

JAHRBUCH FÜR KULINARISTIK

The German Journal of Food Studies and Hospitality

WISSENSCHAFT | KULTUR | PRAXIS



Band 3 · 2021

Jahrbuch für Kulinaristik

The German Journal of Food Studies and Hospitality

Wissenschaft – Kultur – Praxis

Band 3 (2021)

Herausgegeben von Maren Möhring und Jana Rückert-John

Jahrbuch für Kulinaristik

The German Journal of Food Studies
and Hospitality

Wissenschaft – Kultur – Praxis

Band 3 (2021)

Herausgegeben von Maren Möhring und Jana Rückert-John



Das Jahrbuch wird im Auftrag des Kulinaristik-Forums herausgegeben von
Prof. Dr. Burckhard Dücker (Heidelberg) · Prof. Dr. Ines Heindl (Flensburg) ·
Prof. Dr. Peter Heine (Strausberg/Berlin) · Prof. Dr. Irmela Hijiya-Kirschneit
(Berlin) · Prof. Dr. Maren Möhring (Leipzig) · Prof. Dr. Jana Rückert-John (Fulda)
· Prof. Dr. Werner Tietz (Köln) · Prof. Dr. Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)

Band 3: Herausgegeben von Prof. Dr. Maren Möhring,
Vergleichende Kultur- und Gesellschaftsgeschichte, Institut für Kulturwissen-
schaften, Universität Leipzig, Beethovenstr. 15, D-04107 Leipzig
und Prof. Dr. Jana Rückert-John,
Hochschule Fulda, Professur für Soziologie des Essens & Dekanin des Fach-
bereichs Oecotrophologie & Wissenschaftliche Leitung des RIGL Fulda,
Leipziger Str. 123, D-36037 Fulda

Redaktion: Dr. Franziska Stürmer, Universität Würzburg

www.kulinaristik.net

Das Umschlagbild wurde unter Verwendung von Ressourcen von Freepik.com
gestaltet.

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 978-3-86205-527-2

ISBN 978-3-86205-972-0 (E-Book/PDF)

Für Inhalte von Webseiten Dritter, auf die in diesem Buch verwiesen wird, ist stets der
jeweilige Anbieter oder Betreiber verantwortlich, wir übernehmen dafür keine Gewähr.
Rechtswidrige Inhalte waren zum Zeitpunkt der Verlinkung nicht erkennbar.

© IUDICIUM Verlag GmbH München 2021

Alle Rechte vorbehalten

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. Ines HEINDL

Professorin em. für Ernährung und Verbraucherbildung am Institut Gesundheits-, Ernährungs-, Sportwissenschaften, Europa-Universität Flensburg, Fördepromenade 2, D – 24944 Flensburg
Tel.: 0170–2361643 E-Mail: <https://ines-heindl.de/>

Prof. Dr. Peter HEINE

Professor em. für Islamwissenschaft des nicht-arabischen Raumes an der Humboldt-Universität zu Berlin, Wirtschaftsweg 33, D-15344 Strausberg
E-Mail: peter.heine@snafu.de

Prof. Dr. Irmela HIJIYA-KIRSCHNEREIT

Institut für Japanologie der Freien Universität Berlin,
Hittorfstr. 18, D – 14195 Berlin
Tel.: 030-838-53856/57 E-Mail: i.hijiya@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. Jana RÜCKERT-JOHN

Hochschule Fulda, Professur für Soziologie des Essens & Dekanin des Fachbereichs Oecotrophologie & Wissenschaftliche Leitung des RIGL Fulda,
Leipziger Str. 123, 36037 Fulda
Tel.: 0661–9640–3885 E-Mail: jana.rueckert-john@oe.hs-fulda.de

Prof. Dr. Werner TIETZ

Universität zu Köln, Historisches Institut, Alte Geschichte,

Albertus-Magnus-Platz, D – 50923 Köln

Tel.: 0341–9735680 E-Mail: wtietz@uni-koeln.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	9
Erster Teil: Fleischkonsum und Fleischverzicht	
Fleisch (nicht) essen. Eine Einleitung Maren Möhring und Jana Rückert-John	15
Unfreiwilliger Vegetarismus als Problem? Fleischkonsum und ‚Klassenkörper‘, 1850–1914 Laura-Elena Keck	26
Tofu und Tabu: Bemerkungen zum Fleischverzicht aus religions- wissenschaftlicher Perspektive Jörg Albrecht	56
Ist alles Beute? Ist alles Fraß? Das Essen toter Tiere bei Elias Canetti Nikolina Skenderija-Bohnet	91
Gibt es <i>das</i> Fleisch? Versuch einer wissens- und tierhistorischen Annäherung Mieke Roscher	109
Tagungsbericht zum Symposium „Das Schlachthaus und die mo- derne Gesellschaft – eine problematische Beziehung“ Jana Rückert-John und Alexandra von Brunn	132
Zweiter Teil: Ernährung im Kontext des aktuellen Flucht- geschehens	
Essen und Flucht. Eine Einleitung Maren Möhring und Jana Rückert-John	145
Das ‚andere‘ Essen. Eine Exploration zur Verpflegung unbegleite- ter minderjähriger Flüchtlinge in Einrichtungen der Jugendhilfe Lotte Rose	153

Interkulturelle Gartenarbeit mit Flüchtlingen	
Yesra Issak und Georg Wiesinger	179
Begegnungen über den Tellerrand	
Isabel Lindemann	201
Interview mit den Betreibern des Food Trucks „Tigers’ Frygers“ aus Köln	
Maria Hugger	203
Varia	
Ernährung in der Corona-Gesellschaft – Ein Literaturreview	
Jessica Werking, Sophie Röckert, Nils Schweers, Tonia Ruppenthal und Jana Rückert-John	221
Tagungsbericht „Geschlechterverhältnisse und Ernährungssys- teme im Wandel“	
Angelina Heumüller, Carla Wember und Jana Rückert-John	246
Proscht, Kurpfalz! Zur Biergeschichte eines Weinlandes	
Hiram Kümper	253
REZENSION	269
Bio-bibliographische Angaben zu den Autor:innen	273

Editorial

Der vorliegende Band 3 des *Jahrbuchs für Kulinaristik* widmet sich zwei hochaktuellen Themen der historischen und sozialwissenschaftlichen Ernährungsforschung, zum einen dem Fleischkonsum und Fleischverzicht und zum anderen der Ernährung im Kontext des aktuellen Fluchtgeschehens. Beide Themen machen deutlich, dass es sich bei der Ernährung in der Moderne um ein Phänomen handelt, für das globale Beziehungen und Verflechtungen konstitutiv sind. Die Tier- und Fleischproduktion sowie der damit verbundene Konsum berühren weltweite ökonomische, ökologische, soziale und gesundheitliche Konflikte und Fragestellungen. Das migrantische Essen bringt die „fremde“ Küche in den lokalen Kontext. Bei beiden Themenstellungen wird ebenso deutlich, dass Ernährung nicht nur eine physische Funktion, sondern umfangreiche soziale und kulturelle Funktionen erfüllt. Denn nicht zuletzt geht es hierbei immer auch um eine identitäre Selbst- oder Fremdbeschreibung im Hinblick darauf, was man isst oder eben nicht (!) isst. Das gilt für karnivore oder vegetabile Ernährungsweisen ebenso wie für Selbst- und Fremdbilder, die über den Konsum spezifischer Regionalküchen konstruiert werden.

Der erste Teil des vorliegenden *Jahrbuchs für Kulinaristik* widmet sich einer historisch vertieften und interdisziplinären Beschäftigung mit dem **(Nicht-)Essen von Fleisch** und fragt dabei nach den historischen (Dis-)Kontinuitäten im Umgang mit Fleisch und den sie begleitenden gesellschaftlichen Differenzierungen. Denn Fleisch steht in der Moderne wie kaum ein anderes Nahrungsmittel im Zentrum sozialer Distinktionsbestrebungen, die über spezifische Formen des Konsums oder aber des bewussten Verzichts erfolgen. Gerade am Fleischkonsum manifestieren sich verschiedene Ernährungs- und Lebensstile; es bilden sich verschiedene Ontologien im Sinne von Selbstverständnissen und letztlich unterschiedliche Gesellschaft-Natur-Verhältnisse paradigmatisch heraus. Nicht zuletzt aus diesem Grund ist das Fleischessen zu einem der am stärksten politisierten und moralisierten Elemente moderner Ernährung geworden.

Der zweite Teil des Jahrbuchs fokussiert auf **Ernährung im Kontext des aktuellen Fluchtgeschehens**, vor allem der Jahre 2015 und 2016, als

über eine Million Menschen, die vor dem Krieg in Syrien und anderen Gefahren flohen, nach Deutschland (sowie in andere europäische Länder) kamen. Diese Fluchtbewegung hat zunächst zu großer Hilfsbereitschaft geführt, später war dann jedoch schnell von „Flüchtlingskrise“ die Rede. Mit den Geflüchteten kamen ihre Erfahrungen und ihre Lebensgeschichten nach Deutschland; zu diesen gehören immer auch bestimmte Speisegewohnheiten, esskulturelles Wissen und entsprechende Kompetenzen. Die im zweiten Teil versammelten Beiträge zeigen, wie die Zubereitung vertrauter Speisen dabei helfen kann, etwas Alltägliches aus dem verlassenen Zuhause zu bewahren und so ein Kontinuitätsgefühl herzustellen, das Sicherheit und Ordnung im Alltag ermöglicht. In diesem Sinne dient das Kochen und Essen bekannter Gerichte auch der Selbstversicherung und dem selbstbestimmten Ankommen in einer neuen Umgebung. Die Beiträge machen aber auch deutlich, dass das „fremde Essen“ zur sozialen Differenzierung, Distinktion oder gar zur Stigmatisierung beitragen kann.

Der dritte und abschließende Teil **Varia** versammelt unterschiedliche Beiträge aus der aktuellen historischen und sozialwissenschaftlichen Ernährungsforschung. Eröffnet wird diese Rubrik mit einem hochaktuellen Beitrag von Jessica Werking, Sophie Röckert, Nils Schweers, Tonia Ruppenthal und Jana Rückert-John zur „**Ernährung in der Corona-Gesellschaft**“. Ausgangspunkt hierbei ist die These, dass die Corona-Pandemie unterschiedliche gesellschaftliche Bereiche, so auch die alltägliche Ernährung, vor neue Herausforderungen stellt(e). Praktiken und Routinen des Essens und Trinkens sowie des Lebensmitteleinkaufs, der Zubereitung und des Verzehrs konnten häufig nicht in gewohnter Weise fortgesetzt werden; hierfür brauchte es neue Arrangements. Der Beitrag analysiert auf Grundlage eines systematischen Literaturreviews relevanter Quellen, die im Zeitraum zwischen März und Dezember 2020 veröffentlicht wurden, den Stand der Forschung zum Wandel von Ernährungsweisen, Essgewohnheiten von Verbraucher:innen und die Folgen der Corona-Pandemie für Privathaushalte sowie für Einrichtungen und Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung. Ein wesentlicher Befund hierbei ist, dass in Pandemie-Zeiten die Ernährungsverantwortung ganz überwiegend in weiblichen Händen liegt und es, bedingt durch Homeoffice und Home-Schooling, zu einer deutlichen Mehrfachbelastung von Frauen kommt.

Mit Blick auf die Frage von ‚Geschlecht und Ernährung‘ schließt hier der Bericht zur Tagung „**Geschlechterverhältnisse und Ernährungssysteme im Wandel**“ von Angelina Heumüller, Carla Wember und Jana Rück-

ert-John an. Ziel der Tagung war es, Kontinuitäten und Wandlungsprozesse mit Blick auf Geschlechterverhältnisse zu zeigen, wenn sich Produktions- und Konsumptionsformen von Lebensmitteln verschieben und transformative Praktiken entstehen. Die Diskussionen machten deutlich, wie vielschichtig Ernährung und Geschlecht zusammenhängen und dass ein Blick auf Wandel nicht loszulösen ist von der Frage nach Ko-Konstitution und damit auch Persistenz von Geschlechter- und Ernährungsordnungen. Das große Interesse der Teilnehmer:innen zeigte, dass das Thema sehr aktuell ist und sich Forschungsdesiderate sowohl aus einem Mangel an Verständigung über theoretische Konzepte als auch aus ernährungspraktischen Problemlagen ergeben.

Im letzten Beitrag des Jahrbuchs befasst sich Hiram Kümper mit der frühneuzeitlichen **Geschichte der Bierherstellung und des Bierkonsums** in der als Weinregion bekannten Kurpfalz. Deutlich wird hier, dass kulinarische Innovationen nicht erst in der Moderne, sondern bereits in der Vormoderne oftmals mit Migrationsbewegungen zusammenhängen. Zudem zeigt Kümper, dass nicht nur der Fleischverzehr, sondern auch der Konsum von Getränken von größter ökonomischer, aber auch diätetischer Bedeutung war (und ist).

Mit einer Rezension von Werner Heidermann, die wir mit freundlicher Genehmigung des Autors und des de Gruyter-Verlags wieder abdrucken dürfen, schließt der vorliegende Band, indem er ein von Alois Wierlacher herausgegebenes Sammelwerk bespricht, das sich mit einer esskulturell bedeutsamen, aber noch viel zu wenig erforschten Mahlzeit befasst: dem Frühstück. In seiner interdisziplinären und historisch wie geographisch breit gespannten Perspektive bietet der Sammelband eine profunde Auseinandersetzung mit vergangener und gegenwärtiger Esskultur und erfüllt damit eine ähnliche Funktion, wie sie auch dem *Jahrbuch für Kulinaristik* zukommt, nämlich vielfältige, informative und neuartige Beiträge zum Essen und Trinken und damit Diskussionsstoff für die esskulturellen Fragen der Gegenwart zu bieten.

Der Dank der Herausgeberinnen gilt zum einen allen Autor:innen des Bandes für ihre Beiträge und die produktive und angenehme Zusammenarbeit und zum anderen Regina Bauch von West Coach Translations für die Übersetzung bzw. das Lektorat der englischen abstracts sowie Hieronymus Thiele für sein gründliches Lektorat aller Beiträge.

Leipzig und Berlin, im August 2021 Maren Möhring und Jana Rückert-John

**Erster Teil:
Fleischkonsum und Fleischverzicht**

Maren Möhring und Jana Rückert-John

Fleisch (nicht) essen. Eine Einleitung

Fleisch ist ein besonderes Lebensmittel. Das gilt zum einen für seine materielle Seite und für die Formen der Produktion und des Konsums von Fleisch: Eine ressourcenintensive Herstellung, ein relativ hoher Verkaufspreis, eine geringe Haltbarkeit und vergleichsweise hohe Anforderungen an das Zubereitungswissen zeichnen das Fleischessen aus. Zum anderen ist Fleisch symbolisch hoch aufgeladen.¹ Sein Verzehr ist in vielen historischen und gegenwärtigen Kontexten mit Tabus und Regulierungen belegt (worden).² Die Einverleibung eines Tieres ist ein komplexer und ambivalenter Akt, der in Vergangenheit und Gegenwart der soziokulturellen Bearbeitung bedurfte und weiterhin bedarf – und sei es in Form der Verdrängung.

Fleisch steht in der Moderne zudem wie kaum ein anderes Nahrungsmittel im Zentrum sozialer Distinktionsbestrebungen, die über spezifische Formen des Konsums oder aber des bewussten Verzichts erfolgen.³ Pierre Bourdieu hat bereits 1979 in seiner Studie *Die feinen Unterschiede* gruppenspezifische Umgangsweisen mit Fleisch herausgearbeitet und dabei auf die Bedeutung kulturellen Kapitals und die enge Verzahnung von Essverhalten, Körperbild und Ha-

¹ Jana Rückert-John und Melanie Kröger (Hg.): *Fleisch. Vom Wohlstandssymbol zur Gefahr für die Zukunft*. Baden-Baden: Nomos Verlag 2019.

² Julia Twigg: *Vegetarianism and the Meanings of Meat*. In: Anne Murcott (Hg.): *The Sociology of Food and Eating*. Aldershot: Gower Publishing 1983, S. 18–30.

³ Distinktion ließ sich selbstverständlich auch schon in der Vormoderne über Konsumformen herstellen. Zum markanten Wandel der Präsentation von Fleischgerichten vom Mittelalter zur Neuzeit, in der das Auftragen großer Teile des toten Tieres und sukzessive auch das Zerlegen des Tieres bei Tische nicht mehr den gesellschaftlichen Normen entsprach, siehe Norbert Elias: *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*, Bd. 1. Frankfurt a.M.: Suhrkamp 1991, S. 157–169.

bitus hingewiesen.⁴ Derartige gesellschaftliche Trennlinien, die qua Ernährung nicht nur über den Körper ausgedrückt, sondern immer zugleich am Körper hergestellt werden, lassen sich historisch zurückverfolgen: Kontroversen um den ernährungswissenschaftlichen Wert des Fleischkonsums, über das Fleischessen unterschiedlicher sozialer Schichten und Milieus oder auch um die ethischen Implikationen des Fleischverzehrns waren bereits vor gut hundert Jahren virulent. In den letzten Jahrzehnten hat die Bedeutung der Ernährung für individuelle Lebensentwürfe, aber auch für Prozesse gesellschaftlicher Differenzierung zugenommen – nicht zuletzt, weil der Umgang mit dem eigenen Körper ins Zentrum gesellschaftlicher und individueller Regulierung gerückt ist. Wie Lina Franken und Gunther Hirschfelder herausgestellt haben, ist in den fragmentierten (Wohlstands-)Gesellschaften der Gegenwart die Frage nach dem „richtigen Essen“ zu einem neuen Leitnarrativ avanciert.⁵ Das bewusste Weglassen bestimmter Nahrungsangebote ist dabei als Ausdruck einer privilegierten sozialen Position zu betrachten, wobei dem Fleisch in diesem Zusammenhang eine herausragende Rolle zukommt.⁶ Gerade am Fleischkonsum, so die hier vertretene These, kristallisieren sich verschiedene Ernährungsstile, Selbstverständnisse und Haltungen zum eigenen Körper wie zur Umwelt paradigmatisch heraus.⁷ Nicht zuletzt aus diesem Grund ist das Fleischessen zu einem der am stärksten politisierten und moralisierten Elemente moderner Ernährung geworden. Flexitarismus, Vegetarismus und Veganismus sind seit Jahren auf dem Vormarsch und stoßen medial auf breite Resonanz.⁸ Dabei wird eine vegane oder vegetari-

⁴ Pierre Bourdieu: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Frankfurt a.M.: Suhrkamp 1987.

⁵ Lina Franken und Gunther Hirschfelder: Politik mit Messer und Gabel. Ideologisiertes Essen zwischen Selbstoptimierung und Weltverbesserung. In: Historische Sozialkunde 46 (2016), Nr. 4, S. 21–24: S. 22.

⁶ Cathryn Bailey: We Are What We Eat. Feminist Vegetarianism and the Reproduction of Racial Identity. In: Hypatia 22 (2007), Nr. 2, S. 39–59.

⁷ So heißt es in einer Ankündigung für die von März bis Juni 2021 in der Schweizerischen Nationalbibliothek in Bern gezeigte Ausstellung mit dem Titel „Fleisch – eine Ausstellung zum Innenleben“ [<https://www.admin.ch/gov/de/start/dokumentation/medienmitteilungen.msg-id-82503.html>] (19.08.2021); die Ausstellung ist online unter www.nationalbibliothek.ch einsehbar.

⁸ Marten Rolf: Friss oder stirb! Der Fleischverzicht hat den Mainstream erreicht. In: Süddeutsche Zeitung (SZ) v. 21./22.9.2019; Michael Bauchmüller: Nachlassende Fleischlust. Die Essgewohnheiten der Bundesbürger verändern sich. In: SZ v. 30./31.5.2020; Silvia Liebrich: Fleisch aus dem Bioreaktor. Immer mehr Menschen ernähren sich vegetarisch oder vegan – ein Milliardenmarkt. In: SZ v. 24.3.2021.

sche Ernährungsweise insbesondere von der jüngeren Generation⁹ getragen, die nicht nur aus gesundheitlichen Gründen, sondern oftmals aus Motiven des Klimaschutzes und der Tierethik auf Fleisch verzichtet – allen voran junge Frauen.¹⁰ Hierbei wird deutlich, dass es sich nicht nur um eine andere Art der Ernährung handelt, sondern vielmehr um einen umfassenden, alternativen Lebensstil, der sich zwischen der Übernahme gesellschaftlicher Verantwortung für eine nachhaltigere Entwicklung und identitärer Selbstbeschreibung bewegt. Den gegenwärtig circa acht Millionen Veganer:innen und Vegetarier:innen in der deutschen Bevölkerung steht (immer noch) ein ganz überwiegender Anteil an Fleischesser:innen gegenüber. Im Durchschnitt verzehrte die deutsche Bevölkerung 2020 insgesamt 57,3 Kilogramm Fleisch pro Kopf. Auch wenn im Corona-Jahr¹¹ ganz offensichtlich weniger Fleisch – im Vergleich zum Vorjahr mit 59,5 Kilogramm – konsumiert wurde, macht der immer noch relativ hohe Anteil deutlich, dass Fleisch fest im Speiseplan der Deutschen verankert ist.¹² Fleisch gilt für viele (immer noch) als richtige, befriedigende Mahlzeit, als Symbol für Wohlstand, Männlichkeit, Macht, Kraft und Stärke.¹³ In diesem Sinne ist Fleisch Ausdruck von Normalität, Kontinuität und Stabilität der sozialen Ordnung. Gleichzeitig wird Fleischkonsum in Zeiten gesellschaftlicher Krisen wie der Klimakrise, die u. a. in Nachhaltigkeitsdebatten ihren Ausdruck findet, zunehmend erklärungs- und rechtfertigungsbedürftig. Das zeigt sich regelmäßig anhand kontroverser und moralisch aufgeladener Debatten, die eine Frontstellung von Fleischesser:innen einerseits und Vegetarier:innen bzw. Veganer:innen andererseits eröffnen. Erinnerung sei hier an die jüngste Debatte, die sich nach

⁹ Heinrich-Böll-Stiftung: Fleischatlas 2021. 2021 [https://www.boell.de/sites/default/files/2021-01/Fleischatlas2021_0.pdf?dimension1=ds_fleischatlas_2021] (17.08.2021). 13 Prozent der 15- bis 29-Jährigen ernähren sich vegan oder vegetarisch.

¹⁰ Silvia Liebrich: Weniger Lust auf Fleisch. Jüngere ernähren sich häufiger vegan oder vegetarisch, auch um das Klima zu schützen. In: *SZ* v. 7.1.2021.

¹¹ Eine wesentliche Ursache für den deutlichen Rückgang des Fleischverzehr ist sicherlich darin zu sehen, dass die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung durch die zwei Lockdowns und den Lockdown-Light längere Zeit geschlossen waren und nur in geringem Maße frequentiert wurden.

¹² Die Deutschen essen mit 57,3 Kilogramm Fleisch pro Jahr (2020) immer noch ungefähr doppelt so viel wie von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlen (300–600 Gramm pro Woche).

¹³ Nick Fiddes: *Fleisch. Symbol der Macht*. Frankfurt a.M.: Zweitausendeins 1993; Melanie Joy: *Why We Love Dogs, Eat Pigs and Wear Cows. An Introduction to Carnism*. Newburyport, MA: Conari Press 2009.

der Bekanntgabe von Volkswagen, in Wolfsburg eine von mehreren Kantinen komplett auf vegetarisches und veganes Essen umzustellen, entfachte. Altbundeskanzler Gerhard Schröder rief dazu auf: „Rettet die Currywurst“. Auf seinem LinkedIn-Profil vom 12. August 2021 erklärte er: „Wenn ich noch im Aufsichtsrat von #VW säße, hätte es so etwas nicht gegeben.“ Und weiter heißt es: „Currywurst mit Pommes ist einer der Krafbriegel der Facharbeiterin und des Facharbeiters in der Produktion. Das soll so bleiben.“ Derartige Debatten zeigen eindrücklich, wie tiefgreifend Fleisch in gesellschaftliche Strukturen eingelassen ist und weshalb es nicht so einfach gelingt, vom Fleisch zu lassen.

Gleichzeitig bringen diese gesellschaftlichen Entwicklungen Alternativen hervor, die in politischen und wirtschaftlichen Kreisen bereits heute als „Proteinwende“ betitelt werden. Der Erfolg von Firmen wie Beyond Meat, die fleischlose Burger herstellen, oder der Niedergang der Steakhaus-Kette Maredo sprechen für sich; zudem ist die Produktion von künstlichem Fleisch angelaufen.¹⁴ Ziel ist es hierbei, die energetischen und weiteren Umweltfolgen der üblichen Erzeugung von Fleischprodukten zu mildern und teilweise ethische Bedenken gegen das Töten von Tieren auszuräumen. Damit ist zunächst vor allem das sich verändernde Verhältnis von Gesellschaft und ihrer Umwelt im Sinne von Natur und Technik adressiert. Darauf reagiert auch die Semantik, in Form der massenmedial, wissenschaftlich und politisch gepflegten Kommunikation¹⁵, die gesellschaftliche Anschlussfähigkeit und letztlich Akzeptanz für tierisches Fleisch substituierende Produkte schafft. Nicht zuletzt an der Begrifflichkeit der Alternativen – wie zum Beispiel „vegane Currywurst“ – wird die kulturelle Verankerung von Fleisch deutlich erkennbar.

Eine historisch vertiefte und interdisziplinäre Beschäftigung mit dem (Nicht-)Essen von Fleisch scheint daher ein lohnenswertes Unterfangen zu sein. Den historischen (Dis-)Kontinuitäten im Umgang mit Fleisch und den sie begleitenden gesellschaftlichen Differenzierungen widmet sich der erste Teil des vorliegenden *Jahrbuchs für Kulinaristik*.

¹⁴ Vivien Timmler und Kathrin Werner: Nicht Fisch, nicht Fleisch. Beyond Meat produziert die gehypteste vegetarische Bulette der Welt. In: *SZ* v. 25./26.5.2019; Gerhard Matzig und Alexander Gorkow: Der Untergang. Das Steakhaus-Konzept der Siebzigerjahre befriedigte die Sehnsucht nach krosser Ferne. In: *SZ* v. 23./24.1.2021.

¹⁵ Niklas Luhmann: *Gesellschaftsstruktur und Semantik. Studien zur Wissenssoziologie der modernen Gesellschaft*, Bd. 1. Frankfurt a.M.: Suhrkamp 2010.

Anhand der Produktions- und Konsumgeschichte des „Supernahrungsmittels des Industriezeitalters“¹⁶ untersuchen die hier versammelten Beiträge, wie über das (Nicht-)Essen von Fleisch soziale Demarkationslinien gezogen, aber auch neue Gruppenbildungen – etwa in Form von Vegetariervereinen – initiiert wurden. Welche Phasen der Auf- und Abwertung von Fleisch lassen sich beobachten? Welchen Einfluss hatten die Industrialisierung der Fleischherstellung und die Steigerung des Fleischkonsums seit dem 19. Jahrhundert auf diese Prozesse und wie wirkte sich das Verschwinden sog. Nutztiere aus der Erfahrungswelt vieler Menschen aus? Wie veränderten sich die moralischen Vorstellungen in Bezug auf das Töten und Essen von Tieren?

Angesichts der dramatischen Veränderungen, die das Tier-Mensch-Verhältnis in der Moderne erfahren hat, erscheint ein historisierender Blick auf das, „was wir unerschütterlich, als sei nichts gewesen, das Tier *und/oder* die Tiere zu nennen fortfahren“¹⁷, nötig – und damit auch auf das, was wir unter ‚Fleisch‘ verstehen. Denn am Beispiel des Verzehrs von Tierfleisch lässt sich eine, wenn nicht *die* zentrale gesellschaftliche Differenz befragen, die für das, was wir gemeinhin unter Gesellschaft oder dem Sozialen verstehen, konstitutiv ist: die Tier-Mensch-Grenze.¹⁸ Das Nahrungsprodukt (Tier-)Fleisch markiert und stabilisiert diese Grenze fortwährend. Zugleich macht Fleisch aber auch die Prekarität und Problematik dieser Grenze sichtbar; denn schließlich stellt das Fleischsein auch das Verbindende zwischen Tieren und Menschen dar.¹⁹

Eröffnen möchten wir den ersten Teil über Fleischkonsum und Fleischverzicht mit dem Beitrag der Historikerin **Laura-Elena Keck**, die die Expert:inendiskurse über den ernährungswissenschaftlichen Wert von Fleisch im

¹⁶ Jakob Tanner: *Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890–1950*. Zürich: Chronos 1999, S. 72.

¹⁷ Jacques Derrida: *Das Tier, welch ein Wort! Können sie leiden? Über die Endlichkeit, die wir mit Tieren teilen*. In: Deutsches Hygiene-Museum (Hg.): *Mensch und Tier. Eine paradoxe Beziehung. Begleitbuch zur Ausstellung, 22.11.2002–10.8.2003 in Dresden*. Ostfildern-Ruit: Hatje Cantz 2002, S. 191–209: S. 192.

¹⁸ Maren Möhring, Massimo Perinelli und Olaf Stieglitz: *Tierfilme und Filmtiere. Eine Einleitung*. In: Maren Möhring, Massimo Perinelli und Olaf Stieglitz (Hg.): *Tiere im Film. Eine Menschheitsgeschichte der Moderne*. Köln: Böhlau 2009, S. 3–10: S. 4.

¹⁹ Volker Demuth hat entsprechend dafür plädiert, dem menschlichen Fleisch als „dem Obskuren des Körpers“ ein eigenes Forschungsgebiet zu widmen: die Carneologie (Volker Demuth: *Fleisch. Versuch einer Carneologie*. Berlin: Matthes & Seitz 2016, S. 14).

deutschsprachigen Raum von der Mitte des 19. Jahrhunderts bis zum Ersten Weltkrieg rekonstruiert. Die Autorin zeigt, dass der Fleischkonsum in diesem Zeitraum für einen wachsenden Teil der Bevölkerung erschwinglich wurde. Dennoch blieben gravierende Unterschiede je nach sozialer Schicht und auch nach Geschlecht bestehen – sowohl was die Menge des Fleischkonsums als auch die Art des konsumierten Fleisches betraf. Preiswerte Fleischsorten wie Pferdefleisch oder besonders kostengünstige Teile des Schlachtviehs waren nicht unbedingt beliebt, sondern konnten starke Ekelgefühle auslösen. Diese affektive Seite (und ihre abgrenzenden und ausgrenzenden Funktionen) sind in der historischen und sozialwissenschaftlichen Ernährungsforschung noch nicht ausreichend berücksichtigt worden. Keck untersucht in ihrem Beitrag nicht nur, wie gesellschaftliche Spaltungen in ernährungswissenschaftlichen und sozialreformerischen Debatten des 19. und frühen 20. Jahrhundert hergeleitet, umgedeutet und legitimiert wurden, sondern bezieht auch die Ebene der Affekte mit ein. In den Diskussionen um die Vor- und Nachteile einer fleischhaltigen respektive fleischlosen Ernährung spielten klassenbasierte und auf die affektive Dimension abhebende Körperkonzepte sowie distinkte Lebensstile eine zunehmend wichtige Rolle.

Dass Fleischkonsum und Fleischverzicht auf das Engste mit gesellschaftlichen Machtverhältnissen verwoben waren und sind, macht auch ein Blick über den europäischen Kontext hinaus deutlich. Koloniale Machtverhältnisse schlugen sich in allen Bereichen des Lebens, so auch in den Ernährungsordnungen nieder und führten dazu, dass eine fleischlastige Ernährung nicht nur mit Männlichkeit assoziiert²⁰, sondern um 1900 auch als „Diät von fortschrittlichen und erobernden Geschlechtern“ beschrieben wurde.²¹ Diese Ansicht

²⁰ Zur männlichen Kodierung des Fleischkonsums siehe Ole Fischer: Männlichkeit und Fleischkonsum. Historische Annäherungen an eine gegenwärtige Gesundheitsthematik. In: *Medizinhistorisches Journal* 50 (2015), Nr. 1/2, S. 42–65; Christine Ott: Identität geht durch den Magen. Mythen der Esskultur. Frankfurt a.M.: Fischer 2017, S. 292–323. Zur Kodierung dunklen Fleisches als männlich und hellen Fleisches als weiblich siehe Jeremy Rifkin: *Das Imperium der Rinder*. Frankfurt a.M.: Campus 2001, S. 209.

²¹ „Weißes Mehl, rotes Fleisch und blaues Blut ergeben die Trikolore der Eroberung“, so der New Yorker Arzt Woods Hutchinson 1909 in seinem Buch *Instinct and Health*, zit. nach Hillel Schwartz: *Never Satisfied. A Cultural History of Diets, Fantasies and Fat*. New York: Free Press 1986, S. 208 (eigene Übersetzung). Zur Abwertung nicht-westlicher Ernährungsordnungen siehe das – umstrittene – Werk von Carol J. Adams: *The Sexual Politics of Meat. A Feminist-Vegetarian Critical Theory*. New York: Continuum 2000.

machte sich nicht zuletzt auch die indische Elite zu eigen, wenn sie das *beef eating* der Brit:innen als Ursache für deren globale Vorherrschaft betrachtete, wie Parama Roy gezeigt hat.²² Umgekehrt blickte die sich im 19. Jahrhundert konstituierende vegetarische Bewegung Großbritanniens (und, weniger prononciert, auch diejenige Deutschlands) nach Indien, um sich über vegetarische Lebensweisen zu informieren und bestimmte Elemente zu adaptieren.²³ Transnationale und kulturvergleichende Perspektiven erweisen sich hier als besonders produktiv und sollten in der Ernährungsforschung generell stärkere Berücksichtigung erfahren.

Beispielhaft dafür steht der Beitrag des Religionswissenschaftlers **Jörg Albrecht**, der sich – ähnlich wie Keck – mit der Einschreibung soziokultureller Strukturen in den Körper befasst bzw. sich dafür interessiert, wie die jeweilige Essenspraxis gesellschaftliche Positionierungen (mit) produziert. Kein Fleisch zu essen wird bei ihm als keineswegs beliebiges, sondern zentrales Moment alternativer Ernährungsweisen sichtbar. Seine Studie über den modernen Vegetarismus verfährt zum einen historisch-kontextualisierend und zum anderen systematisch-vergleichend: Fleischverzicht erfüllt in verschiedenen kulturellen Kontexten und Religionen ganz unterschiedliche Funktionen; nur wenn man diese Vielfalt und Veränderlichkeit der konkreten Ausprägungen des Fleischverzichts berücksichtigt, lässt sich dieser als ubiquitäres Phänomen beschreiben.²⁴

Die Verdinglichung des Lebendigen bei der Produktion und dem Konsum von (Tier-)Fleisch nimmt die Kulturwissenschaftlerin **Nikolina Skenderija-Bohnet** zum Anlass, sich eingehend mit der Problematik des Essens von

²² Parama Roy: *Alimentary Tracts. Appetites, Aversions, and the Postcolonial*. Durham, NC: Duke University Press 2010, S. 8.

²³ Zum modernen Vegetarismus als transnationalem Phänomen siehe Julia Hauser: *Körper, Moral, Gesellschaft. Debatten über Vegetarismus zwischen Europa und Indien, ca. 1850–1920*. In: Norman Aselmeyer und Veronika Settele (Hg.): *Geschichte des Nicht-Essens. Verzicht, Vermeidung und Verweigerung in der Moderne (Historische Zeitschrift/Beihefte; 73)*. Berlin: De Gruyter 2018, S. 265–294.

²⁴ Die Forschungsliteratur zu religiös induzierten Differenzen beim Schlachten respektive Schächten ist kaum überschaubar. Zu den stark politisierten Schächtdebatten in Deutschland seit 1850 siehe exemplarisch Robin Judd: *The Politics of Beef. Animal Advocacy and the Kosher Butchering Debates in Germany*. In: *Jewish Social Studies* 10 (2003), Nr. 1, S. 117–150. Zur Bedeutung des Essens für die Erforschung von Religionen siehe Graham Harvey: *Respectfully Eating or Not Eating. Putting Food at the Centre of Religious Studies*. In: *Religion and Food. Scripta Instituti Donneriani Aboensis* 26 (2015), S. 32–46.

Tieren im Werk von Elias Canetti auseinanderzusetzen. Canetti koppelt seine intensive Beschäftigung mit dem Tod immer wieder an Fragen der Ernährung und an das Essen toter Tiere im Besonderen. Skenderija-Bohnet zeigt, dass Canetti kein Tierethiker oder Tierschützer im heutigen Sinne war, arbeitet aber seine eindruckliche Beschäftigung mit dem Tier und dem Tiertod heraus, die auf einer Mitleidsethik sowie auf der Vorstellung basiert, dass Essen als Lebenserhalt immer auch vom Tod (der anderen) handelt. Ausgehend von der Idee des Rollentauschs und der Metamorphose von Jäger und Beute, die in Opferritualen ihren Ausdruck gefunden hat²⁵, wird bei Canetti die – stets schuldhafte – Tötung des Tieres letztlich zu einer Selbsttötung und das Essen des Tiers zum Selbstverzehr.

Mit der Massenproduktion und -schlachtung von Tierkörpern hat sich das Verhältnis von Menschen und Tieren drastisch verändert.²⁶ Paradigmatisch für den Prozess der Industrialisierung der Tierproduktion stehen noch immer die Schlachthäuser in Chicago, die der Schriftsteller und Journalist Upton Sinclair 1906 in seinem Buch *The Jungle* eindringlich beschrieben hat und die vielfach als Inbegriff des modernen Industriekapitalismus interpretiert worden sind.²⁷ Auch der Kulturwissenschaftler Christian Kassung geht in seiner neuesten Publikation *Fleisch. Die Geschichte einer Industrialisierung* aus dem Jahre 2020 davon aus, dass Fleisch „nicht ein beliebiges Produkt“, sondern das „Zentrum“ des Industrialisierungskomplexes darstellte und die Institution des Schlachthofes „Antrieb und Motor der Industrialisierung“ gewe-

²⁵ Zur Komplizenschaft von Jäger und Beute sowie zum Töten von Tieren zum Verzehr als sowohl Ruhmestat als auch unauslöschliche Schuld siehe auch jüngst Roberto Calasso: *Der himmlische Jäger*. Frankfurt a.M.: Suhrkamp 2020.

²⁶ Zur (Massen-)Produktion von Tierfleisch sind in den letzten Jahren vermehrt gehaltvolle historisch-empirische Studien erschienen: Veronika Settele: *Revolution im Stall. Landwirtschaftliche Tierhaltung in Deutschland 1945–1990*. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht 2020; Lukasz Nieradzki und Brigitta Schmidt-Lauber (Hg.): *Tiere nutzen. Ökonomien tierischer Produktion in der Moderne (Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes 2016)*. Innsbruck: StudienVerlag 2016. Für ein engagiertes Plädoyer für eine Agrarwende siehe Anton Hofreiter: *Fleischfabrik Deutschland. Wie die Massentierhaltung unsere Lebensgrundlagen zerstört und was wir dagegen tun können*. München: Riemann Verlag 2016.

²⁷ Vgl. Dominic A. Pacyga: *Slaughterhouse. Chicago's Union Stock Yard and the World It Made*. Chicago: Chicago University Press 2015; Joshua Specht: *Read Meat Republic. A Hoof-To-Table History of How Beef Changes America*. Princeton, NJ: Princeton University Press 2019.

sen sei.²⁸ Dieses stark standardisierte, rationalisierte und zentralisierte Nahrungsmittelsystem hat die von Canetti geschilderte unlösliche Verstrickung von Mensch und Tier, von Menschen- und Tierfleisch, aber auch von lebendigem und totem Körper einer grundlegenden Transformation unterzogen, mit der sich **Mieke Roscher** in ihrem Beitrag aus der Perspektive der Human-Animal-Studies befasst. Sie historisiert und problematisiert das Produkt ‚Fleisch‘, indem sie aufzeigt, wie sich das *becoming meat* im Zuge der Industrialisierung des Schlachtens und neuer technischer Entwicklungen bei der Kühlung und Konservierung von Tierkörpern gewandelt hat.

Zudem führt Roscher mit ihrem Fokus auf Hundeschlachtungen und den Konsum von Hundefleisch in Deutschland in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts eine Differenzierung fort, die auch in Kecks Beitrag eine wichtige Rolle spielt: Fleisch ist nicht gleich Fleisch. Von welchen Tieren das zu verzehrende Fleisch stammt(e) und welche Teile bevorzugt konsumiert wurden und werden, unterscheidet sich je nach historischem Zeitraum, sozialem Status und kulturellem Kontext sehr deutlich.²⁹ Auch in dieser Hinsicht unterliegt die gesellschaftliche Konstruktion von Fleisch nicht nur dem geschichtlichen Wandel, sondern auch vielfältigen synchronen Ausdifferenzierungen. Eines aber verbindet alle Formen des menschlichen Konsums von Tierfleisch: Er ist Ausdruck einer asymmetrischen, aber – trotz der räumlichen Separierung von Schlachtvieh und Konsument:in in der Moderne – überaus engen Beziehung von Tier und Mensch. Das Essen des nicht-menschlichen Tiers bietet für eine Analyse von Tier-Mensch-Beziehungen einen einzigartigen Zugang und macht deutlich, wie sehr der

²⁸ Christian Kassung: Fleisch. Die Geschichte einer Industrialisierung. Paderborn: Schöningh 2020, S. IX und 18. Kritisch dazu aus sozial- und wirtschaftshistorischer Perspektive: Christian Kleinschmidt: Rezension zu: Kassung, Christian: Fleisch. Die Geschichte einer Industrialisierung. Paderborn 2020. In: H-Soz-Kult, 27.01.2021 [<https://www.hsozkult.de/publicationreview/id/reb-50177>] (17.04.2021). Für eine Kritik an der Ausbeutung von Tieren im Kapitalismus siehe Christian Stache und Christian Bernhold: The Bourgeois Meat Hegemony. A Contribution to Explaining the Persistence of Animal Super-exploitation in Capitalism. In: Österreichische Zeitschrift für Soziologie 46 (2021), Nr. 2, S. 167–186.

²⁹ Neben Hundefleisch ist auch Pferdefleisch als besonders umstrittenes Nahrungsmittel zu nennen, das besonders in Krisenzeiten konsumiert wurde. Für Frankreich siehe Alain Drouard: Horsemeat in France. A Food Item that Appeared during the War of 1870 and Disappeared after the Second World War. In: Ina Zweiniger-Bargielowska, Rachel Duffett und Alain Drouard (Hg.): Food and War in Twentieth Century Europe. Farnham: Ashgate 2011, S. 233–245.

Mensch gerade und zuvorderst durch die Alltagspraxis der Ernährung mit seiner Mit- und Umwelt verwoben ist.

Der Teil über Fleischkonsum und Fleischverzicht schließt mit einem Tagungsbericht zum wissenschaftlichen Symposium „Das Schlachthaus und die moderne Gesellschaft – eine problematische Beziehung“ von **Jana Rückert-John und Alexandra von Brunn**. Das Symposium fand im Rahmen des seit 2018 vom Bundesministerium für Bildung und Forschung geförderten Verbundprojekts „Fleischwissen. Verdinglichung des Lebendigen“³⁰ statt. Ziel des Projekts ist es, aus historischer und gegenwartsbezogener Perspektive Innovationen und Dynamiken moderner Tierhaltung, Fleischproduktion und -konsumption vornehmlich über den zentralen Aspekt ihrer Materialität zu erforschen. Im Mittelpunkt stand dabei die Frage, wie Tiere in industrialisierten und globalisierten Märkten zu Lebensmitteln, Gebrauchsgütern, ja ganz allgemein zu Dingen werden und wie hierbei das Objekt Fleisch ‚seine Sprache findet‘. Aus ernährungssoziologischer Perspektive wird insbesondere der Wandel der Semantik von Fleisch im Verlauf des Industriezeitalters vom Symbol für Fortschritt und Wohlstand zum Sinnbild für Fehlernährung, Umweltzerstörung und Tierleid untersucht.

Ausgangspunkt des wissenschaftlichen Symposiums war das moderne Schlachthaus als zentraler Ort der Verdinglichung des Lebendigen zum Produkt Fleisch, wie es sich im 19. Jahrhundert etablierte. Mit den Beiträgen wurde gezeigt, wie sich hier die intensive Viehhaltung, gesetzliche Regulierungen zu Hygiene und Gesundheitsschutz, und die sich an der Verkaufstheke manifestierenden Wünsche der Konsument:innen verknüpf(t)en. Begleitet durch ernährungswissenschaftliche Debatten, Urbanisierung und Industrialisierung sowie den globalen Handel mit Lebensmitteln, von Tieren und Fleisch hat sich der heute – in den meisten Regionen der Welt – ‚normale‘ karnivore Ernährungsstil etabliert. Erstaunlich ist umso mehr, dass die ab Mitte des 19. Jahrhundert gegründeten Schlachthäuser trotz ihrer zentralen Stellung zunehmend aus der gesellschaftlichen Wahrnehmung verschwanden.

³⁰ Verbundpartner sind Universität Regensburg, Prof. Dr. Gunther Hirschfelder & Dr. Lars Winterberg; das Institut für Sozialinnovation e.V., Berlin, Dr. René John; Hochschule Fulda, Prof. Dr. Jana Rückert-John & Nils Schweers M.Sc.; Deutsches Kochbuchmuseum/Museum für Kunst und Kulturgeschichte, Dortmund, Dr. Jens Stöcker & Corinna Schirmer M.A.; Landschaftsmuseum Westerwald, Hachenburg, Dr. Moritz Jungbluth & Frédéric Gesing M.A. Siehe hierzu: <http://fleischwissen.blogspot.com/>.

Zentrale Fragestellungen des Symposiums konzentrierten sich deshalb auf die Ursachen und Folgen des Verschwindens des Schlachtens aus der Öffentlichkeit. So interessierte, wie die heutige Massenproduktion von Fleisch als zentralem Gegenstand der Verdinglichung mit der Unsichtbarkeit der Akteure, nämlich der Tiere und der Schlachtarbeiter:innen, einhergehen konnte. Diese Entwicklung wird offensichtlich in Zeiten gesellschaftlicher Krisen, wie der Corona-Pandemie, wieder eingeholt, wenn Schlachthäuser zu Orten von Corona-Ausbrüchen werden und die invisibilisierten, problematischen Arbeitsverhältnisse sichtbar werden.

Maren Möhring und Jana Rückert-John

Essen und Flucht. Eine Einleitung

2015 und 2016 werden als Jahre in Erinnerung bleiben, in denen über eine Million Menschen, die vor dem Krieg in Syrien und anderen Gefahren flohen, nach Deutschland (sowie in andere europäische Länder) gekommen sind. Diese Fluchtbewegung hat zunächst zu großer Hilfsbereitschaft geführt, die unter dem Stichwort „Willkommenskultur“¹ verhandelt wurde; schnell aber war auch von „Flüchtlingskrise“ die Rede oder – als kritischer Kommentar dazu – von einem „langen Sommer der Migration“.² Mit den Geflüchteten kamen ihre Erfahrungen und ihre Lebensgeschichten nach Deutschland; zu diesen gehören immer auch bestimmte Speisegewohnheiten, esskulturelles Wissen und entsprechende Kompetenzen. Wie die Forschung zu Migration und Ernährung gezeigt hat, fungieren Speisen aus dem Herkunftsland im Migrationsprozess häufig als bedeutsame „agent[s] of memory“³ und können dabei helfen, biographische Brüche zu vermitteln. Ähnlich wie die Flüchtlinge der Kriegs- und unmittelbaren Nachkriegszeit halten auch viele der in den letzten Jahren und Jahrzehnten Geflüchteten (zumindest anfangs) an der ihnen bekannten

¹ Zu den Projekten des Bundesamtes für Migration und Flüchtlinge (BAMF), die mittlerweile unter diesem Label laufen, siehe Bundesamt für Migration und Flüchtlinge (BAMF): Willkommenskultur. 2018 [<https://www.bamf.de/DE/Themen/Integration/AkteureEhrenamtlicheInteressierte/EhrenamtlichesEngagement/Willkommenskultur/willkommenskultur-node.html>] (16.08.2021).

² Sabine Hess et al. (Hg.): Der lange Sommer der Migration. Grenzregime III. Berlin: Assoziation A 2016.

³ Hasia R. Diner: *Hungering for America. Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration*. Cambridge, MA: Harvard University Press 2001, S. 8. Siehe auch Ray Krishnendu: *The Migrant's Table. Meals and Memories in Bengali-American Households*. Philadelphia: Temple University Press 2004.

Kost fest.⁴ Vertraute Speisen zuzubereiten kann helfen, etwas Alltägliches aus dem verlassenem Zuhause zu bewahren und so ein Kontinuitätsgefühl herzustellen, das Sicherheit und Ordnung im Alltag ermöglicht. In diesem Sinne dient das Kochen und Essen bekannter Gerichte auch der Selbstversicherung und dem selbstbestimmten Ankommen in einer neuen Umgebung.⁵

Umso problematischer sind daher die an Asylsuchende in der Bundesrepublik ausgehändigten Lebensmittelpakete (gewesen). Deren Inhalt ist von den Geflüchteten nur teilweise angenommen und häufig als Entmündigung und Missachtung ihrer Person, ihrer Geschichte und Kultur erlebt worden.⁶ Nachdem das Bundesverfassungsgericht das Asylbewerberleistungsgesetz im Jahre 2012 für verfassungswidrig erklärt hatte⁷, sind die Bundesländer vielfach dazu übergegangen, das Sachleistungsprinzip in Teilen durch Geldzahlungen zu ersetzen und damit die Lebensmittelversorgung in die Hände der Migrant:innen selbst zu geben. Doch nicht in allen Unterkünften sind ausreichende Kochgelegenheiten vorhanden; minderjährige Geflüchtete, die in Einrichtungen der Jugendhilfe leben, sind dort mit für sie zunächst oft ungewohnten Speiseplänen und -gewohnheiten konfrontiert. Aus diesem Grund mehren sich in letzter Zeit die Versuche, die esskulturelle Offenheit auch in der Gemeinschafts-

⁴ Für eine frühe Studie zu den Ernährungsgewohnheiten deutscher Flüchtlinge und ihrer Wirkung im neuen Kontext siehe Alfons Perlick: Ostdeutsches Brauchtumsleben in Nordrhein-Westfalen. In: Jahrbuch für Volkskunde der Heimatvertriebenen 1 (1955), S. 150–170.

⁵ Zu kulinarischen Praktiken des „home-building“ in der Diaspora siehe Ghassan Hage: Migration, Food, Memory and Home-Building. In: Susannah Radstone und Bill Schwarz (Hg.): Memory. Histories, Theories, Debates. New York: Fordham University Press 2010, S. 416–427.

⁶ Vgl. Sabine Hess: „Man kann hier nicht mehr erwarten, als man zwischen seinen Fingern hat.“ Flüchtlingsleben unter diskriminierenden Konsumbedingungen. In: Gisela Welz (Hg.): Einkaufen. Ethnographische Skizzen. Konsumentenkulturen in der Region Tübingen (Studien & Materialien des Ludwig-Uhland-Instituts der Universität Tübingen; 16). Tübingen: Tübinger Vereinigung für Volkskunde 1996, S. 199–215; S. 205. Zur Produktion von Abhängigkeit qua alimentärer Unterstützung von Asylsuchenden siehe auch Regina Römhild: Limitiertes Gastmahl. Überlegungen zu Ernährung und Gastronomie in den Grenzen der Migrationsgesellschaft. In: Regina Bendix und Michaela Fenske (Hg.): Politische Mahlzeiten. Political Meals. Münster: LIT 2014, S. 263–272.

⁷ Vgl. Bundesverfassungsgericht (BVerfG): Leitsätze zum Urteil des Ersten Senats vom 18. Juli 2012. 2012 [https://www.bundesverfassungsgericht.de/SharedDocs/Entscheidungen/DE/2012/07/l20120718_1bv1001010.html] (16.08.2021).

verpflegung zu erhöhen. **Lotte Rose** skizziert in ihrem Beitrag, wie sich deutsche Jugendhilfeeinrichtungen auf geflüchtete Minderjährige einzustellen beginnen und wie diese Adaptionen von den Jugendlichen wahrgenommen werden. Auf der Basis studentischer Erhebungen zum Thema schildert sie anschaulich, welche – auch konflikthaften – Aushandlungsprozesse erfolgen und wie sich die alltägliche Ernährungspraxis kleinteilig verändert. Hierbei wird deutlich, wie Betreuungsinstitutionen Sensibilität für das kulinarische ‚Anders-Sein‘ aufbringen, was am sichtbarsten anhand der Normalität des Selbstkochens in den Einrichtungen wird. Das Konzept des Selbstkochens schafft für die Institution die Möglichkeit, die heimatlichen Küchen für die Jugendlichen zu bewahren. Man lässt die Jugendlichen sich selbst versorgen, um sicherzustellen, dass sie das für sie akzeptable Essen erhalten, und um zu vermeiden, dass sie das institutionelle Speiseangebot ablehnen. Zugleich macht der Ausweg des Selbstkochens sichtbar, dass das kulinarische Wissen über andere Esstraditionen in der Jugendhilfe sehr begrenzt ist. Qualitativ-empirische Studien, wie der Beitrag von Lotte Rose, sind leider noch rar; für eine materialgesättigte und eingehende Reflexion der esskulturellen Praxis in Gemeinschaftsunterkünften wären weitere vergleichbare Untersuchungen vonnöten und angesichts des Fluchtgeschehens dringend geboten.

Der Beitrag von **Yesra Isaak und Georg Wiesinger** beleuchtet ein zivilgesellschaftliches Projekt in Österreich, nämlich „Integrationsarbeit und Gesundheitsförderung im öffentlichen Raum“ (IGOR), das an die größte Unterkunft für Geflüchtete in Wien angegliedert ist. Ziel des Projekts ist es, durch interkulturelle Gartenarbeit zur Integration von Geflüchteten beizutragen. Gemeinsam mit der lokalen Bevölkerung bauen Geflüchtete – vornehmlich aus Syrien, Afghanistan, dem Iran und Irak – eine Vielzahl von Gemüsesorten an, kommen über diese Arbeit ins Gespräch mit länger Ansässigen und erfahren auf diese Weise Akzeptanz und Selbstwirksamkeit. Die lokale Bevölkerung wiederum profitiert von dem esskulturellen Wissen, das die Geflüchteten mitbringen, so dass sich die gemeinsame Gartenarbeit für beide Seiten als interessanter, wenn auch nicht konfliktfreier Austausch erweist – wobei die Konflikte vor allem zwischen verschiedenen Gruppen von Geflüchteten und zwischen solchen, die am Projekt teilnehmen, und denen, die nicht teilnehmen, entstehen. Viele Geflüchtete hoffen, durch die kontinuierliche Mitarbeit schneller einen sicheren Aufenthaltsstatus zu erlangen; die Motivationslage für die aktive Mitwirkung ist also vielgestaltig und geht weit über das gemeinsame Gärtnern hinaus.

Wie IGOR über die gemeinsame Gartenarbeit, so zielen auch andere Projekte darauf ab, Barrieren zwischen Geflüchteten und lokaler Bevölkerung abzubauen und einen gemeinschaftlichen Austausch zu befördern. **Isabel Lindemanns** Bild-Text-Beitrag bietet einen Einblick in die Aktivitäten von „Kitchen on the Run“, einer 2016 gegründeten Initiative, die an wechselnden Orten Kochabende für Menschen mit und ohne Fluchterfahrungen organisiert. Das Zubereiten der Speisen in der Gruppe und das gemeinsame Essen etablieren jeweils vor Ort temporäre Tischgemeinschaften, die zu einer intensiven und sinnlich erfahrbaren Form der Kommunikation führen, die nicht an die Stelle der sprachlichen Verständigung, wohl aber an deren Seite tritt und auch neue Formen der Interaktion ermöglicht. Ausschlaggebend für viele Geflüchtete, sich bei „Kitchen on the Run“ zu engagieren, ist der Wunsch, im neuen Land nicht immer nur als – mehr oder weniger gern gesehener – Gast, sondern selbst als Gastgeber:in zu fungieren und eigenes kulinarisches Wissen weiterzugeben.

Migrant:innen bringen ihr esskulturelles Repertoire nicht nur in privaten oder semi-öffentlichen Settings in die Ankunftsländer ein, sondern auch in kommerziellen. Der Lebensmitteleinzelhandel und die Gastronomie stellen nach wie vor ein äußerst bedeutendes Segment für ausländische Gewerbetreibende dar.⁸ Die Eröffnung eines Imbisses erfordert verhältnismäßig geringe Investitionen und stellt an die Sprachkenntnisse keine allzu hohen Anforderungen. Mit ihren privaten und kommerziellen kulinarischen Beiträgen haben Migrant:innen seit jeher die Esskulturen an ihren neuen Aufenthaltsorten verändert. Insbesondere die intensive Arbeitsmigration nach 1945 hat in Westeuropa zu einer deutlichen Internationalisierung der Küche(n) geführt.⁹ Migra-

⁸ Zum Gaststättengewerbe als „traditionelle[m] Schwerpunkt ausländischer Selbständigkeit in der Bundesrepublik“ siehe Hans Dietrich von Loeffelholz, Arne Gieseck und Holger Buch: *Ausländische Selbständige in der Bundesrepublik Deutschland unter besonderer Berücksichtigung von Entwicklungsperspektiven in den neuen Bundesländern* (Schriftenreihe des Rheinisch-Westfälischen Instituts für Wirtschaftsforschung Essen; N. F. 56). Berlin: Duncker und Humblot 1994, S. 57. Für die USA siehe Donna R. Gabaccia: *We Are What We Eat. Ethnic Food and the Making of Americans*. Cambridge, MA: Harvard University Press 1998.

⁹ Für die sog. Gastarbeiterküchen in der BRD siehe Maren Möhring: *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*. München: Oldenbourg 2012; zu den vietnamesischen (Gastro-)Ökonomien in Berlin siehe Antonie Schmiz: *Transnationalität als Ressource? Netzwerke vietnamesischer Migrantinnen und Migranten zwischen Berlin und Vietnam*. Bielefeld: Transcript 2011; für Großbritannien siehe Panikos Panayi: *Spicing Up Britain. The Multicultural History of British Food*. London: Reaktion Books 2008.

tion ist ein entscheidender Faktor für die Globalisierung der Ernährung, die in den letzten Jahrzehnten massiv zugenommen hat.¹⁰ Diese umfasst migrantisches Gastro-Ökonomien, aber auch eine Erweiterung des kulinarischen Angebots in nicht-migrantischen Lebensmittelläden und Gaststätten: Diese adressieren verstärkt auch eine nicht-deutsche Klientel oder führen bestimmte, ehemals als ausländisch markierte Gerichte wie Spaghetti Bolognese mittlerweile selbstverständlich auf der Speisekarte.¹¹ Während zur Globalisierung der Ernährung die Eingemeindung, die Nostrifizierung, wie im Falle von Spaghetti-Gerichten, gehört, stoßen kulinarische Transfers doch auch auf massive Abwehrreaktionen – sei es in Form der Begrenzung der Anzahl migrantischer Gaststätten in italienischen Städten¹², sei es in Form eines chauvinistisch-rassistischen Abwehrkampfes, wie ihn in Frankreich der Rassemblement National (ehemals Front National) initiiert hat oder die deutsche Neonazi-Parole „Bockwurst statt Döner“ signalisiert.¹³ Auch die vom NSU begangenen Morde haben sich in großer Zahl gegen ausländische Gewerbetreibende, nicht zuletzt

¹⁰ Die Globalisierung der Ernährung aber hat eine weitaus längere Geschichte, zu der die kulinarischen Austauschprozesse im Kontext des Columbian Exchange ebenso gehören wie die koloniale Dimension der Produktion vieler Massenkonsumgüter, nicht zuletzt des Zuckers (siehe dazu nach wie vor die beeindruckende Studie von Sidney W. Mintz: *Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers*. Frankfurt a. M.: Campus 1987). Zur Globalisierung der Ernährung siehe auch Martina Kaller-Dietrich: *Essen unterwegs. Eine kleine Globalgeschichte von Mobilität und Wandel am Teller*. Weitra: Verlag Bibliothek der Provinz 2011; den von Irmela Hijiya-Kirschner herausgegebenen Band 2 des *Jahrbuchs für Kulinaristik* sowie Maren Möhring und Alexander Nützenadel (Hg.): *Ernährung im Zeitalter der Globalisierung*. Leipzig: Leipziger Universitätsverlag 2007.

¹¹ Zur sukzessiven Aufnahme ausländischer Produkte in deutschen Lebensmittelgeschäften siehe Jochen Blaschke, Ahmet Ersöz und Grit Ackermann: *Urban City Renewal and Ethnic Entrepreneurs*. Berlin: Parabolis 2000, S. 15. Produktions- und Distributionsseite dieses migrantischen Konsums sind – wie dieser selbst – für Deutschland (und viele andere Länder) noch lange nicht ausreichend untersucht. Siehe dazu Virginie Dercourt-Silhouette und Maren Möhring: *La migration au prisme de la consommation*. In: *hommes & migrations* 2018/1 (no. 1320), S. 6–11.

¹² Im Jahre 2009 verbot die Stadt Lucca die Eröffnung weiterer ausländischer Gaststätten in der Altstadt. Vgl. *Lucca will nur noch Pasta*. In: *Frankfurter Allgemeine Zeitung (FAZ)* v. 30.1.2009.

¹³ Elspeth Probyn: *Carnal Appetites. FoodSexIdentities*. New York: Routledge 2000, S. 25; Maren Möhring: *Döner Kebab and West German Consumer (Multi)Cultures*. In: Ulrike Lindner, Maren Möhring, Mark Stein und Silke Stroh (Hg.): *Hybrid Cultures, Nervous States. Insecurity and Anxiety in Britain and Germany in a (Post)Colonial World*. Amsterdam: Rodopi 2011, S. 151–165.

in der Gastronomie, gerichtet. Die Globalisierung der Ernährung ist also ein konflikthafter Prozess, für den Migration und Massentourismus, aber auch weltweit agierende Lebensmittelkonzerne eine zentrale Rolle spielen – sowie die sozialen Medien, wie der Beitrag von Maria Hugger zeigt.

Maria Hugger arbeitet im Streetfood-Bereich und hat zwei Kollegen, die kirgisischen Brüder Micha und Witalik Rolnik, interviewt, die in Köln den Food Truck „Tigers’ Frygers“ betreiben. Die Rolniks sind 2001 in die Bundesrepublik gekommen, und zwar im Zuge des Kontingentflüchtlingsgesetzes, das Zehntausenden Jüd:innen aus der (ehemaligen) Sowjetunion eine Zukunft im wiedervereinigten Deutschland bot. Dabei diente die Aufnahme jüdischer Kontingentflüchtlinge auch dem Ziel, „jüdisches Leben nach der Shoah als Akt der Versöhnung in Deutschland wiederzubeleben“.¹⁴ Die Rolnik-Brüder haben sich 2017 mit Streetfood selbständig gemacht, nachdem sie – und damit ähneln sie vielen anderen Gastronom:innen – als Angestellte längere Zeit im Gastgewerbe gearbeitet hatten. Sie kombinieren in ihrem *signature dish*, dem frittierten Burger, verschiedene kulinarische Traditionen; sie nutzen familiär überlieferte und aus Kirgistan erinnerte Elemente, ohne sich jedoch auf ‚ihre‘ Herkunftsküche festschreiben zu lassen.¹⁵ Die entscheidende Idee für ihre Küchenkreation haben sie auf Youtube gefunden – und weisen damit auf die wichtige Rolle der sozialen Medien für neue Küchentrends und die Globalisierung von Esskulturen hin.

Die vier Beiträge zum Themenschwerpunkt „Ernährung im Kontext des aktuellen Fluchtgeschehens“ machen eines deutlich: Wenn es um Essen und Migration geht, stellt sich mit besonderer Dringlichkeit immer (auch) die Frage der Gastlichkeit. Wie in Einrichtungen der Jugendhilfe oder anderen Flüchtlingsunterkünften Menschen aus anderen Ländern empfangen und alimentär partizipieren können oder wie Geflüchtete selbst zu Gastgeber:innen im neuen Land werden und andere bewirten – immer geht es auch um die

¹⁴ Julia Bernstein: Man hat Juden erwartet und es sind Menschen gekommen. 2021 [<https://www.bpb.de/geschichte/zeitgeschichte/juedischesleben/331911/russischsprachige-juedische-zuwanderung-ab-1990>] (16.08.2021). Vgl. auch Dmitrij Belkin: Jüdische Kontingentflüchtlinge und Russlanddeutsche. 2017 [<https://www.bpb.de/gesellschaft/migration/kurz dossiers/252561/juedische-kontingentfluechtlinge-und-russlanddeutsche>] (16.08.2021).

¹⁵ Das ist keineswegs ein neues Phänomen. Viele griechische Migrant:innen in den USA etwa haben sich mit Dinern selbständig gemacht, die keine griechische Küche boten. Vgl. Joel Denker: *The World on a Plate. A Tour through the History of America’s Ethnic Cuisine*. Boulder, CO: Westview 2003, S. 56.

Rollen des Gastes und/oder des Gastgebers, um das Prinzip von Gabe und Gegengabe¹⁶ und mithin um Gastfreundschaft als gelebte Praxis.

Gastfreundschaft wird Bekannten, aber ebenso Fremden gewährt, mitunter sogar Feinden.¹⁷ Ohne die komplexen Beziehungen zwischen Gastfreundschaft, Gastrecht und Gastlichkeit weiter ausführen zu können¹⁸, sei hier das Moment der Begegnung mit Fremdem betont. Heidrun Friese hat in ihren Überlegungen zur Gastlichkeit auf „die konstitutive *Veränderung* in der Begegnung“, das Anderswerden in der Begegnung mit dem Fremden, hingewiesen.¹⁹ Das produktive Irritationspotential des Fremden und der Fremderfahrung impliziert „Selbstdistanzierung“²⁰; das Irritationspotential des Fremden ernst zu nehmen, heißt auch, das Risiko einer solchen Begegnung einzugehen. Nach Burkhard Liebsch ist die Aufgeschlossenheit gegenüber dem Fremden nicht als „einfach bestehende Öffnung, sondern ein Sich-Öffnen und -inanspruchnehmenlassen [zu verstehen], das sich unvermeidlich an der Grenze zwischen möglicher Bereicherung und im Vorhinein niemals ganz absehbarer Überforderung bewegen wird.“²¹ Das Fremde kann auch heimsuchen; es muss nicht unbedingt eine Bedrohung sein, aber es verweist auf eine unkalkulierbare und ungewisse Zukunft, die nicht schon gemeistert und unter Kontrolle ist. Diese konstitutive Fremderfahrung gilt in von Migration von Grund auf geprägten (postmigrantischen) Gesellschaften²² für bereits lange Ansässige und Migrant:innen gleichermaßen.

¹⁶ Marcel Mauss: Die Gabe. Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften. Frankfurt a. M.: Suhrkamp 1996.

¹⁷ Kristina Bennewitz: Gemeinsam essen. Besondere Mahlzeiten und Tischgemeinschaften. Volkskundliche Studien. Diss. Jena 2013, S. 183.

¹⁸ Zur Gastlichkeit aus kulinaristischer Sicht: Alois Wierlacher (Hg.): Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik (Wissenschaftsforum Kulinaristik; 3), Berlin: LIT 2011.

¹⁹ Heidrun Friese: Der Gast. Zum Verhältnis von Ethnologie und Philosophie. In: Deutsche Zeitschrift für Philosophie 51 (2003), Nr. 2, S. 311–323; S. 322.

²⁰ Alois Wierlacher und Corinna Albrecht: Kulturwissenschaftliche Xenologie. In: Ansgar Nünning und Vera Nünning (Hg.): Einführung in die Kulturwissenschaften. Theoretische Grundlagen, Ansätze, Perspektiven. Stuttgart: Metzler 2008, S. 280–306; S. 285.

²¹ Burkhard Liebsch: Grundformen und Spielräume einer Kultur der Gastlichkeit. In: Wierlacher (2011), S. 31–44; S. 34. Zum politischen Umgang mit dieser Überforderung siehe ders.: Ungastlich oder gastlich. Der Kampf um den Sinn Europas. In: Blätter für deutsche und internationale Politik 64 (2019), Nr. 6, S. 35–43.

²² Vgl. Erol Yildiz und Marc Hill (Hg.): Postmigrantische Visionen. Erfahrungen – Ideen – Reflexionen. Bielefeld: Transcript 2018.

Wie wollen wir einander begegnen? Wie wollen wir zusammenleben? Die Begegnungen mit Fremdem sind zunehmend zum Teil des Alltags geworden; und es geht nicht nur darum, wie wir temporären Gästen begegnen wollen, sondern wie wir mit Fremden (nicht nur aus anderen Ländern) täglich und dauerhaft leben (wollen).²³ Die Thematik der Gastlichkeit weist damit weit über die Essenssituation hinaus; sie führt unmittelbar in aktuelle Debatten über Migrationspolitik und sozialen Zusammenhalt. Wie Harald Lemke herausgestellt hat, wird das Konzept der Konvivialität im Sinne eines alltäglichen Zusammenlebens in Migrationskontexten seit einiger Zeit intensiv diskutiert; aber noch findet es kaum Aufmerksamkeit in der auf Essen und Ernährung spezialisierten Forschung – und das, obwohl gerade Überlegungen zum Essen mit „all seinen existenziellen und essenziellen Facetten“ zu einer Fundierung und weiteren Vertiefung der Überlegungen zur Konvivialität beitragen könnten.²⁴ Ernährungs- und Migrationsforschung stärker miteinander zu verschränken, wie es der Themenschwerpunkt versucht, erscheint uns als produktiver Weg, um die dringliche Frage nach einem konvivialen postmigrantisches Europa gemeinsam anzugehen.

²³ Wie wir ‚Fremden‘ begegnen, ist ein zentrales Thema in unserer globalisierten Welt und hat sich fest auf die intellektuelle Agenda geschrieben (vgl. Mustafa Dikeç, Nigel Clark und Clive Barnett: *Extending Hospitality. Giving Space, Taking Time*. In: Mustafa Dikeç, Nigel Clark und Clive Barnett (Hg.): *Extending Hospitality. Giving Space, Taking Time*. Edinburgh: Edinburgh University Press 2009, S. 1–14: S. 2).

²⁴ Harald Lemke: *Eine konviviale Menschheit? Zur Zukunft einer planetaren Tischgesellschaft*. In: *Aus Politik und Zeitgeschichte* 1–3/2018, S. 41–46: S. 42. Zu „Europe and convivial culture“ im Kontext postkolonialer (und) Migrationsdebatten siehe Paul Gilroy: *After Empire. Melancholia or Convivial Culture?* London: Routledge, 2004, S. 153–168; und Oscar Hemer, Maja Povržanović Frykman und Per Markku Ristilampi (Hg.): *Conviviality at the Crossroads. The Poetics and Politics of Everyday Encounters*. London: Palgrave Macmillan 2020.