

# WENN ESSEN AUF ERBE TRIFFT

Der Nachwuchswissenschaftler Christoph Kirchengast forscht zum kulinarischen Erbe in Österreich und konzentriert sich dabei auf ein regionales Erfolgsprodukt, den Bregenzerwälder Bergkäse.



**K**äse steht im Zentrum des Interesses von Christoph Kirchengast. Der Kulturanthropologe beschäftigt sich in seiner Doktorarbeit an der Universität Innsbruck mit dem Wechselspiel zwischen Essen und Kulturerbe. Der Bregenzerwälder Bergkäse gilt für ihn dabei als Paradebeispiel, wie Essen zum kulturellen Erbe einer Region gemacht werden kann. „Im Bregenzerwald ist der Bergkäse omnipräsent. Fast jeder hat mit dem Produkt Bergkäse irgendwie

zu tun, ob als Produzent, Vermarkter, Touristiker oder einfach nur als Konsument“, erläutert Kirchengast.

## ESSEN ERBEN ODER ERBE ESSEN

Zu Beginn seiner Untersuchungen erfasste und analysierte der Nachwuchswissenschaftler die verschiedenen Bereiche und Spielarten der Kombination von Essen und Kulturerbe. Dabei geht er davon aus, dass Dinge, Orte oder

## „Seit etwa zehn Jahren findet im Bregenzerwald ein lebhafter Diskurs zu Kulturerbe, Essen und Landschaft statt.“ Christoph Kirchengast

Praktiken niemals aus sich heraus als Kulturerbe existieren, sondern stets von der Gesellschaft dazu gemacht werden. Dabei identifizierte er zwei Modi des Lebensmittelerbes. Kirchengast unterscheidet zwischen „essengewordenem Erbe“ und „erbgewordenem Essen“. Wird Essen mit einem existenten Kulturerbe aufgeladen – das oft wenig mit dem jeweiligen Lebensmittel zu tun hat – spricht er von essengewordenem Erbe. Als Beispiel nennt der Kulturanthropologe die Mozartkugel: „Hier wurde aus Marketinggründen ein musikalisches Kulturerbe Salzburgs – Wolfgang Amadeus Mozart – mit einer Süßigkeit verknüpft.“ Der Bregenzerwälder Bergkäse, das Steirische Kürbiskernöl, die Wachauer Marille und viele andere regionale Spezialitäten fallen hingegen in die Kategorie des „erbgewordenen Essens“.

Der Bregenzerwald gilt österreichweit als Vorbild für die Regionalentwicklung. Noch bevor EU-Programme zur Förderung der sektorübergreifenden Regionalentwicklung starteten, wurde dieser Ansatz im Bregenzerwald bereits praktiziert. „Während im Rest des Landes etwa im Zuge des EU-Beitritts kleine Verarbeitungsstrukturen sukzessive verschwanden, wurden im Bregenzerwald die bestehenden Kleinstrukturen aufrechterhalten. Der Bergkäse – das Leitprodukt der Region – wird in zwanzig Dorfsennereien sowie auf zahlreichen Höfen, Vorsäßen und Almen produziert“, beschreibt der Kulturanthropologe.


### TRADITION UND TURBOKÜHE

Ein zentraler Teil seiner Studie beschäftigt sich mit der Bewerbung des Bregenzerwaldes bei der UNESCO als Weltkulturerbe-Region. „Die Kulturlandschaft sowie die traditionelle Dreistufenlandwirtschaft und der Bregenzerwälder Bergkäse als ihr wichtigstes Produkt spielten bei der Bewerbung eine bedeutende Rolle“, erklärt Christoph Kirchengast. Der mittlerweile gestoppte Antrag hatte aber auch Kritiker. „Es wurden Stimmen laut, die das Bild von der im Bewerbungsdossier gezeichneten heilen Welt der Dreistufenlandwirtschaft kritisierten“, berichtet Kirchengast. Die Kritiker wiesen beispielsweise darauf hin, dass die Dreistufenlandwirtschaft in ihrer traditionellen Form heute aufgrund der großen Produktionsmengen und durch den Einsatz von sogenannten „Turbokühen“ gar nicht

mehr möglich ist. „Seit etwa zehn Jahren findet im Bregenzerwald ein lebhafter Diskurs zu Kulturerbe, Essen und Landschaft statt, in dem ausgehandelt wird, was genau dieses Kulturerbe überhaupt ist, wem es gehört und wozu es eingesetzt werden soll oder darf. Dabei traten eine Reihe von Akteuren aus unterschiedlichen Maßstabsebenen – global bis lokal – auf den Plan, die ihre spezifischen Interessen einbrachten“, beschreibt Kirchengast. Neben der UNESCO, dem Regionalentwicklungsverband, dem Landwirtschaftsministerium, der Initiative KäseStrasse Bregenzerwald, dem Tourismusverband, der Slow-Food-Bewegung, regionalen Geschichtsschreibern und Museumsbetreibern waren darunter auch Züchter des Original Braunviehs, die eine Rückbesinnung auf diese traditionelle Rinderrasse verfolgen.

### KÄSEGRAFEN UND SOZIALREFORMER

Die aktuelle Situation wurzelt laut Kirchengast auch in der Geschichte des Bregenzerwaldes. Seine These, warum es den Bregenzerwäldern gelungen ist, die regionalen handwerklichen Strukturen zu erhalten, bezieht sich unter anderem auf die Geschichte der Region. Im 19. Jahrhundert beherrschten die sogenannten Käsegrafen das gesamte Geschäft mit Käse im Bregenzerwald. Der war bereits zu dieser Zeit ein bedeutendes Handelsgut und wurde bis nach Mailand exportiert. Die lokalen Bauern hatten aufgrund der Dominanz der Käsegrafen allerdings wenig vom Erfolg des Produkts. Franz Michael Felder, Bregenzerwälder Bauer, Autor und Sozialreformer, setzte sich damals für verbesserte Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft ein und gründete einen Käsehandlungsverein, um das Handelsmonopol dieser Käsegrafen zu brechen. „Neben der langen handwerklichen Tradition im Bregenzerwald spielt diese Erfahrung sicher nach wie vor eine große Rolle für die Identität der Bewohner und insbesondere der Bauern des Bregenzerwaldes“, erklärt Kirchengast.

In seiner vom Tiroler Wissenschaftsfonds und dem Institut für Sozialwissenschaftliche Regionalforschung in Bregenz unterstützten Arbeit will er nun mithilfe eines diskursethnografischen Ansatzes und in Form von qualitativen Interviews und Dokumentenanalysen seine Arbeitshypothesen überprüfen. SR 

### ZUR PERSON



Christoph Kirchengast wurde 1978 in Bruck an der Mur geboren und studierte Sozial- und Kulturanthropologie sowie Kommunikationswissenschaften an der Universität Wien und der National University of Ireland in Maynooth. Seit 2005 ist er als wissenschaftlicher Mitarbeiter im Forschungszentrum Berglandwirtschaft Teil der Arbeitsgruppe „Ländliche Entwicklungen“ am Institut für Soziologie der Universität Innsbruck. Seine derzeitigen Forschungsschwerpunkte sind Diskursforschung, Medien, Symbole und Identitäten, Alpiner Raum und nicht zuletzt sozial- und kulturwissenschaftliche Ernährungsforschung.