

JAHRBUCH FÜR KULINARISTIK

The German Journal of Food Studies and Hospitality

WISSENSCHAFT | KULTUR | PRAXIS



Der globalisierte
Gaumen:
Ostasiens Küchen
auf Reisen

Kulinaristik
und Ökologie

Das Gericht

Varia

Band 2 · 2018

Jahrbuch für Kulinaristik

The German Journal of Food Studies and Hospitality

Wissenschaft – Kultur – Praxis

Band 2 (2018) · Herausgegeben von Irmela Hijjiya-Kirschner

Jahrbuch für Kulinaristik

The German Journal of Food Studies
and Hospitality

Wissenschaft – Kultur – Praxis

Band 2 (2018)

Herausgegeben von Irmela Hijiya-Kirschnereit



Das Jahrbuch wird im Auftrag des Kulinaristik-Forums herausgegeben von
Prof. Dr. Burckhard Dücker (Heidelberg)
Prof. Dr. Ludwig Eichinger (Mannheim)
Prof. Dr. Nicole Graf (Heilbronn)
Prof. Dr. Irmela Hijjiya-Kirschnerreit (Berlin)
Prof. Dr. Maren Möhring (Leipzig)
Prof. Dr. Christine Ott (Frankfurt/M.)
Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer (Heilbronn)
Direktor Dr. Reinhard Spieler (Hannover)
Prof. Dr. Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)

Band 2: Herausgegeben von Prof. Dr. Irmela Hijjiya-Kirschnerreit,
Vorstandsmitglied des Kulinaristik-Forums, Institut für Japanologie der
Freien Universität Berlin, Hittorfstr. 18, D – 14195 Berlin

E-Mail: sekretariat@kulinaristik.net
www.kulinaristik.net

Verlagslektorat: Sabine Lambert (München/Hamburg)

Umschlagbild: Taro Yamamoto: Soft drink soft pattern with cherry, 2014
© Taro Yamamoto / courtesy Micheko Galerie und Imura Art Gallery

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über
<http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

ISSN 2567-4900

ISBN 978-3-86205-526-5

ISBN 978-3-86205-971-3 (E-Book/PDF)

© IUDICIUM Verlag GmbH München 2018

Alle Rechte vorbehalten

Druck: Totem, Inowroclaw

www.iudicium.de

Anschriften der Herausgeber

Prof. Dr. Burckhard DÜCKER

Vorstandsmitglied des Kulinaristik-Forums, Germanistisches Seminar der Universität Heidelberg, Hauptstraße 207-209, D – 69117 Heidelberg
E-Mail: burckhard.duecker@gs.uni-heidelberg.de

Prof. Dr. Dr. h. c. mult. Ludwig EICHINGER

ehem. Direktor des Instituts für Deutsche Sprache,
R5 6-13, D – 68161 Mannheim
Tel.: 0621-1581-0 E-Mail: eichinger@ids-mannheim.de

Prof. Dr. Nicole GRAF

Rektorin der Dualen Hochschule Baden-Württemberg, Campus Heilbronn,
Bildungscampus 4, D – 74076 Heilbronn
Tel.: 07131-1237-120 E-Mail: nicole.graf@heilbronn.dhbw.de

Prof. Dr. Irmela HIJIYA-KIRSCHNEREIT

Vorstandsmitglied des Kulinaristik-Forums, Institut für Japanologie der Freien Universität Berlin, Hittorfstr. 18, D – 14195 Berlin
Tel.: 030-838-53856/57 E-Mail: i.hijya@fu-berlin.de

Prof. Dr. Maren MÖHRING

Lehrstuhl für Vergleichende Kultur- und Gesellschaftsgeschichte des modernen Europa, Universität Leipzig, Beethovenstr. 15, D – 04107 Leipzig
Tel.: 0341-97-35680 E-Mail: maren.moehring@uni-leipzig.de

Prof. Dr. Christine OTT

Institut für Romanische Sprachen und Literaturen, Norbert-Wollheim-Platz 1,
D – 60629 Frankfurt/M.
Tel.: 069-798-32014 E-Mail: c.ott@em.uni-frankfurt.de

Prof. Dr. Gerhard RECHKEMMER

Präsident em. des Max Rubner-Bundesforschungsinstituts für Ernährung
und Lebensmittel (Karlsruhe), Vorstandsmitglied des Kulinaristik-Forums,
D – 74074 Heilbronn

E-Mail: gerhard.rechkemmer@t-online.de

Dr. Reinhard SPIELER

Direktor des Sprengel Museums Hannover,
Kurt-Schwitters-Platz, D – 30169 Hannover

Tel.: 0511-168 444 00 E-Mail: reinhard.spieler@hannover-stadt.de

Prof. Dr. Alois WIERLACHER

Gründungs- und Ehrenvorsitzender des Kulinaristik-Forums,
Professor em. für interkulturelle Germanistik an der Universität Bayreuth,
Dannheckerstraße 43 E, D – 69190 Walldorf

E-Mail: wierlacher@t-online.de

Inhaltsverzeichnis

Editorial	10
Kapitel 1	
Der globalisierte Gaumen: Ostasiens Küchen auf Reisen	
Einführung	
Irmela Hijiya-Kirschner (Berlin)	17
Von Schwalbennestern und neuen Fingerfertigkeiten: Globalisierung und eskkulturelle Transfers am Beispiel asiatischer Küchen in Deutschland	
Maren Möhring (Leipzig)	31
Satori im panierten Schnitzel: Ein Blick aus dem Westen auf die Küche Japans	
Christoph Peters (Berlin)	52
A Few Thoughts on Washoku (Japanese Cuisine) in Modern Japan	
Yoko Hiramatsu (Tokyo)	75
Should We Eat <i>Washoku</i>? Reflections on “Japanese Traditional Dietary Cultures” Certified by UNESCO	
Eric C. Rath (Lawrence, Kansas)	90
Standardisierung, Globalisierung und McDonaldisierung der koreanischen Küche	
Eun-Jeung Lee (Berlin)	112
Das Sushi-Sakrileg – Zur Verbreitung von Sushi in Mitteleuropa	
Irmela Hijiya-Kirschner (Berlin)	134
Glückskeks süßsauer. Zur chinesischen Küche in Europa	
Thomas O. Höllmann (München)	166
Erlebnisgastronomie und inszenierte Authentizität der koreanischen Küche in Berlin	
You Kyung Byun (Berlin)	182

The Decline of the Neighborhood Chinese Restaurant in Urban Japan	
James Farrer (Tokyo)	197
Globale Food Trends und die Rolle asiatischer Komponenten in der Bordverpflegung von Fluglinien	
Sunbul Dubuni (Frankfurt/M.)	223
Edible Eugenics: Dietary Reform and Nation-building in Modern Japan	
Jennifer Robertson (Ann Arbor, Michigan)	240
Chinesische Weinkultur und ihre Globalisierung	
Peter Kupfer (Mainz/Germersheim)	263
Annotierte Auswahlbibliographie neuerer kulinaristischer Studien zu Ost- und Südostasien / Select Bibliography of Recent Food and Hospitality Studies on East and Southeast Asia with Annotations	
Irmela Hijiya-Kirschnereit und/and Katja Nothnagel	304
Kulinaristische akademische Abschlussarbeiten im deutschsprachigen Bereich	
Irmela Hijiya-Kirschnereit und Nathalie Hommel	374
Kapitel 2	
Kulinaristik und Ökologie	
Hinführung zu einer ‚Kulinaristischen Ökologie‘. Oder: Die Nahrungssicherung in der Diskussion zwischen Alarmisten, Realisten und dem Leuchten des ‚Punktes Omega‘	
Horst Eichler (Heidelberg)	383
Zum schwierigen Umgang mit der Gentechnik im Essen	
Diethard Tautz (Plön)	407
Die Klima-Agro Falle. Ein Planet. 10 Milliarden. Alle satt?	
Wolfgang Woywod (†)	414
Wasser – Lebensmittel und mehr	
Hartmut Brüscke (Nußloch) und Horst Eichler (Heidelberg)	425

„Bio“ – „Öko“ – oder was? Bemerkungen zur „Bio“-Branche der deutschen Nahrungsmittelwirtschaft	
Horst Eichler (Heidelberg)	443

Kapitel 3 Das Gericht

Einführung: Das Gericht	
Irmela Hijiya-Kirschner	457

Gerichte, Speisen, Mahlzeiten. Ein lexikalisches Tableau	
Ludwig M. Eichinger (Mannheim)	462

Einführung in die Kulturgeschichte des „Gerichts“	
Burckhard Dücker (Heidelberg)	482

Es ist angerichtet. Anrichte, Kredenz, Buffet, Sideboard: Zur Geschichte der Präsentation von Speisen	
Josef Walch (Schwetzingen)	508

Kulinarischer Klassenkampf. Die Funktion des Gegensatzpaares „Verschwendung“ und „Sparsamkeit“ in der literarischen Darstellung sozialer und familiärer Konflikte	
Christine Ott (Frankfurt/M.)	527

Kapitel 4 Varia

Umsteigen mit Genuss. Die Bahnhofsgaststätte in der Literatur	
Guido Fuchs (Würzburg/Hildesheim)	539

New Yorker Initiative Breaking Bread NYC. Verständnis geht durch den Magen	
Rolf Klein (Speyer)	558

Bio-bibliographische Angaben zu den Autoren	560
--	-----

Editorial

Wer hätte sich vor ein, zwei Jahrzehnten vorstellen können, in welchem Ausmaß die Globalisierung unser alltägliches Leben in so gut wie allen Bereichen prägen würde? Gewiss, man könnte anführen, dass Globalisierung ja schon im 19. Jahrhundert, eigentlich aber noch viel früher, etwa im 15. Jahrhundert mit der europäischen Expansion in alle Welt eingesetzt habe. Und wer sich für Museumsausstellungen über antike Kulturen oder beispielsweise die Seidenstraße begeistert, den lässt der Gedanke nicht los, dass Globalisierung womöglich so alt ist wie die Menschheit selbst. Dabei ist der Prozess keinesfalls eine Einbahnstraße, wie noch die Rede von der Amerikanisierung der Welt seit dem Zweiten Weltkrieg nahelegte. Wie sehr die Bewegungen gegenläufig und vielschichtig, die Waren- und die Wissensströme miteinander verflochten sind, ahnt mittlerweile jede und jeder.

Die vielfältigen Dimensionen und Effekte der Globalisierung lassen sich beispielhaft an den „Reisen“ ostasiatischer Küchen studieren: Welche politischen und ökonomischen Konstellationen führten dazu, dass Menschen sich nach Übersee begaben und ihre Esskulturen sich schließlich in der Fremde verbreiteten? Neben Kapital-, Personen- und Warenverkehr, Transport und Umweltbedingungen geraten kulturelle und sprachliche Faktoren in den Blick. Dazu die Frage, wie und warum sich die vielfach an das Gastland angepassten Küchen über dieses hinausgehend ausbreiteten, wobei sie neue Adaptionen und Assimilationen durchliefen, die wiederum auf die Ausgangskultur, die „Heimat“ der „gewanderten“ Küche, einwirkten und diese beeinflussten. Der Schwerpunkt „Der globalisierte Gaumen: Ostasiens Küchen auf Reisen“ ist bewusst so konzipiert worden, dass er nicht nur die Vielfalt der Dimensionen des Gegenstands und der Problemstellungen, sondern auch die ihm angemessene Multiperspektivität und den Dialog der Felder Wissenschaft, Kunst und Praxis wenigstens ansatzweise zum Tragen bringt. Daher auch Stimmen aus den Ausgangskulturen, individuelle wie verallgemeinerte Beobachtungen,

Momentaufnahmen und historische Tiefenschürfungen, Blickwechsel und kontrastierende Ansichten. Auch wenn die Mehrzahl der wissenschaftlichen Beiträge kulturhistorische, ethnologisch-anthropologische sowie kulturwissenschaftliche Ansätze verfolgt, ergeben sich vielerlei Querverbindungen zu weiteren Disziplinen. Abgerundet wird dieser Teil durch zwei Dokumentationen, eine annotierte deutsch-englische Bibliographie von Buchpublikationen zur kulinaristischen Forschung zu Ost- und Südostasien in den Sprachen – in der Reihenfolge ihrer Häufigkeit – Englisch, Deutsch, Japanisch, Koreanisch und Französisch und eine Liste akademischer Abschlussarbeiten aus dem deutschsprachigen Raum, entstanden in den einschlägigen Regionalwissenschaften und der Ethnologie. Natürlich hätte diese Liste noch auf weitere Fächer ausgeweitet werden können. Schließlich sind kulinaristische Studien zu den genannten Weltregionen ja auch in Fächern wie Ernährungsphysiologie, Volkswirtschaft, Politikwissenschaft oder Religionsgeschichte denkbar. Immerhin dürfen wir aber vermuten, dass die in der Regel für solche Forschungen erforderliche Sprach- und Landeskenntnis es wahrscheinlich macht, dass sich mit den ausgewählten Fächern der Kernbestand jedenfalls der kultur- und geschichtswissenschaftlich orientierten Studien erfassen ließ. Beide Dokumentationen verfolgen zudem das Ziel, mit dem Einblick in den Stand der Forschung und die regionalen wie thematischen Schwerpunkte in der einschlägigen deutschen Forschungslandschaft Informationen zur vertieften Beschäftigung mit den Gegenständen bereitzustellen und Brücken zu schlagen in den internationalen Raum.

„Kulinaristik und Ökologie“ bildet den zweiten Schwerpunkt und sorgt dafür, dass sich die im Kulinaristikforum programmatisch vertretene Breite der Disziplinen auch in dieser Ausgabe augenfällig manifestiert. Wie Horst Eichler in seiner „Hinführung“ schreibt, wird mit der ‚Kulinaristischen Ökologie‘ ein neuer Denkansatz aus dem Bereich der Lebens- und Umweltwissenschaften für das Feld der Kulinaristik vorgestellt. Dieser soll die ökologischen Konsequenzen und weltweiten Eingriffsfolgen aufzeigen, die dem Groß-Ökosystem ‚Erde‘ und seinen großlandschaftlichen Subsystemen durch Nahrungsbeschaffung für eine sich ungebremst vermehrende Weltbevölkerung erwachsen. Dass nur ein auf allen Ebenen der Ernährung ökologisch verantwortlicher Umgang mit den biologisch und physikalisch endlichen Ressourcen unserer Erde die Nutrition kommender Generationen zu sichern vermag, sollte, so Eichler, das unbestreitbare Diskussionsergebnis des hier vorgestellten Denkansatzes sein.

Mit dem Begriff des ‚Gerichts‘ wird ein Thema aufgegriffen, das sich schon auf den ersten Blick für eine kulinaristische Ausdeutung anzubieten scheint. Doch sein besonderer Reiz liegt in der Doppeldeutigkeit des deutschen Wortes, oder, wie es einer der Autoren formuliert, der „traditionellen Nähe von Rechtsprechung und Kulinarik“. So loten die in dieser Abteilung versammelten Beiträge in mikro- und makrohistorischen Zugriffen mit den Mitteln von soziolinguistischer Analyse von Wortsemantik und Etymologie, von praxisorientierter Begriffsgeschichte wie mit dem Versuch einer optisch unterfütterten Möbel- und Designgeschichte die Dimensionen des Themas zwischen Verzehrssituationen und Ethik aus. Abgerundet wird das Thema mit einem *close reading* von italienischer Gegenwartsliteratur im Blick auf „literarischen Klassenkampf“ und eine neue Essensmoral.

Der Teil „Varia“ besucht mit den Bahnhofsgaststätten einen der jüngeren Generation in der traditionellen Form womöglich kaum noch präsenten, aber für das kulturelle Gedächtnis Europas markanten transitorischen Ort anhand überraschend zahlreicher literarischer Belegstellen, einen sozialen Raum, „Chiffre für traurige Abschiede und frohes Willkommen, für heimatliche Zufluchten und heimliche Fluchtpunkte“. Und von der anschließend vorgestellten New Yorker Initiative ‚Breaking Bread NYC‘ und ihrer Zielsetzung, „Akzeptanz, Verständnis und Gemeinschaftssinn für die von Immigranten und Flüchtlingen betriebenen Restaurants zu fördern“, ausgehend ergeben sich nicht nur innerhalb des Bandes, sondern auch in unsere aktuelle gesellschaftliche Wirklichkeit vielfältige Anknüpfungspunkte.

Das *Jahrbuch für Kulinaristik* soll u. a. als Schaufenster der deutschsprachigen Forschung dienen und dazu beitragen, die Vernetzung – so der programmatisch gestaltete erste Band 2017! – von Wissenschaft untereinander sowie mit Kunst und Praxis voranzutreiben. In der Tat zeigt sich gerade angesichts des auch im deutschsprachigen Raum anwachsenden Forschungsvolumens, wie groß der Bedarf an gegenseitiger Kenntnisnahme schon in diesem überschaubaren Sprachgebiet ist, um nicht im eigenen eingehegten Garten zu verharren. Es zeigt sich nämlich eine gewisse Tendenz zur Entstehung von „Parallelwelten“. So wird etwa in einem aktuellen Sammelband eine sich auf Lévi-Strauss berufende „kulinarische¹ Ethnologie“ postuliert, die immer wieder schwankt zwischen der Einverleibung anderer disziplinärer Ansätze und

¹ Im hier definierten und etablierten Verständnis wäre von „kulinaristischer Ethnologie“ zu sprechen.

der Beanspruchung von Transdisziplinarität, zugleich aber behauptet, dass es im deutschen Sprachraum ansonsten gar keine nennenswerte Beschäftigung mit dem Thema gegeben habe, abgesehen von dem pflichtgemäß aufgerufenen historischen Gewährsmann Simmel.² Dieses Jahrbuch ist der Gegenbeweis, dass in der deutschen Forschungslandschaft sehr viele Studien dazu entstehen.

Das Jahrbuch für Kulinaristik soll aber auch eine Plattform für den internationalen Austausch sein, worauf schon sein englischer Untertitel „The German Journal of Food Studies and Hospitality“ verweist. Folglich wurde auch der Anteil englischsprachiger Beiträge erhöht, und alle Artikel erhielten Zusammenfassungen (abstracts) und Schlagwörter (keywords) in beiden Sprachen. Die in den beiden ersten Bänden des Jahrbuchs präsentierten Bibliographien unterstreichen im Übrigen die Notwendigkeit, mit solchen Serviceleistungen die Vernetzung der Forschung voranzutreiben!

Der Dank der Herausgeberin gilt allen Beiträgerinnen und Autoren sowie dem Koordinator des Schwerpunktteils zur kulinaristischen Ökologie, Horst Eichler, die es möglich machten, einen solch facettenreichen und schön bebilderten Band auf den Weg zu bringen. Meinen Kolleginnen und Kollegen vom Herausgebergremium danke ich für ihren guten Rat in Bezug auf einzelne Beiträge, die weiterreichende Expertise erforderten. Ohne das Verlagslektorat von Frau Sabine Lambert hätte der Band eine andere, um nicht zu sagen, provisorische Gestalt. Besonderer Dank gebührt Frau Elisabeth Schaidhammer vom Iudicium-Verlag, die das Projekt mit großer Geduld und nie erlahmender Energie begleitete und umsetzte. Frau Aimée Dornier danke ich für die be-

² Vgl. Daniel Kofahl und Sebastian Schellhaas (Hg.): *Kulinarische Ethnologie: Beiträge zur Wissenschaft von eigenen, fremden und globalisierten Ernährungskulturen*. Bielefeld: Transcript 2018. Zwar wird auf „Standartwerke“ (sic) aus dem ethnologischen bzw. soziologischen Bereich von Marin Trenk (2015) und Eva Barlösius (1999/2011) hingewiesen (Anm. 16, S. 18), und es werden vereinzelt im Literaturverzeichnis der Einführung auch noch andere Titel genannt. Die historische Tiefe und die theoretisch-methodologischen Überlegungen zum Feld der Kulinaristik im deutschsprachigen Raum werden jedoch nicht annähernd umrissen bzw. zur Kenntnis genommen. Dies wäre gleichwohl andeutungsweise zu erwarten gewesen, da der Band den Anspruch vertritt, „einen Einblick in das vielschichtige Spektrum und die Diversität der Themenbereiche, Ansätze und Forschungsmethoden zugeben (sic), die in der wachsenden Forschungsgemeinschaft der deutschsprachigen Kulinarischen Ethnologie in und im Umfeld der Arbeitsgruppe diskutiert werden“ (ebd., S. 19). Vgl. dazu im Einzelnen und mit Auswahlbibliographie etwa Alois Wierlacher: *Die Welt der Kulinaristik*. In: *Jahrbuch für Kulinaristik Band 1* (2017), S. 27-265.

harrlich verfolgte Idee der künstlerischen Umschlagabbildung. Große Unterstützung in schwierigen Zeiten wurde der Herausgeberin durch den außergewöhnlichen Einsatz von Katja Nothnagel zuteil.

Ein großzügiger Druckkostenzuschuss aus Mitteln der Freien Universität Berlin ermöglichte die Drucklegung dieses umfangreichen Bandes. Möge das *2. Jahrbuch für Kulinaristik* mit seinen Schwerpunkten und Themen eine breite interessierte Leserschaft ansprechen und über den deutschen Sprachraum hinaus die Vielfalt und den inspirierenden Reichtum kulinaristischer Forschungen belegen.

Berlin, im August 2018

Irmela Hijiya-Kirschnereit

Kapitel 1

Der globalisierte Gaumen:
Ostasiens Küchen auf Reisen

Irmela Hijjya-Kirschnerreit

Der globalisierte Gaumen: Ostasiens Küchen auf Reisen

Einführung

Längst sind sie ein selbstverständlicher Bestandteil unserer Stadtlandschaften geworden: Restaurants, die chinesische, koreanische oder japanische Küche anbieten. Ein Zeichen für kulinarische Globalisierung? Bei genauerem Hinsehen stellen sich manche Fragen: Was wird denn jeweils als ‚authentische‘ Landesküche angeboten? Sind die Betreiber und Köche in Japan-Restaurants eigentlich Japaner? Und wenn nicht, was tut es zur Sache? Wie hat sich das, was heute als ‚chinesische‘ Küche oder eine ihrer regionalen Varianten angeboten wird, an den einheimischen Geschmack und Erwartungen von „Chinesisch-heit“ angepasst? Wann und warum fand die koreanische Küche hierzulande Akzeptanz? Wie wird Ethnizität inszeniert? Welche politischen, ökonomischen und kulturellen Faktoren spielen eine Rolle? Wie beeinflussen sie das Image der Weltregion, mit der sie in Verbindung gebracht werden? Aber auch: Was machen die Geschmackserfahrungen und die neuen Formen von Gastlichkeit mit uns? Was erzählen uns die Speisekarten „exotischer“ Küchen über Möglichkeiten und Grenzen von Assimilation und Übersetzung? Die Entgrenzung durch Globalisierung führt teilweise zu neuen Grenzziehungen. Sie reicht aber oftmals weit in die Vergangenheit zurück. Dies alles soll aus unterschiedlichen Fachperspektiven und, gemäß der Ausrichtung des Kulinaristik-Forums, im Dialog von Wissenschaft, Kunst und Praxis, beleuchtet und diskutiert werden.

Essenstraditionen im Kontakt – Zur Hybridität und Historizität von Esskulturen

Schaut man sich im Frühjahr 2018 um, so wird man auf Schritt und Tritt von höchst kreativen, vor kurzem noch für undenkbar gehaltenen Küchenkreationen überrascht, die unterschiedliche Koch- und Essenstraditionen fusionieren. Zunächst ein Beispiel aus der Alltagsküche von Tokyo. Ramen (korrekt eigentlich mit einem Längenstrich über dem „a“ geschrieben, doch hat sich die „einfache“ Schreibung international durchgesetzt)¹, Ramen also sind ein typisches, auf chinesischem Rezept basierendes, aber in Japan verfeinertes und popularisiertes Nudelsuppengericht, das man in der Mittagspause oder spät abends als Magenfüller in einem der zahllosen kleinen Ramen-Restaurants um die Ecke zu sich nimmt. Genau genommen handelt es sich also schon um eine Art *Fusion*-Küche, die inzwischen aber auch international als „typisch japanisches“ Gericht populär wurde. Nun aber werden in einem gut frequentierten japanischen Ramen-Restaurant mitten in Tokyo Varianten angeboten, die ob ihrer scheinbaren Abwegigkeit Stirnrunzeln hervorrufen, obgleich sie nachgefragt werden, z. B. Avocado-Ramen, statt in einer heißen Brühe in tiefer Porzellan-, Keramik oder Plastikschale nun wie Pasta auf einem ovalen Teller serviert. Ramen-Elemente sind die krausen Nudeln, Nori (getrocknetes Algenblatt), ein halbes gekochtes Ei und fette Schweinebauch-Scheiben, das Ganze aber ohne die übliche Suppenbrühe in einem Guacamole-Dip, also mit Tomatenstückchen, frischen gehackten Zwiebeln und Limetten- bzw. Zitronensaft gewürzt. – Gleichzeitig wird in der NZZ-Beilage *Bellevue* zu Ostern 2018 ein Rührei-Rezept mit diversen japanischen Würzmitteln – Mirin, Sake, (möglichst frischem) Wasabi, Nori-Algen und einer Sushi-artigen Beilage mit Lachs – vorgeschlagen.² Und schon die Tatsache, dass die japanischen Termini keiner Erläuterung mehr bedürfen, spricht für die Selbstverständlichkeit – im wahren Sinne des Wortes – der kulinarischen Aneignung.

¹ An dieser Stelle sei dem Iudicium Verlag gedankt, dass er die korrekte bzw. regelkonforme Transkription ostasiatischer Schriften ermöglicht. Selbst in wissenschaftlichen Werken fällt diese Transkription im anglophonen Bereich häufig den Verlagsvorgaben zum Opfer. Die vereinfachte Schreibung von Orts- und anderen bekannten Eigennamen (z. B. Tokyo statt Tōkyō) hat sich allerdings international breit durchgesetzt und wird daher auch hier übernommen.

² Rührei mit Lachs und Blumenkohlcreme. Rezept Marcus G. Lindner, 25.03.2018, [<https://bellevue.nzz.ch/kochen-geniessen/rezept-ruehrei-mit-lachs-und-blumenkohlcreme-ld.1368826>] (05.07.2018).

In diesen Zeiten, wo, wie es an anderer Stelle in der genannten Zeitung heißt, „[f]ast jedes neue Hotel [...] heutzutage ein total authentisches Asienrestaurant vorzeigen können [möchte]“³, die Akzeptanz und der besondere Erlebniswert „exotischer“ Küchen, auch wenn man sie sich in der hier zelebrierten Ausgestaltung nicht selber leisten kann oder mag, zur europäischen Alltagserfahrung geworden ist, in diesen Zeiten also hat auch die kulinaristische Forschung Hochsaison. Sie versteht Gaststätten, die ausländische Küchen anbieten, als „Knotenpunkte“ kulinarischer Transfers, indem dort (zumindest) zwei unterschiedliche Essenstraditionen in Kontakt treten. Im Falle des Tokyoter Ramen-Gerichts fällt es fast schon schwer, sich auf eine Zahl von Traditionssträngen festzulegen. Welche neuen, ungewohnten Materialien und Verzehrformen angeboten werden, ist Teil eines vielschichtigen Aushandlungsprozesses zwischen Anbieter- und Nachfrageseite (Maren Möhring), und zweifellos spielt auch der Zeitpunkt eine wichtige Rolle. Chinesische, japanische und koreanische Gerichte sind weder in ihrer Ausgangskultur noch hierzulande einfach mit sich selbst identisch, sie verändern sich und passen sich den über die Zeit gewandelten Bedingungen an. Möhring spricht in ihrem Beitrag von kulinarischen Transfers als Übersetzungsprozessen auf verschiedenen Ebenen. Auch dies muss sich klarmachen, wer über Originalität und Echtheit kulinarischer Traditionen nachdenkt. Japanische Küche etwa, so formuliert es Jennifer Robertson in diesem Band, „ist nicht eine einzigartige, zeitlose, einheitliche kulturelle Kategorie, vielmehr eine umkämpfte Domäne, die geformt und moduliert wird durch konkurrierende Vorstellungen zur Beziehung zwischen Ernährung, Gesundheit und nationaler Identität“. Hier ließen sich noch viele weitere Vorbehalte gegen die naive Annahme einer ahistorisch gedachten, essentiellen Idee einer Nationalküche vorbringen. Doch greifen wir den Beiträgen des Bandes nicht vor!

Aber weshalb eigentlich Ostasien? Die drei kulinarischen „Hauptstränge“ chinesisch, japanisch und koreanisch haben sich nacheinander auf globaler Ebene etabliert und gehören mittlerweile zu den sichtbarsten und beliebtesten Küchentraditionen weltweit. Das bestätigt uns in diesem Band u. a. der Beitrag von Sunbul Dubuni zur Bordverpflegung von Fluglinien,

³ Ruth Spitzenfeil: Wiedereröffnung des Bürgenstock Resort: Haute Cuisine über dem Vierwaldstättersee. In: NZZ v. 05.11.2017 [<https://bellevue.nzz.ch/kochen-geniessen/wiedereroeffnung-des-buergenstock-resorts-haute-cuisine-ueber-dem-vierwaldstaettersee-ld.1325924>] (05.07.2018).

wenn sie den „pan-asiatischen Stil“ als bereits festen Bestandteil der Menüs, unabhängig von den Destinationen der Flüge, bezeichnet. Sich mit diesen Esskulturen zu befassen und ihre globale Verbreitung zu betrachten, verspricht Einsichten nicht nur in die soziokulturellen und geopolitischen Hintergründe der international immer prominenter werdenden ostasiatischen Küchen und ihrer Ausgangsländer, sondern wir können beispielhaft viele Prozesse und Probleme studieren, die sich mit der Globalisierung als zunehmender internationaler Verflechtung in vielen Bereichen, als viel diskutierter und mit unterschiedlichsten Assoziationen und Begleiterscheinungen behafteten Strömung verbinden.

Wovon reden wir, wenn wir von „japanischer“, „chinesischer“ oder „koreanischer Küche“ reden?

Ausgangspunkt unserer Überlegungen war, dass sich eine Küche an neue Gegebenheiten anpasst, wenn sie sich in einem neuen kulturellen bzw. kulinarischen Umfeld etabliert. Was alles zu der Anpassung an den neuen Kontext gehört, erschließen uns die Beiträge auf mehreren Ebenen. Es sind ja nicht nur die Zutaten, Gewürze, Rezepte, sondern es ist die Schaffung eines bestimmten Ambientes, das Teil des Gesamterlebnisses wird. In Thomas Höllmanns Beitrag ist davon die Rede, dass die Atmosphäre eines Lokals oftmals eine stärkere Anziehungskraft ausübt als die darin servierten Getränke und Speisen. Und bei Christoph Peters wird aus einer individuellen, aber zugleich für die 1960er bis 80er Jahre repräsentativen westdeutschen Alltagsperspektive sehr anschaulich der Prozess des Vertrautwerdens mit der fremden Küche auf heimischem Boden beschrieben – mit dem Fazit, dass (ihm) vieles tatsächlich vertraut wird, auch als typisch japanisch geltende Lieblingsgerichte wie Tonkatsu, wo die kulturelle Distanz bei letztlich gleichartiger Zubereitungsweise – ein Schnitzel, flachgeklopft oder nicht, mit denselben Zubereitungsschritten – erhalten bleibt, da die haptische Beschaffenheit, das Anrichten auf feingeschnittenem rohem Weißkohl und die typische Worcestersaucen- und Senf-Garnierung das Gericht dennoch als „japanisch“ ausweisen.

Was aber macht denn die jeweilige „nationale“ Küche aus? Auf die eine oder andere Weise wird dies in den Beiträgen thematisiert und diskutiert. Deutlich wird, dass es häufig doppelte Argumentationsrichtungen sind: nach „innen“, in die eigene Gesellschaft, und nach „außen“, für das Ausland im brei-

testen Sinne, in welches das Eigene auswandert. Besonders ausgeprägt zeigt sich das in Bezug auf japanische Küche in mehreren vorliegenden Beiträgen, ganz analog aber – darauf macht besonders Eun-Jeung Lee aufmerksam – auch für die koreanische Seite, wo wir lediglich eine Zeitverzögerung von etwa zwei, drei Jahrzehnten beobachten. Die nationale Küche, das zeigen die Beispiele China, Japan und Korea, muss erst geschaffen werden. Sie entsteht unter je spezifischen historischen und politischen Bedingungen und bedient je unterschiedliche Bedürfnisse, wobei die kulturell-nationale Selbstbehauptung ein herausragendes Argument darstellt. Der Beitrag von Yōko Hiramatsu, einer japanischen Food-Autorin, die sich fragt, wie man erreicht, dass die Tradition der „japanischen Küche“ (*washoku*) weitergeführt wird, wird von dieser kulturellen Selbstbehauptungsfrage grundiert. Sie zeichnet, durchaus auch mit kritischem Blick, die im Japan der Gegenwart offiziell propagierte Engführung zwischen *washoku*, Gastlichkeit (*motenashi*) und nationaler Identität nach, nimmt die Überlegungen aber zugleich zum Anlass, das eigene Verhältnis zu den Inhalten – etwa „Tradition“ versus untergeordneter Stellung der Frau – zu überdenken. Hiramatsu gibt keine Antworten, aber ihr Artikel steckt, auch mit dem Hinweis auf die ambivalente Haltung der jungen Generation, das Problemfeld ab.

Authentizität, Originalität und Tradition

Zu den zentralen Konzepten beim Reden über „Küchen auf Reisen“ zählen zweifellos Authentizität, Originalität bzw. Echtheit und Tradition. Dabei geht es nicht so sehr um die Qualität des Essens, sondern darum, ob es einer bestimmten Norm entspricht. Wer aber hat denn die Definitionsmacht über ein bestimmtes Gericht oder eine Küche? Gibt es überhaupt so etwas wie eine „Originalküche“, wo wir doch zugleich beobachten, dass sich die Esskultur in stetigem Wandel befindet?

You-Kyung Byun ist eine der Autorinnen dieses Bandes, die das in der Bewertung ausländischer Restaurants so zentrale Kriterium der Authentizität beleuchten und in Frage stellen. Byun dekonstruiert „Authentizität“ u. a. durch Thematisierung von Ess-Formen: Wenn etwa im hiesigen Korea-Restaurant die Verzehrform von Grillfleisch – das Einwickeln in Blätter – als *echt koreanischer* Stil vorgeschrieben wird, so widerspricht dies durchaus den in Korea selbst praktizierten vielfältigeren Verzehrweisen. Vor allem aber wird Authentizität ganz praktisch auch dadurch in Frage gestellt, dass Byun die da-

hinter stehenden Geschäftsstrategien enthüllt: Ein Korea-Restaurant im Ausland versucht, eine ganze Palette unterschiedlicher Gerichte anzubieten, die im Lande selbst, wo die Lokale sich spezialisieren, nie unter einem Dach angeboten würden. Bibimbap wird nicht angeboten, wo es Chige gibt. Sehr ähnlich würde übrigens der Vergleich mit Japan- oder China-Restaurants hierzulande und in der Ausgangskultur ausfallen. Das „exotische“ Restaurant verkauft eine „Package“, eine kompakte Reise durchs fremde Land. Hier wird der Erlebnisfaktor entscheidend, der im Land selbst naturgemäß keine Rolle spielt. Potenziert wird das Ganze noch in Form von Asia-Restaurants, die ihre Gäste vor die Wahl stellen, mit vietnamesischen Suppen, Thai- oder indischen Curries, krosser Ente auf Chop Suey, Kimchi und Makizushi gleich einen halben Kontinent zu durchqueren, wobei hier allerdings das Ambiente als solches weniger ins Gewicht fallen dürfte.

„Tradition“, bei Hiramatsu leicht essentialisierend als Kernbestand einer nationalen Küche verstanden, die es an die nächste Generation weiterzugeben gelte, auch wenn sie zugleich die regionale und historische Vielfalt betont, wird bei Eric Rath recht radikal als ein ideologisches Konstrukt entlarvt, gerade weil er in seinem materialgesättigten Essay die große Bandbreite der japanischen Küche an historischen Beispielen belegt. Reis etwa, der als unverzichtbarer Grundbestandteil von *washoku* (und anderen asiatischen Küchen) gilt, hat sich in der so überhöhten Form des geschälten weißen Reises – man denke nur an die Hymnen auf seinen unvergleichlichen Glanz in der Essschale im auch hierzulande berühmten Essay „Lob des Schattens“ des japanischen Autors Tanizaki⁴ – erst in der Moderne etablieren können. Über viele Jahrhunderte lang konnten selbst Reisbauern sich diesen nicht leisten, man aß Hirse und andere Getreideformen. Dass nach dem Krieg zeitweilig Brot viel verbreiteter war als Reis, erklärt uns Hiramatsu als Folge der US-Besatzung. Interessanterweise ist bei ihr die Qualität und Originalität von *washoku* auch an geophysiologische Bedingungen gebunden, denn Wasser als Basis für die Zubereitung von Reis und der meisten anderen Gerichten habe wegen des vulkanischen Untergrunds nur im Lande selbst die Weichheit, die Voraussetzung für optimale Kochergebnisse sei. Im Kontrast dazu entwirft Rath mit seinem Blick auf *washoku* jenseits der UNESCO-Zertifizierung ein alternatives Modell nachhaltiger

⁴ Tanizaki, Jun'ichirō: Lob des Schattens. Aus dem Japanischen übertragen von Eduard Klopfenstein. Zürich: Manesse 1987, S. 31. Das Original erschien 1933.

und gesunder Ernährung. Robertson wiederum wirft aus ihrer Perspektive, mit dem Blick auf nationale Gesundheitsfürsorge und nationalistische Diskurse, ein überraschend neues Licht auf den weißen Reis. Ausgerechnet der amerikanische Eugeniker und Vegetarier John Harvey Kellogg, der Erfinder des Cornflakes-Frühstücks, war ein Verfechter der japanischen Ernährung mit weißem Reis, während gleichzeitig japanische Ernährungswissenschaftler und Ärzte in Japan seit den späten 1920er Jahren vor den Gefahren der einseitigen Reisernährung warnten.

Standorte und Blickverschiebungen

Mit „Küche“ sind hier sowohl die Gastronomie wie auch die Zubereitung im privaten Haushalt gemeint. In den Beiträgen dieses Teils treten recht unterschiedliche Perspektiven und Fokussierungen in Dialog miteinander, bisweilen sogar innerhalb eines einzelnen Essays. Höllmann etwa nimmt westliches Essen in China ebenso in den Blick, auch wenn sein Hauptaugenmerk den Chinarestaurants in Europa gilt. Der Europäer spricht als Kenner der Kulturgeschichte des Kochens in China, aber mit seinem Fokus auf der chinesischen Gastronomie im Ausland verbindet er zugleich historische und Gegenwarts-perspektiven und streift dabei das reizvolle Ineinander des Transfers und der Übersetzungen im wörtlichen wie im übertragenen Sinne, indem er beispielsweise bemerkt, dass schon im 18. Jahrhundert in Kanton ein klassisches chinesisches Gericht, gedämpfte Teigtaschen, mit einem Wort belegt wurde, das vermutlich aus dem englischen „*dumpling*“ abgeleitet wurde. So hat man also zur Bezeichnung eines einheimischen Gerichts gewissermaßen eine fremde Perspektive übernommen. Immerhin wurde die südchinesische Hafenstadt schon damals von britischen Händlern und Seeleuten frequentiert. – Auch am Beispiel des Weines in China treten die unterschiedlichen Perspektiven, diesmal zwischen den Beiträgen, zutage: Während Peter Kupfer uns die Geschichte des Weinbaus in China über mehrere Jahrtausende aufblättert und uns somit dieses Getränk als etwas genuin Chinesisches nahebringt, ist bei Thomas Höllmann der Genuss des Traubenweins in China eine Folge der Kulturkontakte über die Seidenstraße, und beim Sprung in die Gegenwart der Chinarestaurants sind für ihn Weine noch Stiefkinder auf der Speisekarte. Je nach dem gesetzten Fokus – und der näherer Betrachtung unterzogenen Epoche – erscheint Traubenwein hier als etwas Eigenes oder als neu zu assimilierendes Fremdes.

Fragen der Wahrnehmung stehen im Zentrum des Beitrags zum „Sushi-Sakrileg“. Auch hier werden erst einmal die sich über gut ein Jahrhundert allmählich annähernden Perspektiven der gegenseitigen kulinarischen Fremdheit zwischen Ostasien und Mitteleuropa beleuchtet. Worum es dann im Kern geht, ist die Entstehung eines Sushi-Imaginaires, das sich gewissermaßen parallel zur internationalen Ausbreitung des Gerichts jenseits der konkreten Restaurant- und Ernährungsszenarie durch Werbung, symbolischen Einsatz und metaphorische Verwendung in der deutschen Alltagskultur etablieren konnte. Mit dem Verweis auf eine zumindest zeitweilig starke japanische Gegenreaktion gegenüber der internationalen Assimilation und Aneignung von Sushi – „Sushi-Sakrileg“! – wird wieder die Perspektive der Ausgangskultur beleuchtet, die die Definitionsmacht über das ausgewanderte und in der Fremde abgewandelte Gericht beansprucht. Hier stehen sich die Aneignung einer neuen Vorstellungswelt in Verbindung mit dem vormals exotischen Gegenstand und die Instrumentalisierung von Sushi als nationalem Kulturgut gegenüber.

Wie sehr bisweilen Innen und Außen ineinander übergehen und die Grenzen zwischen eigen und fremd verschwimmen, lässt sich in James Farrers Studie zu den lokalen Chinarestaurants, den *neighborhood Chinese* bzw. dem „Chinesen um die Ecke“ in japanischen Städten, auf mehreren Ebenen beobachten. Wir haben hier das Beispiel einer innerasiatischen „Reise“ zwischen zwei geographischen Nachbarn mit ausgeprägten eigenen Traditionen. In Bezug auf den Zeitpunkt des Imports und die Wertschätzung der „Nachbarküche“ haben sie allerdings in Abhängigkeit vom politisch-militärischen Weltgeschehen die unterschiedlichsten Phasen durchlaufen. Dass die Träger bzw. Hauptakteure bei der Verbreitung chinesischer Küche in Japan in den letzten Jahrzehnten allerdings nicht, wie im Rest der Welt, chinesische Migranten, sondern vielfach japanische Heimkehrer vom Festland, insbesondere aus der Mandschurei, waren, ist eine der vielen faszinierenden Facetten in Farrers Feldstudie. Auch vergleicht er die Japaner, die vom Land in die Stadt zogen, um dort mit chinesischer Küche ihren Lebensunterhalt zu bestreiten, mit den chinesischen Migranten, die ihre Existenznische in den USA mit Sushi-Bars fanden, nur dass es sich im Falle Japans um Migration innerhalb des Landes selbst handelte.

Politik, Ökonomie und Soziales

Wie sehr das Kulinarische stets von historischen, politischen, wirtschaftlichen und sozialen Aspekten grundiert ist, die sich nicht einfach ausblenden lassen, wird uns in fast jedem der Beiträge eindringlich vor Augen geführt. Im Gegenteil, vieles lässt sich erst durch sie verstehen. Der Gastro-Nationalismus etwa, den Lee in ihrem Beitrag als Triebfeder der Globalisierungskampagne für koreanische Küche anspricht, ist vor dem Hintergrund von Besatzungserfahrung und der empfundenen Notwendigkeit zu nationaler Selbstbehauptung einzuordnen und unterscheidet sich nicht wesentlich von analogen Gefühlslagen in Nachbarländern, so auch in Japan, wo es ungeachtet aller heutigen Oberflächenwahrnehmung auch noch um tiefsitzende historische Traumata gehen mag.⁵ Auch die „Reputationskrise“ der Chinarestaurants in Japan, wie sie Farner beschreibt, verweist, wie die soziale Problematik in der Gastronomie mitsamt den damit zusammenhängenden Gender-Fragen, auf die u. a. Höllmann, Rath und Hiramatsu aufmerksam machen, auf die prägende Kraft solcher Faktoren. Wenn Byun in ihrer Studie zu koreanischen Restaurants in Berlin zu dem Schluss kommt, dass die Inszenierung von Authentizität wesentlich vom Bestreben nach wirtschaftlichem Erfolg gesteuert wird, so kommen neben den nationalen Befindlichkeiten und Statusfragen stärker pragmatische Orientierungen zum Tragen, die letztlich den kulinarischen Gegenstand als solchen zweitrangig erscheinen lassen.

Gewissermaßen aus einer umgekehrten Perspektive argumentiert Robertson in ihrem Beitrag. Global erfolgreich vermarktete health foods („gesunde Lebensmittel“) wie Yakult und Calpis oder Energiedrinks sind der Ausgangspunkt für ihre historischen Erkundungen zu Gründen und Hintergründen der Tatsache, dass die Produzenten der o. g. Marken zu den weltweit größten im Bereich von funktionellen Lebensmitteln und *neutraceuticals* (biologisch aktiven Inhaltsstoffen) weltweit zählen und Japan selbst den größten Markt in Asien für diese Produkte darstellt. Deutschsprachige Leser mögen beim Stichwort „Eugenik“ im Titel des Beitrags zusammenzucken, da dieser Terminus aufgrund der untrennbar mit ihm verbundenen Assoziationen mit der nationalsozialistischen Rassenhygiene hierzulande tabuisiert ist. Robertson stellt

⁵ Vgl. etwa das Trauma der „Schwarzen Schiffe“, das ich bereits 1986 erstmals thematisierte, ausführlicher dann in: Irmela Hijiya-Kirschnereit: Was vom Japaner übrig blieb: Transkultur – Übersetzung – Selbstbehauptung. Essays. München: Iudicium 2013, S. 270–273.

jedoch klar, dass die Humangenetik zu anderen Zeiten und in anderen Weltregionen im Sinne „positiver Eugenik“ eine wichtige Rolle spielte, die zur Kenntnis zu nehmen ist, etwa im Zuge von Ernährungsreform und Freiluftsport im Kaiserreich Japan, wo es um Kräftigung und allgemeine Verbesserung der Physis der japanischen Bevölkerung ging. Wie komplex in der Verquickung von Gesundheitskost-Industrie, Wissenschaft (positiver Eugenik) und Politik globalisierte Nahrungsmittel und Getränke asiatischen Ursprungs sein können und Welch langen historischen Vorlauf sie haben, ist eine der frappierenden Erkenntnisse, die unsere Fragestellung zur Globalisierung asiatischer Küchen erbrachte.

Natürlich kann es sich in diesem Rahmen nur um „Kostproben“ handeln. Die Forschung zu asiatischem Essen (und Trinken), oder, wie es auf Englisch häufig formuliert wird, zu „Food and Foodways“, ist denkbar vielfältig und hat etwa um die Jahrtausendwende einen deutlichen Schub erhalten, der sich in der Etablierung der Food Studies bzw. der Kulinaristik, abzulesen an der wachsenden Dichte einschlägiger akademischer Veranstaltungen und Wissenschaftstagungen, entsprechender Publikationen sowie der Gründung von Fachzeitschriften, niederschlug. Dies ist eine international zu beobachtende Tendenz, die für den deutschen Sprachraum exemplarisch und für den gesamten Zeitstrahl mit den entsprechenden konzeptionellen Überlegungen in Band 1 dieses Periodikums dokumentiert wurde.⁶ Um unsere „Kostproben“, die in der Mehrzahl kulturhistorische, ethnologisch-anthropologische sowie kulturwissenschaftliche Ansätze verfolgen, in einen weiteren Forschungskontext zu stellen, wird dieser Sonderteil mit einer annotierten Bibliographie zur kulinaristischen Forschung über Ost- und Südostasien abgerundet. Anhand des Sachindexes zeigt sich indes, dass die in diesem Band vertretenen Forschungsrichtungen zumindest bisher auch den Kern der Forschung auszumachen scheinen.⁷ Eine Ausblendung oder Geringwertigkeit weiterer Disziplinen war keinesfalls beabsichtigt. Zumindest deuten sich Querverbindungen zu einer größeren Anzahl von ihnen an, von der Medizin und Ernährungsphysiologie bis hin zur Volkswirtschaft, Politikwissenschaft oder Religionsgeschichte.

⁶ Vgl. Alois Wierlacher: Die Welt der Kulinaristik. In: Jahrbuch für Kulinaristik, Band 1 (2017), hg. v. Alois Wierlacher. München: Iudicium, S. 25–265.

⁷ Zu den Grenzen der Repräsentativität der Auswahlbibliographie siehe die einführenden Hinweise.

Wissenschaft, Kultur, Praxis

Apropos Ansätze und Methoden. Gemäß dem Programm der Kulinaristik als einer polyperspektivischen, transdisziplinären und verhaltensbezogenen Wissenschaft vom Essen und der Gastlichkeit (Wierlacher) sind die hier versammelten Beiträge denkbar vielfältig. Neben dezidiert wissenschaftlichen Texten, etwa dem auf reichhaltigem Quellenmaterial fußenden Abriss der Geschichte der chinesischen Weinkultur (Kupfer) oder Robertsons Erkundungen zu den Zusammenhängen von Ernährungsreform, Nationsbildung und Gesundheitsbewusstsein, stehen wissenschaftlich fundierte, aber stärker essayistisch angelegte Beiträge. Der deskriptive Anteil kann, wie etwa im Falle des Textes zur Etablierung einer mentalen *Sushiscape* im hiesigen Alltagsdenken, relativ ausgeprägt sein, um das Argument auch im wörtlichen Sinne augenfällig werden zu lassen. Manche Aufsätze, wie etwa der Beitrag von Lee zur Standardisierung und Macdonaldisierung, bemühen sich, den kultur- und sozialgeschichtlichen Hintergrund zu ihrem Hauptthema mitzuliefern und einen breiten Kontext zu schaffen. Andere, etwa Byun mit ihrer exemplarischen ethnographischen Feldstudie zu Berliner Korea-Restaurants, konzentrieren sich dagegen auf eine Haupt-Fragestellung. Vielfältig ist auch die theoretische Durchdringung des Materials. Mehr noch, es wurden bewusst sehr unterschiedliche Formate und Perspektiven zusammengebracht in der Erwartung, dass sie miteinander in Dialog treten. Dies ergibt sich wohl am deutlichsten bei den drei hintereinander gesetzten Beiträgen zur japanischen Küche von Peters, Hiramatsu und Rath. Der Schriftsteller Peters, der japanische Küche im weiten Sinne in einer ganzen Serie von Werken, angefangen bei seinem vielbeachteten und hochgelobten Roman *Mitsukos Restaurant*⁸ in den Kontext der deutschsprachigen Literatur „einspeiste“ und hier gewissermaßen als Repräsentant der Sparte Kunst seine Selbsterfahrung mit dem Gegenstand im Blick auf seine kulturelle und kulinarische Sozialisation zur Diskussion stellt, trifft auf die in Japan recht bekannte Essayistin Hiramatsu, die sich vor allem mit zahlreichen Büchern und Medienbeiträgen über japanische Küche einen Namen machte und der europäischen Außen- eine Innenperspektive gegenüberstellt. Beide, Hiramatsu und Peters, sind zugleich aber auch „Praktiker“ der Küche, wobei

⁸ München: Luchterhand 2009. Vgl. auch z. B. den Roman „Herr Yamashiro bevorzugt Kartoffeln“. München: Luchterhand 2014 und „Diese wunderbare Bitterkeit: Leben mit Tee“. Zürich: Arche 2016.

Hiramatsu dies ebenfalls in zahlreichen, teils sehr gewitzten Publikationen⁹ weitergibt. Der Kulturhistoriker Rath kombiniert in seinem Essay japanische Ernährungsgeschichte mit ideologiekritischen Interventionen und praktischen Anwendungsbeispielen aus der eigenen Küchenerfahrung. So entsteht ein Kaleidoskop an Eindrücken, je nach Perspektive, Wissensbeständen und Schlussfolgerungen, die, das versteht sich, nicht auf einen Punkt gebracht werden können und sollen. – Einen Praxisbezug anderer Art offeriert uns Dubuni mit ihrem Bericht aus der „Konzeptküche“ von der Planung bis zur Umsetzung von Bordmenüs. Den Rahmen setzt Möhring mit ihrem Beitrag zu Globalisierung und esskulturellen Transfers, indem sie gleich zu Beginn die Fragen und Aufgaben benennt und theoretisch verortet, die sich mit unserem Thema stellen. Nach dem Durchgang durch diesen Schwerpunktteil mit seinen vielfältigen Blickrichtungen und Formaten bietet er sich zur erneuten Orientierung an.

Die meisten der hier versammelten Beiträge sind aus einer Ringvorlesung hervorgegangen, die im Wintersemester 2017/18 an der Freien Universität Berlin unter nämlichem Titel – „Der globalisierte Gaumen – Ostasiens Küchen auf Reisen“ stattfand. Leider konnten die seinerzeit präsentierten Beiträge zur vietnamesischen und zur Thai-Küche nicht für diesen Band zur Verfügung gestellt werden. Dafür wurden weitere eingeworben. Dass der Schwerpunkt innerhalb dieses Teils nun umso deutlicher auf Japan liegt, ist zweifellos dem Forschungsinteresse der Hauptorganisatorin¹⁰ geschuldet. Doch wie wir gesehen haben, sind die Küchen Ostasiens nicht nur auf vielfältige Weise untereinander verflochten, sondern durch parallele oder jedenfalls vergleichbare Entwicklungen, aber auch durch Kontraste, die in den einzelnen Aufsätzen angesprochen wurden, aufeinander bezogen.

⁹ Vgl. z. B. ihr mit zahlreichen Abbildungen versehenes Buch über manuelle Techniken der Lebensmittelbearbeitung und Herstellung von Speisen; jedes der 36 Kapitel ist einer dieser Techniken gewidmet, vom „Zerpflücken“ und „Zerteilen“ bis zum „Stopfen“, „Klopfen“, „Rollen“ oder „Verschließen“. Am Ende werden neben Farbaufnahmen der fertigen Speisen auch noch anekdotenhaft weitere Reflexionen zum Gebrauch der Hände (z. B. Hygiene, kulturelle Unterschiede etc.) präsentiert. Der Titel „Yo no naka de ichiban oishii no wa tsumamikui de aru“ (Tokyo: Bungei shunjū 2008) ist vieldeutig: „Am leckersten ist das Essen mit den Fingern“ bzw. „das Naschen“, enthält aber auch die Assoziation an Fremdgehen und Seitensprünge.

¹⁰ Die Ringvorlesung wurde gemeinsam mit den Kolleginnen Eun-Jeung Lee und Cornelia Reiher, beide von der Freien Universität Berlin, organisiert und getragen.

Wie sehr die Globalisierung asiatischer Küchen in unserem Alltag angekommen ist, möge abschließend das Werbebild für eine neue Geschirrkollektion vor Augen führen, in der mehrere asiatische Küchen zu etwas Neuem, nicht mehr kulturell Ortbaren „fusioniert“ werden. Als Blickfang dient das nostalgisch anmutende Schwarzweiß-Foto einer japanischen Frau in formeller Kleidung und traditioneller Frisur (vermutlich Perücke) aus der Zeit um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert. So greifen Werbewirtschaft wie auch die hiesige Gastlichkeits- und Lifestyle-Industrie auf flottierende imaginäre Welten zurück und erschaffen ein „Asien“ aus Elementen, deren Herkunft wir zumindest partiell in den Beiträgen dieses Schwerpunktteils an einzelne Ausgangspunkte zurückverfolgen könnten.



Kollektion Soup Passion, Villeroy & Boch AG
(Foto: Villeroy & Boch AG; mit freundlicher Genehmigung)¹¹

¹¹ [<https://cs.villeroy-boch.com/admin/ImageServer.php?ID=21bf4a126025@PIM&rand=ece501377a3ff9325735df97a24626b2&force=true&preset=1>] (18.07.2018).

Gemeinsam mit dem Verlag wurde entschieden, die formale Gestaltung der Beiträge nicht über Gebühr zu standardisieren, sondern gemäß Thematik und Ansatz auch hier Spielräume zu lassen, solange sich diese im Rahmen der für diese Publikation entwickelten editorischen Regeln bewegen. Allen Beitragenden und Beiträgern sei herzlich für die gute Zusammenarbeit gedankt. Möge dieser Strauß an Einblicken die Neugier anfachen und die Beschäftigung mit asiatischen Küchen wie mit Globalisierungsprozessen weiter beflügeln.

Einführung: Das Gericht

Den Ausgangspunkt für diesen Schwerpunktteil bildet die reizvolle Vieldeutigkeit, die das Wort ‚Gericht‘ im Deutschen aufweist. Im Kontext der Kulinaristik liegt es zwar nahe, das Substantiv in erster Linie auf Mahlzeiten und Verzehrsituationen zu beziehen. Doch befragt man beispielsweise den nach wie vor als maßgeblich geltenden sprachlichen Ratgeber Duden im Internet, so wird uns unter diesem Stichwort zunächst nur die andere Hauptbedeutung, nämlich 1. die „öffentliche Institution, die vom Staat mit der Rechtsprechung betraut ist, Verstöße gegen Gesetze bestraft und Streitigkeiten schlichtet“ mit zwei weiteren Unterbedeutungen, nämlich dem „Richterkollegium“ und dem „Gebäude, in dem ein Gericht untergebracht ist“, sowie eine zweite Bedeutung, „das Richten, Urteilen, Rechtsprechen“, angeboten, und es wird auch auf die mittel- wie althochdeutsche Herkunft des Wortes verwiesen.¹ Auf den alimentären Aspekt stößt hingegen erst, wer im Eintrag unter „Wort mit gleicher Bedeutung“ das Substantiv, Neutrum noch einmal anklickt und dann bei der einzelnen Bedeutung „als Mahlzeit zubereitete Speise“, illustriert durch eine Abbildung von Spaghetti Bolognese, landet.² Dieser durchaus recht spärlich gehaltene Eintrag schürt den Verdacht, es handle sich bei dieser Variante um eine weit weniger gewichtige, vielleicht sogar sekundäre Ausprägung des Lexems, für die hier auch keine Etymologie angegeben wird. In der Tat lässt uns der Duden wissen, dass die „Rechtsprechungs“-Variante des Wortes zu den 1.000 häufigsten, die „Speisen“-Variante hingegen nur zu den 10.000 häufigsten Wörtern im Dudenkorpus zählt. Andererseits aber finden wir in der Wortwolke, einer computergenerierten Ansicht typischer Verbin-

¹ S. v. „Gericht“ auf Duden online [https://www.duden.de/node/646935/revisions/1681949/view] (01.08.2018).

² S. v. „Gericht“ auf Duden online [https://www.duden.de/node/674066/revisions/1674680/view] (01.08.2018).

dungen unter dem „Rechtsprechungs“-Eintrag neben „Haager“ und „Karlsruher“, „ordentlich“ und „zuständig“ auch solche Verbindungen wie „vegetarisch“ und „deutsch“. Die im Deutschen gegebene Doppel- bzw. Mehrdeutigkeit des Wortes und die vielfältigen semantischen Verzweigungen, die in unterschiedlichste Sachbereiche führen, werden in den Beiträgen dieses Schwerpunktteils beispielhaft aufgegriffen. Überraschend erscheint da, dass auch im anglophonen Raum die Verbindung zwischen ‚Gericht₁‘ und ‚Gericht₂‘ ohne Bezugnahme auf das Deutsche (und ohne Kenntnis der Polysemie) kreativ umgesetzt werden kann, wie uns diese Collage von Jennifer Robertson, betitelt „Culinary Justice“ (Kulinarische Gerechtigkeit) mit ironischen Untertönen vor Augen führt. Und so ergibt sich eine neue Stimmigkeit des Themas über den Bereich der Einzelsprache hinaus.



„Culinary Justice“, 2017, Papierkollage von Jennifer Robertson
(www.biwahamistudio.com). Mit freundlicher Genehmigung der Künstlerin.

Zu den Beiträgen

Von der auf Ludwig Feuerbach zurückgehenden Redensart, dass der Mensch sei, was er esse, dass jedoch die simple Plausibilität des Satzes eher verdecke, wie komplex die sprachliche Organisation der Praktiken der Nahrungsaufnahme sich gestalte – von dieser Beobachtung nehmen Ludwig M. Eichingers Erkundungen zum lexikalischen Feld ihren Ausgang. Er schreitet die Vielzahl von möglichen sprachlichen Unterscheidungen mitsamt Überschneidungen hinsichtlich Funktion und Klassifikation von „Speisen und Edulien“, also „potentiell Essbarem“, ab. Gemeinsam sei den Verwendungstypen dieser Bedeutungsvariante des Wortes der „Benennungsgrund des ‚Zugerichteten‘“. Anhand seiner in großer Zahl angeführten, überaus unterhaltsam ausgewählten und kommentierten Anwendungsbeispiele, zusammengetragen aus dem Deutschen Referenzkorpus des Instituts für Deutsche Sprache, Mannheim, leitet er beispielsweise die Unterscheidung von ‚Speise‘, ‚Gericht‘, ‚Mahl‘, ‚Mahlzeit‘ und ‚Menü‘ mitsamt weiteren einschlägigen Ausdrücken, etwa den Benennungen von Mahlzeiten und ihren Bestandteilen, ab. Gerichte als „Einheiten sozialer Verbindlichkeit“ bis hin zu ihrer zentralen Rolle in Religion wie Gemeinschaft werden in Eichingers sachlich breit ausgreifender Analyse sprachlicher Ausdrucksformen bis in den Bereich von „Essen und Moral“ und ihre beispielhafte Verschränkung in Textbelegen von der Bibel bis in moderne literarische Werke verfolgt.

Auch Burckhard Dücker bedient sich einer Vielzahl von Belegen unterschiedlicher Epochen und Textsorten, um die „traditionelle Nähe von Rechtsprechung und Kulinarik“ mit den Methoden einer praxisorientierten Begriffsgeschichte zu beleuchten und damit eine Einführung in die Kulturgeschichte des Gerichts zu geben. Dabei unterscheidet er im Hinblick auf eine „verwendungsgeschichtlich und ritualwissenschaftlich fundierte Kulturgeschichte von Verzehrsituationen wie Gericht oder Imbiss“ zwischen mikrohistorischem (je individuelle Ausprägungen und Erfahrungen des Verzehrverhaltens, situative Ereignisse usw.) und makrohistorischem Zugriff (Synthetisierung der mikrohistorischen Befunde zur Diagnose von Kontinuität oder Transformation von Ordnungen). Wie ergiebig sich literarische Beispiele aus dem 18. bis 20. Jahrhundert ausnehmen, demonstriert Dücker in seinen Romanlektüren von Ulrich Bräker, Heinrich Heine, Gustav Freytag, Theodor Fontane und Irmgard Keun. Die individuellen Erzählungen einzelner Verzehrsituationen bilden laut Dücker das Material für Beurteilungen langfristiger so-

zialer Perspektiven kulinarischer und gesellschaftlicher Ordnungskonstruktionen und Normativität. So geraten auch Gegenwartsphänomene wie das „Soloessen“ am Rande noch ins Blickfeld, woraus sich wiederum transkulturelle Fäden innerhalb dieses Bandes spinnen lassen. Schließlich wird auch in einigen Beiträgen zur ostasiatischen Küche das „Soloessen“ angesprochen. Insgesamt ergeben Dückers literarische Beispiele eine „programmatische Apotheose des Gerichts als kulinarischer kultureller ‚Text‘“.

Einen bestechenden Kontrast zu den beiden ersten, an Lexik, Begriffsgeschichte und Literatur orientierten Beiträgen bildet Josef Walchs visuelle Erkundung zur Geschichte der Präsentation von Speisen, eine reich bebilderte Architektur-, Design- und Kulturgeschichte eigenen Stils, wenngleich auch sie natürlich vom Wort ‚Gericht‘ und seinen Erweiterungen ihren Ausgang nimmt. Mit seinem optisch reich unterfütterten Gang durch die Jahrhunderte der Möbel- und Designgeschichte von Objekten, auf und mit welchen Speisen angerichtet und präsentiert wurden, lotet er das thematische Potenzial für weitere, kunststiftende Disziplinen und Medien aus und baut überdies eine Brücke zur kulinaristischen Praxis.

Christine Otts Essay zum „kulinarischen Klassenkampf“ schließlich rundet den Schwerpunkt mit einer Sondierung zu den aktuellen Dimensionen der „Mahlzeit als Tribunal des Geschmacks“ (Eichinger) ab. Wieder bietet die Literatur – diesmal sind es vier Werke der zeitgenössischen italienischen Belletristik – einen zentralen Erkenntnisfundus. Die gegenwärtigen Debatten um ethisch korrektes Essen, das „Richten“ über bestimmte „Gerichte“, kreisen um tierethische und ökologische Fragen – hier deuten sich Schnittstellen zum Schwerpunkt „Kulinaristik und Ökologie“ in diesem Band an. Dabei geht es der Verfasserin weniger um Fragen der „alimentären Ethik“ als vielmehr darum, welche Rolle der Darstellung von Lebensmittelverschwendung in sozialen und innerfamiliären Konflikten zukommt. Sparsamkeit beim Essen erscheint hier, so das Fazit, als Akt der Individualisierung und Abgrenzung von der Elterngeneration und wird demnach nicht nur als Tugend, sondern als Medium des Selbstausdrucks gesehen. Der „kulinarische Kampf“ spielt sich mithin innerhalb, nicht mehr zwischen voneinander distinkten ethnischen oder religiösen Gruppen ab.

Dücker kommt in seinem Beitrag zu dem Schluss, dass der Rahmenbegriff ‚Gericht‘ eine gesellschaftliche und kulinarische Ordnung umfasse, die nur als Schnittpunkt vielfältiger, auch konfligierender sozialer Tendenzen vorstellbar scheint, von denen aber nur wenige sichtbar werden. Die theoretisch-systema-

tischen wie die stärker vom Stoff ausgehenden Erkundungen der Autoren dieses Schwerpunktteils führen uns auf jeden Fall vor Augen, welche vielfältigen Erkenntnisdimensionen die Beschäftigung mit dem schillernden Begriff des ‚Gerichts‘ eröffnet. Ob es eine Eigenheit des Deutschen ist, dass sich auch andere Lexeme auf diese Weise der Kulinaristik zum Stoff anbieten? Erinnerung sei nur an den Schwerpunkt „Die Kulinaristik vor der Kostenfrage“ im Jahrbuch für Kulinaristik 1 (2017), in dessen Einleitung auf die Doppelbedeutung des Verbs ‚kosten‘ als Bezeichnung für finanzielle Aufwendungen und für das Probieren einer Speise abgehoben wird.³ Doch unabhängig davon, wie die Antwort auf diese Frage ausfällt – wir registrieren bei dieser Gelegenheit, dass die – weltkulturell gesprochen kontingente – sprachliche Basis unseres Gegenstands uns keinesfalls daran hindert, das Konzept einer polyperspektivischen, transdisziplinären und verhaltensbezogenen Wissenschaft vom Essen und der Gastlichkeit umzusetzen, dass unsere Forschung vielmehr durch diese beflügelt werden kann.

³ Vgl. Alois Wierlacher: Einführung: Der Brennpunkt ‚Kosten‘. In: Jahrbuch für Kulinaristik 1 (2017), S. 269–275, hier S. 271f.