

# Wenn Essen auf Erbe trifft ... Zum Wechselspiel von Essen, Kulturerbe & Raum

*Christoph Kirchengast*

*Universität Innsbruck, Institut für Soziologie, Arbeitsgruppe Ländliche  
Entwicklungen (Österreich)*

**Abstract:** Dieser Beitrag beschreibt ein laufendes Doktoratsprojekt zur Kombination von Essen und Kulturerbe in Österreich im Allgemeinen und anhand des *Bregenzerwälder Bergkäses* im Speziellen. Darin werden sowohl globale als auch lokale Einflüsse und Dynamiken sowie deren Ineinanderwirken unter die Lupe genommen. Als theoretisch-methodologischer Rahmen dient eine an Foucault orientierte Spielart der Diskursforschung. Neben einer allgemeinen Themendarstellung, den theoretischen Startpunkten, der methodologischen Fundierung und der methodischen Vorgehensweise des Forschungsvorhabens werden abschließend drei Thesen zur Wechselwirkung von Essen, Kulturerbe und Raum formuliert und zur Diskussion gestellt.

**Keywords:** *Essen, Kulturerbe, Diskursforschung, Landschaft, Bregenzerwald*

## **Einleitung**

Das im folgenden Beitrag thematisierte Dissertationsprojekt<sup>1</sup> widmet sich dem Wechselspiel von Essen und kulturellem Erbe im geographischen Kontext Österreichs und insbesondere des Bregenzerwaldes in Vorarlberg. Dabei wird auch auf Einflüsse global definierter Konstrukte bzw. Konzepte (wie etwa das *UNESCO Welterbe*) auf die lokale Konfiguration von Landschaft bzw. Raum sowie auf die diesbezüglich relevanten Diskurse eingegangen.

Beide Schlüsselkomponenten dieses Projektes – *Essen* und *Kulturerbe* – sind Begriffe von hoher gesellschaftlicher Aktualität. In ihren unterschiedlichen Erscheinungsformen sind sie viel diskutierte Themata in Massenmedien, Wirtschaft und Politik. Darüber hinaus handelt es sich um bedeutende Forschungsfelder der Sozial- und Kulturwissenschaften.

Die Region Bregenzerwald ist u.a. für den dort hergestellten Bergkäse bekannt, der als regionale Lebensmittelspezialität gilt und darüber hinaus als Identitätsmarker für die lokale Bevölkerung fungiert. Über viele Jahre hinweg gab es im Bregenzerwald Bemühungen in die

---

<sup>1</sup> Der vollständige Arbeitstitel lautet: „Wenn Essen auf Erbe trifft... Bregenzerwälder Bergkäse – eine Österreichische Fallstudie“.

*UNESCO Welterbeliste* aufgenommen zu werden – unter dem Titel *Kulturlandschaft Bregenzerwald*. Im Fokus des diesbezüglichen Bewerbungsdossiers standen vor allem die Besonderheiten der Bregenzerwälder Berglandwirtschaft und der *Bregenzerwälder Bergkäse* als das wichtigste Erzeugnis der agrarischen Produktion vor Ort. Demzufolge stellt der Bregenzerwald eine Region dar, wo Essen, Landschaft und Kulturerbe in bemerkenswerter Art und Weise miteinander verschmolzen werden, und wo es zu einem unmittelbaren Aufeinandertreffen von *global* und *lokal* kommt.

Neben klassischen sozial- und kulturwissenschaftlichen Methoden, wie qualitativen Interviews, der Feldforschung sowie einer historischen Quellenanalyse, wird im vorliegenden Forschungsvorhaben v.a. auch die transdisziplinäre Methode der kultur- und sozialwissenschaftlichen Diskursanalyse zur Anwendung kommen.

Die Konzeptionsphase des Dissertationsprojektes wurde vor kurzem abgeschlossen. Derzeit wird eine umfassende Recherche im Hinblick auf die theoretische und methodische Ausrichtung der Studie durchgeführt. Ende 2008 soll mit der Feldforschung im Bregenzerwald begonnen werden. Die Fertigstellung der Studie ist für Ende 2010 geplant.

Im vorliegenden Beitrag werden zunächst theoretische Vorüberlegungen zu den Themenfeldern *Essen* und *Kulturerbe* sowie zu deren Wechselspiel angestellt. Daraufhin wird auf die geplante Fallstudie im Bregenzerwald, auf die zentralen Forschungsfragen des Projektes sowie auf die methodologisch-theoretische Fundierung und die konkreten methodischen Vorgehensweisen eingegangen. Abschließend werden einige raumrelevante Aspekte in der Form von drei Thesen dargelegt und zur Diskussion gestellt.

## **Theoretische Startpunkte**

### **Essen**

Über seine essentielle Funktion als energetische Grundlage menschlichen Lebens hinaus, birgt *Essen* (als Objekt und als Handlung) in seinen zahllosen Erscheinungsformen ein breites symbolisches Repertoire soziokulturell konstruierter Bedeutungen und Werte. *Essen* spielt rund um den Globus eine bemerkenswerte Rolle in der Bildung von (Kollektiv-)Identitäten und ist eng verwoben mit den Kulturgeschichten der jeweiligen Gesellschaften. Nahrungsmittel – deren Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung – sind soziale Prozesse und das Verspeisen derselben ist soziales Handeln. Daher waren Essen und Ernährung von Beginn an fundamentale Themenfelder der verschiedenen sozial- und kulturwissenschaftlichen Disziplinen bzw. Denkrichtungen wie der Kultur- und Sozialanthropologie, der Soziologie, der Cultural Studies etc. (z.B. Barlösius 1999; Belasco 2006; Bourdieu 1987; Farb & Armelagos 1980; Goody 1982; Kaufmann 2006; Lévi-Strauss 1971; Mintz & Du Bois 2002; Simmel 1957; Teuteberg, Neumann & Wierlacher 1997; Toussaint-Samat 1994; Warde 1997; Watson & Caldwell 2005).

Essen berührt sämtliche Dimensionen des menschlichen (Zusammen-)Lebens: die kulturelle, die familial-verwandtschaftliche, die religiös-transzendente, die ökonomische, die ökologische, die juristische und die politische Ebene. Folglich kann Essen auch als *totale soziale Tatsache* im Sinne von Marcel Mauss (1966) begriffen werden. Oder wie von Warren Belasco auf den Punkt gebracht:

*“Food is important. In fact, nothing is more basic. Food is the first of essentials of life, our biggest industry, our greatest export, and our most frequently indulged pleasure.” (Belasco 2006, S. vii)*

So gut wie jede menschliche Aktivität ist in irgendeiner Form mit dem Themenkreis Essen und Ernährung direkt oder indirekt verwoben. Demzufolge ist Essen auch Gegenstand eines *Elementardiskurses* (Link 2006, S. 414), dem sowohl Dimensionen globalen als auch lokalen Maßstabes innewohnen. Angelegenheiten wie Nahrungsmittelknappheiten und Hungersnöte, die (un-)gerechte Verteilung von Lebensmitteln oder der (globale) Handel mit Nahrungsmitteln sind Themata dieses *Elementardiskurses*. Darüber hinaus werden darin auch Topoi wie das (gemeinschaftliche) Zubereiten und Verzehren von Speisen, Fragen des (individuellen und kollektiven) Geschmacks, der Abgrenzung und Kommunikation mittels Ernährung(spraktiken) sowie die Erkenntnisse der Lebensmitteltechnologie und der Ernährungswissenschaften etc. be- und verhandelt.

In großen Teilen der Westlichen Welt finden wir gegenwärtig die historisch einzigartige Situation eines massiven Überschusses an Nahrungsmitteln kombiniert mit einem verhältnismäßig hohen Einkommensniveau vor – ein trügerisches Schlaraffenland, in dem jedwede Gaumenfreuden für (vermeintlich) JedeN (vermeintlich) allzeit verfügbar sind (Barlösius 1999, S. 16ff). Als ein Resultat dessen hat sich Essen zunehmend zu einem Marker unterschiedlicher Lebensstile, zu einem Modeaccessoire, zu einem Gegenstand ethischen Konsumverhaltens und nicht zuletzt zu einem (potentiellen) Objekt kulturellen Erbes entwickelt.

In Bezug auf das Fremd- und Selbstbild können ganze Länder und Regionen über einzelne kulinarische Spezialitäten repräsentiert und identifiziert werden. Das trifft beispielsweise auf die Champagne und den dort hergestellten Schaumwein, auf den luftgetrockneten Schinken aus San Daniele, auf das steirische Kürbiskernöl und eben auch auf den Bregenzerwald und dessen Bergkäse zu.

### **Kulturelles Erbe**

Im Fahrwasser der weltweit zunehmenden Popularität des Kulturerbe-Begriffs haben sich auch die Sozial- und Kulturwissenschaften dieses Konzeptes angenommen und als Gegenstand empirischer Forschung sowie der Theoriebildung erschlossen (z.B. Assmann A. 1999; Assmann J. 1997; Bodner & Sohm 2005; Hemme, Tauschek & Bendix 2007;

Hobsbawm & Ranger 1992; Kirshenblatt-Gimblett 1998; Luger & Wöhler 2008; Ploner 2006; Schneider 2005).

Die Existenz von Objekten, Orten bzw. Praktiken als kulturelles Erbe ist weder als selbstverständlich noch als „natürlich“ anzusehen. Im Gegensatz zum materiellen Erbe ist der explizite Begriff des kulturellen Erbes nämlich um einiges jünger als man vielleicht meinen möchte. Im deutschsprachigen Kontext sind dessen Wurzeln lediglich bis ins 18. Jahrhundert zurückzuverfolgen (Bodner & Sohm 2005, S. 12f). Kulturelles Erbe an sich ist – ähnlich damit gekoppelten Konzepten wie *Tradition*, *Authentizität* oder *Volkskultur* – ein kultureller Hervorbringungsmechanismus und Aneignungsprozess, eine menschliche (Um- bzw. Neu-) Deutung der materiellen und/oder sozialen Welt.

*“Heritage [...] is the transvaluation of the obsolete, the mistaken, the outmoded, the dead and the defunct. Heritage is created through a process of exhibition (as knowledge, as performance, as museum display). Exhibition endows heritage thus conceived with a second life.”* (Kirshenblatt-Gimblett 1998, S. 149)

Auf internationalem Parkett wird der öffentliche Diskurs rund um kulturelles Erbe zweifelsohne von der *UNESCO* dominiert (Schneider 2005, S. 39ff). Die in Politik und Öffentlichkeit weltweit anerkannte *UNESCO*-Definition unterscheidet zwei wesentliche Gattungen von Kulturerbe:

1. *Materielles* oder *physisches* Kulturerbe umfasst Gebäude, historische Stätten, Monumente, Artefakte etc.
2. *Immaterielles* oder *lebendiges* Kulturerbe beinhaltet mündlich überlieferte Traditionen und Ausdrucksformen einschließlich Sprache, darstellende Künste, gesellschaftliche Bräuche, Rituale und Feste, Wissen und Praktiken im Umgang mit Natur und Universum sowie traditionelle Handwerkstechniken.

Trotz der Tatsache, dass die *UNESCO* sozusagen als globale Wächterin des Kulturerbe-Diskurses fungiert, darf auf die zahlreichen nationalen, regionalen und situativen Gestalten bzw. Reinterpretationen dieses Konzeptes und wie diese auf lokaler Ebene hervorgebracht bzw. ausverhandelt werden, keinesfalls vergessen werden.

In den vergangenen Jahrzehnten wurde kulturelles Erbe mehr und mehr als Wertschöpfungsvehikel und Vermarktungsinstrument entdeckt, und wird demgemäß speziell in Kontexten wie Tourismus, Industrie, Politik oder Regionalentwicklung verstärkt eingesetzt. Dieser Umstand ist für ein kritisches Verständnis der (scheinbaren) Omnipräsenz kulturellen Erbes sowie für die inhaltliche Entwicklung bzw. Transformation dieses Begriffes von entscheidender Bedeutung.

### **Wenn Essen auf Erbe trifft...**

In einer Fülle von Fällen bzw. Regionen treffen der Diskurs über kulturelles Erbe und die Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung spezifischer Lebensmittel – meist lokale

Spezialitäten – aufeinander. Beispiele hierfür sind zahlreiche *UNESCO* Welterbestätten wie etwa die Weinberge der Insel Pico in Portugal, die Kulturlandschaft der Wachau oder die Bergregion von Valdres in Norwegen.

Wenn Essen nun in der Praxis auf Kulturerbe trifft, so ergibt sich daraus eine bemerkenswerte Situation – v.a. (aber nicht nur) im Hinblick auf die dualistische Kulturerbe-Definition der *UNESCO*. Die Konzeption von Essen als Kulturerbe bzw. als Teil eines *heritagifizierten* Objektes oder Ortes (Wöhler 2008, S. 43ff) spielt sich nämlich genau zwischen der materiellen und der immateriellen Dimension ab. Einerseits hat jedes Lebensmittel eine Existenz als physisches, konkretes Objekt. Dabei handelt es sich i.d.R. jedoch um einen flüchtigen Zustand, da Essen inkorporiert und in weiterer Folge zu etwas Anderem transformiert wird. Die Grundvoraussetzung für die Herstellung eines Nahrungsmittels ist im Normalfall ein Rezept bzw. eine Anleitung – ein abstrakter Code, der auf unterschiedliche Weisen tradiert werden kann. Handelt es sich um Formen der (semi-)oralen Überlieferung wie das oft bei regionalen Speisen oder Familienrezepten der Fall ist, so sind diese in jedem Fall der immateriellen Kategorie zuzuordnen. Demzufolge impliziert das Kombinat von Essen und Kulturerbe meist auch ein Wechselspiel zwischen materiellem und immateriellem Kulturerbe.

Darüber hinaus begegnen sich Essen und Kulturerbe im Alltag sehr viel häufiger als man auf den ersten Blick vielleicht annehmen möchte. Wiederkehrend werden Lebensmittel mit Begriffen bzw. Konstrukten verknüpft, die auch dem Konzept von kulturellem Erbe innewohnen. Beispielsweise werden Nationalspeisen, regionale Spezialitäten und auch (mehr oder minder) arrivierte industriell gefertigte Lebensmittel nicht selten mit Eigenschaften wie *Traditionalität*, *Authentizität*, *Originalität* oder *Einzigartigkeit* besetzt (z.B. Sandgruber 1997). Speziell im Rahmen regional verankerter Vermarktungsinitiativen (etwa im Zuge von Regionalentwicklungsprojekten) wird immer öfter auf die Kombination von Essen und Kulturerbe zurückgegriffen (Renting, Marsden & Banks 2003). Auch die jüngste Renaissance von als „ursprünglich“ titulierten Getreide-, Obst- und Gemüsesorten oder Tierrassen ist in diesem Lichte zu betrachten (z.B. Jordan 2007). Daraus folgt, dass die Verschränkungen des Ernährungsdiskurses mit dem Kulturerbe-Diskurs Teil unserer postmodernen Populärkultur und Konsumgesellschaft sind und auch demgemäß analysiert werden müssen.

Wissenschaftliche Literatur zur Verknüpfung von Essen und Kulturerbe ist in dieser explizit-konzeptionellen Form bis dato nur spärlich vorhanden. Es handelt sich um ein Feld, welches es aus kultur- und sozialwissenschaftlicher Perspektive tiefergehend zu beforschen gilt.

## Zur Fallstudie

### Der Bregenzerwald und das *UNESCO* Welterbe

Die Region Bregenzerwald liegt im westösterreichischen Bundesland Vorarlberg und umfasst ca. 59.000 ha. In den 22 Gemeinden leben ca. 30.000 Menschen. Etwa 10,6 Prozent der Bevölkerung sind im landwirtschaftlichen Sektor tätig, ein für österreichische Verhältnisse hoher Anteil (REGIO Bregenzerwald 2006, S. 60). Milchwirtschaft und Viehzucht sind die vorherrschenden Bewirtschaftungsformen.

Über mehrere Jahre hinweg bestanden seitens der Regionalentwicklungsorganisation *REGIO Bregenzerwald* ernsthafte Bestrebungen, in die *UNESCO Liste des Welterbes* aufgenommen zu werden. Das offizielle Bewerbungsdossier für dieses Unterfangen (Jänner 2006) firmiert unter dem Titel *Kulturlandschaft Bregenzerwald* und stellt insbesondere die traditionelle Dreistufenlandwirtschaft<sup>2</sup> als regionale Besonderheit und landschaftsprägendes Element heraus. Folglich bilden die lokale Berglandwirtschaft und auch deren Erzeugnisse die Kerntopoi im Bregenzerwälder Kulturerbe-Diskurs. Der *Bregenzerwälder Bergkäse* gilt als *die* regionale Spezialität. Im Zuge der vergangenen Jahrzehnte hat sich dieser zu einer der bekanntesten Käsesorten Österreichs entwickelt, wird weit über die regionalen und nationalen Grenzen hinaus vermarktet und dient der Initiative *Bregenzerwälder KäseStrasse*<sup>3</sup> als zentrales Marketinginstrument (u.a. im Rahmen des Tourismus). Praktisch jedeR Einheimische sieht sich mit diesem Nahrungsmittel in der einen oder anderen Weise konfrontiert – sei es als Bauer/Bäuerin und SennerIn, als LebensmittelhändlerIn, als GastronomIn, als TouristikerIn oder als KonsumentIn. Selbst wenn man nur mit dem Auto durch den Bregenzerwald fährt, springen einem die zahlreichen Hinweisschilder regelrecht ins Auge. Der hiesige Bergkäse ist geradezu allgegenwärtig. Es ist also keineswegs übertrieben, den *Bregenzerwälder Bergkäse* als Identitätsmarker und Zugehörigkeitssymbol für die ansässige Bevölkerung zu bezeichnen.

Im Sommer 2007 wurde die Welterbe-Nominierung des Bregenzerwaldes von der *UNESCO* vorläufig zurückgestellt. Unter anderem wurde ein erweiterter Managementplan eingefordert, der Ziele und Maßnahmen für eine nachhaltige Entwicklung der Region festlegen sollte. Im gleichen Jahr und im Zuge der Ausarbeitung dieses Planes wurden vor Ort die Einwände gegen die Welterbestrebungen zunehmend lauter. Auch und vor allem von einigen Bauern/Bäuerinnen kam die Kritik, dass die im Bewerbungsdossier gepriesene traditionelle Dreistufenwirtschaft längst nicht mehr der gelebten Realität entspräche. Durch die moderne

---

<sup>2</sup> Unter dem Begriff „Dreistufenlandwirtschaft [...] versteht man eine spezielle Form der bergbäuerlichen Betriebsorganisation, wobei auf den drei vertikal getrennten Betriebsstufen Heimbetrieb – Vorsäß – Alpe eine jahreszyklische Weide- und Mähwirtschaft betrieben wird“ (REGIO Bregenzerwald 2006, S. 101).

<sup>3</sup> Die *Bregenzerwälder KäseStrasse* ist ein Zusammenschluss von Bregenzerwälder Bauern/Bäuerinnen, WirtInnen, HandwerkerInnen und Handelsbetrieben. Ziel ist die Bewahrung und Kultivierung der lokalen Käsekultur sowie die Erhaltung und Pflege der Bregenzerwälder Landschaft.

agroindustrielle Bewirtschaftung und v.a. durch hochgezüchtete Rinderrassen – auch als „Turbokühe“ bezeichnet – sei die Dreistufenwirtschaft in ihrer ursprünglichen, umweltgerechten und nachhaltigen Form gar nicht möglich, so die Bedenken (Greussing 2007). Die Diskussionen und Konflikte rund um dieses Thema trugen nebst anderen Faktoren mit dazu bei, dass das Antragsverfahren seitens der *REGIO Bregenzerwald* im Juni 2008 schließlich ad acta gelegt wurde. Dieser Umstand ist jedoch nicht mit einem Ende des lokalen Diskurses über die Kulturlandschaft, die Dreistufenlandwirtschaft und den *Bregenzerwälder Bergkäse* als Kulturerbe gleichzusetzen. Ganz im Gegenteil, der Diskurs wird nach wie vor rege geführt und wurde durch zusätzliche Facetten „bereichert“. Es wird spannend zu verfolgen sein, wie er sich unter veränderten Voraussetzungen weiterentwickeln wird.

### **Die Ausrichtung der Fallstudie**

Die lokalen Bergbauern/-bäuerinnen und „ihr“ *Bregenzerwälder Bergkäse* stehen im Brennpunkt des Studieninteresses. Davon ausgehend sollen Einblicke in die Netzwerke, die Allianzen, die Konkurrenz- und Interessenskonstellationen sowie die Machtverhältnisse jener (lokalen und supra-regionalen) AkteurInnen gewonnen werden, die in den Diskurs rund um die Welterbeambitionen und den *Bregenzerwälder Bergkäse* involviert sind. Dabei kann es sich um Mitglieder der lokalen Bevölkerung, PolitikerInnen, UnternehmerInnen, RegionalplanerInnen, TouristInnen, GastronomInnen, (städtische) KonsumentInnen u.a.m. handeln.

Die empirischen Daten sollen im Hinblick auf die Forschungsfragestellungen kategorisiert und analysiert werden, und gemäß der *Grounded Theory* (z.B. Charmaz 2006) als Basis für theoretische Ableitungen dienen.

### **Zentrale Forschungsfragen**

1. In welchen verschiedenen Bereichen und Konfigurationen werden (in Österreich) Essen und Kulturerbe miteinander kombiniert?
2. Wie gestaltet sich das Wechselspiel zwischen Essen und Kulturerbe (am Beispiel des *Bregenzerwälder Bergkäses*)? Welche praktischen und theoretischen Implikationen ergeben sich daraus?
3. Welche soziokulturellen Diskurse, Konstrukte und Dynamiken liegen der Formierung, Ausverhandlung und Vermarktung von Essen als Kulturerbe zu Grunde?

### **Der Forschungsansatz – Methodologie & Methoden**

Das Projekt nähert sich dem Thema aus einer qualitativen wie explorativen Perspektive an. Das theoretisch-methodologische Rahmenwerk bildet dabei eine, auf das Foucaultsche

Diskurskonzept aufbauende, Spielart der sozial- und kulturwissenschaftlichen Diskursforschung. Diese sowie der konkrete methodische Zugang werden in den folgenden beiden Abschnitten erläutert.

### **Zum diskurstheoretischen Ansatz**

„Es gibt keinen Gegensatz zwischen dem, was getan, und dem, was gesagt wird“ (Foucault 1976, S. 118). Diese Aussage des französischen Philosophen, Historikers und Soziologen Michel Foucault ist eine der zentralen Grundthesen eines Diskurskonzeptes, welches mittlerweile in sämtlichen Sozial- und Kulturwissenschaften und darüber hinaus breite Anwendung findet.

Jürgen Link, der die diesbezüglichen Ausführungen Foucaults aufgegriffen und weiterentwickelt hat, definiert Diskurs in aller Kürze als „eine institutionell verfestigte Redeweise, insofern eine solche Redeweise schon Handeln bestimmt und verfestigt und also auch schon Macht ausübt“ (Link 1983, S. 60). Dabei wird davon ausgegangen, dass Diskurse einen Übergang zwischen Denken, Sprache und Handeln herstellen, und sich in weiterer Folge auch in der physischen Welt niederschlagen (Wrana & Langer 2007). Aus diesem „Materialisierungseffekt“ ergibt sich die Machtwirkung von Diskursen.

Zentral ist die Frage nach den Rollen und Position(ierung)en der involvierten Gruppen bzw. Individuen. Diese stehen in direktem Zusammenhang mit der Frage nach den Machtverhältnissen und -wirkungen von Diskursen. Denn, wer über große Definitionsmacht innerhalb eines Diskurses verfügt, der/die hat eben auch wesentlichen Einfluss auf die daraus resultierenden Effekte in der sozialen und materiellen Welt.

Link (2006) unterscheidet drei Varianten von Diskursen: Als (i) *Spezialdiskurse* bezeichnet er fachspezifische Diskurse wie beispielsweise wissenschaftliche Disziplinen (z.B. Medizin). Diese zeichnen sich durch ein hohes Maß an Spezifität – sprich Wissensspezialisierung – aus. In gesamtgesellschaftlicher Relation sind nur wenige Personen direkt in solche Diskurse und ihre Wissens- und Wirklichkeitskonstruktion eingebunden. Nichtsdestotrotz können derlei Diskurse sehr breitenwirksam sein. So sind etwa nur wenige Menschen an der Formierung von „medizinischem Wissen“ beteiligt. Durch die Inanspruchnahme von medizinischen Leistungen sehen sich jedoch sehr viele mit den Manifestationen dieses Diskurses konfrontiert, sind allerdings nicht in der Lage aktiv daran zu partizipieren. Im Unterschied dazu involvieren (ii) *Interdiskurse* eine sehr breite Öffentlichkeit. Deren Spezialität ist gerade die Nicht-Spezialisierung. Sie sind selektiv- bzw. exemplarisch-symbolisch und stellen fragmentarische, stark imaginäre Brückenschläge her – über Spezialgrenzen hinweg. Interdiskurse liegen also i.d.R. quer zu mehreren Spezialdiskursen und verflechten diese. Ein Beispiel dafür ist die (via Massenmedien vermittelte) Populärwissenschaft, die ein großes Publikum anspricht, Inhalte stark vereinfacht bzw. verfremdet wiedergibt und dadurch wiederum neue Wissens- und Wirklichkeitsebenen herstellt. Schließlich identifiziert Link



auch noch (iii) *Elementardiskurse*. Im Grunde handelt es sich dabei um Interdiskurse von besonders (räumlich) breiter und (historisch) tiefer Relevanz, in denen sogenannte *anthropologische Konstanten* (wie Liebe, Tod, Natur oder eben auch Essen und Ernährung) be- und verhandelt werden.

Die diskursanalytische Herangehensweise soll im Fall dieses Dissertationsprojektes v.a. dazu dienen, das Aufeinandertreffen und Ineinanderwirken von Diskursen bzw. Diskurssträngen zu Essen und Kulturerbe auf unterschiedlichen Maßstabsebenen (siehe unten) zu beleuchten. Es gilt, den darin und dadurch gebildeten Bedeutungen, „Wahrheiten“, Vergegenständlichungen, Netzwerken und Machtverhältnissen (anhand der Fallstudie im Bregenzerwald) auf den Grund zu gehen. Letztlich geht es auch darum, Einblicke in die Produktion von Globalitäten und Lokalitäten sowie in deren Zusammenspiel zu gewinnen. Daran ist immer auch die Konstruktion von Räumen und Orten geknüpft – doch dazu später mehr.

In Abstimmung mit den diskurstheoretischen Überlegungen werden auch „Bausteine“ weiterer sozialwissenschaftlicher Theorien – etwa die *Actor-Network Theory* (z.B. nach Latour 2005; Law 1992) und die *Convention Theory* (nach Boltanski & Thévenot 2007) – in den laufenden Forschungs- und Analyseprozess des Projektes einfließen.

## Methoden

Das Forschungsfeld soll mittels eines Methodenmixes erschlossen werden, der an den diskurstheoretischen Überlegungen ausgerichtet ist. Das Projekt setzt an drei methodischen Ebenen an:

1. Im Zuge mehrerer Feldaufenthalte im Bregenzerwald soll eine Reihe qualitativer Interviews mit leitfadengestützten und narrativen Elementen durchgeführt werden (zwischen 15 und 30). Die InterviewpartnerInnen werden gemäß der *Grounded Theory* schrittweise ausgewählt. Daraufhin werden Transkripte erstellt und gemäß der qualitativen Inhaltsanalyse ausgewertet (Lamnek 2005, S. 478ff) – stets vor dem Hintergrund einer an Foucault orientierten Diskurstheorie.
2. Parallel dazu werden relevante historische Daten mit Relevanz zum Thema herangezogen und analysiert. Wissenschaftliche Literatur, Belletristik, Museen, Archive und ZeitzeugInnen sollen dabei als Quellen bzw. InformantInnen dienen.
3. Die dritte Methodenebene entspricht einer „klassischen“ kultur- und sozialwissenschaftlichen Diskursanalyse (z.B. Jäger 2001, Keller, Hirsland & Schneider 2006; Link 2006) und wird v.a. auf die regionalen, nationalen und globalen Diskursstränge zu Essen und Kulturerbe sowie deren Verwebungen eingehen. Einerseits sollen Veröffentlichungen, Dokumente und Beschlüsse der *UNESCO* gesichtet werden. Andererseits sollen v.a. regionale bzw. nationale „Texte“ – insbesondere Zeitungsartikel, Werbungen, Anzeigen, Broschüren, Lebensmittelverpackungen und -etiketten – im Fokus stehen, die im weitesten Sinne

eine Kopplung von Essen und Kulturerbe beinhalten. Dabei werden neben verbalen v.a. auch visuelle Repräsentationsformen Gegenstand der Analyse sein (z.B. Rose 2007).

### **Essen, Erbe & Raum – Drei Thesen**

Das Kombinat aus Essen und Kulturerbe steht vielfach in engem Zusammenhang mit der Konstruktion von Räumen und Orten. Dieser Umstand soll nun in Form von drei erläuterten Thesen dargelegt und zur Diskussion gestellt werden.

Raum wird hier als (vorläufiges) Ergebnis eines relationalen Verhältnisses zwischen dem Menschen und seiner physischen Umwelt verstanden.

*„Materielle Objekte sind nicht unabhängig von Ideen und Vorstellungen zu verstehen. Aber auch Ideen entstehen nicht unabhängig von materiellen Objekten [...]. Im Prozess dieser Wechselbeziehungen werden Räume kontinuierlich hergestellt.“ (Bauriedl 2007)*

Daraus lässt sich ableiten, dass Diskurse wesentlichen Einfluss auf die Produktion, Transformation bzw. Perpetuierung von Räumen (z.B. Regionen, Landschaften) haben.

### **Von der ästhetischen Prägung des Landschaftsbegriffes**

Weltweit werden zahlreiche Regionen aufgrund ihrer herausragenden Natur- oder Kulturlandschaft von der *UNESCO* zum Welterbe ernannt. Auch die nunmehr ad acta gelegten Welterbeambitionen im Bregenzerwald bezogen sich in erster Linie auf die dortige Kulturlandschaft. Es erscheint also sinnvoll und notwendig, den Begriff *Landschaft* etwas näher zu beleuchten und kritisch zu hinterfragen.

Landschaft ist eine spezifische Form der Konstruktion von Räumen und Orten (Zieleniec 2007, S. 158ff; Cosgrove 1984). Aus etymologischer Perspektive lässt sich der Begriff *Landschaft* bis ins neunte Jahrhundert auf das althochdeutsche Wort *landscap* zurückverfolgen, welches wiederum eine Übersetzung des lateinischen Ausdrucks *regio* war (Prominski 2004, S. 52). Soweit sich das heute rekonstruieren lässt, war im Mittelalter mit *landscap* (ebenso wie mit dem englischen Terminus *landscape*) recht allgemein und nüchtern „ein vom Menschen organisierter, politisch definierter Raumausschnitt“ (ebd., S. 52) gemeint. Im 16. Jahrhundert erfuhr der Begriff eine radikale Umdeutung mit weitreichenden Folgen bis in die Gegenwart. Zu dieser Zeit wurde *Landschaft* von der bildenden Kunst in den heutigen Niederlanden aufgegriffen und erfuhr eine ästhetisch geprägte Neuinterpretation. Das holländische Wort *landchap* bezeichnete zunächst ausschließlich ein Gemälde einer Naturszenerie. In weiterer Folge wurden Landschaften nur als solche erkannt und benannt, weil sie an die Darstellungen in den gemalten Naturbildern erinnerten. Eine Landschaft ist bis heute *malerisch* oder *pittoresk*, weil sie eben jenen Bildern ähnelt (Hirsch 1995, S. 2). Dieser grundlegend ästhetische Faktor spielt seitdem eine essentielle Rolle in der

Betrachtung und Bewertung unserer natürlichen Umwelt und drückt m.E. auch sämtlichen kontemporären Konzeptionen von Landschaft seinen Stempel auf. Vor allem aber – und das ist meine These – trägt diese ästhetische Prägung dazu bei, dass (als bewahrenswert eingestufte) Landschaften in der heutigen Konsumgesellschaft besonders gut kommodifizierbar sind. Dieses Kommerzialisierungspotential kann etwa im Tourismus (z.B. bei diversen Freiluftsportarten), in der Form von sogenannten „Greenwashing“-Aktivitäten<sup>4</sup> oder eben auch durch Ernennungen zu Kultur- oder Naturerbe und den damit einhergehenden Vermarktungsmaßnahmen zur Verwertung aufbereitet werden. Die Kommodifizierbarkeit von Landschaften – und das führt mich zum zweiten Teil der These – trägt mit dazu bei, dass seit jüngerer Vergangenheit immer mehr Regionen versuchen, als (*UNESCO* Welt-) Kulturerbestätten ausgezeichnet zu werden und sich dabei oft v.a. auf besondere Landschaftsmerkmale beziehen – wie das etwa im Bregenzerwald der Fall war.

### **Lebensmittel und Raum – eine reziproke Aufwertung**

Essen und Raum stehen in vielfältiger Weise in Beziehung zueinander. Sämtlichen Stationen eines Lebensmittels – von der (agraren) Produktion über die Verarbeitung, den Transport, die Vermarktung bis hin zum Konsum – sind jeweils spezifische Raumdimensionen und -Relevanzen eigen. So wohnt „*der Eßkultur eine ganz spezifische symbolische Ortsbezogenheit inne [...], die zu allen Zeiten und in allen Räumen der Erde zu beobachten ist*“ (Barlösius, Neumann & Teuteberg 1997, S. 13). Das geht sogar so weit, dass einzelne Nahrungsmittel spezifische räumliche Maßstabebenen versinnbildlichen können. Während der Hamburger beispielsweise häufig als generisches Symbol für die Globalisierung bzw. Amerikanisierung der Welt herangezogen wird, so steht Reis für den asiatischen Raum, die Pizza für Italien, das Sauerkraut für Deutschland, das Kürbiskernöl für die Steiermark und der San Daniele Schinken für die lokale Ebene eines einzelnen Ortes.

Im heutigen Ernährungsdiskurs der Westlichen Konsumgesellschaft ist das Thema *Regionalität* ein zentraler Strang und eng verwoben mit Fragen der Nachhaltigkeit, der Versorgungssicherheit, der Qualität, der Gesundheit, der natürlichen Umwelt, der Zugehörigkeit und Identität etc. Regionale Lebensmittel – so diffus der Begriff in der Praxis auch sein mag – stehen zurzeit hoch im Kurs. Diesen Umstand machen sich weltweit zahlreiche Regionalentwicklungsinitiativen zu Nutze, in denen es beispielsweise um die (Wieder-)Belebung regionaler Kreisläufe geht.

Der Begriff *regionales Lebensmittel* spannt einen expliziten und direkten Bogen zwischen Essen und Raum, und ist auch als Ausdruck des heutigen Globalisierungsdiskurses zu begreifen. Dabei wird die räumliche Nähe und Greifbarkeit (in Kontrast zur Ferne und Abstraktheit) zu einem wesentlichen Qualitätskriterium des jeweiligen Nahrungsmittels. In

---

<sup>4</sup> Der Begriff *Greenwashing* bezeichnet jene Werbe- und PR-Strategien, die Firmen, Organisationen oder PolitikerInnen, den Ruf von sozialer bzw. ökologischer Verantwortung und Nachhaltigkeit verleihen sollen.

vielen Fällen – wie eben bei der *Bregenzerwälder KäseStrasse* – soll dadurch auch die jeweilige Region insgesamt aufgewertet werden. Vor dem Hintergrund des symbolischen Potenzials bzw. Gehalts von Essen an sich eignen sich Lebensmittel offenkundig besonders gut als Vermarktungsvehikel für Regionen, Landschaften und mithin auch für spezifische Kulturerbestätten (Wachau, Bregenzerwald u.a.). Speis und/oder Trank können einer Region, einem Ort, einer Landschaft einen „typischen Geschmack“ verleihen. In und mit Lebensmitteln lassen sich Räume also offenkundig gut transportieren, kommunizieren und vermarkten – und vice versa: Regionen und Orte, die mit bestimmten Lebensmitteln verbunden werden, erfahren dadurch einen gustatorischen Wiedererkennungswert. Umgekehrt haben Lebensmittel, die als regionale Spezialitäten gelten, einen großen räumlichen Wiedererkennungswert.

### **Zwischen global und lokal – Diskurse und ihre Maßstabsebenen**

Wie weiter oben bereits angedeutet, haben Diskurse und die darin verhandelten Themata immer mehrere Maßstabsebenen (Bauriedl 2007). Die handelnden AkteurInnen, der soziokulturelle und räumliche Kontext sowie die diesbezüglichen Interessens- und Machtkonstellationen unterscheiden sich je nach Ebene. Die lokale Ausprägung eines Diskurses wird i.d.R. mit anderen bzw. zusätzlichen Inhalten gespeist als diejenigen auf nationaler und internationaler Ebene. Die verschiedenen Diskursebenen stehen jedoch stets in Bezug zueinander, überschneiden sich und wirken aufeinander ein – wenn auch auf jeweils unterschiedliche Weise und mit unterschiedlicher Intensität.

Der Diskurs rund um das Thema *Kulturerbe im Bregenzerwald* etwa steht in enger Verbindung zum Welterbe-Diskurs von globaler Dimension, den im Wesentlichen die *UNESCO* dominiert. Die Beschlüsse und Konventionen der *UNESCO* sowie die dahinterstehenden politischen, wissenschaftlichen und ästhetischen Entscheidungsgrundlagen hatten und haben großen Einfluss auf die Art und Weise, wie diese Angelegenheit im Bregenzerwald verhandelt wurde und wird. Es ist davon auszugehen, dass allein die (formalen) Vorgaben und Kategorien für die Nominierung zum *UNESCO*-Welterbe den Bregenzerwälder Kulturerbe-Diskurs in eine spezifische Richtung getrieben und langfristig geprägt haben. Man kann also die Hypothese formulieren, dass sich der global geführte Diskurs zu Kulturerbe auch in die Landschaft des Bregenzerwaldes einschreibt und mithin die künftige Entwicklung selbiger beeinflusst. Die gängige Annahme, dass *das Globale* einseitig *das Lokale* produziert, ist jedoch unbedingt durch den Umkehrschluss zu ergänzen, da „globale Prozesse im gleichen Maße konkret sind, wie lokale Prozesse abstrakt“ (Bauriedl 2007). Die (gescheiterte) Weltkulturerbe-Nominierung des Bregenzerwaldes und die diesbezüglichen Erfahrungen fließen also auch in die supra-regionalen Ebenen des Kulturerbe-Diskurses zurück. Denn in Summe wirken die lokalen Dynamiken in den vielen

(potentiellen) Welterberegionen auf den globalen Diskurs ein und formen diesen – wenn auch mittelbarer als dies umgekehrt der Fall sein mag.

Diskurse und deren Wirkungsweisen sind folglich nur aus der Relationalität ihrer unterschiedlichen Maßstabsebenen (zwischen global und lokal) und aus den Kopplungen mit jeweils anderen Diskursen heraus zu verstehen. Die Erkenntnis, dass zwischen Globalität(en) und Lokalität(en) ein fortwährendes Verhältnis von Wechselwirkungen besteht, findet inzwischen breite Anerkennung – auch über die Grenzen der Sozial- und Kulturwissenschaften hinaus. Wie sich diese theoretische Einsicht jedoch in einem konkreten Praxisfeld genau darstellt, liegt sehr viel weniger auf der Hand. Erst in der empirischen Forschung lassen sich die komplexen und weitreichenden Konsequenzen des *glokalen* Zusammenspiels erkennen und analysieren. Ein zentrales Ziel des vorliegenden Forschungsvorhabens ist es demnach auch, u.a. anhand der Fallstudie zum *Bregenzerwälder Bergkäse* einen Beitrag zur breiten Thematik der *Glokalisierung* zu leisten.

## Bibliographie

- Assmann, Aleida (1999): *Erinnerungsräume. Formen und Wandlungen des kulturellen Gedächtnisses*. München: Beck.
- Assmann, Jan (1997): *Das kulturelle Gedächtnis*. München: Beck.
- Barlösius, Eva (1999): *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. München: Juventa.
- Barlösius, Eva; Neumann, Gerhard & Teuteberg, Hans Jörg (1997): Leitgedanken und Zusammenhänge von Identität und kulinarischer Kultur im Europa der Regionen. In: Teuteberg, Hans Jürgen; Neumann, Gerhard & Wierlacher, Alois (Hrsg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie Verlag, S. 13-23.
- Bauriedl, Sybille (2007): Räume lesen lernen: Methoden zur Raumanalyse in der Diskursforschung. In: *Forum Qualitative Sozialforschung*, Vol. 8, No. 2. Verfügbar unter: <http://www.qualitative-research.net/fqs-texte/2-07/07-2-13-d.htm> (Stand 2008-08-12).
- Belasco, Warren (2006): *Meals to Come. A History of the Future of Food*. Berkeley: University Press of California.
- Bodner, Reinhard & Sohm, Kathrin (2005): Kulturelles Erbe – Vorüberlegungen. In: *Bricolage - Innsbrucker Zeitschrift für Europäische Ethnologie*, 3, S. 9-34.
- Boltanski, Luc & Thévenot, Laurent (2007): *Über die Rechtfertigung. Eine Soziologie der kritischen Urteilskraft*. Hamburg: Hamburger Edition.
- Bourdieu, Pierre (1987 [1979]): *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.
- Charmaz, Kathy (2006): *Constructing Grounded Theory - A Practical Guide Through Qualitative Analysis*. London: Sage.
- Cosgrove, Denis (1984): *Social formation and Symbolic Landscape*. London: Croom Helm.

- Farb, Peter & Armelagos, George (1980): *Consuming Passions - The Anthropology of Eating*. Boston: Houghton Mifflin Company.
- Foucault, Michel (1976): *Mikrophysik der Macht: Über Strafrecht, Psychiatrie und Medizin*. Berlin: Merve.
- Goody, Jack (1982): *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Greussing, Kurt (2007): Wie die Kuh zur Sau gemacht wird – AgroSAUrier, EU-Agrarpolitik und Weltkulturerbe Bregenzerwald. In: *Kultur*, 4/2007, S. 14-16.
- Hemme, Dorothee; Tauschek, Markus & Bendix, Regina (Hrsg.) (2007): *Prädikat "HERITAGE": Wertschöpfungen aus kulturellen Ressourcen*. Berlin: Lit.
- Hirsch, Eric (1995): Introduction – Landscape: Between Place and Space. In: Hirsch, Eric & O'Hanlon, Michael (Hrsg.): *The Anthropology of Landscape - Perspectives on Place and Space*. Oxford: Clarendon Press, S. 1-30.
- Hobsbawm, Eric & Ranger, Terence (Hrsg.) (1992): *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Jäger, Siegfried (2001): *Kritische Diskursanalyse. Eine Einführung*. Duisberg: DISS-Studien.
- Jordan, Jennifer (2007): The Heirloom Tomato as Cultural Object: Investigating Taste and Space. In: *Sociologia Ruralis*, 47(1), S. 20-41.
- Kaufmann, Jean-Claude (2006): *Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen*. Konstanz: Uvk.
- Keller, Reiner; Hirsland, Andreas & Schneider, Werner (Hrsg.) (2006): *Handbuch Sozialwissenschaftliche Diskursanalyse. Band. 1: Theorien und Methoden*, 2. aktualisierte und erweiterte Auflage. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Kirshenblatt-Gimblett, Barbara (1998): *Destination Culture - Tourism, Museums, and Heritage*. Berkeley: University of California Press.
- Lamnek, Siegfried (2005): *Qualitative Sozialforschung*, 4., vollständig überarbeitete Auflage. Basel: Beltz Verlag.
- Latour, Bruno (2005): *Reassembling the Social: An Introduction to Actor-Network-Theory*. Oxford: Oxford University Press.
- Law, John (1992): *Notes on the Theory of the Actor-Network: Ordering, Strategy and Heterogeneity*. Lancaster: Centre for Science Studies – Lancaster University. Verfügbar unter: <http://www.lancs.ac.uk/fass/sociology/papers/law-notes-on-ant.pdf> (Stand 2008-08-12).
- Lévi-Strauss, Claude (1971 [1964]): *Mythologica I. Das Rohe und das Gekochte*. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.
- Link, Jürgen (1983): Was ist und was bringt Diskurstaktik. In: *kultuRRevolution*, 2, S. 60-66.
- Link, Jürgen (2006): Diskursanalyse unter besonderer Berücksichtigung von Interdiskurs und Kollektivsymbolik. In: Keller, Reiner; Hirsland, Andreas & Schneider, Werner (Hrsg.): *Handbuch Sozialwissenschaftliche Diskursanalyse. Band. 1: Theorien und Methoden*, 2.

- aktualisierte und erweiterte Auflage. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 407-430.
- Luger, Kurt & Wöhler, Karlheinz (Hrsg.) (2008): *Welterbe und Tourismus: Schützen und Nützen aus einer Perspektive der Nachhaltigkeit*. Innsbruck: Studienverlag.
- Mauss, Marcel (1990 [1924]): *Die Gabe: Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften*. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.
- Mintz, Sidney & Du Bois, Christine (2002): The Anthropology of Food and Eating. In: *Annual Review of Anthropology*, Vol. 31, S. 99-119.
- Ploner, Josef (2006): *Kultur? Ja Natürlich! Zur Formierung und Repräsentation von kulturellem Erbe in der Nationalparkregion Hohe Tauern*. Wien: Verlag des Instituts für Europäische Ethnologie.
- Prominski, Martin (2004): *Landschaft entwerfen. Zur Theorie aktueller Landschaftsarchitektur*. Berlin: Reimer.
- Renting, Henk; Marsden, Terry & Banks, Jo (2003): Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development. In: *Environment and Planning*, 35, S. 393-411.
- Rose, Gillian (2007): *Visual Methodologies: An Introduction to the Interpretation of Visual Methods*. Second Edition. London: Sage.
- Sandgruber, Roman (1997): Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität. In: Teuteberg, Hans Jürgen; Neumann, Gerhard & Wierlacher, Alois (Hrsg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie Verlag, S. 179-203.
- Schneider, Ingo (2005): Zur Semantik des kulturellen Erbes – Mehr Fragen als Antworten. In: *Bricolage - Innsbrucker Zeitschrift für Europäische Ethnologie*, 3, S. 37-51.
- Simmel, Georg (1957): Soziologie der Mahlzeit. In: Simmel, Georg; Susman, Margarete & Landmann, Michael (Hrsg.): *Brücke und Tür: Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft*. Stuttgart: K. F. Koehler, S. 243-250.
- Teuteberg, Hans Jörg; Neumann, Gerhard & Wierlacher, Alois (Hrsg.) (1997): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie Verlag.
- Toussaint-Samat, Maguelonne (1994): *History of Food*. Oxford: Blackwell Publishing.
- Warde, Alan (1997): *Consumption, Food and Taste: Culinary Antinomies and Commodity Culture*. London: Sage.
- Watson, James & Caldwell, Melissa (Hrsg.) (2005): *Cultural Politics of Food and Eating. A Reader*. Oxford: Blackwell Publishing.
- Wrana, Daniel & Langer, Antje (2007): An den Rändern der Diskurse. Jenseits der Unterscheidung diskursiver und nicht-diskursiver Praktiken. In: *Forum Qualitative Sozialforschung*, Vol. 8, No. 2. Verfügbar unter: <http://www.qualitative-research.net/fqs-texte/2-07/07-2-20-d.htm> (Stand 2008-08-12).
- Zieleniec, Andrzej (2007): *Space and Social Theory*. London: Sage.

