

DAS GEKOCHTE SELBST: GASTRONOMIE ALS ZUGANG ZUR TEILHABE AN DER ANKUNFTSGESELLSCHAFT

Paul Braitenberg

In meinem Beitrag geht es um das Essen der *Anderen* und um (Selbst-)Positionierungen im Sozialraum *Ernährung*. Ich ging in meiner zweisemestrigen Forschung von der Beobachtung aus, dass Migrant_innen oft in der Gastronomie Anstellung finden oder dort einer selbständigen Tätigkeit nachgehen.¹ Migrant_innen scheinen durch das Vermitteln von kulinarischem Wissen in Österreich – beispielsweise das Zubereiten von Mahlzeiten, die aus der ursprünglichen Heimat stammen – Teilhabe an der Ankunftsgesellschaft zu haben. Die leitende Frage meiner Studie lautet also: Lässt sich die Konstruktion von Identität anhand von Essgewohnheiten oder rund um das Thema Essen erkennen – und wenn ja, wie?

Um mich dieser Frage anzunähern, führte ich zusammen mit meiner Projektpartnerin Verena Walther ein Interview mit dem Besitzer eines syrischen Restaurants in Innsbruck. Das Interview fand am frühen Nachmittag in seinem Restaurant statt. Die Auswahl des Interviewortes hatten wir dem Interviewpartner überlassen, so konnten wir davon ausgehen, dass ihm die Atmosphäre vertraut war. Für das zu führende Interview war der Ort aber auch ein bisschen problematisch, da es im Restaurant eher laut war und er relativ leise gesprochen hat. Zudem war die Sprachbarriere zwischen uns eher hoch, sprich: Wir verstanden ihn nicht sehr gut. Der Befragte war zum Zeitpunkt des Interviews 47 Jahre alt und lebte mit seiner Familie schon seit einigen Jahren in Innsbruck, seine jüngste Tochter, deren Spitzname dem Restaurant auch seinen Namen verleiht, ist vollständig in Innsbruck aufgewachsen. Ich bemerkte während des

¹ „Eine weitaus größere Bedeutung als für in Österreich Geborene hat der Zweig ‚Beherbergung und Gastronomie‘ für Migrantinnen und Migranten. In diesem Wirtschaftszweig arbeiteten 11,9% der im Ausland, aber nur 4,4% der in Österreich Geborenen. Vor allem Erwerbstätige aus außereuropäischen oder europäischen Nicht-EU-Ländern arbeiteten hier (21,0% bzw. 26.000). Von den Erwerbstätigen aus der Türkei waren 12,5% (hochgerechnet nur knapp 10.000) und aus den neuen Mitgliedstaaten der Europäischen Union ab 2004 11,4% (21.600) im Gastgewerbe tätig.“ Statistik Austria: Arbeitsmarktsituation von Migrantinnen und Migranten in Österreich. Modul der Arbeitskräfteerhebung 2014. Wien 2015, 37. Vgl. dazu auch: Claudie Lintner: *Economies in Between. Migrantenökonomien als Orte gesamtgesellschaftlicher Transformationsprozesse*. Bozen 2015.

Interviews sein Bemühen, Deutsch zu sprechen. Er wechselte auch nie in eine andere Sprache, nur konnte ich leider manche Passagen des Gespräches doch nicht verstehen. Manchmal schien er die Fragen, die ihm gestellt wurden, nicht genau zu verstehen oder er antwortete mit Unerwartetem darauf, was aber nicht bedeutet, dass es uninteressant oder aussage-los gewesen wäre.

In der Bearbeitung des Interviewmaterials ließ sich das Gespräch grob in drei thematische Teilbereiche sortieren: das Lokal; die persönliche Geschichte; die örtlichen Gegebenheiten. Während das gesamte Gespräch als die Erzählung einer erfolgreichen Integrationsgeschichte interpretiert werden muss, lassen sich anhand dieser drei Bereiche Details zur Identitätskonstruktion herausarbeiten. Im Folgenden möchte ich dies anhand von drei Zitaten verdeutlichen.

Zum ersten Bereich – dem Lokal als Ort und Geschäftsmodell – hat er, insbesondere am Anfang des Gesprächs, viel erzählt. In einem zweiten Teilbereich redet er davon, wie es ist, in Innsbruck ein Restaurant zu führen. Er spricht von den lokalen Gegebenheiten und wie er seine unternehmerischen Pläne umgesetzt hat. Zum dritten redet er auch viel über Persönliches. Er erwähnt oft seine Familie, wie viele Kinder er hat und wann sie nach Innsbruck gekommen sind.

DAS LOKAL

Gleich zu Beginn des Interviews, kurz nachdem wir uns begrüßt haben, noch bevor wir die Möglichkeit hatten, ihm eine Frage zu stellen oder überhaupt das Aufnahmegerät anzuschalten, fing er an, uns die Speisekarte zu erklären und die verschiedenen Gerichte aufzuzählen.

„Ja, ... äh ... viele Leute hier in Innsbruck bestellen zum Beispiel Fingerfood. ... das was man mit den Fingern essen kann: Falafelbällchen oder gefüllte Weinblätter, das ist vegan. Oder mit Fleisch oder mit Käse oder Spinat oder Thymian ist dabei. ... Blätterteig, den machen wir selber. Alles frisch. Alles frisch hier. Es gibt nichts schon Vorbereitetes. Immer frisch. Immer frisch. Ja. Das ist vegan, vegetarisch oder mit Fleisch. Es gibt verschiedene Fleischsorten, Schaffleisch oder Kalbfleisch oder Hühnerfleisch. Mit Hühnerfleisch gibt es viel, viele Gerichte zum Beispiel dieses hier...“

Er betonte mehrfach, dass das Essen in seinem Restaurant immer frisch zubereitet werde, ging auf die Vielseitigkeit in Bezug auf Fleischsorten oder Gewürze ein oder erklärte einzelne Rezepte genauer. Es schien, als würde er dafür Werbung machen oder als würde er uns das angebotene Essen schmackhaft machen wollen. Daraus schließe ich, dass ihm möglicherweise der Kontext des Interviews nicht ganz klar war. Selbstverständlich hatten wir ihm erklärt, dass wir ihn gerne im Rahmen eines studentischen Lehrforschungsprojektes interviewen würden, aber vielleicht hat er das anders interpretiert und gedacht, wir seien von einer Zeitung. Er nannte auch immer wieder die Preise für verschiedene Speisen, als würde er versuchen, die Preise mit der hohen Qualität der Speisen oder der Größe der Portionen zu rechtfertigen. So war das ganze Interview durchzogen von einer Art Rechtfertigungsgeschichte, in der er seine gute Arbeit betonte. Von Anfang an klang es ein bisschen so, als würde er versuchen, durch seine gute Arbeit eine Daseinsberechtigung als Migrant zu erlangen.

Bemerkenswert ist, dass sich diese Art der Rechtfertigung auf zwei – fast schon gegensätzliche – Arten geäußert hat: Zum einen war es das „Fremde“, aus österreichischer Sicht exotische oder neuartige Essen im syrischen Restaurant, durch das der Besitzer sich zu rechtfertigen schien. Zum anderen waren es aber eben auch Anpassungen an in Österreich herrschende Verhältnisse in Bezug auf seine Küche, die er auf einigen Ebenen vornehmen wollte oder musste – sozusagen eine kulinarische Anpassung. Beispielsweise betonte er vermehrt, dass er auch viel vegetarisches und veganes Essen anbietet oder dass er sämtliche Speisen in der Speisekarte ordnungsgemäß mit den entsprechenden enthaltenen Allergenen gekennzeichnet hat. Er sagte auch, dass er scharfes Essen mag und dass das aber nicht bedeute, dass alle Menschen scharfe Speisen essen müssten. Je nachdem, wie es einem schmecke, ließen sich die Speisen anpassen – was er auch mache. Dabei diente ihm die Speisekarte stets als Referenzobjekt.

DIE PERSÖNLICHE GESCHICHTE

Das Hauptthema des Gespräches mit dem syrischen Restaurantbesitzer in Innsbruck war die Erzählung seiner erfolgreichen Integrationsgeschichte. Die eigentliche Migrationsgeschichte spielte dabei aber überhaupt keine Rolle. So liegt auch der Ausgangspunkt der Geschichte, die wir erfahren haben, in Innsbruck. Der Interviewpartner erzählte von seinem ersten, noch kleineren Restaurant in Innsbruck und von seinem damaligen Wunsch, in ein größeres – das

Was is(s)t Tirol? Sich zu ernähren zwischen globalem Markt und regionaler Lebensmittelproduktion.

Das gekochte Selbst: Gastronomie als Zugang zur Teilhabe an der Ankunftsgesellschaft

jetzige – Restaurant zu übersiedeln. Wir erfuhren auch von der Arbeitsaufteilung zwischen ihm, seiner Frau und seinen Kindern.

„Ja, ich habe ein bisschen renoviert und investiert, und dann selber, alles selber gemacht in vielen Jahren. Ich bin mit meiner Familie zufrieden, mit meiner Arbeit zufrieden und mit den Leuten. Viele Leute kommen her und machen ein Interview.“

Seine gesamte Arbeit und insbesondere auch das Vorwissen, das er nach Innsbruck mitgebracht hat, schien er als einen legitimen Zugang zur Teilhabe an der österreichischen Gesellschaft zu verstehen. Dabei positionierte er sich als Experte für fremdes Essen und damit auf der Seite eines spezifischen Angebotes, das einer konkreten Nachfrage auf österreichischer Seite entspricht. Denn er kann aufgrund seines Expertenwissens dem Bedürfnis der österreichischen Gesellschaft nach Fremderfahrung mit fremden Speisen in seinem Restaurant begegnen.

Aufgrund dessen nehme ich an, dass diese Art von unternehmerisch selbständiger Gastronomie in der Nische des Angebotes von exotischem Essen ein sehr geeigneter Bereich sein kann, in dem Migrant_innen über Expert_innenwissen verfügen und sich ein Handlungsspielraum bei sonst erschwertem Zugang zum Arbeitsmarkt eröffnet. In diesem Zusammenhang könnte man das Wissen über exotisches Essen in Anlehnung an Michel Foucault als Disposition eines Ernährungsdispositivs bezeichnen. *Disposition* meint in diesem Fall die Gesamtheit aller Vorentscheidungen und des Vorwissens des Befragten, durch die sein Handeln und seine sozialen Interaktionen in der Ankunftsgesellschaft gelenkt werden. Bei Foucault ist die Rede von Elementen eines Dispositivs, die er *Dispositionen* nennt: er meint damit die verschiedenen Institutionen, Gesetze oder Vorentscheidungen oder andere Gegebenheiten in einer bestimmten historischen und sozialen Situation. Das *Dispositiv* selbst beschreibt er als das Netz, das zwischen diesen Elementen geknüpft werden kann.² Die Vorgeschichte des Befragten, sein Wissen über das traditionelle Essen in seiner ursprünglichen Heimat, aber auch die in Österreich herrschenden Gesetze, die er einhalten muss und die Neigung der österreichischen Gesellschaft, sich für dieses fremde Essen zu interessieren, verknüpfen sich zu einem Ernährungsdispositiv, das seine Handlungsmuster, seine sozialen Interaktionen, aber auch seine Identitätskonstruktion und (Selbst-)Positionierung bestimmen.

² Vgl. dazu unter anderem: Dispositiv (T. G.) In: Fachbereich Philosophie und Geisteswissenschaften: Literaturtheorien im Netz. Glossar. Online unter: <https://www.geisteswissenschaften.fu-berlin.de/v/littheo/glossar/dispositiv.html>. Zugriff: 27.7.2019.

DIE ÖRTLICHEN GEGEBENHEITEN

In den 1970er Jahren, nachdem Migrant_innen unter anderem als „Gastarbeiter und Gastarbeiterinnen“ vor allem aus der Türkei und den heute ehemals jugoslawischen Balkanländern nach Österreich gekommen waren, kam es im Zuge der Weltwirtschaftskrise und der beginnenden Deindustrialisierung zu höherer Arbeitslosigkeit, von der vor allem Migrant_innen betroffen waren.³ Die zuvor für den Wirtschaftsboom in Österreich mitverantwortlichen „Gastarbeiter und Gasterbeiterinnen“ sahen sich zur Rückwanderung gezwungen oder vor die Herausforderung gestellt, doch noch irgendwie am Arbeitsmarkt Fuß zu fassen. Und dafür schien die Selbstständigkeit, häufig in der low-price Gastronomie, oft die einzige Möglichkeit. Während sie am offiziellen Arbeitsmarkt Diskriminierung und Benachteiligung ausgesetzt waren, konnte die selbständige Arbeit in der Gastronomie mit einer relativen Aufwertung des sozialen Status verbunden sein.

Im Anschluss an Pierre Bourdieus Kapitaltheorie und mit Blick auf das hier gezeigte Beispiel des syrischen Restaurantbesitzers in Innsbruck könnte man auch davon sprechen, dass kulturelles Kapital, das der Befragte und seine Familie in Form von aus unserer Sicht exotisch-kulinarischem Wissen aus seinem Ursprungsland mitgebracht hat, im Bereich der selbständigen Gastronomie in Österreich in ökonomisches Kapital umgewandelt werden kann. Dabei muss aber eine aktive Leistung zum Wechsel der Kapitalsorten erbracht werden, die mit dem Erwerb von Wissen und Fähigkeiten für die örtlichen Gegebenheiten verbunden ist.

„Gelernt, ... gelernt habe ich das System in Österreich hier, in Europa zum Beispiel. Das System ist irgendwie ... dieses Menü ... wir haben auch so ein Menü in Syrien, aber nicht gleich ... (unv.). Hier muss man alles aufschreiben und ohne Foto ist es schwierig, ... schwierig zum Verstehen für die Leute. (unv.). Und das Foto muss gleich sein wie das Gericht.“

So war im syrischen Restaurant in Innsbruck auch zu beobachten, wie die verschiedenen syrischen Speisen beschrieben und inszeniert wurden. Der Restaurantbesitzer erklärte uns, dass es auf der Speisekarte neben jeder Speise ein entsprechendes Bild gibt, weil die Leute

³ Erol Yildiz: Ideen zum Postmigrantischen. Blogbeitrag 12.10.2017. Online unter: <https://www.imblog.at/ideen-zum-postmigrantischen/>. Zugriff: 27.7.2019.

sonst nie wirklich wüssten, was sie bekommen – auch wenn eine deutschsprachige Beschreibung der Speisen vorhanden ist. Die Inszenierung der fremden Speisen wird also für die Esskultur hierzulande auf eine bestimmte Art transformiert und abgewandelt.

Mit der Inwertsetzung des Kapitals verbindet sich die (Selbst-)Positionierung des Restaurantbesitzers im sozialen Feld der Ankunftsgesellschaft, in diesem Fall der österreichischen Gegenwartsgesellschaft und es eröffnet sich die Möglichkeit, niederqualifizierter Lohnarbeit⁴ zu entkommen. Deshalb stellte sich der Interviewpartner auch stets als gewissenhafter, perfekt angepasster Geschäftsmann dar, dessen Bemühen sich neben der Qualität der Speisen auch auf seinen Willen, sein Deutsch zu verbessern erstreckte. Insbesondere die Anpassung an die hier herrschenden Gegebenheiten in Bezug auf gesetzliche Verordnungen aus dem Lebensmittelbereich und die Darstellung der Speisen und der Speisekarte waren ihm ein Anliegen. Sein Ansehen in der hiesigen Gastronomieszene verdeutlichte er mit dem Hinweis auf verschiedene Zeitungen, für die er bereits interviewt worden war.

Der Restaurantbesitzer schilderte uns seine Teilhabe am gesellschaftlichen und ökonomischen Leben in der österreichischen Ankunftsgesellschaft anhand der erfolgreichen Schullaufbahn seiner Kinder, seines guten Lebens in Innsbruck, seines Ansehens als Gastronom und der Tatsache, dass er nie „öffentliche Gelder zur Unterstützung“ (Transferleistungen) in Anspruch nehmen musste. Diese Teilhabe – oder erfolgreiche Integration – gelingt jedoch nur, weil es innerhalb des sozialen Feldes bereits zu einer kulturellen Festigung und positiven Besetzung von fremdem Essen und exotischen Küchen – auch in Tirol – gekommen ist. Schon seit vielen Jahrzehnten gibt es chinesische Restaurants, Kebab-Stände, Pizzerien und Sushi-Restaurants oder andere exotische Varianten. Restaurants mit Essen aus aller Welt gehören zur österreichischen Kultur wie Wienerschnitzel und Kaiserschmarrn. Das „Fremde“ und „Exotische“ wird dabei immer eindeutig als solches gekennzeichnet, ist es doch auch genau das „Ausprobieren von etwas Neuem“, das die Menschen anzieht und fasziniert und das aus unserer Esskultur auch nicht mehr wegzudenken ist.

Für die Analyse der von Migranten und Migrantinnen betriebenen, selbständigen Gastronomie sei nach Maren Möhring noch ein weiterer Aspekt entscheidend, und zwar dass sich seit den

⁴ Maren Möhring: Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland. Oldenburg 2012.

späten 1950er Jahren der durch die Arbeitsmigrant_innen erfolgte „Import von fremder Kultur“ nach Deutschland und Österreich und der „Export von Touristen in fremde Kulturen“ fast zeitgleich vollzogen haben. Die Hauptherkunftsländer der Migrant_innen decken sich weitgehend mit den wichtigsten Urlaubsländern der deutschen und österreichischen Bevölkerung. Es sind demnach zwei unterschiedliche, aber stark zusammenhängende Mobilitätsformen, nämlich Tourismus und Migration, die zu neuen, esskulturellen Begegnungen in Österreich und im Ausland führen, und die sich auch auf unterschiedlichen Ebenen überlagern. In diesem Sinne könnte der Besuch in einem syrischen Restaurant entweder als Substitut oder als Anreiz für den touristischen Besuch des entsprechenden Landes gesehen werden. Gäste des Restaurants erfahren dabei als gastronomische Tourist_innen Fremdheit niederschwellig und risikolos im lokal ganz nahen Bereich.

FAZIT

Essen zu machen sei eine wichtige Aufgabe, sozial anerkannt und spiele insbesondere für Migrantinnen und Migranten, die im Ankunftsland auf der Suche nach einer kulturellen und sozialen Neupositionierung sind, eine große Rolle bei der Konstruktion neuer, postmigrantischer Identitäten. Trotzdem habe sich die bisherige kulturwissenschaftliche Forschung kaum mit den esskulturellen Auswirkungen der Gegenwart von Millionen von Migrant_innen (vor allem in Deutschland) beschäftigt. Die Internationalisierung der Ernährung in vielen Ländern Europas sei in den Geschichtswissenschaften bisher auch nur am Rande und vor allem mit Blick auf die Rolle der Lebensmittelindustrie thematisiert worden. Die Rolle und die gesellschaftliche Bedeutung der von ausländischen Migrant_innen betriebenen Restaurants blieb weitgehend ausgeblendet, obwohl dieses Segment an vielen Orten zu den stärksten im Gastronomiesektor zählt und einen „regelrechten Strukturwandel“ der Branche bewirkt hat.⁵ Meine Forschung schließt an diesen Befund an und versucht anhand eines regionalen Fallbeispiels eine erste Annäherung an dieses Forschungsfeld zu machen.

Nahrung und Ernährungsweisen dienen zur Herstellung von kulturellen Differenzen, sie haben eine zentrale Rolle bei der Entstehung von individuellen, aber auch von kollektiven Identitäten. Wie kaum ein anderes Alltagsobjekt kann ein bestimmtes Nahrungsmittel zum Identitätssymbol und Inbegriff nationaler Kultur stilisiert werden. Essen zu machen und gastronomische,

⁵ Möhring 2012. Vgl. dazu auch Lintner 2015.

Was is(s)t Tirol? Sich zu ernähren zwischen globalem Markt und regionaler Lebensmittelproduktion.

Das gekochte Selbst: Gastronomie als Zugang zur Teilhabe an der Ankunftsgesellschaft

unternehmerische Selbständigkeit können zu postmigrantischer Identität und Neupositionierung in der Ankunftsgesellschaft verhelfen, allerdings indem sich das Handeln der Akteur_innen in das Ernährungsdispositiv der Ankunftsgesellschaft einpasst. Dabei wird kulturelles – nach Timo Heimerdinger: kulinarisches – Kapital zu ökonomischem Kapital und Migrant_innen zu Experten und Expertinnen für kulinarische Fremdheitserfahrungen der hiesigen gastronomischen Touristen und Touristinnen.

LITERATURVERZEICHNIS

Lars Amenda, Ernst Langthaler: Kulinarische „Heimat“ und „Fremde“. Migration und Ernährung im 21. Jahrhundert (= Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes, Bd. 10/2013). Innsbruck, Wien, Bozen 2013.

Theres Bauer: Ist Essen Heimat? Das Beibehalten und das Verändern von Koch- und Esstraditionen in der Migration. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 101 (2005), 21-37.

Maren Möhring: Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland. Oldenburg 2012.

Konrad Köstlin, Konrad: Heimat geht durch den Magen. Das Maultaschensyndrom. Soul Food in der Moderne? In: Beiträge zur Volkskultur in Baden-Württemberg 4 (1991), 157-174.

Carlo Petrini (Hg.): Voler bene alla terra. Dialoghi sul futuro del pianeta. Florenz/Mailand 2014.

Erol Yildiz: Ideen zum Postmigrantischen. In: Foroutan, Naika/Karakayali, Juliane/Spielhaus, Riem (Hg.): Postmigrantische Perspektiven. Ordnungssysteme, Repräsentationen, Kritik. Frankfurt 2018.