



universität
wien

MASTERARBEIT / MASTER'S THESIS

Titel der Masterarbeit / Title of the Master's Thesis

Der Geschmack der Heimat.
Essen und Erinnerung im literarischen Kontext
von Vertreibung, Exil und Migration.

verfasst von / submitted by

Veronica Weyrer, BA

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the degree of
Master of Arts (MA)

Wien, 2017

Studienkennzahl lt. Studienblatt /
degree programme code as it appears on
the student record sheet:

A 066 870

Studienrichtung lt. Studienblatt /
degree programme as it appears on
the student record sheet:

Masterstudium
Vergleichende Literaturwissenschaft

Betreut von / Supervisor:

Univ.-Prof. Dr. Norbert Bachleitner

Danksagung

An dieser Stelle möchte ich mich bei all jenen bedanken, die durch ihre fachliche und persönliche Unterstützung zum Gelingen dieser Masterarbeit beigetragen haben.

Mein Dank gilt zunächst Univ.-Prof. Dr. Norbert Bachleitner für die Betreuung meiner Abschlussarbeit und die Hilfsbereitschaft, die er mir entgegen brachte. Weiters möchte ich mich bei meiner Familie bedanken, insbesondere meinen Eltern, die mir mein Studium ermöglicht und mich in meinen Entscheidungen unterstützt haben. Meinen Freunden und meinem Partner danke ich für den emotionalen Rückhalt und die wertvollen Arbeitsgemeinschaften.

Abschließend gilt mein großer Dank Dr. Ursula Seeber-Wagner, Gründerin der Österreichischen Exilbibliothek im Literaturhaus Wien, durch die schon früh mein Interesse an Exilliteratur, aber vor allem den Menschen, die dahinter stehen, geweckt wurde, die meine Arbeit durch ihre fachliche und persönliche Unterstützung begleitet hat. Außerdem möchte ich ihrer Nachfolgerin MMag. Veronika Zwerger sowie ihren Mitarbeiterinnen Jana Waldhör und Claudia Geringer für die gute Zusammenarbeit und Hilfsbereitschaft danken.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	6
2. Was ist <i>Heimat</i> ?.....	14
3. Kulturthema Essen.....	20
3.1. Symbolische Ebene.....	22
3.2. Essen als Identitätskonstruktion.....	22
3.3. Essen in der (Migrations)Literatur.....	26
4. Überblick über die Autorinnen sowie Autoren und Werke.....	28
4.1. Verfolgung, Vertreibung, Exil 1938-1945.....	28
4.1.1. Jimmy Berg.....	28
4.1.2. Käthe Braun-Prager.....	28
4.1.3. Zvi Jagendorf.....	29
4.1.4. Eva Kollisch.....	29
4.1.5. Lore Segal.....	30
4.1.6. Leo Spitzer.....	30
4.1.7. Franziska Tausig.....	31
4.1.8. Fred Wander.....	31
4.2. Verfolgung, Vertreibung, Migration nach 1945.....	32
4.2.1. Maja Haderlap.....	32
4.2.2. Julya Rabinowich.....	32
4.2.3. Aglaja Veteranyi.....	33
5. Essen und Erinnerung im literarischen Kontext von Vertreibung, Exil und Migration.....	34
5.1. Essen als Motiv und Symbol.....	34
5.2. Fremdsein bzw. Akkulturation durch Essen.....	46
5.3. Kochen als Überlebensstrategie.....	53
5.4. „Kulinarische“ Orte des Kochens und Essens.....	64
6. Literarische Stilmittel.....	81
6.1. Kindheit als Erzählperspektive und Motiv.....	81
6.2. Ironie/Humor.....	82
7. Nachbemerkung.....	84
8. Literaturverzeichnis.....	88
9. Abbildungsverzeichnis.....	91
Abstract.....	92

1. Einleitung

Essen als Kulturthema ist in den letzten Jahrzehnten in verschiedenen wissenschaftlichen Disziplinen, wie etwa den Geschichtswissenschaften, der Kultur- und Sozialanthropologie, sowie der interkulturellen Germanistik und Literaturwissenschaft, zu einem wichtigen Forschungsthema geworden. Essen als die grundlegende Versorgung mit überlebensnotwendigen Nährstoffen und das bloße Stillen von Hunger gerät dabei in den Hintergrund, vielmehr tritt die soziale und symbolischen Ebenen des Essens, der kulturellen Verortung davon, in den Mittelpunkt des Diskurses. In meiner Arbeit möchte ich aufzeigen, dass es in Texten, die im Kontext von Vertreibung, Exil und Migration stehen, eine Verbindung zwischen Beschreibungen von Essen, Kochen und dem Ort des Kochens, der Küche, und den Biographien und der Identitätssuche der Protagonistinnen und Protagonisten gibt. Ob über vertrautes oder befremdendes Essen geschrieben wird, dem Essen wird eine symbolische Ebene zugeschrieben, die in Verbindung mit Heimat bzw. der neuen Identitätssuche steht.

Der Kulturwissenschaftler Moritz Csáky spricht in diesem Zusammenhang, in Bezugnahme auf Walter Benjamin und Marcel Proust, treffend vom Essen als Erinnerungsort: „Speisen können sich insofern auch zu ‚Gedächtnisorten‘ verdichten und unabhängig von ihrer historischen Dimension, auf die Benjamin verweist, im Sinne von Marcel Proust unwillentliche Erinnerungen (*mémoires involontaires*) hervorrufen. Speisen könnten daher auch mit Palimpsesten verglichen werden, die über- und untereinander geschichtete Spuren unterschiedlicher Geschmacks- und folglich Erinnerungsschichten aufweisen, welche dann, wie im Roman *À la recherche du temps perdu*, zum Beispiel bei Genuss der ‚Petites

Madeleines' mit einer Tasse Tee, plötzlich sichtbar und gegenwärtig werden.“¹ Solchen Erinnerungsschichten, die sich in zahlreichen autobiographischen Texten von Menschen, die ihre Heimat verlassen mussten, finden lassen, möchte ich auf den Grund gehen. Dem Essen wird hier eine symbolische und identitätsstiftende Funktion zuteil in Verbindung mit Erinnerungen an unbeschwerte(re) Zeiten. Es ist oft wenig geblieben, aber die Erinnerung und Fähigkeit diese aufleben zu lassen, ist es.

Die Literatur- und Kulturwissenschaftlerin Aleida Assmann ist eine Autorität auf dem Feld der Erinnerungskultur, ihre Grundthese lautet, dass „das Gedächtnis des Individuums immer schon in größere Zusammenhänge eingebettet [ist], an denen es teilhat und mit denen es interagiert: die soziale Gruppe der Familie oder der Generation, das Kollektiv der Ethnie oder der Nation, das Zeichensystem der Kultur.“² Das individuelle Gedächtnis ist immer schon in einen sozialen Kontext gebettet, wo vor allem das sogenannte „Familiengedächtnis“ eine besondere Rolle spielt. Ein gemeinsamer Pool an Anekdoten, Formeln und Haltungen kennzeichnet es, wobei die Grenze, was man selbst erlebt hat und was einem von anderen erzählt wurde, dabei leicht verschwimmt.³ In diesem Pool an familiären Gemeinsamkeiten, die über die Generationen weitergegeben werden, sind auch Familienrezepte und Essensbräuche. Eine andere Form des sozialen Gedächtnisses ist das „Generationengedächtnis“, an welches das „autobiographische Gedächtnis“ angeschlossen ist.⁴

¹ Csáky, Moritz: *Speisen und Essen aus kulturwissenschaftlicher Perspektive*. (S. 9-37) IN: Csáky, Moritz [Hrsg.]: *Kulinarik und Kultur: Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa*. Wien [u.a.]: Böhlau 2014, S. 35

² Assmann, Aleida: *Der lange Schatten der Vergangenheit. Erinnerungskultur und Geschichtspolitik*. München: C.H. Beck 2006, S. 206

³ vgl. Assmann S. 206

⁴ vgl. Assmann S. 206

„Erinnerung verfährt selektiv. Aus einer Fülle von Ereignissen, Prozessen, Personen und Medien der Vergangenheit werden einige Elemente ausgewählt. [...] Es genügt nicht, isolierte Daten aus vergangener Erfahrung herauszugreifen; wir müssen sie wirklich *erinnern*, neu zusammenstellen, organisieren und synthetisieren und sie zu einem Gedanken verdichten.“⁵ Das Ausgewählte wird somit auf eine bestimmte Weise bearbeitet, um zum Gegenstand von Erinnerung zu werden. Im hier verhandelten Kontext der Vertreibung wird das Erinnerte oft in ein familiäres, heimatliches Licht getaucht, das mit Sehnsucht oder gar Glorifizierung einhergeht.

Was Essen und Kochen über Kultur aussagt, wird in vielen literarischen Texten sichtbar und hier vor allem im Kontext von Vertreibung, Exil und Migration von 1938 bis 1945 beschrieben. Migration und das 21. Jahrhundert sind eng miteinander verknüpft. Heimat ist mittlerweile relativ geworden. Die *UNHCR- The UN Refugee Agency* - hat im Juni 2017 seine jährliche Statistik veröffentlicht: 65,6 Millionen Menschen sind auf der Flucht – Rekordzahlen.⁶ Ein Großteil der Menschen lebt heute nicht mehr im Geburtsland. Heimat definiert sich darum nicht mehr ausschließlich topographisch, sondern wird über etwas anderes *konstruiert*. Beheimatung wird u.a. über das Essen gezeigt und übernimmt eine identitätsstiftende Rolle für Menschen ohne konkrete geographische Verortung. Die eigene Küche kann auch in der Fremde aufleben und mit fremden Zutaten vertrautes Essen und somit eine gewisse Nähe zur Heimat auf den Tisch bringen. Es ist wenig geblieben, aber das Wissen um traditionelles Essen, Rituale, Feste, Traditionen, die meist im Kontext mit Familie und Geborgenheit stehen, werden auf die Reise ins Ungewisse mitgenommen. Nicht zufällig

⁵ Erll, Astrid: *Kollektives Gedächtnis und Erinnerungskulturen. Eine Einführung*. Stuttgart, Weimar: Metzler 2005, S. 144;
Anmerkung: Erll zitiert hier Ernst Cassirer

⁶ vgl. Interview mit UNHCR-Sprecherin Melissa Fleming über Heimat in der Tageszeitung *Der Standard*:
<http://derstandard.at/2000059661524/Sie-denken-erst-ueber-Heimat-nach-wenn-sie-keine-mehr> -> 30.6.17, 11:45

ist das Thema so aktuell wie nie, Flüchtlinge schreiben Kochbücher, eröffnen Lokale, bieten Kochkurse⁷ usw.

Eine wichtige Quelle war für mich u.a. der von einem interkulturellen Ansatz her arbeitende Germanist Alois Wierlacher, der seit den 1980er Jahren mit seiner Forschung zum Thema Essen in der deutschen Literatur wichtige Grundsteine in dem Bereich setzte. Wierlachers Kulturthemenforschung setzt sich vor allem mit motiv- und sozialgeschichtlichen Aspekten in der Literatur auseinander. Essen selbst kann als Sprache bezeichnet werden - der Mensch kommuniziert mit seinem Essverhalten. Es entwickelt und festigt sich über Generationen und Landesgrenzen hinweg und ist im täglichen Leben rituell verankert.

Neben der literaturwissenschaftlichen Herangehensweise und der Arbeit an den Texten fließen auch andere wichtige Disziplinen, wie etwa die Anthropologie und Geschichtswissenschaft in meine Arbeit ein. Diese interdisziplinäre Arbeitsweise sehe ich als wichtigen komparatistischen Herangehensmodus an. Ein Kriterium der Vergleichenden Literaturwissenschaft ist außerdem die Arbeit mit verschiedenen Nationalliteraturen bzw. Sprache. Die Zitate sind daher immer im Original zu lesen, wobei genau dieser Punkt ein interessanter Aspekt vom Schreiben auf der Flucht ist. Einige der Autoren entschieden sich bewusst dazu, nicht in ihrer Muttersprache Deutsch zu schreiben, sondern die Sprache des Zufluchtslandes zu übernehmen.

Essen in der Literatur ist ein viel bearbeitetes Thema. Für meine Darstellung im Kontext von Vertreibung, Exil und Migration wählte ich Werke, die mit den genannten Strömungen im 20.

⁷ Anmerkung: Der Verein KAMA in Österreich beispielsweise organisiert Workshops und Kurse, die von Asylsuchenden, MigrantInnen und Asylberechtigten geleitet werden, so auch Kochkurse. <http://www.kama.or.at/>; In dem Österreichischen Verlag „Edition Esspapier“ erschien 2015 ein Kochbuch von syrischen Flüchtlingen. *Zu Gast bei Freunden* erzählt die Geschichte von 12 Geflüchteten, ergänzt mit 12 syrischen Rezepten; Das Restaurant „Habibi & Hawara“ im 2. Wiener Bezirk, ist ein orientalisches-österreichisches Lokal, das von Geflüchteten gemeinsam mit österreichischen Kollegen betrieben wird.

Jahrhundert in Verbindung stehen. Ich untersuchte dabei nicht nur literarische Texte im engeren Sinn, sondern auch Autobiographien und Gebrauchstexte, wie etwa Kochbücher und Exil-Zeitschriften. Um die Texte topographisch einzuschränken, wählte ich Texte aus dem Bereich des Exils aus Österreich und der Migration nach Österreich. Die einzige Ausnahme ist hier Aglaja Veteranyis Roman, der gewissermaßen „ortlos“ ist, da es sich um ein entwurzeltens Artistenkind aus Rumänien, das nirgends bzw. auf der ganzen Welt im Wohnwagen bzw. Hotelzimmern „zu Hause“ ist. Außerdem zeige ich Beispiele aus anderen Kontexten von Marginalisierung und Vertreibung des 20. Jahrhunderts, wie etwa der Sowjetunion.

Den Hauptteil der analysierten Werke bilden solche der Exilliteratur aus verschiedenen Generationen: jüdische Autorinnen und Autoren, die als Kinder vertrieben wurden, wie Zvi Jagendorf, der mit seiner Familie ins Londoner Exil flüchtet. In seinem Roman *Wolfy and the Strudelbakers* (2001) schildert er das Leben einer jüdischen Familie im Londoner Exil. Eva Kollisch und Lore Segal, die zu den knapp 10.000 jüdischen Kindern gehören, die 1938 mit einem „Kindertransport“ nach Großbritannien in Sicherheit gebracht werden können, schreiben jeweils als Erwachsene autobiographische Bücher über ihre Kindheit und Jugend in der Fremde (Eva Kollisch *Girl in Movement: A Memoir* [2000] und Lore Segal *Other People's Houses* [1994]). Leo Spitzer, der ungeboren im Bauch seiner Mutter mit nach Bolivien flieht, möchte ich auch dieser Kategorie zuordnen. Er erlebt seine Kindheit und Jugend in der deutschsprachigen Emigrantengemeinschaft in La Paz, schreibt aus Historiker-Sicht in *Hotel Bolivia. The Culture of Memory in a Refuge from Nazism* (1999) über seine Familiengeschichte und die Lebensgeschichten der anderen Exilanten dieser Zeit.

Zu den Autorinnen und Autoren, die das Exil als Erwachsene erlebten, gehören Franziska Tausig, die ihren Sohn mit einem Kindertransport nach England retten kann und mit ihrem

Mann nach Shanghai flieht, wo sie als Köchin arbeitet; Käthe Braun-Prager emigriert im Alter von 50 Jahren nach Großbritannien, wo sie für die BBC arbeitet; Fred Wander, der 1942 im Alter von 25 Jahren auf der Flucht von Frankreich ausgeliefert, nach Deutschland deportiert und 1945 von amerikanischen Truppen aus dem KZ Buchenwald befreit wird. Er emigriert in die DDR und schreibt dort über seinen Lebens- und Leidensweg in *Der siebente Brunnen* (1971); Jimmy Berg flieht im Alter von 29 Jahren nach Amerika und versucht dort in der Kleinkunstszene an seinen Erfolg in Europa anzuschließen. In seinem Chanson *Ja, wenn a Cafeteria a Kaffeehaus wär'* (sowie in vielen anderen) besingt er auf humoristische Weise das nicht zu stillende Heimweh im Exil.

Ein Beispiel aus anderen Migrationsbewegungen bot mir eine Autorin der großen Fluchtbewegungen des 20. Jahrhunderts: Julya Rabinowich emigriert in den 1970er Jahren mit ihrer jüdischen Künstlerfamilie nach Österreich. In ihrem Roman *spaltkopf* (2008) geht es um genau so eine Familie, die von Russland nach Wien flieht.

Autorinnen, die für marginalisierte Randgruppen sprechen sind etwa Aglaja Veteranyi, geboren im diktatorisch geführten Rumänien, zieht sie als Artistenkind mit ihrer Familie durch die Welt (hier ist der Österreichbezug ausnahmsweise nicht gegeben, das Beispiel durch seine Essens-Metaphern sehr passend) und kommt 1977 als Flüchtling in die Schweiz. In ihrem Roman *Warum das Kind in der Polenta kocht* (1999) schreibt sie über das Leben einer Zirkusfamilie auf der Flucht. Maja Haderlap erlebt in ihrer Kindheit, was es heißt, zur marginalisierten Gruppe der Kärntner Slowenen zu gehören, und schreibt in ihrem Roman *Engel des Vergessens* (2011) über ihre Familiengeschichte, von Vertreibung und Verfolgung. Nicht alle der genannten Autorinnen und Autoren schreiben in ihrer Muttersprache, viele der emigrierten Autoren übernahmen die Sprache des Gastlandes und legten somit die Sprache ihrer Peiniger ab.

Für eine literaturwissenschaftliche Auseinandersetzung mit dem Thema Essen und Erinnerung in (autobiographischer) Literatur, ist die Frage, warum und wie über Essen geschrieben wird, wichtig. Die Auswahl der Primärtexte soll verdeutlichen, welche Rolle Essen für die jeweiligen Autorinnen und Autoren und deren Texte übernimmt. Einmal wird das Schreiben über Essen leitmotivisch für den Fortlauf der Geschichte, ist konstitutiv und sogar titelgebend für einen Text, ein anderes Mal geht es nur marginal um Kulinarik, jedoch wird sie nicht ausgespart. Warum und wie die Autoren über (erinnertes) Essen schreiben, steht im Mittelpunkt. Inwieweit wird Essen in den behandelten Werken selbst zum Gegenstand und welche Funktion übernimmt es für den Text? In welchem Zusammenhang erscheinen Speisen und welcher Symbolgehalt wird ihnen zugesprochen? Welche Funktionen hat das Thema Essen, das Motiv innerhalb eines Textes?

Es gibt viele Herangehensweisen an die wissenschaftliche Auseinandersetzung mit dem Thema. Einerseits bietet das gemeinsame Essen Gesprächsraum, der in Erzähltexten Rückschlüsse auf die Charaktere erlaubt. Auf der anderen Seite erlauben theoretische Kategorien einen geschärften Blick auf die Funktion und Struktur im Text. Anhand von verschiedenen motivischen Elementen soll in dieser Arbeit der identitätsbildende Stellenwert des Essens in autobiographischer Literatur verdeutlicht werden.

Essen kann eine Form von Stabilität und Vertrautheit bieten. Traditionelle bzw. ritualisierte Festessen zu feierlichen Anlässen, wie Geburtstagen oder Feiertagen etc. sind dabei wichtig. Für die Dauer einer Zusammenkunft entsteht das Gefühl, es sei alles beim Alten, und dieses Gefühl kann mit (Leidens)Genossen geteilt werden. Diese identitätsstiftende und stabilisierende Kraft von Essen steht meist im Vordergrund der autobiographischen Werke, jedoch fungiert das Essen manchmal auch als Handlungsträger. Am Esstisch im familiären

oder auch gesellschaftlichen Kreise werden Probleme besprochen und Entscheidungen getroffen. Die gewohnte Küche, aber vor allem auch der nostalgische Rückblick auf die Speisen von daheim spielen eine wichtige Rolle und bieten einen Anker in einer neuen fremden Welt. Leo Spitzer spricht im Zusammenhang von der jüdischen Flüchtlingskolonie in Bolivien von *Nostalgic Memory* und beschreibt „the melancholic‘, ‚debilitating‘, ‚sometimes fatal‘ symptoms of nostalgia could be triggered in its victims through the associations of memory – sounds, tastes, smells, and sights that might remind them of the homes and the environment they had left behind.“⁸ Der Prozess des Erinnerns, thematisiert Spitzer, ist fragil und kompliziert. Da gibt es den nostalgischen Aspekt, der nur das Positive aus der Vergangenheit auf kreative Weise am Leben hält, aber eben auch kritische Erinnerung, die ein Trauma beinhaltet.

So reich an Verweisen die Texte sind, so vielseitig sind auch die Fragen, die es an die Texte zu stellen gibt. In meiner Arbeit fokussiere ich mich auf vier Kategorien: Essen als Motiv und Symbol, Fremdsein bzw. Akkulturation durch Essen, Kochen als Überlebensstrategie sowie „Kulinarische“ Orte des Kochens und Essens.

⁸ Spitzer, Leo: *Hotel Bolivia. The Culture of Memory in a Refuge from Nazism*. New York: Hill and Wang 1999, S. 144

2. Was ist *Heimat*?

„Man muss Heimat haben,
um sie nicht nötig zu haben.“⁹

Heimat ist ein sehr abstrakter Begriff, der schwer zu definieren ist und heutzutage meist als ideologisiert und verkitscht gilt.

Die Blut-und-Boden-Ideologie der Nationalsozialisten repräsentierte einen Heimatbegriff, der auf die Nation und das Regionale im Sinne einer agrarischen, antimodernen Idylle fixiert war. In diesem Namen wurden viele Verbrechen an Andersdenkenden oder Gruppen, die nicht in diese Idylle passten, zum Beispiel die als international und städtisch konnotierten Juden, gerechtfertigt. Erst mit Aufkommen der Heimatfilme und –romane in den 1950er Jahren wurde - der zuvor dem nationalsozialistischen Vokabular zugerechnete und daher tabuisierte - Terminus *Heimat* neu geprägt, aber verkitscht und wieder massentauglich. Wie jüngst Hinrich C. Seeba zeigte, war aber auch der Heimatbegriff von Emigranten in vielen Hinsichten ein von Wunschvorstellungen und Illusionen getragener.¹⁰ Franziska Tausig erkannte das scharfsinnig im chinesischen Exil: „Alle Emigranten sehen die Heimat in einem überirdischen Glanz. Wenn sie lügen, ist ihnen das gar nicht bewusst.“¹¹

Sprachwissenschaftlich gesehen ist der Begriff *Heimat* ein Unikum der deutschen Sprache. Denn betrachtet man das Englische *home*, das Französische (*à la*) *maison* oder das Italienische sowie das Spanische *casa*, ist klar, dass diese Bezeichnungen dem deutschen *Zuhause* gleichkommen und nicht dem patriotisch anmutenden Begriff *Heimat*. „In diesem Zusammenhang ist interessant, dass in der deutschen Sprache der Begriff *Heimat* keine

⁹ Améry, Jean: *Jenseits von Schuld und Sühne. Bewältigungsversuche eines Überwältigten*. Stuttgart: Klett-Cotta 1980, S. 81

¹⁰ Vgl. Seeba, Hinrich C.: *Heimweh im Exil. Anmerkungen zu einer verdrängten Sehnsucht*. IN: *Exilforschung im historischen Prozess*. München 2012 (= *Exilforschung. Ein Internationales Jahrbuch*. 30), S. 274-288

¹¹ Tausig, Franziska: *Shanghai Passage. Emigration ins Ghetto*. Wien: Milena 2007, S. 106

Pluralform ermöglicht. Mit anderen Worten: Das Wort an sich konstruiert die Vorstellung von der Möglichkeit nur eines einzigen Ortes als Heimat.“¹²

In der Brockhaus Enzyklopädie wird *Heimat* wie folgt definiert:

„Im allg. Sprachgebrauch ist H. zunächst auf den Ort [...] bezogen, in den der Mensch hineingeboren wird, wo er frühe, i.d.R. prägende Sozialisationserfahrungen macht, die weitgehend Identität, Charakter, Mentalität, Einstellung und schließlich auch unter Umständen Weltauffassung prägen.“ Doch neben dem „territorial bezogenen Erfahrungsraum“ gibt es auch eine innere Dimension, die auf die „Modellierung der Gefühle und Einstellung“ zielt. „Das verleiht dem Begriff eine meist stark gefühlsbetonte, ästhet., nicht zuletzt ideolog. Komponente, zumal der Begriff H. zunächst mit der Erfahrung der Kindheit verbunden ist.“ Man kann *Heimat* als mehrdimensionalen, mit gefühlsbetonten Komponenten „erster Erfahrungen“ versehenen Begriff bezeichnen.¹³

Erste Erfahrungen bilden auch solche, die den Geschmackssinn für das weitere Leben prägen und somit identitätsstiftend sind. erinnert man sich an die Kindheit, ist dies oft mit Speisen und Gerüchen verbunden. Die Mutter steht in der Küche und kocht für die Familie. Ein schön gedeckter Tisch, die Familie sitzt zusammen, und es wird über dieses und jenes geredet. All das sind unbelastete Erinnerungen, auf die ein Leben lang zurückgegriffen werden kann, wie auch in autobiographischer Literatur des Exils, der Vertreibung und der Migration ersichtlich wird. Auch die Küche selbst gilt als Ort der Vertrautheit und des Rückzuges. Früher war sie ein rein von Frauen dominierter Ort, der Geborgenheit und Genüßliches versprach.

¹² Bernstein, Julia: *Aneignungen und Entfremdungen. Symbolische Dimensionen des Nahrungskonsums im Migrationsprozess am Beispiel russischsprachiger Juden in Israel und Deutschland.* (S. 123-136) IN: Amenda, Lars; Langthaler, Ernst [Hrsg.]: *Kulinarische "Heimat" und "Fremde". Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert.* Innsbruck, Wien [u.a.]: Studienverlag 2014, S. 124

¹³ Vgl. Brockhaus. Band 12. 21., völlig neu bearbeitete Auflage. Mannheim: F.A. Brockhaus 2006, S. 221

Für die Veränderung des Begriffs *Heimat* spielten in der deutschen Entwicklung verschiedene Faktoren eine wichtige Rolle. Bedeutsam war unter anderem die Entstehung des neuzeitlichen Territorialstaates. Der Prozess der Neuordnung Mitteleuropas wurde auch „im Wechselbezug der beiden Begriffe H. und Vaterland (lat. patria) gefasst. Denn „meinte Heimat zunächst den konkreten, auch gefühlsmäßig ansprechenden Ort des realen Lebenszusammenhangs der Menschen, so wurde er im Zuge der territorialen Ausdehnung der modernen Staaten, der administrativen Erfassung und Reglementierung der unterschiedl. Volkskulturen [etc.] [...] zum engeren, ‚privaten‘ Begriff; Vaterland dagegen zum umfassenderen, ‚politischen‘ Terminus.“ Eine markante „ideolog. Aktivität der nat. Bewegungen im Europa des 19. Jh. bestand zunächst in der Verlagerung der Gefühlswerte von H. auf Vaterland (z.B. Lieder, nat. Legenden, histor. Feiertage, lokale Helden, Bräuche).“¹⁴ Heinrich Heine prägte den Begriff „portatives Vaterland“¹⁵ und meinte damit, dass Flüchtlinge ihr Vaterland in (realen) Stücken mit sich tragen, so zum Beispiel das wandernde jüdische Volk, das stets die Tora bei sich hatte. Die Heimat war desavouiert durch die Nationalsozialisten, und den Fliehenden blieb nichts anderes übrig, als sich ihre Heimat in Stücken mit in die Fremde zu nehmen.

„Im räumlichen Kontext beruht der Begriff Heimat auf der ‚Wurzelmetaphorik‘ (*rooted culture*) und dem ‚Sesshaftigkeitsparadigma‘. So werden Gesellschaften durch die Nutzung dieses Begriffs mit klar begrenzten Territorien vorgestellt.“¹⁶ Eine Anschauungsweise, die im Zeitalter von Globalisierung und Massenwanderungen wohl relativ geworden ist.

¹⁴ Vgl. Brockhaus. Band 12. 21., völlig neu bearbeitete Auflage. Mannheim: F.A. Brockhaus 2006, S. 222

¹⁵ Vgl. http://www.academia.edu/3761308/Das_portative_Vaterland_Das_Buch_als_Territorium -> 09.8.2017, 12:46

¹⁶ Bernstein, Julia: *Aneignungen und Entfremdungen. Symbolische Dimensionen des Nahrungskonsums im Migrationsprozess am Beispiel russischsprachiger Juden in Israel und Deutschland.* (S. 123-136) IN: Amenda, Lars; Langthaler, Ernst [Hrsg.]: *Kulinarische "Heimat" und "Fremde". Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert.* Innsbruck, Wien [u.a.]: Studienverlag 2014, S. 124

Ein Großteil der Menschen lebt heute nicht mehr im Geburtsland. Heimat definiert sich daher nicht mehr ausschließlich territorial, sondern wird über etwas *konstruiert*.

Die Sozialwissenschaftlerin Julia Bernstein führte 2013 mit ihren Studierenden eine Untersuchung zu *Heimat und Migration* durch, wo es um Konnotationen mit dem Begriff *Heimat* ging. Bei der Befragung mit 148 Studierenden, mit und ohne Migrationshintergrund, kam sie zu folgendem Ergebnis: Menschen *ohne* Migrationshintergrund verbinden, laut dieser Umfrage, „folgende Gefühle und Assoziationen mit dem Wort *Heimat*: Geborgenheit, Vertrautheit, Wohlbefinden, Sicherheit, Schutz, Zuflucht, Liebe/Geliebtes, [...], Gewohntes, Anschluss, Verbundenheit [etc.]“¹⁷ Menschen dieser Studie *mit* Migrationshintergrund verbinden völlig andere Assoziationen und Gefühle, wie etwa „Zerstörung, Sehnsucht, Ängste, Risiken, [...], Gefühl, „Heimat, Freunde und Familie verlassen zu haben“, [...] ‚veralteter Begriff‘.“¹⁸ Die Umfrage zeigt, wie die individuelle Ausgangssituation hier für einen völlig unterschiedliches Zugehörigkeitsgefühl, der Wahrnehmung von Eigenem und Fremden, schafft. Diese Konnotationen werden, wenig überraschend, in der Analyse der autobiographischen Werke immer wieder zu finden sein.

Heimat ist, wie auch aus der gerade genannten Umfrage ersichtlich, oftmals untrennbar mit dem Begriff *Sehnsucht* verknüpft. Sei es Fern- oder Heimweh. Der Literaturwissenschaftler Rüdiger Görner meint dazu in seinem Essay *Wieviel Heimat verträgt die Literatur?*: „Sehnsucht [...] entsteht, wenn die Erfüllung des Ersehnten ausbleibt. Heimweh und

¹⁷ Bernstein S. 124

¹⁸ ebd. S. 125

Fernweh sind im Grunde nicht stillbar.“¹⁹ Heimat lässt sich zwar stückchenweise wiederherstellen, sei es durch Speisen und deren Zubereitung, Fotoalben, Briefe oder Gedichte in der Muttersprache, aber all dies bleibt immer nur ein Substitut. Das Wesen des Heimwehs ist, dass es nie erfüllt wird.

Leo Spitzer, der als Flüchtlingskind im Exil seiner Eltern geboren wurde, spricht im Zusammenhang von Heimweh und dem Leben in der Fremde von Heimwehstillender Nostalgie:

Nostalgic Memory – employed to connect the present to a particular version of the past – certainly did serve the thousands of Central European refugees in Bolivia as a creative tool of adjustment, helping to ease their cultural uprootedness and sense of alienation.²⁰

Mit Hilfe des nostalgischen Erinnerns und im Schwelgen in alten Zeiten versuchten die Entwurzelten ihre Verbindung mit der verlorene Heimat in einem neuen Licht wieder aufleben zu lassen.

Franziska Tausig eröffnet im chinesischen Exil ein Emigrantencafé, denn, so die Autorin:

Ich stellte mir vor, dass nach Strudel, Buchteln mit Marmelade, Mohn oder Topfen und Nussbeugeln, diesen handfesten, heimatlichen Gebäckstücken, jeder Emigrant Sehnsucht hatte.²¹

Und sie hatte Recht, ihr kleines Kaffeehaus war stets gut besucht und Treffpunkt aller, die ihr Heimweh zeitweilig stillen wollten.

¹⁹ Görner, Rüdiger: *Wie viel Heimat verträgt die Literatur? Ein Topos zwischen Utopie, Zumutung und geistigem Nährboden.* (Juli/August 2011) S. 5 (Ich zitiere aus dem Typoskript, das mir der Verfasser zur Verfügung gestellt hat, daher die abweichende Paginierung), S.3

²⁰ Spitzer, Leo: *Hotel Bolivia. The Culture of Memory in a Refuge from Nazism.* New York: Hill and Wang 1999, S. 146

²¹ Tausig, Franziska: *Shanghai Passage. Emigration ins Ghetto.* Wien: Milena 2007, S. 115

Auch in Aglaja Veteranyis Roman *Warum das Kind in der Polenta kocht*, geht es um entwurzelt sein und die Sehnsucht danach anzukommen. Die Tochter eines durch die Welt reisenden Artistenpaares klammert sich an die wenigen Konstanten, die ihr geboten werden, so zum Beispiel das Essen der Mutter im eigenen Wohnwagen, der ihr Zuhause ist:

Das Essen meiner Mutter riecht zwar auf der ganzen Welt gleich, es schmeckt aber im Ausland anders, wegen der Sehnsucht.²²

Veteranyi kombiniert eine konkrete sinnliche Erfahrung, den Geschmack des Essens, mit etwas Abstrakten, nämlich dem Gefühl der Sehnsucht. Diese Trauer verändert das sinnliche Erleben des Kindes und den „Geschmack seiner Heimat“.

Fritz Kalmar, der im uruguayischen Exil war, redet im Zusammenhang von Heimweh und Sehnsucht von einer „Übersetzung der Gefühle“²³. Alles was man sieht, wird in heimatliche Bilder übersetzt, um es erträglich zu machen. Zum Beispiel erscheinen das Ufer des Rio del Plata wie der Donaustrand oder eine südamerikanische Beere wie Ribisel. Die Umdeutung von Realem in Heimat bzw. die Imagination von Heimat hilft zumindest zeitweise, das Heimweh zu mildern.

²² Veteranyi, Aglaja: *Warum das Kind in der Polenta kocht*. Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt 1999, S. 12

²³ Kalmar, Fritz: *Übersetzung der Gefühle*. IN: Kalmar, Fritz: *Das Herz europaschwer. Heimwegeschichten aus Südamerika*. Wien: Picus 2007

3. Kulturthema Essen

Essen und Kulinarik als Thema kulturwissenschaftlicher Relevanz wird seit den 1980er Jahren im deutschsprachigen Raum beforscht. Ein Anstoß kam hier vor allem von wissenschaftlichen Disziplinen, wie der Anthropologie, Soziologie und den Geschichtswissenschaften.

Der Historiker und Kulturwissenschaftler Moritz Csáky schreibt im Vorwort zu seinem 2014 erschienen Aufsatz - *Speisen und Essen aus kulturwissenschaftlicher Perspektive* - über Essen als „sozial-kulturellen Prozess“:

Versteht man unter Kultur die Gesamtheit von Zeichen, Symbolen oder Codes, mittels derer Individuen in einem konkreten gesellschaftlichen Kontext kommunizieren, um sich zu orientieren, sind folglich auch solche kommunikativen Praktiken, die auf die Absicherung des biologischen Überlebens ausgerichtet sind, das heißt die Produktion, der Erwerb, die Zubereitung und der Verzehr von Nahrungsmitteln, von Speisen und Getränken integrale kulturelle Phänomene. Auch das gemeinsam veranstaltete Essen ist Teil eines solchen sozial-kulturellen Prozesses.²⁴

Kulturelle Prozesse und Phänomene zeigen sich sowohl an der Zubereitung von Essen als auch am fertigen Gericht selbst – Essen ist dabei ein Spiegel von kulturellen Prozessen. Ernährung, mit ihren sozialen und symbolischen Dimensionen, wird im privaten Rahmen, bei Ritualen und Familientraditionen, aber auch in der Öffentlichkeit, wie bei Festen, greifbar. „Gerade in der Region Zentraleuropa durchbrechen Speisen als kulturelle Codes staatliche wie sprachliche Trennlinien und verbinden Menschen in kulinarischen Kommunikationsräumen jenseits nationaler Grenzen“²⁵, so Csáky. Essen ist somit aus vielen Perspektiven für die verschiedenen Disziplinen interessant geworden, zum Beispiel im Zusammenhang von Gedächtnis, Erinnerung und Identität.

²⁴ Csáky, Moritz: *Speisen und Essen aus kulturwissenschaftlicher Perspektive*. (S. 9-37) IN: Csáky, Moritz [Hrsg.]: *Kulinarik und Kultur: Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa*. Wien [u.a.]: Böhlau 2014, S. 7

²⁵ ebd. S. 7f

Bereits 1889 schreibt der Philosoph Friedrich Nietzsche in seiner autobiographischen Schrift *Ecce homo* über die Bedeutung von Nahrung auf das Leben aufmerksam, denn „diese kleinen Dinge, Ernährung, Ort, Clima, Erholung, die ganze Casuistik der Selbstsucht – sind über alle Begriffe hinaus wichtiger als Alles [sic!], was man bisher wichtig nahm. Hier gerade muss man anfangen, umzulernen.“²⁶ Die Relevanz von Essen gehe über die das Überlebensnotwendige hinaus und bedürfe einer genaueren Betrachtung.

Neben dem kulturellen Aspekt und dem überlebensnotwendigen Bedürfnis essen zu müssen, ist es nicht verwunderlich, dass Essen und Trinken, mit ihrer vielfältigen Metaphorik, bei Schriftstellern aus den unterschiedlichsten Dekaden - und damit einhergehend Wissenschaftlern - eine Rolle spielt. Eine der erste Publikationen im deutschsprachigen Raum zum Thema Essen in der Literatur veröffentlichte der Germanist Alois Wierlacher, der 1987 seine Studie *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass* veröffentlicht, die 2015 weiterführend Anlass zur Gründung für *Die deutsche Akademie für Kulinaristik* gab.²⁷ Eine Reihe von Studien zum Thema wurden seither publiziert.²⁸ 2008 wurde außerdem ein neuer wissenschaftlicher Lehrgang an der Universität Salzburg zum Thema *Gastrosophie* ins Leben gerufenen, der das Zusammenwirken von Ernährung, Kultur und Gesellschaft untersucht.

²⁶ zit. nach Csáky, Moritz: *Speisen und Essen aus kulturwissenschaftlicher Perspektive*. (S. 9-37) IN: Csáky, Moritz [Hrsg.]: *Kulinarik und Kultur: Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa*. Wien [u.a.]: Böhlau 2014, S. 10

²⁷ <http://www.wierlacher.de/kulinaristik.htm> -> 6.7.17, 13:50

²⁸ Etwa: *Eating Culture: The Poetics and Politics of Food*. von Tobias Döring [Hrsg.] (Heidelberg: Universitätsverlag C. Winter 2003); *Erlesenes Essen. Literatur- und kulturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Satttheit und Genuss*. von Christa Grewe-Volpp [Hrsg.] (Tübingen: Narr 2003); *Kulinarische Lektüren. Vom Essen und Trinken in der Literatur*. von Tanja Rudtke (Bielefeld: Transcript 2014)

3.1 Symbolische Ebene

Essen, als das reine Stillen von Hunger bzw. die grundlegende überlebensnotwendige Versorgung mit Nährstoffen, gerät bei der interdisziplinären Betrachtung davon in den Hintergrund. In den Mittelpunkt der Analyse treten vielmehr die kulturellen, sozialen und symbolischen Ebenen. Ernährung, als Teil der kulturellen Praxis, kann als Teil der Identitätskonstruktion gesehen werden und Informationen zu Status, Gender Rollen, Ethnie und anderen kulturellen Konstruktionen vermitteln. Zudem kann es die Zugehörigkeit zu einer bestimmten Gruppe - religiös, politisch, geographisch oder auch familiär - symbolisieren.

„Speisen avancieren im Alltag zu wichtigen Symbolen, die im Bewusstsein präsent sind und deren kontinuierliche, erinnernde Aneignung – deren Verzehr- eine für die Individuen und für die Gesellschaft identitätsstiftende Funktion übernimmt.“²⁹ Einzelne Speisen repräsentieren darüber hinaus für ein Individuum das Heimatland, die Genealogie, die Geschichte, aus der sie entlehnt sind. Beispielweise jüdische Speisen aus Israel, böhmische Küche etc. Was die Speise aber tatsächlich einzigartig macht, ist deren Zubereitung durch einen Koch oder eine Köchin, was zur Folge hat, dass die gleiche Speise immer etwas anders schmecken kann, wie in der literarischen Auswahl sichtbar werden wird.³⁰

3.2 Essen als Identitätskonstruktion

Essen und Kochen vermögen es die eigene Identität zu unterstreichen. Es gilt heute als en vogue, sich auch über eine vielfältige und internationale Küche sowie Essen als Lifestyle-Phänomen zu definieren, sich weltoffen zu geben, oder wie der Ethnologe Konrad Köstlin es

²⁹ Csáky, Moritz: *Speisen und Essen aus kulturwissenschaftlicher Perspektive*. (S. 9-37) IN: Csáky, Moritz [Hrsg.]: *Kulinarik und Kultur: Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa*. Wien [u.a.]: Böhlau 2014, S. 27

³⁰ vgl. ebd. S. 27f

formuliert: „Unsere Lebenswelten sind auf demonstrative Präsentation ausgerichtet; sie sind ‚ästhetisiert‘. [...] Essen *gilt* daher auch als etwas, mit dessen Hilfe man sich mitteilen, darstellen kann.“³¹ Gelungene Aneignung des Fremden in Gestalt von Spaghetti, Pizza, Pfeffer oder Kakao sind kaum mehr aus privaten Haushalten wegzudenken. „Seit Jahrhunderten haben sich fremde Ingredienzen den regionalen Kochpraktiken eingegliedert.“³² Die globale Massenwanderungen, hier sei auch die „Gastarbeiterbewegung“ des 20. Jahrhunderts erwähnt, begünstigte die Verbreitung von internationalen Speisen natürlich.

Die Historiker Lars Amenda und Ernst Langthaler befassen sich eingehend mit dem Zusammenhang von Migration und Ernährung und untersuchen in ihrem Buch *Kulinarische "Heimat" und "Fremde". Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert* (2014), wie und warum Speisen und Gerichte „wandern“. Wer heute in eine europäische Großstadt reist, den erwartet ein vielfältiges internationales gastronomische Angebote, das in Zeiten der Globalisierung selbstverständlich geworden ist. „Die kulinarische Vielfalt der Gastronomie und in der heimischen Küche hat sich historisch entwickelt, namentlich in den westlichen Konsumgesellschaften der Nachkriegszeit mit ihrem neuen Wohlstand und veränderten Freizeitverhalten. Die sich verändernde Restaurantlandschaft seit den 1950er Jahren und die Aneignung von *ethnic food*, wie es im Englischen bezeichnet wird, hing dabei, wenig überraschend, eng mit Migrationsprozessen [...] zusammen“³³, so die Historiker. „Trotz unterschiedlicher kulinarischer Vorlieben vermag gemeinsames Essen eine ‚Brücke‘ zu

³¹ Köstlin, Konrad: Das fremde Essen – das Fremde essen. Anmerkungen zur Rede von der Einverleibung des Fremden. (S. 219-234) IN: Müller, Siegfried (Hrsg.): *Fremde und Andere in Deutschland: Nachdenken über das Einverleiben, Einebnen, Ausgrenzen*. Opladen: Leske + Budrich 1995, S. 219

³² ebd. S. 223

³³ Amenda, Lars; Langthaler, Ernst [Hrsg.]: *Kulinarische "Heimat" und "Fremde". Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert*. Innsbruck, Wien [u.a.]: Studienverlag 2014, S. 9

bauen, die auf andere Weise, beispielsweise mittels der häufig von Verständigungsschwierigkeiten geprägten Sprache, schwerer gefunden werden kann.“³⁴

Köstlin sieht eine symbolische Kraft von Essen als bewiesen, wenn man heutige Gesellschaftstrends betrachtet: „Von der symbolischen Kraft, die vom Essen ausgehen kann, nähren sich Hoffnungen, sich über das Essen das Eigene wie das Fremde einverleiben zu können. Die Nutzung uns omnipräsente Verfügbarkeit exotisch-fremder Küchen in Life-Style-Milieus, wie in New Age und Esoterik, lassen sich als Verweise darauf interpretieren.“³⁵

Gern geht man israelisch, türkisch, chinesisches oder japanisch essen. Einer Aneignung von fremden, eingewanderten Küchen bzw. exotischem Essen steht nichts im Wege, aber an Verständnis für die Menschen oder die Kultur, die dahinter steht, fehlt es oftmals. Die Historiker Amenda und Langthaler beschreiben dieses Phänomen vor allem in Kontext der sogenannten „Gastarbeiterbewegung“ wie folgt: „Die ‚Fremdheit‘ der migrantischen Speisen erschien in den Augen der europäischen Gäste vor allem in der Nachkriegszeit als reizvoll, während die ‚Mentalität‘ der Ausländer, wie es nicht selten kaum verklausuliert hieß, nicht wenigen unangenehm aufstieß.“³⁶ Es gibt also die Bereitschaft kulinarisch-kulturell tolerant und weltoffen zu sein, aber wenig darüber hinaus. Kulinarische Geschmacksvorlieben können auch als gesellschaftliche Trennlinie fungieren und hier nicht verbindend, sondern trennend wirken.

Csáky spricht vom Essen als Orientierungs- und Identitätsfaktor. Speisen sind mehr als nur Nahrungsmittel, die das Überleben sichern. Sie sind vielmehr ein „integraler Bestandteil von

³⁴ Amenda, Lars; Langthaler, Ernst [Hrsg.]: *Kulinarische "Heimat" und "Fremde". Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert*. Innsbruck, Wien [u.a.]: Studienverlag 2014, S. 9

³⁵ Köstlin, Konrad: Das fremde Essen – das Fremde essen. Anmerkungen zur Rede von der Einverleibung des Fremden. (S. 219-234) IN: Müller, Siegfried (Hrsg.): *Fremde und Andere in Deutschland: Nachdenken über das Einverleiben, Einebnen, Ausgrenzen*. Opladen: Leske + Budrich 1995, S. 220

³⁶ ebd. Amenda; Langthaler S. 10

Kultur, von kulturellen Traditionen und Verhaltensweisen [...]. Die Produktion von Nahrung und der Erwerb, die Zubereitung und der Verzehr von Speisen und Getränken sind integrale kulturelle, das heißt orientierungs- und identitätsstiftende Prozesse. Speisen in ihrer Komplexität beinhalten kulturelle Bedeutungszusammenhänge, sie sind so etwas wie kulturelle Codes.³⁷

In einer Reise- und Urlaubssituation verhält es sich mit Weltoffenheit gegenüber neuen und exotischen Gerüchen und Geschmäckern anders. Zum Besuch in einem neuen Land gehört auch das kulinarische „Einverleiben“ dieser willkommenen Fremde. Reiseführer widmen sich den nationalen Speisen des Ziellandes, um die Menschen und Kultur zu beschreiben und sie die Leser verstehen zu lassen. Dem Essen wird eine identitätsstiftende Rolle zugesprochen. Oder wie es aus kulturwissenschaftlicher Perspektive beschrieben wird: „Das fremde Essen wird im Urlaub als reizvoll „anders“ als bereichernd fremd erfahren, als Abenteuer oder unter dem Aspekt des „Sich-Selbst-Ausprobierens“. In Gefangenschaft oder Asyl verfliegt solcher Reiz.“³⁸ Geschmacksempfinden ist kaum zu trennen von der (Lebens)Situation und dem, was diese Sinneswahrnehmung transportiert: „Geschmack ist immer kultureller Geschmack; er hat mit dem kulturellen Raum, der kulturellen Situation, der kulturellen Zeit und der kulturellen Technik zu tun.“³⁹, so Köstlin. „Das fremde Essen erhält seine Kontur und seinen kulturellen Geschmack nicht von der Substanz, aus der es hergestellt ist, sondern vor

³⁷ Csáky, Moritz: *Speisen und Essen aus kulturwissenschaftlicher Perspektive*. (S. 9-37) IN: Csáky, Moritz [Hrsg.]: *Kulinariik und Kultur: Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa*. Wien [u.a.]: Böhlau 2014, S. 15

³⁸ Köstlin, Konrad: Das fremde Essen – das Fremde essen. Anmerkungen zur Rede von der Einverleibung des Fremden. (S. 219-234) IN: Müller, Siegfried (Hrsg.): *Fremde und Andere in Deutschland: Nachdenken über das Einverleiben, Einebnen, Ausgrenzen*. Opladen: Leske + Budrich 1995, S. 226

³⁹ ebd. S. 225 (Köstlin zitiert hier Tolkersdorf)

der Folie der Situation, in der es eingenommen wird. Sein tatsächlicher Geschmack ist nicht von seinem symbolischen zu trennen.“⁴⁰

3.3 Essen in der (Migrations)Literatur

Die bereits erwähnte gesellschaftliche Relevanz und Symbolik von Essen für ein Individuum spiegelt sich auch in der Literatur wider. Essgewohnheiten, Zutaten, Esssituationen etc. werden dazu verwendet um Charaktere (indirekt) zu beschreiben und zu verorten. Der Germanist Wierlacher schreibt dazu: „Wer vom Essen spricht, spricht in der Tat zugleich von Aspekten der Kultur. Dieser Konnex kommt auch im darstellenden Reden vom Essen zum Ausdruck [...].“⁴¹ Beschreibungen von Essen und Kochen in Texten haben einen hohen symbolischen Wert und können viel über die Identität der ProtagonistInnen bzw. deren Suche nach ihr deutlich machen. Kaum ein Phänomen des täglichen Lebens ist so gut geeignet, um Fremd- und Eigenbilder zu schaffen, wie das Essen. Es schafft Nähe oder Distanz, unterstützt Wohl- oder Fremdfühlen, lässt einen schnell oder eben nicht ankommen, wie es die unterschiedlichen Beispiele von erster und zweiter Generation in autobiographischen Werken zeigen. In (autobiographischen) Werken der Exilliteratur kommt diese identitätsstiftende Funktion von Essen besonders zu Tage, weil das Selbst(Bild) neu verhandelt werden muss. Diese Neudefinition, die das Leben in einem fremden Land und die Anpassung an eine neue Kultur verlangt, zeigt sich zu einem großen Teil über Essen. In dieser Situation gibt das Festhalten an vertrauter Küche ein Gefühl von Sicherheit und erlaubt Teile

⁴⁰ Köstlin, Konrad: Das fremde Essen – das Fremde essen. Anmerkungen zur Rede von der Einverleibung des Fremden. (S. 219-234) IN: Müller, Siegfried (Hrsg.): Fremde und Andere in Deutschland: Nachdenken über das Einverleiben, Einebnen, Ausgrenzen. Opladen: Leske + Budrich 1995, S. 227

⁴¹ Wierlacher, Alois: *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart [u.a.]: Kohlhammer 1987, S. 13

der eigenen Identität zu wahren. Die kulinarische Prägung erfolgt vor allem in der Kindheit und Jugend, was in den herangezogenen Werken stark sichtbar wird.⁴²

Die Literaturwissenschaftlerin Sandra Vlasta zitiert in ihrem Aufsatz *Identity and the Search for Identity in Migration Literature Expressed by Cooking, Eating and Food* (2015) Bettina Friedl, die über das Motiv vom Kochen in indisch-amerikanischer Literatur, literarische Beschreibungen von Essen als „Metaphern für die Wahrnehmung und Begutachtung des jeweiligen Fremden, für die gescheiterte oder erfolgreiche Fusion der Kultur des Herkunftslandes mit der amerikanischen Kultur oder für das Verständnis der eigenen Diaspora-Situation“ beschreibt.⁴³

Essen und Speisen können Erinnerungen und Emotionen wachrufen. Das Aufnehmen von Nahrung gleicht dann einem im wahrsten Sinne „Einverleiben“ der verlorenen Heimat. Das Kochen selbst kann helfen altes Vertrautes aufzutischen, aber auch neues auszuprobieren und sich so zu adaptieren. Dieses Wechselverhältnis von Essen und Erinnerung sowie Essen und Identität hält Einzug in viele autobiographischen Werken, gerade in der Literatur von vertriebenen AutorInnen.

⁴² vgl. Vlasta, Sandra: *Identity and the Search for Identity in Migration Literature Expressed by Cooking, Eating and Food*. (S. 103-155) IN: Vlasta, Sandra: *Contemporary Migration Literature in German and English: a Comparative Study*. Leiden, Boston, Brill: La Vergne, MyiLibrary 2015, S. 107f

⁴³ vgl. ebd. S. 108

4. Überblick über Autorinnen sowie Autoren und Werke

4.1 Verfolgung, Vertreibung, Exil 1938-1945

4.1.1 Jimmy Berg

wird 1909 in Polen geboren, die Familie übersiedelt bald darauf nach Österreich. Schon früh erhält er eine musikalische Ausbildung und schreibt Unterhaltungsmusik, später auch Texte für Schlager, Chansons, Wiener Lieder und Kabarett. 1938 Emigration in die USA. In New York wirkte er in Veranstaltungen von Emigranten als Komponist und Texter mit. Sein bekannteste Lied ist wohl „Sperrstund is“ (1936) in der Interpretation von Hans Moser. Der künstlerische Durchbruch in den USA bleibt aus. Jimmy Berg bleibt zeitlebens in Texten wie Kompositionen ein Wiener und kann in New York nicht reüssieren. So arbeitete er für einen Radiosender und verfasste daneben für Zeitungen Konzert- und Fernsehkritiken. Als Künstler zog er sich ab den 1950er Jahren zurück, bis er 1988 in New York stirbt.

Ein Großteil seiner Werke kennzeichnet sich durch die Liebe zu Wien. „Sie erfüllten wie alle Schlager die Erwartungen ‚der Masse‘, boten Entspannung und ließen die politischen Konflikte und Kämpfe vergessen. ‚Heimatland Österreich, Vaterstadt Wien‘, hieß ein Wiener Lied Bergs [...]“⁴⁴ oder eben das hier zitierte „Ja, wenn a Cafeteria a Kaffeehaus wär“, in dem das Wiener Kaffeehaus besungen und hochgepriesen wird.

4.1.2 Käthe Braun-Prager

wird 1888 in Wien geboren, wächst in einem österreichisch-jüdischen Elternhaus auf. Die Lyrikerin, Erzählerin, Essayistin, Malerin organisiert bereits um 1930 Literaturkurse, hält Vorträge über Frauenliteratur und begründete die "Literarische Frauenstunde" bei der Österreichischen Radioverkehrs-AG (RAVAG). 1939 emigrierte die 50 Jährige nach

⁴⁴ Berg, Jimmy: *Von der Ringstraße zur 72nd Street. Jimmy Bergs Chansons aus dem Wien der dreißiger Jahre und dem New Yorker Exil*. Horst Jarka (Hrsg.) New York u.a.: Peter Lang 1996, S.4

Großbritannien, wo sie für die BBC arbeitet, kehrt 1951 nach Österreich zurück und ist bis zu ihrem Tod als Schriftstellerin, Übersetzerin, Malerin und freie Journalistin tätig.

In ihrem Gedichtband *Stern im Schnee* schreibt die Lyriker unter anderem über sich als *Köchin in der Fremde*.

4.1.3 Zvi Jagendorf

wird 1936 in Wien geboren. Seine Familie flieht 1939 nach England, wo er aufwächst. Nach seinem Studium in England lässt er sich in Israel nieder und unterrichtet Englisch und Theaterwissenschaften an der Hebräischen Universität in Jerusalem.

Sein erster und bisher einziger Roman, *Wolfy and the Strudelbakers*, erscheint 2001 und schildert die Geschichte der Wiener Familie Helfgott, die 1939 ins englische Exil flüchten und sich dort ein neues Leben aufbauen muss. Das Leben der Familie in der Fremde ist kein leichtes, sie bleiben zeitlebens "bloody refijees"⁴⁵. Anders die Kinder Bernie und sein Cousin Wolfy, ein Halbweise, die sich in die englische Gesellschaft einleben und in beiden Welten leben: dem Milieu der Emigranten, die sich verzweifelt an ihre jüdischen Wurzeln klammern, und dem unorthodoxen Leben im Kriegs- und Nachkriegslondon mit Fußballclubs und Nachtlokalen. Erzählt wird die Geschichte aus der Sicht des jungen Wolfy, dessen Mutter nach langer Krankheit in Londoner Exil stirbt.

4.1.4 Eva Kollisch

wird 1928 in Wien in eine jüdische Intellektuellenfamilie geboren. 1938 wird sie mit ihren Brüdern in einem „Kindertransport“ nach England gerettet und folgt 1940 ihren Eltern in die USA. Sie lebte in New York als Fabrikarbeiterin und Mitglied einer trotzkistischen Gruppe

⁴⁵ Jagendorf, Zvi: *Wolfy and the Strudelbakers*. Stockport: Dewi Lewis Publishing 2001, S. 13

und gründet ein kollektiv geführtes Café in Greenwich Village. Professorin für englische, deutsche, vergleichende und Frauenliteratur in New York. Eva Kollisch lebt als aktive Pazifistin und Feministin in New York, verfasst Kurzgeschichten und Übersetzungen.

2000 erscheint Eva Kollischs autobiographischer Roman *Girl in Movement: A Memoir* (2000), in dem sie über die ersten fünf Jahre (1940-1945) im Exil in den USA schreibt. Sie beschreibt, wie sich ihr Außenseiterleben als jüdischer Flüchtling im antisemitischen New York der 1940er Jahre um die trotzkistische Bewegung aufbaut.

4.1.5 Lore Segal

wird 1928 in Wien geboren und zählt zu den knapp 10.000 jüdischen Kindern, die 1938 mit einem „Kindertransport“, nach Großbritannien in Sicherheit gebracht werden können. In England wächst sie bei verschiedenen Pflegefamilien auf. Nach ihrem Studium übersiedelt sie in die USA, wo sie an amerikanischen Universitäten unterrichtet und seit 1959 Artikel, Kurzgeschichten, Kinderbücher und Romane veröffentlicht.

In ihrer Autobiographie *Other People's Houses* (1994) schreibt Segal über ihre Kindheitserinnerungen in Wien, ihr Leben im Exil und ihr Leben nach 1945.

4.1.6 Leo Spitzer

wird 1939 als Flüchtlingskind in Bolivien geboren, wohin seine Eltern, deutsch-österreichische Juden, nach dem "Anschluss" Österreichs an Nazi-Deutschland emigrieren mussten. Spitzer wächst in der deutschsprachigen Flüchtlingsgemeinde in La Paz auf. Später Emigration in die USA, wo er als Historiker arbeitet.

In *Hotel Bolivia. The Culture of Memory in a Refuge from Nazism* (1999) verknüpft der Historiker Spitzer seine familiäre Lebensgeschichte mit historischen Analyseteilen und zieht

dabei Memoiren, Briefe, Familienalben und Zeitungsartikel aus jener Zeit, sowie Gesprächs-Aufzeichnungen mit Zeitzeugen heran. Das Flüchtlingsschicksal der Familie Spitzer, die im burgenländischen Rechnitz, das 1938 „entjudet“ wurde, lebte, ist Ausgangspunkt für die geschichtswissenschaftliche Auseinandersetzung mit Bolivien als Aufnahmeland. Dem *Austrian Club in La Paz* wird in „Andean Waltz“ in eigenes Kapitel mit seinen Österreichischen Traditionen und Ritualen gewidmet.

4.1.7 Franziska Tausig:

Shanghai Passage - Emigration ins Ghetto (1987) ist die Autobiographie von Franziska Tausig, die, nachdem sie ihren Sohn ins englische Exil retten konnte, mit ihrem Mann nach Shanghai flieht. In der chinesischen Metropole arbeitet Tausig als Köchin, um ihren todkranken Mann medizinisch versorgen zu können. Das Ehepaar eröffnet außerdem ein Kaffeehaus, das ein beliebter Emigrantentreff wird. Nachdem ihr Ehemann gestorben war, kehrt Franziska Tausig nach Wien zurück, um nach neun Jahren ihren Sohn Otto Tausig wiederzusehen, der später ein bekannter österreichischer Schauspieler werden sollte.

4.1.8 Fred Wander

wird 1917 in Wien geboren. 1939 flieht in die Schweiz und nach Frankreich, wird jedoch gefangen genommen und 1942 nach Deutschland deportiert. Nach der Befreiung vom KZ Buchenwald 1945 arbeitet Wander als Fotograf und Reporter in Wien. 1955 übersiedelt er mit seiner Frau in die DDR und lebt dort als anerkannter Autor von Romanen, Theaterstücken sowie Jugend- und Reisebüchern. 2006 stirbt Fred Wander in seiner Geburtsstadt Wien.

In der DDR schreibt Wander sein wichtigstes Buch *Der siebente Brunnen* (1971), in dem er seinen Lebens- und Leidensweg in insgesamt 13 Konzentrationslagern erzählt. In kurzen Episoden beschreibt Wander seine Lagererfahrung, die das Leben und Überleben angesichts des Sterbens schildern.

4.2. Verfolgung, Vertreibung, Migration nach 1945

4.2.1 Maja Haderlap

wird 1961 in Bad Eisenkappel / Železna Kapla, einem kleinen Ort an der Grenze Kärnten-Slowenien, geboren. An der Grenze der Kulturen, Kriegsvorgangeneit und Nachkriegszeit wächst sie zweisprachig auf und lebt heute als freie Schriftstellerin und Übersetzerin in Klagenfurt.

Der Roman *Engel des Vergessens* (2011) basiert auf ihrer Familiengeschichte und handelt von der Geschichte der Kärntner Slowenen, ihrer Vertreibung und Verfolgung, vor allem im Zweiten Weltkrieg. Mit einer KZ-Überlebenden als Großmutter und einem Vater, der traumatisiert vom Kampf als Partisan gegen die „Reichsdeutschen“ ist, durchlebt die junge Maja eine Kindheit zwischen den Welten.

4.2.2 Julya Rabinowich

wird 1970 in St. Petersburg in eine jüdische Künstlerfamilie geboren. 1977 emigriert die Familie nach Wien, wo sie aufwächst und später studiert. Sie lebt und schreibt in Wien.

Ihr Roman *spaltkopf* handelt von einer jüdischen Familie, die in den 1970er Jahren von Russland nach Wien emigriert. Erzählt wird weitgehend aus der Sicht der entwurzelten Tochter Mischka, unterbrochen von einer unbekanntem allwissenden Stimme, die sich am

Ende des Romans als die des Spaltkopfes selbst, einer von der Autorin erfundenen Märchenfigur, entpuppt.

In dem Roman geht es um die Erfahrung des Exils, um Zerrissenheit und die Widersprüchlichkeiten innerhalb der Familie, ihre Zersplitterung, Entwurzelung und Neudefinition, außerdem ist es die Geschichte von Mischkas Erwachsenwerden. Sie muss sich, gespalten zwischen den Mythen ihrer Kindheit und den Verheißungen des Westens, im Exil einen eigenen Weg suchen.

4.2.3 Aglaja Veteranyi

wird 1962 in Bukarest geboren. 1977 kommt Veteranyi mit ihrer Familie als Flüchtling in die Schweiz. Von 1982 bis zu ihrem Freitod 2002 lebt sie als freie Schriftstellerin und Schauspielerin in Zürich.

Aglaja Veteranyi schildert in ihrem Roman *Warum das Kind in der Polenta kocht* (1999) aus der Sicht eines Mädchens die Geschichte einer Zirkusfamilie, die Ende der 1960er Jahre aus dem diktatorisch geführten Rumänien flieht. Der Traum eines besseren Lebens erfüllt sich im Westen nicht, die Familie bleibt fremd und zerfällt.

5. Essen und Erinnerung im literarischen Kontext von Vertreibung, Exil und Migration

„Ich gab dem Weckerl heimlich ein Busserl.“⁴⁶

5.1 Essen als Motiv und Symbol

Essen kann Symbol für Heimat und Identität sein. In einer neuen Welt, sei es als Exil oder Emigration empfunden, wird dem Individuum bewusst, wie sehr es sich über Nahrung definiert. Welche Rolle Nahrungsmittel und nationale Gerichte und deren Zubereitung für die Persönlichkeit spielen, wird oft erst dann bewusst, wenn man darauf verzichten muss. Dann bekommen Speisen und Kochen eine neue Bedeutung, da es neben Nahrungsaufnahme viel mehr um den symbolischen Bezug zum Heimatland geht, um eine Verbindung zur Geschichte aber vor allem auch zur zurückgelassenen Familie. In einen kulturellen Kreis hineingeboren, wächst man mit (Essens-)Bräuchen und -Traditionen auf, die identitätsstiftend sind, und so wird Ernährung ein Mittel zur Bewahrung, aber auch zur Neudefinition. „Die emotionale Seite der Ernährung speist sich aus Erinnerungen, die mittels Gerüchen und Geschmäckern wachgerufen werden [kann]. Die kulinarische ‚Heimat‘ [hat] im wahrsten Sinne des Wortes etwas Flüchtliges“⁴⁷ und ist, zuhause und in der Fremde, eine soziale und kulturelle Konstruktion. In vielen autobiographischen Werken, die das Leben im Exil beschreiben, gibt es kapitelweise Beschreibungen über traditionelles, vertrautes Essen aus der Kindheit, das in der Fremde ein Stück Heimat auf den Teller bringt. Dem Gefühl des Entwurzeltseins kann mit vertrauten Tätigkeiten bzw. Prozessen wenigstens für Augenblicke etwas entgegengesetzt werden. An Apfelstrudel- oder Sachertortebacken wird ritualhaft festgehalten, um den „Geschmack der Heimat“ in fremder Küche aufleben zu lassen.

⁴⁶ Tausig, Franziska: *Shanghai Passage. Emigration ins Ghetto*. Wien: Milena 2007, S. 186

⁴⁷ Amenda, Lars; Langthaler, Ernst [Hrsg.]: *Kulinarische "Heimat" und "Fremde". Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert*. Innsbruck, Wien [u.a.]: Studienverlag 2014, S. 10

Essen kann aber auch Motiv für einen Text, eine Lebensgeschichte sein. In diesem Kapitel werden unterschiedliche Textstellen aus autobiographischen Werken präsentiert, in denen Essen symbolhaft für etwas steht oder leitmotivisch einen Text prägt.

In Lores Segals Erinnerung wird eine einfache Knackwurst zum Symbol für Heimat. Sie wird am 10. Dezember 1938 mit 600 anderen Kindern aus Wien auf „Kindertransport“ geschickt und mit dem Zug und per Schiff nach England gebracht. Am Tag der Abreise herrscht Hektik zuhause, und die Eltern überlegen, was sie ihrem Kind mitgeben können. Das Mädchen wünscht sich eine Knackwurst, und die Mutter besteht darauf, ihrer Tochter kurz vor Abfahrt diese noch zu kaufen, und geht dafür das Risiko ein, auf der Straße von der SS verhaftet zu werden. Sie packt Lore zum Abschied eine Jause ein, die sie auf der langen Zugfahrt aber nicht isst. Die Wurst in Lores Rucksack beginnt nach Tagen der Reise im überfüllten Zug und auf dem Schiff zu stinken. Sie kann sie jedoch nicht wegwerfen, da sie das letzte ist, das ihr von ihrer Familie geblieben ist:

(...) but when I came to the *Knackwurst*, which was beginning to have a strange smell about it, I remembered my grandmother always said that there was always time to throw things out. I put the sausage back in the bag.⁴⁸

Im Camp in London wird sie von ihren Zimmernachbarinnen wegen des Gestanks aus ihrer Tasche verspottet. Jeden Tag kreisen ihre Gedanken um die vergammelte Wurst, die unter ihrem Bett liegt. Sie sucht verzweifelt einen Weg, wie sie diese beseitigen kann, ohne sie zu vernichten. Der Stress wird für das Mädchen im Chaos der Fremde immer größer und sie weiß keinen Rat:

The idea of throwing into the trash can what my mother had gone especially to buy me, because I had lied that I wanted it, brought on such a fierce pain in my chest where I had always understood my heart to be that I stood still in surprise.

⁴⁸ Segal, Lore: *Other People's Houses*. New York: The New Press 1994, S. 35

I was shocked that I could be hurting so. I started walking toward the cottage, weeping with pain and outrage at the pain.⁴⁹

Das letzte greifbare Stück Heimat, das das Kind von seiner Mutter bekommen hat, ist nun ein verwesendes Stück Fleisch. Sich davon zu trennen ist dennoch undenkbar. Nachdem Lore von einer englischen Dame „ausgesucht“ wird, darf sie das Camp verlassen. Im Zug, auf dem Weg nach London, durchwühlen die anderen ihren Rucksack, während sie nicht im Abteil ist, und finden die schimmelige Knackwurst:

(...) my guilty sausage lay exposed to the light. It was ugly and shrivelled, with one end nibbled off. The thing had lost the fierce and aggressive stench of active decay and had about it now the suffocating smell of mold; it thickened the air of the compartment. (...) The seven children were sitting looking at me, and I died there on the spot, drowned in shame.⁵⁰

Am nächsten Bahnhof muss Lore die Wurst wegwerfen und sich von dem Geschenk ihrer Mutter trennen: „In the station there was a large trash can and I dropped my sausage in. I stood and roared with grief.“⁵¹ Diese letzte Jause, die das Kind von seiner Mutter mitbekommen hat, von der es sich auf seiner Reise ins Ungewisse wochenlang nicht trennen kann, ist zum Symbol für die Heimat geworden bzw. ein „Stellvertreter“ für ihre Eltern.

Lores Eltern können ein paar Jahre später mit einer Arbeitserlaubnis als Haushalthilfen ebenfalls nach England fliehen und ihre Tochter regelmäßig treffen. Bei einem dieser Wiedersehen wird eine für Lore so wichtige Jause aus der Heimat, die extra im entfernten London gekauft wurde, aufgetischt:

My mother laid a cloth on the kitchen table and brought out the Continental breads and *Knackwurst* she had got in London. She cut and spread colorful open-faced sandwiches and urged me to eat. „Eat,“ said my father, „go on,“ and they both sat and watched me [...].⁵²

⁴⁹ Segal, Lore: *Other People's Houses*. New York: The New Press 1994, S. 39f

⁵⁰ ebd. S. 47

⁵¹ ebd. S. 47

⁵² ebd. S. 86

Die Zitate verdeutlichen, welchen unglaublichen symbolischen Wert diese Knackwurst für das Mädchen bekommen hat. Aber nicht nur für die Protagonistin im Text, sondern auch für den Text selbst, übernimmt diese Jause eine wichtige Rolle. Die Begebenheiten rund um dieses letzte Essen von der Mutter - ein Motiv, das die Handlung vorantreibt. Neben der Knackwurst ist es auch die traditionelle Kaffeejause, die das Mädchen sich zuhause fühlen lässt. Nach zehn Jahren im englischen Exil folgt die mittlerweile erwachsene Lore ihrer Großfamilie in die Dominikanische Republik, wo ihre Großeltern und Mutter, gleich wie in Österreich, ein kleines Geschäft betreiben. In der Mittagspause gibt es Kuchen und Kaffee im Kreise der Familie:

„She would like to sit at the table and have coffee and cake,“ my grandmother said, [...], as I remembered her doing in my childhood. [...] I was excited. „This is all so strange and familiar! *Sacher Torte* [sic!] with *Schlagobers* in San Domingo, and eating in a room next to the shop so that someone can watch the door, the way we always did in Fischamend.“⁵³

Die Erinnerung an Familiensituationen und der Geschmack aus der Heimat, lässt Vertrautes in der Fremde entstehen – „strange and familiar“.

Auch in Aglaja Veteranyis *Warum das Kind in der Polenta kocht* wird das Essen der Mutter zum Symbol für Heimat. Das entwurzelte Artistenkind klammert sich an die wenigen Konstanten in seinem Leben, und eine davon ist das selbstgekochte Essen seiner Mutter. Das Zuhause ist der zirkuseigene Wohnwagen, aber vor allem die Mutter und die Kost, die sie von ihr bekommt:

Die gerösteten Auberginen meiner Mutter riechen überall wie zu Hause, egal, in welchem Land wir sind.⁵⁴

⁵³ Segal, Lore: *Other People's Houses*. New York: The New Press 1994, S. 219

⁵⁴ Veteranyi, Aglaja: *Warum das Kind in der Polenta kocht*. Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt 1999, S. 10

Geruch und Geschmack, gekoppelt mit der Mutter, bilden die stets reisende Heimat der Protagonistin. Es stehen nicht die Speise und der Geschmack an sich, sondern viel mehr die Köchin und Zubereitung im Vordergrund, die dem Essen eine spezielle Bedeutung geben.

Das junge Mädchen fühlt sich entwurzelt und weiß nicht, wo das hochgepriesene Ausland, in dem alles besser sein soll und wo die Familie endlich in Reichtum leben würde, anfängt und wo ihre ärmlichen Lebensverhältnisse aufhören:

Wären wir zu Hause, würde dann alles wie im Ausland riechen?
Mein Land kenne ich nur vom Riechen. Es riecht wie das Essen meiner Mutter.
Mein Vater sagt, an den Geruch seines Landes erinnert man sich überall, man erkennt ihn aber nur, wenn man weit weg ist.⁵⁵

Familienzusammenhalt und Verbundenheit mit dem Herkunftsland wird über Essen konstruiert und täglich neu erschaffen. Das Zuhause wird temporär und für die Dauer einer Mahlzeit im Wohnwagen oder ständig wechselnden Hotelzimmern konstruiert. Die Kost, die verzehrt wird, ist im wahrsten Sinne des Wortes das Heimatland:

Meine Mutter sagt, daß wir im Ausland viel mehr von unserem Land haben, weil das ganze Essen unseres Landes im Ausland verkauft wird.⁵⁶

Die diasporische Lebensweise zehrt an dem kleinen Mädchen. Ihre heimliche Bewunderung gilt jenen, die nicht mit dem Zirkus ziehen müssen, sondern einen vertrauten Wohnort haben und sich dort heimisch fühlen dürfen. Die Ich-Erzählerin in Aglaja Veteranyis Roman errichtet sich einen Schutzwall aus identitätsstiftendem Essen und listet über mehrere Seiten ihre Liebesspeisen fast wie ein Gebet, auf jeden Fall als Beschwörungsformel, auf:

⁵⁵ Veteranyi, Aglaja: *Warum das Kind in der Polenta kocht*. Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt 1999, S. 10

⁵⁶ ebd. S. 10

ICH ESSE AM LIEBSTEN:

Polenta mit Salz und Butter.
Hühnersuppe.
Zuckerwatte.
Gebratenes Knoblauchhuhn.
Butter.
Schwarzbrot mit Tomaten, Zwiebeln und Sonnenblumenöl.
Bouletten.
Crêpe mit Konfitüre.
Schweinefleisch mit Knoblauchsülze.
Tomatenhuhn mit Kartoffelpüree und gebratenen Zwiebeln.
Weiße Schokolade ohne Nüsse.
Milchreis mit Rosinen und Zimt.
Auberginensalat mit Mayonnaise.
Schmalz mit Speckwürfeln.
Gefüllte Paprika, Sauerrahm und Polenta.
Ungarische Salami.
Gebratene Äpfel im Teig.
Schweinefleisch mit Sauerkraut.
Blutwurst.
Grießkuchen für die Toten mit Smartiesdekoration.
Trauben mit Weißbrot.
Gurke mit Salz.
Knoblauchwurst.
Warme Polenta mit kalter Milch.
Fleisch in Weinblätter gerollt.
Schleckstangen.
Gulasch mit rohen Zwiebeln.
Polenta mit Ziegenkäse.
Weißbrot mit Butter und Zucker.
Gebratene Mandeln.
Kaugummi mit Überraschung.⁵⁷

Oralität und Geschmack spielen eine entscheidende Rolle als Spiegel der Beziehungen zwischen Protagonistin und Umwelt. Das Essen dient dem Mädchen vor allem als Abwehr von Angst und dem Konstruieren von familiärer Geborgenheit. Die Familie gehört dem rumänischen Staatszirkus an, ist in den Westen geflohen und lebt nun in ständiger Angst vor Verfolgung. Eine Angst, die sich zur täglichen Sorge um die verkehrt an den Haaren

⁵⁷ Veteranyi, Aglaja: *Warum das Kind in der Polenta kocht*. Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt 1999, S. 13f

hängenden Mutter in der Manege gesellt. Bedrohung und Angst sind für die Protagonistin allgegenwärtig, sie versucht diese essend abzuwehren.⁵⁸

In der ständigen Angst um die Mutter, beschreibt die Tochter das allabendliche Ritual, mit dem versucht wird die akute Angst aufzuschieben. Die Mutter schlachtet in der Hotelbadewanne ein Huhn, was für sie ebenso zur Vorbereitung ihres Auftritts gehört, wie das Herrichten der Haare: „WENN MEINE MUTTER NICHT ABSTÜRZT VON DER KUPPEL, ESSEN WIR NACH DER VORSTELLUNG GEMEINSAM HÜHNERSUPPE.“⁵⁹

In Maja Haderlaps Roman *Engel des Vergessens* wird dem Essen ebenfalls ein gesamtes Kapitel gewidmet. Essen, Erinnerungen und Gerüche schreibt die kindliche Protagonistin der Großmutter zu, mit der sie aufwächst und die ihre engste Vertrauensperson ist. Bildhaft und sehr detailreich erinnert sich das Mädchen an seine Kindheit und die Dinge, die es mit seiner Großmutter erlebt. Am einprägsamsten sind die Routinetätigkeiten rund um Haus und Hof, Küche und Essen. Den Speisen der Großmutter werden auch spezielle Kräfte zugeschrieben:

Während des Kochens teilt Großmutter den Speisen Eignungen zu. Ihre Gerichte haben eine verborgene Kraft, sie können das Diesseits mit dem Jenseits verbinden, sichtbare und unsichtbare Wunden heilen, sie können krank machen.⁶⁰

Zwischen Großmutter und Tochter, also der Mutter der Protagonistin, gibt es einen Generationen- und Glaubenskonflikt, der ebenfalls über das Essen und die Versorgung ausgetragen wird. Die Mutter ist, wenn es nach der ältesten Frau im Haus geht, dazu nicht fähig und unwissend:

⁵⁸ vgl. Suren, Katja: „Am liebsten habe ich Geschichten mit Menschen, die essen oder gekocht werden“. Zur vermeintlich einigenden Kraft des Essens bei Natascha Wodin und Aglaja Veteranyi. (S. 171-183) IN: Lillge, Claudia; Meyer, Anne-Rose [Hrsg.]: *Interkulturelle Mahlzeiten. Kulinarische Begegnungen und Kommunikation in der Literatur*. Bielefeld: transcript 2008, S. 173

⁵⁹ Veteranyi S. 25, Anmerkung: Großschreibung im Zitat, entspricht dem Original.

⁶⁰ Haderlap, Maja: *Engel des Vergessens*. Göttingen: Wallstein 2011, S. 6

Großmutter meint, dass meine Mutter zu unerfahren sei für die Küche. Sie habe keine Ahnung, wie man koche, und was ihr die Nonnen in der Schule beigebracht haben, passe nicht in unser Haus. Sie wisse auch nicht, dass es Speisen für Lebende und für Tote gibt, dass man Menschen mit eigens zubereiteten Gerichten heilen oder verderben kann, das wolle sie ihr tatsächlich nicht glauben.⁶¹

Die Tochter scheint dem Essen nicht dieselbe Wichtigkeit und Kraft zuzuschreiben, wie es die Mutter tut. Die vom Krieg geschüttelte Familie zerstreitet sich über dieses Thema, die Ich-Erzählerin steht dazwischen. So trennend das Thema Küche und Zubereitung für die Frauen ist, in manchen Situationen brauchen sie einander. Das Brot zur Versorgung der Familie wird von den Frauen gemeinsam zubereitet:

Nur beim Teigkneten schätzte Großmutter die Hilfe von Mutter. Dann schaute sie ihr zu, wie sie das Mehl rührte. Im Teigtrog schmatzte es und patzt es. Schweißtropfen bilden sich auf Mutters Stirn und fallen ins werdende Brot. Sie richtet sich auf und wischt mit dem Oberarm den Schweiß aus dem Gesicht. Ihre Wangen sind rot, die Ärmel der Bluse hochgekrepelt, im Halsausschnitt kann ich ihr Unterhemd sehen. Sie fragt, wie das Verhältnis von Roggen und Weizenmehl sei und das von Sauerteig und Wasser, sie würde gern wissen, wie viele Kilo Mehl. Großmutter sagt, wenn das Mehl diese Rille der Trogwand bedeckt, ist es gut. Dann beugt sich Mutter wieder über den Teig. Wenn er sich von ihren Fingern zu lösen beginnt und der Trog nicht mehr knarrt, hat sie die Arbeit geschafft. Großmutter schneidet ein Kreuz in den Teig und bedeckt ihn zum Gehen.⁶²

Das gemeinsame Teigmachen im familiärem Umfeld ist ebenfalls Motiv in Zvi Jagendorfs *Wolfy and the Strudelbakers*, und auch dort ein fixer Bestandteil des Lebens der Familie Helfgott im Londoner Exil: Einmal im Monat machen Onkel und Tante ihre „labour of love“⁶³, deren Zubereitung ehrfürchtig zelebriert wird, die titelgebende Speise wird nicht nur im Kapitel „Strudelbakers 1951“ konstitutiv für den Text:

He [Mendl] needs the table empty for his labour of love, strudel baking. [...] When we were younger we used to beg them to let us watch while they laid it out. Mendl would bring the dough in, warm and eggy from the kitchen. Then he'd dust some flour onto the smooth green surface of the table and the holy

⁶¹ Haderlap, Maja: *Engel des Vergessens*. Göttingen: Wallstein 2011, S. 6

⁶² ebd. S. 6

⁶³ Jagendorf, Zvi: *Wolfy and the Strudelbakers*. Stockport: Dewi Lewis Publishing 2001, S. 75

work of thinning and stretching would begin. [...] When the dough was stretched out on the table like the skin of a hunted animal they [uncle and aunt] stood over it and their faces seemed to glow and reflect its whiteness.⁶⁴

Tante Rosas „holy work“ war es dann, den Strudel zu füllen.

She took charge of spreading a snaking line of sour apples and raisins and nuts and orange peel, doling it out on the dough with twists and flicks of her spoon while Mendl watched for any sign of a tear or a weakness in the structure.⁶⁵

Das Apfelstrudelbacken ist ein heilendes Ritual der jüdischen Familie in London. Der Prozess des Teigausrollens bis hin zur Füllung wird als Ritual zelebriert und bleibt eine der letzten Erinnerungen an Wien. Die Arbeit wird mehrmals als „holy“ beschrieben und mit Kunst, Musik und Chirurgie verglichen:

Mendl is an expert strudel baker. That is, Rose is the real artist and he's the technical director and stage manager. To make the strudel he needs an empty table and total concentration. No radio, no chatter, no interruptions. Just one table, a man and a woman, the dough and the filling. [...]

When he directed the work of stretching and thinning, getting Rosa to pull a little harder here and a bit softer there, he was like a great conductor reaching over a big sighing orchestra, making it sing to his sway. He was Toscanini and she was his first violin responding to his hands with love and obeying the rhythm of his elbows. [...]

Then, when she had finished shaping out the line of filling, they bent over the table, both of them together like surgeons over a patient, and began to wrap the dough round the fruit tenderly and in unison, not saying a word, not even looking at each other but completely together [...].⁶⁶

Zvi Jagendorfs stark autobiographisch geprägte Schilderungen über den Familienalltag der Helfgotts in London verdeutlicht den hohen Stellenwert von Essen, das an die Heimat erinnert. Vertreibung, Flucht und Entwurzelung prägen das Schicksal der Familie, und so ist hält man zumindest an vertrauten Traditionen/Ritualen fest um sich in der Fremde heimisch zu fühlen. So ist die Rede von „an object of praise“⁶⁷ den sie einmal im Monat gemeinsam zubereiten und der „the holy work of thinning and stretching“⁶⁸. Mit größter Präzision

⁶⁴ Jagendorf, Zvi: *Wolfy and the Strudelbakers*. Stockport: Dewi Lewis Publishing 2001, S. 75f

⁶⁵ ebd. S. 76

⁶⁶ ebd. S. 75ff

⁶⁷ ebd. S. 79

⁶⁸ ebd. S. 76

arbeiten Tante und Onkel an „a source of pleasure and pride“, einer „golden trophy“ die ihnen Trost spendet und die Kinder „like a spell“⁶⁹ in die Küche lockt.

In beiden Beispielen, wird der rituellen Zubereitung eines Familienrezeptes von zwei Generationen detailliert und als wichtiges Ritual beschrieben. Für Haderlaps kindliche Protagonistin mit ihrer Großmutter, für Jagendorfs kindlichen Protagonist mit Onkel und Tante.

Neben dem gemeinsamen Backen erinnert sich die Erzählerin in *Engel des Vergessens* weiter an ihre Kindheit und schildert die Relevanz der Großmutter in ihrer Kindheit:

Kaum setzt sie sich in Bewegung, folge ich ihr. Sie [die Großmutter] ist meine Bienenkönigin und ich bin ihre Drohne. Ich habe den Duft ihrer Kleidung in der Nase, den Geruch nach Milch und Rauch, einen Hauch von bitteren Kräutern, der an ihrer Schürze haftet. Sie gibt mir den Rundtanz vor und ich tänzle ihr nach.⁷⁰

Gerüche, Lichtstimmungen, Details an der Kleidung oder Haut der älteren Frau – alles wird von dem Kind aufgesogen und ist Motiv für das erste Kapitel in Haderlaps Roman. Die Großmutter bietet mit ihren Routinetätigkeiten in Haus und Hof der Enkelin Stabilität und Sicherheit. Die Enkelin folgt ihr auf Schritt und Tritt, versucht alles aufzunehmen und in sich weiterzutragen. Diese vertrauten Tätigkeiten im Haus und in der Küche werde konstitutiv für den Beginn des Romans und die Protagonistin so klar verortet:

Wir [Großmutter und Enkelin] gehen in die Stube und sehen nach der Milchzentrifuge hinter der Tür, die wir ein paar Mal in der Woche drehen, um den Rahm von der Milch zu trennen. In der Kammer dahinter werden die Fenster geöffnet, die Betten, in denen wir schlafen gelüftet, die Strohsäcke, die gefüllt sind mit getrockneten Maisblättern, aufgelockert, die Kräuter, die auf dem Fensterbrett liegen oder an Vorrichtungen aufgehängt sind, gewendet und kontrolliert [...].⁷¹

⁶⁹ alle drei Zitate Jagendorf S. 79

⁷⁰ Haderlap, Maja: *Engel des Vergessens*. Göttingen: Wallstein 2011, S. 7

⁷¹ ebd. S. 7

Die Erinnerungen werden aus der Ich-Perspektive geschrieben und in diesem Fall wird von einem Wir geredet. Anhand dieser scheinbar normalen Alltagssituationen wird ein Gefühl von Nähe zwischen den beiden Generationen vermittelt.

Auch in *Wolfy and the Strudelbakers* bieten Routinetätigkeiten Halt, und so bereitet die Mutter einmal im Monat koscheres Fleisch zu. Der Sohn erinnert sich an die Weiterverarbeitung des seltenen und daher kostbaren Fleisches zuhause:

[...] she had to put the meat on a board over a bowl in the kitchen and pour salt on it till all blood dripped out making a slimy red pool underneath. She [Wolfys Mutter] was very careful when she did this because it was important to drain all the blood out of the meat and get it really kosher.⁷²

Wolfy lebt bei Onkel, Tante und Cousin. Der Halbweise beschreibt Essen als das verbindende Element zwischen den einzelnen Familienmitgliedern:

[...] all three of them are eating potatoes and white cheese with total concentration. Steam from their dishes is practically swirling over them like a typhoon but they are at rest in the eye of the storm doing the thing that binds them together best – eating.⁷³

Wolfy und sein Cousin Bernie stehen zwischen den Welten: einerseits müssen sie streng religiös leben, um ihre jüdischen Wurzeln nicht zu vergessen, andererseits erleben sie durch die Schule und englische Kollegen, wie ihr Leben im Exil *auch* aussehen könnte.

Franziska Tausigs *Shanghai Passage* endet mit der Rückkehr der Autorin nach Kriegsende in die Heimat. Dass sie dort wirklich angekommen ist, versichert ihr das österreichische Essen. Die Heimreise ist eine lange und beschwerliche, das Ziel ist das vom Krieg gezeichnete Wien und Menschen, die in großer Armut lebten. Auf dieser Heimreise bekommt Tausig bei einer

⁷² Jagendorf, Zvi: *Wolfy and the Strudelbakers*. Stockport: Dewi Lewis Publishing 2001, S. 44

⁷³ ebd. S. 73

Zwischenstation in Italien das erste Mal wieder Schwarzbrot, eine Begebenheit, die der Autorin stark in Erinnerung geblieben ist:

Ein Mann mit einem Korb auf dem Arm drückte jedem von uns ein schwarzes, resches Kümmelweckerl in die Hand. Ich schaute es entgeistert an. So etwas hatte ich neun Jahre lang nicht gesehen. In Shanghai hatte es nur schwammiges, zähes Weißbrot gegeben und plötzlich hielt ich ein „Bosniakerl“ in der Hand. [...] Ich gab dem Weckerl heimlich ein Busserl.⁷⁴

In *Engel des Vergessens* beschreibt die Großmutter, als Zeitzeugin, der Enkelin ebenfalls, wie es was, nach der Heimkehr aus dem Krieg, mit vertrautem Geschmack empfangen zu werden:

Milka [die Nachbarin] habe den Heimkehrerinnen frisch gemolkene Milch zu trinken gegeben. Sie werde den Geschmack dieser Milch nie vergessen, sagt Großmutter und verstummt.⁷⁵

Etwas „Einfaches“ wie Schwarzbrot und Milch wird zum Symbol für Heimat, Sicherheit und Identität. Die lange Zeit des Fremdseins scheint mit diesen Boten vorbei zu sein.

⁷⁴ Tausig, Franziska: *Shanghai Passage. Emigration ins Ghetto*. Wien: Milena 2007, S. 185f

⁷⁵ Haderlap, Maja: *Engel des Vergessens*. Göttingen: Wallstein 2011, S. 58

5.2 Fremdsein und Akkulturation durch Essen

„[D]er Magen gewöhnt sich leichter als der Kopf an neue Speisen.“⁷⁶

Fremdsein und Akkulturation wird nicht zuletzt durch Essen beeinflusst. Denn auch das Fremde, in der Fremde, wird durch Essen symbolisiert. Charakteristisch für diese Prozesse sei, so der Kulturwissenschaftler Moritz Csáky, dass Speisen „kontinuierlich ‚Fremdelemente‘ aufnehmen, Fremdes ‚übersetzen‘ beziehungsweise vereinnahmen.“⁷⁷

Neue Erkenntnisse der Kulturanthropologie zeigen, dass „Essgewohnheiten zu den stabilsten Eigenarten von Menschen und Kulturen gehören, sich im kulturellen Wandel zu allerletzt ändern und darum Offenbarungen über Kulturen sind: das Fremde gibt sich am ehesten an fremden Tischen zu erkennen.“⁷⁸ Der Kulturwissenschaftler Konrad Köstlin widmete sich über Jahrzehnte dem Thema Essen und Identität und spricht gar von *soul food*: „Je mehr über das Essen nachgedacht und diskutiert wird, desto mehr festigen sich Zuschreibungen zu geglaubten Wirklichkeiten. Dazu gehört auch der Glaube und das offenbar verbreitete Bedürfnis, sich dem Fremden durch das fremde Essen nähern zu können. Vor diesem Deutungshintergrund lässt sich Essen als Soul-food einverleiben, es gilt als ein Teil des Selbst. Aus dem normalen Essen wird so ein identitätsproduktives Kultessen. Das gilt für VegetarierInnen, mag auf Deutschnationale und ihre Eintöpfe [...] und die Schweinshaxen der Bayern zutreffen. Unsere Lebenswelten sind auf demonstrative Präsentation ausgerichtet; sie sind ‚ästhetisiert‘. [...] Essen *gilt* daher auch als etwas, mit dessen Hilfe man

⁷⁶ Wierlacher, Alois: *Architektur interkultureller Germanistik*. München: Iudicium 2001, S. 379

⁷⁷ Csáky, Moritz: *Speisen und Essen aus kulturwissenschaftlicher Perspektive*. (S. 9-37) IN: Csáky, Moritz [Hrsg.]: *Kulinarik und Kultur: Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa*. Wien [u.a.]: Böhlau 2014, S. 28

⁷⁸ Wierlacher, Alois: *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart [u.a.]: Kohlhammer 1987, S. 17

sich mitteilen, darstellen kann. Wenn dies so ein soll, dann aktualisieren sich beim Essen auch Vertrautheit und Fremdheit als Geschmack und Ekel besonders unmittelbar.“⁷⁹

Es verwundert somit nicht, dass in autobiographischen Texten dieser Auswahl dem Essen eine mehr oder weniger wichtige Rolle zugeteilt wird. Die Erfahrung in der Fremde ist stark verknüpft mit neuen Sinneswahrnehmungen, wie etwa dem Geruchs- und Geschmackssinn. Das Schreiben über Essen oder Kochen in literarischen Texten kann explizit oder nebensächlich sein. Durch Essensreferenzen können Fremdes bzw. Exotisches aufgezeigt werden, aber gleichzeitig auch Unterschiede über Essen überbrückt werden.

So zieht sich in *Other People's Houses* das Motiv Knackwurst, das Bildnis für Mutter und Heimat wird, durch den Text und begleitet sowohl Protagonistin als auch den Handlungsverlauf. Neben dem dominant und immer wiederkehrenden Schreiben über die letzte von der Mutter eingepackte Jause kann die junge Lore Segal im britischen Exil die Milch im Tee nicht leiden und auch nicht verstehen, warum sich der Tag in Tee-Zeiten strukturiert und warum sie überhaupt jeden Tag in feiner Gesellschaft Tee trinken soll. Das Kind wird zwar in lebensrettende Sicherheit gebracht, zugleich aber aus seiner vertrauten Umgebung gerissen, muss nun mit den neuen Bräuchen und Traditionen zurechtkommen und das noch dazu ohne seinen Eltern. An solch alltäglichen Dingen wie Frühstück, Jause oder eben dem Fünf-Uhr-Tee merkt Lore Segal, dass ihr Leben sich von nun ändern wird. Ein unerbittlicher Botschafter der neuen Zeiten ist das Essen. Schon auf der Fähre nach London wird Segal mit den neuen englischen Gepflogenheiten konfrontiert:

⁷⁹ Köstlin, Konrad: *Das fremde Essen – das Fremde essen. Anmerkungen zur Rede von der Einverleibung des Fremden*. (S. 219-234) IN: Müller, Siegfried [Hrsg.]: *Fremde und Andere in Deutschland: Nachdenken über das Einverleiben, Einebnen, Ausgrenzen*. Opladen: Leske + Budrich 1995, S. 219

I said, „Ist hat coffee for me?“ [...] He [Steward] said, „It's tea.“ I said, „Brown tea?“ He said, „English tea has milk in it.“⁸⁰

English Tea bleibt für das Kind lange Zeit ein Graus, auch später in den Gastfamilien lehnt sie ihn vehement ab. Fremdes bleibt fremd. Auch Lores Eltern, die später Zuflucht in England als Bedienstete finden, können sich nicht damit abfinden, dass ihre Hausherren so wenig Ahnung von deren Ausgangssituation und dem Grund ihrer Flucht wissen oder von, für sie selbstverständlichen, Essmanieren:

„They don't know how to eat,“ said my mother. „Do you remember the time I made them an *Apfelstrudel* and they asked for custard to put over it?“ „They don't understand,“ said my parents, and so they put the English in *their* place.⁸¹

Das Fremd sein in der neuen, niederen Arbeitssituation und dem neuen Land wird vor allem an alltäglichen Dingen wie Essen und (Ge)Bräuchen sichtbar.

In Franziska Tausigs Fall vollzieht sich die Akkulturationsleistung durch ihre Kochkünste. Sie schafft es, mit fehlenden bzw. fremden Zutaten, die ihr Ekel erregend vorkommen, Eigenes zu kreieren. So macht sie Wiener Schnitzel aus Thunfisch sowie Kuchen mit Enteneiern und Sojamilch:

Wunderbar fand ich aber die prachtvollen Tunfische. Von denen erstanden wir gleich etliche Kilogramm für Schnitzerl, da sie unser Kalbfleisch bestens ersetzen.

Dagegen vermisste ich Milch und Milchprodukte in Mengen, wie wir sie gewohnt sind. [...] Käse aus Sojamilch [...] bereitete mir, wenn ich nur daran roch, Übelkeit, denn die winzigen Käsestücke schmecken und riechen wie angebrannt.

Ein anderes billiges Volksnahrungsmittel waren die fremdartig leuchtenden, gelben Ananasberge.⁸²

Das Fremdsein der Köchin spiegelt sich in der Wahrnehmung von fremdartigen Lebensmitteln wider. Durch die Beschreibung dieser Empfindungen, die erst rückblickend

⁸⁰ Segal, Lore: *Other People's Houses*. New York: The New Press 1994, S. 34

⁸¹ ebd. S. 85

⁸² Tausig, Franziska: *Shanghai Passage. Emigration ins Ghetto*. Wien: Milena 2007, S. 101f

erinnernd geschrieben wurden, wird deutlich, wie sehr sich das Eigenbild der Autorin an solchen alltäglichen Dingen zeigte und schärfte.

Die Artistenkind in Aglaja Veteranyis *Warum das Kind in der Polenta kocht* kommt nach turbulenter Kindheit mit ihrer Schwester ins Heim. Das Essen dort ist keines, so das Mädchen, es „SCHMECKT [...] WIE DAS ABBAUEN DES ZIRKUSZELTES“⁸³, für die Protagonistin nach Angst und Auflösung. Dazu kommt der Missbrauch, den die Heimleiterin über das Essen ausübt, indem sie die Kinder, die das Essen im Heim verweigern oder erbrechen, zwingt, vom Erbrochenen zu essen. Über dieses Essen lassen sich keine identitätsstiftende Brücken zu einer Gruppe herstellen. Im Gegenteil. Und auch für die fremde Sprache und das Fremdsein dadurch verwendet die Protagonistin eine Essensmetapher:

Mein Vater hat eine andere Muttersprache als wir, er war auch in unserem Land ein Fremder. [...] Seine Muttersprache klingt wie Speck mit Paprika und Sahne. Sie gefällt mir, aber er darf sie mir nicht beibringen.⁸⁴

Die Sprache klingt nach guten Essen, würzig und sanft, aber doch fremd und nicht entzifferbar. Eine Hürde zwischen Vater und Tochter, die scheinbar nicht überbrückt werden darf. Das Entwurzelt sein und nicht heimisch werden können der jungen Aglaja wird durch den gesamten Roman hindurch über Essensmetaphern verdeutlicht.

Eine Ausnahme im Hinblick auf das (Nicht)Annehmen von fremden Essensbräuchen, bilden die Memoiren von Eva Kollisch, deren Mutter im Aufnahmeland Amerika ganz bewusst darauf Acht gibt, dass ihre Kinder mit den Gewohnheiten im neuen Land zurechtkommen und ihnen den Umgang mit Fastfood beibringt:

⁸³ Veteranyj, Aglaja: *Warum das Kind in der Polenta kocht*. Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt 1999, S. 181

⁸⁴ ebd. S. 50

Mother insisted that we learn to cook and take care of ourselves. So we scrambled our own eggs and made toast [...]. Under the tutelage of my mother we all became American cooks, even father. We made hamburgers, frankfurters, spaghetti, and Jello, and opened up cans of tuna, peaches, and applesauce.⁸⁵

Das Leben in Amerika ist ein völlig neues und es gilt für alle sich möglichst schnell anzupassen und im neuen Land zurechtzufinden. Die Mutter lehrt die Kinder selbstständig zu werden und zu kochen – amerikanisch zu kochen. Zur Selbstständigkeit und dem neuen Lifestyle bzw. dem Werden eines „American cook“, gehört auch das Zubereiten von Fast-Food und Essen aus der Dose, sowie das Anrühren von Wackelpudding.

Open a can, heat up some left-overs. Presto: dinner. „This is a country kind to woman,“ my mother used to say. I hated her kind of patriotism, her enthusiasm for canned peas and Jello. Yet it troubled me that I minded such things. „She’s less conventional, less materialistic than I.“ I would note to my surprise. Still, I loved a well-set table! The fact was (I understood this better later) that ever since England and the Nazis, I was somehow always starved. Because of that nervous yet visceral hunger, I was readily drawn to women who fed me.⁸⁶

Das Mädchen zwischen den Welten zieht oft Vergleiche zwischen seiner Heimat, dem herrschaftlichen Haus mit seinen Bediensteten in Baden bei Wien und dem ärmlichen Leben als Flüchtling in New York. Die Eltern und deren Ansprüche an das Leben sind kaum wiederzuerkennen. Eine Strategie für das Überleben im neuen Land, jedoch auch tägliche Prüfung für alle Familienmitglieder, so auch für die Jugendliche. Eva redet von einem nervösen und instinktiven Hunger, der seit der Nazierrschaft und dem anfänglichen Exil in England mit ihren Brüdern, geblieben sei. Sie schreibt, wie einsam sie sich in Amerika fühlt und dass auch keine Gemeinschaft, wie etwa die Pfadfinderinnen, ihr Abhilfe leisten konnten:

„I tried to join the Girl Scouts once, but I had no talent. They spotted me as an impostor. I hated marshmallows, burned the frankfurters, kept losing my partner when we did square-dancing [...].⁸⁷

⁸⁵ Kollisch, Eva: *Girl in Movement: A Memoir*. Thetford: Glad Day Books 2000, S. 9f

⁸⁶ ebd. S. 86

⁸⁷ ebd. S. 14

Das Flüchtlingsmädchen fühlte sich nicht zugehörig und fehl am Platz, was sich auch an Ritualen wie Lagerfeuer und Grillen zeigt. Das Fremdsein ist nicht nur im großen, sondern auch im kleinen familiären Kontext für Kollisch spürbar. Die Treffen mit dem trotzistischen Parteimitglied Walter, ein Amerikaner, häufen sich, und so kommt es dazu, dass Eva die Mutter von Walter kennenlernt. Diese Erfahrung in dieser neuen Familie hat etwas Befremdliches für das Mädchen. Am gedeckten Tisch der Schwiegermutter in spe analysiert und vergleicht sie die Esssituationen der unterschiedlichen Kulturen und Familien:

Finally it was time for dinner. The table was set with a damask table-cloth, *real* silverware, *real* napkins, and stem glasses. The meal – roast chicken with stuffing, sweet potatoes, asparagus, salad, home-made strudel, and Barricini candy – was one of the best I had since coming to America. I couldn't help comparing it with our meals on Staten Island – the checkered oilcloth, the pale green plates from the Five-and-Ten, and the assortment of hick glasses, formerly receptacles for candles or jams.⁸⁸

Über Tischsetting und Essen wird die Protagonistin sich ihrer Identität zwischen den Welten bewusst und thematisiert dies immer wiederkehrend in ihren Memoiren. An alltäglichen Situationen lässt sich das Fremdsein spüren, die verschiedenen Esssituationen sprechen unterschiedliche Sprachen, die im Text dargestellt werden.

Das Fremde muss aber nicht bloß irritierend sein, es kann, ganz im Gegenteil, auch vielversprechend sein und lockend wirken. In Rabinowichs *spalzkopf* ist die Protagonistin von Anfang an von dem neuen Land, wo es bunte Kaugummiautomaten und süßes Fruchtjogurt gibt, begeistert:

Nöm-Mix ist der erste Bote des Westens, den ich in meine weit geöffnete Seele Einzug halten lasse [...] Ich bin mit Österreich versöhnt. Eine Welt, die das hervorbringt, kann nicht schlecht sein.⁸⁹

⁸⁸ Kollisch, Eva: *Girl in Movement: A Memoir*. Thetford: Glad Day Books 2000, S. 86

⁸⁹ Rabinowich, Julia: *spalzkopf*. Wien: Edition Exil 2008, S. 47f

Auch der junge Wolfy in Zvi Jagendorfs Roman kann sich viel mehr mit der (Ess)Kultur des neuen Landes, als mit den Traditionen seiner Familie befreunden. Englisches Fast-Food zieht der Jugendliche dem koscheren Fleisch bei weitem vor:

Bernie has proved to himself that there is no God and eating kosher is total nonsense and garbage.⁹⁰

Es zeigt sich also, dass sowohl Befremdung als auch Akkulturation durch Essen geschehen kann und wie wichtig die Geschmacksnerven im Kontext von Flucht bzw. Emigration sein können. Zudem wird hier ein Generationenkonflikt sichtbar: Speisen und Zutaten werden von erster und zweiter Generation unterschiedlich betrachtet und bewertet. Die neue Generation hat sich an das Essen im neuen Land und deren Zutaten gewohnt. Während die Elterngeneration an Traditionen festhält und beim „Alten“ bleibt, gehen Kinder viel unbelasteter in die neue Situation hinein und nehmen das Neue an. Die Erfahrung des Exils treibt so gewissermaßen einen Keil zwischen die Generationen: Alte oder neue Traditionen, alte Gewohnheiten aus dem Heimatland beibehalten oder neue Gepflogenheiten aus der neuen Kultur annehmen. Die junge Generation beginnt Wurzeln zu schlagen, die entwurzelte Generation sucht kontinuierlich nach ihnen.

⁹⁰ Jagendorf, Zvi: *Wolfy and the Strudelbakers*. Stockport: Dewi Lewis Publishing 2001, S. 68

5.3 Kochen als Überlebensstrategie

„We called it ‚cooking with the mouth‘ [...] Everyone did it.“⁹¹

In den bisherigen Kapiteln ging es darum, wo, wann und wie über Essen in außerordentlichen Lebenssituationen, in Not, geschrieben wird. Im Folgenden wird es darum gehen, wie Kochen das Überleben in der NS-Zeit sichern konnte und wie über das Fehlen von Nahrung geschrieben wird. Denn auch wo kein Essen da ist und gehungert werden musste, wird über diese Leerstelle geschrieben.

In Franziska Tausigs *Shanghai Passage* kreierte sie mit neuer Profession im Shanghaier Exil als Köchin mit der Zubereitung von vertrautem Essen eine neue Identität für sich und auch ihren Mann. Kochen kennt keine Sprachbarriere und war eine Profession, mit der man sich leichter durchschlagen konnte, als mit so manchem gelernten intellektuellem Beruf. Die Küche wird ein Ort der Sicherheit, weil dadurch das Überleben der Familie gesichert ist. Gleichzeitig gleicht sie einem Gefängnis, da Tausig ihr Leben im Exil in verschiedenen Küchen hart arbeiten muss, um für sich und ihren schwerkranken Mann aufzukommen. Sie wird von der Einwanderungsbehörde einem Restaurant als Köchin zugewiesen. Als sie dort ankommt, muss sie vorerst ihre Tauglichkeit unter Beweis stellen. Nachdem sie ihren Mantel ablegte und eine weiße Schürze umgebunden bekam, kommen die beiden Cheffinnen und stellen die „Schicksalsfrage: Können Sie wirklich einen echten Wiener Apfelstrudel, Sachertorte und einen Gugelhupf machen?“⁹² Tausig soll nur den Teig machen, alles andere machen ihre Küchengehilfen:

⁹¹ De Silva, Cara [Hrsg]: *In Memory's Kitchen: A Legacy from the Women of Terezin*. London u.a.: Rowman & Littlefield 2006, S. 29

⁹² Tausig, Franziska: *Shanghai Passage. Emigration ins Ghetto*. Wien: Milena 2007, S. 99

Ich schälte einen Apfel und schnitt ihn in dünne Blättchen. Die Probe wanderte von Hand zu Hand, und in Minutenschnelle waren Schüsseln mit so hauchdünnen geschnittenen Äpfeln gefüllt, wie ich es niemals zusammengebracht hätte. Indessen waren auch Schüsseln mit Mehl aufgestellt und ein weißes Tuch auf einem großen Tisch bereitet worden, und nun starrten mich alle erwartungsvoll an. Ich verlangte Eier und Wasser. Mir wurde heiß und kalt und der Schweiß rann in kleinen Bächen über mein Gesicht. Ich betete ein stilles Stoßgebet. [...] Ich machte ein [sic!] Grube in einen Mehlberg, schlug Eier hinein und gab etwas Essigwasser und zerlassenes Fett dazu.⁹³

Der Flüchtling Franziska Tausig wird im Exil zur Spezialistin in der Fremde. Zurück in Wien blieb es ihrer Familie vorbehalten, von den Kochkünsten der Frau zu profitieren. In der Not, in Shanghai, wird die gewohnte Tätigkeit aus der Heimat zu einem Überlebensmittel bei dem die Köchin selbst überrascht ist, wie gut ihr die Zubereitung eines österreichischen Apfelstrudels mitten in einer chinesischen Emigrantenküche gelingt:

Wie ein Zauberer knetete und schlug ich den Teig mit all meiner Kraft so, dass er bald wie ein Gummiball auf der Tischplatte auf und ab hüpfte und sich geschmeidig wie Seide anfühlte. Mir kam es vor als hätte der liebe Gott persönlich seine Hände im Spiel. [...] Ich weitete den Teigballen auf meinen Fäusten aus, und als ich ihn auf das bemehlte Tuch breitete, belegte er bereits ein Drittel des Tuches.

Und dann zog ich ihn aus. In meinem Kopf löste ein Gebt das andere ab. Eine Weile zog ich den Teig, der nun schon ganz fein war, über meine Fäuste, dann glitt er hauchdünn über den Tischrand und es war kein einziges Loch darinnen. Ich muss gestehen, ich habe nie vorher und auch nie nachher so einen vollkommenen Strudel zustande gebracht. [...] Der Strudel wurde noch heiß an eine japanische Offiziersgesellschaft, die inzwischen eingetroffen war, verkauft.⁹⁴

Bis ins kleinste Detail schildert die Köchin im Exil ihre neue Situation und das Zubereiten von heimischer Speise. Die Textstelle erinnert an Zvi Jagendorfs *Wolfy and the Strudelbakers*, wo ebenfalls seitenweise über das Teigausrollen, Befüllen und Einrollen des - dort als „holy“ bezeichneten – Apfelstrudels geschrieben wird. Im Falle der Familie Helfgott im Londoner Exil jedoch ist diese Zubereitung ein Familienritual, das die Familie regelmäßig zusammen und einander näher bringt. In Franziska Tausigs (Lebens)Geschichte ist das Kochen ein Mittel

⁹³ Tausig, Franziska: *Shanghai Passage. Emigration ins Ghetto*. Wien: Milena 2007, S. 99f

⁹⁴ ebd. S. 100f

zum Zweck, zum Überleben. Man könnte sie als Zwangsköchin bezeichnen, die Vertrautes in einem neuen Kontext, ohne örtliche Sprachkenntnisse, als Existenzsicherung machen muss. Tausig schafft es im chinesischen Exil, aus fremden Zutaten Vertrautes zu zaubern, indem sie beispielsweise aus Thunfisch Wiener Schnitzel macht, da dieser das Kalbfleisch am besten ersetze. Oder aber mit Enteneiern und klumpigen Mehl Apfelstrudel bäckt. Die fremdartigen Zutaten werden zu etwas Eigenem verarbeitet und heimatlich Vertrautes in der Not simuliert.

Aus dem Kochen schöpft auch Käthe Braun-Prager, die sich beim Kochen in den Flammen des Gasherdes verliert, in die Heimat abschweift und das in ihrem Gedicht *Köchin in der Fremde*⁹⁵ verarbeitet:

KÖCHIN IN DER FREMDE

Streu' ich Zucker auf die Speise,
Bin ich wieder auf der Reise
Ins Gebirge voller Schnee,

Wasch' ich vom Salat die Blätter,
Wandre ich bei Frühlingswetter
Wiesenwege überm See.

Brennt die Flamme blau am Herde,
Beug' ich nieder mich zur Erde,
Weil ich soviel Enzian seh.

Während Braun-Prager am Herd steht, kommen Erinnerungen an die Heimat hoch, fremde Orte werden in heimatliche umgedeutet. So erinnert sie der Zucker auf dem Kuchen an Schnee im Gebirge, der grüne Salat an Wiesenwege und die blaue Herdflamme an Enzian in der Heimat. Die Imagination von Heimat hilft ihr zumindest zeitweise, das Heimweh zu mildern.

⁹⁵ Braun-Prager, Käthe: *Stern im Schnee*. Ausgewählte Gedichte. Wien: Amandus 1949, S. 107

Um die Tätigkeit des Kochens zum Überleben geht es auch in Lore Segals Autobiographie. Sie beschreibt unter anderem, wie es ihrer Mutter als Dienstmädchen und Köchin erging. Die gelernte Musikerin bekommt gemeinsam mit ihrem Mann eine Arbeitserlaubnis als Haushaltshilfe für England. Sie können dem NS-Regime entfliehen und ihrer Tochter nahe sein. Ihr Status als gutbürgerliche und intellektuelle Juden ist in dieser Situation nichts mehr wert. Lores Eltern, die in Wien selbst Bedienstete hatten, müssen sich damit abfinden, dass ihre ursprüngliche Identität nicht mehr gefragt ist. „Mrs. Groszmann“, wie sie als Dienstmädchen und Köchin gerufen wird, kämpft anfangs noch mit der herablassenden Behandlung der Familie und knallt eines Tages aus dem Gefühl der Demütigung die Küchentüre zu:

[...] my mother got up and slammed the door behind the girl. Then she was sorry. She remembered how she had disliked the ill-natures maids in her mother's house, [...]. She remembered that she owed these people her life. [...] then, angry at herself for this servile act, she went tot he china closet, took out Mrs. Willoughby's [die Hausherrin] best Minton, and made herself some powerful Viennese coffee. She tasted the delicate fluted china between her lips, half afraid that Mrs. Willoughby might come in and catch her, half wishing that she would. My mother wanted to make herself knwon to the other woman.⁹⁶

Die Arbeit als Dienstmädchen und Köchin sichert der Mutter das Überleben. Sie gibt die Versuche, ihre Persönlichkeit einzubringen, schnell auf. Im Verborgenen bleibt jedoch der Wunsch, jene Frau zu bleiben, die sie in ihrer Heimat war. In diesem Beispiel holt sie sich ihre Identität für einen Moment mit gutem Wiener Kaffee aus edlem Porzellan Geschirr wieder zurück. So wie sie es in ihren eigenen vier Wänden tat.

In Maja Haderlaps *Engel des Vergessens* tragen Großmutter und Tochter ihren Generationenkampf unter anderem über Essen und Kochen aus. Die jüngere Generation,

⁹⁶ Segal, Lore: *Other People's Houses*. New York: The New Press 1994, S. 83

wisse nicht mehr, was gut sei und wie schwer es die ältere Generation gehabt habe. Die Ich-Erzählerin, das Kind Maja, schwebt zwischen den Welten, stark verbunden mit der Großmutter, die Mutterersatz und engste Vertraute ist, schlägt sich fasziniert auf die Seite der Zeitzeugin:

Ich hingegen glaube Großmutter aufs Wort und drehe begeistert die Kurbel, wenn sie den Hafer röstet für den Kaffee. Ich höre ihr zu, wenn sie erzählt, für wie viele Menschen sie schon gekocht hat, damals zu Hause, als es noch Knechte und Mägde gab und sehr viele Kinder. Sie sagt, sie habe auch Essen gestohlen für sich und die anderen, sie habe nach jeder Kartoffelschale gesucht, nach allem was essbar schien, damals als sie die Kessel gewaschen hat, das war noch ein Glück, sagt sie, dass die dahin gekommen sei, die die Küche, im Lager, ich weiß.⁹⁷

Die Großmutter redet über Essen, das fehlte, über eine Leerstelle in ihrem Leben, die es geschickt zu kompensieren galt und über Glück im Unglück, dass das Überleben sicherte. Es wird von Dingen gesprochen, die das Kind nicht einordnen kann und die auch von den Erwachsenen erklärt werden, aber so überzeugt die Großmutter ist, so Recht müsse sie haben.

Wenn Großmutter die Essensration im Lager erwähnt, überkommt sie ein nervöser Hunger. Sie öffnet wieder die Keksdose oder nimmt ein Glas Kompott aus dem Schrank, in dem sie mehrere Einmachgläser als Trostration stehen hat. Stellt sie ein Glas Weintraubenkompott auf den Tisch, weiß ich, dass sie zufrieden ist mit dem Verlauf des Abends. Sie nimmt einen Löffel aus der Tischlade, der Lagerlöffel für die Oberen, sagt sie, den habe sie aus der Lagerküche gestohlen. Sieh, sagt sie und zeigt auf die Gravur auf der Rückseite des Löffelstiels, *RAD*, Reichsarbeiterdienst. Dann taucht sie den Löffel ins Weintraubenkompott und holt ein paar Weintrauben aus dem Glas, die sie in ihren Mund gleiten lässt. Die nächste Portion ist für mich. Ich schließe die Augen und öffne den Mund. Großmutter rollt vorsichtig ein paar Weintrauben auf meine Zunge.⁹⁸

Nahrungsmittel, Not- bzw. „Trostrationen“ werden von der Großmutter zeitlebens gehortet, um nie wieder in die Situation des Hungerns zu kommen. Die Essensrationen werden nun

⁹⁷ Haderlap, Maja: *Engel des Vergessens*. Göttingen: Wallstein 2011, S. 7

⁹⁸ ebd. S. 127f

nicht mehr von den Peinigern, sondern von ihr selbst verteilt. Der Lagerlöffel übernimmt die Rolle eines Erinnerungsstückes, welches mahnt und gleichzeitig erinnert, dass die Zeit des Grauens vorüber ist. Mit ihrer Enkelin möchte die Großmutter solche Momente der Sicherheit und Genugtuung teilen, ihr erzählt sie von den Qualen ihrer Vergangenheit und lässt sie Teil der besonderen Momente des trostspendenden Naschens sein.

Fred Wander widmet in seinem Roman *Der siebente Brunnen* als KZ-Überlebender eine ganze Episode dem Brot. Gleichnamig betitelt, beschreibt er darin eindringlich, auf welche Weise man am besten mit dem wenigen Essen, das er als Lagerhäftling bekam, überlebt:

Um Brot zu essen, benötigst du ein kleines Brett aus frischem Holz. [...] Holz ist der Wald, die grüne Lichtung, das Dickicht. Es ist das Haus, Geborgenheit, Behagen. DAS VERLORENE. Leg es auf die Erde, das Brett, auf die Pritsche, auf deine Knie, und du hast einen sauberen Tisch, bist zu Hause, bei dir.⁹⁹

Wander beschreibt, wie ohne viel Hilfsmittel Heimatliches, „Geborgenheit“, Sicherheit und alt Vertrautes, „Verlorenes“ für wenigstens den Moment einer Mahlzeit kreierte werden kann. Das Ritual eines Essens auf einem Esstisch wird am Boden kniend oder auf einer Pritsche im Konzentrationslager, das Gefühl von „zu Hause“ bzw. „bei dir“ sein, simuliert.

Und nun das Brot: Teile es in drei dicke Scheiben, die Scheiben in Würfel. Kaue jeden Würfel lange und sorgfältig. Schmecke das Korn darin, den Regen, den Sturm. Laß den Geschmack der Sonne auf der Zunge zergehen. Brot ist Leben.¹⁰⁰

Der KZ-Überlebende gibt, beinahe wie in einem Rezept, Anweisung, wie der Geschmack des Lebens im Moment von Hoffnungslosigkeit gespürt werden kann. Er beschreibt dabei Assoziationen, die beim einfachen Kauen eines lebensrettenden Brotes, aufkommen: die Gezeiten in Freiheit, das Gefühl von und in Freiheit.

⁹⁹ Wander, Fred: *Der siebente Brunnen*. Berlin u. Weimar: Aufbau-Verlag 1976, S. 30

¹⁰⁰ ebd. S. 30

Zudem beschreibt Wander die Arten, wie Brot von seinen Mithäftlingen verspeist wurden aus Angst, des Brotes beraubt zu werden. Er berichtet, wie sie ihre Brotration an sich reißen und es „mit der Gier tödlicher Erschöpfung“¹⁰¹ verschlingen. Normalerweise gab es, so Wander, einen Laib Brot für sechs bis acht Männer, und dann ging es an „die heilige Prozedur des Verteilens“¹⁰²: losen, gerecht abmessen und verteilen, geheim unter der Bettdecke essen oder Brösel in der Mütze aufheben und so rationieren. Fred Wander schließt sein Kapitel über Brot, mit den Worte, die es schon eingeleitet haben: „Brot. Schmecke das Korn darin, den Regen, den Sturm. Laß den Geschmack der Sonne auf der Zunge zergehen.“¹⁰³

Essen bzw. das Imaginieren von Essen war auch für InsassInnen anderer Konzentrationslager, zum Beispiel in Theresienstadt, eine Überlebensstrategie. Die Versorgungslage in Theresienstadt war, spätestens nachdem die „privilegierten Juden“ - Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens, Ärzte, Künstler etc. - in die Stadt, die „der Führer den Juden schenkte“, kamen, katastrophal, da das Lager überfüllt war. Die Lebensmittelrationen überschritten die Grenze des Existenzminimums. H.G. Adler schlüsselt in seinem Werk *Theresienstadt 1941-1945. Das Antlitz einer Zwangsgemeinschaft*, das zu den Standardwerken der Holocaust-Forschung gehört und das Leben der Juden im Konzentrationslager Theresienstadt schildert, im Kapitel Ernährung die offizielle und die tatsächliche Versorgungslage im Arbeitslager Theresienstadt auf. Die beiden Werte klaffen weit auseinander: „Alle Tabellen und Statistiken waren Augenauswischerei, mit der man allenfalls der SS einen Gefallen erwies. Man schrieb und rechnete so viel, um das Grauen

¹⁰¹ Wander, Fred: *Der siebente Brunnen*. Berlin u. Weimar: Aufbau-Verlag 1976, S. 31

¹⁰² ebd. S. 31

¹⁰³ ebd. S. 32

dahinter zu verbergen [...].¹⁰⁴ Eine Tabelle aus dem Sommer 1943 besagt, dass ein Normalarbeiter täglich 1630 Kalorien bekommen sollte, ein Nichtarbeiter hingegen nur 1487 Kalorien pro Tag.¹⁰⁵ Bedenkt man nun, dass auf ominöse Weise bei der Lieferung in den Küchen oder auch bei der Essensausgabe Essen verschwand, und von dem, was an die Häftlinge kam, „sollten also Menschen von 400 bis 600 Kalorien leben“¹⁰⁶. Das wenige Essen, das bei den Hungernden ankam, war meist verfault oder verschimmelt. Adler betont, dass die Nahrung viel schlechter war „als normale Zuchthauskost“ und zu alledem „auch noch bedeutend minderwertiger als die längste Zeit in den deutschen Konzentrationslagern westlich der polnischen Grenze. [...] Daß aber viele das Essen lobten, lag nur am unsäglichen Hunger, während sich Neulinge lange ekelten, bevor auch sie die Speisen lobten.“¹⁰⁷

Das Werk Adlers gibt einen umfassenden Einblick in die Realität des Lagerlebens. Ältere Menschen waren besonders benachteiligt, da diese nicht ausreichend arbeitsfähig waren und das Essen somit nicht an sie „verschwendet“ werden sollte. Einer dieser hungernden, „nicht brauchbaren“ Menschen war Wilhelmina („Mina“) Pächter. Sie starb 1944 im Lagerspital Theresienstadt. Vor ihrem Tod übergab sie ein Paket mit Kochrezepten einem Freund, der es ihrer Tochter bringen sollte. Über Umwege kam dieses Paket tatsächlich ein Jahrzehnt später zu Anny Pächter nach New York, die dafür sorgte, dass die Rezeptsammlung in eine angemessene Form gebracht wurde. Frauen in Theresienstadt hatten Rezepte heimischer Speisen auf Papierschnipsel oder Propaganda-flyer geschrieben, um dem unsäglichen Hunger zu bekämpfen. So konnte ein Teil ihrer Kultur – der Esskultur – mitten in der Unkultur des Lagers bewahrt werden. Diese Sammlung macht sichtbar, wie die Insassen von Theresienstadt konstant an Essen dachten und die Imagination von Essen ihnen dabei

¹⁰⁴ Adler, H. G.: *Theresienstadt 1941-1945. Das Antlitz einer Zwangsgemeinschaft*. Göttingen: Wallstein 2005, S. 368

¹⁰⁵ Vgl. ebd. S. 349

¹⁰⁶ ebd. S. 363

¹⁰⁷ ebd. S. 364

half, der Realität wenigstens zeitweilig zu entfliehen und der Barbarei etwas Menschliches entgegenzusetzen. Es entstand sogar ein Lagerausdruck für das ständige Sprechen über Essen und seine Zubereitung, wie Susan E. Cernyak berichtet, die Theresienstadt und Auschwitz überlebte: „We called it ‚cooking with the mouth‘ [...] Everyone did it. And people got very upset if they thought you made a dish the wrong way or had the wrong recipe for it.“¹⁰⁸

Viele der Hungernden versuchten die Erinnerungen an Vergangenes aus ihrem Kopf zu drängen, um die Realität des Lagers zu überstehen. Es gab für sie keine Vergangenheit, aber auch keine Zukunft, sondern nur das Jetzt, und dieses galt es zu überleben. Doch zwischen all dem Elend und der Repression gab es auch Frauen, die es wagten, über ihr vergangenes Leben zu sprechen. Diese Frauen schwelgten zusammen über Dingen, die ihnen fehlten – die Familie, das Zuhause, eine Küche, Töpfe und Pfannen, Hausmannsgerichte, Gäste und Unterhaltung. Das Kochbuch, zusammengetragen von (ver)hungernden Frauen in Theresienstadt, kann daher als Akt der Auflehnung und geistiger Revolte gegen die Härte der Lebensumstände in Gefangenschaft gesehen werden. Das Rezeptsammeln diente den Frauen aber vor allem als Überlebensstrategie, dazu, in eine Vergangenheit zu reisen, wo Essen noch verfügbar war, eine Vergangenheit, in der diese Frauen noch ein Zuhause und eine Küche hatten, in der sie ihre Familie versorgen konnten. Berenbaum schließt seine einleitenden Worte mit dem Hinweis, In *Memory's Kitchen* als Einblick in die unglaubliche Kraft des menschlichen Geistes, über seine eigenen Grenzen hinauszugehen, zu sehen und

¹⁰⁸ De Silva, Cara [Hrsg]: *In Memory's Kitchen: A Legacy from the Women of Terezin*. London u.a.: Rowman & Littlefield 2006, S. 29

sich in der menschenunwürdigsten Situation der Entwürdigung zu entziehen und es zu wagen von der Vergangenheit und Zukunft zu träumen.¹⁰⁹

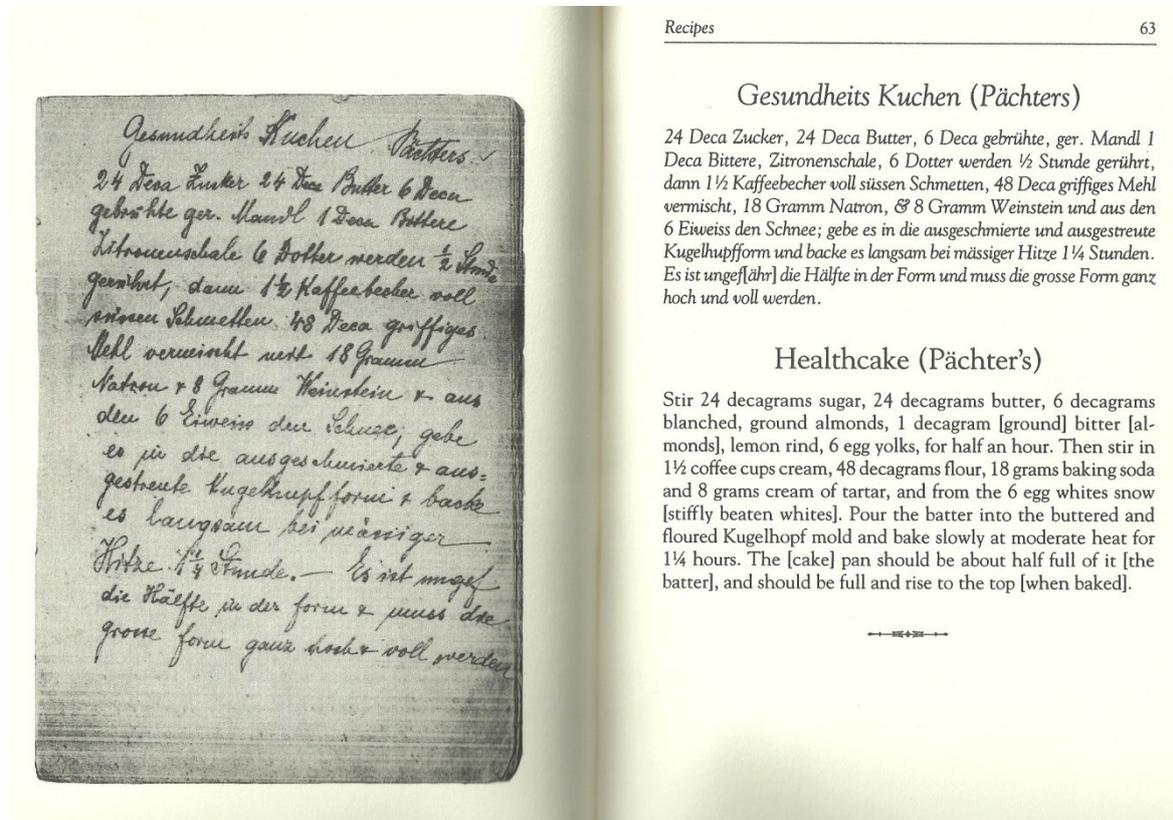


Abb.1¹¹⁰: Rezept geschrieben von Mina Pächter im Konzentrationslager Theresienstadt. Links im Original, rechts die digitale Fassung auf Deutsch und Englisch.

Das Sehnsuchtsprojekt der Frauen in Theresienstadt unter erschwerten Umständen war eine Maßnahme gegen den unstillbaren Hunger, eine Überlebensstrategie, aber vor allem zur Erhaltung von Identität. Durch die Imagination von nichterfüllbaren Wünschen konnte der Realität etwas individuell Menschliches entgegengesetzt werden.

Die Frauen des Kochbuches simulierten Heimat durch Rezepte und sicherten damit zugleich ihre Identität unter menschenunwürdigsten Bedingungen. Es ging um das Überleben an sich, aber auch um das Überleben als Frau, als Mutter, als Köchin, als Pragerin, als Wienerin und

¹⁰⁹ Vgl. De Silva, Cara [Hrsg]: *In Memory's Kitchen: A Legacy from the Women of Terezin*. London u.a.: Rowman & Littlefield 2006, S. 15f

¹¹⁰ Abb. 1: ebd S. 62f

vor allem als Mensch. Die Simulation als Gegenprogramm zur NS-Simulation, erscheint in dieser Situation beinahe als logische Folge.

Das Reden bzw. Schreiben über Essen, wo keines verfügbar ist, hat in den gezeigten Beispielen die Funktion Identität zu sichern. Die genannten Autorinnen und Autoren verfassen ihre autobiographischen Werke nach den Erfahrungen während der NS-Zeit und räumen dem Thema Hungern bzw. Essen rückwirkend ein hohen Stellenwert in ihren Werken ein. So richtig wichtig das Nachdenken über Essen war, so wichtig wird das Schreiben darüber in den literarischen Texten. Franziska Tausig kocht fürs Überleben, indem sie aus fremden Zutaten heimische Speisen kocht, um so für sich und ihren Mann im Shanghaier Exil aufzukommen. Lore Segal Mutter kocht, um ihrer Tochter nahe sein zu können und für das Überleben der Familie sorgen zu können. Auch Käthe Braun-Prager schweift beim Kochen in der Küche in die Ferne ab und sieht in vertrauten Kochsituationen Referenzen an die verlorene Heimat. Maja Haderlaps Großmutter kochte als KZ-Insassin für ihre Leidensgenossen und hatte durch das Stehen in einer warmen Arbeitsküche höhere Überlebenschancen. Die Angst um das Essen bleibt, es wird auch später noch gehortet und rationiert. Fred Wander beschreibt, wie man mit „überlebensunmöglichen“ Brotrationen überleben kann. Durch das bloße Imaginieren von vertrauten Speisen wird der Geist inmitten der Entwurzeltheit bzw. Barbarei geschärft und genährt, wie das Beispiel *In Memory's Kitchen* zeigt. Diese Rolle fließt nicht nur in das Leben, die Erinnerung der gewählten Autorinnen und Autoren, sondern auch in deren literarischen Werke.

5.4 „Kulinarische“ Orte des Kochens und Essens

Orte des Essens, gesellige Räume und Treffpunkte, gibt es viele. „Die Esssituation gilt in der Ernährungsforschung als Grundeinheit sowie als soziales Zentrum und Ziel des gesamten Ernährungssystems.“¹¹¹ Das Setting rund um die Mahlzeit ist ein wichtiger Raum, wo Menschen in und aus verschiedenen Kontexten zusammenkommen. Mahlzeiten, so der Kulturwissenschaftler Moritz Csáky, kommt eine „hohe sozialkulturelle und zivilisatorische Funktion zu, etwa innerhalb eines Familienverbands, wo soziale Verhaltensweisen in Gesprächen weitergegeben oder ganz allgemein von Generation zu Generation Wissen und kulturelles Gedächtnis implementiert werden, ist doch die gemeinsame Mahlzeit, [...], oft die einzige Gelegenheit, bei der die ganze Familie beisammen ist und sich daher die Möglichkeit ergibt, familiäre Interessen und Angelegenheiten zu besprechen [...].“¹¹² Ähnlich verhält es sich mit Tischrunden in offizieller Gesellschaft, wo es abseits des gemeinsamen Arbeitens, in informellem Rahmen die Möglichkeit gibt, freier zu sprechen. „Das gemeinsame Essen und Trinken dient also keineswegs nur der Befriedigung natürlicher Bedürfnisse, es hat, [...], auch eine durchaus lebensdisziplinierende, sozialpolitische und kulturelle Funktion.“¹¹³

Ein „kulinarischer“ Ort im privaten, familiären Rahmen ist die Küche im topographischen Sinn. Sie ist neben dem Ort der Zubereitung auch Ort des Zusammenkommens, der Rituale und Feste sowie der Gastfreundschaft. Sie gilt in der Kindheit oft als Ort der Vertrautheit und der Geborgenheit. Die herangezogenen Werke spielen größtenteils zu einer Zeit, in der Frauen noch traditionell hinter dem Herd standen und für die Kinder sowie den Gatten sorgten. Das

¹¹¹ vgl. Wierlacher, Alois: *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart [u.a.]: Kohlhammer 1987, S. 16

¹¹² Csáky, Moritz: *Speisen und Essen aus kulturwissenschaftlicher Perspektive*. (S. 9-37) IN: Csáky, Moritz [Hrsg.]: *Kulinarik und Kultur: Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa*. Wien [u.a.]: Böhlau 2014, S. 12

¹¹³ ebd. S. 13

Reich der Mutter war die Küche, sie gab dort den Ton an und versorgte die Familie. Identitätsstiftende Traditionen fanden hier statt, wie das Kochen bzw. Backen des sonntäglichen Festessens oder auch das Zubereiten koscheren Fleisches.

In Franziska Tausigs Fall ist die Küche Ort der Sicherheit, weil dadurch ihr Überleben gesichert ist. Sie arbeitet während ihrer Zeit im Exil in drei verschiedenen europäischen Emigrantenküchen. Dort lehrt sie chinesische Köche, wie man Apfelstrudel und Sachertorte bäckt. Ihr letzter Arbeitsplatz ist in der Spitalsküche des Emigrantenspitals, wo sie unter anderem als „Wunschköchin“ arbeitet. Tausig bekocht nun Patienten, die wissen, dass sie sterben werden und sich noch einmal zu essen wünschen konnten, was sie wollten:

Und ich bekam eine neue Würde, ich wurde Wunschköchin. [...] Für die meisten was es das letzte Essen: Einer hat sich Krautfleckerl gewünscht, ein anderer einen starken Kaffee mit Gugelhupf.¹¹⁴

Auch ihrem eigenen Mann kocht Franziska Tausig am Sterbebett auf seinen Wunsch noch einmal Palatschinken.

Lore Segals Mutter ist ebenfalls Köchin und Hausmädchen im englischen Exil. Ihre Tochter darf manchmal zu Besuch kommen und bei ihrer Mutter sein, während diese im Haushalt tätig ist. Eine Situation, die sie noch aus Kindheitstagen in Österreich kennt und als besonderen Moment beschreibt:

My mother and I were left alone in the sunny kitchen. She was whistling, clearing the table, carrying dishes in to [sic!] the scullery sink. The scullery was full of sunlight. The taps flashed silver. The steam rose over the sinks like a bright mist in which my mother stood, and the Viennese song she whistled sounded incomparably sweet and gay.¹¹⁵

¹¹⁴ Tausig, Franziska: *Shanghai Passage. Emigration ins Ghetto*. Wien: Milena 2007, S. 171

¹¹⁵ Segal, Lore: *Other People's Houses*. New York: The New Press 1994, S. 90

In einer hellen Dunstschwade erscheint die Mutter an diesem so harmlos wirkenden Tag auf der Flucht. Die vertraute Situation lässt die Situation des Exils „sweet and gay“ wirken.

Im Folgenden wird ersichtlich, wie sehr die Erinnerung an ein Zuhause, einem vertrauten Ort mit olfaktorischer Wahrnehmung einhergeht. Die Beschreibungen eines vertrauten Ortes, der in diesen Fällen kindlichen ProtagonistInnen, sind stark mit Gerüchen verbunden: Im Werk von Aglaja Veteranyi ist es der Raum des Wohnwagens oder ein Hotelzimmer, der als familiärer Raum beschrieben wird und dem Kind das Gefühl eines gesicherten Umfeldes bietet, ein Raum in dem man kurz Familie ist.

Der Zirkus ist immer im Ausland. Aber im Wohnwagen ist das Zuhause. Ich öffne die Tür vom Wohnwagen so wenig wie möglich, damit das Zuhause nicht verdampft.¹¹⁶

Das Zuhause-Gefühl der Protagonistin wird stark mit Sinneswahrnehmungen verknüpft. Im rückblickenden, erinnernden Schreiben, ist es oft die olfaktorische Wahrnehmung, die aus kindlicher Sicht beschrieben wird.

Auch Maja Haderlap erinnert sich an die Rußküche ihrer Großmutter, deren Geruch sich durch das gesamte Haus und Kleidung zieht.

Großmutter arbeitet in der Küche. Die Speisen, die sie zubereitet, schmecken nach schwarzer Küche, nach der dunklen, schlecht beleuchteten Grotte, die wir täglich ein paar Mal durchqueren. Alles Essbare, scheint mir, nimmt den Geruch und die Farbe der Rauchküche an. Der Speck und das Heidenmehl, das Schmalz und die Marmelade, sogar die Eier riechen nach Erde, Rauch und gesäuerter Luft.¹¹⁷

Ein Geruch, der mit der starken Persönlichkeit der Großmutter als Mutterersatz in Verbindung steht. Die Großmutter wird als einzige Konstante in der Kindheit beschrieben, die der Enkelin Stabilität in der Krisensituation zwischen den vom Krieg gebeutelten Vater

¹¹⁶ Veteranyi, Aglaja: *Warum das Kind in der Polenta kocht*. Stuttgart: Deutsch Verlags-Anstalt 1999, S. 10

¹¹⁷ Haderlap, Maja: *Engel des Vergessens*. Göttingen: Wallstein 2011, S.5

und der machtlosen Mutter bietet. Es ist die tonangebende Persönlichkeit der alten Frau, aber auch ihre Routinetätigkeiten am Hof, mit denen das Kind aufwächst. Gemeinsames Brotbacken der drei Generationen gehört auch zu diesen Erinnerungen:

Zwei Stunden nachdem Großmutter den Ofenrachen mit den grauweißen Mehlbäuchen gefüttert hat, gibt der Ofen die Brotlaibe wieder her. Das heiße gebackene Brot wird aus dem Ofenmaul gezogen, mit einem Tuch abgewischt, bekreuzigt und in meine Schürze gelegt. Ich trage das Brot in die Stube zum Kühlen und schiebe es auf den Tisch oder auf die geräumige Ofenbank. Der Duft nach frischem Brot durchweht das Haus. Großmutter schreitet die Räume ab, als ob sie sich vergewissern wollte, ob die Sauerteigschwaden wohl jede Ecke des Hauses erreicht haben.¹¹⁸

Ähnlich wie in Veteranyis Beschreibung des Geruches im Wohnwagen, ist es auch hier die olfaktorische Wahrnehmung, die das „Heimelige“ beschreibt. „Der Duft nach frischem Brot durchweht das Haus.“ und die Großmutter vergewissert sich, dass dieser Geruch und das Gefühl von Geborgenheit „wohl jede Ecke des Hauses erreicht“.

Wolfy im englischen Exil *and the Strudelbakers*, seine Verwandten, strukturieren ihren Alltag ebenfalls mit ritualisierten Tätigkeiten. Es geht in diesem Beispiel abseits des Endproduktes, dem Apfelstrudel, vielmehr um die gemeinsame Vor- und Zubereitung.

It is quiet but the silence is crammed full of the spicy smell of the strudel. It fills the cold rooms with the fragrance of fruit and cinnamon and roasted nuts and baked dough. It creeps into the cupboards, under the beds, into the battered suitcases and around the bottles of holy lemonade. It comforts Mendl and Rosa [...]. Soon he will go down and take the strudel out of the oven. Then its fragrance will draw me down like a spell to the little room with the green table. There cooling off, left to glimmer in the night like a golden trophy, will be Mendl and Rosa's perfect child, an object of praise, a source of pleasure and pride, warm, silent and ready to be devoured.¹¹⁹

Sinneswahrnehmungen von „the spicy smell“, „the fragrance of fruit and cinnamon and roasted nuts and baked dough“ beruhigt die Familie und zieht den Jungen magisch in die

¹¹⁸ Haderlap, Maja: *Engel des Vergessens*. Göttingen: Wallstein 2011, S. 9f

¹¹⁹ Jagendorf, Zvi: *Wolfy and the Strudelbakers*. Stockport: Dewi Lewis Publishing 2001, S. 78f

Küche lockt, wo die „golden trophy“ aufgebahrt wartet. Das Festhalten an alten Gewohnheiten bzw. Traditionen spendet der Familie Trost, und das unverändert perfekte Zusammenspiel der (Zieh)Eltern lässt ein Gefühl der Sicherheit aufkommen. Der Fokus in dieser Beschreibung liegt auf der Örtlichkeit und dem Geruchssinn. Das Essen ist das, was die Familie am meisten zusammenschweißt. Die Erinnerung an den Duft dieser Tage dominiert die Essensbeschreibung von Zvi Jagendorf.

Neben diesen privaten und familiär konnotierten Räumen, die in den autobiographischen Werken genannt wurden, bleibt die Frage offen, wie sich Räume in anderen Kontexten, die mit Essen zu tun haben noch etablieren. „Kulinarische“ Orte im öffentlichen, geselligen Rahmen spiel(t)en eine genauso wichtige Rolle, wie die bereits genannten familiären. In Exilliteratur ist die permanente Suche nach dem Zuhause-Gefühl gegenwärtig. Die sogenannten Österreicher Heime, wie etwa das *Austrian Centre* in London oder der *Austrian Club* in La Paz, die von emigrierten Österreichern geschaffen und betrieben wurden, um ihren Landsleuten im Exil eine Anlaufstelle und einen Treffpunkt zu bieten, boten auch kulturelles Angebot, traditionelle Feste und Verköstigung aus der Heimat. Ein Wiener Kaffeestüberl oder ein Restaurant mit Speisen aus der Heimat war oftmals Teil davon, wie etwa Leo Spitzer in seinen Kindheitserinnerungen beschreibt. Franziska Tausigs Emigrantencafés boten auch Treffpunkt für viele Exilanten in Shanghai. Es verwundert daher nicht, dass diese österreichischen Vereinshäuser mit Essen aus der Heimat Thema vieler literarischer Werke aus dieser Zeit sind. So etwa in Lore Segals Autobiographie, die im *Viennese Club* in London sitzt und durch Mehlspeisen aus Österreich in ihre sorgenfreie Kindheit zurückversetzt wird und ein vertrautes Zuhause-Gefühl erlangt:

We sat at a small table, and my *Torte* with *Schlagobers* tasted like all the cakes I had eaten on all those Sunday afternoons in Vienna when my grandmother was in town and we went to the *Kaffeehaus* to meet all the aunts and uncles. I looked around me now, and the elderly man with the hooked nose sitting behind me, and the two women talking over their coffee cups, looked and sounded as if I had known them forever.¹²⁰

Leo Spitzer, dessen Mutter schwanger von Österreich nach Bolivien fliehen musste und ihren Sohn Leopold dann in Bolivien zur Welt brachte, beschreibt in seiner Werk *Hotel Bolivia. The Culture of Memory in a Refuge from Nazism*, wie sehr seine Familie und die Exilanten aus Europa nach einer „symbolic reconnection with Central Europe“¹²¹ trachteten: „[...] coffee, Bolivian-produced „European“ sausages, pastries, delicatessen items, and lunch and dinner menus identified with culinary pleasure from ‚back home‘.“¹²² Er selbst erlebte die Heimat der Eltern und anderen Exilanten erst als erwachsener Besucher, jedoch beschreibt er in seinem Werk, wie die Familie regelmäßig in den *dining room* des *Austrian Club* essen ging:

My favourite dishes there, as well as at home, were the icons of Hapsburg cuisine: Wiener schnitzel with potatoes and cucumber salad („*Wiena* [sic!] *Schnitzel mit Erdäpfel und Gurkensalat*“) or Hungarian goulash with ‘Nockerl (dumplings), made complete with *Apfelstrudel* for desert.¹²³

Es war nicht seine direkte Heimat und deren National Speisen – er wurde in Südamerika geboren, jedoch war es in dem Sinne *seine* Heimat, weil es die vermittelte Heimat der Familie war. Man denke hier an Aleida Assmanns Konzept des „Familien- und Generationengedächtnisses“, eines sozial eingebetteten und so vererbaren Wissens, das für ein Individuum real erscheinen mag, auch wenn es die Erfahrungen nicht selbst gemacht hat. Im Kapitel „Andean Waltz“ beschreibt Leo Spitzer detailliert, welche Rolle der *Austrian Club in La Paz* für die Familie Spitzer und die vielen anderen Österreicher spielte. Er

¹²⁰ Segal, Lore: *Other People's Houses*. New York: The New Press 1994, S. 184

¹²¹ Spitzer, Leo: *Hotel Bolivia. The Culture of Memory in a Refuge from Nazism*. New York: Hill and Wang 1999, S. 146

¹²² ebd. S. 147

¹²³ ebd. S. 148

beschreibt die Aktivitäten rund um diesen Treffpunkt als „reproduction of ‚Austrianness‘ in Bolivia by refugees who had fled or been expelled from their country“¹²⁴. Weiters redet er von „cultural memory and national identity“ von „*Heimweh* and *Sehnsucht*, homesickness and longing, feeling commonly expressed in refugee discourse.“¹²⁵

Ein Gebrauchstext, der rund um das *Austrian Centre* in London entstand, war die Exil-Zeitschrift *Österreicherin im Haushalt*. „Bis Kriegsbeginn 1939 kamen rund 20.000 deutschsprachige Flüchtlinge mit einem *domestic permit*, einer Arbeitserlaubnis für Haushaltsgehilfinnen, nach Großbritannien. Die überwiegende Mehrheit davon waren Frauen, ein Großteil Österreicherinnen. [...] Wegen des massiven Mangels an Hauspersonal war es so für Flüchtlinge möglich, mit *domestic permits* einzureisen.“¹²⁶, schreibt die Historikerin Veronika Zwerger in ihrem Aufsatz *Österreicherin im Haushalt: The Periodical of Austrian Domestic. Überlegungen zu den Arbeits- und Lebensbedingungen der österreichischen Haushaltsgehilfinnen in England* (2016). Die arbeitsrechtliche Situation der Frauen war prekär, und so organisierten sich die Dienstmädchen bald selbst und gründeten die Gemeinschaft Österreichischer Haushaltsgehilfinnen. Ihre Zentrale waren die Räume des *Austrian Centre* London, hier gab es zwei, später sogar drei Standorte, wo sich die Österreicherinnen im Exil treffen und beraten konnten. „Es gab ein Restaurant mit österreichischer Küche, eine Bibliothek, [...], Klassenzimmer für Umschulungen, die Kleinkunsthöhne *Laterndl*, [...]“¹²⁷, die Möglichkeit zur Rechtsberatung, Tanzveranstaltungen usw. „Wer es ruhiger mochte, fand im zweiten Stock ein Kaffeestüberl.“, so Zwerger. Als

¹²⁴ Spitzer, Leo: *Hotel Bolivia. The Culture of Memory in a Refuge from Nazism*. New York: Hill and Wang 1999, S. 142

¹²⁵ ebd. S. 142

¹²⁶ Zwerger, Veronika: *Österreicherin im Haushalt: The Periodical of Austrian Domestic. Überlegungen zu den Arbeits- und Lebensbedingungen der österreichischen Haushaltsgehilfinnen in England*. (S. 220-237) IN: Brinson, Charmian; Hammel, Andrea [Hrsg.]: *Exile and Gender I. Literature and the Press*. Leiden, Boston: Brill, Rodopi 2016. S. 221, Anmerkung: die Autorin bezieht sich hier auf Traude Bollaufs Arbeit zur Dienstmädchen-Emigration.

¹²⁷ ebd. S. 222

wichtiges Medium der Frauen, die vor allem auch ihre Kolleginnen in der Provinz erreichen wollten, da diese keine Möglichkeit hatten zu den zwei Mal wöchentlich stattfindenden Treffen¹²⁸ in London zu kommen, entstand eine Zeitschrift von und für Frauen im englischen Exil - genauer gesagt von Dienstmädchen für Dienstmädchen. Mit dem Untertitel „Österreich ist ein Feuer, das nie verlöschen wird“¹²⁹, richtete sich *The Periodical of Austrian Domestic*s an die tausenden österreichischen Frauen, die fliehen und in England als Haushaltsgehilfinnen Fuß fassen mussten. Ein sehr schwerer Beruf, wie die Autorin Hilde¹³⁰ schreibt, da österreichische Haushaltsgehilfinnen, im Gegensatz zu jenen aus England nicht nur die physische Anstrengung und lange Arbeitszeiten ertragen mussten, sondern dies in der Situation der Entwurzelung, Heimatlosigkeit und Ungewissheit zu ertragen hätten. „Nun hat uns England Zuflucht gewährt, wir sind England dafür dankbar. Aber wir wollen uns selbst auch ein wenig helfen.“¹³¹, heißt es dazu im ersten Heft der Ausgabe. Für 2 Pence konnten sich die Frauen über die Community am Laufenden halten und auch Beiträge einschicken, was ausdrücklich erwünscht war. Neben diesem schriftlichen Medium traf sich der *Haushaltsgehilfinnen-Klub* zwei Mal wöchentlich im *Austrian Centre*. „Sie besprechen dort ihre gemeinsamen Sorgen und beraten sich gegenseitig.“¹³² Mit kaum vorhandenen Mitteln errichteten die Exilanten ein Hostel in London in einem leerstehenden Haus, das ihnen bereitgestellt wurde. Die Gemeinschaft schaffte in kurzer Zeit, aus einem alten kaputten Haus ein Hotel und einen Emigrantentreff zu errichten, der Schlafplatz für Neuankömmlinge im Exil bieten sollte. Ein geselliger Ort, wo man auf Gleichgesinnte traf und die Strapazen des Krieges teilen konnte. Das Eröffnungsfest wird im zweiten Heft beschrieben, als ausgelassenes Fest mit Tanz und vielen Wiedersehen, wenn es einem zu

¹²⁸ vgl. Zwirger S. 222

¹²⁹ *Österreicherin im Haushalt. The Periodical of Austrian Domestic*s. Heft Nr. 1, S. 1 (ÖiH)

¹³⁰ Anmerkung: die meisten der Artikel sind nur mit dem Vornamen der Autorinnen versehen

¹³¹ ÖiH, Heft Nr. 1, S. 1

¹³² ÖiH, Heft Nr. 1, S. 1

anstrengend wurde „wuzelte man sich in den zweiten Stock hinauf, in das Kaffeestüberl. Denn das gab es auch. Nach echt wienerischer Art war nie ein Platz frei. [...] Wer im Kaffeestüberl keinen Platz ergattern konnte begab sich in's Buffett und fühlte sich wie in der Woe.. [unleserlich, vermutlich *Woek - Wiener öffentliche Küche*] auf der Mariahilferstrasse[sic!].“¹³³, heißt es von der Autorin Liesl-Gretl.

In der Exil-Zeitschrift ging es darum die Note der Emigranten durch solidarische Kommunikation zu lindern, „ihr Los zu erleichtern, ihre Einsamkeit zu überwinden.“¹³⁴ Neben Informationen über solche Neueröffnungen, bekam frau auch Aufklärung über die Rechte der Haushaltsgehilfin, Meldungen aus der Heimat, Kulturelles, Anleitungen für Gymnastik usw. Rezepte oder Koch-Tipps gab es keine, dafür jedoch Erfahrungsberichte von anderen Haushaltsgehilfinnen, die „wie in vielen Berichten“¹³⁵ von ihren Problemen mit der englischen Küche schreiben. Plötzlich in der Situation kochen können zu *müssen*, und dann noch englisches Essen, geschah es oftmals, dass Toast verbrannt wurde und der Tee falsch zubereitet, wie die folgenden Beispiele zeigen sollen. Eine besondere Herausforderung war anscheinend das englische Frühstück. Die Autorin Friedl, beschreibt in der Zeitung von ihrem ersten Tag als Haushaltshilfe. Sie erklärte der Hausherrin, dass ihre Schwester Nelly die Köchin von ihnen beiden sei. Diese bekam die Anweisung „For breakfast is bacon and toast. It has to be ready at half past seven. We make the tea in the dining room.“¹³⁶ Friedl berichtet weiter:

„Wir müssen das breakfast zustande bringen.“ [...] Zuerst einmal holte ich aus unserem Zimmer Zuender, um den Schwierigkeiten mit dem geheimnisvollen Gasanzuender zu entgehen. Nelly schnitt einstweilen Brot. Vorsichtig legten wir ein Stueck Brot unter [sic!] den Grill.

¹³³ *ÖiH*, Heft Nr. 2, S. 10

¹³⁴ *ÖiH*, Heft Nr. 1, S. 6

¹³⁵ Zwerger S. 234

¹³⁶ *ÖiH*, Heft Nr. 1, S. 10

Was macht man mit dem Bacon??? Kocht man den in Wasser, schneidet man ihn, was macht man mit dem Bacon??? „Ich roeste ihn“ sagt Nelly entschlossen. Der Ungluecksbacon schmorte, prasselte und schrumpfte zusammen. „Mein Gott, was macht man mit Bacon“ rief Nelly dem Weinen nahe.

In diesem Moment kam die Lady in die Kueche. (Noch gerade rechtzeitig warf Nelly einen total verbrannten Toast in den Mistkuebel.) Sie warf einen Blick auf den eingeschrumpften Bacon. „So macht man in Wien Bacon“ sagte ich selbstbewusst.¹³⁷

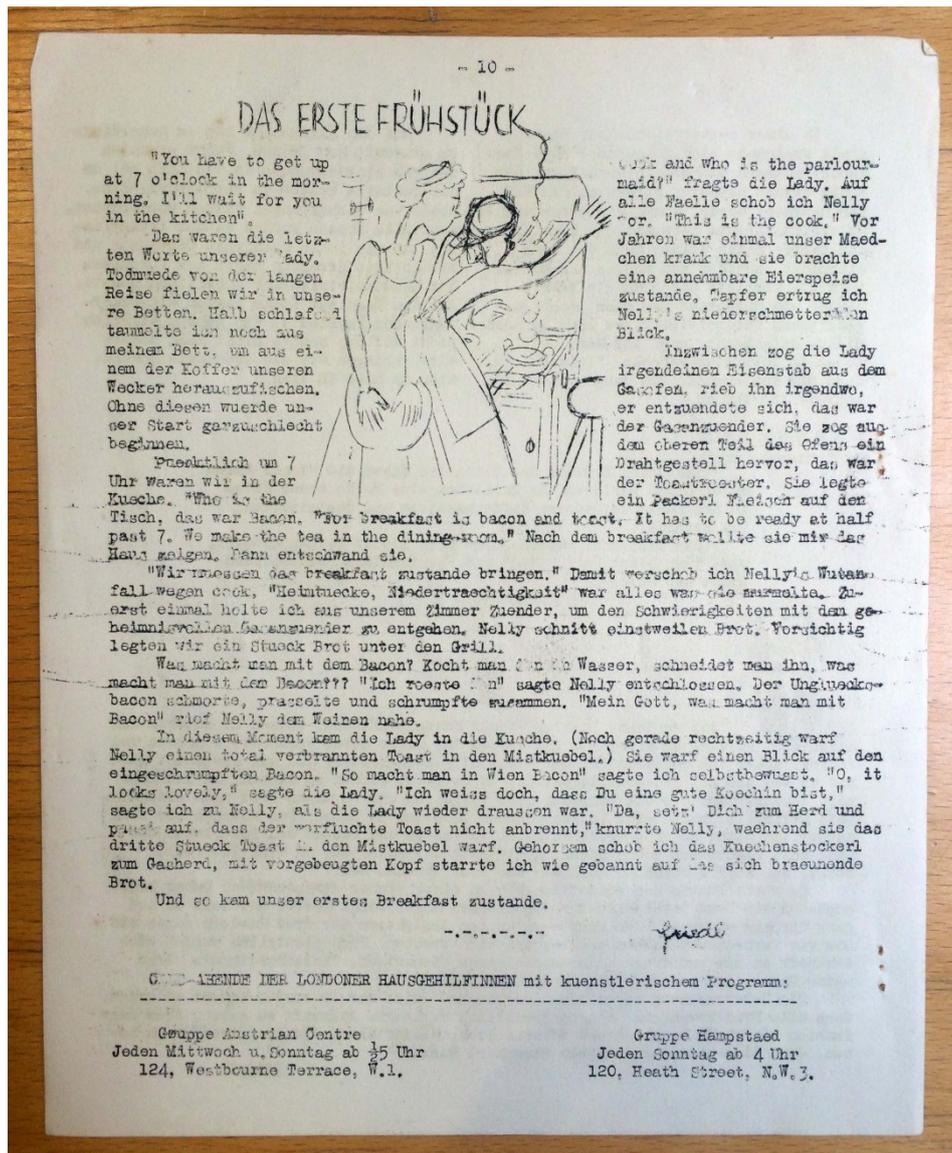


Abb. 2¹³⁸: Die Exil-Zeitschrift *Österreicherin im Haushalt* bot Informationen aus der Flüchtlings-Community. Hier schreiben Frauen von ihrem ersten Tag als Haushaltsgehilfin und den Problemen mit der englischen Küche.

¹³⁷ *ÖiH*, Heft Nr. 1, S. 10

¹³⁸ Abb.2: ebd. S. 10

Diese Beschreibung von Startschwierigkeiten: verbrannter Toast, falsch zubereiteter *Black Tea*, waren die Anfangsprobleme vieler Haushaltsgehilfinnen im Exil, so auch von folgender Österreicherin: „Hanna Kuh, 1913 in Wien geboren, die als junge Röntgenassistentin mit einem *domestic permit* nach England fliehen konnte, aber dort als Hausgehilfin unglücklich war, hatte regen brieflichen Kontakt zu ihrer Familie in Wien. Diese unterstützte die junge Frau, indem sie ihr Kochrezepte, Dirndlmuster, [...], und andere Erinnerungsstücke aus der Heimat schickte.“¹³⁹ Die junge Frau im Exil „bekam von ihrer Familie ein handgeschriebenes Kochbuch, das von ihrem Bruder illustriert wurde. Auch in zahlreichen Briefen von der Familie werden ihr Rezepte aus Wien geschickt.“¹⁴⁰

In Nachlass von Hanna Kuh, welcher der Österreichischen Exilbibliothek im Literaturhaus Wien übergeben wurde, befindet sich dieses handgeschriebene Kochbuch mit Verzierung des Bruders, sowie kleine Zettel mit Familienkochrezepten, wie Butterkipferl oder Pischinger Torte, aber auch Rezepten, die Hanna Kuh in der Fremde gesammelt haben muss, wie etwa „Typical American Recipes“.

¹³⁹ Zwinger S. 224

¹⁴⁰ ebd. S. 234f

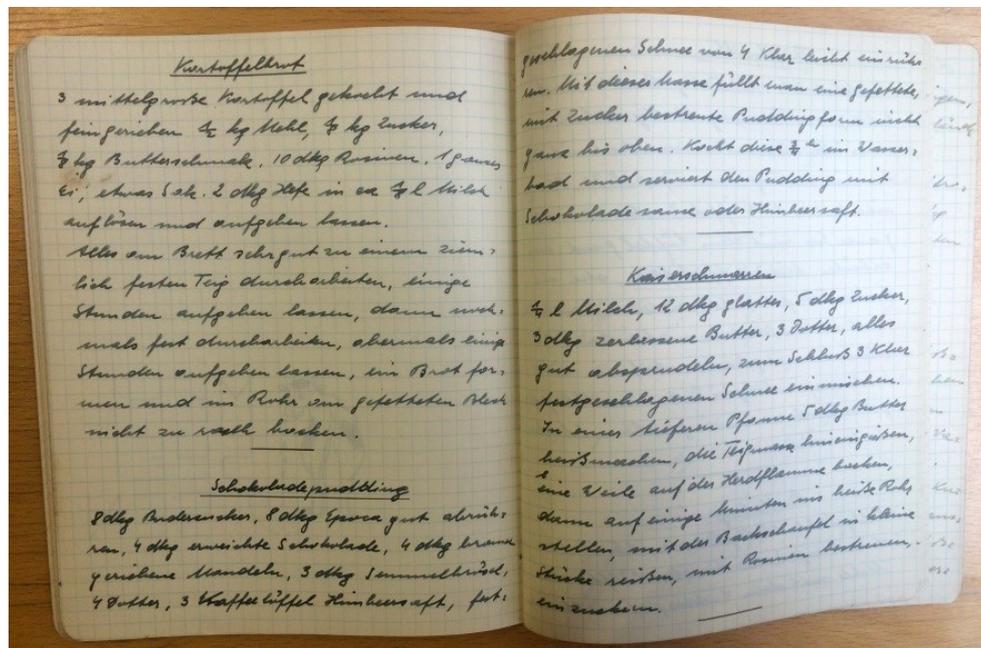
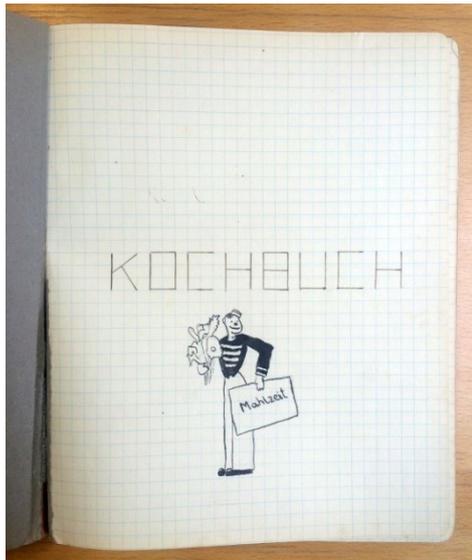


Abb. 3 / Abb. 4 / Abb. 5¹⁴¹: Hanna Kuh kann dem NS-Regime mit einer Arbeitserlaubnis als Köchin und Dienstmädchen nach England fliehen. Ihre Familie schickt ihr zur Unterstützung per Post ein handgeschriebenes und vom Bruder illustriertes Kochbuch zu.

In Lore Segals Autobiographie beschreibt das junge Mädchen ebenfalls, wie seine Mutter Schwierigkeiten bei der Hausarbeit in der Fremde hatte: „I had a letter from my mother telling me about that first funny morning.“¹⁴² Die Eltern können ihrer Tochter mit einem Arbeitsvisum für Haushilfen nach England folgen. Lore lebt weiterhin bei Gastfamilien, ein

¹⁴¹ Abb. 3 - 5: Nachlass Hanna Kuh, N1.EB-93, Österreichische Exilbibliothek im Literaturhaus Wien

¹⁴² Segal, Lore: *Other People's Houses*. New York: The New Press 1994, S. 79

Zusammenleben als Familie wird nicht mehr möglich. Die Mutter arbeitet als Dienstmädchen und Köchin, ihren ersten Arbeitstag beschreibt ihre Tochter als schwierig:

My mother was downstairs by six o'clock the next morning, nervous and eager to start. She stood in Mrs. Willoughby's [die Hausherrin] empty kitchen, wondering what to do first. The house was silent. [...] My mother began to open closet doors looking for the broom cupboard, and suddenly she remembered about the early-morning tea. She tried to recall where around the kitchen she had seen a tray. While she hunted, she kept wondering if she was actually supposed to carry it in to Mrs. Willoughby. [...] It then came to my mother with a shock that if she was to make tea, water would have to be heated, and that she must light the coal stove. It was already six-thirty.¹⁴³

Die Situation des ersten Arbeitstages wird von der Tochter stellvertretend als unsicher und Angst einflößend beschrieben. In einem fremden Haus, mit fremden Sitten, gilt es diesen nachzukommen und der Arbeitgeberin zu beweisen, dass sie bleiben darf.

My mother arrived with the tray at exactly seven. Mrs. Willoughby drank her tea, told my mother that they would have scrambled eggs for breakfast, [...]. My mother hoped my father would know what „scrambled“ meant, but he did not. While he went into the library to look for a dictionary, my mother rushed upstairs to unpack her book to find *Mrs. Beeton's English Cookery*.

An diesen drei Beispielen wird sichtbar, welche Rolle der Umgang mit dem fremden Essen und fremden Küchengepflogenheiten spielte. Für die eigene Identität, aber eben auch für die neue Profession als Köchin, die vielen Exilantinnen das Leben rettete.

Ein weiteres Sprachrohr im Exil war der *Zeitspiegel*. „Die Exil-Zeitschrift *Zeitspiegel* erschien ab 1939 wöchentlich in deutscher Sprache in London und stellte punkto Umfang und Häufigkeit des Erscheinens die bedeutendste österreichische Exilzeitschrift dar.“¹⁴⁴ In der Ausgabe vom 25.10.2017 ist erstmals auch eine Werbung für einen „Wiener Heurigen-Abend“ im *Old Quebec Club* London zu finden. Mit der „Devise: „Ich möcht' wieder einmal in

¹⁴³ Segal, Lore: *Other People's Houses*. New York: The New Press 1994, S. 79

¹⁴⁴ <https://www.doew.at/erforschen/recherche/bibliothek/erich-fried-1921-1988> --> 12.09.2017, 17:46

Grinzing sein.“ konnte dort „Lunch, Tea und Dinner“¹⁴⁵ mit Gleichgesinnten eingenommen werden. Diese Anzeige findet sich in drei weiteren Ausgaben des Zeitspiegels, die Abende müssen somit mehrmals stattgefunden haben.

Treffpunkte, wie das *Austrian Centre* London, der *Austrian Club* La Paz oder auch Emigrantenkaffeehäuser, hatten eine spezielle sozialpolitische und kulturelle Funktion. „Eine durch das Essen konstruierte (kulinarische) Heimat symbolisiert eine besondere Form persönlicher Handlungsfähigkeit [...].“¹⁴⁶ In diesen geselligen Räumen, in denen man sich traf, gemeinsam aß, einander zuhörte und sich über das Leben im Exil austauschen konnte, wurde Identität hergestellt. In Vereinshäusern wie dem *Austrian Centre* war man kein Flüchtling mehr, kein Dienstmädchen, kein Hilfsarbeiter, sondern einfach nur Österreicher/Österreicherin. Ein tröstendes Beisammensein mit Menschen aus der Heimat war möglich, die plötzlich zu einer Gemeinsamkeit führte. So auch in der „Wiener Kaffeehauszene“ im New York der späten 1930er Jahre und frühen 1940er Jahre. Hier trafen sich Emigranten der Intellektuellen- sowie Kleinkunstszene und fanden ihre künstlerische Heimat. „Durch die Flucht von 135.000 deutschsprachigen Emigrantinnen und Emigranten in die USA wurden Teile von Manhattan zu mittelgroßen deutschen bzw. österreichischen Städten.“¹⁴⁷, schreibt der Historiker Christian Klösch. Es entstanden einige „Continental Restaurants“ und Kaffeehäuser. „Die Sehnsucht, insbesondere der Wiener Exilante, nach der mitteleuropäischen Kaffeehauskultur konnte nur so befriedigt werden.“¹⁴⁸

¹⁴⁵ Drei Zitate in diesem Absatz: *Zeitspiegel. Weekly Review*. 3. Jahr, No. 43, 25.10.1941, S. 2

¹⁴⁶ Bernstein, Julia: *Aneignungen und Entfremdungen. Symbolische Dimensionen des Nahrungskonsums im Migrationsprozess am Beispiel russischsprachiger Juden in Israel und Deutschland*. (S. 123-136) IN: Amenda, Lars; Langthaler, Ernst [Hrsg.]: *Kulinarische "Heimat" und "Fremde". Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert*. Innsbruck, Wien [u.a.]: Studienverlag 2014, S. 127

¹⁴⁷ Klösch, Christian; Thumser Regina: *„From Vienna“. Exilkabarett in New York 1938 bis 1950*. Wien: Picus 2002, S. 18

¹⁴⁸ beide Zitate: Klösch; Thumser: S. 20

Die amerikanische Cafeteria war kein Ersatz dafür, wie der Musiker und Kabarettist, Jimmy Berg, in seinem Lied *Ja, wenn a Cafeteria a Kaffeehaus wär´* festhält:

JA, WENN A CAFETERIA A KAFFEEHAUS WÄR¹⁴⁹

Ja, wenn a Cafeteria a Kaffeehaus wär´,
Dann wär´ das Leben in Manhattan gar nicht schwer.
Dann gäb's zum Coffee für an Nickel
Zeitung und Leitartikel
Und ich würd´ mich fühlen wie ein Millionär.
Der Counterboy would be „Herr Ober“ as you know,
(...)
Ja, ich bin ein Kaffeehauskenner,
'cause I lived once in Vienna,
Und wir Europäer sind schon einmal so.
Die Sesseln sind aus Plüsch,
Und Wasser steht am Tisch,
Ja, hier gibt's auch ka Cash and Carry.
(...)
Die Kaffeehausprache, die hat einen eigenen Ton:
Wenn ich Kapuziner sag´, mein´ ich nicht Religion;
Auch a Schale Braun hat nichts zu tun mit Politik,
Ein Kaffeehaus is halt doch ein Glück.

Nostalgisch, mit Wien-Heimweh schwelgt Berg in Erinnerungen an das Wiener Kaffeehaus. Befremdlich scheint die Art des Services, Selbstbedienung in der neuen Heimat entgegen der höflich, grantigen Ober in Wien, die einem jedoch Wasser und dem Kleinen Braunen an den Tisch bringen. Anstelle von Sandwiches gäbe es Lesestoff am Tisch. Tragisch komisch besingt der Chansonier, was in Wien vertraut und liebenswert gewesen war. Die Ambivalenz, mit der Berg seiner Heimat gegenübersteht, tritt in seinen Lieder klar zum Vorschein. Jimmy Bergs Wien gab es nicht mehr, und der Versuch, das Leben aus Wien in New York weiterzuführen, war schwierig. „Verzicht auf Vertrautes, Eingewöhnung in Neues, das harte Gesetz des Wandels, dem sich alle Exilanten beugen mussten – Jimmy Berg hat es durch

¹⁴⁹ Berg, Jimmy: *Von der Ringstraße zur 72nd Street. Jimmy Bergs Chansons aus dem Wien der dreißiger Jahre und dem New Yorker Exil*. Horst Jarka (Hrsg.) New York u.a.: Peter Lang 1996, S.91

Humor gemildert.“¹⁵⁰ Dieses Vertraute waren auch Kaffee und Jause aus der Heimat. Mit diesem Ort des Wiener Kaffeehauses im Exil, war es vielen Exilanten möglich Vertrautes dort aufleben zu lassen und seine wahre Identität dort zu wahren.

In Shanghai gab es ebenfalls einen großen ausländischen Bevölkerungsanteil. „Mehr als hunderttausend Europäer und Amerikaner, Japaner und andere Asiaten lebten um 1949 in der Stadt. [...] Die Welt der Ausländer, der ‚Shanghailänder‘, wie sie sich nannten, war jedenfalls eine sehr vielfältige [...]. 1940 lebten in Shanghai mehr als 3000 österreichische Juden, ein ‚Little Vienna‘ ist in der Stadt entstanden, eine Wiener Subkultur auf chinesischem Boden, mit Kaffeehäusern, einem Wiener Operettentheater und Österreichervereinen. Man pflegt ein Österreichbewusstsein zu einer Zeit, wo der Staat von der Landkarte verschwunden war. Die Wiener Kaffeehäuser mit den Marmortischen, auf denen die Ober Gughupf und Buchteln servieren, werden beliebte Treffpunkte für Ausländer und chinesische Intellektuelle gleichermaßen. In ganz Shanghai kennt man das Restaurant ‚Fiaker‘ [...], das Gulyas, Schnitzel und Gefüllte Paprika auf der Speisekarte führt [...]. Andere Wiener Gaststätten heißen ‚Weißes Rössel‘ oder auch ‚Kolibri‘, das Cafe, das in [Franziska Tausigs] Erinnerungen eine Rolle spielt.“¹⁵¹ Franziska Tausig arbeitet in ihrer Zeit im Shanghaier Exil in drei Cafes, die eine wichtige Rolle für die Emigranten-Community spielen sollten. In ihrer Autobiographie schreibt sie dazu:

Je länger der Krieg dauerte, umso spärlicher konnte man [...] seine Gäste bewirten. Aber selbst bei Maismehlkeks und Kaffee aus gerösteten Traubenkernen entstanden wunderbare und tröstliche Freundschaften.¹⁵²

¹⁵⁰ Berg, Jimmy: *Von der Ringstraße zur 72nd Street. Jimmy Bergs Chansons aus dem Wien der dreißiger Jahre und dem New Yorker Exil*. Horst Jarka (Hrsg.) New York u.a.: Peter Lang 1996, S.23

¹⁵¹ Tausig, Franziska: *Shanghai Passage. Emigration ins Ghetto*. Wien: Milena 2007, S. 10. Anmerkung: Zitat aus dem Vorwort von Helmut Opletal

¹⁵² ebd. S. 34

Die Historikerin Isabel Schropper schreibt in ihrem Aufsatz über „Ernährung als Zeichen der Andersartigkeit“ davon, dass „eine vertraute Esskultur den Integrations- und Assimilierungsprozess durchaus unterstützen kann. Um das nicht weniger werdende Heimweh zu stillen, diente österreichisches Essen als wichtiges Hilfsmittel, um den Bezug zur Heimat und Familie zu bewahren. Dieser Appetit auf bzw. Bedürfnis nach vertrauten Gerichten, die man in einer Gemeinschaft kochen und gemeinsam essen konnte, schuf ein Gefühl von Verbundenheit und Zugehörigkeit.“¹⁵³ Viele Zeitzeugen erinnern sich daran, wie sie sich mit anderen Landsleute trafen, um etwas traditionelle österreichische Gerichte zu kochen oder verspeisen. „Essen dient als Medium, über das Vorstellungen von ‚Gemeinschaft‘ reproduziert und transformiert wurde.“¹⁵⁴ Leo Spitzer meint dazu:

No sooner had they [the Central European refugees] arrived in South America than a process began by which they recalled, negotiated, and reshaped their memories of Europe in light of their new circumstances. Concretely, in their everyday practices and in the economic, social, and cultural institutions they established, or symbolically, in the names they selected to give to these, they re-created a version of a way of life and of a cultural reality that they had previously known. Nostalgic memory, creatively reconfigured, became one source through which they built a new communal culture and constructed a new collective identity to serve their changed needs.¹⁵⁵

Diese neue kollektive Identität im Exil wurde stark über Orte des Essens – private und familiäre sowie öffentliche und gesellschaftliche – und das Essen selbst gestärkt und am Leben erhalten.

¹⁵³ vgl. Schropper, Isabel: *Du bist, was du isst? Ernährung und Identität bei österreichischen Migrantinnen in Großbritannien seit 1945.* (S. 72-80) IN: Amenda, Lars; Langthaler, Ernst [Hrsg.]: *Kulinariische "Heimat" und "Fremde". Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert.* Innsbruck, Wien [u.a.]: Studienverlag 2014, S. 74

¹⁵⁴ Amenda, Lars; Langthaler, Ernst [Hrsg.]: *Kulinariische "Heimat" und "Fremde". Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert.* Innsbruck, Wien [u.a.]: Studienverlag 2014, S. 12

¹⁵⁵ Spitzer, Leo: *Hotel Bolivia. The Culture of Memory in a Refuge from Nazism.* New York: Hill and Wang 1999, S. 146

6. Literarische Stilmittel

Da in diesem Kontext überwiegend autobiographische Werke und Gebrauchstext herangezogen wurden, ist es meist ein ErzählerIn, der/die über Essen und damit verbundene Erinnerungen spricht und kaum die beschriebenen Personen. Neben den Genuss und dem Endprodukt einer Mahlzeit steht viel mehr das gemeinsame Zubereiten und somit Familienrituale im Mittelpunkt.

6.1 Kindheit als Erzählperspektive und Motiv

Die kindliche Metapher ist ein häufig verwendetes Stilmittel in autobiographischer Literatur des Exils oder der Emigration. Das mag nun daran liegen, dass die Autoren noch Kinder waren, als sie ihre Heimat verlassen mussten, doch kann es auch daran liegen, dass durch eine kindliche Sicht- bzw. Schreibweise Unangenehmes verborgen werden kann. Ein anderer, einfacherer Zugang zu belastenden Erinnerungen wird möglich.

Sowohl Maja Haderlap, Zvi Jagendorf, Julya Rabinowich, Lore Segal als auch Aglaja Veteranyi, erzählen vom Leben auf der Flucht bzw. in der Fremde aus der Sicht eines Kindes. Es sei hier noch einmal erwähnt, dass alle fünf Romane stark autobiographische Züge haben. Die AutorInnen schreiben jedoch nicht über die Vergangenheit aus der Sicht eines allwissenden Erzählers - alle drei wählten die *kindliche* Sichtweise. Dieses indirekte literarische Verfahren erlaubt dem Erzählenden mehr Spielraum, vor allem aber ersetzt die Metapher die Reflexion und das direkte Ansprechen eines Traumas. Die sinnliche Wahrnehmung/Beschreibung des Essens, das an die Heimat erinnert, erlaubt es, über Verlorenes zu sprechen bzw. zu schreiben, ohne jedoch direkt über Gefühle sprechen zu müssen. Das Essen wird zur Metapher, einem Symbol für Heimat und Identität.

Diese kindliche Sichtweise ist stark verbunden mit olfaktorischer Wahrnehmung. Neben Essens-Metaphern, werden oft Gerüche beschrieben, die ge- und behalten werden wollen, damit das Zuhause-Gefühl nicht verfliegt.

6.2 Ironie/Humor

Lore Segals Bild der Wiener Knackwurst spielt auf komische Weise mit der Sehnsucht des Kindes nach seiner Familie und der symbolischen Kraft von Essen, das an die Heimat erinnert.

Auch in Rabinowichs Roman wird die Emigrationserfahrung auf humorvolle, ironische Weise aus Sicht des Kindes dargestellt, wie das folgende Beispiel in der Warteschlange der Einwanderungsbehörde veranschaulicht:

Zwischen den Wartenden geht ein Polizist mit Plastikkorb herum, der Brötchen mit Käsefüllung austeilt. Wurstsemmeln gibt es aus Religionsgründen keine. Meine erste Begegnung mit Dogmen nicht kommunistischer Natur endet in wilder Aggression. Was ist das für ein Land, in dem man keine Wurstsemmel bekommt!
Ich hasse Käsesemmeln.
Ausgewachsene Menschen streiten sich darum.
Ich komme aus dem Staunen gar nicht mehr heraus, kralle mich in meine Semmel fest und stecke sie dann unter den Pullover.
Sicher ist sicher.
Später, wenn die Butter unter meinem Kleid geronnen ist, wird meine Mutter aufhören zu weinen und anfangen zu schreien.¹⁵⁶

¹⁵⁶ Rabinowich, Julia: *spaltkopf*. Wien: Edition Exil 2008, S. 47

Der Autor und Kabarettist Jimmy Berg tritt dem Heimweh-Gefühl ebenfalls, wohl berufsbedingt, mit Humor entgegen und verarbeitet in seinen Chansons die Erfahrung des Krieges und Entwurzelt seins:

JA, WENN A CAFETERIA A KAFFEEHAUS WÄR¹⁵⁷

Cafeterias, Cafeterias all around the town:

(...)

Ev'rything is modern, und man locht dir deinen Check,

(...)

Well, what kind of sandwich do you wish? O.K – boiled ham,

(...)

Und so ißt man sandwich, bis man Sandwichitis hat.

Doch im Stillen denkt man desperat:

Ja, wenn a Cafeteria a Kaffeehaus wär' (...)

¹⁵⁷ Berg, Jimmy: *Von der Ringstraße zur 72nd Street. Jimmy Bergs Chansons aus dem Wien der dreißiger Jahre und dem New Yorker Exil*. Horst Jarka (Hrsg.) New York u.a.: Peter Lang 1996, S.91

7. Nachbemerkung

Essen und sein vielschichtiger Stellenwert im Leben eines Individuums ist in den letzten Jahrzehnten in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit vieler wissenschaftlicher Disziplinen gelangt. Zentral ist dabei nicht die überlebensnotwendige Nahrungsaufnahme, sondern die Betrachtung einer essentiellen Kulturpraktik, die im wahrsten Sinn des Wortes Emotionen, Identität(en) und „Heimat(en)“ verinnerlicht. Kaum ein Phänomen des Alltagslebens ist so gut geeignet, um Fremd- und Eigenbilder zu schaffen, wie Essen. Es kann aus geschichtlicher Perspektive betrachtet werden oder als persönliche Erinnerung fungieren. Es verwundert daher nicht, dass das Thema Essen (und Trinken) in der Literatur auf vielfältige Weise Eingang gefunden hat. Kulturelle Prozesse und Phänomene zeigen sich sowohl an der Zubereitung von Essen als auch am fertigen Gericht selbst – Essen ist dabei ein Spiegel kultureller Prozesse. Im Kontext von autobiographischer Literatur, die von Menschen geschrieben wurde, die fliehen mussten, wird das Essen vor allem in seiner identitätsstiftenden Funktion beschrieben – mit der sozialen und symbolischen Dimension von Ernährung.

In den herangezogenen Werken, die im Kontext von Vertreibung, Exil und Migration stehen, wird sichtbar, dass eine Verbindung zwischen Beschreibungen von Essen, Kochen und dem Ort des Kochens, der Küche, aber auch geselligen Räumen, in denen gegessen wird, und den Biographien und der Identitätssuche der Protagonistinnen und Protagonisten gibt. Essen und das Essverhalten kann wie eine eigene Sprache, der Mensch kommuniziert mit seinem Essverhalten, oder Erinnerungsorte angesehen werden. Diese Orte weisen unterschiedlichen Geschmacks- bzw. Erinnerungsschichten auf, die oftmals in der Kindheit geprägt wurden und auf die das ganze Leben zurückgegriffen werden kann. Marcel Proust betitelte diese als *mémoires involontaires*, die einen in Sekunden schnelle in eine frühere Situation

rückversetzen können. Im Kontext der Vertreibung, wo es kontinuierlich um die Suche nach einem Zuhause-Gefühl geht, ist ein Rückversetzen, ein Graben und Suchen in diesen Erinnerungsschichten, täglicher Wegbegleiter. Dass dieses Zuhause einen verstoßen hat und topographisch nicht mehr erreichbar ist, führt dazu, dass Heimat auf anderen Wegen konstruiert werden muss. Beheimatung wird so zum Beispiel über Rituale und Essen gezeigt. *Heimat*, so vage dieser Begriff in Zeiten von Völkerwanderungen ist, definiert sich darum nicht mehr rein topographisch, sie wird über etwas anderes simuliert. Dieser Rahmen des Konstruierens ist in ein soziales Gedächtnis, ein Familien- und Generationengedächtnis gebettet, auf das rückgegriffen wird. Genau diese Erinnerungsschichten und Gedächtnisorte sind in autobiographischer Migrations- und Exilliteratur lesbar.

Das Heimatgefühl von Exilanten bzw. Emigranten konstituiert sich, wie durch die Textbeispiele ersichtlich, zu einem großen Teil über Erinnerung und Geschmack, denn diese sind oftmals unbelastete Erinnerungen, die an die eigene Kindheit und damit verbundene Personen und Geborgenheit erinnern. Es geht aber nicht bloß um den Geschmack, sondern vor allem um den Prozess des gemeinsamen Kochens, das Beisammenseins, das Beibehalten von Ritualen und Traditionen. Die Küche/das Kochen bringt die zersplitterte Familie wieder zusammen und erlaubt wenigstens für eine kurze Zeit das Entwurzelt sein zu vergessen. Im Exil war man gezwungen, das Fremde in der neuen Heimat umzudeuten oder etwas daraus zu machen, wie das Beispiel Franziska Tausigs zeigt: Sie kocht in chinesischen Küchen böhmisches Essen und bringt so ein Stück Identität von sich an diesen fremden Ort. Sie schafft es außerdem, aus fremdartigen Zutaten vertraute Speisen zuzubereiten und somit Heimat zu simulieren. Käthe Braun-Prager imaginiert am Herd stehend Heimat und sieht in den Flammen des Gasherdes Enziane in Österreich. Fred Wander schreibt über Essen, wo

kaum eines ist, um so Herr der Situation zu bleiben. Jimmy Berg schafft es, in der amerikanischen Cafeteria humorvoll an das Wiener Kaffeehaus zu denken.

Welche Möglichkeiten gab es, die Heimat wenigstens für Momente wiederherzustellen? Ein Schlüsselbegriff in diesem Kontext ist das „portative Vaterland“ von Heinrich Heine. Die Heimat wird in (realen) Stücken in die Fremde mitgenommen, sei es nun durch Fotoalben, Briefe oder Rezepte heimischer Gerichte. Hanna Kuh bekommt als Unterstützung für ihre neue Profession im Exil als Haushälterin ein handgeschriebenes Kochbuch mit Familienrezepten geschickt und hält so ein Stück Familienwissen und Identität in der Hand. Ein anderes, extremes Beispiel dazu ist die Rezeptsammlung von Frauen in Theresienstadt. Das Imaginieren von Essen fungiert hier als Überlebensmittel bzw. als Imagination von Heimat in der NS-Simulation der Judenstadt. In Zvi Jagendorfs Roman ist es der gemeinsame Prozess des Apfelstrudelbackens, der die Familie zusammenschweißt und den Geschmack der Heimat auf den Teller zaubert. So auch bei Maja Haderlaps Mutter und Großmutter, die ihre Streitigkeiten beim gemeinsamen Brotbacken vergessen können und für diesen Moment eine heile Familie sind. Franziska Tausig sichert sich durch eine vertraute Tätigkeit im „Ghetto der Emigration“ ihr Überleben. Das Essen wird Symbol für Heimat. So auch in Lore Segals Fall, die sich nicht von der von ihrer Mutter mitgegebenen Jause trennen kann. Eine einfache Knackwurst wird zum Symbol für die Familie und das Zuhause. Leo Spitzer erlebt die Kulinarik vom Heimatland seiner Familie im *Austrian Club* La Paz und somit in vermittelter Weise als *seine* Heimat. In Veteranyis Roman ist Essen Ersatz für die fehlende Heimat geworden. Eva Kollisch lernt von ihrer Mutter, sich an die Essgewohnheiten des Zufluchtlandes anzupassen und mit Dosenessen und Wackelpudding umzugehen. Rabinowichs Protagonistin lässt sich vom Essen des neuen Zuhauses überzeugen.

Das Leben ist stark mit neuen Sinneswahrnehmungen, wie etwa dem Geruchs- und Geschmackssinn, verknüpft. Kulinarik kann Erinnerungen und Emotionen wachrufen. Das Essen gleicht dann einem Einverleiben und wieder aufleben lassen der verlorenen Heimat. Die Suche nach einem Zuhause-Gefühl ist allegegenwärtig. Familiäre und gesellige Orte des Essens erlauben gemeinsam Identität herzustellen. Das Kochen selbst kann helfen altes Vertrautes aufzutischen, aber auch neues auszuprobieren und sich so zu adaptieren. Wie sehr Essen und Erinnerung sowie Essen und Identität aufeinander bezogen sind, wird in vielen autobiographischen Werken, gerade in der Literatur von vertriebenen AutorInnen, sichtbar.

Abschließen möchte ich mit den Worten von Franziska Tausig, die im chinesischen Exil lernen musste, von der Erinnerung an die Heimat zu leben und das Leben der Emigranten beschreibt – mit einer Essensmetapher:

Je kleiner das Scherzel von unserem Lebensbrot wird, umso winziger wird das Leben und umso größer die Zahl der Erinnerungen. Viele von uns leben nur mehr von ihren Erinnerungen.¹⁵⁸

¹⁵⁸ Tausig, Franziska: *Shanghai Passage. Emigration ins Ghetto*. Wien: Milena 2007, S. 113

8. Literaturverzeichnis

Primärwerke:

Améry, Jean: *Wieviel Heimat braucht der Mensch.* (S. 74-101) IN: *Jenseits von Schuld und Sühne. Bewältigungsversuche eines Überwältigten.* Stuttgart: Klett-Cotta 1980.

Berg, Jimmy: *Von der Ringstraße zur 72nd Street. Jimmy Bergs Chansons aus dem Wien der dreißiger Jahre und dem New Yorker Exil.* Horst Jarka [Hrsg.] New York u.a.: Peter Lang 1996

Braun-Prager, Käthe: *Stern im Schnee. Ausgewählte Gedichte.* Wien: Amandus 1949

De Silva, Cara [Hrsg.]: *In Memory's Kitchen: A Legacy from the Women of Terezin.* Übers.: Steiner Brown, Bianca. London u.a.: Rowman & Littlefield 2006

Haderlap, Maja: *Engel des Vergessens.* Göttingen: Wallstein 2011

Kalmar, Fritz: *Übersetzung der Gefühle.* (S. 27-33) IN: Kalmar, Fritz: *Das Herz europaschwer. Heimweggeschichten aus Südamerika.* Wien: Picus 2007

Kollisch, Eva: *Girl in Movement: A Memoir.* Thetford: Glad Day Books 2000

Österreicherin im Haushalt. The Periodical of Austrian Domestic. Haushaltsgehilfinnen-Zeitung des Austrian Centre in London. Heft Nr. 1. Ende November 1939 (Nachlass Hanna Kuh, N1.EB-93, Österreichische Exilbibliothek im Literaturhaus Wien)

Österreicherin im Haushalt. The Periodical of Austrian Domestic. Haushaltsgehilfinnen-Zeitung des Austrian Centre in London. Heft Nr. 2. Weihnachten 1939 (Nachlass Hanna Kuh, N1.EB-93, Österreichische Exilbibliothek im Literaturhaus Wien)

Jagendorf, Zvi: *Wolfy and the Strudelbakers.* Stockport: Dewi Lewis Publishing 2001

Rabinowich, Julya: *spaltkopf.* Wien: Edition Exil 2008

Segal, Lore: *Other People's Houses.* New York: The New Press 1994

Spitzer, Leo: *Hotel Bolivia. The Culture of Memory in a Refuge from Nazism.* New York: Hill and Wang 1999

Tausig, Franziska: *Shanghai Passage. Emigration ins Ghetto.* Wien: Milena 2007 [zuerst 1987]

Veteranyi, Aglaja: *Warum das Kind in der Polenta kocht.* Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt 1999

Wander, Fred: *Der siebente Brunnen.* Berlin u. Weimar: Aufbau 1976

Zeitspiegel. Weekly Review. 3. Jahr, No. 43, 25.10.1941

Sekundärwerke:

Adler, H. G.: *Theresienstadt 1941-1945. Das Antlitz einer Zwangsgemeinschaft*. Göttingen: Wallstein 2005

Amenda, Lars; Langthaler, Ernst [Hrsg.]: *Kulinarische "Heimat" und "Fremde". Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert*. Innsbruck, Wien [u.a.]: Studienverlag 2014

Assmann, Aleida: *Der lange Schatten der Vergangenheit. Erinnerungskultur und Geschichtspolitik*. München: C.H. Beck 2006

Bernstein, Julia: *Aneignungen und Entfremdungen. Symbolische Dimensionen des Nahrungskonsums im Migrationsprozess am Beispiel russischsprachiger Juden in Israel und Deutschland*. (S. 123-136) IN: Amenda, Lars; Langthaler, Ernst [Hrsg.]: *Kulinarische "Heimat" und "Fremde". Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert*. Innsbruck, Wien [u.a.]: Studienverlag 2014

Brockhaus. Band 12. 21., völlig neu bearbeitete Auflage. Mannheim: F.A. Brockhaus 2006

Csáky, Moritz: *Speisen und Essen aus kulturwissenschaftlicher Perspektive*. (S. 9-37) IN: Csáky, Moritz [Hrsg.]: *Kulinarik und Kultur: Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa*. Wien [u.a.]: Böhlau 2014 (online)

Döring, Tobias [Hrsg.]: *Eating culture: the poetics and politics of food*. Heidelberg: Winter 2003

Erl, Astrid: *Kollektives Gedächtnis und Erinnerungskulturen. Eine Einführung*. Stuttgart, Weimar: Metzler 2005

Görner, Rüdiger: *Wie viel Heimat verträgt die Literatur? Ein Topos zwischen Utopie, Zumutung und geistigem Nährboden*. (S. 86-94) IN: Die Politische Meinung 56: Die Mauer gegen das Volk (Juli/August 2011). ISSN 0032-3446.

Grewe-Volpp, Christa [Hrsg.]: *Erlesenes Essen: literatur- und kulturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Satttheit und Genuss*. Tübingen: Narr 2003

Klösch, Christian; Thumser Regina: *„From Vienna“. Exilkabarett in New York 1938 bis 1950*. Wien: Picus 2002

Köstlin, Konrad: *Das fremde Essen – das Fremde essen. Anmerkungen zur Rede von der Einverleibung des Fremden*. (S. 219-234) IN: Müller, Siegfried [Hrsg.]: *Fremde und Andere in Deutschland: Nachdenken über das Einverleiben, Einebnen, Ausgrenzen*. Opladen: Leske + Budrich 1995

Rudtke, Tanja: *Kulinarische Lektüren. Vom Essen und Trinken in der Literatur*. Bielefeld: transcript 2014

Schropper, Isabel: *Du bist, was du isst? Ernährung und Identität bei österreichischen Migrantinnen in Großbritannien seit 1945*. (S. 72-80) IN: Amenda, Lars; Langthaler, Ernst [Hrsg.]: *Kulinarische "Heimat" und "Fremde". Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert*. Innsbruck, Wien [u.a.]: Studienverlag 2014

Seeba, Hinrich C.: *Heimweh im Exil. Anmerkungen zu einer verdrängten Sehnsucht*. (S. 274-288) IN: *Exilforschung im historischen Prozess*. München: edition text+kritik 2012 (= Exilforschung. Ein Internationales Jahrbuch. 30)

Suren, Katja: „*Am liebsten habe ich Geschichten mit Menschen, die essen oder gekocht werden*“. *Zur vermeintlich einigenden Kraft des Essens bei Natascha Wodin und Aglaja Veteranyi*. (S. 171-183) IN: Lillge, Claudia; Meyer, Anne-Rose [Hrsg.]: *Interkulturelle Mahlzeiten. Kulinarische Begegnungen und Kommunikation in der Literatur*. Bielefeld: transcript Verlag 2008

Vlasta, Sandra: *Identity and the Search for Identity in Migration Literature Expressed by Cooking, Eating and Food*. (S. 103-155) IN: Vlasta, Sandra: *Contemporary Migration Literature in German and English: a Comparative Study*. Leiden/Brill: La Vergne, MyiLibrary 2015 (online)

Zwerger, Veronika: *Österreicherin im Haushalt: The Periodical of Austrian Domestic. Überlegungen zu den Arbeits- und Lebensbedingungen der österreichischen Haushaltsgehilfinnen in England*. (S. 220-237) IN: Brinson, Charmian; Hammel, Andrea [Hrsg.]: *Exile and Gender I. Literature and the Press. Yearbook of the Research Centre for German and Austrian Exile Studies*. Leiden, Boston: Brill, Rodopi 2016

Wierlacher, Alois: *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart [u.a.]: Kohlhammer 1987

Wierlacher, Alois: *Architektur interkultureller Germanistik*. München: Iudicium 2001

Internetquellen:

Interview mit UNHCR-Sprecherin Melissa Fleming über Heimat in der Tageszeitung *Der Standard*: <http://derstandard.at/2000059661524/Sie-denken-erst-ueber-Heimat-nach-wenn-sie-keine-mehr> -> 30.6.2017, 11:45

<http://www.wierlacher.de/kulinaristik.htm> -> 6.7.2017, 13:50

http://www.academia.edu/3761308/Das_portative_Vaterland_Das_Buch_als_Territorium -> 09.8.2017, 12:46

<https://www.doew.at/erforschen/recherche/bibliothek/erich-fried-1921-1988> --> 12.09.2017, 17:46

9. Abbildungsverzeichnis:

Abb. 1: De Silva, Cara (Hrsg): *In Memory's Kitchen: A Legacy from the Women of Terezin*. Übers.: Steiner Brown, Bianca. London u.a.: Rowman & Littlefield 2006, S. 62f

Abb. 2: *Österreicherin im Haushalt*. *The Periodical of Austrian Domestic*. Heft Nr. 1, S. 10

Abb. 3 - 5: Nachlass Hanna Kuh, N1.EB-93, Österreichische Exilbibliothek im Literaturhaus Wien

Abstract

Der Geschmack der Heimat.

Essen und Erinnerung im literarischen Kontext von Vertreibung, Exil und Migration.

Die vorliegende Masterarbeit beschäftigt sich mit dem Thema Essen und Erinnerung und zeigt anhand verschiedener Beispiele, welche wichtige Rolle Essen sowie Kochen in autobiographischer Literatur von ExilantInnen und MigrantInnen spielt. Diese Auswahl zeigt, dass eine Verbindung zwischen den Beschreibungen von Essen, Kochen sowie dem Ort des Kochens, der Küche, und den Biographien sowie der Identitätssuche der ProtagonistInnen besteht. Das Heimatgefühl konstituiert sich zu einem großen Teil über die sinnliche Wahrnehmung, Erinnerungen, Geruch und Geschmack, denn diese sind meist unbelastete Erinnerungen, die mit Kindheit, Familie und Geborgenheit zu tun haben. In vielen autobiographischen Werken, die das Leben im Exil bzw. neuen Land beschreiben, gibt es kapitelweise Beschreibungen über traditionelles, vertrautes Essen aus der Kindheit, das in der Fremde ein Stück Heimat auf den Teller bringt. An Apfelstrudel oder Sachertorte wird ritualhaft festgehalten, um den „Geschmack der Heimat“ in fremder Küche aufleben zu lassen.

Diese Analyse stützt sich auf 4 Kategorien:

Essen als Motiv und Symbol; Fremdsein bzw. Akkulturation durch Essen; Kochen als Überlebensstrategie; „Kulinarische“ Orte des Kochens und Essens.

Neben der literaturwissenschaftlichen Herangehensweise und der Arbeit an den Texten, fließen wichtige Disziplinen, wie etwa die Anthropologie und Geschichtswissenschaft ein. Diese interdisziplinäre Arbeitsweise ist wichtiger Teil einer komparatistischen Herangehensweise.

The taste of home.

Food and memory in the literary context of displacement, exile and migration.

This master thesis illustrates the importance of food and the act of cooking in autobiographical literature in the context of migration and displacement. In particular, the selected examples show a link of the depictions of food, cooking, the kitchen itself and the biographies and search for identity of the protagonists. The connection with *Heimat* constitutes itself in a large part through sensual perception, memory, smell and taste, as those memories are often directly connected with childhood, family and security. In many autobiographical texts, which deal with a life in foreign countries, there are chapters filled with depictions of food. Traditional and familiar food from childhood that brings a piece of home on the menu.

This analysis bases itself on 4 categories:

Food as a motive and symbol; being a stranger and acculturation through food; cooking as a survival strategy; „culinary“ places of cooking and eating.

Besides the focus on the selected texts, there are basic theoretical viewpoints from other disciplines included, like anthropology and historical science. Working in an interdisciplinary way is an important comparative approach to this topic.