

DAS GEKOCHTE SELBST. ERNÄHRUNG UND POSTMIGRANTISCHE IDENTITÄT

Verena Walther

„Kulinarische Vielfalt in Tirol“, so lautete – vereinfacht gesagt – unser Interesse zu Beginn dieses Lehrforschungsprojekts. Wir (Verena Walther zusammen mit Paul Braitenberg) wollten mit Menschen sprechen, die mit Kochgewohnheiten und Ernährungspraktiken aufgewachsen sind, die aus Tiroler Perspektive *anders* oder *exotisch* wirken. Was macht sie überhaupt *so anders*? Wie funktionieren die Zuschreibungen *eigen* und *fremd* bezogen auf Ernährung? Bald wurde uns klar, dass schon die Wahl unserer Interviewpartner*innen eine solche Zuschreibung ist. Nichtsdestotrotz haben wir Interessantes erfahren. Über postmigrantische Identitäten, über Gastronomie und über Tirol.

Meine Interviewpartnerin habe ich bei einem Ausbildungswochenende kennengelernt. Sie ist Anfang zwanzig und studiert in Innsbruck. Ihr Vater und ihre Großeltern mütterlicherseits sind in der Türkei geboren und als junge Erwachsene nach Vorarlberg gekommen, um zu arbeiten. Sie besucht regelmäßig ihre Familie in der Türkei und steht in engem Kontakt zu anderen nach Österreich gezogenen Familienmitgliedern. Ich treffe Layla (Name geändert) in der Mittagspause im Treppenhaus der Universität, ihr Terminkalender scheint sehr voll zu sein. Sie wirkt auf mich wie eine selbstbewusste junge Frau, ihre Antworten sind meist sicher und inhaltsvoll und ich spüre, dass sie wohl selbst Erfahrung mit qualitativen Interviews hat. Auf die Essgewohnheiten ihrer Familie angesprochen meint sie folgendes:

„Bei uns gibt es alles zum Essen, es gibt Kässpätzle, aber auch türkischen Eintopf, also es ist immer unterschiedlich. Ja, wir zu Hause essen wirklich kulturell, kann man sagen.“

Die Formulierung „kulturell essen“ mag grammatisch unüblich sein, jedoch benennt Layla, bewusst oder unbewusst, das Kernthema der hier angestellten Überlegungen. Denn worum geht es in der europäisch-ethnologischen Nahrungsforschung, wenn nicht um Essen als kulturelle Praxis? Praktiken rund um die Ernährung können als „soziokulturelle Selbstdefinitionen“ verstanden werden, schreiben frühe Nahrungsforscher*innen wie Eva Barlösius, Gerhard Neumann und Hans-Jürgen Teuteberg. Die daraus resultierende kulturelle Identität wiederum wird im Diskurs oft an geographische Räume gekoppelt. Wer also aus der

Türkei kommt, verhält sich, spricht, denkt und isst in der Fremdwahrnehmung auf eine bestimmte Weise, wer in Österreich geboren wurde eben anders. Nun leben wir aber in einer Zeit, in der Menschen migrieren, Familien über den ganzen Globus verteilt sind und Lebensgeschichten nicht nur an einem Ort stattfinden. Geographisch-nationale Zuordnung reicht also nicht mehr, um Identität zu stiften und für andere einordenbar zu machen. Es bedarf kontinuierlich einer Vielzahl von performativen Techniken, um Identitäten herzustellen. Konsum kann als eine solche Technik verstanden werden. Der Konsum gewisser Produkte und Speisen oder deren Verweigerung kommuniziert nämlich, so der britische Soziologe Peter Lugi, unsere Werte nach außen und Zugehörigkeit oder Ablehnung in Bezug auf bestimmte Gruppen. Im Gespräch mit Layla war es interessant zu beobachten, wie wechselhaft sie die gruppenbezeichnenden Kategorien „wir“ und „ihr“ benutzt. Mal meint sie mit „wir“ sich und ihre Familie im Gegensatz zu Familien ohne Migrationsgeschichte, mal spricht sie von „wir“ im Gegensatz zu Menschen, die in der Türkei leben. Aus Laylas Erzählungen ergab sich ein aus verschiedenen Zugehörigkeitserklärungen collagenartig zusammengesetztes Identitätsbild, das bald in keine Schublade mehr so richtig passen wollte. Ich war auf sie zugegangen, um sie als Expertin zu türkischem Essen zu befragen, jedoch antwortete sie mir als Expertin für transnationale Verortungspraxen und hybride Identitäten, die sich dem hegemonialen Diskurs einer als homogen und national gedachten Küche widersetzt.

DAS POSTMIGRANTISCHE

Ich möchte hier den Begriff des *Postmigrantischen*, wie er von Erol Yildiz geprägt wurde, einführen. Die postmigrantische Perspektive versteht Migration als „gesellschaftsbildende und gesellschaftsbewegenden Kraft“ und versucht sie als Normalfall zu begreifen. Im Mittelpunkt des Interesses steht das Wissen, das in der und durch die Erfahrung der Migration produziert wird. Dieses postmigrantische Wissen widersetzt sich einem ethnischen Sortierungsprozess. Als Analysekategorie lenkt das Postmigrantische den Blick auf Techniken und Strategien, durch die sich Subjekte mit Migrationserfahrung auf mitunter subversiv-ironische Art der Normalisierung und Marginalisierung von Seiten der Mehrheitsgesellschaft entziehen. Diese Lesart half mir, das Interview mit Layla ein Stück weit zu verstehen.

Wie zu Beginn bereits angedeutet, musste ich nämlich bald feststellen, mich zum Sprachrohr eben jenes national-hegemonialen Diskurses gemacht zu haben, der Menschen wie Layla in die

Schublade „Türkin“ mit der dazugehörigen Palette an Fremdzuschreibungen stecken will. Ich hatte mein Interview (leider) mit einer sehr suggestiven Fragestellung begonnen: „Was unterscheidet, deiner Ansicht nach, die türkische Küche von der Tiroler Küche?“ Laylas Antwort kam mit einem freundlichen Lachen und wie aus der Pistole geschossen: „Vieles!“, rief sie und zählte zunächst eine Reihe standardisierter Informationen auf, wie sie aus dem Klischee „türkisches Essen“ bekannt sind: Türkisches Essen ist immer sehr scharf, es werden viel mehr Gewürze verwendet, man isst am liebsten in der Großfamilie und Frühstück und Abendessen sind wichtiger als das Mittagessen. Sie scheint die Rolle, die ich ihr unbewusst zugeschrieben habe, anzunehmen und tritt als Expertin für das gedachte Konstrukt „türkische Küche“ auf. Sie bedient die von mir zugespielten Klischees und fasst die musterhaften Gedankengänge der Mehrheitsgesellschaft in Worte. In einer im Nachhinein verfassten Reflexion über das Interview schreibe ich: „Ich habe den Eindruck, dass ich durch meine Fragen eine Art Gedankensequenz bei Layla getriggert habe, sie scheint die Antworten auf meine Fragen schon lange verinnerlicht zu haben und zu wissen, was ich hören möchte.“ Layla verbleibt allerdings nicht passiv in dieser Position, sondern sie greift die Zuschreibungen aktiv auf. Abschnittsweise nutzt sie das Interview gewissermaßen als Bühne, um den Teil ihrer selbst, der mit „türkisch“ gelabelt ist, in Szene zu setzen:

„Diese Walnussmarmelade habe ich noch nirgends gesehen, außer dort wo ich herkomme, also ich komme von der Grenze zu Syrien, und bei uns ist das Essen auch arabisch geprägt, also die Mehrheit isst eher arabisches Essen.“

„Wie würdest du dieses Essen beschreiben?“

„Also syrisches Essen - die essen auch scharf, auch mit sehr vielen Gewürzen, aber trotzdem ist es noch sehr, sehr verschieden - also ganz anders als das was wir essen. Ich war mal eingeladen zu einer Familie, bei denen gibt es keine Teller, jeder isst von einer Art Tablett. Das Essen wird wirklich nur in der Mitte serviert, Gabel und Messer gibts auch nicht, es wird mit der Hand oder mit Brot gegessen. Also das war sogar für mich ein Kulturschock!“

In dieser Sequenz nennt sie den Herkunftsplatz ihrer Familie auch ihren eigenen, obwohl sie nicht dort geboren wurde und nie dort gelebt hat. Mit der Betonung „Das war sogar für mich ein Kulturschock“ deutet sie eine Selbstpositionierung an, mit der sie sich vom österreichisch-Sein abgrenzt und als Expertin für hierzulande unübliche Ernährungsgewohnheiten auftritt.

An anderen Stellen hingegen relativiert sie ihre Aussage, die türkische Küche unterscheide „Vieles“ von der österreichischen und betont eher Parallelen:

„Also man schaut vielleicht, dass es nicht so extrem gewürzt ist, aber so unterschiedliches Essen ist es dann doch wieder nicht.“

„Also man achtet drauf, mit der ganzen Familie zu essen und ich glaube, dass das in der österreichischen Kultur genau gleich ist.“

„Die meisten Zutaten finde ich auch im Hofer oder im Dez, das ist nicht unterschiedlich, wir haben auch Zucchini, Auberginen, Bohnen und so weiter.“

Das Hin- und Herpendeln zwischen den beiden Extremen zieht sich durch das gesamte Gespräch und macht deutlich, dass es für Layla unmöglich ist, eine absolute Aussage zu treffen. Erzählte Unterschiede und Ähnlichkeiten der Ernährungspraktiken in der Türkei und Österreich halten sich die Waage und mit ihnen ihre eigenen erzählten Unterschiede und Ähnlichkeiten zum türkischen Stereotyp.

FLEXIBLE KULINARISCHE ZUGEHÖRIGKEITEN

An dieser Stelle nochmal zurück zum ersten Teil des vorher genannten Zitats: „*Bei uns gibt es alles zum Essen, es gibt Kässpätzle, aber auch türkischen Eintopf, also es ist immer unterschiedlich.*“ Was Layla hervorhebt ist der flexible Umgang ihrer Familie mit kulinarischen Zugehörigkeiten. Kässpätzle und Eintopf fungieren als Symbole für zwei kulturelle Räume, die im Diskurs als gegensätzlich dargestellt werden, zu denen sie sich jedoch gleichermaßen zugehörig fühlt. Kochen und essen können als Grenzüberschreitung verstanden werden, argumentiert die Schweizer Anthropologin Theres Baur. Laylas vielseitiger Speiseplan steht für ihre vielschichtige Identität, die sie mir vermitteln möchte. Sie schafft durch die bildliche Sprache und die humorvolle Formulierung eine angenehme Atmosphäre. So unterwandert sie meine suggestive Fragestellung und entzieht sich der starren Logik einer nationalen Esskultur. Laylas Küche, in der Pizza, Tacos, Lamacun und Knödel gekocht werden, wird gewissermaßen ein „autonomer Handlungsort, der kreativ genutzt wird“, wie Theres Baur diesen Prozess beschreibt. Es ist eine ironische und geschickte Art mit Zuschreibungen umzugehen, ganz im Sinne des Postmigrantischen.

Im Licht dieser Theorie könnte man nun sagen, dass Layla mir in unserem Interview Einblicke in ihr postmigrantisches Wissensnetz gewährt hat. Informationen und Erzählungen, wie sie nur aus ihrer Position heraus entstehen können. Als Expertin für transnationale Familienbeziehungen weiß sie zum Beispiel, dass für die Verwandtschaft in der Türkei

Süßigkeiten wie Nutella oder Milka-Schokolade mitgebracht werden. Diese Geschenke seien vom Umfang her immer schon bedeutend geringer gewesen als die Produkte, die bei der Rückreise nach Österreich mitgenommen werden. Außerdem seien sie mittlerweile auch „sinnlos“ geworden, da man in der Türkei mittlerweile gleichwertige Produkte erhalten würde:

„Ich glaube, das kommt noch von früher, wo mein Opa neu nach Österreich gekommen ist, damals war die Türkei nicht so – ähm – weit vorne wie jetzt. Er kommt ja auch vom Dorf und da denk ich, gab es nicht so viel Schokolade und wenn dann hat es sich nicht jeder leisten können. Da hat er das von hier mitgenommen. Und das geht von Generation zu Generation so weiter, obwohl es nicht mehr nötig ist (...) vor dreißig Jahren war es vielleicht wertvoll, aber jetzt nicht mehr.“

Sie weiß um den emotionalen Wert solcher Geschenke, zweifelt aber deren praktische Sinnhaftigkeit an und bringt so ihre eigene, neue Bewertung dieser Praxis zum Ausdruck. Sie beschränkt sich nicht darauf zu reproduzieren, sondern macht sich zur Akteurin im transnationalen Raum. An Layla zeigt sich, wie vermeintliche Defizite für die eigene Agency genutzt werden können. Die Reihe der angesprochenen Wissenselemente könnte nämlich eine ganze Weile fortgeführt werden. Layla hat mir zum Beispiel auch noch berichtet, dass sie auf türkischen Märkten besser feilschen kann als ihre Mutter. Damit widerlegt sie, dass sich mit jeder Generation der Bezug zu Praktiken aus dem Herkunftsgebiet verringere. Und das auf Türkisch geschriebene Kochbuch, das sie zum Interview mitgebracht hat und das eine Art Startratgeber für frisch verheiratete junge Frauen sein soll, hat sie sich selbst auf einer österreichischen Buchmesse gekauft. Sie findet es äußerst praktisch in ihrem Alltag als Studentin in Innsbruck.

FAZIT UND AUSBLICK

Layla wurde in Vorarlberg geboren und hat selbst keine transnationale Migration erlebt. Trotzdem hat sie über ihr Familien- und Freundesnetz Erfahrungen, die mit Migration zu tun haben, gemacht. Als Kind und Enkelin türkischer Einwanderer*innen ist sie dem Druck ausgesetzt, sich zwischen Österreich und der Türkei zu positionieren – dabei werden diese beiden Konzepte als gegensätzlich dargestellt. Während sie längst ihre eigenen, persönlichen Beziehungsstrukturen zu dem entworfen hat, was „türkisch“ an ihr sein soll und die Migrationsgeschichte in ihrer Verwandtschaft neu erzählt, befindet sie sich nicht in einem Dazwischen, sondern in einem eigenständigen Raum – autonom und kreativ hergestellt. Durch

ihre Art zu leben und zu handeln, produziert sie postmigrantisches Wissen. Dieses Wissen wird jedoch oft marginalisiert und abgewertet, da der national-hegemoniale Diskurs hybride Identitäten als Defizite wahrnimmt.

Zu fragen bleibt, wie sich Koch- und Essgewohnheiten zu anderen Gewohnheiten in der Migration verhalten. Könnte es sein, dass Kochen und Essen im Vergleich zu anderen Gewohnheiten wie Kleidung, Sprache und religiöse Praktiken in der Ankunftsgesellschaft weniger anecken, als unproblematischer wahrgenommen werden bzw. sogar Akzeptanz und Interesse hervorrufen? Neue Gerichte kennenzulernen und Essen aus verschiedenen Weltregionen zu entdecken ist für viele hierzulande eine willkommene Abwechslung, die es ermöglicht, „kleine Ausflüge“ in als fremd empfundene Kulturen zu machen. Und dies weitgehend risikolos, mit wenig Zeitaufwand und nicht mit der Gefahr verbunden, die eigene Position überdenken zu müssen.

LITERATURVERZEICHNIS

Eva Barlösius: Soziologie des Essens. Weinheim/München 1999.

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

Peter Lugosi: Food, Drink and Identity. In: Donald Sloan (Hg): Food & Drink. Oxford 2013.

Gerhard Neumann, Hans-Jürgen Teuteberg, Alois Wierlacher (Hg): Essen und kulturelle Identität: europäische Perspektiven. Berlin 1997.

Gin-Young Song: Kimchi – Geschmack und Migration. Zur Nahrungskultur von Koreanern in Deutschland. Tübingen 2012.

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