

Andrea Heisteringer
Daniela Ingruber (Hg.)

Esskulturen

Gutes Essen in Zeiten
mobiler Zutaten

mandelbaum *verlag*

Gedruckt mit Unterstützung des
Bundesministeriums für Wissenschaft und Forschung



www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-342-0

© Mandelbaum Verlag Wien

Alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2010

Lektorat & Satz: INGE FASAN

Umschlaggestaltung: MICHAEL BAICULESCU

Druck: INTERPRESS, BUDAPEST

INHALT

Zum Geleit	9
Vorwort	11
Alle essen	23
Das Ende der Tafelrunde <i>Elisabeth Meyer-Renschhausen</i>	24
Konsum – die große Mutter <i>Gabriele Sorgo</i>	46
Food Design Über Formgebung und Gestaltung von Esswaren <i>Martin Hablesreiter & Sonja Stummerer</i>	66
Grenzenlos kochen Ein Dorf blickt über den Tellerrand <i>Anna Gruber & Barbara Schneider-Resl</i>	90
Bewusst Essen	101
Wider die heimatverkorkste Richtig-Tuerei beim Essen. Eine Polemik <i>Martina Kaller-Dietrich</i>	102
Gutes Essen – eine Geldfrage? Gesunde Ernährung aus der Perspektive der Leistbarkeit <i>Andrea Ebner-Pladerer</i>	120

Klima im Müll Eine abfällige Betrachtung <i>Christian Pladerer</i>	134
Man nehme: kleinbäuerliche Landwirtschaft Von der Herausforderung, ein Stück Land zu kultivieren und die Welt zu ernähren <i>Maria Vogt</i>	152
Essen in Armut	165
Es ist genug für alle da Von Essen, Reichtum und Armut <i>Joschi Sedlak</i>	166
Warum Lebensmittel alleine nicht genug sind – oder: Wie man den Hunger in Afrika NICHT stillt <i>Ursula Trübswasser</i>	188
Essen in der Kunst	201
Mobiles Essen Zum Umgang der bildenden Kunst mit Nahrungsmitteln <i>Peter Assmann</i>	202
¡Libertad para el Chucrut! Freiheit für das Sauerkraut! <i>Ezequiel Monteros & Mahony</i>	215
Assoziationen zu Mais, Tabak und Rum Eine Collage zu zwei Ausstellungen <i>Dagmar Frühwald</i>	222

Essen und Tradition	249
Geschmacksverstärker »Kulturerbe« Zur Heredifizierung unseres Essens <i>Christoph Kirchengast</i>	250
Tiroler Knödel und Spaghetti Ein Blick in Südtirols Kochtöpfe <i>Barbara Stocker</i>	274
Dialog über Erinnerungen an Gegessenes <i>Andrea Heisteringer & Daniela Ingruber</i>	282
Kurzbiographien	302
Bildnachweis	310

ZUM GELEIT

Die Reise um die Welt im Laufe eines Mittagessens ist zur Selbstverständlichkeit geworden. Essen ereignet sich heute beinahe überall auf der Welt als globales, teilweise bewusst globalisiertes Ereignis mit Zutaten und Rezepten aus aller Welt.

Die langen Wege, die unsere Nahrungsmittel hinter sich haben, sind allerdings nicht erst seit einigen Jahren beobachtbar, sondern mit einer jahrhundertlangen Geschichte belegt, die – aus europäischer Sicht – in besonderer Weise durch die Entdeckung Amerikas geprägt worden ist. Wenn wir Nationalspeisen vieler europäischer Länder betrachten, vor allem in Italien oder Ungarn, mit sehr klar deklarierten, durchaus marketingorientierten Speisen, die zum wesentlichen Bestandteil des nationalen Auftretens geworden sind, und die Herkunft ihrer Zutaten diskutieren, landen wir immer wieder in Mittelamerika: Tomaten, Paprika, Zucchini, Kürbisse, Erdnüsse, natürlich Kartoffeln und vor allem Mais – das sind nur einige Produkte, die ohne die Entdeckung Amerikas nicht in die europäische Küche gekommen wären. Für Asien und Afrika ist Ähnliches beobachtbar. Faszinierend scheint etwa die Tatsache, dass es nur 20 Jahre dauerte, bis die Chilischoten aus Amerika ihren Weg auf den indischen Subkontinent fanden und zum wesentlichen Bestandteil dieser Küche wurden.

Es ist jedoch nicht allein die Forschung nach der exotischen Herkunft, die diese Essensperspektive auf Globalisierung so spannend macht, sondern es ist auch ein sehr konkreter wirtschaftlicher und vor allem machtpolitischer Blickwinkel, den es hier zu diskutieren gilt. Hunger und sein Gegenteil, symbolisiert durch eine wohlgenährte Bevölkerung, waren und sind in der Menschheitsgeschichte wesentliche Machtinstrumente. Die Kontrolle über die Produktion und vor allem Distribution von Nahrungsmitteln betrifft alle und ist daher einer der sensibelsten geschichtswirksamen Faktoren. Jeder Mensch ist von aus-

gewogener Nahrungsaufnahme abhängig, sodass die Kontrolle über diese »Tätigkeit« eine absolut umfassende Gültigkeit beanspruchen kann.

Woher kommt mein Essen? Woher kommen die Zutaten für meine Zubereitungen? Wer kontrolliert die Wege, die diese Lebensmittel nehmen, bevor sie in den einzelnen Menschenmägen landen? Das sind Fragestellungen von höchst aktueller Relevanz, verbunden mit einer spannenden historischen Perspektive, die zum Anlass für ein großes Ausstellungsprojekt der Oberösterreichischen Landesmuseen im jüngst umgebauten Linzer Schlossmuseum genommen werden und zugleich eine umfassende wissenschaftliche Diskussion im Vorfeld der Ausstellung produziert haben, die nunmehr ihren Niederschlag in dieser Publikation findet. Das engagierte Wissenschafterteam, das sich zur Ausarbeitung dieser Konzepte für Ausstellung und Publikation bereit erklärt hat, legt hier ein breites Spektrum vor. Es geht in die Tiefe der kleinbäuerlichen Organisation genauso wie in die umfassende Perspektive der Kunstgeschichte, um mit jedem Beitrag dennoch sehr präzise aufzuzeigen, dass hier zwar nicht gänzlich, aber doch in prägnanter Weise neue wissenschaftliche Perspektiven gesetzt werden. So selbstverständlich die Themenbereiche Essen und Globalisierung sind, so überraschend selbstverständlich sind sie von vielen Forscherinnen und Forschern übersehen worden. Jeden Tag gehen uns diese Fragen mehr als nahe und doch scheinen sie in einer kulturhistorischen wissenschaftlichen Diskussion in die Ferne gerückt – wir versuchen das mit dieser Publikation und dem darauf folgenden Ausstellungsprojekt zu verändern.

Peter Assmann
Direktor der Oberösterreichischen Landesmuseen

VORWORT

Gehen wir von Mitteleuropa aus: Hier gilt Nachhaltigkeit derzeit als chic, zumindest wenn es ums Essen geht – und wenn man Zeit und Geld dafür hat. Kochkurse zu diesem Motto boomen ebenso wie Spezialmenüs in der Gastronomie, und viele Speisekarten verraten inzwischen, ob ein Gericht mit biologischen und regionalen Zutaten zubereitet wird. Die sich daraus ergebende Ironie erreicht ihren Höhepunkt, wenn man zum Frühstück zwischen einem – deklarierten – Bio-Freiland- und einem – meist nicht deklarierten – Legebatterien-Ei wählen kann.

Vielen Menschen ist bewusst, dass die Art, wie ein großer Teil unserer Lebensmittel als Massenware angebaut, gezüchtet und hergestellt wird, weder besonders gesund noch artgerecht ist. Berichte dazu findet man längst nicht mehr nur in Magazinen zum Thema ökologisches Bewusstsein oder Medizin. Das Wissen darum ist Allgemeingut geworden, was nicht heißt, dass sich alle Menschen deshalb anders ernähren wollen oder können. Die einen denken mehr darüber nach als andere – und wieder andere machen gerade daraus ein Geschäft. So manche Tourismuswerbung beruft sich auf das Schlagwort Regionalität, viele auch auf Tradition und immer mehr Städte arbeiten mit der Slow-Food-Bewegung zusammen.

All das sind positive Entwicklungen – theoretisch. Dahinter stecken unter Umständen Lügen oder Missverständnisse. So entstand manch geliebte »Tradition« erst in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts und einige Slow-Food-Ideen lassen sich als nationalistisch entlarven. Zudem haben sehr viele Menschen ganz andere Sorgen, als über einen nachhaltigen Speiseplan nachzudenken.

Auch die Globalisierung des Essens wird gerne bejubelt. Sogar ein eigenes Wort wurde dafür kreiert: »Fusion Kitchen«. Seltsam eigentlich, dass es heute einen Begriff für etwas braucht,

das seit Jahrhunderten gang und gäbe ist: Unser Speiseplan ist in Bewegung, ganz besonders sind es die Zutaten zu den Gerichten.

Für den Direktor der Oberösterreichischen Landesmuseen, Peter Assmann, war dies eine Anregung, die Wege des Essens in der Geschichte und Gegenwart mit einem Ausstellungsteam genauer zu betrachten und dabei zu berücksichtigen, welche Rolle die Transportmöglichkeiten spielen. Daraus entstand das Konzept für die Ausstellung »Essen unterwegs. Eine Ausstellung über Mobilität und Wandel«, die von 9. Mai bis 28. August 2011 im Schlossmuseum Linz zu sehen ist.¹ Diese Ausstellung thematisiert Umstand und Auswirkungen des mobilen Essens. Denn Menschen, die mobil sein sollen und wollen, brauchen mobiles Essen. So war und ist die Tasse Kaffee, die in Österreich getrunken wird, mit der Geschichte der afrikanischen SklavInnen in der Karibik eng verbunden – und diese Geschichte stand stets in einem Zusammenhang mit dem Cowboy im Wilden Westen, der wiederum für den britischen Fabrikarbeiter Fleisch produzierte. Die Ausbeutung jener Menschen, die heute auf Bananen-, Kakao- oder Kaffeeplantagen in Zentralamerika arbeiten, ist – wenn man die Zusammenhänge begreifen möchte – nicht loszulösen von den Spekulationsgeschäften an der Wall Street sowie den Transportgegebenheiten bei Import und Export; und all das wiederum hat Auswirkungen auf die Situation der Bauern und Bäuerinnen in Europa – und auf die Preise im Supermarkt sowie die Inhaltsstoffe der hier angebotenen Lebensmittel.

Die historischen Dimensionen des Welthandels mit Lebensmitteln veränderten globale Ernährungsgewohnheiten und tun es bis heute. Die »Fusion Kitchen« gibt es daher seit Jahrtausenden und intensiv seit dem 15. Jahrhundert, als der Kolonialismus in großem Umfang begann, unser aller Alltag zu bestimmen. Ohne ihn würden wir in Europa heute keine Erdäp-

1 Begleitet wird die Ausstellung von einem zweiten Buch: Die Historikerin und leitende Kuratorin Martina Kaller-Dietrich erklärt in ihrer Publikation die Hintergründe zur Ausstellung: Essen unterwegs. Eine kleine Globalgeschichte über Wandel und Mobilität am Teller. Verlag Bibliothek der Provinz 2011.