegende Ausgabe in ein kurzes Vorwort der Verfasserin, auf das unmittelbar die Rezepte folgen. Die Unterteilung der Rezepte erfolgt nach Jahreszeiten in vier Abteilungen – beginnend mit Frühling. Innerhalb jeder Saison werden Speisepläne für die einzelnen Wochentage angeführt, angehend mit Sonntag. Per Jahreszeit lassen sich jeweils vier Wochenpläne finden. Anschließend an die Wintermonate gibt es noch je eine Abteilung zu ‚Diverse Vorspeisen‘ und ‚Einige Mehlspeisen‘. Den Abschluss bildet ein alphabetisch sortiertes Verzeichnis aller Rezepte. Zu Beginn und Ende sowie zwischendurch finden sich Werbeelemente (vgl. dazu Kapitel 6.2.1.4). Weder Inhaltsverzeichnis noch Glossar sind vorhanden.

³⁶⁵ Vgl. Reinhart, 1927



Abbildung 4: Was soll ich heute kochen? – Titelblatt

6.2.1.1 Vorwort

In ihrem Vorwort verweist die Reinhart auf die „unerbittliche Notwendigkeit“³⁶⁶ der tagtäglichen Frage jeder Hausfrau danach, was sie kochen soll. Dabei soll der Familie neben einem ausreichenden Nährwert auch eine abwechslungsreiche Kost geboten werden, „um kein Gefühl des Überdresses aufkommen zu lassen“.³⁶⁷ Hier wird schon die Ausrichtung an Privathaushalte und den kleinen Kreis der Familie deutlich. Um Zeit und Anstrengungen zu sparen, enthält das Kochbuch nach Aussage Reinharts Rezepte für ganze Menüs, nicht nur einzelne

³⁶⁶ Reinhart, 1927 S. 3

³⁶⁷ Ebd. S. 3

Speisen, die gleichzeitig die saisonale Verfügbarkeit der notwendigen Ingredienzien berücksichtigen. Außerdem soll das Kochbuch auch nicht kochkundigen Frauen, die aus zeitlichen oder milieubedingten Gründen keine Gelegenheit hatten, einen Kochkurs zu besuchen, eine Hilfe sein. Dabei werden auch die finanziellen Möglichkeiten mit einbezogen. Die Mengenangaben umfassen dabei den Speiseplan für vier Personen und gelten als ‚erprobt‘ von der Verfasserin. Diese Angaben stellen einerseits die Qualitäts- und Durchführbarkeitsgarantie unter Berufung auf die Autorin und ihre Qualifikationen (vgl. Titelblatt des Kochbuchs) dar. Andererseits deuten die Verweise auf Leichtigkeit der Rezepte für Unerfahrene und die Einbeziehung der Verfügbarkeit von Zutaten sowie eines begrenzten Budgets auf eine gewisse Notwendigkeit, sich den wirtschaftlichen Gegebenheiten anzupassen, und dennoch eine große Zielgruppe anzusprechen. Das Kochbuch weist damit in seiner Gesamtkonzeption von Seiten der Verfasserin eine publikumsorientierte Intention auf.

6.2.1.2 Kochrezept-Struktur

Ein typisches Rezept besteht aus einer Angabe zur Jahreszeit – dabei sind die Kategorien Frühlings-, Sommer-, Herbst- und Wintermonate möglich –, darunter folgen die Angabe des zugedachten Wochentages und danach eine Nennung aller in dem vorgeschlagenen Menü enthaltenen (Einzel)Speisen. Dann beginnt die eigentliche Zubereitungsanleitung, die im Durchschnitt äußerst knapp gehalten ist. Die Menüfolge besteht in fast allen Fällen aus Suppe, Hauptspeise mit diversen Beilagen und einer Nachspeise. Bei Speisen aus mehreren ‚Bestandteilen‘, zum Beispiel Fleisch oder Strudel mit Füllungen oder auch die schon erwähnten Beilagen, werden Kochanleitungen zu jedem ‚Bestandteil‘ angeführt (vgl. Abbildung 5). Bei den Mengenangaben werden die üblichen Maße (vgl. Kapitel 4.2.5 zur Einführung des internationalen Messwert-Systems 1876) in gängigen Abkürzungen verwendet. Hervorgehoben durch Fettdruck sind nur die Speisenbezeichnungen. Keines der Menüs ist länger als eine Seite. Da die Menüs für einen vollen Monat ausgelegt sind, eine Saison aber drei Monate umfasst, ist nicht klar, ob diese Menüs jeden Monat von vorne zu beginnen sind, um die gesamte Jahreszeit zu ‚füllen‘. Anmerkungen dazu sind nicht vorhanden.

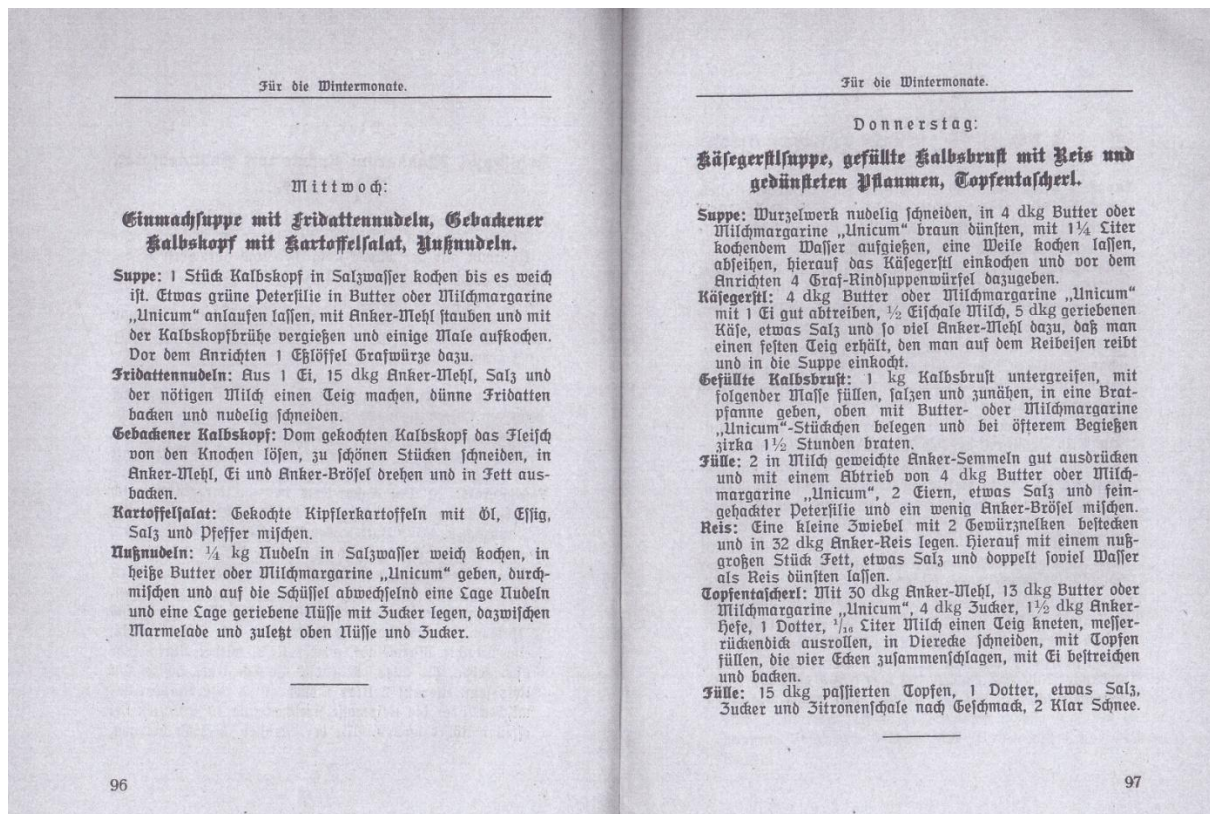


Abbildung 5: Was soll ich heute kochen? - Rezeptstruktur "Wintermonate"

Die Rezepte in den Abteilungen ‚Diverse Vorspeisen‘ und ‚Einige Mehlspeisen‘ sind ähnlich strukturiert, allerdings gibt es nur eine Überschrift. Auch hier markiert der Fettdruck den Beginn eines neuen Rezepts, da mehrere Rezepte (im Durchschnitt drei) pro Seite angeführt werden. Hier ist weder eine alphabetische Reihung der Rezepte vorhanden noch irgendeine thematische Zuordnung ersichtlich (vgl. dazu Abbildung 6).

Angaben zu Serviervorschlägen fehlen, ebenso Kombinationsmöglichkeiten (abgesehen von den schon vorgegebenen Menü-Zusammenstellungen) oder Querverweise. Vom Aufbau her suggerieren die Rezepte, das gesamte Buch chronologisch von Anfang bis Ende einfach ‚nachzukochen‘. Bei den letzten beiden Abteilungen scheint es der Hausfrau freigestellt, die Vor- bzw. Nachspeisen nach eigenem Ermessen ergänzend zu den Menüs zu servieren.

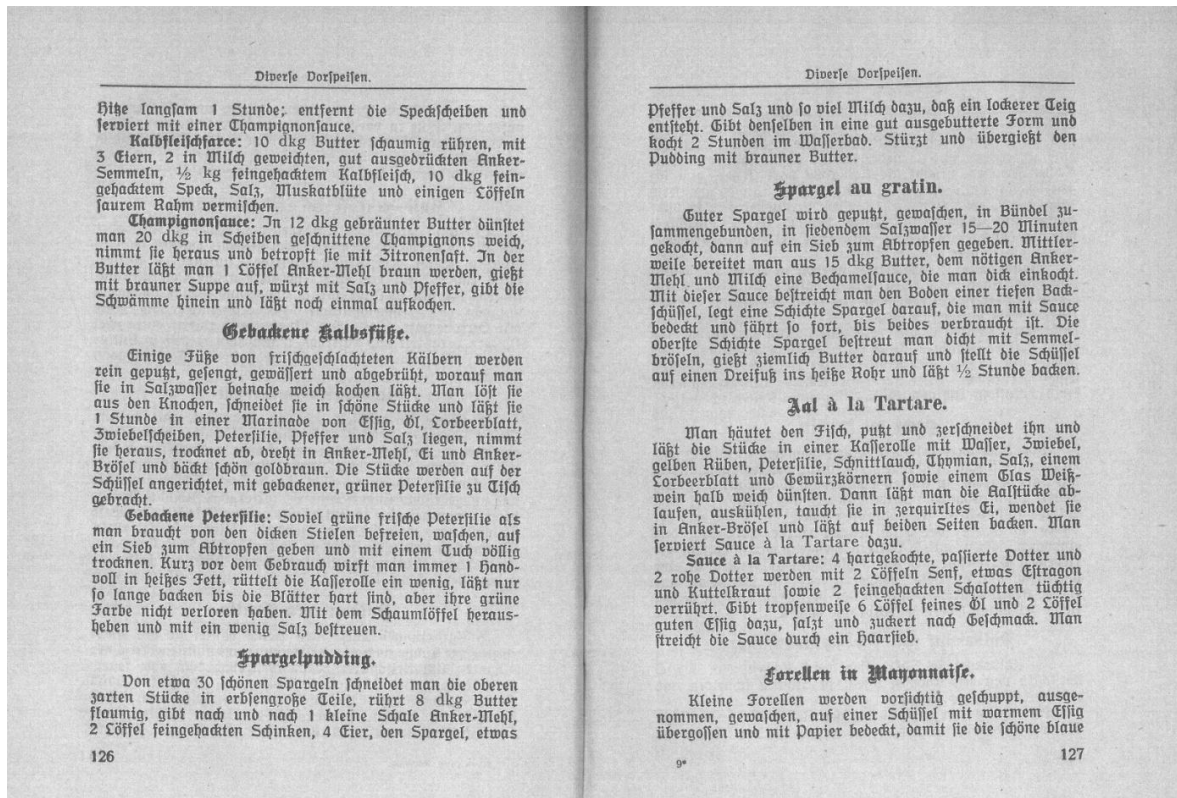


Abbildung 6: Was soll ich heute kochen? - Rezeptstruktur "Diverse Vorspeisen"

6.2.1.3 Didaktische Aufbereitung

Die Anleitungen sind knapp und präzise gehalten. Die Hausfrau wird nicht persönlich angesprochen, sondern durch infinite Imperative zu den Kochhandlungen aufgefordert. Es finden sich dabei keine konkreten Hinweise hinsichtlich der Art der Durchführung. Das setzt doch ein gewisses Koch-Know-How voraus – zumindest eine gewisse Kenntnis von Küchenvokabular, um zum Beispiel Begriffe wie „anlaufen lassen“, „dünsten“ oder „Teig ausziehen“ zu verstehen und auch ausführen zu können. Da ein Glossar mit zusätzlichen Erklärungen fehlt, muss die Hausfrau wohl über dieses Küchen-Fachwissen verfügen, um mit dem Kochbuch arbeiten zu können. Ebenso müssen ihr die notwendigen Küchenutensilien dafür bekannt sein, da auch dazu keine Angaben gemacht werden. Das lässt den Schluss zu, dass Reinhart die Kenntnis anderer (früherer) Kochbücher oder zumindest erlernte Kochfertigkeiten (zum Beispiel von Mutter an Tochter) voraussetzt. Es kommen kaum Fremdwörter vor, dennoch gibt es einige vorwiegend französische Küchenbegriffe wie etwa „au gratin“, deren Verständnis ebenfalls angenommen wird. Abgesehen davon ist das Vokabular relativ simpel und verständlich gehalten. Auch die Syntax ist einfach. Ausschmückende Adjektive fehlen gänzlich.

Bildmaterial zur Veranschaulichung und ‚Kontrolle‘ (Vergleich zwischen Kochbuch und eigener Kreation) gibt es nicht. Bei Schmackhaftigkeit und Nährwert muss sich der Leser auf das Wort der Kochbuch-Verfasserin verlassen. Da auch zum größten Teil Serviervorschläge fehlen, ist hier Eigeninitiative gefragt.

Gewisse Produkte, die auch in den Werbe-Anzeigen (vgl. nachfolgendes Kapitel) vorkommen, finden sich eingebaut als Zutaten in den Rezepten wieder. Die Eigennamen wurden unter Anführungszeichen gesetzt. Die Angabe genau dieses Produkts impliziert eine Verwendung von eben jenem, ohne dies konkret zu formulieren. Daraus ergeben sich zwei Möglichkeiten: (1) entweder haben die Hersteller jener Produkte die Publikation des Kochbuchs in irgendeiner Form (zum Beispiel finanziell) unterstützt oder (2) die angegebenen Produkte stellten zum damaligen Zeitpunkt die qualitativ hochwertigste und/oder kostengünstigste Variante dieser Zutat dar und wurden deswegen von der Verfasserin ausgewählt.

6.2.1.4 Werbung und Anzeigen

Die graphischen Werbeelemente stellen nicht-sprachliche textuelle Mittel dar. Insgesamt sind 19 Werbeschaltungen enthalten, die sich wie folgt über das gesamte Kochbuch verteilen: sieben auf den ersten fünf Seiten noch vor Titelblatt und Vorwort, vier auf zwei Seiten im Anschluss an die ‚Sommermonate‘, drei auf zwei Seiten nach den ‚Herbstmonaten‘, zwei auf zwei Seiten zwischen ‚Wintermonate‘ und ‚Diverse Vorspeisen‘ sowie drei auf zwei Seiten ganz zu Ende nach dem Rezept-Register.

Gerade hier finden sich besonders gebündelt Elemente der Arbeiterkultur. Beworben werden die technischen Errungenschaften, die nun auch Einzug in die Privathaushalte finden sollten. Dabei handelt es sich um Werbung für Fertigprodukte bei Lebensmitteln wie Backwaren (Anker), Margarine (Unicum) oder Sirup (Spezi-Limonette-Syrup), ebenso wie neue Reinigungsmittel für Wäsche (Persil) und Schuhe (Palmowax), aber auch moderne zeitsparende Kochbehelfe (Isotherm-Kochautomat, Siemens Küchengeräte), Geschirr und Besteck (Rosenthal, Berndorfer), Kochkurse, Möbel- und Einrichtungsgeschäfte, Wäschereien, chemische Reinigung wie auch Zünd- und Brennstoffe.

Die Gestaltung ist in schwarz-weiß und relativ simpel gehalten, dennoch sind die wichtigsten Informationen und auch entsprechende Bezugsquellen schnell und klar ersichtlich, wie aus den folgenden Beispielen hervor geht.



Abbildung 7: Was soll ich heute kochen? - Beispiele für Werbe-Anzeigen 1

Beste und billigste
Brennstoff-Bezugsquelle

nur bei der

„BUKOBEG“
Bundesangestellten-Kohlenbelieferungs-
gesellschaft m. b. H.
Wien, I., Hofburg
Batthyanystr. 11. Stock.

Prima Oberschlesischer Hüttenkoks

Prima Preußische Salonkohle

Prima Westfälischer Anthrazit

Prima trockenes Brennholz

TELEPHON:
73-0-63
71-8-81

Lieferung: Entweder in plombierten Säcken à 50 kg, und zwar schon von 100 kg an, oder in offenen Fuhren von 1500 kg an franko Küche oder Keller, Größensortiment nach Wahl (keine Nebenauslagen). Zahlungsbedingungen: Bezahlung erfolgt mittels Erlagschein, und zwar: wenn gewünscht, bis zum Bezuge von 500 kg am nächsten Monatsersten, über 500 kg in zwei gleichen aufeinanderfolgenden Monatsraten, über 1000 kg in drei gleichen aufeinanderfolgenden Monatsraten. Die Lieferung kann fortlaufend in den inneren Bezirken wöchentlich, sonst vierzehntägig erfolgen. Sie werden mittels Postkarte von dem Datum der Lieferung verständigt.

Preise telephon. zu erfragen! Bitte machen Sie einen Versuch!

138

„Lempano“
das
unentbehrlichste
Reinigungsmittel
für
weiße und polierte Möbel
Eigner, Wien, XIII/7, Amalienstr. 14

Klosterlikör Mechitharine, der Magenfreund
wurde vor 37 Jahren (1889) nach dem Rezept des Msgr. Dr. Thaddée Torun, inful. Abt der Mechitharisten-Kongregation, in Smyrna hergestellt.

Likör Mechitharine wurde im Jahre 1906 in Paris in einem Vereine von Fachmännern untersucht und als vorzüglichster Likör für Alle und insbesondere für Magenschwache empfohlen.

Likör Mechitharine wurde 1910 an der k. u. k. Hofkapel in Wien serviert und als vorzüglichstes Getränk anerkannt.

Likör Mechitharine wurde auf der Adria-Ausstellung in Wien mit der Goldenen Medaille ausgezeichnet.

Likör Mechitharine wurde 1917 in Rom von Sr. Heiligkeit dem Papste Benedikt XV. als sehr lobenswert anerkannt.

Likör Mechitharine wird seit Frühjahr 1926 im Bundeskanzleramt bei Empfängen serviert und wurde seine Güte vielfach hervorgehoben.

Likör Mechitharine der „Magenfreund“ wird infolge seiner ausgewählten Zusammensetzung aus orientalischen Kräutern und Früchten allgemein als vorzügliches und wohlschmeckendes Getränk hochgeschätzt, und von Fachkundigen als magenstärkender Likör wärmstens empfohlen.

Zur gefl. Beachtung! Nur echt mit dem Bildnis des Abtes Dr. Thaddée Torun und Plombierung mit unseren zwei Siegeln.

139

Abbildung 8: Was soll ich heute kochen? - Beispiele für Werbe-Anzeigen 2

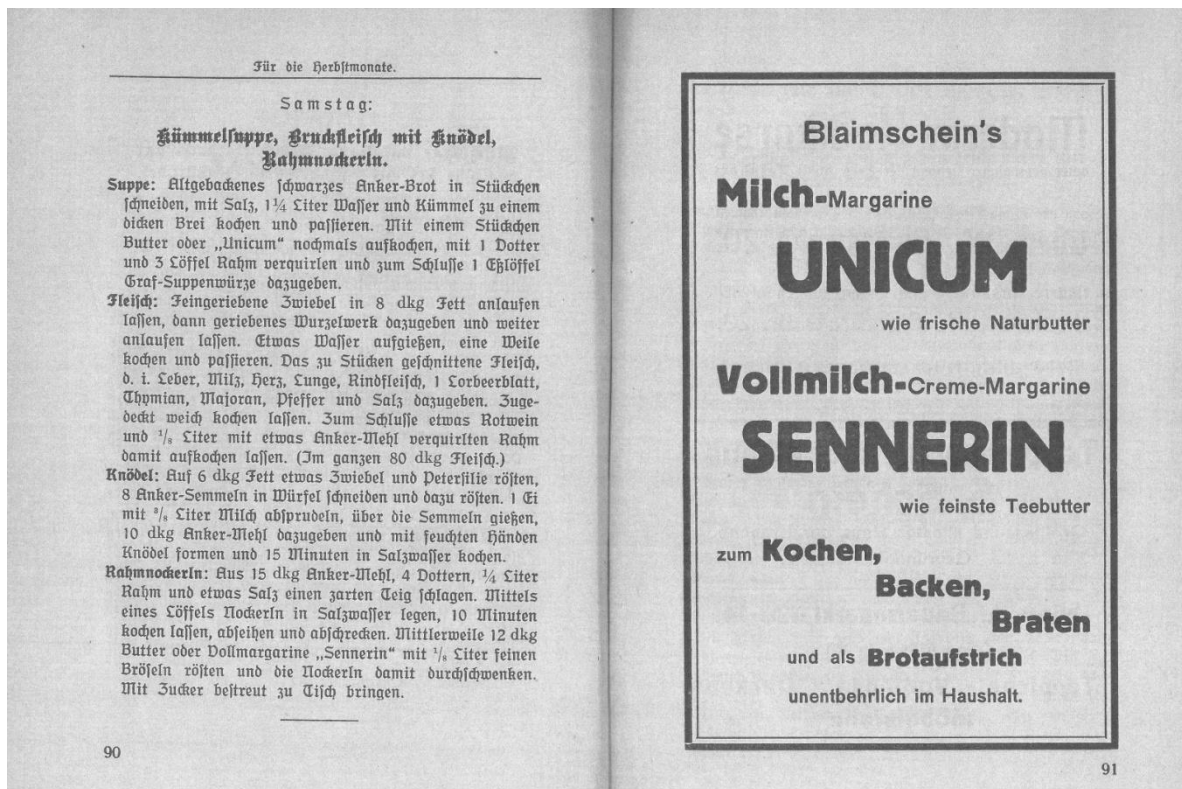


Abbildung 9: Was soll ich heute kochen? - Beispiele für Werbe-Anzeigen 3

Trotz der Vielfältigkeit lassen sich bei allen die Bezüge zu Haushaltsbelangen erkennen und legen eine dementsprechende zielgruppenorientierte Motivation bei der Platzierung durch die Inserenten nahe. Informationen darüber, nach welchen Kriterien die Anzeigen in genau jenem Kochbuch ausgewählt wurden und ob dies auf Wunsch der Verfasserin oder des Verlags geschah, ließen sich leider nicht finden, ebenso wenig ob und welche Art von finanzieller Beteiligung von Seiten der Werbenden vorhanden war.

Die Anzeige eines von Reinhart geleiteten Kochkurses legt allerdings die Vermutung nahe, dass diese mit ihrem Wissen und Einverständnis platziert wurde. Auch die Tatsache, dass dieser Kochkurs von Siemens unterstützt wurde, spricht für eine Zusammenarbeit zwischen der Kochbuch-Verfasserin und der Firma – d. h. dass vermutlich bevorzugt Geräte dieser Marke bei Kochveranstaltungen benutzt und auch beworben wurden.



Abbildung 10: Was soll ich heute kochen? - Werbe-Anzeige "Kochkurs"

6.2.2 Здоровая пища и как её готовить (1929)

Die asketische Lebensweise findet nach Brang ihren klarsten Ausdruck in *Здоровая пища и как её готовить* (*Gesunde Nahrung und wie man sie zubereitet*) von M. P. Dubjanskaja, das 1929 als kostenlose Beilage des Journals *Гигиена и Здоровье рабочей и крестьянской семьи* (*Hygiene und Gesundheit der arbeitenden und bäuerlichen Familie*) im Rahmen einer staatlich initiierten Aufklärungskampagne erschien. Das ‚Kochbuch‘ war für die breite Masse der Bevölkerung gedacht und sollte im Rahmen der Kampagne bei der Verbreitung von neuen Erkenntnissen hinsichtlich der ‚gesunden und guten Volksernährung‘ helfen. Dubjanskaja, die einen Doktor in Medizin inne hatte und sich mit Fragen der Gesundheit und Hygiene in Bezug auf Ernährung beschäftigte, war von 1920 bis 1930 an der Nationalstaatlichen P. F.

Lesgaft-Universität für Körperkultur, Sport und Gesundheit in Sankt-Petersburg beschäftigt. Von ihr erschien eine ganze Reihe von Publikationen zum Thema *гигиена питания*.³⁶⁸

Die 115 Druckseiten umfassende Broschüre in schwarz-weiß wurde geklebt, nicht gebunden. Es ist leider nicht ganz klar und auch nicht mehr zu eruieren, ob die Titelseite (vgl. Abbildung 11) auch den originalen Einband der Ausgabe bildete oder dieser verloren gegangen ist.

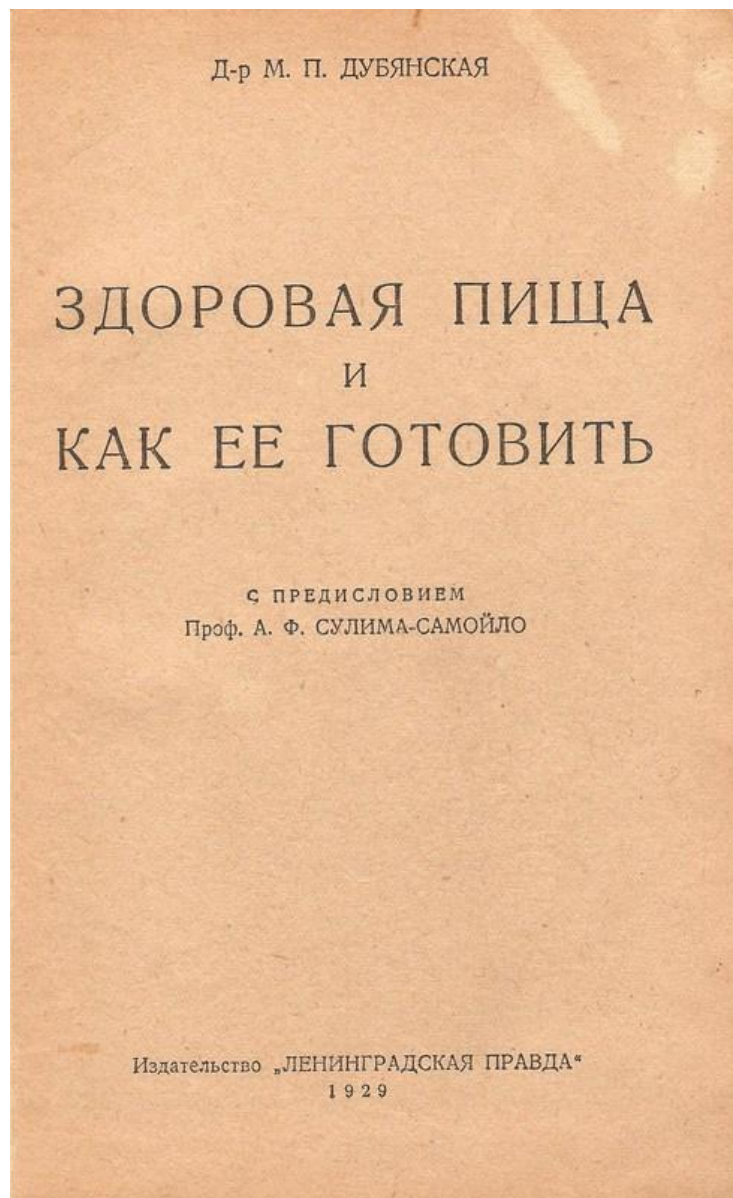


Abbildung 11: Здоровая пища и как её готовить - Titelblatt

³⁶⁸ Vgl. Зал славы НГУ имени П. Ф. Лесгафта: Дубянская [Бедо] Мария Павловна [www-Dokument] Verfügbar unter <http://staff.lesgaft.spb.ru/1563> [Zugriff: 31.03.2013]

Vom Aufbau her präsentiert sich das ‚Kochbuch‘ etwas komplexer und auch strukturierter als sein österreichisches Pendant. Zu Beginn findet sich ein Vorwort Dubjanskajas Ehemann, dem Arzt und Professor³⁶⁹ A. F. Sulima-Samojlo, danach eine Einführung von Dubjanskaja selbst. Im direkten Anschluss folgen die Rezepte, die in folgende Hauptkategorien unterteilt sind, von denen einige noch über Subkategorien verfügen (vgl. Abbildung 12).

- Закуски (Kalte Speisen)
- Супа (Suppen)
- Кушанья из семян хлебных и гречихи (Gerichte aus Getreidesamen und Buchweizen)
- Кушанья из живности³⁷⁰ (Gerichte aus Kleinvieh)
- Кушанья из овощей (Gerichte aus Gemüse)
- Кушанья из клубней (Gerichte aus Knollen)
- Кушанья из бобовых (Gerichte aus Hülsenfrüchten)
- Кушанья из грибов (Gerichte aus Pilzen)
- Кушанья из молока и молочных продуктов (Gerichte aus Milch und Milchprodukten)
- Кушанья из яиц (Gerichte aus Eiern)
- Кушанья из плодов, ягод, опехов и каштанов (Gerichte aus Früchten, Beeren und Kastanien)

Auf die Rezepte folgen je ein Kapitel zu Заправки, подливки, пряности и вкусовые вещества (Suppeneinlagen, Saucen, Gewürze und Geschmacks- bzw. Würzmittel) sowie напитки (Getränke). Danach kommt ein Kapitel zu Устройство и оборудование кухонь (Organisation und Ausstattung der Küche) und anschließend Заключение (Schlussfolgerungen). Den Abschluss bildet ein alphabetisches Register der Rezepte, gefolgt von einem Inhaltsverzeichnis mit einem Erratum.

³⁶⁹ Er unterrichtete 1916-1930 an der Национальный государственный Университет физической культуры, спорта и здоровья имени П. Ф. Лесгафта, Санкт-Петербург (Nationalstaatliche P. F. Lesgaft-Universität für Körperkultur, Sport und Gesundheit, Sankt-Petersburg). 1919-1924 war er deren Vorstand. Vgl. Зал славы НГУ имени П. Ф. Лесгафта: Сулима-Самойло Андрей Фомич [www-Dokument] Verfügbar unter <http://staff.lesgaft.spb.ru/1571> [Zugriff: 31.03.2013]

³⁷⁰ Der Begriff *живности* kann auch mit *Geflügel* oder *Federvieh* übersetzt werden, aber in diesem Kontext (vor allem in Bezug auf die Subkategorien laut Inhaltsverzeichnis, vgl. Abbildung 12) macht die Übersetzung als *Kleinvieh* mehr Sinn.

ОГЛАВЛЕНИЕ.

	Стр.
Предисловие проф. А. Сулима-Самойло	3
Введение	5
Закуски	11
Супа	12
Супа горячие	15
Супа холодные	28
Кушанья из семян хлебных и гречихи	29
Кушанья из живности	46
Кушанья из домашних и диких млекопитающих	47
Кушанья из пернатых—домашних и диких птиц	62
Кушанья из рыбы	64
Кушанья из беспозвоночных	70
Кушанья из овощей	71
Кушанья из листьев, побегов, луковиц и цветов	72
Кушанья из плодовых овощей	77
Кушанья из корней и корнеплодов	81
Кушанья из клубней	88
Кушанья из бобовых	92
Кушанья из грибов	94
Кушанья из молока и молочных продуктов	96
Кушанья из яиц	100
Кушанья из плодов, ягод, орехов, каштанов	102
Заправки, подливки, пряности и вкусовые вещества	109
Напитки	114
Устройство и оборудование кухни	115
Заключение	115

Abbildung 12: Здоровая пища и как её готовить – Inhaltsverzeichnis

Bereits aus dem Inhaltsverzeichnis wird bereits die strikte Trennung der Speisen nach ihrem Inhalt deutlich. Es gibt keine thematische oder saisonale Zuordnung, sondern die Klassifikation erfolgt streng nach den Zutaten (bzw. Inhalten). Auch wenn hier keine explizite Unterscheidung von Fasten- und Festtagsspeisen angeführt wird – hier ist sicherlich das Religionsverbot der Kommunisten zu beachten – ist dennoch eine Aufspaltung nach bestimmten Kriterien erkennbar. So werden auch hier Gerichte aus Milch und Milchprodukten getrennt von Gemüse-Gerichten, wie es eigentlich in der Fastenzeit üblich war. Auch die klassische Aufteilung in kalte (холодные) und warme (горячие) Suppen kann als Charakteristikum der traditionellen russischen Küche gewertet werden.

Bei den Subkategorien sind die Zuordnungen teilweise etwas verwunderlich: Unter Кушанья из живности finden sich dann neben Rezepten für Gerichte aus Säugetieren (млекопитающее) und Vögeln (пернатые) auch solche für Fische (рыбы) und Wirbellose (беспозвоночные). Dabei wird bei den ersten beiden auch noch zwischen domestizierten (домашние) und wilden (дикие) Vertretern dieser Art unterschieden.

Generell ist ein sehr hoher Anteil von fleischlosen Speisen zu bemerken, was auch mit der *asketischen Orientierung* der Verfasserin und ihrem Fokus auf gesunde Ernährung zusammen hängt. Auch wenn sie teilweise eine sehr extreme Position vertrat, finden sich bei ihr auch einige gemäßigte Ansätze, die auch heute noch in vielen Kochbüchern vertreten sind. Nach ihrer Meinung sollten Nahrungsmittel so wenig wie möglich während des Zubereitungsprozesses ‚verändert‘ werden: sie beruft sich auf die Prinzipien von *сыроедение* (*Rohkost*) und vegetarischer Ernährung.

6.2.2.1 Предисловие (Vorwort)

Professor Sulima-Samojlo verweist in seinem Vorwort auf die schlechte Versorgungslage in den Städten sowie die eintönige und falsche Zubereitung von Speisen als Grund für die unzulängliche Ernährung. Dies schade der Volksgesundheit und führe zu ‚unmoralischen‘ Handlungen. Hier werden ernährungstechnische Anliegen von staatlicher Seite erkennbar.

„У нас, особенно в городах, питание чрезвычайно неблагополучно. Однообразный неполноценный подбор пищевых продуктов, не отвечающее современным требованиям использование хлебного зерна, неправильное приготовление пищи, эти три основных момента подтачивают здоровье населения, изменяют химический состав тела, ведут к вырождению, извращению здоровых инстинктов, толкают к различным возбуждающим и одурманивающим средствам - табаку, спиртным напиткам и к нездорово-возбуждающим зрелищам и удовольствиям.“³⁷¹

Er verweist auch darauf, dass das Kochbuch seiner Frau im Rahmen eines Aufklärungsprogramms zur modernen und gesunden Ernährung heraus gegeben wurde.

„И то, что имеется в нашем распоряжении, уже позволяет выступить с серьезно обоснованной программой. Книга д-ра М. П. Дубянской намечает переход от существующего пищевого уклада к практике более современного питания. Автор стремится подчеркнуть, что в питании необходимо изуродованных пищевой технологией и поварским искусством. Затем автор всюду подчеркивает необходимость составлять пищу из правильного сочетания различных продуктов, дополняющих друг друга по своей питательной ценности.“³⁷²

³⁷¹ Дубянская, 1929 S. 3

³⁷² Ebd.

Er spricht auch seine Überzeugung hinsichtlich des aufklärerischen und kulturellen Wertes dieses Werkes aus, den es in seinen Augen sicherlich durch die hohe Auflage der Zeitschrift (in deren Rahmen es heraus gebracht wurde) erreichen kann.

„Несмотря на малый объем, не соответствующий общирности задачи, книга М. П. Дубянской, как первая в этом роде, будет иметь большое образовательное и культурное значение, которое особенно возрастает благодаря огромному тиражу журнала.“³⁷³

6.2.2.2 Введение (Einführung)

In ihrer relativ umfangreichen Einführung macht Dubjanskaja ihre eigene Position sowie den Zweck ihrer Publikation ganz deutlich. Auch will sie den Leser von der Notwendigkeit der ‚richtigen‘ Ernährung und damit der Bedeutung ihres Werkes überzeugen. Sie verwendet dabei eindeutig eine argumentative Strategie, in dem sie mit logischen Argumenten die Wichtigkeit ihres Standpunktes zu unterstreichen sucht. Das Kochbuch stellt in ihren eigenen Worten eine Zusammenfassung der ernährungswissenschaftlichen Forschungen der letzten Jahrzehnte dar.

„В последние десятилетия наука много поработала над вопросами питания, и в результате этого значительно изменились наши взгляды на состав и приготовление пищи. При старой стряпне поварское искусство главным образом старалось сделать пищу мягкой, легкоразжевываемой и ради этого исключало из неё много полезного, все варило, жарило и пекло, не жалея ни пордукта, ни топлива, ни времени.“³⁷⁴

Sie verweist dabei auf die alten Traditionen der Kochkunst, die ihrer Meinung nach Geschmack und Nährwert vieler Nahrungsmittel mehr schaden, und dass man diese Kochsitten nun überdenken müsse. So propagiert sie etwa Naturkost und beklagt, dass oft durch den Kochprozess oder durch den Einsatz von Fertigprodukten wichtige Bestandteile und Inhaltsstoffe verloren gingen. Auch solle man lieber natürliche Lebensmittel statt künstlichen (Surrogaten) verwenden. Diese würden das natürliche Sättigungsgefühl nicht auslösen und zu einer Übersättigung führen.

³⁷³ Дубянская, 1929 S. 4

³⁷⁴ Ebd. S. 5

„Правильный уклон в питании говорит, что пища должна быть вкусной, легко разжевываемой и переваримой, питательной, сытной и разнообразной, но приготовленной из возможно мало измененных естественных продуктов. Такая пища между прочим позволяет вовремя почувствовать естественное насыщение и прекратить еду до наступления тяжелой и вредной сытости.“³⁷⁵

Des Weiteren gibt sie relative ausführliche Informationen zu den üblichen Zubereitungsprozessen und wie sie ihrer Meinung ‚richtig‘ auszuführen sind. Über insgesamt fünf Seiten ziehen sich die Beschreibungen von Merkmalen und Durchführung sowie bestimmter Besonderheiten, die zu beachten sind, in Bezug auf die gängigen Kochpraktiken *варка* (Kochen, Garen in Flüssigkeit), *жарение* (Rösten, Braten), *томление или парение* (Schmoren, Dämpfen) und *печение* (Backen). Das unterstreicht den lehrbuchartigen Charakter, vielleicht auch im Hinblick auf die Notwendigkeit solcher Instruktionen und Erklärungen für das ‚ungeschulte‘ Personal in den *столовые*.

„Такими сочетаниями бывают чаще: 1) жарение предварительно сваренных, 2) томление предварительно сваренных или обжаренных продуктов, последний способ насыщается обычно тушением и применяется очень широко и 3) запекание предварительно отваренных или обжаренных или стомленных продуктов.“

Auch wenn sie teilweise eine sehr extreme Position vertrat, finden sich bei ihr auch einige gemäßigte Ansätze, die auch heute noch in vielen Kochbüchern vertreten sind. Nach ihrer Meinung sollten Nahrungsmittel so wenig wie möglich während des Zubereitungsprozesses ‚verändert‘ werden: sie beruft sich auf die Prinzipien von *сыроедение* (*Rohkost*) und vegetarischer Ernährung.

6.2.2.3 Rezepte приготовления (Kochrezepte)

Den eigentlichen Rezepten vorangestellt ist in jeder Abteilung und auch in den einzelnen Subkategorien eine Art Einführung der jeweiligen ‚Gruppe‘ von Speisen, die auf deren besondere Merkmale eingeht und auf Besonderheiten bei der Zubereitung (vgl. Abbildung 13).

³⁷⁵ Дубянская, 1929 S. 5

лезна, так как способствует аппетиту, а своеобразный запах этих продуктов тем более не вреден.

А между тем ошпаривание, извлекая часть растворенных полезных для питания веществ, нарушает естественный состав продукта. Отваривание и сливание воды показано только для некоторых из съедобных грибов: очень горьких горькушек и для сморчков, содержащих определенно ядовитые вещества.

Растительные продукты, в отличие от животных, не только не теряют своего веса при варке, но часто даже увеличивают его, набухая.

Чтобы растительные супа не были бедны белками, в них следует класть больше грибов и зрелых бобовых: гороха, фасоли, чечевицы, в которых содержится много белковых веществ. В остальном эти супа готовятся так же, как и супа с живностью.

Холодные супа.

В жаркую погоду они прекрасное кушанье. Хороши они и тем, что с ними естественно поедаются в большом количестве сырые продукты: огурцы, зеленый лук, укроп, петрушка, салат, шпинат, щавель, свекольник, сметана. Они хороши еще и тем, что могут делаться на здоровых сброженных напитках — квасе и кислых щах — или смеси их.

Холодные супа делают с животными продуктами: мясом, дичью, рыбой, раками, яйцами, но делают и без них, на одних растительных продуктах, с добавлением только молочных. Особенно уместна здесь заправка из лактобациллового молока или сметаны.

Очень распространен обычай охлаждать холодные супа опусканием в них кусочков льда. Это можно делать только при уверенности в полной чистоте льда. Если лед не чист, он может быть причиной всяких желудочно-кишечных болезней. Лучше суп охлаждать, ставя его навар или квас в ледяную воду или в лед.

Суп с мясом.

Мясо берется не жирное, жареное, тушеное или отварное. Идет в суп, конечно, только мякоть, около 1,0 кило, нарезанная кусочками в 4—5 грамм. Часть мяса можно заменить ветчиной без жира. Остальные продукты: свежих огурцов 2 кило, зеленого лука 1 кило, крутых яиц 10 штук, сметаны до 500 г, зелени 100 г, кваса 6 литров, сахара по желанию.

Все нарезается с соблюдением тщательной чистоты, смешивается, перед подачей, со сметаной и заливается охлаж-

Abbildung 13: Здоровая пища и как её готовить - Einführung "Kalte Suppen"

Gleich in der ersten Abteilung unter *закуски* (Kalte Speisen) findet man überhaupt nur einen kurzen eineinhalb-seitigen Text ohne Kochanleitungen.

Die Länge der Rezepte bewegt sich zwischen einigen wenigen Sätzen bis hin zu einer ganzen Seite. Die wichtigsten Grundlagen werden schon in den oben erwähnten Kapitel-Einführungen gegeben, weswegen sie als ‚gelesen und verstanden‘ angenommen werden können und in den Kochanleitungen nicht noch einmal explizit zu finden sind. Mengenangaben erfolgen nach allgemein gültigen Standards. Die Anordnung der einzelnen Speisen (Rezepte) innerhalb der Abteilungen und Subkategorien erfolgt nach alphabetischer Reihenfolge.

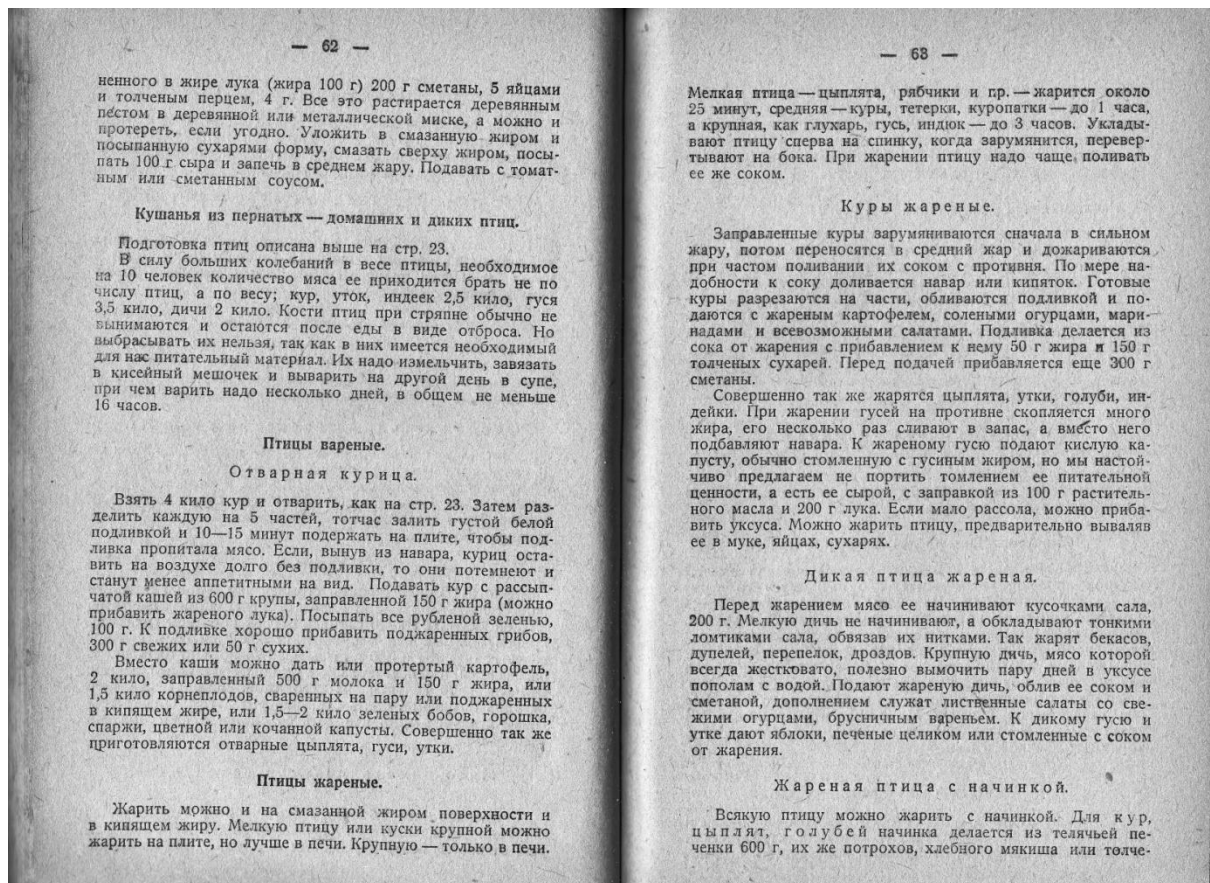


Abbildung 14: Здоровая пища и как её готовить – Rezeptstruktur

Ein kurzes Suppenrezept (Suppe mit grünen Bohnen) wäre wie folgt:

„Суп с зелеными бобовыми.

Готовится подобно овощным супам. Мяса здесь берут обычно 1 куло. В закупевший навар опускают нарезанных корнеплодов до 500 г. За 40 минут до конца варку кладут и нарезанные стручки зеленых бобов можно заменить молодыми стручками сладкого гороха или лущеным свежим горохом.³⁷⁶

Die Sätze sind kurz und verständlich ohne viele ausschmückende Adjektive gehalten. Auch hier wird ein Verständnis des Küchenvokabulars vorausgesetzt, zahlreiche Erläuterungen zu diesen Begriffen wurden aber schon in der Einführung und in den Kapitel-Einleitungen angeführt. Die Überschriften der einzelnen Abteilungen sind durch Fettdruck und Großbuchstaben hervor gehoben, die Subkategorien nur durch Fettdruck und die Titel der einzelnen Rezepte durch Zentrierung und Sperrdruck.

³⁷⁶ Дубянская, 1929 S. 2

Ein längeres Rezept zur Herstellung von Parfait (aus verschiedenen Früchten³⁷⁷):

„Парфэ (в переводе «превосходное») из сырья.

Это действительно превосходное кушанье, похоже по составу на мороженое, с тем отличием, что вода здесь заменяется густыми взбитыми сливками. На 500 г плодов или ягод берется 500 г сахара и 1 кг густых сливок. Зимой вместо ягод берут 200 г яблок или апельсинов, лимонов или 800 г сырого варения.

Густые сливки надо взбить на льду и вмешать их смесь из саяра и растертых ягод или плодов. Смесь должна быть совершенно равномерной, т.-е. сахар должен быть вполне растворен. Для этого надо поставить смесь в воду, нагретую до 30° Ц. и перемешивать веселком, пока сахар не растворится, а затем перенести на холод. закрывается, так, чтобы не проникла соль. Для этого края кпышки и формы обмазываются жиром, или между ними кладется резина.

Наполненную и закрытую форму ставят в бадейки со льдом и солью, но не вертят, как мороженое, а, зацypав льдом и сверху, оставляют её в покое и предоставляют содержимому замерзнуть самому, на что уходит от 2 до 6 часов времени. Замерзание здесь получается не ровное, а слоистое. Вынимают готовое парфэ после того, как форма будет снаружи обмыта холодной водой от соли и насухо вытерта.

Есть для парфэ специальные формы с отверстием в дне, закрытым винтовой крышкой. Перед тем, как опрокинуть парфэ на блюдо, отверстие открывают и, прикрыв его полотенцем, вдвуют в него ртом воздух. Этого достаточно, чтобы все парфэ очутилось на блюде.³⁷⁸

Hier wird ersichtlich, dass Fremdwörtern eine ‚russische‘ Übersetzung beigegeben wurde, um Verständlichkeit zu gewährleisten. Auch saisonale Verfügbarkeiten finden hier Beachtung, ebenso wie spezielle Küchenutensilien (sofern verfügbar) angegeben werden.

Die Kapitel zu Заправки, подливки, пряности и вкусовые вещества (Suppeneinlagen, Saucen, Gewürze und Geschmacks- bzw. Würzmittel) sowie напитки (Getränke) beinhalten keine Rezepte, sondern lediglich Beschreibungen der gängigsten ‚Vertreter‘ und ihrer Merkmale. Auch hier argumentiert sie mit der schädigenden Wirkung von übermäßiger Verwendung von sämtlichen Geschmacksverstärkern. Nach Ansicht Dubjanskajas führten alle raffinierten und verfeinerten Speisen oder Zutaten zu Fresssucht und Maßlosigkeit; das wiederum bedinge ‚exzessiven‘ Genuss von Kaffee, Tee und Alkohol; alle diese Vorgänge, einzeln oder (vor

³⁷⁷ Wörtlich ist *из сырья* mit *aus Roh- oder Naturstoffen* zu übersetzen. Vgl. Langenscheidt, 1990

³⁷⁸ Дубянская, 1929 S. 105f.

allem) zusammen, würden der Gesundheit schaden und zu körperlicher und geistiger ‚Abnutzung‘ und letztendlich zu gesellschaftlichem Verfall führen.

6.2.2.4 Устройство и оборудование кухонь (Organisation und Ausstattung der Küche)

In dem halbseitigen Kapitel spricht Dubjanskaja gezielt von einer Trennung zwischen den Fabriks- oder Kommunalküchen zur Massenverköstigung und der privaten Küche. Beide ließen sich ihrer Meinung mit relativ einfachen Mitteln ‚aufrüsten‘, um eine gesunden und abwechslungsreiche Ernährung zu gewährleisten. Neue Möglichkeiten der Zubereitung und der Lagerung der Lebensmittel würden dies ermöglichen.

„Этот вопрос интересен нам с двух точек зрения: 1) фабрик-кухонь для массового приготовления пищи, 2) кухонь для отдельных квартир. Относящиеся сюда требования сильно изменились в связи с новыми взглядами на здоровую пищу и на способы её изготовления и хранения. Мы можем здесь лишь указать на эту сторону вопроса. Правильное оборудование и подход к приготовлению пищи чрезвычайно облегчают, ускоряют и удешевляют дело. У нас на этого обращается мало внимания.“³⁷⁹

Sie führt einige Notwendigkeiten hinsichtlich technischer Ausstattung inklusive Kochbehelfe an und was dabei zu beachten ist, um auch zeit- und energieeffizient zu kochen.

„Из технических соображений напомним: 1) о необходимости ставить на огонь продукты не одновременно, а последовательно, в зависимости от продолжительности нужной для них обработки, 2) о теплотопке, 3) о необходимости правильно топить, правильно и экономно докладывать дрова, 4) занимать всю поверхность плиты и ставить в пустую духовку чайник с водой, чтобы полнее использовать тепло топлива, 5) стряпать так, чтобы не напускать в жилище чада, пара, 6) жарить под крышкой, чтобы жир не разбрызгивался на плиту, 7) следить, чтобы не перебежало через край.“³⁸⁰

Noch einmal werden die Bedeutung von Sauberkeit und Ordnung in der Küche wie auch der Stellenwert von Rohkost hervor gehoben.

³⁷⁹ Дубянская, 1929 S. 115

³⁸⁰ Ebd.

„Кухня должна быть самой чистой комнатой в жилье, особенно теперь, когда мы придаем такое большое значение сыроедению. Обставление кухни подходящей посудой и инструментами очень облегчает, ускоряет и удешевляет приготовление пищи. Всему этому придется посвятить специальный выпуск.“³⁸¹

6.2.2.5 Заключение (Schlussfolgerungen)

Den Abschluss macht eine Zusammenfassung der Verfasserin. Hier führt sie wichtige Informationen zum richtigen Nährwert und Kaloriengehalt von Nahrungsmitteln an. Auch der tägliche Bedarf, berechnet nach „10 взрослых мужчин“³⁸² (10 erwachsene Männer), wird angegeben. Des Weiteren gibt sie eine ganze Reihe von Berechnungsformeln je nach Personenzahl an, mit denen die notwendigen Mengen an Zutaten veranschlagt werden können. Aus den angeführten Zahlen der zu versorgenden ‚Seelen‘ (души) lässt sich wiederum auf eine Ausrichtung für große, kommunale Küchen schließen, da im Durchschnitt mit 16 Personen gerechnet wird.

Dubjanskaja schließt mit den Worten, dass man noch viel mehr Informationen hätte drucken können, für die der Platz nicht ausgereicht hatte, aber dass eine weitere Ausgabe eines solchen Kochbuchs durchaus möglich wäre. Die Leser werden angeregt, Kritik und Beobachtungen zu den Angaben im Kochbuch einzuschicken, um die Rezepte – falls nötig – zu verbessern. deren Vorschläge würden in einer weiteren Ausgabe oder der Zeitschrift mit aufgenommen.

„Мы знаем, что о многом следовало бы написать подробнее и больше, что надо было бы коснуться многого, на что у нас не хватило места, но мы надеемся, что и в этом виде книжка принесет пользу. Мы будем очень признательны читателям за все критические указания, за сообщение пожеланий и наблюдений и т. п. Все это будет использовано или в форме приложений и статей в журнале или для следующего издания этой книги.“³⁸³

³⁸¹ Дубянская, 1929 S. 115

³⁸² Ebd.

³⁸³ Ebd. S. 116

7 Schlussfolgerungen und Ausblick

Kochbücher standen von Beginn an in einem kulturellen, geistigen und sozialen Kontext. Eine Betrachtung bestimmter Traditionen oder auch Brüche mit diesen lassen sich nur innerhalb ihres historischen und kulturellen Kontexts erklären. Wie sich gezeigt hat, waren schon die ersten Kochbücher mit einer gewissen Intention der Verfasser versehen. Diese Intentionen mögen sich im Laufe der Geschichte mehrfach verändert haben, dennoch ist diese ‚kulturelle Prägung‘ ein wichtiger Bestandteil eines jeden Werkes und stellt eine wichtige Quelle der jeweiligen gesellschaftlichen Strukturen und geistigen Strömungen dar. Kochbücher verfügen als Informationsträger also über eine sozio-kulturelle Rolle und Funktion. Sie vermitteln über das ‚Fachwissen‘ hinaus auch noch andere Inhalte und verfügen über kommunikative Bezüge. Kochbücher waren immer schon Gegenstand des alltäglichen Gebrauchs. In den Anfängen auf unmittelbar mit der Kochkunst beschäftigte Gruppen und zumeist auf die mündliche Überlieferung beschränkt, fanden Rezeptsammlungen und Kochbücher ihren Weg auch in die privaten Haushalte – vor allem als Nachschlagewerke zu konkreten Anlässen, aber auch als Kompendien bis dahin mündlich überlieferter Familienrezepturen. Beliebt waren auch die Rezepte und Kochanweisungen beinhaltenden Haushalts- und Lebensführungsbücher, als Sammelband sozialer, religiöser und moralischer Ratschläge und Vorschriften, die besonders dem Vorsteher eines Haushalts als Orientierungshilfe nützlich waren. Die bis zum 18. Jahrhundert übliche Form der handschriftlichen Vervielfältigung war sehr zeit- und auch kostenintensiv, weswegen nur eine limitierte Anzahl von Ausgaben zustande kam. Mit dem Verfahren des Buchdrucks konnten Bücher in größerer Zahl und auch deutlich billiger erscheinen, was eine Verbreitung von Kochbuch-Literatur unter der Bevölkerung zur Folge hatte. Dabei ist zu sagen, dass die Verbreitung von Büchern allgemein den Lesekundigen vorbehalten blieb, wodurch sich auch der Kreis der Rezipienten von Kochbüchern auf Vertreter der Aristokratie und des gehobenen Bürgertums beschränkte. Auch die abgedruckten Rezepte waren in den meisten Fällen auf die gehobene Gesellschaft ausgerichtet, was Zutaten, Zeitaufwand und auch die verlangte Tischkultur betraf. Innerhalb der niedrigeren gesellschaftlichen Ränge war weiterhin die orale oder handschriftliche Tradition verbreitet, sofern eine Familie überhaupt eine Form von ‚Kochbuch‘ besaß. Ebenso wurden bei den Nutzern von tatsächlichen Kochbüchern Grundkenntnisse des Kochens vorausgesetzt und nicht näher erläutert. Mit der Etablierung von richtigen Kochbüchern wandten sich die Autoren neben professionellen Köchen vorwiegend an Hausfrauen (bzw. die ihnen unterstellte Dienerschaft), da diesen so gut wie immer der (private) Bereich der Haushaltsführung und damit verbunden alle Belange der Küche und des Kochens oblagen.

Technische Fortschritte und politische sowie soziale Veränderungen im 20. Jahrhundert wirkten sich natürlich auf die Lebensweise und Alltagsgewohnheiten der Menschen aus. Davon betroffen waren auch die Essgewohnheiten. In die Kochbücher jener Zeit wurden diese Prozesse teilweise bewusst, teilweise unbewusst mit aufgenommen. Gesellschaftliche Umschichtungen, die wirtschaftliche Versorgungslage und spezielle räumliche Gegebenheiten, die eine neue Art der Ökonomie des Kochens bedingten, mussten ebenso berücksichtigt werden wie technische Neuerungen und rationalisiertes Zeitmanagement für Haushaltsbelange sowie neue Ansätze zu den klassischen Rollenbildern der Frau und dem Stellenwert der Familie.

Durch die offizielle Bildungspolitik und die Vermittlung der ‚neuen‘ Werte und Einstellungen über Einrichtungen und Organisationen sollten die sozialistischen Prinzipien in den Köpfen der Menschen verankert werden. Gerade die Familie als sozialisierende Institution wie auch die Arbeits- und Lebensgewohnheiten allgemein sollten gezielt normiert und gelenkt werden. Bereits in der frühesten Phase der Arbeiterbewegung wurden jedoch schon teilweise gravierende Unterschiede in den grundlegenden Vorstellungen über die zukünftigen Gesellschaftsformen zwischen der österreichischen und russischen sozialistischen Bewegung sichtbar. In Österreich strebte man im Zuge des Austromarxismus auch nach Reformen und Veränderung, doch man verfolgte einen wesentlich gemäßigeren Kurs. Durch zahlreiche Zugeständnisse an die Arbeiterklasse, besonders von bürgerlicher Seite, wurde eine ‚Revolution des Proletariats‘ unterbunden und ein reformistisch-demokratischer Weg eingeschlagen. Ausschlaggebend dafür waren unter anderem die Ereignisse in Russland. Dort hatte sich zu Beginn des Jahrhunderts gerade so etwas wie eine Bürgerschicht entwickelt, die im Zuge der Oktoberrevolution ebenso wie die Aristokratie von den Bolschewisten ‚vernichtet‘ werden sollte. Das Idealbild des sozialistischen Bürgers unterschied sich grundsätzlich von der Auffassung in Österreich. In der neu gegründeten Sowjetunion sollte die Utopie der klassenlosen Gesellschaft verwirklicht werden. Es wurden gezielt traditionelle Symbole und Institutionen durch staatliche Hand eingesetzt, um eine Modernisierung und Umwandlung der Gesellschaft nach sozialistischen Prinzipien zu erreichen. Die Bolschewiki propagierten dabei gezielte bestimmte Werte durch eine ‚offizielle Kultur‘.

Anstatt offensichtlicher ideologischer Ausdrucksformen haben jedoch nur bestimmte Prozesse und Merkmale der Arbeiterkultur auch einen bewussten Ausdruck in den Kochbüchern jener Zeit gefunden; dabei viel stärker in den frühsowjetischen Ausgaben als in den österreichischen. Am intensivsten schlugen sich neue Entwicklungen und Tendenzen in der Ernährungswissenschaft sowie Hygienestandards in den Kochbüchern und ähnlichen Publikationen – wie Journale, Zeitschriften, Pamphlete, Broschüren etc. – nieder. Die wirtschaftliche Lage

zeigt sich vor allem in den Angaben zu Zutaten, die in beiden Fällen weit bescheidener als in Vorkriegszeit ausfielen. Für die Sowjetunion ist des Weiteren zu beachten, dass man von staatlicher Seite eine ‚Vergesellschaftung der Ernährung‘ forcierte. Der Versuch, die Frau von „den familiären Pflichten zu entbinden und sie in den Produktionsprozess einzugliedern“³⁸⁴, wurde stark propagiert, blieb aber letztendlich vorwiegend theoretischer Natur – auch, weil dieser bei den sowjetischen Frauen kaum auf Gegenliebe stieß. Daraus lässt sich jedenfalls eine stark verminderte Anzahl von Kochbuch-Publikationen erklären. Die Werke, die dennoch gedruckt und veröffentlicht wurden, waren zumeist von staatlicher Seite ‚initiiert‘ oder vertraten (ernährungstechnische) Positionen, die mit der staatlichen Meinung konform gingen. Viele stellten ‚Ernährungs-Utopien‘ dar, die zwar in der Theorie den gesellschaftlichen Visionen der Kommunisten entsprachen, jedoch erhebliche Mängel und Schwierigkeiten bei der Umsetzung und Anwendbarkeit beinhalteten. Viele waren auch mehr an die KöchInnen in den Gemeinschaftsküchen gerichtet und weniger an die privaten Haushalte und Küchen. Durch das ‚Religions-Verbot‘ hatten sich auch die Essgewohnheiten der sowjetischen Bevölkerung angepasst. Fastenzeiten mit den entsprechenden Speisen wurden nicht mehr eingehalten: Fleisch- und Milchspeisen waren nun fester Bestandteil der täglichen Nahrung. Viele typische Fastenspeisen mit Pilzen, Fisch und Gemüse hielten sich trotzdem im Repertoire der russischen Küche.

In Österreich ist in den Kochbüchern eine neue Form von ‚Bürgerlichkeit‘ zu entdecken. Die Rezepte wurden an die beschränkten Ressourcen angepasst und auch hier lassen sich vermehrt Trends zu gesunder sowie spezifischer (im Hinblick auf Alter, Gesundheitszustand u. ä.) Ernährung bemerken. Gesellschaftliche Anlässe und privater Genuss spielten auch weiterhin eine wichtige Rolle bei der Gestaltung von Speiseplänen und damit in den Kochbüchern. Verweise auf technische Neuerungen bei Kochutensilien bzw. neuen Produkten (wie Fertigwaren oder Lebensmittelsätze) finden sich vor allem in den Werbeelementen, ebenso wie eine Reihe von anderen haushaltsbezogenen Erzeugnissen (wie zum Beispiel Reinigungsmittel). Die Menüvorschläge spiegelten die generelle Lebenseinstellung wieder: gegessen wurde zuhause, in den eigenen vier Wänden, im Kreis der Familie oder mit Gästen – dabei sollte eine abwechslungsreiche Tafel vorhanden sein. Auch Vertreter der Arbeiterklasse fügten sich in diese ‚neue‘ Lebensform ein und gestalteten ihre Mahlzeiten – die mehr als nur die reine Ernährung sein sollten – dementsprechend: Bürgerliche Ordnung und Traditionen erstreckten sich bis auf den Tisch der Arbeiterschaft und prägten dessen Lebensstil und -gefühl.

³⁸⁴ Brang, 2002 S. 272

Sowohl in Russland als auch in Österreich fanden vor allem Speisen der ärmeren oder ländlichen Bevölkerung – die später oft als *traditionell* bezeichnet wurden – während und auch nach dem Krieg ihren Weg (zurück) in die *nationale Küche*. Das lag einerseits an den bescheidenen Ressourcen und Versorgungsmöglichkeiten durch die wirtschaftlichen Umstände; andererseits aber auch daran, dass im Sinne der sozialistischen Reformen die Arbeiterschaft und die (ehemalige) Landbevölkerung die ‚breite Masse‘ der Bevölkerung bildeten. Vor allem in der Sowjetunion stellte der Fokus auf die traditionelle Ernährung – natürlich unter Berücksichtigung neuer Erkenntnisse zu Nährwert u. ä. – eine ideologisch geprägte Maßnahme dar. Die Bolschewiki machten sich dabei die Wirkung von Speisen und Mahlzeiten als wichtiger Faktor bei der Bildung von (nationaler) Identität zu Nutze. Dazu wurden neben anderen Bereichen des ‚privaten Lebens‘ vor allem die Rahmenbedingungen der Mahlzeiten ‚kollektiviert‘, um ‚Klassenbewusstsein‘ zu schaffen. Der Fokus auf Kochbücher als Erziehungs- und Bildungsinstanz erfolgte jedoch erst später.

Zusammengefasst lassen sich folgende Bemerkungen machen:

Wenn man von einem kommunikations- bzw. handlungstheoretischen Ansatz ausgeht, müssen im Falle der Kochbuch-Literatur diachrone, mediale und synchrone Kommunikationsaspekte beachtet werden. Das bedeutet, sich der sozialen und kulturellen Umstände der Verfasser bzw. der Entstehungsgeschichte von Kochbüchern bewusst zu sein, um eventuelle ‚versteckte‘ Informationen, die über die rein kulinarischen Wissensinhalte hinaus gehen, erkennen und verstehen zu können. Auch die Elemente der Arbeiterkultur, wie sie in den Kochbüchern vertreten sind, wären aus einer rein sprachlichen Analyse kaum zu erkennen und ließen sich ohne Kenntnis der kontextuellen Situation und Zusammenhänge gar nicht erklären. Formal und sprachlich gesehen folgen die untersuchten Kochbücher größtenteils ‚klassischen‘ Kochbuch-Traditionen, wie sie auch vor Krieg und Revolution üblich waren. Die Arbeiterkultur wird durch die kontextuellen Verweise erkenntlich. Ideologische Inhalt bzw. Äußerungen lassen sich in direkter Form kaum finden. Die Kochbücher dieser Zeit dienten immer noch hauptsächlich der Kochanleitung; die Annahme der Vorschläge zu bestimmten Zutaten oder Kochutensilien sowie ernährungstechnischen Ratschlägen basierte auf einer freiwilligen Basis durch die jeweiligen Rezipienten. Argumentative Strategien zur ‚Überzeugung‘ des Lesers von bestimmten Ansichten und Meinungen erfolgten, sofern vorhanden, in den Einleitungen und im Vorwort. Dort wurden vor allem bestimmte ernährungstechnische Notwendigkeiten erläutert und damit der Stellenwert des jeweiligen Kochbuchs begründet und untermauert. In der Sowjetunion wurden Elemente der ‚kollektiven‘ Kultur (damit einbezogen die Ernährung)

viel stärker propagiert als in Österreich, was auf die unterschiedliche Entwicklung der Arbeiterbewegung zurück zu führen ist. Gerade in den 1920er Jahren ist diese Tendenz auch in sowjetischen Kochbüchern noch nicht so stark ausgeprägt, wie es später unter Stalin sein würde. Im Laufe der Untersuchung der Kochbücher und vor allem ihrer politischen, wirtschaftlichen, gesellschaftlichen und kulturellen Umstände hat sich vor allem eines gezeigt:

„Es ist einfacher, tausend politische Revolutionen durchzuführen, statt eine in den Lebensgewohnheiten.“³⁸⁵

Mit dieser Tatsache sahen sich auch die Kommunisten konfrontiert. Die Lebensgewohnheiten der sowjetischen Bevölkerung durchliefen eine ganze Reihe von gravierenden Änderungen, in deren Rahmen sich jedoch die ‚bürgerlichen‘ Tendenzen, gegen die die Bolschewiki so vehement angekämpft hatten, in komprimierter und den Umständen angepasster Form durchsetzen konnten. Jene ‚bürgerliche Dekadenz‘ sollte später ihren markantesten Ausdruck in dem von Stalin in Auftrag gegebenen „Meisterwerk sowjetischer Kulinarik“³⁸⁶ *Книга о вкусной и здоровой пище* finden, das auf der traditionellen vorrevolutionären Küche basierte, aber dennoch eine extrem starke ideologische (kommunistische) Prägung aufwies.

Eine umfassende Untersuchung von kulturellen Strömungen der frühen Jahrzehnte des 20. Jahrhunderts in sowjetischen Kochbüchern jener Zeit steht immer noch aus. Hier gibt es eine ganze Reihe von Anknüpfungspunkten, vor allem aus linguistischer Perspektive. Eine ausführliche und detaillierte Aufarbeitung dieser Epoche anhand von Kochbüchern würde sicherlich eine Fülle von Ergebnissen zu Tage bringen, die die Grundlage für spätere Entwicklungen bilden. Auch sprachliche Strukturen, wie sie sich in den alltäglichen Gebrauchstexten, zu denen Kochbücher ja zählen, widerspiegeln, und ihre Veränderungen könnten dadurch erfasst werden. In so scheinbar simplen Handlungen wie Essen und Kochen drücken wir unser kulturelles Erbe aus. Denn: „Kochen ist nicht nur Leidenschaft, sondern eine Kulturtechnik. Und Kochen ist eine eigene Sprache, die in einer Gesellschaft zirkuliert.“³⁸⁷

³⁸⁵ Vgl. Зудин, И.; Мальковский, К.; Шалашов, П. (1929): Мелочи жизни. Ленинград: Прибой

³⁸⁶ Piretto, 2009 S. 79

³⁸⁷ Vgl. Dr. Helene Karmasin [www-Dokument] Verfügbar unter <http://www.zitate.eu/de/autor/1857/helene-karmasin> [Zugriff: 31.03.2013]

Literaturverzeichnis

Primärliteratur

- Дубянская, М. П. (1929): Здоровая пища и как её готовить. Предисловие проф. А. Ф. Сулимо-Самойлова. Ленинград: Ленинградская Правда
- Reinhart, S. (1927): Was soll ich heute kochen? Ratgeber für die Hausfrau. 2. Auflage. Wien: Ueberreuter

Sekundärliteratur

- Ammon, U.; Dittmar, N.; Mattheier, K. J.; Trudgill, P.; Hrsg. (2004): Soziolinguistik. Ein internationales Handbuch zur Wissenschaft von Sprache und Gesellschaft. 2., vollständig neu bearbeitete und erweiterte Auflage. Band 1- 3. Berlin: Walter de Gruyter (Handbücher zur Sprach- und Kommunikationswissenschaft. Band 3.1 – 3.3.)
- Barker, A. M. (2010): The Russia reader. History, culture, politics. Durham [u.a.]: Duke University Press (The world readers)
- Bock, I. (1932): Gut und einfach kochen. Mittag- und Abendessen für das ganze Jahr, Festtage, vegetarische und Rohkost. Praktische Wirtschaftswinke. Innsbruck [u.a.]: Tyrolia
- Bock, I.; Weisz, M. (1933): Wie bewirte ich meine Gäste? Ein gastronomischer Knigge für die Gegenwartshausfrau. Graz: Leykam
- Borrero, M. (1997): Communal Dining and State Cafeterias in Moscow and Petrograd, 1917-1921. In: Glants, M.; Toomre, J.; Ed.: Food in Russian History and Culture. Bloomington, Indianapolis: Indiana University Press (Indian-Michigan Series in Russian and East European Studies)
- Brang, P. (2002): Ein unbekanntes Russland. Kulturgeschichte vegetarischer Lebensweisen von den Anfängen bis zur Gegenwart. Köln [u.a.]: Böhlau
- Brändle, B. (1984): Wohnen im gesellschaftlichen Wandel. Wien: Hochschulschrift
- Brinker, K. (2001): Linguistische Textanalyse. Eine Einführung in Grundbegriffe und Methoden. 5. durchgesehene und ergänzte Auflage. Berlin: Schmidt (Grundlagen der Germanistik. Band 29)
- Brinker, K.; Antons, G.; Heinemann, W.; Sager, S. F.; Hrsg. (2000): Text- und Gesprächslinguistik. Ein internationales Handbuch zeitgenössischer Forschung. Berlin [u.a.]: Walter de Gruyter (Handbuch zur Sprach- und Kommunikationswissenschaft. Band 16.1)

- Bucharin, N. I.; Preobraženskij, E. A. (1985): Das ABC des Kommunismus. (Azbuka kommunizma). Populäre Erläuterung des Programms der Kommunistischen Partei Russlands (Bolschewiki). Mit Illustrationen von Wladimir W. Majakowskij und einer Einführung von Boris Meissner. Nachdruck der deutschsprachigen Erstausgabe Wien 1920. Zürich: Manesse (Manesse-Bibliothek der Weltgeschichte)
- Carl, I. (2010): Russisch kochen. Gerichte und ihre Geschichte. 2. Auflage. Berlin: Die Werkstatt
- De Beaugrande, R.-A.; Dressler, W. U.; Hrsg. (1981): Einführung in die Textlinguistik. Tübingen: Niemeyer (Konzepte der Sprach- und Literaturwissenschaft. Band 28)
- Езерский, С. А. (1922): Как питаться выгодней и целесообразней: общедоступное изложение основ рационального питания и проблемы искусственного питания. Тюмен: Тюменский Техникум
- Fellmann, F. (1997): Kulturelle und personale Identität. In: Teuteberg, H. J.; Neumann, G., Wierlacher, A., Hrsg.: Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin: Akademie (Kulturthema Essen. Band 2)
- Fix, U. (2003): Interdisziplinäre Bezüge der Textsortenlinguistik. In: Hagemann, J.; Sager, S. F.; Hrsg.: Schriftliche und mündliche Kommunikation. Begriffe – Methoden – Analysen. Festschrift zum 65. Geburtstag von Klaus Brinker. Tübingen: Stauffenburg
- Fluck, H.-R. (1976): Fachsprachen. Einführung und Bibliographie. München: Francke (Uni-Taschenbücher. Band 483: Germanistik, Linguistik)
- Gansel, C. (2011): Textsortenlinguistik. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht (UTB. Band 3459. Profile)
- Glants, M.; Toomre, J.; Ed. (1997): Food in Russian History and Culture. Introduction. Bloomington, Indianapolis: Indiana University Press (Indian-Michigan Series in Russian and East European Studies)
- Goody, J. (2000): Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology. Cambridge [u.a.]: Cambridge University Press
- Goldman, W. Z. (1993): Women, the state and revolution. Soviet family policy and social life, 1917-1936. Cambridge [u.a.]: Cambridge University Press
- Goldstein, D. (1997): Is Hay Only for Horses? Highlights of Russian Vegetarism at the Turn of the Century. In: Glants, M.; Toomre, J.; Ed.: Food in Russian History and Culture. Bloomington, Indianapolis: Indiana University Press (Indian-Michigan Series in Russian and East European Studies)

- Hagemann, J. (2003): Typographische Kommunikation. In: Hagemann, J.; Sager, S. F.; Hrsg.: Schriftliche und mündliche Kommunikation. Begriffe – Methoden – Analysen. Festschrift zum 65. Geburtstag von Klaus Brinker. Tübingen: Stauffenburg
- Hautmann, H. (1978): Hunger ist ein schlechter Koch. Die Ernährungslage der österreichischen Arbeiter im Ersten Weltkrieg. In: Botz, G.; Hautmann, H.; Konrad, H.; Weidenholzer, J.; Hrsg.: Bewegung und Klasse. Studien zur österreichischen Arbeitergeschichte. 10 Jahre Ludwig Boltzmann Institut für Geschichte der Arbeiterbewegung. Wien [u.a.]: Europaverlag
- Heretz, L. (1997): The Practice and Significance of Fasting in Russian Peasant Culture at the Turn of the Century. In: Glants, M.; Toomre, J.; Ed.: Food in Russian History and Culture. Bloomington, Indianapolis: Indiana University Press (Indian-Michigan Series in Russian and East European Studies)
- Hoffmann, D. L. (2003): Stalinist Values. The Cultural Norms of Soviet Modernity, 1917-1941. Ithaca [u.a.]: Cornell University Press
- Hoffmann, L. (1985): Kommunikationsmittel Fachsprache. Eine Einführung. 2. völlig neu bearbeitete Auflage. Tübingen. Gunter Narr (Forum für Fachsprachen-Forschung. Band 1)
- Hoffmann, R. (1987): „Nimm Hack' und Spaten ...“. Siedlung und Siedlerbewegung in Österreich 1918-1938. Wien: Verlag für Gesellschaftskritik (Österreichische Texte zur Gesellschaftskritik. Band 33)
- Hörandner, E. (1994): WÖK. Eine Wiener Institution – 1919-1994. Mit einem Vorwort von Bürgermeister Dr. Michael Häupl. Wien: Wiener Öffentliche Küchenbetriebsgesellschaft
- Iljnych, N. V.; Rojtenberg, I. G. (2009): Das große Buch der Russischen Küche. 3. veränderte Auflage. Graz [u.a.]: Leopold Stocker (Titel der Originalausgabe: Практическая энциклопедия русской кухни. 2005 г.)
- Imhof, M. (2002): Stereotypen und Diskursanalyse. Anregungen zu einem Forschungskonzept kulturwissenschaftlicher Stereotypenforschung. In: Hahn, H. H.; Hrsg.: Stereotyp, Identität und Geschichte. Die Funktion von Stereotypen in gesellschaftlichen Diskursen. Frankfurt a. M., Wien [u.a.]: Lang (Mitteleuropa – Osteuropa. Oldenburger Beiträge zur Kultur und Geschichte Ostmitteleuropas. Band 5)
- Kaltenbrunner, G.-K. (1975): Sprache und Herrschaft. Die umfunktionierten Wörter. Freiburg i. Br. [u.a.]: Herder (Herderbücherei. Band 9505. Initiative. 5)

- Katschnig-Fasch, E. (2000): Wohnen und Wohnkultur im Wandel. In: Kokot, W., Hrsg.: Kulturwissenschaftliche Stadtforschung: eine Bestandsaufnahme. Berlin: Reimer (Kulturanalysen. Band 3)
- Kiaer, C.; Naiman, E.; Ed. (2006): Everyday Life in Soviet Russia. Taking the Revolution Inside. Bloomington [u.a.]: Indiana University Press
- Kühn, J. (1894): Die Wiener Volksküche unter Darlegung der Organisation des unter dem Protectorate Ihrer Majestät der Kaiserin Elisabeth stehenden Ersten Wiener Volksküchen-Vereines. 2. ergänzte und bearbeitete Auflage. Wien: Erster Wiener Volksküchen-Verein
- Lauriou, B. (1992): Tafelfreuden im Mittelalter. Kulturgeschichte des Essens und Trinkens in Bildern und Dokumenten. Stuttgart, Zürich: Belser
- Лебина, Н. Б. (1999): Повседневная жизнь советского города. Нормы и аномалии, 1920-1930 годы. Санкт Петербург: Журнал Нева
- Lebina, N. B. (2007): Die Leningrader – Gedanken über die Bewohner einer Stadt. In: Schlögel, K.; Schenk, F. B.; Ackeret, M., Hrsg.: Sankt Petersburg. Schauplätze einer Stadtgeschichte. Frankfurt, New York: Campus
- Leitsch, M. (1998): Das Kochbuch als Medium in der Kommunikationsgeschichte. Rolle und Funktion deutschsprachiger Kochbuchliteratur 1895-1995. Wien: Hochschulschrift (Dissertation)
- Leser, N. (1968): Zwischen Reformismus und Bolschewismus. Der Austromarxismus als Theorie und Praxis. Wien [u.a.]: Europa
- Lih, L. T. (1990): Bread and authority in Russia, 1914-1921. Berkeley [u.a.]: University of California Press (Studies on the history of society and culture. Volume 10)
- Lugmayer, K. (1924): Das Linzer Programm der christlichen Arbeiter Österreichs. Wien: Verlag der Typographischen Anstalt
- Luks, L. (2000): Geschichte Russlands und der Sowjetunion. Von Lenin bis Jelzin. Regensburg: Friedrich Pustet
- Luthe, H. O. (1968): Interpersonale Kommunikation und Beeinflussung. Beitrag zu einer soziologischen Theorie der Kommunikation. Stuttgart: Enke
- Lysaght, P.; Hrsg. (2002): Food and Celebration. From Fasting to Feasting. Proceedings of the 13th Conference of the International Commission for Ethnological Food Research, Ljubljana, Preddvor, and Piran, Slovenia, June 5-11, 2000. Ljubljana: Založba ZRC / ZRC SAZU

- Mack, G. R.; Surina, A. (2005): Food Culture in Russia and Central Asia. Westport [u.a.]: Greenwood Press (Food Culture around the World)
- Maier-Bruck, F. (1975): Das große Sacherkochbuch. Die österreichische Küche. München: Schuler
- Mattheier, K. J. (1993): Das Essen und die Sprache. Umriss einer Linguistik des Essens. In: Wierlacher, A.; Neumann, G.; Teuteberg, H. J., Hrsg.: Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin: Akademie (Kulturthema Essen. Band 1)
- Molochowetz, H. v. (1877): Geschenk für junge Hausfrauen oder Mittel zur Verringerung der Hauswirthschaftsausgaben. Leipzig: Oswald Mutze
- Молоховец, Е. И. (1901): Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. Санкт Петербург: Типография Н.Н. Клобукова
- Müller, A. (2006): Kollektive Identität und ihre Erforschung am Beispiel Österreichs. Probleme und Kritik. In: Kramer, H.; Hrsg.: Österreichische Nation – Kultur – Exil. In memoriam Felix Kreissler. Wien: LIT (Emigration – Exil – Kontinuität. Schriften zur zeitgeschichtlichen Kultur- und Wissenschaftsforschung. Band 6)
- Neumann, G. (1993): „Jede Nahrung ist ein Symbol“. Umriss einer Kulturwissenschaft. In: Wierlacher, A.; Neumann, G.; Teuteberg, H. J., Hrsg.: Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin: Akademie (Kulturthema Essen. Band 1)
- Noever, P.; Hrsg. (1996): Margarete Schütte-Lihotzky: Soziale Architektur – Zeitzeugin eines Jahrhunderts. (2. verbesserte Auflage) Wien: Böhlau
- Obertreis, J. (2007): Die bürgerliche und die proletarische Wohnung. In: Schlögel, K.; Schenk, F. B.; Ackeret, M., Hrsg.: Sankt Petersburg. Schauplätze einer Stadtgeschichte. Frankfurt, New York: Campus
- Piretto, G. P. (2009): Tasty and Healthy: Soviet Happiness in One Book. In: Balina, M.; Dobrenko, E.; Hrsg.: Petrified Utopia. Happiness Soviet Style. London [u.a.]: Anthem Press
- Pochljobkin, W. W. (1984): Nationale Küchen. Die Kochkunst der sowjetischen Völker. Moskau, Leipzig: Mir, Verlag für die Frau (Titel der Originalausgabe: Национальные кухни наших народов. Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура. 1978 г.)
- Rolf, E. (1993): Die Funktionen der Gebrauchstextsorten. Berlin, New York: Walter de Gruyter (Grundlagen der Kommunikation und Kognition)
- Rothstein, H.; Rothstein, R. A. (1997): The Beginnings of Soviet Culinary Arts. In: Glants, M.; Toomre, J.; Ed.: Food in Russian History and Culture. Bloomington, Indianapolis:

- Indiana University Press (Indian-Michigan Series in Russian and East European Studies)
- Ruppelt, G. (2007): Vom Vergnügen, in alter Küchenliteratur zu lesen. In: Ruppelt, G.: Buch- und Bibliotheksgeschichte(n). Hildesheim: Georg Olms
- Scheide, C. (2002): Kinder, Küche, Kommunismus. Das Wechselverhältnis zwischen sowjetischem Frauenalltag und Frauenpolitik von 1921 bis 1930 am Beispiel Moskauer Arbeiterinnen. Zürich: Pano (Basler Studien zur Kulturgeschichte Osteuropas. Band 3)
- Schlieben-Lange, B. (1978): Soziolinguistik. Eine Einführung. 2., überarbeitete und erweiterte Auflage. Stuttgart [u.a.]: W. Kohlhammer (Urban Taschenbücher. Band 176)
- Schwarz, R. (1869): Ueber Ernährung und Speise-Anstalten mit besonderer Rücksicht auf die arbeitende Klasse. Prag: Heinrich Mercy
- Smith, R. E. F.; Christian, D. (1984): Bread and salt. A social economic history of food and drink in Russia. Cambridge [u.a.]: Cambridge University Press
- Spitzmüller, J.; Warnke, I. H. (2011): Diskurslinguistik. Eine Einführung in Theorien und Methoden der transtextuellen Sprachanalyse. Berlin: Walter de Gruyter
- Stadtbauamte der Stadt Wien (1956): Der soziale Wohnungsbau der Stadt Wien. 2. illustrierte Auflage. Wien: Verlag für Jugend und Volk. (Der Aufbau. Band 39)
- Stammhammer, J. (1996): Mehlsuppe und Hummercocktail. Vom Arme Leut'-Essen zur Haute Cuisine. Ein historischer Rückblick in authentischen Rezepten. Wien: Pichler
- Stern, M., (1929)¹: Süßes und Pikantes für den Kaffee- und Teetisch. Wien: Steyrermühl (Tagblatt-Bibliothek, Nr. 748/749)
- Stern, M. (1929)²: Weekend- und Touristen-Kochbuch. Wien: Steyrermühl (Tagblatt-Bibliothek, Nr. 795/796)
- Strauß, G. (1986): Der politische Wortschatz. Zur Kommunikations- und Textsortenspezifik: Tübingen: Narr (Institut für Deutsche Sprache, Mannheim. Forschungsberichte. Band 60)
- Toomre, J. (1992): Classic Russian Cooking. Elena Molokhovets' A Gift to Young Housewives. Translated, introduced and annotated by Joyce Toomre. Bloomington, Indianapolis: Indiana University Press
- Tolksdorf, U. (1993): Das Eigene und das Fremde. Küchen und Kulturen im Kontakt. In: Wierlacher, A.; Neumann, G.; Teuteberg, H. J., Hrsg.: Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin: Akademie (Kulturthema Essen. Band 1)
- Torke, H.-J. (1997): Einführung in die Geschichte Rußlands. München: C. H. Beck

- Waters, E. (1995): The Bolsheviks and the Family. In: Contemporary European History. Volume 4. Part 3 November 1995. Cambridge: Cambridge University Press
- Weber, F. (1991): Einige Gedanken zur Frankfurter Küche von Grete Schütte-Lihotzky. In: Kommunistische Partei Österreichs: Weg und Ziel. Marxistische Zeitschrift. 49. Jahrgang. Nummer 1. Jänner 1991. Das politische System. Wien: Globus
- Weidenholzer, J. (1978): Austromarxismus und Massenkultur. Bildungs- und Kulturarbeit der SDAP in der Ersten Republik. In: Botz, G.; Hautmann, H.; Konrad, H.; Weidenholzer, J.; Hrsg.: Bewegung und Klasse. Studien zur österreichischen Arbeitergeschichte. 10 Jahre Ludwig Boltzmann Institut für Geschichte der Arbeiterbewegung. Wien [u.a.]: Europaverlag
- Weihsmann, H. (2002): Das Rote Wien. Sozialdemokratische Architektur und Kommunalpolitik 1919-1934. 2. vollkommen überarbeitete Ausgabe. Wien: Promedia
- Wiedenmann, U. (1997): Der internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. In: Teuteberg, H. J.; Neumann, G., Wierlacher, A., Hrsg.: Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin: Akademie (Kulturthema Essen. Band 2)
- Wierzbicka, A. (2003): Cross-Cultural Pragmatics. The Semantics of Human Interaction. Second Edition. Berlin [u.a.]: Mouton de Gruyter (Trends in linguistics: Studies and monographs. Band 53)
- Wierlacher, A. (1993): Zur Begründung einer interdisziplinären Kulturwissenschaft des Essens. In: Wierlacher, A.; Neumann, G.; Teuteberg, H. J., Hrsg.: Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin: Akademie (Kulturthema Essen. Band 1)
- Wiswe, H. (1970): Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp. München: Moos
- Wodak, R.; Meyer, M. (2009): Methods of Critical Discourse Analysis. Introducing qualitative methods. Second Edition. Los Angeles [u.a.]: Sage
- Wolkerstorfer, S. (2004): Textsorte Kochrezept. Eine kontrastive Analyse auf diachroner und synchroner Ebene zu Kochrezepten in Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch. Salzburg: Hochschulschrift
- Uljanov, V. I. (1920): N. Lenin. Die große Initiative. Wien: Kommunistische Partei Deutschösterreichs
- Utechin, I. (2007): Die Wohngemeinschaft als Schicksal: Kommunalwohnungen in St. Petersburg. In: Schlögel, K.; Schenk, F. B.; Ackeret, M.; Hrsg.: Sankt Petersburg. Schauplätze einer Stadtgeschichte. Frankfurt [u.a.]: Campus

- Vocelka, K. (2000): Geschichte Österreichs. Kultur – Gesellschaft – Politik. Graz [u.a.]: Styria
- Zingerle, A. (1997): Identitätsbildung bei Tische. Theoretische Überlegungen aus kultursoziologischer Sicht. In: Teuteberg, H. J.; Neumann, G., Wierlacher, A., Hrsg.: Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin: Akademie (Kulturthema Essen. Band 2)

Nachschlagewerke, Wörterbücher & Lexika

- Алышева, М. Д.; Дубенок, Н. В. (2008): Большая энциклопедия России. Самое полное современное издание; все регионы страны, география, политика, экономика, история, культура, биографии более 2000 великих и знаменитых людей России. Москва: Эксмо
- Brockhaus (1987): Brockhaus-Enzyklopädie in 24 Bänden. 19. völlig neu bearbeitete Auflage. Mannheim: Brockhaus
- Brockhaus (2008): Brockhaus Kochkunst. Internationale Speisen, Zutaten, Küchentechnik, Zubereitungsarten. Mannheim [u.a.]: Brockhaus
- Бучарин, Н. И.; Куйбышев, В. В.; Шмидт, О. Ю. (1926-1947): Большая советская энциклопедия. Под общей редакции Н. И. Бучарина, В. Щ. Куйбисева (етц.) Главный редактор О. Ю. Шмидт. Москва: Советская Энциклопедия
- Czeike, F. (1994): Historisches Lexikon Wien in 5 Bänden. Wien: Kremayr & Scheriau
- Duden (2007): Band 7: Das Herkunftswörterbuch. Etymologie der deutschen Sprache. 4. Neu bearbeitete Auflage. Mannheim [u.a.]: Dudenverlag (Der Duden in 12 Bänden. Das Standardwerk zur deutschen Sprache)
- Duden (2007): Band 8: Das Synonymwörterbuch. Ein Wörterbuch sinnverwandter Wörter. 4. Auflage. Mannheim [u.a.]: Dudenverlag (Der Duden in 12 Bänden. Das Standardwerk zur deutschen Sprache)
- Franz, N. P. (2002): Lexikon der russischen Kultur. Darmstadt: Primus
- Katz, S. H. (2003): Encyclopedia of Food and Culture. Volume 1-3. New York [u.a.]: Scribner (Scribner Library of Daily Life)
- Lange, E.; Dietrich, A. (1982): Philosophenlexikon. Berlin: Dietz
- Langenscheidt (1990): Großes Schulwörterbuch Russisch. Berlin [u.a.]: Langenscheidt

- Langenscheidt (2001): Langenscheidts Großwörterbuch Deutsch-Russisch. Band 1-2. 5. Auflage. Berlin [u.a.]: Langenscheidt KG
- Meyer, J. (1906-1913): Meyers Konversationslexikon: Ein Nachschlagewerk des allgemeinen Wissens. 6. gänzlich neubearbeitete und vermehrte Auflage. Leipzig [u.a.]: Bibliographisches Institut
- Осипов, И. С. (2004): Большая российская энциклопедия [в 30 т.]. Москва: Большая Российская Энциклопедия
- Sachs, K. (1935): Methode Toussaint-Langenscheidt. Sachs-[Cesaire] Villatte. Enzyklopädisches französisch-deutsches und deutsch-französisches Wörterbuch. 4. Bearbeitung. Durch einen Nachtrag bis auf die heutige Zeit ergänzt. Berlin: Langenscheidt
- Torke, H.-J. (1985): Lexikon der Geschichte Rußlands. Von den Anfängen bis zur Oktober-Revolution. München: C. H. Beck
- Вавилов, С. И. (1949-1958): Большая советская энциклопедия. [в 51 т.] Второе издание. Москва: Большая Советская Энциклопедия

Internetquellen

Online-Artikel

- MDZ (2010): Ein Kochbuch erobert Russland. In: Moskauer Deutsche Zeitung. Московская немецкая газета. Unabhängige Zeitung für Politik, Wirtschaft und Kultur.
<http://www.mdz-moskau.eu/einkochbucherobertussland/> [letzter Zugriff: 31.03.2013]
- Reisigl, M. (2007): Projektbericht: Der Wiener Ansatz der Kritischen Diskursanalyse. Forum: Qualitative Social Research. Vol. 8. No. 2.
<http://www.qualitative-research.net/index.php/fqs/article/view/270/592>
 [letzter Zugriff: 31.03.2013]

Online-Lexika

- Руниверс – Электронная энциклопедия и библиотека
<http://www.runivers.ru/> [letzter Zugriff: 31.03.2013]
- Weblexikon der Wiener Sozialdemokratie
<http://www.dasrotewien.at> [letzter Zugriff: 31.03.2013]

Abbildungsverzeichnis

- Abbildung 1: Kulinarisches Handeln und Textsorten nach Mattheier. In: Wierlacher, A.; Neumann, G.; Teuteberg, H. J., Hrsg. (1993): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin: Akademie (Kulturthema Essen. Band 1)
- Abbildung 2: Die „Frankfurter Küche“: Grundrisse und Inventarisierung. In: Bauwelt (1927): Heft 9/1927. Berlin: Ullstein
- Abbildung 3: Die „Frankfurter Küche“: Ausstellungsmodell 1926. In: May, E. (1926/27): Das Neue Frankfurt. Heft 5. Frankfurt/Main: Englert & Schlosser
- Abbildung 4: Was soll ich heute kochen? – Titelblatt. In: Reinhart, S. (1927): Was soll ich heute kochen? Ratgeber für die Hausfrau. 2. Auflage. Wien: Ueberreuter
- Abbildung 5: Was soll ich heute kochen? - Rezeptstruktur „Wintermonate“. In: Reinhart, S. (1927): Was soll ich heute kochen? Ratgeber für die Hausfrau. 2. Auflage. Wien: Ueberreuter
- Abbildung 6: Was soll ich heute kochen? - Rezeptstruktur „Diverse Vorspeisen“. In: Reinhart, S. (1927): Was soll ich heute kochen? Ratgeber für die Hausfrau. 2. Auflage. Wien: Ueberreuter
- Abbildung 7: Was soll ich heute kochen? - Beispiele für Werbe-Anzeigen 1. In: Reinhart, S. (1927): Was soll ich heute kochen? Ratgeber für die Hausfrau. 2. Auflage. Wien: Ueberreuter
- Abbildung 8: Was soll ich heute kochen? - Beispiele für Werbe-Anzeigen 2. In: Reinhart, S. (1927): Was soll ich heute kochen? Ratgeber für die Hausfrau. 2. Auflage. Wien: Ueberreuter
- Abbildung 9: Was soll ich heute kochen? - Beispiele für Werbe-Anzeigen 3. In: Reinhart, S. (1927): Was soll ich heute kochen? Ratgeber für die Hausfrau. 2. Auflage. Wien: Ueberreuter
- Abbildung 10: Was soll ich heute kochen? - Werbe-Anzeige „Kochkurs“. In: Reinhart, S. (1927): Was soll ich heute kochen? Ratgeber für die Hausfrau. 2. Auflage. Wien: Ueberreuter
- Abbildung 11: Здоровая пища и как её готовить – Titelblatt. In: Дубянская, М. П. (1929): Здоровая пища и как её готовить. Предисловие проф. А. Ф. Сулимо-Самойлова. Ленинград: Ленинградская Правда

Abbildung 12: Здоровая пища и как её готовить – Inhaltsverzeichnis. In: Дубянская, М. П. (1929): Здоровая пища и как её готовить. Предисловие проф. А. Ф. Сулимо-Самойлова. Ленинград: Ленинградская Правда

Abbildung 13: Здоровая пища и как её готовить – Einführung „Kalte Suppen“. In: Дубянская, М. П. (1929): Здоровая пища и как её готовить. Предисловие проф. А. Ф. Сулимо-Самойлова. Ленинград: Ленинградская Правда

Abbildung 14: Здоровая пища и как её готовить – Rezeptstruktur. In: Дубянская, М. П. (1929): Здоровая пища и как её готовить. Предисловие проф. А. Ф. Сулимо-Самойлова. Ленинград: Ленинградская Правда

Anhang

Краткое изложение на русском языке

Об анализе и интерпретации жизненных привычек человека можно делать выводы по политическим, экономическим и социальным структурам общества. Существуют разные типы письменных источников, в которых сохранились сведения об условиях повседневной жизни определенного времени. В рамках этой работы будут показаны именно эти условия в связи с культурой рабочего движения в России и Австрии на примере кулинарных книг изданных в раннее советское время с издававшимися в то же время в Австрии. При этом не было возможности обработать все кулинарные издания этого времени, книги были выбраны из имеющихся экземпляров.

Кулинарные книги изначально существовали в культурном, духовном и социальном контексте. Соблюдение определенных традиций или отказ от них можно объяснить только с помощью их исторического и культурного контекста. Как выяснилось, уже первые кулинарные книги были изданы с определенным намерением автора. Это намерение неоднократно изменялось с течением истории, но несмотря на это, данная «культурная окраска» является важной составляющей каждого произведения, а также важным источником этих социальных структур и идейного наследия. Как носители информации кулинарные книги обладают социально-культурной ролью и функцией. Кроме специальных знаний, они содержат дополнительные сведения и обладают коммуникативной связью. Эти аспекты будут точнее обработаны в данной работе.

Исследовательский интерес различных научных дисциплин в традициях кулинарных книг наряду с привычками питания в общем, значительно усилился с 90-х годов прошлого века. Различные аспекты этой тематики исследуются интернационально и транснационально. В то время как в европейских кругах тема еды как феномена культуры, а также как развития кулинарных книг уже была обширно привита, такое соблюдение кулинарных традиций применительно к России абсолютно отсутствует. О российской культуре еды существуют сведения в американских исследованиях, которые охватили лишь некоторые сильно ограниченные по времени аспекты. Всеобъемлющее исследование общего развития еще предстоит.

Понять Россию сложно, как в прошлом так и теперь. Это и огромная территория, и различные этнические группы населения, разнообразие и сложность её истории. Столь

же разнообразно различно и непросто развивалась русская кухня, и это отнюдь не упрощает её описания. Часто хочется представить определённые блюда исконно русскими и традиционными. Ведь для многих десятилетиями и столетиями Русь, Российская империя и Россия советской эпохи были одним и тем же явлением.

Подобное разнообразие кулинарных влияний мы находим и в кухне австро-венгерской монархии, которая также многонациональным государством. Однако здесь намного раньше наблюдается формирование типичной национальной кухни. «Венская кухня» впервые находит свою форму и международное признание уже во второй половине 19ого века.

Носителем информации, в котором эти «национальные кухни» выражаются в письменной форме, является кулинарная книга, имеющая старую традицию. Уже во времена антики существовали сборники рецептов и в течении веков эта традиция часто изменялась. Кулинарная книга в ее сегодняшней форме и есть результат всего развития. Особенно с 20-го в. интерес к кулинарным книгам, их литературной, исторической и социально-культурной функции, значительно повысился. Они знакомят с привычками и условиями повседневной жизни прошлого времени. Они также обладают большой значимостью как источник различных лингвистических и исторических исследований. Книжные историки используют кулинарные книги как источник информации о книгопечатании и книжном ремесле. Для библиофилов они являются ценными экземплярами.

Содержания кулинарных книг имели целью укрепление тела, а не духовного развития, поэтому связаны с ними были только группы людей непосредственно занимающиеся этим; повара, домохозяйки, врачи и целители. Многие сегодня редко читаемые тексты служили именно этой цели.

Литературно кулинарные книги можно отнести к категории научно-популярных книг. Чтобы обеспечить понятность и функциональность, им необходим собственный языковой способ выражения и определенный стиль. Стиль данного варианта языка можно отнести к специально-функциональному.

Хронологически-дескриптивное изображение развития кулинарной книги касательно традиций, реципиента и автора, а также включающее в себя коммуникативные аспекты наряду с пояснительными контекстами из других (экономических) областей, способствующих изменениям кулинарных книг и их функций, представляет основу для исследующихся книг. Из этого будут отображены социальные и коммуникативные компоненты кулинарных книг. Также будут видны религиозные формирования и влияние современных течений. История развития кулинарной книги и ее разнообразия не войдет в исследование. Введены будут только самые важные этапы. Некоторым работам и авторам, внесшим много сил в историю развития, будет уделено особое внимание, так как они сыграли решающую роль в развитии распространения кулинарных книг так же, как и в последующих исследовательских работах.

Уже в первых античных сборниках рецептов заметны различия в меню по социальной иерархии. Вновь все ссылается на контекст между привычками питания и социального уровня применительно к еде как к культурному феномену.

Множество политических и социальных перемен двух первых десятилетий 20-го века оставили заметный след и в культуре обеих стран. Революции и первая мировая война принесли новый общественный строй. Обсвоенное войной экономическое положение привело с одной стороны к усилению рабочего движения, с другой стороны дефицит продовольствия сказался на уровне жизни всех социальных слоев и их питания. Блюда «кухни для бедных» вошли в меню и буржуазии и аристократии. Кроме того и плановое государственное продовольственное снабжение – форме общественных столовых или как это называли в военное время (Kriegsküche) – питание по картошкам – стали ещё одним вмешательством государства в структуру быта населения. Задуманные изначально как средство борьбы разнузданной бедностью и нищетой прежде всего рабочих, они уже скоро стали необходимым для всех в следствие ухудшающегося экономического положения. И прежде всего в идеологии рабочего движения они символизировали «освобождение домохозяек», что однако натолкнуло на неприятие со стороны большинства целых групп населения. Тем не менее государственные учреждения общественного питания вместе с новыми научными и техническими достижениями в производстве и переработке продуктов питания наложили значительный отпечаток на распорядок дня и культуру питания населения. Инновации в сфере бытовой техники и кухонного оборудования также повлияли на

изменения в приготовлении пищи. Всё это нашло выражение в кулинарных публикациях этого времени этой эпохи.

В ходе всемирной глобализации одноруждывается тенденция к унификации, причём традиционные модели идентичности все больше теряют своё значение. Поэтому и региональные культурные коды всё чаще играют второстепенную роль: Их функции и значения берут на себе глобальные феномены. Итак еда и культура питания всегда играли значительную роль в формировании коллективного культурного сознания. Необходимо выделить и показать основные предпосылки и процессы, важные для определения места, которое занимает еда в обществе и культуре. Процессу еды посредством определённых культурных норм приготовления пищи и образа вкушения пищи сообщается символический характер, который выходит за рамки простого поглощения пищи. Кроме того работе рассматриваются теоретические основы понятия идентичности, формирование культурной и личностной идентичности а также культурный феномен еды как важный фактор самоидентификации. Это символическое значение представляет собой важную компоненту изложения в главе рассматривающей культуру рабочих в раннесоветских и современных им австрийских кулинарных книгах, особенно в плане того, почему идеология рабочего движения через кулинарную книгу отразилась в культуре питания и отразилась ли вообще.

В результате технического прогресса современного промышленного революции а также научных достижений 20ого века наблюдается общи с двиг сторону промышленного производства продуктов питания и «международной» системы снабжения последними. Решающую роль при этом играют следующие четыре фактора: Консервация продуктов питания, механизация их производства, распределения и размещения, сбыт оптом и в розницу, а также возможности перевозок. В результате всего этого, ф также в ходе растущей урбанизации все чаще поступают жало бы на подделку или некачественность продуктов питания. Эта проблематика существует с самого начала продажи продуктов питания. Мы не будем приводить здесь полный каталог и толкование экономических и политических факторов этой тенденции, чтобы не перегружать текст, и будем тематизировать лишь аспекты, релевантные для данной работы.

Кушания всегда были символами а процесс принятия пищи всегда усть и ритуал и зеркало состояния общества. И по всей день во всём мире существует – пусть не везде в

равной мире – неравенство и несоответствие нормам в том, что входит в регулярный план питания различных слоёв общества, и это является лишь подтверждением вышесказанного. В современной мире уже исчезают территориальные границы и административные ограничения возможностей приобретения неотечественных продуктов питания. Вместе с этим выросла и финансовая доступность «экзотических» продуктов питания. Однако в питании мированной населения ещё наблюдается социальное неравенство такие продукты как, например, икра или шампанское, и сегодня доступный не всем и сохраняют статус предметов роскоши являясь общественным символам состоятельности и обеспеченности.

Основой разного толка социалистических идеологии начала 20ого века явно была идея бесклассового общества. Отмена социальной иерархии, т.е. реализация этой основной идеи должна была произойти путём соответствующих социалистических государственных реформ образцовыми членами такого общества должны были стать представители рабочего класса. Чтобы достигнуть этого идеала, необходимо было соответствующим образом изменить привычки и быт населения. При этом, разумеется важную роль играло и питание. Ранее упоминавшееся вмешательство в быт дома и семьи было сознательным и намеренным. При этом целенаправленно использовалось значение питания в формировании коллективного сознания, а необходимые для этого процессы стали инструментами упрощения чувства принадлежности индивидуума к родовному «сообществу». Итак это чувство принадлежности и исполнение связанных с ним «обязанностей», должны были восприниматься как столь обязательные и необходимые, что коллектив приобретал абсолютный приоритет, а все устремления индивидуального порядка подавлялись.

В связи с индустриальным развитием в середине 19. в. возмало рабочее движение, основой которого стала теория Карла Маркса о классовой борьбе между пролетариатом и буржуазией. Победа пролетариата через революцию изображала главный фактор этой теории, который способствовал устранению частной собственности и ее замене продуктами питания, что послужило причиной диктатуры пролетариата. В то время как в государствах восточной и северной Европы марксистские идеи служили основой групп и партий рабочего движения, они не признавали себя коммунистами.

Воспитание индивидуума не является типичным советским феноменом – похожее наблюдается в европейских государствах к началу 20-го в. В особенности в 20-е гг. этого века обострилась общественная конфронтация между классом «буржуазии и капитала», правящим прежде, не желающим сдавать свою прежнюю позицию власти и рабочим классом, лидирующим по количеству единомышленников, стремился к большей общественной власти. Технический прогресс и социальные изменения повлияли в последующем также и на кулинарные книги, в которых осознанно были отражены эти процессы. Общественные преобразования, экономическое положение и специальные структуры помещений, которые послужили образованию нового вида поваренного искусства должны были быть учтены точно так же, как и технические нововведения и рациональный менеджмент домашнего хозяйства. Это послужило началом новой роли женщины и семьи в обществе.

Соблюдение политических и экономических реформ, а также общественного быта (особенно рабочего класса) в Австрии и в России в первые годы 20-го в., в особенности после 1918 г. показывают значительные различия. В Австрии все шло намного радикальнее, чем в Советском Союзе в отношении к «коллективной жизни». Реформы происходили с гражданской стороны, которая шла во многом на уступки рабочему классу. Принципиально в рабочем движении Австрии с самого начала заметна сильная устремленность к реформизму и демократии, та которая уменьшила шансы социальной революции.

Deutsches Abstract

Schriftliche Quellen über die Lebensumstände und Alltagsgewohnheiten der Menschen einer bestimmten Zeit ermöglichen Rückschlüsse auf politische, wirtschaftliche und soziale Strukturen einer Gesellschaft. Die vorliegende Arbeit versucht, eben solche Erscheinungen in Bezug auf die Arbeiterkultur zwischen 1918 und 1934 in Kochbüchern dieser Zeit aufzuzeigen. Da eine umfassende Analyse zu umfangreich und auch nicht alle Publikationen zugänglich gewesen wären, erfolgte die Untersuchung anhand einer exemplarischen Auswahl von jeweils einer russischen und einer österreichischen thematisch ähnlichen Ausgabe.

Kochbücher haben eine weit zurückreichende Tradition, deren Erforschung nur unter Bezugnahme auf den historischen und kulturellen Kontext sinnvoll ist. Kochbücher verfügen als Informationsträger über eine sozio-kulturelle Rolle und Funktion, und sie verfügen neben Fachwissen und Handlungsanleitung noch über anderen Gehalt sowie kommunikative Bezüge. Diese Aspekte sollen in der vorliegenden Arbeit genauer betrachtet werden. Schon in den ersten Kochbüchern finden sich Unterschiede in der Ernährung verschiedener sozialer Schichten, was auf den Zusammenhang zwischen Ernährungsgewohnheiten und sozialer Klasse verweist. Speisen sind immer ein Symbol, eine Mahlzeit eine gesellschaftliche Situation. Um die unterschiedlichen Aspekte des kulturellen und gesellschaftlichen Stellenwerts von Essen und aller damit verbundenen Handlungen erfassen zu können, bildeten Zugänge aus einer Reihe verschiedener wissenschaftlicher Disziplinen die Grundlage dieser Studie. Eine wichtige Rolle spielen hier Konzepte von Identität, Formen personaler und kultureller Identität sowie Essen als Kulturphänomen und seine Bedeutung für kulturelle Identität.

Die gesellschaftlichen Umwälzungen zu Beginn des 20. Jahrhunderts hinterließen bleibende Spuren auf der kulturellen Ebene in Österreich und der Sowjetunion. Betrachtungen über die politische und wirtschaftliche Situation sowie allgemeine Lebensbedingungen lassen schon deutliche Unterschiede erkennen. In Österreich ging man weit weniger radikal vor, vor allem was die *kollektive Lebensform* (kommunale Küchen, Wohnungen, Kinderbetreuung etc.) betraf. Aus dem direkten Vergleich zeigt sich, dass diese unterschiedlichen Entwicklungen auch eine verschiedenartige Ausprägung von Arbeiterkultur in den Kochbüchern bedingt haben, auch die Intention der Verfasser bzw. die Aufnahme durch die Bevölkerung anbelangt. Gesellschaftliche Umschichtungen, die wirtschaftliche Versorgungslage und spezielle räumliche Gegebenheiten fanden ebenso ihren Niederschlag in den Kochbüchern wie technische Neuerungen, rationalisiertes Zeitmanagement für Haushaltsbelange und neue Ansätze zu den klassischen Rollenbildern der Frau und dem Stellenwert der Familie.

English Abstract

Through the analysis and interpretation of people's lifestyle habits conclusions can be made about political, economic and social structures of a society. There are different types of written sources containing recordings of everyday-life circumstances. The purpose of this study is to illustrate exactly those habits and circumstances in Russian (Soviet) and Austrian cookbooks of the early 20th century. Since an overall study would have extended the limits of this approach, the time frame has been set to cookbook publications between 1918 and 1934. Representatively for the entirety, a Russian and an Austrian copy each were closely analyzed.

Cookbooks have a very old tradition dating back to ancient times. From the very beginning they have been situated in a cultural, mental and social context. Certain traditions (or a break of such) can only be viewed within their historical and cultural circumstances. As information carriers cookbooks fulfill a socio-cultural task. Recipe collections are not just instruction manuals. They convey content beyond their boundaries and possess communicative references. Those occurrences are of major interest within this study which is based on a set of different scientific approaches. Most important among those are the text-linguistic approach and the Critical Discourse Analysis. Through selected results from various scientific disciplines the meaning of food related to culture is presented. Requirements and presumptions about the social and cultural significance of food determine the symbolic character of food and coherent processes such as eating habits and culinary art. Theoretical concepts of identity, forms of personal and cultural identity and the role of food as a cultural phenomenon for identity-formation establish the basis for further execution on influences and interferences on content and arrangement of cookbooks.

Based on the comparison between Austrian and Russian (Soviet) publications some major differences became visible. In many ways that disparity is the result of the diverse development of the Austrian and the Russian Socialist movement. While Russian Communists tried to establish a class-free society and focused on state-controlled daily life (through communal kitchens, living, childcare etc.), Austrian Socialists followed a more moderate path by pursuing parliamentary democracy. The aftereffects of war and revolution were obvious in the devastating economic situation which showed through in the recipes and foodstuffs of the time. Also a shift in family structures, living conditions and eating habits became apparent. Technological progress in production and contribution of foodstuffs as well as new trends in nutrition, hygiene and innovations for the kitchen and cooking – they all reflected more or less in the cookbooks of that period.

Lebenslauf

Persönliche Daten

Name: Dominique Verena Sundt
Geburtsdatum: März 1984 in Wien
Staatsangehörigkeit: Österreich

Ausbildung

1990 - 1994 Evangelische Volksschule Lutherplatz 1, 1060 Wien
1994 - 2002 Bundesrealgymnasium BRG 6, Marchettigasse 3, 1060 Wien
2003 – 2009 Universität Wien: Bachelorstudium Publizistik und Kommunikationswissenschaft
2008 – 2013 Universität Wien: Diplomstudium Slawistik Russisch

Auslandsaufenthalte

August 2011 3-wöchiges Sommerkolleg in Sankt Petersburg

Außeruniversitäre Sprachkurse

Februar 2010 / 2011 2-wöchiges Intensivseminar Russisch in Wien (Österreichisches Zentrum für russische Sprache und Kultur)

Sprachkenntnisse

Deutsch	Muttersprache
Englisch	Fließend in Schrift und Wort
Russisch	Fließend in Schrift und Wort
Slowakisch	Grundkenntnisse in Schrift und Wort

Tätigkeiten im Rahmen des Studiums

2009 - 2013 Tutorin im Rahmen des Erstsemestrigen-Tutoriums am Institut für Slawistik, ab 2011 Leitung des Tutorium-Projekts
2011 - 2013 Vorsitzende der Studienrichtungsvertretung Slawistik
2011 - 2013 Tandem-Projekt des Instituts für Slawistik mit der Flüchtlings-Organisation Interface Wien