



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„Fusionsküchen –
Kochen unter dem Einfluss von Globalisierung“

Verfasser

Manfred Datzinger

angestrebter akademischer Grad

Magister der Sozial- und Wirtschaftswissenschaften

(Mag. rer. soc. oec.)

Wien, 2012

Studienkennzahl lt. Studienblatt:

A 121

Studienrichtung lt. Studienblatt:

Soziologie (rechts-, sozial- und wirtschaftswissenschaftlich)

Betreuerin / Betreuer:

Univ.- Prof. Dr. Rudolf Richter

In Erinnerung an meine Großmutter,
der vielleicht besten Köchin aller Zeiten.

Danksagung

Meiner Mutter, für 35 Jahre Unterstützung und Verständnis.

Kathi, der weltbesten Schafzeichnerin und Korrekturleserin.

Speziellen Dank an Riki und Ronald, ohne die ich niemals begonnen hätte.

INHALTSVERZEICHNIS

I. EINLEITUNG	9
I.1. Aufbau der Arbeit	9
I.2 Forschungsinteresse	9
I.3 Forschungsstand	10
II. THEORETISCHER TEIL	11
II.1 Begriffsbestimmung	11
II.2 Essen – Natur oder Kultur?	12
II.2.1 Der biokulturelle Erklärungsansatz	12
II.2.2 Der strukturalistische Erklärungsansatz	13
II.2.3 Der soziologische Erklärungsansatz – die natürliche Künstlichkeit des Menschen	14
II.3 Geschmack und Genuss in der Küche	17
II.3.1 Nahrungstabus als Grenzen des Geschmacks	20
II.4 Globalisierung	21
II.4.1 Begriffe der Globalisierung	22
II.4.1.1 Robertson	22
II.4.1.2 Giddens	22
II.4.1.3 Beck	23
II.4.1.4 Albrow	24
II.4.2 Kulturelle Globalisierung	26
II.4.3 Glokalisierung	28
II.5 Entwicklungsgeschichte der Küche	30
II.5.1 Von der Entdeckung des Feuers	30
II.5.2 Die Metallzeit	31
II.5.3 Das alte Ägypten	33
II.5.4 Das antike Griechenland	36
II.5.5 Das römische Imperium	38
II.5.6 Die Etablierung der Köche und Köchinnen	41
II.6 Kochen unter Einfluss von Globalisierung – die Fusionsküche	43

II.7 Die Sonderform der Migrationsküche.....	44
II.8 Grenzen der Küchenglobalisierung.....	47
II.8.1 Der rationalistische Erklärungsansatz.....	48
II.8.2 Der funktionalistische Erklärungsansatz.....	49
II.8.3 Der strukturalistische Erklärungsansatz.....	49
II.8.4 Der kommunikationstheoretische Erklärungsansatz.....	50
II.9 Gemeinsamkeiten unterschiedlicher Küchen	52
II.9.1 „Materielle“ versus „fiktive“ Küchen.....	52
II.9.2 Mintz’ „Core-Fringe-Leguminous-Model“ (CFLM).....	53
II.9.2.1 Die Bedeutung der Globalisierung in Mintz’ CFLM.....	55
II.9.3 Das Küchenmodell nach Barlösius und dessen Globalisierungsaspekte.....	56
II.10 Bedeutung der Theorie für die Etablierung von Fusionsküchen.....	59
III. EMPIRISCHER TEIL.....	63
III.1 Forschungsfrage und Hypothese.....	63
III.1.1 Forschungsfrage.....	64
III.1.2 Hypothese.....	64
III.1.2.1 Globalisierungsgrad.....	64
III.2 Forschungsdesign	65
III.2.1 Festlegung der Untersuchungsmethode.....	65
III.2.1.1 Medienethnographie.....	65
III.2.1.2 Qualitative Inhaltsanalyse.....	66
III.2.1.3 Filmanalyse.....	66
III.3 Gegenstand der Analyse.....	67
III.3.1 Auswahl der Untersuchungseinheiten.....	68
III.3.1.1 Ermittlung der zu untersuchenden Fernsehsendungen.....	69
III.3.1.2 Zugang zu den Untersuchungseinheiten.....	73
III.4 Untersuchung.....	73
III.4.1 Ablaufprotokolle.....	76
III.4.1.1 Ablaufprotokoll „Häferlgucker“.....	77
III.4.1.2 Verwendete Zutaten und Werkzeuge bei „Häferlgucker“.....	80
III.4.1.3 Ablaufprotokoll „Silent Cooking“.....	81
III.4.1.4 Verwendete Zutaten und Werkzeuge bei „Silent Cooking“.....	90
III.5 Auswertung.....	92
III.5.1 Globale Einflüsse.....	92

III.5.2 Glokalisierung in Fusionsküchen	94
III.5.3 Die lange Tradition der Globalisierung in den Küchen	95
III.5.4 Beantwortung von Forschungsfrage und Hypothese	96
IV. SCHLUSSBETRACHTUNGEN	99
IV.1 Zusammenfassung	99
IV.2 Ausblick	100
V. LITERATURVERZEICHNIS	101
VI. ANHANG	109
VI.1 Tabellenverzeichnis	109
VI.2 Abbildungsverzeichnis	109
VI.3 Abkürzungsverzeichnis	110
VI.4 Urheberrechtserklärung zu den untersuchten Datensätzen	110
VI.5 Abstract	111
VI.6 Curriculum Vitae	113

I. Einleitung

I.1. Aufbau der Arbeit

In der vorliegenden Arbeit möchte ich mich mit dem Thema Küche unter dem Aspekt von Globalisierung auseinandersetzen.

Eingangs soll eine soziologische Betrachtung von Küchen, deren soziale Bedeutung, Entwicklung und Stellung erfolgen. Nähert man sich diesem Thema, so stößt man unweigerlich auf den Bereich des Essens und dessen physiologische und soziale Bedeutung. Deshalb soll auch diese Thematik nicht außer Acht gelassen werden.

Des Weiteren wird das Augenmerk auf Globalisierung und deren Auswirkung auf die Küche gelenkt werden. Die zentrale Forschungsfrage soll jene nach durch Globalisierungseffekte verursachten Änderungen in Küchen sein. Dieser Frage soll zuerst theoretisch und soziohistorisch nachgegangen werden und anschließend eine vergleichende Untersuchung einer Fernsehkochsendung aus dem Jahr 1980 mit einer aus dem Jahr 2011 erfolgen.

I.2 Forschungsinteresse

Globalisierung ist ein in den letzten Jahren reichhaltig behandeltes Thema in der Wissenschaft. Die Auswirkungen auf den kulinarischen Bereich wurden jedoch kaum untersucht. Gibt es durch Globalisierung bedingte Auswirkungen auf die heimische Küche? Falls ja, welcher Art sind sie? Wie lassen sie sich beobachten? Diese Fragen sollen den Rahmen der vorliegenden Arbeit bilden.

I.3 Forschungsstand

Kochsendungen im Fernsehen sind ein noch kaum erforschtes Gebiet. Wenn überhaupt, lassen sich in wenigen Zeitungen und Fachzeitschriften Informationen darüber finden. Wissenschaftliche Arbeiten zum Thema gibt es wenige.

Barbara Posch behandelt in ihrer Diplomarbeit „Alltag im Fernsehen. Die Existenz der „feinen Unterschiede“ am Beispiel von Kochsendungen“ Kochsendungen unter dem Aspekt von Bourdieus Theorie. Der Ansatz von Posch' Untersuchung ist für die vorliegende zwar von Interesse, betrachtet Kochsendungen allerdings unter einem anderen theoretischen Blickwinkel, in welchem Globalisierungseffekte keine Erwähnung finden.

Theresa Taudes beleuchtet in ihrer Arbeit die Nutzungsmotive der Rezipientinnen und Rezipienten der Sendung „Das perfekte Dinner“. Bei diesem Format handelt es sich um eine Hybridform einer Kochsendung und einer Daily-Soap. Die vorliegende Arbeit konzentriert sich hingegen auf „reine“ Kochsendungen, bei denen die Zubereitung der Speisen im Vordergrund steht und nicht ein wie auch immer geartetes Entertainment.

Karoline Eyberg widmet sich in ihrer Arbeit „Kochen ist Kochen – oder doch nicht?“ der Entwicklung von der Kochsendung zur Doku-Soap am Beispiel von Jamie Oliver. Sie untersucht Kochsendungen, betrachtet dabei allerdings eher Absichten und Vorgehen der Produzentinnen und Produzenten.

Diese drei Arbeiten haben zwar allesamt das Thema „Kochsendung“ zum Inhalt, beschäftigen sich mit dem Thema allerdings vor einem gänzlich anderen theoretischen Hintergrund.

Zu erwähnen wäre noch Kathleen Collins Werk „Watching what we eat“. Hierbei handelt es sich um eine historische Untersuchung der Entwicklung von Kochshows im Fernsehen. Die Arbeit konzentriert sich jedoch ausschließlich auf den US-Amerikanischen Bereich.

Zum Thema Globalisierung gibt es unzählige Arbeiten – konkret zum Thema Kochen oder Kochsendung kaum etwas. Genannt sei David Y.H. Wus „The globalization of Chinese food“.

Eine Untersuchung von Kochsendungen unter dem Aspekt von Globalisierung scheint noch nicht zu bestehen und erscheint aus diesem Grund interessant und gerechtfertigt.

II. Theoretischer Teil

II.1 Begriffsbestimmung

Das Wort „Küche“ ist ein in der Alltagssprache sehr gebräuchlicher Begriff, dessen Bedeutung jedoch nicht eindeutig ist. Zum einen wird damit der Ort an dem Essen zubereitet wird und die dazu notwendigen Werkzeuge bezeichnet. Zentral beinhaltet dieser auch eine zum Kochen geeignete Wärmequelle. Diese kann in Form einer Feuerstelle oder eines mit Energieformen unterschiedlichster Art betriebenen Herds bereit gestellt sein. Eine Küche ist nicht an bestimmte bauliche Gegebenheiten gebunden und kann durchwegs auch im Freien eingerichtet sein. Diese räumliche Bedeutung einer Küche bezieht sich demnach lediglich auf den Ort, der die Voraussetzungen zum Kochen bereitstellt, nicht jedoch auf die Speisen und deren Zubereitung.

Auf diesen Aspekt bezieht sich die zweite Bedeutung der Küche. Hierbei meint die Bezeichnung ein Regelwerk welches vorgibt, wie was gekocht werden soll. Dieses Regelwerk begründet die kulturelle Eigenart einer Küche und somit den Unterschied zwischen den verschiedenen. Es definiert die jeweilig küchentypische Komposition von Lebensmittel zu Speisen, deren Essensabfolge und typischen Geschmack einer Küche. Wesentlich hierfür sind Kochrezepte, in denen nicht nur der Speisenname und die Zutaten, sondern auch die Anweisungen angeführt sind, wie eine bestimmte Speise zubereitet werden muss, um deren gleichbleibenden Geschmack zu gewährleisten. Erst dadurch werden Gerichte reproduzierbar und eine Küche als solche kann sich herausbilden. Durch diese Geschmacksgleichheit vermitteln Küchen mehr als andere kulturelle Gebilde Eindrücke von Identität und Fremdheit. Die Küche als kulturelles Phänomen wird durch die Instrumentalisierung dieser Identitäts- und Fremdheitsaspekte zur Einigung und Trennung von Menschen zur sozialen Tatsache. (vgl. Barlösius 1999: 123; vgl. Sandgruber 1997: 185)

Nähert man sich dem Thema Küche und damit zwangsweise der ihr zugrundeliegenden Ernährung sozialwissenschaftlich, muss zunächst abgeklärt werden, ob ein sozialwissenschaftlicher Zugang überhaupt möglich ist. Handelt es sich bei der Nahrungsaufnahme also um einen natürlichen oder kulturellen Vorgang? Zur Beantwortung dieser Frage muss eine Auseinandersetzung mit verschiedenen Theorien, die sich mit diesem Problem beschäftigen, erfolgen.

II.2 Essen – Natur oder Kultur?

Möchte man Küchen verstehen, so ist es zunächst erforderlich sich mit dem der Küche inhärentem Thema „Essen“, also der Nahrungsaufnahme, zu beschäftigen.

Der Mensch isst, um seine Reproduktion sicherzustellen, um sein Überleben zu gewährleisten. Wie er isst, was er isst und vor allem warum er was isst, sind interessante Fragen, zu denen verschiedene anthropologische, kulturelle und soziologische Theorien bestehen, die ich hier umreißen möchte. Grundlegend hierbei ist sich zunächst damit auseinanderzusetzen, ob es sich bei der menschlichen Nahrungsaufnahme um einen natürlichen oder einen kulturellen Vorgang handelt.

II.2.1 Der biokulturelle Erklärungsansatz

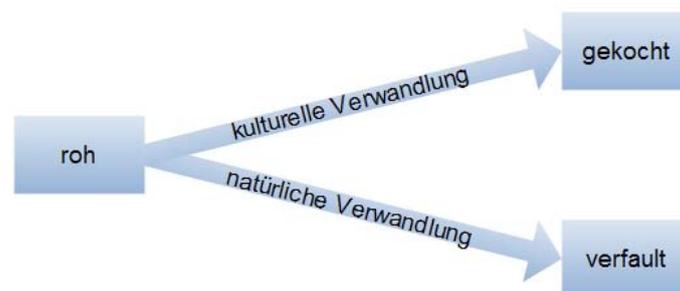
Im biokulturellen Erklärungsansatz wird postuliert, es handle sich bei Nahrungszubereitung und –aufnahme um keinen kulturellen, sondern einen strikt durch körperliche Bedürfnisse vorgegeben Vorgang. Anhand physiologischer und naturwissenschaftlicher Methoden wird versucht nachzuweisen, dass der Vorgang der Essenzubereitung durch körperliche Bedürfnisse bestimmt ist. Einer kulturellen Determinante wird hierbei kein Platz eingeräumt. Ein Vertreter dieses biokulturellen Erklärungsansatzes ist Solomon H. Katz (Katz 1979). Der Anthropologe versucht an verschiedenen Beispielen diesen Ansatz zu verifizieren. So führt er etwa die Zubereitungsart von Tortillas in Mexiko an, bei der, bei den von ihm beobachteten Bevölkerungsgruppen, das Kochwasser für den Mais mit Kohl oder Eichenrindenasche versetzt wird. Diese Zubereitungsart wird mit Tradition begründet, der eigentliche Nutzen dieses Verfahrens ist den Köchinnen und Köchen jedoch nicht bekannt. Katz analysiert den physiologischen Nutzen der Kohl- bzw. Aschenbeigabe, welche einer Lysinunterversorgung entgegenwirkt. Lysin ist im Mais in ausreichenden Mengen vorhanden, für den Körper aber nur aufgrund dieser speziellen Zubereitungsmethode verwertbar. Diesen Weg der Lysinutzbarmachung sieht Katz als biologisch vorgegeben an. Diese und andere biologische Anpassungen erachtet Katz als Grund dafür, dass beim Menschen im Unterschied zu den Tieren verschiedene Ernährungsweisen existieren. Zu einigen anderen Wegen der Nahrungszubereitung in unterschiedlichen Kulturen bestehen ähnliche Erklärungen – für den Großteil allerdings nicht, was meines Erachtens als wesentlicher Kritikpunkt gewertet werden kann, besonders unter Betrachtung der, im Wesentlichen, Außerachtlassung kultureller

Faktoren bei der Ernährung in diesem Erklärungsansatz. Wenn überhaupt, wird kulturellen sowie sozialen Aspekten nur zugestanden, „den durchgreifenden körperlichen Bedürfnissen Geltung zu verschaffen“ (Barlösius 1999: 27), aber keinen Einfluss auf die Nahrungswahl zu haben. (vgl. Barlösius 1999: 26f)

II.2.2 Der strukturalistische Erklärungsansatz

Die naturalistische Erklärung begrenzt sich im Wesentlichen auf die physiologischen Aspekte der Ernährung. Einen darüber hinausgehenden Fokus hat das strukturalistische Modell. Dieses untersucht die Küchen und nicht nur die Ernährung streng als solche. Ausführlich veranschaulicht hat diese Theorie der französische Philosoph Claude Lévi-Strauss (Levi-Strauss 1964, 1973). Die Küche ist für Levi Strauss die Verbindung zwischen Natur und Kultur. Dargestellt hat er dies in seinem „triangle culinaire“ (vgl. Levi-Strauss 1964: 19-29; 1973: 511)¹. In diesem stellt er eine Beziehung zwischen den drei natürlichen Zuständen „roh“, „gekocht“ und „verfault“ her. Die Umwandlung durch die Küche von roh in gekocht bezeichnet er dabei als „kulturelle Verwandlung“ (Levi-Strauss 1973: 511), die von roh in verfault, also den natürlichen Vorgang der Verderbnis, als „natürliche Verwandlung“ (ebd.).

Abbildung 1: Kulturelle versus natürliche Verwandlung im „triangle culinaire“ nach Levi-Strauss



Welcher Art diese kulturelle Verwandlung erfolgt ist nicht vorgegeben und erfolgt in jeder Küche unterschiedlich, was das Wesen der jeweiligen Küche auszeichnet. Begründet wird

¹ entwickelt 1964 in „L’arc 26“, weitergeführt 1973 in „Mythologie III. Der Ursprung der Tischsitten“

dies dadurch, dass in die strukturalistische Theorie abseits menschlicher Wahrnehmung nicht existieren kann und somit in unterschiedlichen Küchen unterschiedlich interpretiert wird. Barlösius führt an, dass darin aber eine „Soziologisierung des menschlichen Naturverhältnisses“ (Barlösius 1999: 28) begründet liegt, was einen wesentlichen Kritikpunkt an der strukturalistischen Theorie darstellt (vgl. Barlösius: 28).

II.2.3 Der soziologische Erklärungsansatz – die natürliche Künstlichkeit des Menschen

Eine dritte Position steht zwischen den beiden oben dargelegten Theorien. Der französische Soziologe Claude Fischler ist der Auffassung, dass es sich bei Ernährung um sowohl einen naturalistischen, als auch kulturellen Vorgang handelt. Für Fischler liegt das wesentliche Merkmal menschlicher Ernährung in der Fähigkeit des Menschen, sich sowohl von tierischen als auch pflanzlichen Produkten, also omnivor ernähren zu können, was grundlegend dazu befähigt, sich an sehr unterschiedliche Umwelten anzupassen und zu überleben. Einzige Einschränkung ist jene, dass der Mensch sich, im Gegensatz zu verschiedenen Tieren, nicht längerfristig ausschließlich von nur einem Lebensmittel ernähren kann. Diesem physiologischen Zwang steht für Fischler die Freiheit der Entscheidung gegenüber, was gegessen wird. Diese Entscheidung ist eine kulturelle. Fischler bezeichnet diese Widersprüchlichkeit als „paradoxe de l’omnivore“ (Fischler 1992: 63). Um der Entscheidungsfreiheit immanenten Gefahr einer Nichterfüllung physiologischer Notwendigkeiten (Krankheit, Über- oder Mangelernährung) zu entgehen, entstanden kulturelle Regeln der Küchen, welche das Paradox überwinden. (vgl. Barlösius 1999: 29ff)

Weiter geht die Theorie Helmuth Plessners, der in dieser die anthropologische Sonderstellung der menschlichen Ernährung – natürlich und zugleich künstlich – zu erfassen versucht. Er spricht vom „Gesetz der natürlichen Künstlichkeit“ (Plessner 2003: 383) und erkennt darin eine den Menschen charakterisierende doppelte Zugehörigkeit zu Natürlichkeit und Künstlichkeit. (vgl. Plessner 2003: 383-396²)

„Weil dem Menschen durch seinen Existenztyp aufgezwungen ist, das Leben zu führen, welches er lebt, d.h. zu machen, was er ist – eben weil er nur ist, wenn er vollzieht – braucht

² Plessner stellt „Das Gesetz der natürlichen Künstlichkeit“ als eines der drei „anthropologischen Grundgesetzen“ auf und widmet diesem ein eigenes Kapitel in seinem Buch.

er ein Komplement nichtnatürlicher, nichtgewachsener Art. Darum ist er von Natur, aus Gründen seiner Existenzform künstlich.“ (Plessner 2003 Gesammelte Schriften IV: 384f)

Wesentlich an der Theorie ist, dass sich der deutsche Philosoph und Soziologe ausdrücklich auf den Weber'schen Handlungsbegriff bezieht und sie somit für die empirische Sozialforschung anwendbar macht (vgl. Barlösius 1999: 32).

Mit „Natürlicher Künstlichkeit“ meint Plessner den anthropologischen Status des Menschen und damit, „daß der Mensch von Natur aus nicht mit solchen Mitteln ausgestattet ist, die sein Überleben garantieren, sondern daß er sich seine Mittel selber schaffen muß, um sein Leben zu führen. Er überlebt nur, wenn er seinem Leben eine selbstbestimmte Richtung gibt, denn von Natur aus ist ihm keine vorgegeben.“ (Barlösius 1999: 33) Dieser „selbstbestimmten Richtung“ ordnet Plessner den Begriff Kultur zu, zu dessen Hervorbringung der Mensch anthropologisch gezwungen ist. Kultur als „eine Ordnung von Sinnbezügen“ (Plessner 2003 Gesammelte Schriften VIII: 83). Ein präkultureller Status des Menschen bestand demnach für Plessner keiner, da die kulturelle Auseinandersetzung mit der Umwelt überlebensnotwendig ist und somit immer bestanden haben muss.

Aus den hier erörterten Theorien - vor allem von Plessners „natürlicher Künstlichkeit“ des Menschen - lässt sich ableiten, dass ein soziologischer Zugang zum Thema Ernährung und Küche möglich ist. Karin Becker spricht beim Essen generell von einem „sozialen Totalphänomen“ (vgl. Becker, 2000: 1-7).

Das gegensätzliche³ Verhältnis zwischen Natur und Kultur gibt aber dennoch keine konkrete Weise vor „was er [der Mensch; d.Verf.] essen soll. Ernährung [wird, d.Verf.] viel mehr gesellschaftlich als biologisch in feste Kanäle gedrängt.“ (Berger/ Luckmann 2009: 193). Der menschliche Körper teilt zudem nicht mit, welche Kriterien eine für ihn optimale Ernährung erfüllen soll. Dies stützt sich vielmehr auf Erfahrungswerte und Wissen, welche zu verschiedenen Zeiten sehr unterschiedlich interpretiert wurden und werden – was heute als empfehlenswerte Ernährung gilt, wird oftmals morgen bereits kritisch betrachtet. Das Fortbestehen der menschlichen Rasse seit vielen Jahren, zeugt trotz oder gerade wegen sehr unterschiedlicher, oftmals gegensätzlicher Ernährungsphilosophien, von einer menschlichen

³ konkreter eigentlich: sich ergänzende

Nahrungsflexibilität, welche vielen Tieren nicht eigen ist⁴. Seine Essweise kann der Mensch im Großen und Ganzen selbst bestimmen. Natürliche Grenzen sind dieser lediglich durch einige giftige und unverdauliche Nahrungsmittel gesetzt. Die kulturellen Grenzen hierbei sind allerdings wesentlich enger und im Allgemeinen nicht durch die natürlichen beeinflusst. Viele durchwegs genießbare Lebensmittel werden allenfalls in Notzeiten als solche herangezogen. So gilt etwa das Verspeisen von Tauben in unseren Breiten als unüblich. Dass diese Tiere aber durchwegs genießbar sind beweist der Verzehr nämlicher in Krisenzeiten wie während des Zweiten Weltkrieges. (vgl. <http://timewitnesses.org/german/food/index.html>) Durch die Selbstbestimmung seiner Essweise, die Barlösius als das „genuin Menschliche der Ernährung“ (Barlösius 1999: 38) bezeichnet, verlässt der Mensch die natürliche Sphäre und begibt sich in die kulturelle. Diese zweifache, voneinander nicht zu trennende Ausformung der menschlichen Ernährung, subsumiert die Autorin als „natürliche Künstlichkeit des Essens“ (Barlösius 1999: 38). (vgl. Barlösius 1999:37).

Spricht man wie oben dargestellt im Zusammenhang von Essen von Kultur, bedarf es weiterer Ausführungen, da Essweise und Esskultur nicht lediglich als Gegensatzbegriffe von Natur begriffen werden können. Kultur als Phänomen umfasst wesentlich mehr als nur den Bereich, der über rein natürliche Ernährungsweisen hinausgeht. Barlösius unterscheidet daher klar zwischen Essweise, als anthropologischen Status der Ernährung und Esskultur, als Überführung in eine empirische Form. In der Esskultur finden sich die Inhalte und Formen, die unter „natürliche Künstlichkeit des Essens“ theoretisch formuliert wurden. (vgl. Barlösius 1999: 37-38).

Die wohl wichtigste Ausformung der Esskultur stellt die Küche dar. In dieser manifestieren sich die kulturell bedingten Ausformungen der Nahrungsmitteldefinition und –zubereitung. Natürliche Kriterien für die Speisenzubereitung finden sich nur wenige⁵, genauer betrachtet

⁴ was auch wesentlich darin begründet ist, dass viele Tierarten nicht in der Lage sind, durch Entwicklung von Techniken ihre Ernährungsgewohnheiten zu ändern

⁵ Etwa das Kochen der Kartoffel, die roh nicht genießbar ist. Rohe Kartoffeln beinhalten die Glycoalkaloide Solanin und Chaconin, welche beim Menschen ab ca. 25mg zu leichten Vergiftungserscheinungen führen können. Die letale Dosis liegt bei etwa 400mg. Die Knollen der Kartoffel enthalten sortenabhängig zwar durchschnittlich nur zwischen 2 und 10mg dieser Glycoalkaloide pro 100g Kartoffeln, kann in der Schale, in ergrünten Bereichen und bei keimenden Knollen aber einen Anteil von 35mg pro 100mg erreichen. Die Glycoalkaloide sind zwar hitzeresistent, dafür aber wasserlöslich, d.h. sie werden beim Kochen in Wasser ausgeschwämmt. Vom Verzehr nicht in Wasser zubereiteter keimender Kartoffeln ist demnach abzuraten. Ähnliches gilt für Bohnen (Phasin), Rhabarber (Oxalsäure), sowie Kohl und Raps (Glucosinolate). (vgl. Lindner 1990: 41f)

Der wesentliche Grund, warum Kartoffeln vor dem Verzehr gekocht werden müssen, liegt aber darin begründet, dass die in den Knollen enthaltene Stärke roh für den menschlichen Organismus nahezu unverdaulich ist. (vgl. <http://www.agev.net/wissenswertes/ev/auswirkungen/kartoffeln.htm>)

könnte man verschiedenen Zubereitungsmethoden wohl eher eine „Unnatürlichkeit“ attestieren, da - wie etwa beim Frittieren – diese dem menschlichen Körper oftmals eher ab- als zuträglich sind. Solche „künstlichen“ Zubereitungsarten dienen in erster Linie der Steigerung des Geschmacks – der zentralen Bedeutung der Küche steht der Geschmack

II.3 Geschmack und Genuss in der Küche

Der Mensch vermag aufgrund von Geschmacksrezeptoren auf seiner Zunge fünf, neuesten, noch nicht verifizierten Forschungen zufolge (vgl. <http://chemse.oxfordjournals.org/content/early/2011/08/25/chemse.bjr069.abstract>), sechs Geschmacksrichtungen zu unterscheiden: süß, sauer, salzig, bitter, umami⁶ und eventuell fettig. Trotz lediglich fünf unterscheidbarer Ausprägungen wurde der Geschmack zu einem sehr gesellschaftsprägenden Beurteilungsschema verallgemeinert. „Geschmack haben“ als Unterscheidungsfähigkeit von oftmals feinen kulturellen Unterschieden. Plessner erklärt dies mit den Sinnen als „Modi der Verbindungen von Körper und Geist“, die „eine über die einfachsten biologischen Bedürfnisse hinausreichende Bedeutung haben“ (Plessner Band III, 2003: 30). Für Plessner ist die Vielfalt und die übertragenen Funktionen der sinnlichen Wahrnehmung nicht physiologisch auf die Geschmacksrezeptoren begrenzt, sondern erklärt sich vielmehr aus der „Totalrelativität der Empfindungsqualitäten“ (ebd.), was meint, dass die Sinne abhängig davon wahrnehmen, mit welchen (kulturellen) Reizen sie konfrontiert werden. Das Sinnesvermögen beschränkt sich für Plessner also nicht lediglich auf Empfindungen, sondern es ist in der menschlichen Kultur abgebildet, welche aus den Sinnen „das nur irgend Verwertbare herauslockt“ (Plessner Band III, 2003: 295).

Im Widerspruch zu der eingeschränkten physiologischen Geschmacksempfindung des Menschen, spielt jene im sozialen Bereich eine entscheidende Rolle. Es erscheint durchwegs interessant, dass gerade diesem eher spärlich ausgeprägten Sinn eine tragende soziale Rolle zugesprochen wurde.

Im Unterschied zu den anderen Sinnen ist der Geschmackssinn (neben dem Tastsinn) ein Nahsinn. Schmecken bedarf demnach großer Nähe. Um das entsprechende Nahrungsmittel zu schmecken, muss es dem Körper einverleibt werden. Der Geschmack hebt sich aufgrund

⁶ Der Geschmacksträger bei der Geschmacksrichtung umami ist die Aminosäure Glutaminsäure. Die Salze dieser Säure heißen Glutamat. Sie finden sich beispielsweise in Fleisch, reifen Tomaten und Sojasauce wieder.

dieses erforderlichen Vorgangs von den anderen Sinnen ab, da es sich hierbei um eine „Aneignungsweise von Umwelt“ (Barlösius 1999: 81) handelt und als „Assimilationsorgan“ (Barlösius 1999: 82) bezeichnet werden kann. Aufgrund dieser Tatsache ist der Geschmackssinn weniger als etwa das Auge oder Ohr dazu in der Lage, abstrakt zu informieren. Der Geschmack vermittelt allerdings detaillierter Unterschiede zu Gewohntem – er gibt Aufschluss darüber, ob eine Erwartung dem Gewohnten entspricht, ob eine Speise das ist, was sie vorgibt zu sein. Dem Geschmack obliegt somit eine auf Vergleich basierende Identitätsprüfung.

Das Instrument welches gewährt was der Geschmackssinn überprüft, ob also eine Speise immer wieder gleich schmeckt, ist das Kochrezept. „Die ganze Küche strebt durch Geschmacksvergleich nach Identität. Dinge, die gleich schmecken, als identisch zu setzen – diese Wahrnehmungsweise unterscheidet den Geschmack von anderen Sinnen.“ (Barlösius 1999: 82)

Umgekehrt hierzu erfolgt der Assimilationsprozess beim sozialen Geschmack. Beim Essen wird das Schmeckende zum Teil des Essers, bei sozialen Vorgängen hingegen dient der Geschmack als „praktischer Operator“ im Sinne von Bourdieu. Dieser wird eingesetzt, um sich anderen Personen anzugleichen. Der Geschmack vermittelt hierbei soziale Identität und geht über durch Tast- und Geruchssinn bewertete Verhältnisse von Nähe und Distanz hinaus. Er dient vielmehr zur Identifikation von Gleichem. Die Soziale Identität wird durch den Geschmack erfahrbar und auch mitteilbar. Alltägliche Handlungen die dem sozialen Geschmack Ausdruck verleihen werden hierbei nach Bourdieu zu distinktiven Zeichen, in denen sich soziale Identität manifestiert. „Das Gleiche zu mögen und das von einem selbst Ungleiche gemeinsam abzulehnen, also den selben Geschmack zu haben, führt zu einer wechselseitigen Angleichung aller persönlichen Merkmalszüge, weshalb Geschmack als Versinnbildlichung dessen gilt, wer und was man ist.“ (Barlösius 1999: 82)

Der soziale Geschmack findet demnach zwei Ausformungen. Zum einen als Versinnbildlichung der sozialen Identität, durch zum Ausdruck bringen eines Stils durch Handlungen und Gegenstände. Zum anderen die Fähigkeit, anhand von Handlungen und Habitus, soziale Identitäten zu identifizieren.

Eine Dienstbarmachung des sozialen Geschmacks erfolgte vermutlich schon sehr früh und dient in modernen Gesellschaften oftmals auch dazu, soziale Ungleichheiten auszudrücken. Der deviante Geschmack wird hierbei als dem eigenen an Wert unterlegen klassifiziert und

abgewertet. Der Geschmack dient somit als Werkzeug zur Bildung von Schicht, Klasse oder Milieu. (vgl. Barlösius 1999: 80-85)

Der Geschmack ist aber auch von wesentlicher Bedeutung für die Etablierung von Küchen. Jean Louis Flandrin, ein bedeutender Forscher auf dem Gebiet des Geschmacks hält fest, dass „es (...) nicht anzunehmen [ist, d.Verf.], daß eine Gesellschaft ohne Verstand und Verständnis für die Feinheiten der Kochkunst und die Delikatesse der kulinarischen Wahrnehmung die Geschmacksmetaphorik (...) hätte kultivieren können“ (Flandrin 1991: 301). Flandrin zufolge nahm die Etablierung des sozialen Geschmacks ihren Ursprung in der Küche. Die Gourmandise, das Feinschmeckertum, begann sich nach Flandrin im 16. und zu Beginn des 17. Jahrhunderts zu entwickeln, welche sich wesentlich von den bis dahin geltenden Kochregeln, die nicht vordergründig auf Genuss ausgelegt waren, unterschieden. (vgl. Flandrin/Montanari 1996: 691) Das vordergründige Ziel der Küche war fortan nicht mehr die Esser gesund zu halten (vgl. Kapitel II.5 der vorliegenden Arbeit), sondern der gute Geschmack. Die oben erwähnte Eigenschaft des Geschmackes als Kriterium von sozialen Klassen, fand seinen Ursprung ebenfalls zu dieser Zeit in der Küche. Flandrin schreibt dazu, dass der Geschmack nicht im 17. Jahrhundert erfunden wurde, sondern vielmehr, dass er von diesem Zeitpunkt an zur Begründung sozialer Ungleichheit herangezogen wurde (vgl. Flandrin 1991: 309). Es entstand dadurch ein neues Prinzip, um gesellschaftliche Hierarchien zu etablieren.

Bourdieu untersucht in seiner Studie „Die feinen Unterschiede“ umfangreich, wie in unserer Gesellschaft der Geschmack als „praktischer Operator“ fungiert und soziale Schichten, Klassen und Milieus trennt, die sich aufgrund ihres unterschiedlichen Geschmacks als unterschiedlich wahrnehmen. (vgl. Bourdieu 1999) Eine nähere Auseinandersetzung damit würde aber zu sehr vom Thema wegführen.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass Geschmack, Genuss und Küche untrennbar miteinander verbunden sind, weshalb der Küche der Status eines kulturellen Regelwerks im Sinne einer Anleitung zur Produktion wohlschmeckender Speisen zugesprochen werden kann. Die Küche hat zum Ziel, dem Geschmackssinn möglichst gerecht zu werden. Ernährungspsychologisch optimale Ergebnisse stehen oftmals nicht im Vordergrund.

Bei der praktischen Umsetzung der Geschmacks- und Genusserwartungen in der Küche, fließen immer auch die Ergebnisse in das Regelwerk mit ein – die Küche ist somit eine sich laufend weiterentwickelnde Institution.

II.3.1 Nahrungstabus als Grenzen des Geschmacks

Globalisierungsbedingt finden beginnend im Altertum, verstärkt mit der Erschließung der Seewege nach Südostasien, Zutaten und Werkzeuge ferner Küchen Einzug in die mitteleuropäische. (vgl. Scherrer, 2011: 22f; vgl. Kapitel II.5 der vorliegenden Arbeit) Werkzeuge wie der Wok oder der Verzehr rohen Fisches waren vor dreißig Jahren in der mitteleuropäischen Küche unbekannt. Sollte in weiteren dreißig Jahren der Hund hierorts am Speiseplan stehen, „ein Tier, das in einigen asiatischen und afrikanischen Regionen als eßbar, sogar als Hochgenuß gilt“ (Barlösius 1999: 91)?

Wie bereits oben angeführt sind die meisten Pflanzen und Tiere essbar. Ausnahmen bilden giftige Stoffe und nicht verdaubare Substanzen wie etwa Zellulose. Daraus lässt sich schließen, dass die meisten Nahrungsmittel, die zwar essbar sind, aber nicht gegessen werden, aus kulturellen Gründen nicht verzehrt werden. Wesentlich ist hier demnach die Frage, was als Lebensmittel angesehen wird und was nicht. Klärung bringt ein Blick auf entsprechende Gesetzestexte.

Im Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz vom 20. Jänner 2006 werden Lebensmittel wie folgt definiert: „**Lebensmittel:** Lebensmittel gemäß Art. 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.“ (§ 3 LMSVG 2006) In dieser Verordnung der EU heißt es im nämlichen Artikel 2:

„Im Sinne dieser Verordnung sind „Lebensmittel“ alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

Zu „Lebensmitteln“ zählen auch Getränke, Kaugummi sowie alle Stoffe — einschließlich Wasser —, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung oder Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden.“

(Verordnung (EG) Nr. 178/2002, ABI L 31/7)

Diese Definition erklärt keine konkreten Stoffe zu Lebensmittel, sondern verwendet die Umschreibungen „die dazu bestimmt sind“ und „von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann (...) von Menschen aufgenommen werden.“ Wesentlich ist also die Bestimmung von essbaren Nahrungsmitteln zu Lebensmitteln. „Vernünftiges Ermessen“ ist ein noch weiter dehnbarer Begriff, welchen bezogen auf Nahrungsmittel wohl nur die Grenzen „giftig“ und „unverdaubar“ gesetzt sind und in unterschiedlichen Kulturen unterschiedliche Auslegung finden. Es lässt sich also schlussfolgern, dass „was ein Lebensmittel ist und was nicht, (...) somit von Menschen kulturell festgelegt“ (Barlösius 1999: 93) wird.

Welche Grenzen sind der Globalisierung im Bereich der Küche derzeit gesetzt? Welche Grenzen sind zu erwarten? Welcher Art diese kulturellen Begrenzungen sind, soll in weiterer Folge betrachtet werden (vgl. Kapitel II.8 der vorliegenden Arbeit). Bevor dies aber geschehen kann, muss eine Auseinandersetzung mit dem Thema Globalisierung erfolgen.

II.4 Globalisierung

Der Begriff „Globalisierung“ hat in den sprachlichen Alltag Einzug erhalten, wird jedoch sehr unterschiedlich gebraucht. Oftmals wird das Wort zur Beschreibung komplexer, in der Alltagsgegenwart erfahrbarer Dinge verwendet, welche sich sonstigen alltäglichen Erklärungsmustern entziehen, ohne die dahinter stehenden Faktoren zu verstehen oder auch nur zu kennen. In der Wissenschaft wird der Terminus hinsichtlich einer Gegenwartsdiagnose, als auch einer historischen Entwicklung verwendet; ein ambivalenter Prozess, dem sowohl Chancen, als auch Risiken innewohnen (vgl. Schmidt 1998: 128). Ähnliches findet sich bei Habermas, der in seiner „Dialektik des Fortschritts“ (Habermas 1976: 181) die soziohistorische Entwicklung der Menschheit als Abfolge unterschiedlichster sozialer Formationen mit unterschiedlichen Strukturen beschreibt, in der sich zeigt, „daß mit dem Erwerb von Problemlösungsfähigkeiten neue Problemlagen zu Bewußtsein kommen“ (Habermas 1976: 181). Im Zuge neuer Entwicklungen zur Lösung bestehender Probleme entstehen auch immer neue Probleme, neue „knappe Ressourcen“ (Habermas 1976: 181), im Bewusstsein der Menschen. (vgl. Breidenbach/ Zuckrigl 1998: 226)

II.4.1 Begriffe der Globalisierung

Setzt man sich mit dem Thema Globalisierung auseinander, trifft man neben dem eigentlichen Begriff „Globalisierung“ immer wieder auf die Termini „Globalität“ und „Globalismus“, die zunächst anhand der Arbeit einiger bedeutender Soziologen definiert werden sollen.

II.4.1.1 Robertson

Der englische Soziologe Roland Robertson, der zur Globalisierung im soziologischen Diskurs Wichtiges beigetragen hat, versucht in einer ersten Definition Globalisierung „as a concept refers both to the compression of the world and the intensification of consciousness of the world as a whole“ (Robertson 1992: 8) sehr unspezifisch zu umschreiben. In weiterer Folge konkretisiert er seine Darstellung und spricht von Globalisierung als „in its most general sense a process whereby the world becomes a single place“ (Robertson 1992: 135). Zudem unterscheidet er zwischen Globalisierung als geschichtlichen Veränderungsprozess und Globalität als den Bezugsrahmen menschlichen Handelns, als „the circumstance of extensive awareness of the world as a whole, including the species aspect of the latter“ (Robertson 1992: 78). Weiterführend beschreibt er Globalismus als „a negative comment on what has with equal pejorativeness been described in ideological terms as »one-worldism« or »cosmopolitanism«“ (Robertson 1992: 10). Globalismus bedeutet für Robertson demnach die Interpretation jener, die Globalität mit kultureller Vereinheitlichung gleichsetzen.

II.4.1.2 Giddens

Anthony Giddens, für den „Moderne in ihrem inneren Wesen auf Globalisierung angelegt ist“ (Giddens 1995: 84) definiert Globalisierung als „Intensivierung weltweiter sozialer Beziehungen, durch die entfernte Orte in solcher Weise miteinander verbunden werden, dass Ereignisse an einem Ort durch Vorgänge geprägt werden, die sich an einem viele Kilometer entfernten Ort abspielen, und umgekehrt“ (Giddens 1995: 85). Dies erachtet er als einen dialektischen Prozess, da lokale Ereignisse in eine Richtung gehen können, die der sie prägenden entfernten Beziehungen entgegengesetzt verläuft. Weiters sieht Giddens die lokale Umgestaltung von Orten und Städten, sowie die laterale Verbreitung von sozialen Verbindungen über Raum und Zeit in der Globalisierung verwirklicht. (vgl. Giddens 1995:

84ff) Er bringt dazu als Beispiel, dass, „wer sich heute etwa mit der Erforschung der Städte beschäftigt, stellt fest, daß das, was sich an einem Ort in einer bestimmten Nachbarschaft abspielt, wahrscheinlich von Faktoren – wie weltumspannenden Finanzmitteln und Warenmärkten – beeinflusst wird, die in beliebiger Entfernung von dieser Nachbarschaft selbst eingesetzt werden“ (Giddens 1995: 86). Giddens sieht demnach Vernetzung wesentlich von der Fähigkeit verschiedener institutioneller Formen getragen, soziales Handeln über räumliche Distanzen zu ermöglichen. Diese institutionellen Formen können sehr unterschiedlich sein – vom allgemeinen Kapitalismus bis hin zu unterschiedlichen Gesellschaften.

II.4.1.3 Beck

Ulrich Beck definiert Globalisierung als „Prozesse, in deren Folge die Nationalstaaten und ihre Souveränität durch transnationale Akteure, ihre Machtchancen, Orientierungen, Identitäten und Netzwerke querverbunden werden“ (Beck 1997: 28f) und dürfte hierbei von Giddens’ Definition beeinflusst sein, die er um transnationale Räume und Verbindungen ergänzt.

Abgrenzend dazu bestimmt der deutsche Soziologe Globalität: „Wir leben längst in einer Weltgesellschaft, und zwar in dem Sinne, daß die Vorstellung geschlossener Räume fiktiv wird. (...) Damit prallen die verschiedenen ökonomischen, kulturellen, politischen Formen aufeinander, und die Selbstverständlichkeiten, auch des westlichen Modells, müssen sich neu rechtfertigen“ (Beck 1997: 27f). Das Aufbrechen dieser geschlossenen Räume sieht Beck vor dem soziokulturellen Hintergrund einer sich bildenden globalen Gesellschaft – einer „Vielheit ohne Einheit“ – in der soziale Beziehungen supranational organisiert werden müssen (vgl. Beck 1997: 28f).

Globalität charakterisiert er weiters anhand folgender Formen globaler Vernetzung:

- „1. geographische Ausdehnung und zunehmende Interaktionsdichte des internationalen Handels, die globale Vernetzung der Finanzmärkte und der Machtzuwachs transnationaler Konzerne,
2. die informations- und kommunikationstechnologische Dauerrevolution,
3. die universal durchgesetzten Ansprüche auf Menschenrechte – also das (Lippen-) Demokratieprinzip,
4. die Bilder-Ströme der globalen Kulturindustrien,

5. die postinternationale, polyzentrische Weltpolitik – neben den Regierungen gibt es an Macht und Zahl zunehmende transnationale Akteure (Konzerne, Nicht-Regierungsorganisationen, Vereinte Nationen),
6. die Folgen der globalen Armut,
7. der globalen Umweltzerstörungen und
8. transkultureller Konflikte am Ort.“ (Beck 1997: 28f)

Becks Definition von Globalität ist verglichen mit Robertsons weniger darum bemüht, die materiell räumlichen und soziokulturellen Aspekte von Globalität zu differenzieren. Seine Bestimmung von Globalismus ist hingegen der von Robertson ähnlicher. Der deutsche Soziologe bezeichnet mit Globalismus „die Auffassung, daß der Weltmarkt politisches Handeln verdrängt oder ersetzt, d.h. die Ideologie der Weltmarktherrschaft, die Ideologie des Neoliberalismus. Sie verfährt monokausal, ökonomistisch, verkürzt die Vieldimensionalität der Globalisierung auf eine, die wirtschaftliche Dimension, die auch noch linear gedacht wird, und bringt alle anderen Dimensionen – ökologische, kulturelle, politische, zivilgesellschaftliche Globalisierung – wenn überhaupt, nur in der unterstellten Dominanz des Weltmarktsystems zur Sprache.“ (Beck 1997: 26) Beck führt an, dass Globalisierung nicht als großes Ganzes betrachtet werden kann, sondern dass nebeneinander „verschiedene Eigenlogiken der ökologischen, kulturellen, wirtschaftlichen, politischen, zivilgesellschaftlichen Globalisierung, die nicht aufeinander reduzierbar oder abbildbar sind, sondern jede für sich und in ihren Interdependenzen entschlüsselt und verstanden werden müssen“ (Beck 1997: 29) und plädiert für eine Analyse, die zwischen verschiedenen Dimensionen von Globalisierung – eine davon die kulturelle Dimension - unterscheidet (vgl. Beck 1997: 29, 42).

II.4.1.4 Albrow

Noch deutlicher kehrt Martin Albrow die materiell-räumliche Bestimmtheit in seiner Definition von Globalität hervor. Er hält fest, dass „der Begriff »global« [...] bezeichnet vor allem ein räumliches Phänomen, verortet die Erde im All, hebt ganz konkret auf die natürliche Umgebung ab, auf der das Leben der Menschheit beruht, evoziert die materielle Gesamtheit oder Vollständigkeit des Lebens und teilt die Menschheit nicht, sondern fügt sie zusammen“ (Albrow 2007: 140). Das Globale sieht er in der Ganzheit des Planeten gegeben, welche den Bezugsrahmen jedes menschlichen Handelns bildet. Globalität ist für ihn ein abstrakter

Begriff für das Globale, etwas, das territorial über die Nation hinausreicht und sie zugleich durchdringt (vgl. Albrow 2007: 138). Sein Globalitätsbegriff unterscheidet sich hier von denen von Robertson und Beck, da diese zunächst von globalem Bewusstsein und menschlichen Handeln unabhängig sei. Diese Einschränkung der Bedeutungszuweisung von Globalität ermöglicht es, alle denkbaren Formen von globalem Bewusstsein und auf Globalität bezogenes menschliches Handeln dem Begriff „Globalismus“ zuzuordnen. Von Globalismus spricht Albrows, „wenn Menschen Verpflichtungen gegenüber der Welt als Gesamtheit eingehen, sich Werte zu eigen machen, die den Globus als Rahmen oder Bezugspunkt haben“ (Albrows 2007: 141). Globalismus umfasst demnach für Albrows jegliche Stellungnahmen und Reaktionen auf die Ausformungen von Globalität und kommt somit nicht nur in im kollektiven Handeln unterschiedlicher sozialer Bewegungen – Albrow führt als Beispiele etwa die globale Umweltbewegung, das Gesundheitswesen, die Frauenbewegung und den Kampf für die Menschenrechte an (vgl. Albrow 2007: 141f) – zum Vorschein, sondern findet sich auch in individuellen Alltagshandlungen wie etwa in der Trennung des Hausmülls unter einem „eigenen kategorischen Imperativ: Was auch immer du tust, tue es unter Berücksichtigung der Bedürfnisse der gesamten Welt“ (Albrow 2007: 142). In einer weiteren Annäherung beschreibt Albrow Globalismus als „das Engagement für die Werte der Globalität, weltweite Kampagnen und die Vereinigung von Gleichgesinnten im weltweiten Maßstab“ (Albrow 2007: 226).

Albrows Verankerung von Globalität und Globalismus in der Materialität und Räumlichkeit des gesamten Planeten, findet auch Niederschlag in seiner Definition von Globalisierung. Bei dieser ist er aber vorsichtig zurückhaltend (vgl. Albrow 2007: 144ff). Er warnt davor, „von einer der Globalisierung immanenten Zielgerichtetheit auszugehen, auch wenn der Begriff oft in diesem Sinn gebraucht wird“ (Albrow 2007: 145) und sieht in ihr „vor allem die Überschreitung jeglicher nationaler Grenzen“ (Albrow 2007: 152). Aufgrund der oben genannten fehlenden Zielgerichtetheit, sieht Albrow auch keine Möglichkeit „ihre Auswirkungen vollständig zu erfassen“ (Albrow 2007: 153). Er schlägt vor, „Globalisierung daher stets in Relation zur Vergangenheit [zu, d.Verf.] beurteilen“ (Albrow 2007: 153) und regt an, statt von einem Globalisierungsprozess zu sprechen, Globalisierung als Konfiguration von historischen Transformationen zu betrachten, welche menschliches Handeln zunehmend in einen globalen Bezugsrahmen stellt (vgl. Albrow 2007: 156ff). Globalisierung stellt für Albrow kein Erklärungsmuster dar, sondern umgekehrt, ein zu erklärendes und empirisch zu erforschendes Phänomen und somit „mitnichten das letzte Stadium eines langen Entwicklungsprozesses [...], sondern das Ende dessen, was wir für selbstverständlich hielten,

eine Transformation also, die aus einer Kombination verschiedener Kräfte entsteht und den Verlauf der Geschichte auf unvorhersagbare Weise ändert“ (Albrow 2007: 167).

Albrow weicht hier von Robertsons und Giddens' Begriffbestimmungen ab und entflechtet Globalisierung von der Dichte weltgesellschaftlicher menschlicher Beziehungen, determiniert aber die Eigenständigkeit einer materiell-räumlichen Dimension von Globalität.

Albrows Globalisierungsverständnis, das auf Transformation und Weiterentwicklung gründet, lässt sich, wie im Folgenden noch zu zeigen sein wird, auf die stetigen Änderungsprozesse denen Küchen unterliegen, anwenden (vgl. Kapitel II.5 der vorliegenden Arbeit).

II.4.2 Kulturelle Globalisierung

Versucht man Globalisierung lediglich anhand messbarer Tatsachen zu analysieren und zu verstehen, erscheint ein valides Ergebnis als unwahrscheinlich. Die soziale Wirklichkeit konstituiert sich ebenso durch eine nicht quantifizierbare, symbolisch-expressive Dimension, die ständig in Veränderung begriffen ist (vgl. Breidenbach/ Zukrigl 1998: 18f). Wie Ulrich Beck anmerkt, ist es problematisch Globalisierung als großes Ganzes zu betrachten (vgl. Kapitel II.4.1.3 der vorliegenden Arbeit). Er spricht auch von einer „pluralen Soziologie der Globalisierung“ (Beck 1997: 63). Dementsprechend kann gesondertes Augenmerk auf unterschiedliche Aspekte der Globalisierung gelegt werden. Auch Albrow erkennt, dass Globalisierung nicht lediglich als wirtschaftliches Phänomen betrachtet werden kann, sondern als ein alle gesellschaftlichen Bereiche betreffender Wandel (vgl. Albrow 2007: 271).

Wie die Globalisierung insgesamt ist auch die kulturelle Globalisierung ein Prozess mit sehr widersprüchlichen Formen, Reichweiten und Ausdrucksweisen, der sich einer eindeutigen Kennzeichnung entzieht. Giddens spricht von einem komplexen „Gemisch mehrerer Vorgänge, die häufig in Widerspruch zueinander geraten und Konflikte, Verwerfungen und neue Formen der Schichtenbildung nach sich ziehen“ (Giddens 1997: 23). Verweist Benjamin Barber in seinem Werk „Demokratie im Würgegriff“ (vgl. Barber 1999) auf weltweit unterschiedliche kulturelle Entwicklungspole, kann er hierfür ebenso mit Recht auf entsprechende Tatsachen verweisen wie George Ritzer in seiner „McDonaldisierung“ (vgl. Ritzer 2006), der Veränderungen zu einer Einheitskultur erkennt. Beide betrachten kulturelle Globalisierung im Sinne einer globalen Kulturindustrie, die eine Angleichung kultureller Symbole und Lebensformen hervorbringt. Da viele multinationale Konzerne wie eben McDonalds, Coca-Cola oder Marlboro ihren Ursprung und Hauptsitz in den Vereinigten Staaten von Amerika haben, wird für die globale Ausweitung kultureller Konsumgüter

oftmals von einer „Amerikanisierung“ gesprochen. Die Dominanz entsteht gemäß Barber deshalb, da in der vom „expandierenden Kommerz hervorgebrachten Massenkultur“ einer „McWorld“ die „Waren sowohl Gegenstände wie Ikonen, ebenso ästhetische Kennmarken wie Markenerzeugnisse“ (Barber 1999: 21) sind, und diese sind oftmals us-amerikanischen Ursprungs. In vielen Ansichten, die von einer Ausbreitung der westlichen Kultur ausgehen, wird als dieser widerstehend oftmals die Religion genannt. So zieht etwa Barber eine Trennlinie zwischen „Dschihad“⁷ und „McWorld“ (Barber 1999: 9ff) die beide in entgegengesetzte Richtungen ziehen – „der Dschihad betreibt eine blutrünstige Volkstumspolitik, McWorld eine unblutige Profitwirtschaft“ (Barber 1999: 11).

Einen interessanten Standpunkt nimmt Samuel Huntington ein. In seinem „Kampf der Kulturen“ (vgl. Huntington 1996) sieht er im Zuge der Globalisierung einen neuen Konflikt aufziehen, der nicht durch Nationalstaaten geprägt ist, sondern zwischen sieben großen kulturell definierten Lagern ausgetragen wird. Für ihn sind diese sieben Kulturen⁸ durch (in erster Linie) Religion, Geschichte, Sitten, Gebräuche, Sprache und Institutionen geprägt. In einer Auseinandersetzung dieser sieben Kulturkreise sieht er das Ende eines Ost-West-Gegensatzes.

Folgendes Zitat des amerikanischen Ethnologen Clifford Geertz stellt einen praktischen Bezugsrahmen dar, der meines Erachtens als eine Leitlinie bei der Beschäftigung mit kultureller Globalisierung dienen kann: „Es gibt, um auf ein berühmtes Bild von Wittgenstein zurückzugreifen, den einzigen Faden nicht, der durch sie alle hindurchliefe, sie definieren und zu einem Ganzen machen würde. Es gibt nur Überlagerungen verschiedener sich kreuzender, verschlungener Fäden, deren einer ansetzt, wo der andere abreißt, die in Spannung zueinander stehen und einen zusammengefügt, lokal disparaten und global integralen Körper bilden.“ (Geertz 1996: 29)

⁷ Barber verwendet „Dschihad in dieser militanten Bedeutung zur Kennzeichnung eines dogmatischen und gewalttätigen Ausschließlichkeitsanspruchs, der von Christen nicht weniger bekannt ist als von Muslimen und für den die Deutschen und Hindus ebenso berüchtigt sind wie die Araber“ (Barber 1999: 13)

⁸ 1. katholisch-protestantische Kultur Westeuropas, Nordamerikas und Australiens

2. christlich-orthodoxe Ost- und Südeuropas

3. islamische vom Atlantik bis Zentral- und Südostasien

4. sinische Ost- und Südasiens

5. japanische

6. hinduistische Südasiens

7. lateinamerikanische

(als möglicherweise) 8. afrikanische südlich der Sahara

II.4.3 Glokalisierung

Die Ausbreitung westlicher Konsumgüter und kultureller Muster geht oftmals mit einer Rückbesinnung auf lokale kulturelle Traditionen einher. Unter dem Druck der Vereinheitlichung weltweit gleicher Kulturangebote, werden die Besonderheiten der eigenen Kultur gegenüber anderen hervorgehoben. Beispielsweise lassen sich nach wie vor Ausformungen lokaler Traditionen beobachten, die ein Zusammengehörigkeitsgefühl vermitteln und möglicherweise dadurch den Menschen auch Identitätsrückhalt in den Globalisierungsprozessen bieten. Bei Globalisierung lediglich von einer Homogenisierung zu sprechen, ginge zu weit. Vor allem Robertson lehnt in seiner Theorie der Globalisierung eine reine Homogenisierung ab und verweist auf ein zusätzliches Vorhandensein von Heterogenisierung, in dem er immer gleichzeitig eine „universalization of particularism and the particularization of universalism“ (Robertson 1992: 100) gegeben sieht. Um zu verdeutlichen, dass die Wirkungen von Globalisierung stets auf lokaler Ebene Entfaltung erfahren, führt er den Begriff der „Glocalization“ (Robertson 1995: 28), also der „Glokalisierung“ in den Globalisierungsdiskurs ein. Zunächst (1992) verwendet er den Begriff „glocalize“, abgeleitet vom japanischen Wort „dochakuka“, was Robertson zufolge soviel wie „global localization“ bedeutet und ursprünglich die landwirtschaftliche Anpassung der Bodenbestellungstechnik an lokale Gegebenheiten meint. Später (1995) greift Robertson diesen Gedanken erneut auf und etabliert das Wort „Glocalization“ im Diskurs. (vgl. Robertson 1992: 173f und 1995: 28f) Robertsons Verständnis dieser Glokalisierung reicht über die separate Betonung des Globalen - dem Fremden - und des Lokalen - dem Vertrauten – hinaus und zielt im Sinne des oben angeführten Zitats auf die Verankerung des Globalen im Lokalen wie auch des Lokalen im Globalen. Diese Erkenntnis findet sich in Marketingstrategien multinationaler Konzerne wieder. So passt sich etwa McDonalds nationalen Unterschieden an und verkauft in Österreich und Deutschland Bier, in Frankreich Wein, in Australien Hammelpastete und auf den Philippinen McSpaghetti (vgl. Breidenbach/Zukrigl 1998: 46f). Zum Problem wurde das Phänomen der Glokalisierung der Firma Ford Ende der Siebzigerjahre des 20. Jahrhunderts, als diese ein „Weltauto“ etablieren wollte. Ursprünglich hatte beispielsweise ein Ford Taunus für den mitteleuropäischen Markt keinerlei Ähnlichkeit mit einem für den nordamerikanischen Markt. Dies sollte mit dem Weltauto, also einem auf der ganzen Welt gleichen Modell, umgangen werden. Erste Anlaufversuche scheiterten allerdings einerseits an Koordinationsproblemen hinsichtlich dieses größeren als üblichen Absatzmarktes und andererseits an dem lokal geprägten Geschmack der Kundinnen

und Kunden. Jahre später gingen Autokonzerne dann dazu über, unterschiedliche Modelle entsprechend der Geschmäcker in drei großen Wirtschaftsgebieten (Nordamerika, Westeuropa und Japan) zu etablieren (vgl. Scherrer/ Kunze 2011: 10f). Dieses Prinzip gilt ebenso für kulturelle Thematiken, wie etwa globalen Fernsehsendern. Diese etablierten sich in den 80er Jahren des 20. Jahrhunderts. Auch in diesem Bereich zeigte sich rasch, dass eine Berücksichtigung lokaler Vorlieben erforderlich war (vgl. Breidenbach/ Zukrigl 1998: 61ff). Durch die veränderte Beziehung von Lokalem und Globalem ändern sich die globalen Produkte ebenso, wie das Verständnis von Örtlichkeit und Tradition. In einem Prozess von De-Lokalisierung, bedingt durch die globale Kultur, und einer Re-Lokalisierung als erneute Rückbindung, lösen die lokalen Kulturen ihre Fixierung auf konkrete Orte auf, ohne jedoch die Verbindung gänzlich zu brechen, und werden zu Bestandteilen von globalen Kulturangeboten (vgl. Beck 1997: 85ff). Beck spricht in diesem Zusammenhang von einer „nicht-traditionalistischen Renaissance des Lokalen“, welche die „lokalen Besonderheiten global“ (Beck 1997: 87) verortet. Diese Sichtweise findet sich in der Küche wieder. Seit jeher beeinflussen sich verschiedene Küchen gegenseitig. Wie noch zu zeigen sein wird, wäre ohne diesem Prinzip keine Entwicklung in der Küche denkbar (vgl. Kapitel II.5 der vorliegenden Arbeit). Glokalität geht soweit, dass ohne globales Bezugssystem verschiedene lokale Kulturen nicht bestehen würden. Joana Breidenbach und Ina Zukrigl stellen dies in ihrer Studie „Tanz der Kulturen. Kulturelle Identität in einer globalisierten Welt“ sehr anschaulich dar. Manche lokale kulturelle Angebote sind erst bei der Suche nach den eigenen kulturellen Wurzeln angesichts der Möglichkeiten der globalen Kulturindustrie - wie etwa dem Tourismus – wiederentdeckt beziehungsweise neu geschaffen worden. Das Lokale ist somit nicht lediglich ein Teil des Globalen, sondern bildet sich teilweise erst mit ihm. Auf dieser Basis der Beziehung von Lokalem und Globalem entsteht eine „Struktur gemeinsamer Unterschiede“ (Breidenbach/ Zukrigl 1998: 212), welche das nur schwer trennbare Zusammenwirken von lokal und global verdeutlicht. (vgl. Breidenbach/ Zukrigl 1998: 205ff) In diesem Sinne unterstützt Globalisierung vielmehr eine Ausdifferenzierung unterschiedlicher Kulturen, als zu deren gegenseitiger Assimilierung beizutragen. Osterhammel und Petersson sprechen von einer „kreativen Aneignung und Anpassung von Importiertem an den lokalen Verwendungszweck“ (Osterhammel/ Petersson 2003: 103). Der so erfolgte Austausch und Zusammenschluss von Kulturen, der in einer komplexen Aufnahme des Fremden in das Vertraute erfolgt, erweckt nicht nur das Interesse am Globalen, sondern in gleichem Maße am Lokalen. Die Folgen lassen sich in vielen Alltagshandlungen beobachten.

Beispielsweise auch bei der Zubereitung von Nahrung, also beim Kochen. Dies lässt sich an der Entwicklungsgeschichte der Küche nachvollziehen.

II.5 Entwicklungsgeschichte der Küche

Setzt man sich mit der Geschichte der Küche auseinander, wird schnell klar, dass sich ohne gegenseitige Beeinflussung unterschiedlicher Küchen – was mit heutigen Worten durchaus als Globalisierungseffekt bezeichnet werden kann – die derzeit bestehenden nicht entwickeln hätten können.

II.5.1 Von der Entdeckung des Feuers

Beschäftigt man sich mit der Geschichte des Kochens zeigt sich rasch, dass es sich dabei um eine der ältesten Kulturtechniken der Menschheitsgeschichte handelt. Zu Beginn seiner Entwicklung vor rund zwei Millionen Jahren in Afrika und vor etwa 600.000 Jahren in Europa, war der Mensch noch weit davon entfernt, seine Ernährung durch entsprechende Techniken vor dem Konsum umzuwandeln. Dazu war erst mit der Entdeckung des Feuers die Grundvoraussetzung geschaffen. Wann dies genau der Fall war und wann tatsächlich der Nutzen des Feuers zum Zweck einer primitiven Nahrungszubereitung erkannt wurde, ist nach wie vor ungewiss. Es wird davon ausgegangen, dass im südlichen Afrika das Feuer bereits vor rund eineinhalb Millionen Jahren bekannt war. Auf ein erstes Kochen lassen Funde von angekohlten Knochen nahe Peking schließen, deren Alter auf rund 300.000 Jahre geschätzt werden. Ähnlich alte Funde aus Terra Amata bei Nizza lassen auf eine in etwa gleich lange Nutzung des Feuers in Europa schließen. (vgl. Hirschfelder 2001: 22f)

Von einer tatsächlichen Beherrschung des Feuers in Europa kann allerdings erst mit Auftreten des Homo neanderthalensis vor rund 130.000 Jahren mit Sicherheit gesprochen werden, welcher das Feuer erstmals selbst erzeugen konnte und somit nicht mehr auf durch von Vulkanen, Blitzschlägen und dergleichen bereitgestelltes Feuer angewiesen war. Erst diese Errungenschaft war von zentraler Bedeutung und stellte eine Revolution in der Ernährung dar. (vgl. Hirschfelder 2001: 27)

Lange nach Verschwinden des Homo neanderthalensis, der Homo sapiens sapiens hatte sich vor rund 35.000 Jahren zu entwickeln begonnen, änderte sich die Speisenzubereitung vor

etwa 12.500 Jahren erneut wesentlich. In den folgenden 1.500 Jahren, dem sogenannten Bölling-Interstadial, gewann vermutlich das Pferd an Bedeutung als Nahrungsquelle. Zubereitet wurde das Fleisch wahrscheinlich gemeinsam mit Pilzen, Kräutern und Gemüse. Zu diesem Zweck wurden Erdgruben ausgehoben, in welche die Zutaten gelegt und mit Wasser aufgegossen wurden. In dieses derart befüllte primitive Behältnis wurden im Feuer erhitzte Steine gelegt, welche das Wasser zum Sieden brachten und die Zutaten gar werden ließen. Weiters erwähnenswert am Bölling-Interstadial ist jene Tatsache, dass in einer Siedlung nahe Koblenz Bernstein aus dieser Zeit gefunden wurde. Dieser kommt in dieser Gegend allerdings nicht vor und wurde sehr wahrscheinlich vom Baltikum importiert. Diese ging vermutlich auch mit dem Kennenlernen fremder Nahrungsmittel sowie Speisenzubereitungsmethoden einher, weshalb – vorsichtig formuliert – von einer frühen Form von Globalisierung gesprochen werden kann. (vgl. Hirschfelder 2001: 29f)

Im Neolithikum, der Jungsteinzeit, welche vor ca. 7.500 begann, traten einige für die Ernährung wesentliche Neuerungen auf. Durch Sesshaftigkeit und der Kultivierung von Nutzpflanzen wie Einkorn, Erbsen, Linsen, Lein und Mohn in der ersten Bauernkultur Mitteleuropas, der Bandkeramischen Kultur, konnte die Nahrungsmittelsicherheit verbessert werden. Zudem erweiterten Tongefäße als Nahrungsvorratsbehälter und Kochgefäße die Möglichkeiten der Speisenzubereitung. Diese Techniken wurden vermutlich aus dem Südosten Europas übernommen, welcher einen höheren Entwicklungsstand aufwies. (vgl. Hirschfelder 2001: 31) Über die soziale Aufteilung und Einnahme der Nahrung ist bis zu dieser Zeit nichts bekannt. Darüber, ob Formen von Alltags- und Festtagskost existierten, Stärkeren mehr und bessere Nahrung zustand und Frauen und Männer gemeinsam aßen, kann nur spekuliert werden. (vgl. Hirschfelder 2001: 32)

II.5.2 Die Metallzeit

Einen für die Ernährungssituation prägenden Schritt setzte die Möglichkeit, Metall zu verarbeiten. Vor rund 6.500 Jahren war es in Europa erstmals möglich, Werkzeuge aus zunächst Kupfer, wenig später aus Bronze herzustellen. Die Technik kam aus dem Zweistromland zwischen Euphrat und Tigris in unsere Breiten, was meiner Meinung nach wiederum als frühzeitlicher Globalisierungseffekt gewertet werden kann. Einer der wichtigsten archäologischen Funde dieser Zeit, welcher auf die Ernährungssituation vor rund 5.300 Jahren schließen lässt, stellt die medial wirksam als „Ötzi“ bezeichnete

Gletschermumie aus den Öztaler Alpen dar. Bei der 1991 entdeckten Leiche wurden Einkorn und Reste einer weiteren Getreideart entdeckt. Zudem war sie mit Jagdausrüstung zum Erlegen von Reh, Rothirsch, Steinbock und Gämse sowie Pyrit, welches zur Entfachung von Feuer dient, ausgestattet. Der Mensch dieser Zeit war demnach in der Lage, Tiere zu erlegen und nötigenfalls an Ort und Stelle zu garen und zu verzehren. (vgl. Hirschfelder 2001: 33)

Der Übergang zur Metallbearbeitung dürfte allerdings nur sehr langsam vor sich gegangen sein. Die Metallgewinnung war äußerst schwierig und so konnten zunächst nur sehr wenige Werkzeuge hergestellt werden, welche parallel zu Stein- und Holzwerkzeugen Verwendung fanden. Zudem lag das Hauptaugenmerk lange auf Metallwaffen wie Schwerter und Äxte. (vgl. Hirschfelder 2001: 34)

Wesentlich für die soziale Entwicklung der Nahrungsgewohnheiten dürfte der in dieser Zeit seinen Ausgang nehmende Gesellschaftswandel gewesen sein. Es etablierten sich Führungsschichten, welche ihre Äcker nicht mehr selbst bestellten und sich sowohl räumlich als auch sozial von der Restbevölkerung distanzierten. Diese machtpolitischen Positionen bedingten auch eine Differenzierung der Esskultur und Nahrungsverteilung. (Hirschfelder 2001: 35)

Vor etwa 2.800 Jahren erlangte man in Mitteleuropa das Wissen und die Fertigkeit Eisen nutzbar zu machen. Die soziale Differenzierung setzte sich in dieser, bis ca. 500 vor Christus andauernden Eisenzeit fort. Obstbäume wie Apfel, Birne, Süßkirsche und eine Pflaumenart wurden kultiviert. Tiere wurden von nun an in Ställen gehalten, was eine verstärkte Einbindung von Milch und Milchprodukten in die Ernährung ermöglichte und einen Wandel des Fleischkonsums mit sich brachte. Das Pferd als wichtigster Fleischlieferant hatte ebenso wie Wildtiere seine Bedeutung bei der Nahrungsmittelgewinnung eingebüßt. Folgende Tabelle veranschaulicht anhand dreier eisenzeitlicher Knochenfunde die Wichtigkeit unterschiedlicher Tierarten (schematische Darstellung nach: Jankuhn 1971: 24, zit. nach Hirschfelder 2001: 36).

Tabelle 1: Ernährung und Haushalt in der Eisenzeit (1. Jahrtausend vor Christus)

GRABUNGSORT

- Tesetiče: bäuerliche Siedlung (Böhmen)
 Hallstatt: handwerkliche Siedlung (Tirol [sic])
 Heuneburg: fürstliche Siedlung (Süddeutschland)

Tierart	Tesetiče	Hallstatt	Heuneburg
Rind	42,7	51,0	31,0
Schwein	28,0	27,0	51,0
Schaf/Ziege	15,8	20,0	11,0
Pferd	5,8	1,5	1,0
Huhn	6,4	0,4	1,0
Hund	0,5	-	>1

(Befund der nachgewiesenen Tierreste in Prozent)

Rind und Schwein hatten also bereits vor 3.000 Jahren dem Pferd den Rang abgelaufen. Die in Mitteleuropa weitläufig verbreitete Abneigung gegen Pferde- und Hundefleisch entwickelte sich allerdings erst nach der Eisenzeit. Grund für den damals schon geringen Pferdefleischkonsum dürfte die Rolle des Pferdes als Nutztier gewesen sein.

Trotz einiger Anhaltspunkte gestaltet sich eine Analyse der frühgeschichtlichen Nahrungsgewohnheiten als schwierig, da diesbezüglich nur wenige archäologische Funde vorliegen. „Trotzdem wurden im Verlauf von Stein-, Bronze- und Eisenzeit aus Wesen, die sich kaum anders als Tiere ernährten, die keine Vorratshaltung und keine Mahlzeiten kannten, vielleicht aber Kannibalismus, allmählich Menschen, die am Tag ihrer Arbeit nachgingen und sich am Abend zur Mahlzeit trafen, um gemeinsam nach festgelegten Regeln Speisen zu essen, die sie selbst angebaut oder kunstvoll erjagt hatten, und die sie nun zubereitet und gegart verzehrten.“ (Hirschfelder 2001: 37)

II.5.3 Das alte Ägypten

Mitte des ersten vorchristlichen Jahrhunderts leitete die Eroberung Mitteleuropas durch die Römer den nächsten wichtigen Schritt in der kulturellen Entwicklung in unseren Breiten ein. Das Aufeinandertreffen der germanisch/keltischen Kultur mit der der Römer sollte längerfristig zur Entwicklung eines europäischen Abendlands führen.

Zur Wende von der Stein- zur Bronzezeit in Mitteleuropa bestanden bereits Kulturen, welcher der hiesigen um etwa 2.000 Jahre voraus waren, wie etwa die der Sumerer (und in weiterer Folge Assyrer) in Mesopotamien, jene der Ägypter, die Harappa-Kultur am Indus und die frühen chinesischen Hochkulturen. Diese haben wesentlichen Einfluss auf die Entwicklung mitteleuropäischen Esskultur, da über Handelsbeziehungen (fern-)östliche Kultureinflüsse wie Nahrungsmittel, Gewürze und Essgewohnheiten in den Westen gelangten. Ohne diese Einflüsse – wiederum Globalisierungseffekte - wäre die römische und somit auch die spätere mitteleuropäische Esskultur nicht zu erklären. Wesentlich hierbei ist die Funktion des alten Ägyptens. „Erstens wegen der Geschwindigkeit des frühen kulturellen Wandels und dessen erstaunlichen Konsequenzen. Zweitens wegen des unglaublichen Reichtums an schriftlichen und archäologischen Quellen, von denen sich ein großer Teil bis heute erhalten hat. Und drittens wegen des großen Einflusses, den die ägyptische Kultur (...) auf die klassische Antike und damit auch auf die spätere Entwicklung Europas hatte.“ (Hirschfelder 2001: 42)

Über die ägyptische Frühphase ist wenig bekannt, sehr wohl aber ab etwa 2.900 vor Christus bis zum Ende des alten Ägyptens durch die Eroberung Alexander des Großen 331 vor Christus.

Der Tod war fester Bestandteil des ägyptischen Alltags. Dies bedingte einerseits umfangreiche, aus heutiger wissenschaftlicher Sicht hoch interessante Grabbeigaben und andererseits die Verschriftlichung der guten Taten zu Lebzeiten der Toten. Durch diese können wichtige Erkenntnisse über die Ernährungssituation und –weise im alten Ägypten gewonnen werden. Unter anderem existieren Aufzeichnungen aus der Zeit der zweiten Dynastie (2.820 – 2.670 vor Christus) über „Gerstenbrei, gekochtem Fisch mit Brot, Taubenragout, Schnepfe, Rindernieren, gebratene Rippen und Rinderschenkel, Feigenkompott, Beeren, Honigkuchen, Käse und Weintrauben.“ (Hirschfelder 2001: 44)

Die Jagd verlor in Ägypten schon vor etwa 4.900 Jahren zugunsten des Ackerbaus an den Ufern des Nils immer mehr an Bedeutung. Dies wirkte sich auf das Nahrungsmittelangebot aus. So war beispielsweise bereits Wein bekannt, denn der ägyptischen Mythologie zu folge wurde Isis durch den Genuss von Trauben schwanger und gebar den Horus (vgl. Lurker 1987: 17). Weiters von Bedeutung waren Leguminosen, welche als wichtige Eiweißlieferanten dienten, wenn nicht genügend Fleisch vorhanden war. Zudem spielten Datteln eine entscheidende Rolle bei der Ernährung. Sie wurden sowohl frisch als auch getrocknet – und somit konserviert – konsumiert. Ebenfalls bekannt war auch der Honig. Zunächst von wilden

und später von domestizierte Bienen, die in Tongefäßen gehalten wurden. (vgl. Helck/ Otto 1999: 52; 65)

Eine weitere Quelle ist eine sumerische Keilschrifttafel die etwa 3.700 Jahre alt ist. Diese gibt eine Liste von Marktgütern wieder, welche sich zwar auf einen mesopotamischen Markt bezieht, vermutlich aber den ägyptischen Verhältnissen sehr nahe kommt. Sie enthält unter anderem Weizen, Gerste, Emmer, Hirse, Zwiebeln, Knoblauch, Lauch, Senf, Rüben, Möhren, Trüffel, Pilze, Bohnen, Linsen, Erbsen, Äpfel, Birnen, Feigen, Pistazien, Datteln, Granatäpfel, Trauben, Salz, Essig, Kümmel, Koriander, Wacholderbeeren, Minze sowie Fleisch vom Rind, Schwein, Hirsch, Reh, Rebhuhn, der Gazelle, Taube und Ente. Darüber hinaus verschiedene Fischarten, Krustentiere, Schildkröten, Muscheln, Heuschrecken, Milch, Butter, Schmalz, diverse Öle, Honig, Bier, Wein, Käse und viele Brotsorten, sowie Rezepte zur Zubereitung von Geflügelpasteten, Eintopf- und Schmorgerichte. (vgl. Bottéro 1980: 277ff)

Was derlei Quellen nicht beantworten, ist die Frage nach der Nahrungsverteilung. Ob alle Teile der Gesellschaft Zugang zu derart vielen Nahrungsmittel hatten, darf bezweifelt werden. Auch dürften die Nahrungsmittel dieser Epoche mit den gleichnamigen unserer Zeit oftmals nur wenig zu tun haben. Beispielsweise wurde Bier aus Weizen oder Gerste und Datteln zubereitet. Erster Schritt war hierbei die Herstellung eines Getreideteigs, welcher solcherart gebacken wurde, dass er außen knusprig und innen roh war. Dieses Gebilde wurde in Stücke geteilt und mit einem Dattlextrakt versetzt, verrührt und abgeseiht. Nach einer gewissen Zeit des einsetzenden Gärungsprozesses wurde das so entstandene Bier abgossen und war genussfertig. (vgl. Montet/ Scherrer 1978: 104) Es kann demnach durchwegs davon ausgegangen werden, dass geschmacklich zu dem uns bekannten Bier kaum Ähnlichkeit bestand.

Die Ägypter entwickelten in relativ kurzer Zeit eine sehr ausgeklügelte Nahrungsversorgung und es bleibt festzuhalten, „dass das ägyptische Ernährungssystem zu seiner Zeit einzigartig weit entwickelt war, und dass die Nachfolgekulturen der griechischen und der römischen Antike ohne dieses System nicht zu erklären sind“ (Hirschfelder 2001: 57) und demnach auch indirekt Einfluss auf die mitteleuropäische Küche ausübten.

II.5.4 Das antike Griechenland

Über die Ernährungssituation im alten Griechenland ist nicht soviel bekannt wie über jene in Ägypten. Aus dem alten Griechenland zeugen vor allem literarische Quellen vom geistigen Reichtum, über die Küche geben sie allerdings kaum Auskunft.

Etwa zur Mitte des 7. vorchristlichen Jahrtausends begann die griechische Jungsteinzeit. In dieser begannen die Menschen sesshaft zu werden und Weizen sowie Gerste anzubauen. Eine besser ausgeprägte Bauernkultur entwickelte sich in der späten Bronzezeit rund 1.500 vor Christus. Zu Beginn der Archaischen Periode um etwa 700 vor Christus entstanden die ersten Stadtstaaten wie etwa Athen oder Sparta und es etablierten sich Handelsniederlassungen im Mittelmeerraum von Syrakus bis Marseille, was auch eine Globalisierung der griechischen Nahrungsgewohnheiten zur Folge hatte. Starker wechselseitiger Einfluss entwickelte sich mit dem römischen Imperium in der Hellenistischen Zeit (336 – 30 vor Christus) in welcher Rom zur griechischen Protektoratsmacht wurde. Dies führte nicht nur aufgrund der ständigen politischen und militärischen Spannungen zur Unterwerfung Griechenlands als römische Provinz, sondern auch zu einem kulturellen Austausch und somit auch gegenseitigen Einfluss der Küchen. (vgl. Pomeroy 1999; vgl. Shipley 2000)

Die abendländische Esskultur gilt gemeinhin als von der römischen beeinflusst. In der Antike galt die römische Kultur allerdings über lange Zeit hinweg als wenig hochstehend. Diese Eigenschaft wurde der griechischen Kultur zugesprochen, was auf einen bedeutenden Einfluss dieser auf die römische schließen lässt. (vgl. Shipley 2000: 368f)

Eine der wenigen kulinarischen Überlieferungen sind die Aufzeichnungen des griechischen Arztes Nikander, welche zu Beginn des 3. vorchristlichen Jahrhunderts lebte. Sein Werk ist nur noch in Fragmenten vorhanden, darunter befindet sich aber folgendes Rezept: „Wenn du aber frischgeschlachtetes Ziegenkitz oder Lamm oder auch Huhn als Essen zubereitest, füge einige frische Weizenkörner zerstoßen in eine tiefe Pfanne und rühre sie mit duftendem Öl zusammen. Wenn das Gericht kocht, gieße es über den zerstoßenen Weizen und lege einen Deckel darauf, denn wenn dieses schwere Gericht so zubereitet wird, quillt es auf. Serviere es noch warm mit Brot.“ (Athenaios 1998: 216, zit. nach Hirschfelder 2001: 65)

Auffällig an diesem Rezept ist, dass das Fleisch im Unterschied zur ägyptischen Küche gekocht und nicht gebraten wurde. Dies könnte darin begründet liegen, einen Fettverlust des Fleisches zu verhindern, der beim Braten unweigerlich geschieht, was in einer

Mangelwirtschaft wie es die griechische dieser Zeit darstellte kaum leistbar war. Weiters auffällig ist die Verwendung einer Pfanne, einem Küchenutensil, das auch heute noch unabdingbar ist.

Was diesem Beispiel und ähnlichen kulinarischen Überlieferungen des alten Griechenlands gemeinsam ist, ist deren Exklusivität. Die Überlieferungen beziehen sich auf eine kleine Elite von Männern der wirtschaftlichen sowie politischen Führungsschichten und es kann nicht davon ausgegangen werden, dass sich die breite Bevölkerungsmasse in ähnlicher Weise ernähren konnte. Von daher bleibt vieles die griechische Küche betreffend Spekulation. So bestehen etwa literarische Hinweise über den verstärkten Verzehr von Schwein, Esel, Fisch - dieser vorwiegend in Form einer Sauce aus Fischinnereien - und verschiedenen Wildvögeln wie Lerche, Dohle, Zeisig, Star oder Eichelhäher.

Wichtiger als Fleisch dürfte allerdings bei weitem pflanzliche Nahrung gewesen sein. Bedeutende Eiweißlieferanten waren in erster Linie Linsen. An Obst und Gemüse waren bereits sehr viele Sorten für den Verzehr bekannt. Als Grundnahrungsmittel diente aller Wahrscheinlichkeit nach ein aus Emmer, einer Weizensorte, gebackenes Brot. (vgl. Hirschfelder 2001: 65ff)

Eine wichtige Erkenntnis über die Entstehung eines Nahrungstabus kann Aristoteles Werk „Untersuchung von Tieren“ entnommen werden. Der Konsum von Hundefleisch war in Griechenland, wenn auch ohne hohes Ansehen zu genießen, obligat. Ab dem zweiten nachchristlichen Jahrhundert änderte sich dies jedoch und der Hundefleischverzehr verschwand völlig. Dies hängt vermutlich damit zusammen, dass Aristoteles den Hund zum Freund des Menschen erklärte und dies wohl zu dem Nahrungstabu führte. (vgl. Harris 1998: 188f)

Mit großer Wahrscheinlichkeit lässt sich festhalten, dass das griechische Nahrungsangebot im Vergleich zum ägyptischen eher dürftig war. Nicht in Auswahl und Kochkunst, sondern vielmehr in Verfügbarkeit und Menge. (vgl. Hirschfelder 2001: 75)

II.5.5 Das römische Imperium

Im Laufe des zweiten vorchristlichen Jahrhunderts verlor Griechenland seine vorherrschende Stellung an Rom. Das römische Imperium nimmt eine wichtige entwicklungsgeschichtliche Position ein und führt die frühen Hochkulturen Ägyptens und Griechenlands zum europäischen Abendland über. Der Legende nach wurde Rom 753 vor Christus gegründet und stand bis 510 vor Christus unter etruskischer Herrschaft. Die Etrusker hatten die wichtige Rolle als Handelsvermittler zwischen Griechenland und Italien, was natürlich auch den Bereich der Küche mit einschloss. Globalisierung im Bereich der Ernährung lässt sich demnach schon sehr lange nachweisen.

Der Einflussbereich Roms wuchs stetig und dehnte sich bereits im dritten vorchristlichen Jahrhundert im Zuge der Punischen Kriege bis nach Afrika aus. Unter Cäsar eroberten die Römer Gallien und erreichten im Jahre 117 nach Christus unter Trajan die größte Ausdehnung ihres Reiches von Nordengland bis nach Ägypten und von Marokko bis zum Persischen Golf und auf die Krim. Etwa hundert Jahre später begann der Verfall des römischen Reichs und endete im Jahre 476 mit der Absetzung von Romulus Augustus. (vgl. Hirschfelder 2001: 77f)

Bei diesen Ausmaßen des römischen Imperiums, welches sich über verschiedene Klima- und Vegetationszonen erstreckte, lässt sich gut nachvollziehen, dass verschiedene Esskulturen und Ernährungsweisen vorherrschten, die vielerorts auch einer Romanisierung der Provinzen standhielten. In diesem multikulturellen Reich stellte dennoch Rom den sowohl geographischen als auch kulturellen Mittelpunkt dar. Im Folgenden soll darum ein Blick auf die Blütezeit der Stadt Rom zwischen etwa 200 vor bis 200 nach Christus geworfen werden.

Ähnlich wie in Griechenland und in den frühen Hochkulturen unterlag die Ernährungssituation und somit auch –weise in Rom klimatisch bedingten Ertragsschwankungen. Generell und speziell vor diesem Hintergrund muss alleine die logistische Leistung zur Zeit Augustus 800.000 Römerinnen und Römer zu ernähren Beachtung finden. Die Römische Küche geht auf die Griechische zurück, welche allerdings tiefgreifend verändert wurde. Die Grundlage hierbei bildeten Getreide, Oliven und deren Öl, sowie lokale Gemüsesorten. Am wichtigsten war aber wohl das Getreide, welches hauptsächlich zu Brot und Breien verarbeitet wurde. Weizen und Dinkel wurden vorwiegend zur Herstellung von Brot herangezogen wogegen aus Gerste Breie zubereitet wurden. (vgl.

Gerlach 1986: 12f) Fleisch spielte eine untergeordnete Rolle und stand vermutlich nur sozial und wirtschaftlich höher gestellten Personen zur Verfügung. Weitverbreiteter tierischer Eiweißlieferant war Garum, eine Fischsauce, welche aus in Salz eingelegten Fischinnereien bestand. Diese wurde nahezu unverändert von der Griechischen Küche übernommen. (vgl. André 1998: 169ff)

Das Essen der RömerInnen bestand in der Regel aus drei Mahlzeiten. Das Frühstück, ientaculum genannt, setzte sich üblicher Weise aus Brot und Käse oder Honig zusammen. Ähnlich bescheiden war das prandium, das Mittagessen. Dies bestand wiederum aus Brot und Obst, bei höheren Einkommensschichten vermutlich zudem auch aus Fleisch. Abends wurde die cena eingenommen, welche die Hauptmahlzeit darstellte. Gegessen wurde hierzu meist puls, ein Dinkelmehlteig oder Brot zusammen mit Gemüse, Käse, Obst und – wiederum einkommensabhängig – Fleisch. (vgl. André 1998: 51, 61)

Einen Nachweis für frühzeitliche Globalisierungseffekte stellt das Caelius Apicius zugeschriebene Werk *De re coquinaria* dar, welches vermutlich um Christi Geburt verfasst wurde. Es handelt sich um ein Kochbuch, welche griechische Ernährungseinflüsse belegt. So finden sich darin viele Gewürze und Kräuter, welche über Griechenland aus dem Orient kamen. (vgl. Grimal 1961: 411) Apicius gibt aber nicht nur Auskunft über Zutaten sondern über Zubereitungsmethoden, beispielsweise eines Eintopfgerichts: „Man reinige und zerteile den Vogel und lege ihn in einen irdenen Topf, füge Wasser, Salz, Dill hinzu und lasse das ganze halbgar kochen. Solange das Fleisch noch fest ist, nehme man es heraus und lege es in einen kleinen Kochtopf mit Öl und garum und einem Büschel Oregano und Koriander. Wenn es fast gar ist, füge man etwas Wein hinzu, um Farbe zu geben. Man vermische Pfeffer, Liebstöckl, Kümmel, Koriander, eine Wurzel silphium, Raute, süßen Wein, Honig zu einer Soße, und begieße den Vogel mit seinem eigenen Saft und etwas Essig. Man gebe die Soße wieder in einen Topf, um sie aufzuwärmen, binde sie mit Mehl und serviere das Fleisch mit der Soße auf einer Platte.“ (Apicius, 1999: 49) Es darf bezweifelt werden, dass es sich hierbei um Alltagsküche handelt, dennoch ist die Raffinesse bemerkenswert, mit der schon dazumal gekocht wurde und welche Küchenausrüstung dafür notwendig war.

Abbildung 2: Römische Küche samt Inventar



Einen weiteren Einblick in die Fertigkeiten der römischen Köche und Köchinnen gewährt Petronius in seinem Schelmenroman *Satyricon*, wo er die Fähigkeiten eines Koches rühmt: „Keiner ist so wertvoll wie er. Wenn du willst, macht er dir aus Sauerbraten einen Fisch, aus Schmalz einen Taube, aus Schinken einen Turteltaube, aus einer Schweinshaxe ein Huhn.“ (Petronius 1968: 81; zit. nach Hirschfelder 2001: 87)

Das im antiken Griechenland bereits tabuisierte Hundefleisch war in Rom noch nicht vom Speiseplan verschwunden, ebenso wie Maden. Auch dies lässt sich Plinius Kochbuch entnehmen.

Ausgrabungen in Pompeji, welches 79 nach Christus einem Vesuvausbruch zum Opfer fiel, zeigten, dass es zu dieser Zeit bereits Gaststätten, die sogenannten *taverna* gab. Diese boten einfache Speisen wie Brot und Oliven an, zudem aber auch den Service, mitgebrachte Speisen zu garen oder zumindest aufzuwärmen, was ein gutes Geschäft gewesen sein mag, da nur wenige private Haushalte über eine eigene Feuerstelle verfügten. Zudem gab es bereits Nächtigungsmöglichkeiten in einigen Tavernen, eine Frühform des Hotels. (vgl. Hirschfelder 2001: 90f)

In der Spätantike erreichten die römische Kultur und somit auch die römische Küche ihren Höhepunkt. Im Zuge der Völkerwanderungszeit von 375 bis 568 nach Christus ging vieles dieser Kultur wieder verloren. Andere Teile wurden im frühen Mittelalter wieder aufgegriffen und weitergeführt. Die römische Küche ist als kulturelle Brücke zwischen den frühen Hochkulturen, Ägypten und dem antiken Griechenland einerseits und dem europäischen Mittelalter andererseits einzuordnen. Römische Gerichte vermitteln den Eindruck, orientalische und mittelalterliche zu verbinden, da sich im hohen und späten Mittelalter vieles an der römischen Kultur orientierte und stellen somit eine frühe Form einer durch Globalisierungseffekte bedingten Fusionsküche dar. Eine mitteleuropäische Ernährungskultur hätte sich ohne römische Einflüsse wohl anders gestaltet. (vgl. Hirschfelder 2001: 93)

Ob der frühzeitlichen „Globalisierung“ sei auch ein Beispiel eines frühen „Globalisierungsgegners“ genannt. Plinius der Ältere (etwa 23 bis 79 nach Christus) verurteilte den Handel mit ausländischen Lebensmitteln als verschwenderisch. (vgl. Grimal 1961: 410)

II.5.6 Die Etablierung der Köche und Köchinnen

Köche und Köchinnen gab es demnach schon im alten Ägypten, im antiken Griechenland, im Römischen Imperium wie auch im Mittelalter. Erste verwertbare Aufzeichnung über den Berufsstand findet man im Frankreich des 13. Jahrhunderts, denn bereits zu dieser Zeit existierte ein Zusammenschluss Pariser Köche. In dieser Zunftordnung wurden die Aufgaben der damals nur männlichen Köche festgelegt. Ihre Tätigkeit bestand zunächst lediglich daraus,

Fleisch zu grillen und einige wenige Wurstsorten zu erzeugen. Erst im 16. Jahrhundert, wiederum in Frankreich, entstanden weitere Zunftordnungen, welche KöchInnen als „Kochkünstler“ und nicht als einfache Rôtisseure, welche lediglich mit dem Grillen von Fleisch beschäftigt waren, einstuften. In diesen waren Köche, vorerst wieder nur Männer, organisiert, welche in aristokratischen und großbürgerlichen Häusern kochten. Lediglich in einer Zunft organisierte Köche hatten das Recht, Feste, Hochzeiten und ähnliche Ereignisse zu bekochen. Dieser Protektionismus hielt die Konkurrenz überschaubar und ermöglichte somit eine Weiterentwicklung der Kochkunst. So durften zwar Küchenjungen in bürgerlichen Haushalten ausgebildet werden, sich jedoch in Kochkunst, also aristokratischer Küche zu versuchen, war ihnen untersagt. 1663 verschärfte sich dieser Zunftschutz, indem es sich die Köche selbst untersagten, ihre Dienstleistungen, Arbeitsstätten und Küchenutensilien zu vermieten um somit die aristokratische Küche ohne Konkurrenzdruck weiterentwickeln zu können.

Diese Sonderstellung endete allerdings mit der Französischen Revolution 1799 in der Abschaffung der Zünfte. Es etablierten sich die Restaurants, die im Gegensatz zu den bestehenden Garküchen Prunk und Luxus und somit den Köchen Anstellung boten, die vormals in aristokratischen Haushalten beschäftigt waren. Formal waren Restaurants für jedermann bestimmt, praktisch war dafür allerdings ein gewisser Wohlstand von Nöten und somit nur wenigen zugänglich. (vgl. Barlösius 1999: 142ff)

Welchen Stellenwert die in Frankreich stattgefundene Entwicklung und Professionalisierung der Köche nach wie vor global innehat, zeigt sich daran, dass auch heute noch Französisch die dominierende Küchensprache ist, was unter anderem an den französischen Berufsbezeichnungen innerhalb einer Küche ersichtlich ist.

Restaurantkoch war immer noch eine männliche Domäne. Etwa zeitgleich, also mit dem Ende der Französischen Revolution, begannen sich dennoch in bürgerlichen Küchen Köchinnen zu etablieren. Zunächst war es ihnen allerdings noch untersagt, nach Kochkunst zu streben. Ihre Aufgabe bestand in der Zubereitung von Alltagskost. (vgl. Barlösius 1999: 144) Damit war der Grundstein einer Tradition der Arbeitsteilung in der Küche begründet, welche auch heute noch vielerorts vorgefunden werden kann: gehobener Genuss wird von Köchen abgedeckt, alltägliches Essen von Köchinnen zubereitet. Durch den Einzug der Frau in die Küche bestand der Bedarf nach Kochanleitungen für Alltagsgerichte, die speziell für Frauen angefertigt

wurden. In diesen finden sich nicht nur Zubereitungsweisen, sondern auch berufliche Anforderungen wie Reinlichkeit und Sparsamkeit. (vgl. Morgenstern 1785: 3ff) Es wurde klar festgehalten, dass die Köchin nicht für gehobene, sondern lediglich für eine mittelständische Küche zuständig sei, welche zwischen der aristokratischen und der bäuerlichen angesiedelt wäre. (vgl. Morgenstern 1785: 529ff)

Wie bisher gezeigt werden konnte, basieren Küchen auf gegenseitiger Einflussnahme. Wenngleich das Wort „Globalisierung“ noch nicht lange besteht (vgl. Kapitel II.4.1.1 der vorliegenden Arbeit), wäre eine Entwicklung von Küchen ohne dieser seit jeher nicht nachvollziehbar. Vor allem in den letzten Jahren lässt sich zudem ein Effekt beobachten, der unter dem Namen „Fusionsküche“ subsumiert wird. Dieser wissenschaftlich noch nicht etablierte Terminus findet sich vorwiegend in Zeitschriften und Zeitungen.

II.6 Kochen unter Einfluss von Globalisierung – die Fusionsküche

Der Begriff „Fusionsküche“ geht vermutlich auf eine Entwicklung in Kalifornien der 1980er Jahre zurück. In Städten wie Los Angeles oder San Francisco trafen Menschen aus Mexiko, Europa und Asien zusammen, was sich in der Gastronomie bemerkbar machte. Der Begriff „fusion cuisine“, zu Deutsch also „Fusionsküche“ etablierte sich. (vgl. Mayer 2009: <http://www.tagesspiegel.de/weltspiegel/melting-pot/1628724.html>) Fusionsküche bezeichnet demnach die wechselseitige Einflussnahme verschiedener regionaler oder nationaler Küchen. Es ist demnach nicht die Fusionsküche an sich, welche in den 1980er Jahren entstand, sondern lediglich die Bezeichnung. Der Effekt, welcher von Anbeginn der Kochgeschichte in unterschiedlichem Ausmaße vorhanden war, hat somit einen Namen erhalten. Für Mayer ist die „Fusionsküche (...) die Küche zur Globalisierung“ (vgl. Mayer 2009: <http://www.tagesspiegel.de/weltspiegel/melting-pot/1628724.html>).

Diese Definition ist meines Erachtens nur dann richtig, wenn man Globalisierung nicht erst von dem Zeitpunkt der Etablierung des Terminus als existent erachtet. Globalisierung lässt sich historisch schon länger beobachten, was für eine Entwicklung unterschiedlicher Küchen wesentlich ist. Handel, Völkerwanderung und Kommunikation und die damit unweigerlich verbunden wechselseitige Einflussnahme lässt sich wie oben dargestellt bis in die Antike und noch früher zurückverfolgen. Lediglich das Ausmaß und die jeweilige Geschwindigkeit der Globalisierung und ihrer Effekte waren wesentlich geringer als heute. Dies resultiert in erster

Linie daraus, dass sich wichtige Rahmenbedingungen der Globalisierung wie Transportwege und –mittel, Informations- und Kommunikationstechnologien und Handelsbeziehungen teilweise sehr langsam entwickelten. Da in den 80er und 90er Jahren des 20. Jahrhunderts eine rapide Entwicklung und Nutzung von vor allem Informations- und Kommunikationstechnologien einsetzte sowie auch Transportmöglichkeiten stetig verbessert wurden, ermöglichte dies auch eine schnellere Entwicklung der Kulinarik. Fusionsküche hat demnach eine sehr lange Tradition, durch die rasante Verbesserung der erforderlichen Rahmenbedingungen in den letzten Jahrzehnten allerdings eine imposante Beschleunigung erfahren.

Ein weiterer Faktor, welche die Einflussnahme auf verschiedene Küchen verstärkte, ist die Migration von Menschen.

II.7 Die Sonderform der Migrationsküche

Küchen bilden oftmals soziale Räume, durch welche eine Abgrenzung zu anderen Regionen, Nationen oder Klassen zum Ausdruck gebracht werden können. Ihnen kommt dabei auch eine stark identitätsbildende Funktion bei.

Spezielle Gerichte, wie etwa Pizza oder Döner werden mit speziellen Nationalitäten, wie bei den vorliegenden Beispielen mit Italien oder der Türkei, bzw. mit deren Migrationsgruppen in Verbindung gebracht. Das Ansehen dieser Speisen lässt oftmals auf das Ansehen der entsprechenden Migrationsgruppe in einer Mehrheitsgesellschaft schließen. Trotz dieser Unterschiede und unterschiedlichen gesellschaftlichen Bewertungen lassen sich dennoch gemeinsame Muster dieser Migrationsküchen ausmachen. Migrantengruppen, die in ihrer Herkunftsgesellschaft zumeist einer unteren sozialen Schicht entstammen, bilden auch in der Einwanderungsgesellschaft die Unterschicht. Ebenso werden ihre Küchen bewertet. Der Nahrungshistoriker Harvey Levenstein geht soweit zu behaupten, dass Küchen anderer Länder nur dann als gleichberechtigt in eine bestehende gesellschaftliche Ordnung integriert werden, wenn die Migrantengruppe des entsprechenden Landes im Gastland unterrepräsentiert bzw. nicht vorhanden ist – als Beispiel sei die französische Küche genannt. (vgl. Levenstein 1988: 97) Die Integration fremder Küchen in die bestehende kulturelle Ordnung bedeutet somit im Umkehrschluss eine Anerkennung der entsprechenden kulinarischen Leistung. Die Küchen von Migranten und Migrantinnen werden aber oftmals mit ähnlicher Ausgrenzung bedacht wie sie selbst. Die entsprechenden Speisen werden

demzufolge als wenig zuträglich diffamiert. Beispielsweise wird der Geruch von Knoblauch in der Küche oftmals als Gestank empfunden, der in weiterer Folge auch den entsprechenden Essern nachgesagt wird. (vgl. Barlösius 1999: 156ff)

Levenstein bringt hierzu das Beispiel der „New Immigrants“ in den USA, denen im Gegensatz zu den „Old Immigrants“ aus Irland und Großbritannien später eingewanderten Süd- und Osteuropäern. Diese von etwa 1880 bis 1910 zugewanderten Personen bildeten eine neue städtische ArbeiterInnenschicht in den Vereinigten Staaten. Die Old Immigrants drängten die New Immigrants in eine Außenseiterrolle – diese erstreckte sich auch auf die Küche der süd- und osteuropäischen Zuwanderinnen und Zuwanderer. Begründet war dies vor allem dadurch, dass sich die bereits länger am Kontinent befindenden vorwiegend britisch- und irischstämmigen Einwohner etablierter fühlten und - wie bei vielen Migrationsprozessen beobachtbar - die Neuankömmlinge und deren kulturelle Praktiken in die Rolle einer Unterschicht drängten. Die Küchen der aus Süd- und Osteuropa eingewanderten Menschen wurden als unzivilisiert und einer körperlichen Reproduktion abträglich diffamiert. Von dieser neuen Arbeiterschicht wurde gefordert, ihre kulinarischen Gewohnheiten aufzugeben und sich der amerikanischen Küche anzupassen, was einer kulturellen Entwertung gleichkam. Dieses Bestreben der kulturellen Gleichschaltung ging soweit, dass Sozialarbeiter und Sozialarbeiterinnen von Seiten des Staats damit beauftragt wurden, den Migranten und Migrantinnen die amerikanische Kochweise näherzubringen und sie von der Höherwertigkeit der amerikanischen Küche und damit auch der amerikanischen Politik und Lebensweise zu überzeugen. Diese Fachleute bewerteten die Migrationsküchen als unökonomisch, wenig nahrhaft und aufgrund der scharfen Gewürze den Konsum alkoholischer Getränke fördernd. Im Rahmen dieses Assimilierungsprojektes kam es zu Besuchen - wohl eigentlich eher Überprüfungen, wie gekocht wurde -, Kochunterricht und Zuweisung von Etiketten wie etwa „Spaghettiesser“.

Einige Migrantengruppen wie etwa jene aus Polen und Russland brachten der amerikanischen Küche weniger Widerstand entgegen als andere. Die Gruppe der italienischen Zuwanderer und Zuwanderinnen beispielsweise beharrten auf ihren kulinarischen Gewohnheiten und etablierten diese längerfristig sogar bei den „Old Immigrants“. So gilt heute beispielsweise Pizza in den USA als amerikanisches Gericht. (vgl. Levenstein 1997: 466ff)

Ein sehr interessanter Aspekt an vielen Migrationsküchen ist die Tatsache, dass sie nur einen kleinen Teil der jeweiligen Ursprungsküche abbilden. Nur wenige Gerichte werden im Migrationsland etabliert, diese dann von der Mehrheitsgesellschaft zur gesamten Küche des jeweiligen Herkunftslandes der Migranten reduziert. Pikant ist dann oft, dass es sich um Randgerichte der jeweiligen Ursprungsküche handelt, welche dann fälschlicherweise von der Mehrheitsgesellschaft als typisch und prägend für diese betrachtet werden.

Interessantes Beispiel ist der Döner Kebab, welcher durch türkische Migranten und Migrantinnen in Österreich und Deutschland etabliert wurde. Es handelt sich hierbei um eine mit gegrillten Hammel- oder Lammfleischstreifen – oftmals dem hiesigen Geschmack angepasst durch Hühnerfleisch substituiert -, Tomaten, Zwiebeln und grünem Salat gefüllte Weißbrotflade. Im Ursprungsland⁹, der Türkei, wird dieses Gericht allerdings nicht in einer Flade, sondern auf einem Teller zusammen mit Reis und Salat verzehrt. Die in Österreich und Deutschland angebotene Rezeptur, welche sich im Berlin der 1970er Jahre entwickelte, ist mittlerweile auch in der Türkei zu beziehen – sozusagen ein adaptierter Re-Import.¹⁰ (vgl. Seidel-Pielen 1996: 44ff)

Eine ähnliche Entstehungsgeschichte hatte die Pizza in den Vereinigten Staaten. Ursprünglich handelt es sich hierbei um ein einfaches Gericht aus Neapel, eine Teigflade, welche mit Tomatensauce und etwas Käse belegt kurz überbacken wurde. Selbst in Neapel war es schon in Vergessenheit geraten. Durch italienische Migrantengruppen in den USA wurde das Gericht jedoch wiederentdeckt und begann ihren Höhenflug in den 1960er Jahren. Der Belag wurde erweitert und in vielen unterschiedlichen Kombinationen angeboten. So wurde Pizza bald ein ebenso gängiges Fastfood wie Hamburger oder Hot Dogs. Den weltweiten Siegeszug trat die Pizza dann von den USA aus an und etablierte sich auch in Italien, wo das Gericht zuvor niemals sehr populär bzw. generell in Vergessenheit geraten war. (vgl. Levenstein 1997: 472)

⁹ Ob die Türkei wirklich als Ursprungsland des Döner Kebaps anzusehen ist, kann nicht mit letzter Bestimmtheit gesagt werden. Gemäß der Turkologin Hedda Reindl-Kiel kam das Gericht möglicherweise auch in den arabischen Ländern auf. Reindl-Kiel konnte zudem in historischen Kochbüchern keine Rezepte für Döner Kebab aufspüren. (vgl. Seidel-Pielen 1996: 32f)

¹⁰ Darüber herrscht allerdings Uneinigkeit. Einige Experten und Expertinnen vertreten die Meinung, dass in der zweiten Hälfte der 60er Jahre des 20. Jahrhunderts bereits Döner Kebab im Straßenverkauf in Istanbul erhältlich war – lediglich in Form und Zubereitungsart unterschied er sich von der Berliner Variante. Einigkeit besteht allerdings darüber, dass es sich um kein gut etabliertes Gericht handelte, welches nicht an jeder Ecke erhältlich war. (vgl. Seidel-Pielen 1996: 37f, 45)

Die Etablierung einer solcherart entwickelten Migrationsküche, die mit der Küche im Herkunftsland oftmals nichts oder nur wenig gemein hat, birgt die Gefahr einer Stereotypenbildung in sich, da sie keine kulturellen Aufgaben mehr erfüllt, sondern lediglich wirtschaftliche Zwecke verfolgt werden.

Wie die Anpassung der Migranten und Migrantinnen an die Küche der Mehrheitsgesellschaft von statten geht, ist noch unzureichend erforscht. Da der kulinarische Bereich sehr leicht vom Ursprungsland in das Migrationsland transferiert werden kann und Identität und Gewohnheit vermittelt, beginnt die Adaption an die im Migrationsland vorherrschende Küche mitunter sehr spät. Tahire Koctürk vertritt die Meinung, der Übergang würde ähnlich verlaufen wie jener von einer bäuerlichen zu einer städtischen Küche. Die Annäherung würde mit Gewürzen und nicht zentralen Speisen wie Süßigkeiten beginnen. (vgl. Koctürk 1991: 188f)

Barlösius ist vielmehr der Ansicht, dass es keine einseitige Entwicklungsrichtung gibt, sondern eine gegenseitige Durchdringung der verschiedenen Küchen vorliegt. (vgl. Barlösius 1999: 164) Dieser Betrachtungsweise schließe ich mich an. Wie bereits dargelegt wurde, basiert jede Änderung einer Küche auf gegenseitige Beeinflussung unterschiedlicher Küchen. Dies kann in der Geschichte der Küche weit zurückverfolgt werden. Auch zu Zeiten als der Terminus Globalisierung noch unbekannt war, erfolgten kulinarische Änderungen oftmals über weite Entfernungen, wie beispielsweise vom antiken Griechenland ins Römische Imperium. Um dies im heutigen Sprachgebrauch auszudrücken, kann davon gesprochen werden, dass viele Änderungen in Küchen auf Globalisierungseffekten beruhen.

II.8 Grenzen der Küchenglobalisierung

Die Globalisierung in der Küche ist ein oftmals langwieriger, dennoch stetiger Prozess, der bis in die Antike zurückreicht. Ist zu erwarten, dass sich diese Stetigkeit fortsetzt, oder wird sie auf Grenzen stoßen?

Mögliche Grenzen stellen unterschiedliche Esstabus in verschiedenen Kulturen dar. Zu diesen bestehen unterschiedliche Theorien, welche im Folgenden kurz dargestellt werden.

II.8.1 Der rationalistische Erklärungsansatz

Hierbei steht die Annahme im Zentrum, sämtliche Esstabus hätten materielle Ursachen. Esstabus wird die Funktion zugeschrieben, vorhanden Nahrungsressourcen optimal zu nutzen und somit eine Nahrungsversorgung zu sichern. Es handelt sich demnach um einen ökonomischen Erklärungsansatz, dem aber auch religiöse Aspekte anhaften. Marvin Harris, ein wesentlicher Vertreter der rationalistischen Theorie, ist der Ansicht, dass religiösen Esstabus ökonomische Notwendigkeiten eines bestimmten Zeitpunkts zugrunde liegen. Diese Kausalität sieht er aber nicht einseitig von ökonomisch zu religiös, sondern in weiterer Folge rückwirkend, denn „religiös sanktionierte Eßgewohnheiten, die sich als Zeichen der Bekehrung und als Ausdruck der Frömmigkeit etabliert haben, können ihrerseits wieder einen Einfluß auf die ökologischen und ökonomischen Bedingungen ausüben, die zu ihnen geführt haben“ (Harris 1988: 86). Harris bringt das Beispiel des Schweinefleischverbots im Judentum, welches auf das 3. und 5. Buch Moses zurückgeht in denen es heißt „Alles, was die Klauen spaltet und wiederkäut unter den Tieren, das sollt ihr essen. Was aber wiederkäut und hat Klauen und spaltet sie doch nicht ...das ist euch unrein und ihr sollt's nicht essen.“ (3. Mose 11,4-6, zit. nach Harris 1988: 77) Harris beobachtet bei Rindern, Schafen und Ziegen, allesamt Paarhufer, im Gegensatz zum Schwein, einem Unpaarhufer, die Fähigkeit Zellulose verdauen und sich somit von Pflanzen ernähren zu können, die für den Menschen unverdaulich sind. Schweine hingegen fressen Pflanzen, die auch dem Menschen als Nahrung dienen. Zudem liefern sie zwar Fleisch, sind aber als Zugtiere ungeeignet und geben keine Milch oder Wolle. Die Opportunitätskosten der Schweinezucht sind demnach ungleich höher als die bei der erwähnten Paarhufer. Harris kann keine kulturell bedingte logische Begründung der religiösen Einteilung in „reine“ Paarhufer und „unreine“ Unpaarhufer erkennen und sieht somit die rational-ökonomischen Annahmen, die hinter der religiösen Begründung stehen bestätigt. Das Aufrechterhalten des Schweinefleischverbots im Judentum ist Harris zufolge als rückwirkender Effekt des Religiösen zu betrachten, der in Zeiten reicht, in denen prosperitätsbedingt kein ökonomisches Erfordernis bestünde, von einer Schweinezucht abzusehen und die Tiere als Nahrungsmittel einzustufen. (vgl. Harris 1988: 73ff, vgl. Barlösius 1999: 98ff)

Vor allem an Harris Beispiel des Schweinefleischverbots lässt sich erahnen, wie langsam sich manche Strukturen ändern und somit einer Globalisierungsgrenze in der Küche nahekommen.

II.8.2 Der funktionalistische Erklärungsansatz

Während der rationale Ansatz auf das Verstehen der Etablierung eines Esstabus abzielt, trägt der funktionalistische hierzu kaum bei. Er sucht vielmehr „die Gründe für das Bestehen von Esstabus [...] in den Zwängen der Aufrechterhaltung einer sozialen Ordnung selbst“ (Eder 1988: 107). Demnach dienen Esstabus durch eine Funktionalisierung zum Träger normativer Regelungen, der Stabilisierung einer gesellschaftlichen Ordnung. Der funktionalistische Ansatz liefert beispielsweise keine Erklärung darüber, warum gerade Schweine im Judentum als unrein gelten, sondern begründet nur die Funktion des Verbots durch eine Betrachtung der gesellschaftlichen Situation zu der Zeit, als es etabliert wurde. So fällt das jüdische Verbot von Schweinefleisch mit dem Beginn der Schaffung einer jüdischen politischen Ordnung zusammen. Dieser Beginn der jüdischen Geschichte war durch Bedrohung anderer Völker instabil, was die Bildung einer eigenen jüdischen Identität erschwerte. Nach dem funktionalistischen Ansatz gründet das Schweinefleischverbot nicht wie bei der rationalistischen Theorie im Ökonomischen, sondern diene als Abgrenzung zu den das Judentum bedrohenden Völkern, die Schweinefleisch aßen. (vgl. Eder 1988: 133f, vgl. Barlösius 1999: 100f)

II.8.3 Der strukturalistische Erklärungsansatz

Einen gänzlich anderen Ansatz zu Esstabus bietet die strukturalistische Theorie. Hierbei wird postuliert, Nahrungstabus würden grundlegende Denkansschauungen einer Gesellschaft widerspiegeln. Die natürliche Beschaffenheit eines Tieres spielt keinerlei Rolle - ob ein Tier als essbar oder nicht essbar gilt, entspringt einer Ordnung, die durch denken, klassifizieren und ordnen konstituiert wird. Tiere, die dieser gedachten Ordnung nicht entsprechen, werden verboten. Mary Douglas, eine wichtige Vertreterin dieser Theorie, untersucht in ihrem Buch „Reinheit und Gefährdung“ ebenfalls die mosaischen Speisegesetze. Den Sinn dieser sieht sie in einer Trennung von rein und unrein, heilig und unheilig, durch die Angabe spezifischer Klassifikationsregeln gegeben. Deren Entwicklung und Ausformulierung manifestiert sich nach Douglas in einer Ordnung der Tiere. Diese abstrakte Kategorisierung ziele jedoch lediglich auf eine Verwendung im sozialen Kontext. Die Tiere – in Form von Nahrungsmittel – sind nur insofern interessant, als dass sie als Hilfsmittel bei der Ausformulierung und

Veranschaulichung von rein/heilig und unrein/unheilig dienen. (vgl. Douglas 1988: 73ff, vgl. Barlösius 1999: 101f)

Ein Kritikpunkt am strukturalistischen Erklärungsansatz ist die fehlende Erklärung, wie und warum eine kognitive Ordnung soziales Handeln motiviert. Eine schlüssige Verbindung zwischen gedachter Ordnung und dem eigentlichen Meiden der verbotenen Tiere fehlt.

II.8.4 Der kommunikationstheoretische Erklärungsansatz

Klaus Eder greift diese Kritik auf und sieht das Verbindungsstück zwischen kognitiver Ordnung und sozialem Handeln in einer moralischen Kraft, welche von Esstabus ausgeht und handlungsmotivierend wirkt. Zwar erkennt Eder die Klassifizierung der Tiere in essbar und nicht essbar als eine rein kognitive, diese aber als durch „die Logik von moralischen Gefühlen“ (Eder 1988: 152) determiniert. Der Zuschreibung des Attributs „Nahrungsmittel“ geht demnach bereits ein moralischer Aspekt voran. „Das Befolgen von Esstabus ist das Ergebnis kollektiv geltender moralischer Vorstellungen, die in der kognitiven Ordnung der Welt transportiert und kommuniziert werden. Esstabus sind das Ergebnis einer kognitiven Ordnung, die eine moralische Ordnung denkbar macht. Esstabus sind eine Möglichkeit, eine moralische Welt zu denken.“ (Eder 1988: 152f) Tiere werden zum Modell dafür, wie soziale Beziehungen zwischen Individuen erfolgen sollen. „Der Klassifikation der Tierwelt in essbar und nichtessbar liegt auch die Idee einer richtigen moralischen Ordnung der Gesellschaft zu Grunde.“ (Eder 1988: 153)

Diese moralische Ordnung erklärt Eder anhand der moralischen „Qualität“ unterschiedlicher Tiere. So besteht eine Tiergattung, die generell als Nahrungsmittel tabuisiert ist: die Raubtiere. Diese, so Eder, „sind deshalb tabu, weil sie selbst töten“ (Eder 1988: 153). Das Töten stellt eine Handlung dar, welche soziokulturell betrachtet, „einer besonderen rituellen und symbolischen Kontrolle, Bearbeitung und Rechtfertigung bedürfen. Raubtiere fallen aus einer kulturellen Ordnung heraus, die gerade das Töten zu regulieren sucht. Das Essen solcher Tiere impliziert in einem gewissen Sinne die Einverleibung der Unordnung, gefährdet die soziokulturelle Distanz des Menschen zur Natur.“ (Eder 1988: 154) An diesem Beispiel lässt sich die Bedeutung der Moral, die Eder der Essbarkeitsklassifizierung von Tieren zuspricht, erkennen. Er verfolgt die moralische Komponente noch weiter und betrachtet sie auch bei nicht essbaren Tieren als wesentlich. „Tiere sind tabu, wenn sie einer Ordnung widersprechen, die die Menschen in die Natur projiziert haben. [...] Sie sind aber auch tabu,

wenn sie dem Menschen in irgendeiner Form ähnlich sind, wenn sie die kulturelle Definition der Grenzen zwischen menschlicher und tierischer Ordnung überschreiten.“ (Eder 1988: 154)

Welcher dieser vier Erklärungsansätze der richtige ist, kann nicht generell beurteilt, sondern müsste von Fall zu Fall empirisch geprüft werden. Bei einem so vielschichtigen Phänomen, das sich in der Ablehnung gegen Katzen- und Hundefleisch in Europa und Nordamerika ebenso manifestiert wie in der Heiligkeit von Kühen in Indien oder dem Widerwillen gegen Pferdefleisch in Skandinavien, ist es unwahrscheinlich, dass jeweils die gleiche Ursache zugrunde liegt. Wie oben dargestellt wurde reicht es auch nicht aus, nur nach den ursprünglichen Motiven zu fragen, da einige Esstabus, deren Ursprung lange nicht mehr aktuell ist, trotzdem nach wie vor gelebt werden. Dementsprechend kann die von Harris postulierte Kosten-Nutzen-Bilanz in durch Nahrungsmangel gekennzeichneten Gesellschaften ein grundlegendes Motiv gewesen sein. Dennoch ist dabei auffällig, dass Tiere ohne weiter bestehendes Erfordernis weiterhin tabuisiert bleiben. Dies könnte durch Funktionalisierung, wie Klaus Eder anregt, begründet werden. Vertreterinnen und Vertreter des Strukturalismus weisen darauf hin, dass es sich etwa bei einigen der mosaischen Speisegesetze um nachträgliche Generalisierungen von bereits zuvor bestehenden Gewohnheiten handelt. So wurden einige der tabuisierten Speisen schon lange bevor die mosaischen Speisegesetze entstanden nicht gegessen (vgl. Douglas 1988: 75). Dieser Betrachtungsweise zufolge wurde „die Klassifikation der Tiere nach dem Kriterium „paarzehige Wiederkäuer“ [...] demnach erst im Nachhinein erfunden. Als Folge davon wurden jetzt alle Tiere, die aus der Klassifikation herausfielen, ausdrücklich tabuisiert, auch solche, die zuvor sicherlich kaum als eßbar in Frage kamen, wie die Eule, der Kuckuck und der Klippdachs. Umgekehrt wurden nun Tiere als rein und damit als eßbar klassifiziert, die wahrscheinlich vor und nach ihrer positiven Einordnung niemals wesentlich zur Nahrung beitrugen, wie Antilopen, Gemen oder Heuschrecken. Die kognitive Rechtfertigung der Speisegewohnheiten setzte damit eine Eigendynamik in Gang, die weit über den Bereich des Essens hinausreichte und die gesamte Tierwelt umfaßte. Die Logik dieser Ordnung läßt sich nicht mehr aus den Alltagspraktiken, die ihr ursprünglicher Ausgangspunkt war, sondern nur noch kognitiv erschließen.“ (Barlösius 1999: 104)

Anhand der oben angeführten Theorien zum Thema Esstabus lässt sich deren Komplexität und Vielschichtigkeit erahnen. Für die Globalisierung im kulinarischen Bereich können diese durchwegs als Grenze gewertet werden. Es erscheint wohl ebenso unwahrscheinlich, dass in

absehbarer Zeit die Katze Einzug in die heimische Küche erhalten wird, wie Rindfleisch in die traditionelle Indische Küche. Wenn diese Grenzen aufbrechen sollten, so kann davon ausgegangen werden, dass sie es sehr langsam und nur in kleinen Schritten tun. Eine Vielzahl der Esstabus sind zudem religiös motiviert, was eine rasche Auflösung noch unwahrscheinlicher erscheinen lässt, denn im Tabu zeigt sich die „höchst eigenwillige Eigengesetzlichkeit des Religiösen“ (Weber 1980: 264).

II.9 Gemeinsamkeiten unterschiedlicher Küchen

Wichtiger als mögliche Grenzen sind strukturelle Gemeinsamkeiten, die eine positive Rahmenbedingung für eine Aufnahme von Elementen fremder Küchen darstellen. Dazu muss das kulturelle Phänomen der Küche näher und von zwei Seiten betrachtet werden.

II.9.1 „Materielle“ versus „fiktive“ Küchen

Was unter „Küchen“ zu verstehen ist, wurde eingangs bereits dargelegt (vgl. Kapitel II.1 der vorliegenden Arbeit). Eine weiterreichende Unterscheidung liegt in der Betrachtungsweise. So kann einerseits die materielle Seite der Küche, wie etwa die Rezepte als Zubereitungsanleitungen betrachtet und andererseits auf „kulinarische Stereotype“ (Tanner 1997: 489) reduziert werden. Es erscheint mir als wichtig, auch die zweite Bedeutung der Küche, über welche nationale, regionale wie auch kulturelle Identitäten mitbestimmt werden, zu betrachten. Vom tatsächlichen Kochen im Sinne einer Speisenzubereitung ist diese Küche weit entfernt. Sie wird nicht durch kochen konstituiert, sondern entsteht durch verbal vermittelte Selbst- und Fremdbilder über unterschiedliche Esskulturen, wobei oftmals nicht real existierende Küchenbilder transportiert werden, die sowohl idealisierend als auch stigmatisierend sein können. Solcherart Küchen anhaftende soziale Qualitäten reichen von „Fleischfresser“ bis hin zum eine ganze Nation bzw. Migrationsgruppe diffamierenden Bezeichnung „Spaghettifresser“¹¹. Einziger Zweck dieser Stereotype besteht in der dadurch zum Ausdruck gebrachten Nähe oder Distanz zu einer Bevölkerungsgruppe. Anleitungen zur Speisenzubereitung bieten sie keine. (vgl. Tanner 1997: 488f) Unter diesem Aspekt neigen einige Küchen mehr dazu als andere voneinander zu profitieren.

¹¹ auf eine geschlechtsneutrale Darstellung wurde hier verzichtet, da sich die Formen „Fleischfresserinnen“ sowie „Spaghettifresserinnen“ nicht nachweislich etabliert haben

Bei aller Unterschiedlichkeit verschiedener Küchen, gibt es dennoch Gemeinsamkeiten, die vielen Küchen zugrunde liegen. Tanner verweist in diesem Zusammenhang auf Sidney Mintz, der ein Modell vorschlägt, das vielen gemeinsam ist (vgl. Tanner 1997: 486). Im Zentrum dieses steht die Zusammensetzung der Mahlzeiten aus „Core“ (Kern), „Fringe“ (Peripherie) und „Leguminous“ (Hülsenfrüchte), die in sehr vielen Küchen beobachtet werden kann.

II.9.2 Mintz’ „Core-Fringe-Leguminous-Model“ (CFLM)

So unterschiedlich Küchen weltweit auch sein können, gibt es durchwegs auch Gemeinsamkeiten. So postulierte der französische Philosoph Claude Lévi-Strauss in den sechziger Jahren des 20. Jahrhunderts mit seinem „triangle culinaire“ ein Modell welches sich in allen Küchen wiederfindet (vgl. Kapitel II.2.2 der vorliegenden Arbeit). Stellt Lévi-Strauss’ Ansatz noch eine sehr abstrakte Gemeinsamkeit fest, bestehen durchwegs auch Theorien die praktischere Aspekte der Küchen untersuchen. Ein bekanntes Küchenmodell stellt jenes des US-amerikanischen Anthropologen Sidney Mintz dar. Er reduziert in seinem „Core-Fringe-Leguminous-Model“ Küchen auf deren Speisenkombination und erkennt, dass vielen ein ähnlicher Aufbau gemeinsam ist. Diesem zufolge besteht jede Küche aus drei Bausteinen: dem Zentrum (core), der Peripherie (fringe) und den Hülsenfrüchten (leguminous). (vgl. Mintz 1992: 18) Er postuliert, „dass sich die Nahrungsmittel der Ackerbau treibenden Völker in ein dreiteiliges Klassifikationsmodell einfügen lassen: Immer gibt es 1. ein zentrales, stärkehaltiges Nahrungsmittel oder ein komplexes Kohlehydrat, das den Hauptbedarf an Kalorien deckt, 2. eine Leguminose, die möglicherweise den Hauptanteil an Protein, aber auch einen beträchtlichen Kalorienanteil liefert, und 3. «fringe» oder eine Peripherie, die man sich als «Geschmackslieferanten» vorstellen muss“ (Mintz 1992: 18). Hierbei betont Mintz nicht auf eine räumliche Konnotation abzielen, sondern die Relation der Bausteine zueinander aufzeigen zu wollen, welcher er große Mannigfaltigkeit in ihren Zusammensetzungen zuspricht, aber trotzdem eine tendenzielle Unveränderlichkeit erkennt.

Das Zentrum (core) einer Küche „enthält entweder ein komplexes Kohlehydrat oder wird aus einem solchen hergestellt, d.h. im ersten Fall Getreide wie Weizen, Reis, Mais, Buchweizen und Gerste oder Wurzeln bzw. Knollen wie Kartoffeln, Yams, Süsskartoffeln und Taro und im zweiten Fall eine Art Brot, das aus einem komplexen Kohlehydrat hergestellt wird wie z.B. Weizenbrot, Cassavakuchen, Tortillas oder Reismehl“ (Mintz 1992: 17). Mit diesen Nahrungsmitteln wird der wesentliche Kalorienbedarf gedeckt.

Die zweite Gruppe setzt sich aus Leguminosen zusammen, zu denen „unter anderem «Cicer arietinum» (die Kichererbse), «Phaseolus vulgaris» (die Bohne), «Cajanus cajan» (die Erbse), «Lens culinaris» (die Linse, wahrscheinlich die älteste domestizierte Leguminose), «Archais hypogaea» (die Erdnuss) und «Glycine max» (die Sojabohne)“ (Mintz 1992: 23) zählen. Ihre Aufgabe besteht in der Lieferung wichtiger Proteine und stellen das „Fleisch des armen Mannes“ (Mintz 1992: 17) dar. In Kombination mit Core-Speisen ergänzen die Aminosäuren der Leguminosen jene des Getreides oder der Knolle und bieten dadurch einen vollständigeren Proteinsatz für den menschlichen Körper, als dieser bei Genuss der beiden Nahrungsmittel getrennt aufnehmen kann.

Die Peripherie (fringe) bilden jene Nahrungsmittel, welche nicht dem Zentrum zugeordnet werden können und keine Leguminosen sind. Solcherart sind etwa Gemüse, Fisch, Fleisch und Saucen und kann somit salzig, sauer, bitter, süß oder pikant sein. Fringe definiert Mintz vorwiegend in der Unterscheidung zu Core. Einen wesentlichen Unterschied macht er in der biologischen Zusammensetzung ausfindig: Core wird durch komplexe Kohlenhydrate gebildet, Fringe hingegen niemals. Die wichtigste Unterscheidung trifft er am Geschmack, so ist „«Fringe» [...] immer schmackhafter als «core», und «core» schmeckt besser mit «fringe» und die Beilage sorgt dafür, dass man mehr «core» essen kann“ (Mintz 1992: 22).

Gemäß Mintz' Modell werden die drei genannten Komponenten auf unterschiedliche Weise miteinander kombiniert, wobei die Gewichtung der Zusammensetzung stets variabel bleibt. Dennoch rücken beispielsweise Fringe-Speisen wie etwa Fleisch nie an die Stelle des Grundnahrungsmittels.

Mintz sieht sein CFML vorwiegend bis ins 17. Jahrhundert als beständiges Modell an, von dann an aber sich global verändernde Essgewohnheiten etablieren, welche eine teilweise Auflösung und Verschiebung mit sich brachten. (Mintz 1992: 28) An anderer Stelle schreibt er, seine „Thesen beziehen sich jedoch *nicht in erster Linie* auf moderne Gesellschaften, vielmehr sollen sie für die alten, stabilen Ernährungssysteme gelten, die für die letzten Jahrtausende typisch sind“ (Mintz 1992: 25) und impliziert damit eine abgeschwächte Gültigkeit bis in die Jetztzeit.

II.9.2.1 Die Bedeutung der Globalisierung in Mintz' CFLM

Tendenziell erkennt Mintz ein Überwiegen von Getreide gegenüber Wurzel- und Knollengewächsen als Core-Nahrung. Dies sieht er interessanterweise nicht als naturgegeben, sondern kulturell bedingt, denn „wenn ein Nahrungsmittel vorwiegt und/oder bevorzugt wird, scheint es zumindest wahrscheinlich, dass seine Bedeutsamkeit das Resultat von Eliminierungsprozessen ist“ (Mintz 1992: 16). Als grundlegende Voraussetzung für die Etablierung seines „CFLM“ (Mintz 1992: 18) legt Mintz den Wandel einer „Wildbeuterökonomie“ (Mintz 1992: 26) hin zum Ackerbau fest. Soweit sein Modell demnach zeitlich zurückreicht, sieht er es auch noch in der Gegenwart als gegeben. „Dass Getreide, Reis, Mais und andere «core»-Speisen in Verbindung mit Leguminosen in ihrem ursprünglichen Anbaugebiet selbst unter den heutigen komplexen wirtschaftlichen Bedingungen weiterhin so reichlich konsumiert werden, ist ein Hinweis darauf, dass die ursprünglichen CFLM lange vor dem Aufkommen urbaner Zentren und archaischer Staatswesen entstanden sind und ein enormes Durchsetzungsvermögen haben.“ (Mintz 1992: 26) Dennoch erkennt der Anthropologe den stetigen Wandel in der Zusammensetzung und erklärt beispielsweise das oben erwähnte Überwiegen von Getreide gegenüber Wurzel- und Knollengewächsen bei der Core-Nahrung durch politische Effekte. Hierzu greift er auf die „Mais-Kartoffel-Dialektik“ von John Murra zurück, der in dieser die historisch-politische Entwicklung in der Anden-Hochebene untersucht und hierbei eine Rivalität zwischen Mais und Kartoffel erkennt. Der Mais war schon Jahrhunderte vor den Inkas bekannt, die in den Hochebenen wesentlich besser gedeihende Kartoffel stellte aber die Hauptnahrungsquelle der Andenvölker dar. Murra erkannte, dass das Zeremonialwesen der Inka für den Ackerbau trotzdem fast ausschließlich dem Mais gewidmet war. Schließlich verlor die Kartoffel grundlegend an Bedeutung gegenüber dem Mais. Dies war erst durch Schaffung von entsprechenden Rahmenbedingungen „wie Bewässerungssystemen und Terrassenbau, sowie Düngemittel von der weit entfernt liegenden Küste“ (Murra 1960: 401, zit. nach Mintz 1992: 27) möglich. Der großangelegte Maisanbau erfolgte jedoch erst durch eine durchgreifende Organisation der Inkas sowie dem Frondienst und löste so die Kartoffel als wichtigste Kohlenhydratequelle ab. Mintz sieht eine Vorherrschaft des Korns gegenüber der Knolle auch in anderen Gesellschaften gegeben, kann hierfür jedoch keine Erklärung anbieten. (vgl. Mintz 1992: 15f und 27)

Die von Mintz dargestellte Änderung durch wichtige kulturelle Entwicklungen und politische Machtstrukturen lassen einen wichtigen Bezug zu den Globalisierungstheorien erkennen. Zwar vertritt Mintz die Meinung, der Ackerbau und die Domestizierung von Tieren hätte seinen Ausgang zeitgleich von verschiedenen Orten aus genommen. Dieser Ansicht soll hier nicht widersprochen, dennoch zu bedenken gegeben werden, dass auch unter der Voraussetzung mehrerer Keimzellen einer Ackerbaugesellschaft diese dennoch in andere Regionen übertragen wurden, was im klassischen Sinne einem Globalisierungseffekt entspricht. Gleiches gilt für die Etablierung politischer Machtstrukturen, welche ebenso teilweise einer Globalisierung unterliegen und sich nicht immer unabhängig voneinander entwickelt haben.

II.9.3 Das Küchenmodell nach Barlösius und dessen Globalisierungsaspekte

Barlösius kritisiert an Mintz' Modell die postulierte Statik. Der Wandel hätte nicht erst im 17. Jahrhundert begonnen. Die Geschichte der Küchen würde vielmehr eine Pendelbewegung zwischen zentralen und peripheren Lebensmitteln charakterisieren. Dies sei in erster Linie abhängig vom gesellschaftlichen Wohlstand.

Barlösius schlägt basierend auf dem von Mintz ein weiteres Modell vor, welches den sozialen Wandel besser abbilden und die Vielfalt der Küchen als Ergebnis sozialer Differenzierungen erfassen soll. Ihr Modell betont drei Ähnlichkeiten, die allen Küchen innewohnen.

1. Die Grundnahrungsmittel

Den Grundbaustein für beinahe alle Küchen bieten zumindest ein stärkehaltiges, pflanzliches Nahrungsmittel wie Kartoffel und andere Knollengewächse oder unterschiedlichste Getreidearten. Barlösius zählt verschiedene, aus diesen Grundnahrungsmitteln bereitete Speisen in verschiedenen Küchen auf und schließt daraus, „daß physiologisch und technisch bedingte Ähnlichkeiten beim Kochen nicht notwendig, sondern eher selten und zufällig ähnliche Rezepturen und einen ähnlichen Geschmack bedingen.“ (Barlösius 1999: 130)

2. Der Geschmack

Da den meisten Grundnahrungsmitteln gemein ist, dass sie über wenig Eigengeschmack verfügen, fallen in allen Küchen Gewürze eine besondere Bedeutung zu.

„Sie [die Würzung, d.Verf.] prägt die typische Geschmacksrichtung einer Küche und ist damit keineswegs eine periphere Komponente, sondern vielmehr von zentraler Bedeutung, weil sich auf sie – auf den besonderen Geschmack – die Überzeugung der kulturellen Überlegenheit der eigenen gegenüber fremden Küchen bezieht. Die Würzung legt den Eigengeschmack und damit die Identität einer Küche fest. Durch diesen wird jede Küche zu etwas Besonderem und von anderen Küchen unterscheidbar. Der typische Geschmack einer Küche vermittelt kulturelle Identität, die sich auf die Esser überträgt. Die Würzung, die den Geschmack einer Küche prägt, ist wortwörtlich die Trägersubstanz, auf die sich das Gemeinschaftsbewußtsein bezieht. Der Geschmack kommt hierbei in seiner doppelten Bedeutung als kulinarische Sensation und als kulturelles Differenzierungsvermögen zur Geltung.“
(Barlösius 1999: 131)

Als Beispiele dienen etwa für die indische Küche die Geschmacksrichtung Curry¹², Paprika für die ungarische und Basilikum für die italienische Küche.

3. Die Beilagen

Am bedeutendsten für die soziale Herkunft einer Küche sind jedoch die Beilagen. Hiermit sind Fleisch, Fisch, Gemüse und Milchprodukte gemeint. Das Ausmaß ihres Vorhandenseins ist ein Indiz für die soziale Lage. So fehlen in sozial benachteiligten Gruppen Beilagen oftmals ganz. Für reichere Küchen ist es hingegen ein Kennzeichen, dass Fleisch und Fisch den Rang einer Beilage verlieren und zum Hauptnahrungsmittel mutieren. Dieses Verhältnis von Beilage zu Grundnahrungsmittel stellt das bedeutendste Indiz für die Abwägung des sozialen Status einer Küche dar.

(vgl. Barlösius 1999: 129 ff)

Die von Mintz als durchwegs wichtig angesehenen Leguminosen erachtet Barlösius als nicht mehr entscheidend, da sie an ihnen das Stigma eines „ungenügenden Fleischersatzes“

¹² Bei Curry (genauer eigentlich Currypulver) handelt es sich strenggenommen um kein Gewürz sondern bereits um eine Gewürzmischung. Hierfür gibt es unterschiedliche Rezepturen. Allen gemeinsam sind jedoch Kurkuma, Koriander, Cumin, schwarzer Pfeffer und Bockshornklee. (vgl. Iburg 2003: 247f)

anhaften sieht und dem sozialen Status einer Küche abträglich wäre, weshalb oftmals auf sie verzichtet wird. (vgl. Barlösius 1999: 132)

Die Dynamik ihres Modells sieht Barlösius hauptsächlich darin begründet, dass es in Notzeiten entsprechend zu einem umgekehrten Wandel kommt. So lassen sich in solchen eine Reduktion von Fisch, Fleisch und Gewürzen zugunsten der Beilagen beobachten. Fleisch wird aber nur im allergrößten Notfall substituiert, da dies eine Verarmung deutlicher vor Augen führt als der Verzicht auf andere Lebensmittel. Fleisch gilt als Symbol für eine Teilhabe am gesellschaftlichen Wohlstand. Generell wird immer versucht, küchentypische Zutaten auch in Krisenzeiten zu erhalten. Gegebenenfalls werden einzelne Zutaten so durch ähnliche ersetzt, dass der Kochstil davon nicht beeinträchtigt wird. (vgl. Barlösius 1999: 132f)

Die Zubereitungsweisen und Rezepturen einer Küche sieht Barlösius einem stetigen Wandel unterlegen. Diese werden stetig verfeinert und vervielfältigt. Obwohl dies Küchen zueinander in Konkurrenz treten lässt, stehen diese dabei teilweise auch gegenüber Zutaten und Zubereitungsarten anderer Küchen offen. Die Intensität und der Grad des Zugeständnis sich von anderen Küchen inspirieren zu lassen, kann hierbei sehr stark variieren. Durch diese sozial motivierte Konkurrenz und Globalisierungseffekte, welche Zutaten fremder Küchen und deren Know-how immer einfacher und schneller zur Verfügung stellen, kommt es zu einer fortschreitenden Diversifikation von Küchen. Dies geschieht, wie oben dargestellt, sowohl global als auch sozialstrukturell. Es haben demnach nicht alle Klassen, Schichten, regionalen und nationalen Küchen das gleiche Potential sich an dieser kulturellen Differenzierung zu beteiligen. Bourdieu spricht davon, dass untere Klassen jenen Geschmack ausbilden, welcher ihnen ohnehin ökonomisch aufgezwungen wird (vgl. Bourdieu 1984: 290). Dementsprechend war und ist nicht die „arme Küche“ der Ort, an dem neue Rezepturen und Zubereitungsweisen ausprobiert bzw. von anderen Küchen übernommen werden (vgl. Barlösius 1999: 134). Dies obliegt seit jeher der bürgerlichen und höfischen Klasse, wodurch sie sich vom Geschmack der unteren Schichten entfernten und neben einer bestehenden herrschaftlichen und materiellen auch eine soziale Distanz entstand. Demnach gibt nicht nur das Verhältnis zwischen Speisenzentrum und –peripherie Auskunft über die soziale Stellung einer Küche, sondern auch die Rezepturen und Zubereitungsweisen. Diese habituellen Unterschiede sind typisch für Küchen, die dadurch Gemeinschaft oder Gegensätzlichkeit zum Ausdruck bringen. Durch den Versuch die „eigene“ Küche über andere zu stellen, wird sie instrumentalisiert und ein „Gemeinsamkeitsbewußtsein der Gleichartigen“ (Weber 1980: 236)

erlangt. Dadurch bilden sich aber nicht in allen Gesellschaften elitäre Küchen heraus. Dazu muss die soziale Strukturierung mit einer kulturellen Differenzierung einhergehen, so dass sich die Klassen, Schichten und Milieus nicht lediglich durch sozio-ökonomische Lage und Machtverteilung unterscheiden, sondern sich zudem im Sinne einer kulturellen Höherstellung oder Minderwertigkeit bewusst voneinander abzugrenzen versuchen. Dies wird unter anderem geschmacklich zum Ausdruck gebracht.

Zur Verfeinerung bestehender Zubereitungsarten und Rezepte sind Ressourcen von entscheidender Wichtigkeit, welche durch Nahrungsmittel, Kochtechniken und Zubereitungszeit gebildet werden. Durch eine ungleiche Verteilung dieser kommt es zu einem sozial differenzierten Zugang zur Küche. Der Umfang und die Qualität der Ressourcen werden durch mehrere Faktoren bestimmt. Ein wesentlicher ist deren Verfügbarkeit, die in unserer „Weltgesellschaft“ (vgl. Kapitel II.4.1.3 der vorliegenden Arbeit) in einem Grad gegeben ist, wie niemals zuvor im Lauf der Geschichte. Sowohl Wissen in Form von alternativen Kochtechniken kann binnen Sekunden via Internet erreicht werden, als auch Zutaten, welche frisch von fernen Erdteilen eingeflogen werden können. Dies begünstigt das Einbeziehen von Techniken fremder Küchen in hohem Maße.

II.10 Bedeutung der Theorie für die Etablierung von Fusionsküchen

In den bisherigen Kapiteln konnten bereits einige globalisierungsbedingte Einflüsse auf unterschiedliche Küchen aufgezeigt werden.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass erste Spuren frühzeitlicher Globalisierungseinflüsse bereits zum Beginn der mitteleuropäischen Bronzezeit auszumachen sind. Weiter entwickelte Kulturen wie etwa jene der Sumerer, Ägypter und frühe chinesische Hochkulturen, betrieben zu dieser Zeit sehr wahrscheinlich bereits erste Tauschhandel mit Gewürzen. (vgl. Kapitel II.5.3 der vorliegenden Arbeit)

Im alten Ägypten etablierte sich eine sehr ausgeklügelte Nahrungsversorgung und es bleibt festzuhalten, „dass das ägyptische Ernährungssystem zu seiner Zeit einzigartig weit entwickelt war, und dass die Nachfolgekulturen der griechischen und der römischen Antike ohne dieses System nicht zu erklären sind“ (Hirschfelder 2001: 57) und demnach auch indirekt Einfluss auf die mitteleuropäische Küche ausübten.

Um etwa 700 vor Christus entstanden die ersten griechischen Stadtstaaten wie etwa Athen oder Sparta und es etablierten sich Handelsniederlassungen im Mittelmeerraum von Syrakus bis Marseille, was auch eine Ausbreitung der griechischen Nahrungsgewohnheiten zur Folge hatte. Starker wechselseitiger Einfluss entwickelte sich mit dem römischen Imperium in der Hellenistischen Zeit (336 – 30 vor Christus), in welcher Rom zur griechischen Protektoratsmacht wurde. Dies führte nicht nur aufgrund der ständigen politischen und militärischen Spannungen zur Unterwerfung Griechenlands als römische Provinz, sondern auch zu einem kulturellen Austausch und somit auch gegenseitigen Einfluss der Küchen. (vgl. Pomeroy 1999; vgl. Shipley 2000)

Rom stand bis 510 vor Christus unter etruskischer Herrschaft. Die Etrusker hatten die wichtige Rolle als Handelsvermittler zwischen Griechenland und Italien inne, was auch den Bereich der Küche mit einschloss. Globalisierung im Bereich der Ernährung lässt sich demnach schon sehr lange nachweisen.

Das römische Reich erreichte im Jahre 117 nach Christus unter Trajan die größte Ausdehnung und erstreckte sich von Nordengland bis nach Ägypten und von Marokko bis zum Persischen Golf und auf die Krim. (vgl. Hirschfelder 2001: 77f) Bei diesen Ausmaßen des Imperiums lässt sich gut nachvollziehen, dass verschiedene Esskulturen und Ernährungsweisen bestanden, welche wechselseitigen Einfluss aufeinander ausübten.

Die römische Küche stellt demnach eine kulturelle Brücke zwischen den frühen Hochkulturen, Ägypten und dem antiken Griechenland einerseits und dem europäischen Mittelalter andererseits dar. Römische Gerichte vermitteln den Eindruck, orientalische und mittelalterliche zu verbinden, da sich im hohen und späten Mittelalter vieles an der römischen Kultur orientierte und stellen somit eine frühe Form einer durch Globalisierungseffekte bedingten Fusionsküche dar. Eine mitteleuropäische Ernährungskultur hätte sich ohne römische Einflüsse wohl anders gestaltet. (vgl. Hirschfelder 2001: 93)

Wie in dieser kurzen geschichtlichen Zusammenfassung gezeigt werden konnte, basieren Küchen auf gegenseitiger Einflussnahme. Wenn auch das Wort „Globalisierung“ noch nicht lange besteht, wäre eine Entwicklung von Küchen ohne entsprechender gegenseitiger globaler Beeinflussung, welche sich bis in die Antike belegen lassen, nicht nachvollziehbar.

Fusionsküche bezeichnet demnach die wechselseitigen Einflüsse verschiedener regionaler oder nationaler Küchen. Diese lassen sich allerdings wie dargelegt nicht erst seit den 1980er Jahren beobachten, sondern schon seit der Antike. Demnach bezeichnet das Wort „Fusionsküche“ ein Phänomen, das bereits sehr viel länger besteht. Der Effekt, welcher von Anbeginn der Kochgeschichte in unterschiedlichem Ausmaße vorhanden war, hat somit einen Namen erhalten. Meiner Meinung nach ist allerdings der Plural – also Fusionsküchen – zutreffender, da fast alle Küchen Elemente anderer Küchen beinhalten und somit nicht „die“ Fusionsküche besteht.

Albrow spricht davon, „Globalisierung daher stets in Relation zur Vergangenheit [zu, d.Verf] beurteilen“ (Albrow 2007: 153). Er betrachtet Globalisierung als eine Konfiguration von historischen Transformationen, welche menschliches Handeln in einen globalen Bezugsrahmen stellt. Globalisierung „teilt die Menschheit nicht, sondern fügt sie zusammen“ (Albrow 2007: 140) Er sieht darin die Chance, „sich Werte zueigen zu machen, die den Globus als Rahmen und Bezugspunkt haben“ (Albrow 2007: 141). Dies lässt sich auch in Fusionsküchen wieder finden, in welchen sich unterschiedlichste Küchen aller Welt annähern und durch diesen gegenseitigen Einfluss weiterentwickeln. Nationale Grenzen schränken hierbei nicht mehr ein. Dies zeigt sich auch bei Giddens, der „weltumspannende Warenmärkte“ (Giddens 1995: 86) als erfüllt sieht. Ebenso Robertson, für den der Bezugsrahmen menschlichen Handelns in der Globalität liegt (vgl. Kapitel II.4.1.1 der vorliegenden Arbeit).

Die dargelegten historischen und theoretischen Indizien für Globalisierungseinflüsse auf Küchen, legen eine Änderung der verwendeten Zutaten einer Küche im Laufe der Zeit nahe. Es stellt sich die Frage, wie sich eine kontinuierliche Weiterentwicklung auf das Kochen beobachten lassen könnte. Augenmerk müsste in erster Linie auf die Gerichte einer bestimmten Küche und die verwendeten Zutaten gelegt werden. Da eine mögliche Veränderung festgestellt werden soll, muss eine Beobachtung zu unterschiedlichen Zeitpunkten erfolgen. Weitere Überlegungen dazu folgen im nächsten Kapitel.

III. Empirischer Teil

III.1 Forschungsfrage und Hypothese

Wie oben dargelegt, ist die gegenseitige Beeinflussung verschiedener Küchen ähnlich alt wie die Geschichte der Küchen selbst. Mit der Etablierung von Fusionsküchen, welche analog zu der in den letzten Jahren rapide an Geschwindigkeit zunehmenden globalen Vernetzung vonstatten ging, hat Globalisierung auch in der Kulinarik, welche langsam und oftmals scheinbar unbemerkt voranschritt, rasant an Fahrt gewonnen. Im Folgenden soll überlegt werden, wie eine entsprechende empirische Beweisführung dieser Beobachtung durchgeführt werden kann.

Beinahe seit Anbeginn des Fernsehens lassen sich mit großer Regelmäßigkeit Kochsendungen in diesem Medium beobachten. Schon seit der Mitte des 20. Jahrhunderts haben Fernsehanstalten derartige Formate im Programm (vgl. Collins 2009). Die Art und Weise, wie diese Sendungen gestaltet sind und waren, ändert und änderte sich laufend. So gibt und gab es „reine“ Kochsendungen, in denen alleinig der Akt des Kochens im Vordergrund steht, solche bei denen das Entertainment überwiegt und viele Mischformen. Allen gemeinsam ist aber das Kochen, also die nachvollziehbare Zubereitung von Speisen.

In Hinblick auf diese lange Tradition von Kochsendungen im TV, müssen sich an diesen auch potentielle Veränderungen beobachten lassen. Einerseits natürlich Veränderungen an der entsprechenden Gestaltung und Schwerpunktsetzung der jeweiligen Sendeformate, andererseits aber auch solche die Zubereitung und das Kochresultat betreffend. Wurden vor beispielsweise 30 Jahren vorwiegend andere Speisen zubereitet als heute? Lassen sich beobachtete Veränderungen durch Globalisierungseffekte erklären?

In den letzten Jahrzehnten konnte aufgrund geänderter Rahmenbedingungen eine rapide Entwicklung der globalen Vernetzung erfolgen. Diese Rahmenbedingen sind unter anderem in einer kapazitiven Verbesserung und Beschleunigung der Transportwege zu Luft, Land und Wasser, einer revolutionären Weiterentwicklung der Kommunikationstechniken wie etwa die fortschreitende Nutzung des Internets und der Etablierung von neuen

Telekommunikationsmitteln wie Mobiltelefonen auszumachen. Lässt sich dieser rasante Fortschritt auch in der Kulinarik beobachten?

III.1.1 Forschungsfrage

Sind in einer vergleichenden Analyse zweier Fernsehkochsendungen einer Rundfunkanstalt mit unterschiedlichen Produktionsjahren globalisierungsbedingte Änderungen in der Art der zubereiteten Speisen, der verwendeten Zutaten und der benutzten Küchenutensilien beobachtbar?

III.1.2 Hypothese

Die zu überprüfende Hypothese soll demnach folgendermaßen lauten:

Je jünger das Produktionsdatum einer Fernsehkochsendung einer Rundfunkanstalt ist, desto vielfältiger und internationaler sind die verwendeten Zutaten der bereiteten Gerichte in Kochsendungen.

III.1.2.1 Globalisierungsgrad

Der Globalisierungsgrad ist ein real kaum messbares theoretisches Konstrukt. Unter dem Globalisierungsgrad einer Küche soll in diesem Zusammenhang eine kontinuierliche zeitliche Entwicklung verstanden werden, welche durch zunehmende Verwendung von zu importierenden Zutaten, Werkzeugen¹³ sowie Rezepten, welche in der jeweiligen Küche Anwendung finden, geprägt ist. Je höher der Globalisierungsgrad einer Küche, desto mehr importierte Zutaten, Werkzeuge und Rezepte lassen sich beobachten.

¹³ als importierte Zutaten sollen nur solche gelten, welche in der Region der jeweiligen Küche nicht gedeihen; als importierte Zutaten sollen nicht solche gelten, welche aus Kosten- oder anderen Gründen importiert werden, obwohl sie auch in der jeweiligen Region verfügbar sind

III.2 Forschungsdesign

Eine empirische Beweisführung der Hypothese soll mittels einer vergleichenden Filmanalyse zweier Fernsehkochsendungen unterschiedlicher Epochen erfolgen.

Hierfür müssen zunächst grundlegende Annahmen für das Untersuchungsdesign getroffen werden.

III.2.1 Festlegung der Untersuchungsmethode

Plant man die Analyse einer Fernsehsendung, bieten sich verschiedene Methoden hierfür an. Im Folgenden soll nachvollziehbar werden, welche Methode in der vorliegenden Arbeit zur Anwendung kommt und warum sie als am besten geeignet erscheint.

Eine Möglichkeit stellt die Medienethnographie dar.

III.2.1.1 Medienethnographie

Medienethnographien sind „Ethnographien über Menschen, die Medien nutzen, konsumieren, distribuieren oder produzieren“ (Bachmann/ Wittel 2006: 187). Medienethnographie baut, wie schon der Name nahelegt, auf Ethnographie auf. Zusammenfassend lassen sich drei Merkmale der Ethnographie subsumieren:

Bei der Ethnographie wird in erster Linie nach einem verstehenden Zugang gesucht, was bei einer Analyse von Kochsendungen relevant ist. Weiters ist sie durch einen Methodenmix gekennzeichnet und beinhaltet mindestens eine teilnehmende Beobachtung und Gespräche mit Erforschten. Eine teilnehmende Beobachtung ist bei einer Fernsehsendung insofern möglich, als man eine „Teilnahme“ im Sinne einer Sichtung des vorliegenden Materials gelten lässt. Wesentlich schwieriger bis – vor allem bei nicht aktuellen Fernsehsendungen – unmöglich, würde sich ein Interview mit beispielsweise der Regisseurin oder dem Regisseur gestalten. Zudem handelt es sich bei Medienethnographien um holistische Betrachtungen, welche der Untersuchung eines Teilaspekts einer Fernsehsendung, wie er in der vorliegenden Arbeit geplant ist, zuwider läuft. Aus diesen Gründen lässt sich erkennen, dass eine Medienethnographie nicht zur Anwendung kommen kann. Zudem zielt sie eher auf

Auswirkungen auf Rezipienten oder Produzenten ab, als auf transportierte Inhalte. (vgl. Bachmann/ Wittel 2006)

III.2.1.2 Qualitative Inhaltsanalyse

Eine weitere in Frage kommende Untersuchungsmethode stellt die qualitative Inhaltsanalyse dar. Das wesentlichste Merkmal dieser ist ihre Nachvollziehbarkeit. Die am häufigsten verwendete ist jene nach Philipp Mayring. „Die <qualitative Inhaltsanalyse> nach Philipp Mayring ist der am meisten zitierte und am besten ausgearbeitete Ansatz dieser methodischen Richtung.“ (Christmann 2006: 277)

Zu Beginn der qualitativen Inhaltsanalyse steht die Festlegung des Datenmaterials, welches untersucht werden soll. Im vorliegenden Fall eine TV-Kochsendung bzw. jene Teile davon, die Antwort auf die Forschungsfrage geben sollen. Als weiterer Schritt folgt eine Analyse der Entstehungssituation und formalen Charakteristika des Materials wie etwa Erhebung, Aufbereitung und Transkription. Weiters muss festgelegt werden, welche Aspekte der Erhebung untersucht werden sollen. Dies soll vor dem Hintergrund bestehender Theorien erfolgen. Die qualitative Inhaltsanalyse erscheint als mögliche Methode zur vorliegenden Untersuchung, soll hier aber keine Anwendung finden. Dies wird dadurch begründet, dass die folgende Methode als besser geeignet erscheint. (vgl. Christmann 2006)

III.2.1.3 Filmanalyse

Bei der Filmanalyse handelt es sich um eine wissenschaftliche Herangehensweise an das Medium Film. Hierbei wird der Untersuchungsgegenstand aufgelöst, um eine Betrachtung in seinen Bestandteilen zu ermöglichen. Diese werden dann strukturiert, um eine Untersuchung und Auswertung zu erleichtern. Nur dieses systematische Vorgehen ermöglicht eine nachvollziehbare Analyse und Interpretation eines Filmes. Das endgültige Ergebnis liegt jedoch nicht in der separaten Betrachtung der Einzelteile (Bilder, Ausstattung, Dialoge,...), sondern muss dem Filmganzem gerecht werden, das diese unterschiedlichen Ebenen zusammenführt.

Von dieser Methode könnte für die Untersuchung von Kochshows vor allem die Auflösung in und Systematisierung der Einzelteile interessant sein. So könnte man zum Beispiel verschiedene Kategorien wie etwa Auftreten des Kochs/der Köchin, Ausstattung der Küche,

Design der Küche, Dialoge/Monologe, verwendete Zutaten, Gerichte, etc. bilden und separat betrachten, um die Ergebnisse anschließend zusammen zu führen.

Wichtiges Instrument dieser Methode ist das Protokoll. „Filmprotokolle helfen dabei, die Bewegung vom Ganzen zu Teilen und von diesen zum Ganzen zu steuern und zu kontrollieren, weil das Protokoll dazu zwingt, das Material genau zu fixieren.“ (Wulff 2006: 231)

Protokolle dienen als Hilfsmittel und stellen keine eigenständigen Ergebnisse dar. Zu diesen gelangt man in einer Analyse, bei der auf das Protokoll zurückgegriffen wird. (vgl. Wulff 2006: 232)

Nach eingehender Betrachtung unterschiedlicher filmanalytischer Ansätze, fällt die Entscheidung auf die Film- und Fernsehanalyse von Lothar Mikos, da sie meines Erachtens am besten für die geplante Untersuchung von Fernsehsendungen geeignet ist. Mikos erkennt einen Unterschied zwischen Film- und Fernsehanalyse und berücksichtigt diesen in der Entwicklung seiner Methode (vgl. Mikos 2003: 12)

Mikos entwickelt 14 Arbeitsschritte anhand welcher die Analyse erfolgen soll. (vgl. Mikos 2003: 74ff) Bevor mit diesen gearbeitet werden kann, müssen noch einige Operationalisierungen vorgenommen werden.

III.3 Gegenstand der Analyse

Um fortschreitende Globalisierungseffekte in Fernsehkochsendungen beobachten zu können, müssen zumindest zwei Kochsendungen analysiert werden. Diese müssen zeitlich so weit auseinander liegen, sodass sich etwaige globalisierungsbedingte Änderungen etablieren konnten. Zudem sollte es sich, um eine grundlegende Vergleichbarkeit zu gewährleisten, um ähnliche Sendungstypen handeln. Bei diesen soll das Kochen und nicht das Entertainment im Vordergrund stehen. Zudem muss es sich um Kochsendungen handeln, welche derselben geographischen Region entstammen, da sonst keine Vergleichbarkeit von Globalisierungseinflüssen gegeben ist. Ein valideres Ergebnis würde eine Vergleichsreihe von möglichst vielen, zeitlich aufeinanderfolgender Kochsendungen bringen. Dieses würde aber den Rahmen der vorliegenden Arbeit übersteigen. Aus diesem Grund sollen hier lediglich zwei Fernsehkochsendungen vergleichend untersucht werden, zwischen deren Fernsehausstrahlungen mindestens 25 Jahre liegen sollen. Um dem Erfordernis der

gemeinsamen Regionalität gerecht zu werden, sollen beide Sendungen von der gleichen Fernsehanstalt produziert worden sein. Aufgrund Wiens als Entstehungsort der vorliegenden Arbeit und somit leichter, schneller und finanziell günstiger Verfügbarkeit der noch zu bestimmenden Fernsehkochsendungen, sollen diese vom Österreichischen Rundfunk produziert worden sein. Unter Berücksichtigung eines ähnlichen Sendungskonzepts und einer entsprechenden zeitlichen Distanz, fällt die Wahl der zu vergleichenden Sendungen auf „Häferlgucker“ und „Silent Cooking“. Die Sendung „Häferlgucker“ wurde im Österreichischen Rundfunk von 1977 bis 1985 produziert und ausgestrahlt, „Silent Cooking“ von 2007 bis 2011 (vgl. http://kundendienst.orf.at/programm/fernsehen/orf1/silent_cooking.html).

III.3.1 Auswahl der Untersuchungseinheiten

In der Operationalisierung wurde festgelegt, dass eine Folge der Fernsehkochsendung „Häferlgucker“ und eine der Sendung „Silent Cooking“ untersucht werden sollen. Da beide Kochsendungen über Jahre hinweg produziert und ausgestrahlt wurden, sollen keine willkürlich ausgewählten Folgen betrachtet, sondern mittels einer Stichprobenziehung ausgewählt werden. Bei dieser soll folgendermaßen vorgegangen werden.

Zur Vereinfachung – um nicht alle jemals produzierten und ausgestrahlten Folgen recherchieren und aus diesen Grundgesamtheiten jeweils eine Stichprobe ziehen zu müssen – soll eine mehrstufige Zufallsauswahl getroffen werden. (vgl. Diekmann 2000: 334f) Diese Stichprobenziehung soll so gewählt werden, dass zunächst jeweils für jede der beiden Serien ein Jahr gezogen wird. Für „Häferlgucker“ eines aus dem Zeitraum von 1977 bis 1985 und für „Silent Cooking“ eines aus dem von 2007 bis 2011. Die entsprechenden Jahreszahlen, also 1977 bis 1985 einerseits und 2007 bis 2011 andererseits, sollen auf gleichformatige Zettel geschrieben, in zwei Urnen gegeben und aus diesen jeweils eine Jahreszahl gezogen werden. Auf Basis der so ermittelten Jahreszahlen – eine für „Häferlgucker“ und eine für „Silent Cooking“ -, soll die zweite Stichprobenziehung erfolgen. Als weiterer Schritt müssen für die entsprechenden Jahre die Ausstrahlungstermine ermittelt werden. Diese sollen um etwaige Wiederholungen, welche sich auf Ausstrahlungen im selben Jahr beziehen, bereinigt werden. Bei der zweiten Stichprobenziehung soll analog zur ersten vorgegangen werden: die Ausstrahlungstermine auf gleichformatige Zettel notiert und anschließend aus einer Urne gezogen. Die beiden zu den solcherart ermittelten Sendeterminen ausgestrahlten Folgen sollen untersucht werden.

III.3.1.1 Ermittlung der zu untersuchenden Fernsehsendungen

Wie oben (vgl. Kapitel III.3.1 der vorliegenden Arbeit) beschrieben, wurden in erster Ebene folgende Jahreszahlen ermittelt: 1980 und 2011. Für diese Jahre hat als nächster Schritt eine Sichtung der entsprechenden Fernsehprogramme zu erfolgen. Zu diesem Zweck werden alle Ausgaben der Tageszeitung „Kurier“ von 1980 und 2011 auf Ausstrahlungstermine von „Häferlgucker“ sowie „Silent Cooking“ untersucht.

Die Untersuchung für die Kochsendung „Häferlgucker“ ergab für das Jahr 1980 (vgl. Kurier gesammelte Ausgabe, 1980) folgende Sendetermine. Alle Folgen wurden auf dem Sender FS 1 ausgestrahlt.

Tabelle 2: Sendetermine „Häferlgucker“ für das Jahr 1980

Sendetermin	Sendezeit	Anmerkung	durchlaufende Nummerierung (um Wiederholungen bereinigt)
04.01.1980	09:55		1
17.01.1980	18:00		2
18.01.1980	10:30	Wiederholung vom 17.01.1980	
01.02.1980	10:30		3
07.02.1980	18:00		4
08.02.1980	10:30	Wiederholung vom 07.02.1980	
29.02.1980	10:30		5
13.03.1980	18:00		6
14.03.1980	10:30	Wiederholung vom 13.03.1980	
28.03.1980	10:30		7
17.04.1980	18:00		8
18.04.1980	10:30	Wiederholung vom 17.04.1980	
25.04.1980	10:30		9
23.05.1980	10:30		10
19.06.1980	18:00		11
20.06.1980	10:30	Wiederholung vom 19.06.1980	
27.06.1980	10:30		12
10.07.1980	18:00		13

11.07.1980	10:00	Wiederholung vom 10.06.1980	
17.07.1980	18:00		14
18.07.1980	10:00	Wiederholung vom 17.07.1980	
01.08.1980	10:00		15
14.08.1980	18:00		16
28.08.1980	18:00		17
29.08.1980	10:00	Wiederholung vom 28.08.1980	
12.09.1980	10:30		18
25.09.1980	18:00		19
26.09.1980	10:30	Wiederholung vom 25.09.1980	
09.10.1980	18:00		20
16.10.1980	18:00		21
17.10.1980	10:30	Wiederholung vom 16.10.1980	
31.10.1980	10:30		22
03.11.1980	09:30	Wiederholung vom 31.10.1980	
10.11.1980	09:30		23
13.11.1980	18:00		24
17.11.1980	09:30	Wiederholung vom 13.11.1980	
27.11.1980	18:00		25
01.12.1980	09:30	Wiederholung vom 27.11.1980	
11.12.1980	18:00		26
15.12.1980	09:30	Wiederholung vom 11.12.1980	
29.12.1980	09:30		27

In der Tabelle wurde bei der chronologischen Nummerierung der Häferlgucker-Sendetermine für das Jahr 1980 bereits eine Bereinigung der Wiederholungstermine durchgeführt. Es ergeben sich somit 27 Sendungen, aus welchen eine durch Zufallsauswahl ermittelt wird. Analog zur Jahresziehung sollen auf 27 gleichformatigen Zetteln die Zahlen 1 bis 27 notiert, in eine Urne gelegt und daraus ein Zettel gezogen werden. Die so ermittelte Nummer soll gemäß der obenstehenden Tabelle den Sendetermin der zu untersuchenden Häferlgucker-Folge festlegen.

Bei der so durchgeführten Zufallsziehung wurde der Zettel mit der Nummer 16 gezogen, was der Folge vom 14.08.1980 entspricht.

Analog zur Ermittlung der zu untersuchenden Häferlgucker-Folge erfolgt jene der relevanten von „Silent Cooking“.

Die Untersuchung der Kurierfernsehprogrammteile für das Jahr 2011 (vgl. Kurier gesammelte Ausgabe, 2011) ergab folgende Sendetermine für „Silent Cooking“. Alle Folgen wurden auf dem Sender ORF eins ausgestrahlt.

Tabelle 3: Sendetermine „Silent Cooking“ für das Jahr 2011

Sendetermin	Sendezeit	Anmerkung	durchlaufende Nummerierung (um Wiederholungen bereinigt)
14.01.2011	00:20		1
14.01.2011	04:35	Wiederholung von 14.01.2011, 00:20	
21.01.2011	00:25		2
21.01.2011	04:45	Wiederholung von 21.01.2011, 00:25	
28.01.2011	00:25		3
28.01.2011	04:45	Wiederholung von 28.01.2011, 00:25	
04.02.2011	00:20		4
04.02.2011	04:35	Wiederholung von 04.02.2011, 00:20	
11.02.2011	00:20		5
11.02.2011	04:30	Wiederholung von 11.02.2011, 00:20	
18.02.2011	00:20		6
18.02.2011	04:35	Wiederholung von 18.02.2011, 00:20	
25.02.2011	00:20		7
25.02.2011	04:45	Wiederholung von 25.02.2011, 00:20	
04.03.2011	00:35		8
04.03.2011	04:40	Wiederholung von 04.03.2011, 00:35	
11.03.2011	00:25		9
11.03.2011	04:45	Wiederholung von 11.03.2011, 00:25	
18.03.2011	00:20		10

18.03.2011	04:35	Wiederholung von 18.03.2011, 00:20	
25.03.2011	00:20		11
25.03.2011	03:50	Wiederholung von 25.03.2011, 00:20	
01.04.2011	00:25		12
01.04.2011	04:50	Wiederholung von 01.04.2011, 00:25	
08.04.2011	00:20		13
08.04.2011	04:35	Wiederholung von 08.04.2011, 00:20	
15.04.2011	00:25		14
15.04.2011	04:45	Wiederholung von 15.04.2011, 00:25	
22.04.2011	00:20		15
22.04.2011	04:35	Wiederholung von 22.04.2011, 00:20	
29.04.2011	00:25		16
29.04.2011	04:45	Wiederholung von 29.04.2011, 00:25	
06.05.2011	00:20		17
06.05.2011	04:35	Wiederholung von 06.05.2011, 00:20	
13.05.2011	00:20		18
13.05.2011	04:15	Wiederholung von 13.05.2011, 00:20	
20.05.2011	00:20		19
20.05.2011	04:40	Wiederholung von 20.05.2011, 00:20	
27.05.2011	00:20		20
27.05.2011	04:40	Wiederholung von 27.05.2011, 00:20	
10.06.2011	00:20		21
10.06.2011	04:35	Wiederholung von 10.06.2011, 00:20	
17.06.2011	00:20		22
17.06.2011	04:30	Wiederholung von 17.06.2011, 00:20	
01.07.2011	00:20		23
01.07.2011	04:35	Wiederholung von 01.07.2011, 00:20	
07.10.2011	00:20		24
14.10.2011	00:20		25

Wiederum wurde die Grundgesamtheit um Wiederholungen bereinigt. Auch das weitere Vorgehen erfolgte analog zu jenem von „Häferlgucker“. Die Ziehung ergab das Ergebnis 18 und somit stellt die zu untersuchende Folge jene am 13.05.2011 ausgestrahlte dar.

III.3.1.2 Zugang zu den Untersuchungseinheiten

Der Österreichische Rundfunk bietet mit seinem Videoservice die Möglichkeit, von sämtlichen jemals von dieser Sendeanstalt ausgestrahlten Formaten gegen Bezahlung eine Kopie auf DVD zu erhalten. Von dieser Möglichkeit wurde Gebrauch gemacht und die oben ausgewählten Folgen geordert. Alle Rechte dieser Kopien liegen beim Österreichischen Rundfunk - eine Veröffentlichung dieses Videomaterials ist untersagt und kann aus diesem Grund der vorliegenden Arbeit nicht beigelegt werden, jedoch jederzeit beim Videoservice des Österreichischen Rundfunks bezogen werden. (vgl. <http://kundendienst.orf.at/service/angebote/video.html>)

III.4 Untersuchung

Wie im Kapitel „Filmanalyse“ dargelegt, wird in der vorliegenden Arbeit nach Lothar Mikos' Film- und Fernsehanalyse gearbeitet. Mikos empfiehlt ein Vorgehen anhand von 14 Punkten. Die Reihenfolge dieser Punkte muss nicht streng eingehalten werden sondern ergibt sich im Zuge der Untersuchung. Im Folgenden werden die 14 Punkte kurz umrissen. (vgl. Mikos 2008: 83 – 95)

1. Entwicklung eines allgemeinen Erkenntnisinteresses

Vgl. Kapitel I.1 und III.1 der vorliegenden Arbeit.

2. Anschauung des Materials

Mikos empfiehlt ein mehrmaliges Ansehen des Fernsehmaterials, da beim einmaligen Sehen nicht alle relevanten Eindrücke erfasst und durch mehrmaliges Sehen bereits gewonnene Eindrücke überprüft werden können. (vgl. Mikos 2008: 84) Dieser Empfehlung wurde auch bei der vorliegenden Arbeit Folge geleistet. Vgl. auch Kapitel III.4.1 der vorliegenden Arbeit.

3. Theoretische und historische Reflexion

Eine eingehende theoretische und historische Auseinandersetzung mit dem Thema erfolgte bereits im theoretischen Teil der vorliegenden Arbeit (vgl. Kapitel II der vorliegenden Arbeit).

4. Konkretisierung des Erkenntnisinteresses

Das Ziel der Film- und Fernsehanalyse liegt in einer Konkretisierung des Erkenntnisinteresses. Im vorliegenden Fall wird überprüft, ob im Laufe von 31 Jahren eine fortschreitende Globalisierung in Kochsendungen erkennbar ist. Im Zentrum stehen also erkennbare Effekte von Globalisierung, die sich in den verwendeten Zutaten, Werkzeugen und Kochrezepten äußern können.

5. Entwicklung der Fragestellung

Eine entsprechende Fragestellung wurde im Kapitel III.1 der vorliegenden Arbeit entwickelt.

6. Eingrenzung des Materials

Eine Untersuchung aller jemals ausgestrahlten „Häferlgucker“ und „Silent Cooking“ Folgen würde den Rahmen der vorliegenden Arbeit bei weitem übersteigen. Aus diesem Grund wurden im Zuge einer mehrstufigen Zufallsauswahl jeweils eine zu untersuchende „Häferlgucker“ Folge und eine „Silent Cooking“ Folge ermittelt. (vgl. Kapitel III.1 der vorliegenden Arbeit)

7. Festlegung der Hilfsmittel

Mikos unterscheidet grundsätzlich zwei Arten von Hilfsmitteln. Einerseits technische wie DVD-Player und Fernsehapparat, welche zum Abspielen des zu untersuchenden Materials erforderlich sind und andererseits das Filmprotokoll. Dieses erachte ich als unerlässlich für die aktuelle Untersuchung. Für Fernsehsendungen schlägt Mikos ein Ablaufprotokoll vor, welches in adaptierter Form in der vorliegenden Arbeit als Hilfsmittel zur Anwendung kommt. Es soll betont werden, dass ein Protokoll „lediglich ein Hilfsmittel bei der Analyse,

nicht aber deren eigentlicher Zweck“ (Mikos 2008: 97) ist. Das Ablaufprotokoll der vorliegenden Arbeit beschreibt den Inhalt der Untersuchungseinheiten und gibt, der Nachvollziehbarkeit wegen, den Zeitpunkt des jeweiligen beobachteten Aspektes im Fortlauf der untersuchten Serie an. (vgl. Kapitel III.4.1)

Als technische Hilfsmittel kommen ein DVD-Player und ein Fernsehapparat zum Einsatz.

8. Datensammlung

Die im Kapitel III.3.1.1 der vorliegenden Arbeit determinierten Untersuchungseinheiten wurden beim Österreichischen Rundfunk käuflich auf DVD erworben. Alle Rechte dieser DVD liegen beim Österreichischen Rundfunk. Eine Veröffentlichung der DVD in dieser Arbeit muss aus rechtlichen Gründen unterbleiben.

9. Beschreibung der Datenbasis

Bei der untersuchten Folge „Häferlgucker“ handelt es sich um eine knapp 25-minütige Kochsendung, welche am 14.08.1980 auf dem Sender FS 1 ausgestrahlt wurde. Durch die Sendung führt der gelernte Koch Helmut Vodicka. Im Zentrum steht die Zubereitung eines Gerichts, bestehend aus Hauptspeise und zweier Beilagen – Champignonschnitzel mit glacierten Karotten und Schinkenreis. Die dafür erforderlichen Arbeitsschritte werden vom Koch nachvollziehbar durchgeführt und von diesem entsprechend kommentiert. Zum Ende der Sendung erfolgt eine Einblendung mit allen verwendeten Zutaten.

Bei jener von „Silent Cooking“ handelt es sich um eine knapp 30-minütige Kochsendung, welche am 13.05.2011 auf dem Sender ORF eins¹⁴ ausgestrahlt wurde. Der durch die Sendung führende Simon Xie Hong verfügt über keine formale Kocho Ausbildung, betreibt aber ein eigenes Restaurant (vgl. http://www.silentcooking.com/?page_id=471). Es werden drei Gerichte zubereitet: Curry-Risotto mit Frühlingsmorcheln und Lardo, Osso buco mit Zitrusfrüchten, sowie asiatischer Tafelspitz mit Wasabi und Sojasauce. Alle Arbeitsschritte werden vom Fernsehkoch durchgeführt, diese aber – im Unterschied zu „Häferlgucker“ – nicht verbal kommentiert. Die einzelnen Arbeitsschritte werden durch schriftliche Einblendungen erläutert.

¹⁴ Es handelt sich bei FS 1 und ORF eins um denselben Sender. Der Sender hieß bis 1991 FS 1, von 1992 bis 7. Jänner 2011 ORF 1 und seit dem 8. Jänner 2011 ORF eins. (vgl. https://de.wikipedia.org/wiki/ORF_eins)

10. Analyse der Daten

Anhand des Ablaufprotokolls erfolgt eine erste Analyse der gewonnenen Daten. (vgl. Kapitel III.5 der vorliegenden Arbeit)

11. Auswertung

In einer weiterführenden Analyse erfolgt eine erste Interpretation, welche auf das Erkenntnisinteresse bezogen ist. (vgl. Kapitel III.5 der vorliegenden Arbeit)

12. Evaluation I

In der Evaluation wird geklärt, ob sich die theoretischen Annahmen mittels des Filmmaterials überprüfen lassen. (vgl. Kapitel III.5.4 der vorliegenden Arbeit)

13. Evaluation II

In einer zweiten Evaluation schlägt Mikos vor zu beurteilen, ob die gewählte Methode angemessen erscheint, um die Fragestellung in geeigneter Weise zu erklären. (vgl. Kapitel III.5.4 der vorliegenden Arbeit)

14. Präsentation der Ergebnisse

Als abschließender Punkt erfolgt eine Präsentation der Forschungsergebnisse. (vgl. Kapitel III.5 und IV der vorliegenden Arbeit)

III.4.1 Ablaufprotokolle

Wie unter Punkt 7 dargestellt, wurden als Hilfsmittel während mehrmaligen Ansehens des Filmmaterials Ablaufprotokolle zu beiden Kochsendungen erstellt. Diese beinhalten schriftliche Einblendungen, Beobachtungen und deren Zeitpunkt innerhalb der jeweiligen Sendung. Des Weiteren wurden Listen mit den jeweils verwendeten Werkzeugen und Zutaten erstellt, um die Auswertung zu vereinfachen.

III.4.1.1 Ablaufprotokoll „Häferlgucker“

Zu der am 14.08.1980 auf dem Sender FS 1 ausgestrahlten Folge der Sendung „Häferlgucker“ wurde folgendes Ablaufprotokoll während mehrmaligen Ansehens erstellt.

Tabelle 4: Ablaufprotokoll „Häferlgucker“ vom 14.08.1980

Zeit	Beobachtung
0:00 – 0:20	Vorspann
0:55 – 0:59	Koch Helmut Vodicka stellt vor, was gekocht wird: Kalbsschnitzel mit Champignons Glacierte Karotten Schinkenreis
01:08 – 01:18	Koch zählt die benötigten Zutaten für die glacierten Karotten auf: 500g Karotten etwas Salz ½ Esslöffel Kristallzucker 30g Butter etwas Wasser
01:19 – 01:50	Schneiden der Karotten mittels Gemüsemesser auf einem Kunststoffschneidebrett
01:55 – 01:56	Koch gibt bekannt, was zur Reiszubereitung benötigt wird: Kochtopf 250g Siam Patna Langkornreis 30g Butter
02:00 – 02:15	Koch erläutert kurz unterschiedliche Reisarten
02:17 – 03:13	Koch stellt Glastopf auf das Cerankochfeld eines Elektroherds und erhitzt darin 30g Butter
03:14 – 03:31	Koch führt wörtlich aus: „Sie wissen, Reis ist die Nahrung Asiens – das Ursprungsland ist China und von China kam es über Umwegen nach Europa. Und wenn man bedenkt, dass die Hälfte der Menschheit sich von Reis ernährt, dann sieht man, wie wichtig dieses Nahrungsmittel für uns ist.“
03:35 – 04:40	Koch gibt Reis in den Glastopf, rührt mit einem Holzkochlöffel um und

	erklärt, dass der Reis zu rösten ist, bis er ein glasiges Aussehen erreicht
04:41 – 05:10	Koch gießt Reis im Topf mit einem halben Liter Wasser aus einer Glaskaraffe auf, würzt mit Salz und rührt mit dem Holzkochlöffel um
05:20 – 05:27	Koch deckt den Reistopf mit einem Deckel zu, stellt ihn in das Backrohr und führt aus, dass dieser darin 20 Minuten dünsten müsse
05:57 – 06:04	Koch stellt zweiten Glastopf auf den Herd und erhitzt darin 30g Butter
06:12 – 06:14	Koch führt aus, dass nach dem Schmelzen der Butter ein halber Esslöffel Kristallzucker hinzugefügt werden muss
06:17 – 06:27	Koch erklärt, dass die Karotten ca. 15 – 20 Minuten Kochzeit benötigen und aus diesem Grund bereits vor der Sendung welche gekocht wurden
06:50 – 06:53	Koch fügt der geschmolzenen Butter einen halben Esslöffel Kristallzucker hinzu und rührt mit Holzkochlöffel um
06:55 – 06:58	Koch gibt geschnittene Karotten in den Topf mit der Butter und dem Zucker
07:15 – 07:28	Koch gießt die Karotten mit etwas Wasser auf
07:46 – 07:51	Koch würzt Karotten mit etwas Salz
08:05 – 08:20	Koch stellt wie zuvor angekündigt den Reistopf zum Dünsten in das Backrohr
08:25 – 08:30	Koch kündigt an nun die Naturschnitzel zubereiten zu wollen
08:30 – 08:35	Koch stellt zwei Bratpfannen auf den Herd
08:39 – 08:45	Koch gießt etwas Öl in die beiden Pfannen
08:50 – 10:30	Koch zeigt ein Stück Fleisch und führt aus, dass es sich dabei um Kalbfleisch aus der Kalbschale, einem Teil des Kalbschlägels, handelt. Er schneidet mit einem Fleischmesser auf einem Kunststoffschneidebrett vier etwa gleich große Stücke vom Fleisch – á 150 g wie er ausführt – und klopft die Stücke beidseitig mit einem Fleischschlögels, wodurch sich die Garzeit verkürze
10:33 – 10:40	Koch schneidet die Fleischstücke am Rand etwas ein und führt aus, dass sich dadurch das Schnitzel während des Bratens nicht aufbiege
10:41 – 10:50	Koch salzt die Fleischstücke beidseitig
10:51 – 10:55	Koch legt die Fleischstücke mit einer Seite in einen bereits vorbereiteten Teller mit Mehl
11:01 – 11:05	Koch legt Fleischstücke mit der gemehlten Seite nach unten in die beiden Bratpfannen

12:03 – 12:09	Koch führt aus, dass die Schnitzel auf jeder Seite etwa für drei Minuten zu braten sind
12:20 – 12:40	Koch schneidet mit Fleischmesser auf Kunststoffschneidebrett 150g Pressschinken in Würfel
12:41 – 15:35	Koch schneidet mit Gemüsemesser auf Kunststoffschneidebrett 250g Champignons und fügt sie mit einer Teigkarte in eine Metallschüssel
13:10 – 13:12	Koch fügt 30g Butter in eine Bratpfanne
15:40 – 15:45	Koch gibt die Champignons aus der Metallschüssel in die Bratpfanne
16:13 – 16:15	Koch nimmt den Reistopf aus dem Backrohr und lockert den Reis mit einer Fleischgabel auf
16:55 – 17:03	Koch hebt den Schinken mit Holzkochlöffel unter den Reis, stellt den Reistopf zurück in das Backrohr und führt aus, dass der Schinkenreis darin noch 1-2 Minuten ziehen müsse
17:05 – 17:23	Koch führt aus, dass anstatt der Karotten auch Broccoli, grüne Fisolen, frische Erbsen, grüner Salat, Paprika, Tomaten oder Gurken als Beilage verwendet werden können
17:44 – 18:15	Koch halbiert mit Obstmesser eine Zitrone und führt aus, diese zur Dekoration verwenden zu wollen
18:30 – 18:40	Koch richtet die Schnitzel unter Zuhilfenahme zweier Fleischgabeln auf einer bereitgestellten Dekorplatte an
18:50 – 19:41	Koch fügt 30g Butter in eine der beiden Pfannen in denen das Fleisch gebraten wurde, gießt es mit vier Esslöffeln Suppe auf und lässt es kurz aufkochen
19:48 – 19:57	Koch bezeichnet „Petersilie als Blumengarten der Küche“
20:14 – 20:23	Koch richtet Reis in einer bereitgestellten Porzellanschüssel unter Zuhilfenahme eines Holzkochlöffels an
20:30 – 20:43	Koch richtet Karotten in einer zweiten Porzellanschüssel an
20:45 – 20:48	Koch seiht Bratensaft aus der Pfanne durch ein Metallsieb über die angerichteten Schnitzel ab
20:52 – 21:07	Koch würzt Champignons mit Salz, gibt Petersilie hinzu und richtet sie über den Schnitzeln an
21:18 – 21:21	Verabschiedung durch Koch
21:39 – 23:40	Einblendung:

	<p>Naturschnitzel mit Champignons:</p> <p>4 Kalbschnitzel á 150g</p> <p>40g Öl, Salz</p> <p>1 EL Mehl</p> <p>60g Butter</p> <p>250g Champignons</p> <p>1 EL Petersilie</p> <p>1 Zitrone und Petersilie zum Dekorieren</p> <p>Glacierte Karotten:</p> <p>500g Karotten</p> <p>30g Butter</p> <p>½ EL Kristallzucker</p> <p>Salz</p> <p>Wasser</p> <p>Schinkenreis:</p> <p>250g Langkornreis</p> <p>150g Schinken</p> <p>30g Butter</p> <p>Salz</p> <p>Wasser</p> <p>Die Rezepte finden Sie in der ORF-Nachlese erhältlich in allen Trafiken</p>
23:41 – 24:02	Abspann

III.4.1.2 Verwendete Zutaten und Werkzeuge bei „Häferlgucker“

In der zu untersuchenden Folge der Sendung „Häferlgucker“ kamen folgende Werkzeuge zur Anwendung.

- Gemüsemesser
- Allzweckmesser
- Obstmesser
- Holzkochlöffel
- Geschirrtuch

- 3 Bratpfannen
- Fleischmesser
- Fleischschlägel („Schnitzelhammer“)
- Metallschüssel
- Teigkarte
- Teller
- 2 Fleischgabeln (eine große, eine kleine)
- Elektroherd
- 2 Schneidebretter aus Kunststoff

Folgende Zutaten wurden während der Folge von „Häferlgucker“ verwendet.

- Kalbfleisch
- Öl
- Salz
- Mehl
- Butter
- Champignons
- Petersilie
- Zitrone
- Karotten
- Kristallzucker
- Siam Patna Langkornreis
- Pressschinken
- Suppe (es ist nicht zu erfahren, welche Art Suppe Verwendung findet)

III.4.1.3 Ablaufprotokoll „Silent Cooking“

Zu der am 13.05.2011 auf dem Sender ORF eins ausgestrahlten Folge der Sendung „Silent Cooking“ wurde folgendes Ablaufprotokoll während mehrmaligen Ansehens erstellt.

Tabelle 5: Ablaufprotokoll „Silent Cooking“ vom 13.05.2011

<i>Zeit</i>	<i>Einblendung</i>	<i>Beobachtung</i>
0:00 – 0:50	Vorspann	
0:43 – 0:56	silent chef Simon Xie Hong kocht heute: Curry-Risotto mit Frühlingsmorcheln und Lardo Osso buco mit Zitrusfrüchten Asiatischer Tafelspitz mit Wasabi und Sojasauce	
01:05 – 01:16 12:49 – 12:53 26:07 – 26:11	silentcooking.com	dreimaliger Hinweis auf Website
01:16 – 01:18	Asiatischer Tafelspitz mit Wasabi und Sojasauce	
01:21 – 01:26	Wasser in einem Topf erhitzen	Koch befüllt Topf am Gasherd mit Wasser
01:30 – 01:37	Wasser im Wok erhitzen	Koch leert etwas Wasser aus dem Topf in einen Wok
02:02 – 02:08	Knochen im Wok in kochendem Wasser auswaschen	Koch legt zwei Knochen in den mit Wasser befüllten Wok
02:09 – 02:14	Tafelspitz in den Topf mit Wasser legen	Koch legt Tafelspitz in den Topf mit heißem Wasser
02:14 – 03:29	zum Tafelspitz geben: Lauch, Ingwer andrücken, Knoblauch, Lorbeerblatt, Sternanis, Szechuan-Pfeffer, weiße Rübe, Wurzelgemüse, Petersilie	Koch schält und schneidet Zutaten mit einem Hackmesser auf einem Schneidebrett aus Kunststoff und fügt mit diesem und den Fingern die Zutaten in den Topf
03:33 – 03:36	Knochen im Wasser wenden = reinigen	Koch wendet Knochen im Wok mit Kochlöffel aus Holz
03:58 – 04:00	Knochen zum Tafelspitz geben	Koch entnimmt mit Metallsieb Knochen dem Wok und legt sie in

		den Topf
04:21 – 04:28	Zwiebel halbieren	Koch halbiert ungeschälte Zwiebel mit Hackmesser auf Schneidebrett
04:30 – 04:33	Zwiebelhälften im Wok anrösten	Koch röstet die beiden Zwiebelhälften unter Zuhilfenahme des Holzkochlöffels an ihrer jeweiligen Schnittfläche im Wok an
05:31 – 05:35	anschließend die Zwiebelhälften zum Fleisch geben	Koch hebt den Wok über den Topf und befördert die Zwiebelhälften mittels des Holzkochlöffels in den Topf
05:39 – 05:42	nicht zugedeckt ca. 2 Std. leicht unter dem Siedepunkt garen	
05:43 – 05:46	darf nicht kochen, sonst wird die Suppe trüb und das Fleisch nicht mürbe	
05:48 – 05:51	nicht salzen, damit das Fleisch nicht zu dunkel wird	
05:52 – 05:55	Osso buco mit Zitrusfrüchten	
05:56 – 06:02	Rapsöl im Wok erhitzen	Koch leert Rapsöl aus Flasche in auf dem Herd stehenden Wok
06:04 – 06:15	Osso buco in heißem Öl anbraten	Koch legt zwei Stück Osso buco mit Händen in den Wok
06:58 – 07:00	Fleisch wenden	Koch wendet Osso buco mit Kochlöffel
07:15 – 07:19	Limette halbieren	Koch halbiert mit Hackmesser eine Limette am Schneidebrett
07:20 – 07:24	Orange, Zitrone	Koch halbiert jeweils eine Orange und eine Zitrone mit dem Hackmesser am Schneidebrett
07:27 – 07:33	Zitronengras schälen	Koch schält Zitronengras mit Hackmesser und Fingern

07:44 – 07:47	Ingwer	Koch schält Ingwer mit Fingern
07:54 – 07:57	Osso buco wenden	Koch wendet Osso buco mit dem Holzkochlöffel
08:03 – 08:24	zum Fleisch geben: Zitronengras, Ingwer, Salz, Pfeffer	Koch legt mit Händen Zitronengras und Ingwer in den Wok und fügt mittels Salz- und Pfeffermühle entsprechende Gewürze hinzu
08:30 – 08:34	Orangen-, Zitronen-, Limettenhälften hinzufügen	Koch legt mit Händen Orangen-, Zitronen- und Limettenhälften in den Wok
08:34 – 08:39	Wichtig: nur Zitrusfrüchte mit Schale zum Verzehr geeignet verwenden	
08:47 – 08:49	japanischer Reiswein	Koch fügt aus Weinflasche einen Schuss Wein hinzu
08:55 – 08:58	Orangensaft	Koch fügt aus Glaskaraffe einen Schuss Orangensaft hinzu
09:05 – 09:07	Fond	Koch fügt aus Glaskaraffe einen Schuss Fond hinzu
09:25 – 09:29	zugedeckt ca. 2 Std. schmoren	Koch legt Deckel auf Wok
09:31 – 09:34	Curry-Risotto mit Frühlingsmorcheln und Lardo	Koch stellt neuen Topf auf den Gasherd
09:45 – 09:47	Lardo	Koch legt ein Stück Lardo auf ein Schneidebrett aus Kunststoff
09:48 – 09:50	Schwarte wegschneiden	Koch entfernt Schwarte vom Speck mittels Hackmesser am Schneidebrett
09:55 – 09:59	den Speck in Würfel schneiden	Koch schneidet Speck mit Hackmesser am Schneidebrett in Würfel
10:29 – 10:31	Zitronengras	Koch nimmt ein Stück Zitronengras
10:31 – 10:33	äußere Blätter entfernen	Koch entfernt die äußeren Blätter

		mit den Fingern
10:39 – 10:42	blättrig schneiden	Koch schneidet Zitronengras mit Hackmesser am Schneidebrett
10:48 – 10:53	Ingwer klein schneiden	Koch schneidet Ingwer mit Hackmesser am Schneidebrett
11:01 – 11:06	Kurkuma blättrig schneiden	Koch schneidet Kurkuma mit Hackmesser am Schneidebrett
11:13 – 11:20	Knoblauchzehe schälen	Koch quetscht die Knoblauchzehe mit dem Hackmesser und schält sie anschließend mit den Fingern
11:34 – 11:36	blättrig schneiden	Koch schneidet Knoblauch mit dem Hackmesser am Schneidebrett
11:46 – 11:53	Olivenöl in einem Topf erhitzen	Koch füllt etwas Öl in den Topf
11:56 – 12:02	Lauch schneiden	Koch schneidet Lauch mit Hackmesser am Schneidebrett
12:03 – 12:08	Zitronengras, Kurkuma, Knoblauch und Lauch ins Öl geben	Koch gibt Zutaten unter Zuhilfenahme des Hackmessers und seiner Finger in den Topf
12:13 – 12:15	Lardo-Würfel	Koch fügt Lardo-Würfel unter Zuhilfenahme des Hackmessers und seiner Finger in den Topf und rührt anschließend mit Holzkochlöffel um
13:11 – 13:12	Frühlingsmorcheln	Koch fügt mit dem Kochlöffel Frühlingsmorcheln aus einem Teller in den Topf und öffnet anschließend Reisverpackung mit dem Hackmesser
13:40 – 13:43	grüne Curry-Paste	Koch fügt mit einem Esslöffel grüne Curry-Paste aus einer Schale in den Topf und rührt darin anschließend mit dem Holzkochlöffel um
14:01 – 14:04	Risotto-Reis	Koch füllt etwa Reis aus der Verpackung in den Topf und rührt darin anschließend mit dem

		Holzkochlöffel um
14:32 – 14:34	japanischer Reiswein	Koch fügt einen Schuss Reiswein aus der Weinflasche hinzu und rührt anschließend mit dem Holzkochlöffel um
15:24 – 15:27	Salz	Koch fügt Salz mit der Salzmühle hinzu
15:33 – 15:35	Pfeffer	Koch fügt Pfeffer mit der Pfeffermühle hinzu
15:40 – 15:43	Koriandersamen	Koch fügt mit einer Gewürzmühle Koriandersamen hinzu und rührt anschließend mit dem Holzkochlöffel um
15:58 – 16:00	Fond	Koch fügt etwas Fond aus einer Glaskaraffe hinzu und rührt anschließend mit dem Holzkochlöffel um
16:51 – 16:54	Korianderblätter	Koch legt einige Korianderblätter auf das Schneidebrett
17:00 – 17:06	Thai-Basilikum, grob schneiden	Koch legt etwas Thai-Basilikum zu den Korianderblättern auf das Schneidebrett und schneidet beides mit dem Hackmesser
17:20 – 17:24	Risotto ständig rühren	Koch rührt mit Holzkochlöffel um und kostet das Risotto anschließend mit einem Esslöffel
17:48 – 17:51	bei Bedarf immer wieder Fond nachgießen	Koch gießt aus einer Glaskaraffe etwas Fond in den Topf und rührt anschließend mit dem Holzkochlöffel um
18:05 – 18:08	Risotto insgesamt 7 – 8 min. garen	Koch deckt Topf mit Teller zu (Schnitt – offensichtlich sind 7 – 8 Minuten vergangen) Koch nimmt Teller vom Topf und kostet Risotto

		mittels Esslöffel
18:24 – 18:28	Koriander und Thai-Basilikum unter das Risotto mischen	Koch fügt dem Risotto unter Zuhilfenahme des Hackmessers und seiner Finger die Zutaten zu
18:32 – 18:34	japanischer Reiswein	Koch fügt dem Risotto einen Schuss Reiswein aus der Weinflasche zu und rührt anschließend mit dem Holzkochlöffel um
18:59 – 19:01	anrichten	Koch richtet das fertige Risotto mit einem großen Löffel auf einem Teller an
19:03 – 19:06	Curry-Risotto mit Frühlingsmorcheln und Lardo	
19:46 – 19:48	Curry-Risotto mit Frühlingsmorcheln und Lardo	das Risotto ist angerichtet auf dem Teller in Großaufnahme zu sehen
19:52 – 19:55	Osso buco mit Zitrusfrüchten	
20:04 – 20:11	Zitronenblatt klein schneiden	Koch schneidet mit Hackmesser auf Schneidebrett ein Zitronenblatt klein, nimmt anschließend den Deckel vom Wok und den Wok von der Flamme
20:35 – 20:38	etwas Suppe zum Osso buco gießen	Koch fügt mit einer Schöpfkelle etwas Suppe aus dem Topf mit dem Tafelspitz in den Wok und rührt anschließend mit dem Holzkochlöffel um
20:49 – 20:51	anrichten	Koch stellt einen Teller bereit
20:52 – 20:55	klein geschnittenes Zitronenblatt zum Osso buco geben	Koch fügt dem Osso buco das Zitronenblatt unter Zuhilfenahme des Hackmessers und seiner Finger zu
21:05 – 21:08	Osso buco	Koch richtet Osso buco unter Zuhilfenahme des Holzkochlöffels

		am Teller an
21:25 – 21:27	Zitrusfrüchte	Koch richtet die Zitrusfrüchte mit einem großen Löffel auf dem Teller mit dem Osso buco an
21:40 – 21:43	Sauce	Koch schöpft mit dem großen Löffel einigen Bratensaft über das Osso buco
22:00 – 22:03	Osso buco mit Zitrusfrüchten	das Osso buco ist angerichtet auf dem Teller in Großaufnahme zu sehen
22:07 – 22:10	Asiatischer Tafelspitz mit Wasabi und Sojasauce	Kasserolle ist am Gasherd zu sehen
22:17 – 22:20	etwas Suppe in eine Kasserolle gießen	Koch gießt aus dem Topf mit dem Tafelspitz etwas Suppe in die Kasserolle
22:32 – 22:35	Salz	Koch würzt Suppe in der Kasserolle mittels Salzmühle
22:38 – 22:41	Pfeffer	Koch würzt Suppe in der Kasserolle mittels Pfeffermühle
22:45 – 22:48	Prise Zucker	Koch fügt der Suppe eine Prise Zucker mit seinen Fingern hinzu
22:50 – 22:53	japanischer Reiswein	Koch gießt einen Schuss Reiswein aus der Weinflasche in die Kasserolle
22:58 – 23:00	Sojasauce	Koch gießt einen Schuss Sojasauce (Fertigprodukt) aus der Flasche in die Kasserolle
23:13 – 23:15	Wasabi-Pulver	Koch stellt eine Büchse mit Wasabi-Pulver bereit und öffnet diese mit der Spitze eines Allzweckmessers, nimmt eine kleine Schüssel und fügt in diese etwas Wasabi-Pulver mit einem Löffel

23:34 – 23:37	Fond	Koch gießt etwas Fond aus einer Glaskaraffe in die kleine Schüssel mit dem Wasabi-Pulver
23:39 – 23:42	Wasabi-Pulver mit dem Fond zu einer Paste verrühren	Koch verrührt Wasabi-Pulver mit dem Fond mittels des Löffels zu einer Paste
24:19 – 24:22	Tafelspitz aus der Suppe nehmen	Koch entnimmt dem Topf den Tafelspitz mit einer Fleischgabel und legt ihn auf dem Schneidebrett ab
24:34 – 24:42	weiße Rübe schälen	Koch schält mit dem Hackmesser eine weiße Rübe
25:04 – 25:07	in dünne Scheiben schneiden	Koch schneidet die geschälte weiße Rübe mit dem Hackmesser am Schneidebrett in dünne Scheiben
25:21 – 25:23	Tafelspitz in Scheiben schneiden	Koch schneidet den Tafelspitz mit dem Hackmesser am Schneidebrett in Scheiben
25:39 – 25:41	anrichten	Koch stellt Teller bereit
25:44 – 25:47	Tafelspitz-Scheiben auflegen	
25:50 – 25:52	zwischen die Tafelspitz-Scheiben je eine weiße Rüben-Scheibe legen	Koch richtet am Teller wechselweise Tafelspitz und weiße Rübe mit dem Hackmesser und den Fingern an
26:16 – 26:18	Karotte aus der Suppe dazu legen	Koch entnimmt der Suppe mit Esstäbchen eine Karotte und legt sie auf den Anrichteteller
26:36 – 26:42	Schnittlauch schneiden	Koch schneidet mit dem Hackmesser etwas Schnittlauch auf dem Schneidebrett klein
26:57 – 27:01	Suppe aus der Kasserolle über das Fleisch gießen	Koch gießt mittels des Schöpfers etwas Suppe auf den Teller
27:12 – 27:14	Wasabi	Koch fügt mit einem Löffel etwas Wasabi-Paste in ein auf dem Anrichteteller stehendes Schälchen

27:17 – 27:19	Sojasauce	
27:19 – 27:22	Wasabi und Sojasauce in ein Schälchen geben	Koch fügt zum Wasabi etwas Sojasauce aus der Flasche in das Schälchen
27:25 – 27:28	Schnittlauch über das Fleisch streuen	Koch streut Schnittlauch unter Zuhilfenahme des Hackmessers und seiner Finger über das Fleisch
27:33 – 27:35	Ingwer	Koch schneidet ein Stück von einer Ingwerwurzel ab und schält es mit dem Hackmesser am Schneidebrett
27:48 – 27:51	Ingwer über den Tafelspitz reiben	Koch reibt etwas Ingwer mit dem Reibebrett über das Fleisch und die Rüben
28:10 – 28:14	Asiatischer Tafelspitz mit Wasabi und Sojasauce	der Tafelspitz ist angerichtet auf dem Teller in Großaufnahme zu sehen
28:16 – 29:16	Abspann	

III.4.1.4 Verwendete Zutaten und Werkzeuge bei „Silent Cooking“

In der zu untersuchenden Folge der Sendung „Silent Cooking“ kamen folgende Werkzeuge zur Anwendung.

- Gasherd
- Kochtopf
- Wok
- Hackmesser mit aufgeprägten asiatischen Schriftzeichen
- Allzweckmesser
- Schneidebrett aus Kunststoff
- Metallsieb

- Holzkochlöffel
- mehrere Teller
- Kasserolle
- Schöpfkelle
- mehrere Löffel
- Fleischgabel
- Reibe
- Essstäbchen
- mehrere Glaskaraffen

Folgende Zutaten wurden während der Folge von „Silent Cooking“ verwendet.

- Tafelspitz
- Lauch
- Ingwer
- Knoblauch
- Lorbeerblatt
- Sternanis
- Szechuan-Pfeffer
- weiße Rübe
- Wurzelgemüse
- Petersilie
- Zwiebel
- Sojasauce
- Wasabipulver
- Rapsöl
- Osso buco (Kalbshaxe)
- Limette
- Orange
- Zitrone
- Zitronengras
- Ingwer
- Salz
- Pfeffer

- japanischer Reiswein
- Orangensaft
- Fond
- Zitronenblatt
- Lardo (italienischer Speck)
- Kurkuma
- Olivenöl
- Frühlingsmorcheln
- grüne Curry-Paste
- Risotto-Reis
- Koriandersamen
- Korianderblätter
- Thai Basilikum
- Schnittlauch

III.5 Auswertung

III.5.1 Globale Einflüsse

Wirft man einen ersten Blick auf die jeweiligen Ablaufprotokolle, Werkzeug- und Zutatenlisten, liegt der Schluss nahe, bei der Folge von „Häferlgucker“ wären keine, bei der von „Silent Cooking“ sehr viele Globalisierungseinflüsse zu beobachten. Bei näherer Betrachtung bewahrheitet sich dieser erste Eindruck nicht zur Gänze.

Helmut Vodicka verwendet bei „Häferlgucker“ Zutaten, die sich allesamt in Österreich finden lassen – mit Ausnahme des Siam Patna Langkornreis'. Die Kultivierung der Reispflanze begann vor rund 11.500 Jahren in China und vor rund 10.000 Jahren im heutigen Israel (vgl. Harrington 1997, <http://www.archaeology.org/online/news/rice.html>). Heute finden sich die zehn wichtigsten Reisproduktionsländer allesamt in Asien (vgl. http://www.proplanta.de/Fotos/Anbauflaeche-Ertrag-und-Erntemenge-von-Reis-in-den-wichtigsten-Anbulaendern-2007_Bild1227519901.html). Nach Mitteleuropa kam der Reis aller Wahrscheinlichkeit durch die Römer, welche ihn aus Ägypten importierten. Das Zitat von Helmut Vodicka „Sie wissen, Reis ist die Nahrung Asiens – das Ursprungsland ist China und von China kam es über Umwege nach Europa“ von Minute 03:14 der untersuchten Folge

von „Häferlgucker“ ist demnach eine korrekt zum Ausdruck gebrachte Tatsache, welche einen Globalisierungseffekt darstellt.

Als Ursprung der bereits seit dem Altertum kultivierten Zitrone wird der zentralasiatische Raum angenommen. Die Hauptproduzenten weltweit sind derzeit die USA und Mexiko, sowie Spanien und Italien in Europa. (vgl. Katzer 2001-2012, http://www.uni-graz.at/~katzer/germ/Citr_lim.html)

Petersilie, welche Helmut Vodicka bei Minute 19:48 als „Blumengarten der Küche“ bezeichnet, hat ihren Ursprung im ostmediterranen Raum und fand den Weg nach Mitteleuropa durch die Römer (vgl. Katzer 2001-2012, http://www.uni-graz.at/~katzer/germ/Petr_cri.html).

Auch wenn die genannten Lebensmittel im mitteleuropäischen Raum schon lange etabliert sind, konnten sie in diesen erst über Handelsrouten – einer frühen Form der Globalisierung – gelangen.

Die beobachtete Folge der Sendung „Silent Cooking“ zeichnet sich durch eine immense Zutatenvielfalt aus. Ähnlich vielfältig gestaltet sich die Herkunft der verwendeten Produkte. Betrachtet man den Ursprung der Zutaten, ergibt sich ein globales Bild.

Selbst die verwendeten Zitrusfrüchte – Zitrone, Limette und Orange – entstammen sehr unterschiedlichen Regionen. Wie oben dargestellt, hat die Zitrone ihren Ursprung im zentralasiatischen Raum, während die Orange aus Nordindien stammt und erst im 9. Jahrhundert durch die Mauren nach Europa kam (vgl. Katzer 2001-2012, http://www.uni-graz.at/~katzer/germ/Citr_sin.html). Die Limette hingegen wird Südostasien zugeordnet und heute in Florida und in tropischen Gebieten Asiens kultiviert (vgl. Katzer 2001-2012, http://www.uni-graz.at/~katzer/germ/Citr_aur.html).

Der Begriff „Tafelspitz“ ist bayrisch-österreichischen Ursprungs und bezeichnet ein Rindfleischgericht, welches der Wiener Küche entstammt (vgl. Online-Duden, <http://www.duden.de/rechtschreibung/Tafelspitz>). Osso buco hingegen ist eine der italienischen Küche entstammende Zubereitungsart einer Kalbshaxe. Auch Lardo – ein Speck – kommt aus Italien.

Viele der verwendeten Gewürze – Ingwer, Sternanis, Szechuan-Pfeffer, Zitronengras, Kurkuma, Knoblauch, Thai Basilikum – gehen auf zentral- und süd(ost)asiatische Gebiete zurück und werden zum Großteil noch von dort importiert (vgl. Iburg 2003: 96, 100, 112, 228, 232). Selbst Schnittlauch, welcher mittlerweile in fast ganz Europa zu finden ist, stammt aus Zentralasien. (vgl. Katzer 2001-2012, http://www.uni-graz.at/~katzer/germ/Alli_sch.html) Ähnlich die Zwiebel, welche ihren Weg nach Europa schon in der Bronzezeit fand. (vgl. Katzer 2001-2012, http://www.uni-graz.at/~katzer/germ/Alli_cep.html)

Wasabi und Reiswein stammen aus Japan. (vgl. Iburg 2003: 226). Die grüne Curry-Paste basiert auf einer Gewürzmischung und ist vor allem in der indonesischen Küche zu finden. (vgl. Iburg 2003: 251)

Pfeffer hat seinen Ursprung in Indien und wird heute vorwiegend zusätzlich in Indonesien, Malaysia und Brasilien gezogen. Seinen Weg nach Europa fand er noch vor der Entdeckung des Seewegs nach Indien. (vgl. Iburg 2003: 186f) Koriander, Lauch und Lorbeer finden sich im Mittelmeerraum. (vgl. Iburg 2003: 84, 122)

III.5.2 Glokalisierung in Fusionsküchen

Wie oben dargestellt, benötigt die Zubereitung der in der Folge der Sendung „Silent Cooking“ vorgestellten Speisen Zutaten aus mehreren Kontinenten und Ländern. So finden darin Produkte aus unterschiedlichen Gebieten Asiens und des Mittelmeerraums Verwendung. Sie werden eingesetzt, um traditionelle Gerichte aus Österreich und Italien zu ergänzen, zu „internationalisieren“. So wird der klassische Tafelspitz mit Elementen der chinesischen, japanischen und anderen asiatischen Küchen verfeinert. Ebenso das Osso buco der italienischen Küche. In beiden Fällen kann somit von Fusionsküchen gesprochen werden.

In dieser Verfeinerung bestehender nationaler Gerichte, wie eben Tafelspitz oder Osso buco, ist Robertsons Konzeption der Glokalisierung zu erkennen. Das Globale - die Zutaten aus verschiedenen Ländern - reichert das Lokale - die traditionsreichen Gerichte - an. Die Wirkungen der Globalisierung erfahren auf lokaler Ebene Entfaltung. Die Etablierung von Fusionsküchen kann somit mit der Glokalisierung (vgl. Kapitel II.4.3 der vorliegenden Arbeit) erklärt werden. Die Ausformung der lokalen Tradition, bzw. des lokalen Traditionsgerichts geht nicht schlagartig und nicht gänzlich verloren – den Esserinnen und

Essern bleibt das Zusammengehörigkeitsgefühl, welches durch die trotz der neuen Kreation weiterhin bestehenden traditionellen Speise vermittelt wird, bestehen. Robertson spricht deswegen von keiner Homogenisierung, sondern einer Heterogenisierung (vgl. Robertson 1992: 100). Die Speise wird erweitert, behält aber dennoch ihren bekannten Charakter und wird weiterhin als vertraut eingestuft. Die bekannte traditionelle Küche wird in Teilen zur Fusionsküche. Nach einer gewissen Zeit wird der Anteil der fremden Küche den Esserinnen und Essern in solchem Maße vertraut, dass er als Teil der traditionellen Küche angesehen wird: kein Schnitzel ohne Zitrone oder Reis – Zutaten, die nicht seit jeher der heimischen Küche immanent waren. Diese Erkenntnis lässt sich bei Betrachtung der Folge der Sendung „Häferlgucker“ beobachten.

III.5.3 Die lange Tradition der Globalisierung in den Küchen

Denn auch bei der Folge der Sendung „Häferlgucker“ werden Gerichte zubereitet, die ohne frühe Handelsbeziehungen zu teilweise sehr fernen Ländern ihren Weg nach Mitteleuropa nicht hätten finden können. Diese Tatsache lässt sich bis in die Antike zurückverfolgen (vgl. Kapitel II.5 der vorliegenden Arbeit). Die meisten Küchen würden ohne diese lange Tradition einer gegenseitigen globalen Beeinflussung nicht in ihrer heutigen Form bestehen.

Heute werden Produkte wie Reis, Petersilie oder Pfeffer so selbstverständlich in der heimischen Küche verwendet, dass oftmals vergessen wird, dass auch diese sich – wenn teilweise auch schon vor sehr langer Zeit – in ihr etablieren mussten und zuvor als ebenso exotisch galten wie es heutzutage manche Früchte aus Übersee tun. Auch wenn zur Zeit der Etablierung der genannten Zutaten das Wort Globalisierung noch nicht existierte, handelt es sich dabei dennoch um Effekte dieser. Globalisierung besteht seit Menschen untereinander Handel treiben. Allerdings handelte es sich dabei immer um einen sehr langsam vor sich gehenden Prozess, der an Rahmenbedingungen geknüpft war und ist.

Die wichtigsten dieser Rahmenbedingungen stellen Informations-, Kommunikations- und Transportmöglichkeiten dar. Diese verbesserten sich aufgrund bahnbrechender technischer Neuerungen in allen drei genannten Sektoren in den letzten Jahren rapide, was auch eine schnellere global vernetzte Entwicklung ermöglichte.

Bei der untersuchten Folge von „Silent Cooking“ erfolgt ein dreimaliger Hinweis auf die Website der Sendung. Das Internet und die weltweit rasant steigenden Anschlusszahlen ermöglichen einen sekundenschnellen Zugriff auf Rezepte des gesamten Globus'. Gewürze und Früchte aus aller Welt sind aufgrund hoch entwickelter Logistik und Haltbarkeitstechniken in beinahe jedem mitteleuropäischen Supermarkt beziehbar, Werkzeuge aus fernen Küchen wie etwa der Wok oder japanische Küchenmesser in so gut wie jedem Unternehmen zu erstehen, welches Küchenzubehör anbietet.

Zusammenfassend sollen die Forschungsfrage und die Hypothese im Folgenden kurz beantwortet werden.

III.5.4 Beantwortung von Forschungsfrage und Hypothese

Die Forschungsfrage lautete wie folgt:

Sind in einer vergleichenden Analyse zweier Fernsehkochsendungen einer Rundfunkanstalt mit unterschiedlichen Produktionsjahren globalisierungsbedingte Änderungen in der Art der zubereiteten Speisen, der verwendeten Zutaten und der benutzten Küchenutensilien beobachtbar?

Diese Frage lässt sich positiv beantworten.

Obwohl auch in der untersuchten Folge der Sendung „Häferlgucker“ Globalisierungseffekte erkennbar sind, werden sie in jener von „Silent Cooking“ in Anzahl und Internationalität der verwendeten Zutaten und Werkzeuge klar übertroffen. Erklärt wird das durch die in den letzten Jahren rapide an Geschwindigkeit gewinnenden Rahmenbedingungen wie Informations-, Kommunikations- und Transportmöglichkeiten, welche den Globalisierungsgrad (vgl. Kapitel II.1.2.1 der vorliegenden Arbeit) stark beeinflussen. Zudem lässt sich Robertsons Idee der Glokalisierung, einer Manifestation des Globalen im Lokalen, erkennen, der ich in diesem Zusammenhang eine wichtige Bedeutung zuschreibe (vgl. Kapitel II.4.3 und III.5 der vorliegenden Arbeit).

Die Hypothese lautete wie folgt:

Je jünger das Produktionsdatum einer Fernsehkochsendung einer Rundfunkanstalt ist, desto vielfältiger und internationaler sind die verwendeten Zutaten der bereiteten Gerichte in Kochsendungen.

Die Ergebnisse der Untersuchung legen eine positive Beantwortung der Hypothese nahe. Um eine weitergehende Verifizierung zu erlangen, müssten allerdings sehr viel aufwändigere Untersuchungen veranlasst werden. Dazu wären komplexere Forschungsmodelle von Nöten, in welchem mehrere Kochsendungen zu mehreren unterschiedlichen Zeitpunkten analysiert werden könnten.

IV. Schlussbetrachtungen

IV.1 Zusammenfassung

In der vorliegenden Arbeit wurde das Thema Globalisierung von einem kulinarischen Standpunkt aus betrachtet.

Zunächst erfolgte eine theoretische Auseinandersetzung mit dem aller Kulinarik immanenten Bereich des Essens. Hierbei wurden Überlegungen angestellt, ob es sich bei der menschlichen Tätigkeit des Essens um einen natürlichen oder einen kulturellen Vorgang handelt. Weiters wurde die Bedeutung von Geschmack und Genuss in der Küche, sowie eine Beschäftigung mit Nahrungstabus als mögliche Grenze dieser, einer theoretischen Betrachtung unterzogen.

Ein weiteres Kapitel behandelt das Phänomen Globalisierung. Diese wurde anhand der Theorien von Roland Robertson, Anthony Giddens, Ulrich Beck und Martin Albrow dargelegt. Spezielles Augenmerk fiel dabei auf den Bereich der kulturellen Globalisierung und der Glokalisierung, welche von großer Bedeutung im Kontext der Kulinarik sind.

Mit der Entwicklungsgeschichte der Küche befasst sich das nächste Kapitel, in der eine Auseinandersetzung mit dem Kochen von der Steinzeit bis zur Etablierung des Berufsstands der Köche und Köchinnen erfolgte. Hierbei konnten wichtige theoretische Erkenntnisse bezüglich der Globalisierung von Küchen gewonnen werden. Darauf aufbauend erfolgte eine kritische Betrachtung der Fusionsküchen. Weiters wurde das Augenmerk auf Migrationsküchen, einer Sonderform der Globalisierung im kulinarischen Bereich, gelegt. Abschließend wurde anhand verschiedener Erklärungsansätze erläutert, wo die Grenzen einer Globalisierung der Küchen liegen könnten und - als Grundlage einer jeden Globalisierung in der Kulinarik - welche Gemeinsamkeit auch gänzlich unterschiedliche Küchen aufweisen.

Die theoretische Auseinandersetzung mit dem Thema wurde in weiterer Folge einer empirischen Untersuchung unterzogen. Dies erfolgte anhand einer vergleichenden Analyse jeweils einer Folge einer Fernsehkochsendung aus dem Jahr 1980 mit einer aus dem Jahr 2011. Beide von Aufbau und Konzept ähnlichen Sendungen wurden von derselben Rundfunkanstalt produziert und ausgestrahlt. Die zu untersuchenden Folgen der beiden Sendungen wurden im Zuge einer mehrstufigen Zufallsauswahl festgelegt. Bei der Untersuchung der beiden Sendungen kam die Film- und Fernsehanalyse nach Lothar Mikos

zur Anwendung. Als Hilfsmittel wurden zu beiden Sendungen Ablaufprotokolle erstellt, auf Basis derer die Analyse erfolgte.

IV.2 Ausblick

Es konnte theoretisch und anhand des empirischen Vergleichs einer Folge einer Fernsehkochsendung aus dem Jahre 1980 mit einer konzeptuell ähnlichen derselben Rundfunkanstalt aus dem Jahre 2011 gezeigt werden, dass sich eine Globalisierung auch im kulinarischen Bereich bemerkbar macht. Die vorliegende Untersuchung deckt nur einen sehr kleinen Teil des großen Feldes der Kulinarik ab. So könnten weitere Aspekte von Fernsehkochsendungen wie etwa das Auftreten des Kochs, der Vor- und Abspann der Sendung oder die jeweilige Hintergrundmusik auf Globalisierungseinflüsse untersucht werden. Interessant wären auch Forschungsdesigns ohne das Medium Fernsehen, wie beispielsweise Beobachtungen in Restaurants oder Interviews mit ihren Beruf lange ausübenden Köchinnen und Köchen. Weitere, kritisch auf der vorliegenden basierende Forschungen, könnten das Ergebnis dieser zusätzlich validieren oder zu neuen Erkenntnissen führen.

V. Literaturverzeichnis

Albrow, Martin, 2007: Das globale Zeitalter. Erweiterte Neuauflage. (Die deutsche Erstausgabe ist unter dem Titel „Abschied vom Nationalstaat“ erschienen.) Frankfurt am Main: Suhrkamp.

André, Jacques, 1998: Essen und Trinken im alten Rom. Stuttgart: Reclam

Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. c/o KATALYSE Institut für angewandte Umweltforschung. Köln. <http://www.agev.net/wissenswertes/ev/auswirkungen/kartoffeln.htm>, 12.10.2011

Apicius, Marcus Gavius, 1999: Das Kochbuch der Römer. Ein Auswahl, gespickt mit literarischen Köstlichkeiten. Übersetzt von Elisabeth Alföldi-Rosenbaum. Düsseldorf: Artemis & Winkler.

Arbeitsgruppe des Seniorenstudiums der Universität Leipzig. <http://timewitnesses.org/german/food/index.html>, 30.11.2011

Athenaios, 1998: Das Gelehrtenmal, Buch I-VI. Eingeleitet und übersetzt von Claus Friedrich, kommentiert von Thomas Nothers. Stuttgart: Hierseemann.

Bachmann, Götz; **Wittel**, Andreas, 2006: Medienethnographie. In: **Ayaß**, Ruth; **Bermann**, Jörg R. (Hg.): Qualitative Methoden der Medienforschung. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt Taschenbuch Verlag, 183-219.

Barber, Benjamin R., 1999: Demokratie im Würgegriff. Kapitalismus und Fundamentalismus – eine unheilige Allianz. Frankfurt am Main: Fischer Taschenbuch Verlag; ursprünglich erschienen unter dem Titel: Coca-Cola und Heiliger Krieg. Wie Kapitalismus und Fundamentalismus Demokratie und Freiheit abschaffen. Bern: Scherz, 1996.

Barlösius, Eva, 1999: Soziologie des Essens. Weinheim: Juventa Verlag.

Beck, Ulrich, 1997: Was ist Globalisierung? 3. Auflage, Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Becker, Karin, 2000: Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier. Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft. In: *Analecta Romanica*, Heft 60. Frankfurt am Main: Vittorio Klostermann.

Behrens, Maik; **Galindo**, Maria Mercedes; **Hofmann**, Thomas; **Meyerhof**, Wolfgang; **Raguse**, Jan-Dirk; **Stein**, Julia; **van Lengerich**, Jessica; **Voigt**, Nadine, 2011: G Protein-Coupled Receptors in Human Fat Taste Perception. Oxford: Oxford Journals. <http://chemse.oxfordjournals.org/content/early/2011/08/25/chemse.bjr069.abstract>,
06.10.2011

Berger, Peter L.; **Luckmann**, Thomas, 2009: Die gesellschaftliche Konstruktion der Wirklichkeit. Eine Theorie der Wissenssoziologie. Frankfurt am Main: Fischer Taschenbuch-Verlag.

BGBI. I Nr. 13/2006 - Bundesgesetz über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG)
http://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2006_I_13/BGBLA_2006_I_13.pdf,
18.10.2011

Bourdieu, Pierre, 1999: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft, 11. Aufl., Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Bottéro, Jean, 1983: Küche. In: **Streck**, Michael P. [Hg.]: Reallexikon der Assyriologie und vorderasiatischen Archäologie. Band 6. Berlin: de Gruyter, 277-298.

Breidenbach, Joana; **Zukrigl**, Ina, 1998: Tanz der Kulturen. Kulturelle Identität in einer globalisierten Welt. München: Antje Kunstmann.

Christmann, Gabriela B., 2006: Inhaltsanalyse. In: **Ayaß**, Ruth; **Bermann**, Jörg R. (Hg.): Qualitative Methoden der Medienforschung. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt Taschenbuch Verlag, 274-292.

Collins, Kathleen, 2009: Watching what we eat. The Evolution of Television Cooking Shows, New York: The Continuum International Publishing Group Inc.

Diekmann, Andreas, 2000: Empirische Sozialforschung. Grundlagen, Methoden, Anwendungen. Reinbeck: Rowohlt Taschenbuch Verlag

Douglas, Mary, 1988: Reinheit und Gefährdung. Eine Studie zu Vorstellungen von Verunreinigung und Tabu. Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Eder, Klaus, 1988: Die Vergesellschaftung der Natur. Studien zur sozialen Evolution der praktischen Vernunft. Frankfurt am Main: Suhrkamp

EG Nr. 178/2002 - VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl L31/7) <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:DE:PDF>,
18.10.2011

Eyberg, Karoline, 2005: Kochen ist Kochen – oder doch nicht? Von der Kochsendung zur Doku-Soap; eine am Beispiel von Kultstar Jamie Oliver dargestellte Analyse. Diplomarbeit. Wien: Universität Wien.

Fischler, Claude, 1993: L'hommivore: le goût, la cuisine et le corps. Paris: Éd. Odile Jacob.

Flandrin, Jean-Louis, 1991: Der gute Geschmack und die soziale Hierarchie. In: **Ariès**, Philippe.; **Duby**, Georges. (Hg.): Geschichte des privaten Lebens. Band 3. Von der Renaissance zur Aufklärung. Frankfurt am Main: Fischer Verlag, 269-311.

Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo, 1996: Histoire de l' alimentation. Paris: Fayard.

Geertz, Clifford, 1996: Welt in Stücken, Kultur und Politik am Ende des 20. Jahrhunderts. Wien: Passagen Verlag.

Gerlach, Gudrun, 1986: Essen und Trinken in römischer Zeit. Colonia Ulpia Traiana. Köln: Rheinland.

Giddens, Anthony, 1995: Konsequenzen der Moderne. Übersetzt von Joachim Schulte. 1. Auflage. Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Giddens, Anthony, 1997: Jenseits von Links und Rechts. Übersetzt von Joachim Schulte. 1. Auflage. Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Grimal, Pierre, 1964: Römische Kulturgeschichte. München: Droemer Knaur.

Habermas, Jürgen, 1976: Zur Rekonstruktion des Historischen Materialismus. 2. Auflage. Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Harrington, Spencer P.M., 1997: Earliest Rice. Long Island City: Archaeological Institute of America. <http://www.archaeology.org/online/news/rice.html>, 24.02.2012

Harris, Marvin, 1988: Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus. Stuttgart: Klett-Cotta.

Helck, Wolfgang; **Otto**, Eberhard, 1999: Kleines Lexikon der Ägyptologie. Wiesbaden: Harrassowitz.

Hirschfelder, Gunter, 2001: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt am Main: Campus Verlag.

Iburg, Anne, 2003: Dumonts kleines Gewürzlexikon. Herkunft. Geschmack. Verwendung. Rezepte. Köln: DuMont monte Verlag.

Katzer, Gernot, 2001-2012: Gernot Katzers Gewürzseiten <http://www.uni-graz.at/~katzer/germ/index.html>, 26.02.2012

Koectürk-Runefors, Tahire, 1991: A model for adaptation to a new food pattern: the case of immigrants. In: **Fürst**, Elisabeth; **Prattala**, Ritva; **Ekstom**, Marianne; **Holm**, Lotte; **Hkaernes**, Unni (Hg.): Palatable worlds. Sociocultural food studies. Oslo: Solum Forlag. 185-192.

Kurier: unabhängige Tageszeitung für Österreich, gesammelte Ausgabe, 1980: Fernsehprogrammteil. Wien: Mediaprint Zeitungs- und Zeitschriftenverlag.

Kurier: unabhängige Tageszeitung für Österreich, gesammelte Ausgabe, 2011: Fernsehprogrammteil. Wien: Mediaprint Zeitungs- und Zeitschriftenverlag.

Levenstein, Harvey, 1988: Revolution at the table. The transformation of the American Diet. New York: Oxford University Press.

Levenstein, Harvey, 1997: The Food Habits of European Immigrants to America: Homogenization or Hegemonization? In: **Teuteberg**, Hans Jürgen; **Neumann**, Gerhard; **Wierlacher**, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin: Akademie Verlag, 465-472.

Lévi-Strauss, Claude, 1964: Le Triangle Culinaire. In: L'arc 26, 19-29.

Lévi-Strauss, Claude, 1973: Mythologie III. Der Ursprung der Tischsitten, Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Lindner, Ernst, 1990: Toxikologie der Nahrungsmittel. Stuttgart: Georg Thieme Verlag.

Lurker, Manfred, 1987: Lexikon der Götter und Symbole der alten Ägypter. Handbuch der mystischen und magischen Welt Ägyptens. Darmstadt: WBG Wissenschaftliche Buchgesellschaft.

Mintz, Sidney, 1992: Die Zusammensetzung der Speise in frühen Agrargesellschaften. Versuch einer Konzeptualisierung. In: **Schaffner**, Martin (Hg.): Brot, Brei und was dazugehört. Über sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung. Zürich: Chronos-Verlag, 13-28.

Mayer, Verena, 2009: Melting Pot. In: Der Tagesspiegel vom 08.11.2009
<http://www.tagesspiegel.de/weltspiegel/melting-pot/1628724.html>, 19.12.2011

Mikos, Lothar, 2008: Film- und Fernsehanalyse. Konstanz: UVK Verlagsgesellschaft mbH.

Montet, Pierre; **Scheer**, Rudolf (Hg.), 1978: Ägypten. Leben und Kultur in der Ramses-Zeit. Stuttgart: Reclam.

Morgenstern-Schulze, Johanna Katharina, 1785: Unterricht für ein junges Frauenzimmer, das Küche und Haushaltung selbst besorgen will, aus eigener Erfahrung erteilt von einer Hausmutter. Frankfurt: kein Verlag.
http://books.google.de/books?id=bWw7AAAACAAJ&printsec=frontcover&hl=de&source=gs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false, 03.12.2011

Murra, John V.: Rite and Crop in the Inca State. In: **Diamond**, S., 1960: Culture in History. New York

ORF.at, kein Autor, 2007: Silent Cooking
http://kundendienst.orf.at/programm/fernsehen/orf1/silent_cooking.html, 16.01.2011

Osterhammel, Jürgen; **Petersson**, Niels P., 2003: Geschichte der Globalisierung. Dimensionen, Prozesse, Epochen. München: C.H. Beck.

Petronius, 1968: Satyricon. Ein römischer Schelmenroman. Übersetzt und erläutert von Harry C. Schnur. Stuttgart: Reclam.

Plessner, Helmuth, 2003 (1981): Die Stufen des Organischen und der Mensch. Einleitung in die philosophische Anthropologie. Gesammelte Schriften IV. Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Plessner, Helmuth, 2003 (1981): Conditio humana. Gesammelte Schriften VIII. Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Pomeroy, Sarah B., 1999: Ancient Greece. A political, social and cultural history. New York: OUP Oxford University Press.

Posch, Barbara, 2006: Alltag im Fernsehen. Die Existenz der „feinen Unterschiede“ am Beispiel von Kochsendungen. Diplomarbeit. Wien: Universität Wien.

Ritzer, Georg, 2006: Die McDonaldisierung der Gesellschaft. 4., völlig neue Auflage. Konstanz: UKV.

Robertson, Roland, 1992: Globalization. Social Theory and Global Culture. London: Sage.

Robertson, Roland, 1995: Glocalization: Time-Space and Homogeneity-Heterogeneity. In: **Featherstone**, Mike; **Lash**, Scott; **Robertson**, Roland, 1995: Global Modernities. London: Sage.

Sandgruber, Roman, 1997: Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität. In: **Teuteberg**, Hans Jürgen; **Neumann**, Gerhard; **Wierlacher**, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin: Akademie Verlag, 179-203.

Scherrer, Christoph; **Kunze** Caren, 2011: Globalisierung. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.

Schmidt, Helmut, 1998: Globalisierung: Politische, ökonomische und kulturelle Herausforderungen. Düsseldorfer Vorlesungen. Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt.

Seidel-Pielen, Eberhard, 1996: Aufgespießt. Wie der Döner über die Deutschen kam. Hamburg: Rotbuch Verlag.

Shibley, Graham, 2000: The Greek world after Alexander. London: Routledge.

Tanner, Jakob, 1997: Italienische „Makkaroni-Esser“ in der Schweiz. Migration von Arbeitskräften und kulinarische Traditionen. In: **Teuteberg**, Hans Jürgen; **Neumann**, Gerhard; **Wierlacher**, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin: Akademie Verlag, 473-497.

Taudes, Theresa, 2009: Das perfekte Dinner. Zwischen Doku-Soap und Kochsendung. Diplomarbeit. Wien: Universität Wien.

Weber, Max, 1980: Wirtschaft und Gesellschaft. Grundriß der verstehenden Soziologie. 5. rev. Auflage. Studienausgabe. Tübingen: Mohr.

Wikipedia, unbekannte/r AutorIn, 2012: ORF eins. https://de.wikipedia.org/wiki/ORF_eins, 15.02.2012

Wu, David Y. H. (Hg), 2002: The globalization of Chinese Food. Honolulu: University of Hawaii Press.

Wulff, Hans J., 2006: Filmanalyse. In: **Ayaß**, Ruth; **Bermann**, Jörg R. (Hg.): Qualitative Methoden der Medienforschung. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt Taschenbuch Verlag, 220-244.

VI. Anhang

VI.1 Tabellenverzeichnis

Tabelle 1:	Ernährung und Haushalt in der Eisenzeit (1. Jahrtausend vor Christus) (schematische Darstellung nach: Jankuhn 1971: 24, zit. nach Hirschfelder 2001: 36)	33
Tabelle 2:	Sendetermine „Häferlgucker“ 1980	69
Tabelle 3:	Sendetermine „Silent Cooking“ 2011	71
Tabelle 4:	Ablaufprotokoll „Häferlgucker“ vom 14.08.1980	77
Tabelle 5:	Ablaufprotokoll „Silent Cooking“ vom 13.05.2011	82

VI.2 Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1:	Kulturelle versus natürliche Verwandlung im „triangle culinaire“ nach Levi-Strauss. Die Abbildung basiert auf Levi-Strauss, Claude, 1973: Mythologie III. Der Ursprung der Tischsitten, Frankfurt am Main: Suhrkamp. Seite 511	13
--------------	--	----

Abbildung 2: Römische Küche samt Inventar

Hirschfelder, Gunter, 2001: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt: Campus Verlag. Seite 87	40
---	----

VI.3 Abkürzungsverzeichnis

ABl	Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften
BGBI	Bundesgesetzblatt
bzw.	beziehungsweise
d.h.	das heißt
EL	Esstlöffel
g	Gramm
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
ORF	Österreichischer Rundfunk
usw.	und so weiter
vgl.	vergleiche

VI.4 Urheberrechtserklärung zu den untersuchten Datensätzen

An dieser Stelle möchte ich nochmals ausdrücklich darauf hinweisen, dass die Urheberrechte der beiden in dieser Arbeit untersuchten Datensätze – „Häferlgucker“ vom 14.8.1980 und „Silent Cooking“ vom 13.5.2011 – beim Österreichischen Rundfunk liegen. Die Datensätze dürfen nicht veröffentlicht werden und liegen aus diesem Grund der Arbeit nicht bei. Beide Datensätze können aber kostenpflichtig beim Videoservice des Österreichischen Rundfunks bestellt werden. Näheres hierzu siehe <http://kundendienst.orf.at/service/angebote/video.html>.

VI.5 Abstract

Die vorliegende Arbeit mit dem Titel „Fusionsküchen – Kochen unter dem Einfluss von Globalisierung“ behandelt das Thema Globalisierung aus einem kulinarischen Blickwinkel. Zunächst erfolgt hierbei eine eingehende theoretische Auseinandersetzung mit dem aller Kulinarik immanenten Bereich des Essens. Hierbei werden Überlegungen angestellt, ob es sich bei der menschlichen Tätigkeit des Essens um einen natürlichen oder kulturellen Vorgang handelt. Weiters wird die Bedeutung von Geschmack und Genuss in der Küche, sowie eine Beschäftigung mit Nahrungstabus als mögliche Grenze dieser, einer theoretischen Betrachtung unterzogen.

In weiterer Folge widmet sich die Arbeit der Globalisierung. Diese wird anhand der Theorien von Roland Robertson, Anthony Giddens, Ulrich Beck und Martin Albrow umfassend dargelegt. Spezielles Augenmerk fällt dabei auf den Bereich der kulturellen Globalisierung und der Glokalisierung, welche von großer Bedeutung im Kontext der Kulinarik sind. Anschließend erfolgt eine Auseinandersetzung mit der Entwicklungsgeschichte der Küche, welche das Kochen von der Steinzeit bis zur Etablierung des Berufsstands der Köche und Köchinnen zum Inhalt hat. Darauf baut eine kritische Betrachtung der Fusionsküchen. Weiters wird das Augenmerk auf Migrationsküchen, einer Sonderform der Globalisierung im kulinarischen Bereich, gelegt. Abschließend wird anhand verschiedener Erklärungsansätze erläutert, wo die Grenzen einer Globalisierung der Küchen liegen könnten und - als Grundlage einer jeden Globalisierung in der Kulinarik - welche Gemeinsamkeit auch gänzlich unterschiedliche Küchen aufweisen.

Die theoretische Auseinandersetzung mit dem Thema wird in weiterer Folge einer empirischen Untersuchung unterzogen. Dies erfolgt anhand einer vergleichenden Analyse jeweils einer Folge einer Fernsehkochsendung aus dem Jahr 1980 mit einer aus dem Jahr 2011. Beide in Aufbau und Konzept ähnliche Sendungen wurden von derselben Rundfunkanstalt produziert und ausgestrahlt. Die zu untersuchenden Folgen der beiden Sendungen werden im Zuge einer mehrstufigen Zufallsauswahl festgelegt. Bei der Untersuchung der beiden Sendungen kommt die Film- und Fernsehanalyse nach Lothar Mikos zur Anwendung. Als Hilfsmittel werden zu beiden Sendungen Ablaufprotokolle erstellt, auf Basis derer die Analyse erfolgt.

The present paper entitled „Fusionsküchen – Kochen unter dem Einfluss von Globalisierung“ (Fusion cuisine – Cooking under the influence of globalization) is an inquiry on globalization from a culinary point of view. The theoretical part is concerned with eating and the impact of globalization on cuisines. The topic “eating” deals with the question, if eating is a natural or a cultural process for human beings; the one about “taste” with the importance of taste on cuisines and as eating-boundary.

The Chapter on globalization refers the theories of Roland Robertson, Anthony Giddens, Ulrich Beck and Martin Albrow. The globalization-part deals in particular with cultural globalization and glocalization. This part is followed by a historical overview on cooking from the Stone Age to the establishment of professional cooks in our life today. The closing chapter of the theoretical section covers the boundaries of globalization in reference to cuisine and similarities between different cuisines.

The empirical part deals with proofing the facts elaborated in the theoretical section. This is accomplished by the “Film- und Fernsehanalyse nach Lothar Mikos” (film- and television-analysis by Lothar Mikos). According to this empirical method a television cooking show from the year 1980 is compared to a very similar one by the same television station from the year 2011.

VI.6 Curriculum Vitae

Persönliches:

Staatsangehörigkeit: Österreich
Geburtsdatum: 03. Feb 1977
Geburtsort: St. Pölten
Email: manfred.datzinger@gmx.at

Ausbildung:

2001 - 2012

Studium der Soziologie (rechts-, sozial- und wirtschaftswissenschaftlicher Studien­zweig) an der Universität Wien

Sep 1991 – Jun 1996

HTBLuVA St.Pölten – Höhere Abteilung für Maschinenbau
Ausbildungszweig: Automatisierungstechnik

Sep 1987 – Jun 1991

BRG Krems

Berufsweg:

Dez 2006 bis dato: AMS Wien

Jun 2006 bis Aug 2006: Rudolf Czapek Metallbau GmbH

Jul 2001 bis Sep 2005: LFC Large Format Cinema BetriebsgmbH

Nov 1997 – Jan 2001: Vindex Automatisierungstechnik GmbH

Wien, März 2012