



universität
wien

MASTERARBEIT

Titel der Masterarbeit

„Der Teller im Spiegel:

Essen, kollektives Gedächtnis und Identität am Beispiel
von türkischen MigrantInnen in Wien“

Verfasserin

Elza Tabakova, BA

Angestrebter akademischer Grad:

Master of Arts (MA)

Wien, 2012

Studienkennzahl lt. Studienblatt: A 066 656

Studienrichtung lt. Studienblatt: CREOLE–Cultural Differences and Transnational Processes

Betreuerin: Dr. Gabriele Weichart

Zusammenfassung

Diese ethnographische Arbeit beschäftigt sich mit den Essgewohnheiten einer Gruppe von in Wien lebenden türkischen MigrantInnen. Essen ist nicht nur Nahrung im direkten Sinne, sondern beinhaltet vielmehr zahlreiche soziale und kulturelle Aspekte, die in dieser Arbeit von Hauptinteresse sind. Im Besonderen wird durchleuchtet, wie StudentInnen der ersten und zweiten Generation sich selbst, ihre Nationalität und ihr Verhältnis zu anderen durch Essen ausdrücken. Dies geschieht vor dem Hintergrund einer Diskussion über Migration, Globalisierung, Tendenzen im globalen Essenskonsum, sowie über die Entstehung und Besonderheiten der nationalen (türkischen) Küche.

Anhand qualitativer Leitfadeninterviews wird nicht nur ermittelt, dass Essen eine identitäts- und gruppenstiftende Funktion hat, sondern auch, dass es wichtig für das Wohlbefinden der MigrantInnen ist. Türkisches Essen ist somit für alle Befragten von großer Bedeutung, obwohl jeder etwas anderes darunter versteht.

Abstract

This thesis is an ethnographic study which deals with the food habits of Turkish migrants living in Vienna. Apart from satisfying survival needs, food has many cultural and social aspects which are of major interest in this research. This thesis examines how Turkish students of the first and second generation experience their nationality, self-identity and sense of community through food. Furthermore, migration, globalization, and global trends of food consumption will be discussed, as well as the characteristics and the origins of the national (Turkish) cuisine.

Based on qualitative interviews with Turkish students this research has shown that food has an identity and group-giving function but also is important for the well-being of migrants. Turkish food is therefore of great importance to all respondents, although it has a different meaning for each of them.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	6
Zielsetzung und Fragestellung	9
Methodisches Vorgehen.....	10
2. Essen, Nahrung und Küche.....	11
2.1. Kurze Geschichte der Ernährungsanthropologie.....	11
2.2. Die kulturelle Bedeutung von Nahrung.....	13
2.3. Die Küche als kulturelles Phänomen.....	15
2.4 Die soziale Bedeutung von Nahrung	16
2.5 Die Erfindung der “Nationalen Küche“	17
2.6 Essen und Geschmack	19
2.7 Nahrung und Konsum	21
3. Migration, Diaspora und kulturelle Identität.....	26
3.1 Migration.....	26
3.2 Zur Begriffsdefinition von „MigrantIn“	27
3.3 Diaspora	28
3.4 Kulturelle Identität und Diaspora	29
3.5 Essen als kulturelle Praktik.....	31
3.5 Essen, Migration und kulturelles Gedächtnis.....	34
4. Türkische MigrantInnen in Wien	37
4.1 Zahlen und Fakten	37
4.2 Türkische Migration nach Österreich: Kurzer historischer Rückblick.....	37
5. Türkische Küche	39
5.1 Die Küche der MigrantInnen.....	39
5.2 Die Türkische Küche	40
5.3 Der Tagesablauf: Typische Gerichte	42

5.4 Eine kritische Betrachtung: Der Mythos der türkischen Küche	43
6. Arbeitsgrundlagen der empirischen Untersuchung	46
6.1 Ziel und Untersuchungsgegenstand	46
6.2 Das Leitfadeninterview	47
6.3 Teilnehmende Beobachtung.....	48
6.4 Auswerteverfahren: Inhaltsanalyse	49
7. Untersuchung	51
7.1 Auswahl der InformantInnen.....	51
7.2 Die InformantInnen.....	51
7.3 Orte	52
7.4 Die Fragen.....	53
7.5 Anmerkungen zu den durchgeführten Interviews	54
8. Essen, kollektives Gedächtnis und Identität am Beispiel von türkischen StudentInnen in Wien - Auswertung der Interviews	55
8.1 Kurze Zusammenfassung der Interviews	55
8.2 Essgewohnheiten	59
8.2.1 Nahrung und ihre Bedeutung	59
8.2.2 Die soziale Bedeutung von Essen.....	61
8.2.3 Essensvorlieben.....	63
8.2.4 Kochen	63
8.2.5 Schlussfolgerung.....	65
8.3 Soziokulturelle Erfahrungen	66
8.3.1 Erste Eindrücke.....	66
8.3.2 Anpassung	68
8.3.3 Geschmack	69
8.3.4 Türkische Restaurants	71
8.3.5 Schlussfolgerung.....	75
8.4 Identifikation	76

8.4.1 Döner Kebab	76
8.4.2 Identifikation durch Nahrung	78
8.4.3 Schlussfolgerung.....	80
8.5 Konsum	81
8.5.1 Einkaufen	81
8.5.2 Durch den Zoll.....	83
8.5.3 Halal-Produkte	85
8.5.4 Schlussfolgerung.....	86
Fazit.....	87
Literatur:	92
Internet Quellen	101
Anhang 1: Leitfadeninterview Fragebogen	104
Eidesstattliche Erklärung	106

1. Einleitung

Essen ist mehr als Nahrung. Menschen essen jeden Tag, um ihre Grundbedürfnisse zu stillen, wobei sich die Esskulturen einzelner Länder voneinander unterscheiden. Essen und Kochen spielen eine zentrale Rolle im Leben der Menschen: Jene Gerichte, die wir aus der Kindheit und von zu Hause kennen, geben uns das Gefühl der Geborgenheit und Zugehörigkeit, nicht nur zur Familie, sondern auch zu einer bestimmten geographischen Region. Schaut man in fremde Küchen und Töpfe, wird schnell klar, dass es große Unterschiede zwischen den Essgewohnheiten verschiedener Kulturen gibt. Die Unterschiede in den Essgewohnheiten, Kochpraktiken und -techniken, sowie in Geschmack und Geruch oder die verschiedensten Tischsitten bieten uns oft die erste Gelegenheit, Meinungen und Eindrücke über eine fremde Kultur zu gewinnen (vgl. Lillge/Meyer, 2008: 1). Solche Unterschiede sind auch wiederum nicht nur charakteristisch für eine Kultur an sich, sondern sind auch vom sozialen Milieu und persönlichen Überzeugungen jedes einzelnen Menschen geprägt.

Ich stamme aus Bulgarien und bin aufgrund meiner Begeisterung für die deutsche Sprache und Kultur 2005 zum Studieren nach Deutschland gegangen. Dort hatte ich anfangs Schwierigkeiten, mich an die deutsche Esskultur zu gewöhnen, und habe das Essen aus meiner Heimat sehr vermisst. Aufgrund fehlender oder anders schmeckender Zutaten sowie wegen Zeitmangel habe ich nach einer gewissen Zeit den Drang nach meinem Heimatessen unterdrückt und bin offen für Neues geworden. Ich habe gelernt, viele deutsche Spezialitäten zuzubereiten, und diese haben mir sehr gut geschmeckt. Im Anschluss habe ich für längere Zeit in Spanien und Schweden und die letzten beiden Jahre in Wien gelebt, und das Thema Essen hat mich immer beschäftigt und fasziniert. Darüber hinaus wurde mir auch sehr oft die Frage gestellt: „Was ist typisch bulgarisches Essen?“, eine Frage, die anscheinend bei jeder neuen Begegnung von Interesse war. Aus dieser ständigen Auseinandersetzung mit den Themen Essen und traditionelle Küche entstand meine Motivation, mich in meiner Masterarbeit mit diesem Thema zu beschäftigen.

Die vorliegende Arbeit *Der Teller im Spiegel: Essen, kollektives Gedächtnis und Identität am Beispiel von türkischen MigrantInnen in Wien* beschäftigt sich mit dem Phänomen des Essens als Kulturelement sowie mit seiner identitätsstiftenden

Funktion. Infolge von zunehmenden Globalisierungsprozessen und Migrationsbewegungen sowie durch Tourismus werden kulturelle Unterschiede bezüglich Kochpraktiken und Essgewohnheiten immer präsenter im Alltag der Menschen. Medien wie Kochsendungen, Kochbücher, verschiedene Zeitschriften, die sich mit dem Thema Kochen und Essen beschäftigen und touristische Materialien, die sich dieser Themen bedienen, tragen ebenfalls dazu bei. Dies gibt uns die Möglichkeit, in der eigenen Stadt oder sogar am eigenen Herd mit fremden Kulturen in Kontakt zu treten. Dadurch wird einerseits Offenheit und Verständnis für fremde Kulturen gefördert, andererseits werden jedoch nationale Stereotype verfestigt (vgl. Lillge/Meyer, 2008: 1-3).

Die türkische Küche ist heutzutage sehr präsent in Wien. Die Arbeitsmigration im vergangenen Jahrhundert hat dazu beigetragen, dass viele „Orte der gastronomischen Konsumtion“ (Initiative Minderheiten, 2004: 7) in Wien einen Aufschwung durchlebt haben. Die Nachfrage nach frischen und exotischen Zutaten hat beispielsweise aus Brunnen- oder Naschmarkt wichtige Treffpunkte verschiedener Kulturen gemacht. In Wien wurden im Vergleich zu anderen Städten in Österreich etwas später türkische Restaurants eröffnet, wobei es schon 1988 rund zwanzig türkische Restaurants in Wien gab (vgl. a.a.O.). Heute ist die Anzahl der türkischen Lebensmittelgeschäfte, Restaurants oder Kebabstände deutlich gestiegen, was viele verschiedene Gründe haben mag.

Vor diesem Hintergrund stellt sich einerseits die Frage nach den Essgewohnheiten und Vorlieben der in Wien lebenden türkischen MigrantInnen sowie andererseits nach einem möglichen Wandel der Esskultur in Österreich.

Im zweiten Kapitel meiner Arbeit werde ich mich mit dem aktuellen Forschungsstand zum Thema Nahrung in der Anthropologie auseinandersetzen und wichtige soziale und kulturelle Aspekte präsentieren. Die Zusammenhänge zwischen Essen, Nation und nationale Identität werden im darauffolgenden Kapitel vorgestellt. Ähnlich wie Bell und Valentine (1997) behaupten, ist die Geschichte der Küche einer Nation die Geschichte der Nation selbst: „the history of any nation's diet is the history of the nation itself, with food fashion, fads and fancies mapping episodes of colonialism and migration, trade and exploration, cultural exchange and boundary-making.“ (Bell/Valentine, 1997: 168). Besonders mit der Entstehung der Nationalstaaten und der Erfindung der Druckbücher sind Gerichte und

Kochtechniken besonders wichtig und kennzeichnend für eine Nation an sich geworden. Eine interessante Frage in diesem Zusammenhang ist, wie sich die Menschen einer Nation durch Essen identifizieren und sich zugehörig zu einem Nationalstaat fühlen (vgl. Palmer, 1998: 18). Geschmack spielt dabei eine wesentliche Rolle, da das, was jemandem schmeckt, eher kulturspezifisch als genetisch bedingt ist. Außerdem aktivieren Geschmack und Geruch bestimmte Gehirnaktivitäten und rufen Emotionen und Gefühle hervor.

Das zweite Kapitel widmet sich auch den Konsumpraktiken in Bezug auf Nahrung. Konsum wird hier nicht nur als eine Tätigkeit des Kaufens sondern umfassender betrachtet. Die Art und Weise, wie Personen ihre Bedürfnisse befriedigen, liefert Informationen zu ihren Ansichten, Herkunft, Religion, Alter und vielem mehr. Durch Konsum werden beispielsweise Nahrungstaboos sichtbar, und die einzelne Person kann sich dadurch als Individuum oder als Teil einer Gruppe identifizieren und präsentieren.

Im dritten Kapitel werden Definitionen von einigen für das Thema relevanten Begriffen definiert: Migration, studentische Migration, MigrantIn, Diaspora und Identität. Identität wird im Bezug auf Migration nicht mehr als persönliche Eigenschaft, sondern als kulturelle und kollektive Dimension verstanden, die durch Globalisierungsprozesse neu gedacht werden muss. Im diesem Kapitel wird außerdem aufgezeigt, wie Essen als transportables Kulturgut verschiedene Funktionen und Bedeutungen im Ausland übernehmen kann.

Einleitend zur ausgewählten InformantInnengruppe wird im vierten Kapitel kurz auf die Statistik der in Wien lebenden türkischen MigrantInnen und StudentInnen eingegangen. Darüber hinaus wird sehr kurz auf den für dieses Thema relevanten Teil der Migrationsgeschichte Österreichs eingegangen.

Im fünften Kapitel werden die Besonderheiten und die Geschichte der türkischen Küche vorgestellt. Hier wurde nicht nur der prototypische kulinarische Tagesablauf in der Türkei dargestellt, sondern auch die Geschichte der türkischen Küche. Im Unterkapitel über den Mythos der türkischen Küche werden die verschiedenen Einflüsse von verschiedenen Völkern und Migrationsbewegungen während der Geschichte dargestellt. Das Beispiel zeigt, dass es sich bei einer „nationalen Küche“ um historisch gewachsene und keineswegs homogene

Traditionen handelt. Trotzdem ist es hier nicht relevant, wie genau die nationale Küche entstanden ist, sondern warum und wie bestimmte Minderheiten oder ethnische Gruppen mit bestimmten Küchen identifiziert werden (vgl. Palmer, 1998: 21).

Im siebten Kapitel werden das Ziel und der Untersuchungsgegenstand dieser Arbeit vorgestellt. Die zwei ausgewählten empirischen Methoden – das Leitfadeninterview und die teilnehmende Beobachtung – werden hier näher betrachtet.

Das achte Kapitel widmet sich den Forschungsbedingungen bei der durchgeführten Untersuchung: der Auswahl der zu befragenden Personen, der Orte und der gestellten Fragen, sowie einiger Anmerkungen zu den Interviews.

Im neunten Kapitel werden darauffolgend die Ergebnisse der Untersuchung präsentiert. Diese werden in vier Hauptthemen – Essgewohnheiten, soziokulturelle Erfahrungen, Identifikation und Konsum – unterteilt. Zu jedem Thema werden die Ergebnisse nach Kategorien geordnet und vorgestellt.

Im anschließenden Fazit werden die wichtigsten Ergebnisse der durchgeführten Untersuchung dargestellt und zusammengefasst.

Zielsetzung und Fragestellung

Ziel dieser Arbeit ist es, die dynamischen Prozesse zwischen Essen, sozialer und nationaler Identität und Migration zu untersuchen. Im Besonderen wird die türkische Minderheit in Wien betrachtet und die Art und Weise, wie in Wien lebende TürkInnen sich selbst, ihre Nationalität und ihr Verhältniss zu „den Anderen“ durch Essen ausdrücken. Als InformantInnengruppe wurden StudentInnen gewählt. Dabei wurde zwischen MigrantInnen der ersten und der zweiten Generation unterschieden und mögliche Unterschiede in ihren Essgewohnheiten untersucht und verglichen.

Die forschungsleitende Fragestellung lautet wie folgt:

Welche Rolle spielt türkisches Essen im Alltagsleben von in Wien lebenden türkischen StudentInnen? Gibt es Unterschiede zwischen MigrantInnen der ersten und der zweiten Generation?

Folgende Unterfragen werden behandelt:

- Welche Nahrung kaufen und konsumieren türkische StudentInnen in Wien?
- Welche Nahrung wird wann und warum bevorzugt? Welche Faktoren sind bei dieser „Entscheidung“ ausschlaggebend?
- Haben sich (und wenn ja, wie) die Essgewohnheiten nach der Migration nach Österreich verändert?
- Welche Bedeutung hat türkisches Essen für die StudentInnen? Was ist besonders an der türkischen Küche?
- Kann man sich durch Essen zugehörig zu einer Gruppe fühlen? Stellt Essen eine Art Abgrenzung zu „den Anderen“ dar?
- Welche Rolle spielt Essen für das Wohlbefinden von Migrantinnen?

Methodisches Vorgehen

Um die oben formulierten Fragen beantworten zu können, wurden im ersten Teil dieser Arbeit Recherchen anhand von Literatur- und Internetquellen durchgeführt. Dabei wurden Theorien zum Thema und zum aktuellen Forschungsstand zusammengefasst und präsentiert. Des Weiteren wurden InformantInnen anhand teilnehmender Beobachtung und qualitativer Leitfadeninterviews zum Thema befragt und die Ergebnisse untersucht.

Diese Arbeitsweise bot somit die Möglichkeit, die Beantwortung der Forschungsfrage sowohl theoretisch als auch empirisch zu untersuchen.

2. Essen, Nahrung und Küche

2.1. Kurze Geschichte der Ernährungsanthropologie

Die Ernährungsanthropologie, wie wir sie heute als Disziplin kennen, hat ihre Ursprünge in den 1930er Jahren mit den ethnografischen Studien von Audrey Richards in Sambia. Unter der Anleitung von Malinowski und seiner funktionalistischen Theorie untersuchte Richards das Volk der Bemba und hier im Speziellen, wie die zwischenmenschlichen Beziehungen in der Gesellschaft durch Nahrung bedingt sind. Ihr Ziel war es aufzuzeigen, wie Hunger die Solidarität zwischen Mitgliedern einer sozialen Gruppe stärkt (vgl. Richards, 1932 zit. nach Macbeth/MacClancy, 2004: 2).

Die Forschung über Nahrung in dieser frühen Phase der Ethnologie (1900 - 1940) war ebenfalls prominent in der amerikanischen Kultur- und Persönlichkeitsschule¹, zu deren Mitglieder unter anderem Margaret Mead und Ruth Benedict zählten. Die ethnographischen Untersuchungen konzentrierten sich auf die Einstellungen verschiedener Kulturen zu Lebensmitteln und darauf, wie sich diese Einstellungen später auf die sozialen Beziehungen, Verhaltensweisen und auf die psychosoziale Reifung von Menschen auswirken (vgl. Messer, 1984 zit. nach Macbeth/MacClancy, 2004: 2).

In den 1960er Jahren fingen Claude Lévi-Strauss und seine Nachfolger in ihren strukturalistischen Arbeiten an, über Nahrung zu forschen und zu schreiben. Ihrer Ansichten nach war Nahrung ein kulturelles System, wobei die Wahrnehmung von „Geschmack“ von Menschen kulturell geprägt und sozial bedingt sei. Lévi-Strauss sah Nahrung analog zur Sprache (vgl. Caplan, 1997: 1), als eine Art Denkmodell. „*Food is not only good to eat, but also good to think with*“, so Lévi-Strauss (Lévi-Strauss, 1969 zit. nach MacClancy/Macbeth, 2004: 6). Anders ausgedrückt, was und wie in einer Gesellschaft gegessen wird, vermittelt auch Informationen über die Gesellschaft an sich (vgl. Caplan, 1997: 1).

¹Die Kultur- und Persönlichkeitsschule untersuchte den Einfluss der Kultur auf die Persönlichkeit ihrer Mitglieder. Vgl. z.B.: http://www.semestra.ch/data/files/grundbegriffe_ethnologie_colombo_dougoud.pdf

Ein anderes prominentes Beispiel, das vom Strukturalismus beeinflusst wurde, war das Werk „Purity and Danger“ von Mary Douglas (1966). In diesem Buch befasst sich Douglas mit der Einordnung jener Dinge, die meistens durch religiöse Klassifikationen und kulturelle Normen als rein oder unrein eingestuft werden. Douglas untersucht indigene Klassifikationen von Nahrungsmitteln und den Zusammenhang von diesen zu den sozialen Gruppen. Laut Douglas' Theorie ist Schmutz eine Eigenschaft, die Dingen zugeschrieben wird, die nicht in die Ordnung der jeweiligen Klassifikationssysteme passen (vgl. Miegs, 1997: 95).

Roland Barthes vertrat die Ansicht, dass die Tatsache, dass jede Nahrung Informationen beinhaltet, diese zu einem bedeutungsvollen Zeichen macht. Die verschiedenen Nahrungsmittel sind nicht einfach Gegenstände, sondern Teil eines Kommunikationssystems und dienen als Zeichen zwischen den einzelnen Mitgliedern einer Gesellschaft. Laut Barthes reicht es hier selbstverständlich nicht aus, lediglich die Nahrung an sich zu betrachten. Wichtig seien in diesem Zusammenhang auch die Substanz, die Zubereitungstechniken, Essgewohnheiten usw. Zu lernen, was wir essen sollten, wie wir es essen sollten und zu welcher Tageszeit, ist laut Barthes ein wichtiger Teil im Prozess der Sozialisation und der Persönlichkeitsbildung. Durch das Erlernen der jeweiligen Essgewohnheiten lernen die Menschen auch kulturelle und soziale Werte und damit auch, wer sie sind. Barthes meint: „*Substances, techniques of preparation, habits, all become part of a system of differences in signification [...]*“. Mit anderen Worten: Wir kommunizieren durch Essen (Barthes, 1997: 22).

Barthes kommt zu dem Schluss, dass Essgewohnheiten und Zubereitungstechniken mit der nationalen Vergangenheit verbunden sind und auf diese Weise eng mit Traditionen und Geschichte zu tun haben (ebd.: 24). In seinem Essay „Wein und Milch“ (2010) führt Roland Barthes das Beispiel der Franzosen und Französinen an, die „*den Wein als ihr ureigenstes Gut [empfinden E.T.], ebenso wie ihre dreihundertsechzig Käsesorten und ihre Kultur*“ (Barthes, 2010: 95). So sei das Trinken von Wein in Frankreich analog zum zeremoniellen Tee der englischen Königsfamilie zu sehen. Diejenigen, die sich gegenüber dem Mythos des Wein Trinkens reserviert zeigen, haben Anpassungsschwierigkeiten. Wein Trinken sei in Frankreich eine nationale Technik, eine kollektive Moral (ebd.: 95ff).

Die ethnographischen Studien, die in den 1960er und 70er Jahren publiziert wurden, zeigten auf, dass Kultur eine ausschlaggebende Rolle dabei spielt, was

Menschen als essbar empfinden und was nicht. Erst in den 1980er Jahren wurden andere Faktoren, wie zum Beispiel die Machtverhältnisse berücksichtigt, die beim Essen oder bei Änderungen von Essgewohnheiten relevant sind. Jack Goody schreibt in seinem Werk „*Cooking, Cuisine and Class*“ (1982), dass nicht nur Kultur, sondern auch die Nationalökonomie auf Makro- und Mikroebene, d.h. von den einzelnen Haushalten bis hin zum staatlichen Haushalt, eine wichtige Rolle bei den Essgewohnheiten der Menschen spielen (vgl. Caplan, 1997: 3).

In seinem Buch „*Sweetness and Power*“ (1985) untersucht Sydney Mintz anhand des Zuckerkonsums im Westen wie sich im Laufe einiger Jahrzehnte im 19. und 20. Jahrhundert die Essgewohnheiten änderten. Ähnlich wie Goody vertritt Mintz die Ansicht, dass nicht nur Kultur, sondern auch die Geschichte und die sozialen Beziehungen wichtig bei Untersuchungen von Nahrung sind (a.a.O.).

Das steigende Bewusstsein hinsichtlich der Folgen von Überproduktion und Unterernährung in der Welt haben viele Anthropologen dazu bewegt, sich mit dem Thema Essen zu befassen. Dies führte zur Entstehung der Disziplin Ernährungsanthropologie, die ein breites Spektrum von Themen umfasst, wie z. B. Lebensunterhalt, Hungersnot, den Einfluss der Globalisierung auf Nahrungssysteme, „McDonaldization“², Nahrungsmittel als Identitätsstifter, Essstörungen in der westlichen Welt und vieles mehr (vgl. Macclancy/Macbeth, 2004: 5).

2.2. Die kulturelle Bedeutung von Nahrung

Der Französische Denker Brillat-Savarin schrieb „*Sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist.*“³ Damit brachte er auf den Punkt, dass unsere Essgewohnheiten widerspiegeln, wer und was wir sind. Der römische Philosoph und Dichter Lukrez ging umgekehrt davon aus, dass wir das sind, was wir nicht essen (vgl. Rensberger 1991, zit. nach Belasco, 2008:1).

An erster Stelle versorgt Nahrung den menschlichen Organismus mit Energie und wichtigen Nahrungsstoffen wie Vitaminen und Mineralien. Es ist aber auch

² Der Begriff wurde von George Ritzer in seinem Buch „Die McDonaldisierung der Gesellschaft“ (1997) eingeführt

³ Brillat-Savarin, Jean Anthelme (1755-1826). Der Zitat stammt aus dem Buch Psychologie des Geschmacks od. Psychologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse.

offensichtlich, dass das, was Menschen an Nahrung zu sich nehmen, von sozialen, religiösen, ökonomischen und politischen Faktoren bestimmt ist (vgl. Fieldhouse 1986: 1).

Nahrung hat dementsprechend nicht nur biologische, sondern auch soziale Funktionen. Der Begriff „Essgewohnheiten“ umfasst daher nicht nur die Wahl von Lebensmitteln, sondern auch viele andere Aspekte, wie z.B. Zubereitungstechniken, die Anzahl von Mahlzeiten pro Tag, die Größe von Mahlzeiten, die Zeiten, wann sie konsumiert werden usw. Jede dieser Tätigkeiten ist wichtig und wird traditionell in einer bestimmten Kultur praktiziert, weil sie sich als wirksam, zwecksmäßig und sinnvoll über die Jahrzehnte bewiesen hat (a.a.O.).

Laut Bass, Wakefield und Kolassa (1979) beinhaltet jede Kultur an sich Veränderung. Obwohl Individuen in eine Kultur geboren werden und diese im Prozess der Sozialisation erlernen, ist ihre Kultur nie dieselbe wie die Kultur ihrer Vorfahren. Essgewohnheiten sind laut den Autoren erstaunlicherweise einerseits stabil und werden von Generation zu Generation weitergegeben, doch gleichzeitig sind sie dynamisch und verändern sich konstant (vgl. Bass et al. 1979, zit. nach Fieldhouse 1986: 4).

Essgewohnheiten werden in der Alltagskonversation meist als konstant und unveränderlich präsentiert. Wenn wir über die französische oder italienische Küche reden, dann glauben wir zu wissen, was gemeint ist, aber tatsächlich ändert sich das, was eine Nationalküche charakterisiert, im Laufe der Zeit. Laut Anderson vollziehen sich solche Veränderungen sehr langsam und meist dann, wenn sich die politische Situation ändert. „Ethnisches Essen“ ist in diesem Sinne nichts „Natürliches“, sondern entsteht als Konsequenz von verschiedenen Prozessen wie jenen der Politik, der Märkte usw. (vgl. Anderson, 2005: 162).

Farb und Armelagos unterscheiden vier Komponenten, die eine Küche beschreiben. Erstens ist das die limitierte Anzahl von Nahrungsmitteln, die von der Natur in der jeweiligen Region angeboten und daher konsumiert werden. Die zweite Komponente umfasst die Techniken zur Verarbeitung von Lebensmitteln, die dritte die traditionelle Art und Weise, wie Essen abgeschmeckt wird, und die vierte Komponente beinhaltet die Regeln, wie oft am Tag gegessen wird, welche

Nahrungsmittel als Tabu gelten, ob man alleine isst oder in der Gesellschaft von anderen (vgl. Farb/Armelagos, 1980: 190).

Das Konzept von „Cuisine“ stellt eine gute Möglichkeit dar, die expressive und die normative Funktion von Lebensmitteln zu zeigen: In vielen Sprachen wird das Wort „Cuisine“ oft mit Elite oder Gourmet Küche in Verbindung gebracht. Laut Farb und Armelagos (1980: 190) ist jede Küche von einer Anzahl von Gebräuchen, Verhaltensweisen oder Kommunikationsweisen zusammengesetzt. Anders ausgedrückt: Während die Menschheit als Ganzes ziemlich alles Essbare auf dem Planeten ausprobiert hat, sind die Menschen, die einzelne „Küchen“ und Kulturen praktizieren, wählerisch. Diese definieren für sich, was „gut zu essen“ und „gut zu denken“ ist und was nicht. Laut den Anthropologen Farb und Armelagos wird die „Küche“ von Geburt an erlernt, ähnlich wie eine Sprache, die man nur schwer verlernen oder ändern kann. Das ist der Grund, warum Menschen, wenn sie in ein anderes Land emigrieren, oft den „Akzent“ ihrer eigenen „Küche“ behalten (Belasco, 2008: 16).

2.3. Die Küche als kulturelles Phänomen

Eva Barlösius schreibt in ihrem Buch *„Soziologie des Essens“* (1999), dass das Wort „Küche“ zwei Bedeutungen hat: Einerseits versteht man darunter den Ort, wo Essen zubereitet wird, und andererseits *„ein komplexes kulturelles Regelwerk, das Anleitungen dafür enthält, wie jeweils verschieden gekocht wird.“* (Barlösius, 1999: 123). Diese Regeln bestimmen laut Barlösius beispielsweise, wie die Speisen schmecken sollen oder welche Lebensmittel zueinander passen und wie sie zubereitet werden müssen. Dadurch werden Küchen voneinander unterschieden und dienen als Instrument zur Vermittlung von Identität und Fremdheit (a.a.O.).

Ob regional, ethnisch oder sozial bestimmt, Küchen dienen der Bildung kultureller Gruppen und zur Abgrenzung von anderen kulturellen Gruppen, die andere Kochpraktiken ausüben. Küche ist sozusagen ein *„Produkt des Denkens und Phantasierens“* (Barlösius, 1999: 146). Dementsprechend hat Küche folgende Funktion:

[...] *erstens eine vergemeinschaftende kulturelle Identität auszubilden und zweitens, soziale, politische und andere Abgrenzungsbestrebungen durchzusetzen [...]* (Barlösius, 1999: 124).

Wie eine Küche praktiziert wird, hängt weniger von den klimatischen oder biologischen, sondern viel mehr von sozialen und kulturellen Bedingungen ab. So können Grenzen je nach Region, Nation, sozialer Schicht oder Lebensstil gebildet werden (Barlösius, 1999: 147).

Des Weiteren spricht Eva Barlösius darüber, wie leicht Fremdbilder von anderen sozialen Gruppen erzeugt werden. Küchen sind nämlich für die Menschen, die sie praktizieren, kennzeichnend. Nicht was die einzelne Gruppe tatsächlich isst, sondern stereotypische Speisen, die für charakteristisch gehalten werden (wie z.B. Döner oder Pizza), werden dazu verwendet, „*abschätzende Behauptungen*“ darüber zu machen, wie sich „die Anderen“ ernähren (ebd.: 124).

2.4 Die soziale Bedeutung von Nahrung

In seinem Werk „Soziologie der Mahlzeit“ diskutiert Georg Simmel bereits 1910, welche soziale Funktion das gemeinsame Essen hat. Simmel hält fest: „*Von allem nun, was dem Menschen gemeinsam ist, ist das Gemeinsamste: daß sie essen und trinken müssen*“ (Simmel 1993 zit. nach Schirrmeyer, 2010: 23). Einerseits stellt Essen eine höchst individuelle Tätigkeit dar, denn „*was der einzelne ißt, kann unter keinen Umständen ein anderer essen*“ (a.a.O.). Auf der anderen Seite, so stellt er weiter fest, stellt genau das Essen eine Basis für soziale Kommunikation zwischen völlig verschiedenen Individuen dar. Eine Mahlzeit hat dementsprechend individuelle und verbindliche Faktoren.

Als Kommunikationsmittel hat Nahrung außerdem eine erstaunliche Funktion: Sie dient der Integration von „Fremden“ in eine Gruppe. Ein in vielen Variationen bekanntes Beispiel ist die französische Sage „Stone Soup“, die ich kurz zusammenfassen möchte: Eine Gruppe hungriger Soldaten überzeugt die Bewohner eines französischen Dorfes, ihnen etwas zu Essen anzubieten. Am Anfang will keiner ihnen etwas zum Essen anbieten. Die Soldaten sagen, dass sie nur einen leeren Kochtopf brauchen. Sie bekommen einen und füllen dann den Topf mit Wasser, geben einen Stein rein und stellen es aufs Feuer. Die Dorfbewohner wundern sich,

was sie machen. Die Soldaten erklären, sie kochen eine Suppe aus Steinen und bräuchten noch einige Gewürze, um es abzuschmecken. Sie bekommen von den Einheimischen Gewürze und einige Karotten. Jemand anderer gibt ihnen andere Gemüsesorten. So helfen den Soldaten die gleichen Menschen, die zuerst den Soldaten nichts zum Essen anbieten wollten. Schließlich bekommen sie sogar einen Schlafplatz. Beim Verabschieden am nächsten Tag bedanken sich die Dorfbewohner, dass sie ab jetzt nie wieder hungern werden, weil sie gelernt haben, wie man eine Suppe aus Steine macht. Die Schlussfolgerung dieser Sage ist, dass das Teilen von Essen uns zu besseren und weiseren Menschen macht (vgl. Belasco, 2008:19).

Des Weiteren, so schreibt Schirrmeyer, wird das natürliche menschliche Bedürfnis des Essens sozusagen sozialisiert und „in künstliche, soziokulturell geprägte Formen gelenkt“. Die Mahlzeiten werden sozusagen kulturell bestimmt und dadurch wird festgelegt, wie und wann gegessen wird (vgl. Schirrmeyer, 2010: 24).

Essen hat somit zwei wichtige Funktionen: Es trägt zur Vereinigung von Menschen zu einer Gruppe bei und begünstigt gleichzeitig die Abgrenzung der Gruppe von anderen Gruppen (ebd.: 23). Gerade weil alle Menschen essen müssen, entsteht das Bedürfnis, sich voneinander abzugrenzen. Was und wie gegessen wird, gewinnt dadurch enorme Wichtigkeit. Waldenfels schreibt in diesem Zusammenhang: „Die Fremdheit beginnt bei Tische“ (Waldenfels 2008:58 zit. nach Schirrmeyer, 2010: 25).

Bei der Abgrenzung von „wir“ und „den Anderen“ entstehen oft Stereotype wie z.B. „die spanische Küche“ oder „die deutsche Küche“. Die Überzeugung zu wissen, was z.B. „die spanische Küche“ sein sollte, wird besonders durch die kontinuierliche Verbreitung solcher Stereotypisierungen verstärkt (vgl. Allison, 1997: 72).

2.5 Die Erfindung der „Nationalen Küche“

In diesem Kapitel wird auf die nationale Küche, ihre Erfindung und Rolle eingegangen. Die Idee, dass nationale Identitäten und die nationale Küche im Zusammenhang mit komplexen globalen Prozessen steht, ist nicht neu.

Richard Wilk zeigt beispielsweise in seinem Artikel „*Food and Nationalism: The Origins of „Belizian Food“*“, dass die traditionelle Küche in Belize eine bunte

Mischung von Produkten und Traditionen darstellt, die sich aus lokalen Erzeugnissen und Importgütern zusammensetzt und durch verschiedene Perioden in der Geschichte des Landes (Kolonialzeiten, Sklaverei, Migration, Tourismus) geprägt ist. Außerdem schreibt er, dass die Küche zwei Dimensionen hat: Einerseits einen dem „Habitus“⁴ ähnlichen Aspekt, wobei Kochpraktiken und Techniken tief in der Gesellschaft integriert sind, und andererseits einen symbolischen Aspekt: eine Darstellung der Nation, die im politischen oder öffentlichen Diskurs steht (vgl. Wilk, 2002: 67ff).

Auch andere Wissenschaftler beschäftigen sich mit dem Phänomen der Erfindung der nationalen Küche, z.B. Priscilla Ferguson (2004) über Frankreich, Arjun Appadurai (1988) über Indien oder Jeffrey Pilcher (1998) über Mexico.

Zusammengefasst zeigen die Autoren auf, wie durch Kochbücher und die Textualisierung von Kochtechniken und Praktiken eine Art Geschichte geschrieben wird. In Indien z.B. werden in Kochbüchern zum ersten Mal im 19. Jahrhundert typische regionale Gerichte beschrieben und über die regionalen Grenzen bekannt gemacht. So ließen sich beispielsweise Gemeinsamkeiten bei den regionalen Küchen aufweisen, die die Nationalküche charakterisieren. Yenäl schreibt außerdem, die Idee der nationalen Küche sei genauso wie die Idee der Nation ein Mythos, der die Bildung der Nation begleitet (vgl. Yenäl, 2010: 275).

Außerdem ist bei den „nationalen“ Küchen zu bemerken, dass sie oft während einer entscheidenden Phase des Staatsbildungsprozesses „erfunden“ werden und nicht alle vorhandenen regionalen Küchen gleichwertig repräsentieren. Auf diese Weise stellen Nationalküchen eine idealisierte Vorstellung dar, die nicht wirklich dem entspricht, was die sozialen AkteurInnen täglich konsumieren (vgl. Barlösius, 1999: 147).

Die kulinarischen Traditionen in einer Gesellschaft sind von vielen unterschiedlichen Faktoren beeinflusst, wie z.B. von Import- und Exportbestimmungen, Gesetzen oder sozialen Institutionen. Aber sie bestimmen und verändern auch die Grenzen zwischen verschiedenen sozialen Schichten, Ethnien oder religiösen Gruppen (vgl. Yenäl, 2010: 274). Auch Mennell (1985) und Mintz

⁴ Vgl. Bourdieu, Pierre (1982)

(1985) erwähnen, dass bei der Entstehung von Nationalküchen nicht so sehr lokale, als viel mehr globale Faktoren wie Handel, Transport und zunehmende Technologisierung bestimmend sind (vgl. Allison, 1997: 73).

Eine sehr wichtige Rolle bei der Produzierung und Reproduzierung solcher Bilder und kultureller Identitäten spielen die Medien, die Bilder und Texte verbreiten und somit bestimmte stereotypisierte Meinungen und Weltanschauungen festigen (vgl. Yenai, 2010: 274). In diesem Zusammenhang schreibt Appadurai, dass sich Kochbücher als Medium häufig positiv besetzter Stereotype bedienen, um die „spezifische“ Nationalküche zu propagieren (vgl. Appadurai, 1988: 7).

Traditionen sind eng mit dem Kochen und dem Bild der nationalen Küche verbunden. In diesem Zusammenhang merken Hobsbawm und Ranger einen interessanten Aspekt an: „‘Traditions‘ which appear or claim to be old are often quite recent in origin and sometimes invented” (Hobsbawm/Ranger, 2003: 1). Ferner besteht laut Hobsbawm und Ranger ein enger Zusammenhang zwischen „Traditionen“ und pragmatischen Konventionen und Gewohnheiten. Dies zeigt sich beispielsweise darin, dass sogar liberale Juden traditionell kein Schweinefleisch essen, da dies bei den antiken Hebräern aus hygienischen Gründen verboten war (ebd.: 4). Demzufolge nennen die beiden Autoren dieses Phänomen „inventing traditions“, weil diese Selbstbilder erst durch Ritualisierung und Folklorisierung als traditionell angesehen werden (Hobsbawm, 1984: 4).

2.6 Essen und Geschmack

Wenn wir über Essen und Essgewohnheiten einer Nation reden, kommt das Thema des Geschmacks zur Sprache. Die Auseinandersetzung mit diesem Thema fängt bei den Geschmackssinnen der Menschen an. Das, was wir normalerweise als Geschmack des Essens bezeichnen, ist eigentlich der Geruch. Die Geschmacksrezeptoren der Zunge sind nur in der Lage, salzige, süße, saure und bittere Sachen zu erkennen und zu unterscheiden. Alle andere Aromen und Geschmacksnuancen werden eigentlich von den Rezeptoren der Nase erkannt. Was die meisten Lebensmittel attraktiv für Menschen macht, sind die enthaltenen ätherischen Öle. Interessant ist die Tatsache, dass genau jene Lebensmitteln, die den menschlichen Organismus mit den wichtigsten Substanzen versorgen (wie z.B.

Grüngemüse, Getreide, Nüsse, Fleisch, Bohnen usw.) in ihrem Rohzustand relativ neutral riechen (eine Ausnahme ist hier Obst). Dafür sind diese umso attraktiver, wenn sie gekocht und verarbeitet werden (vgl. Milton, 1993 zit. nach Anderson, 2005: 70f).

Welchen Geruch Menschen als „gut“ oder „schlecht“ empfinden, ist sowohl genetisch als auch kulturell bedingt. Anderson weist darauf hin, dass in vielen Fällen bei Essensvorlieben die Erfahrung größere Bedeutung als die Genetik hat. So lieben Menschen normalerweise das Essen, mit dem sie aufgewachsen sind. Solche Vorlieben bilden sich schon in der Zeit, wo Babys sich nur mit Muttermilch ernähren. Manche Mütter essen absichtlich ihre traditionellen Gerichte, während sie stillen, wodurch das Baby auch stärkere Geschmacksrichtungen wie Zwiebeln oder Chillis kennen lernt und später mag. Auch wenn Mütter solche Prägungen nicht bewusst anstreben, ist „gutes Essen“ für viele Menschen das, was sie kennen und womit sie aufgewachsen sind (vgl. Anderson, 2005: 99).

In diesem Zusammenhang schreibt Massimo Montanari, ähnlich wie Anderson, dass Nahrung nicht gut oder schlecht sein kann, sondern unser Gehirn sie als solche einordnet, was kulturell und historisch bedingt ist. Demzufolge ist Geschmack zweiseitig: Einerseits bezieht sich Geschmack auf die Empfindung der Zunge und des Gaumen und andererseits auf kulturelles Wissen. Dieses kulturelle Wissen wird von Geburt an übermittelt und gilt oft als kultureller Wert der gegebenen Gesellschaft (vgl. Montanari, 2006: 61f).

Durch die Evolution haben Menschen sich verschiedene Kochpraktiken angeeignet und gelernt, wie Essen zubereitet werden soll, damit es „gut“ schmeckt. Viele lieben zum Beispiel den Geruch von gebratenem Speck, frisch gebackenem Brot oder Wein, die in der Natur nicht so als Lebensmittel vorkommen. Andererseits können kulturelle Praktiken die Geschmacksrichtungen der Menschen in dem Sinne einschränken, dass sie bestimmte Zubereitungsweisen und Kombinationen vorgeben. Wesentlich ist auch, dass nationale Küchen bestimmtes gesundheitsbezogenes Wissen weitergeben. So werden beispielsweise in vielen Ländern Knoblauch, Chili, Zwiebeln und andere Gewürze verwendet, die eigentlich als antimikrobielle und antimykotische Substanzen wirken. Paul Sherman und Jennifer Billing haben herausgearbeitet, dass solche scharf oder stark gewürzte Gerichte vor allem in armen und sehr heißen Gebieten typisch sind, wo die Gefahr

20

von Krankheiten und das schnelle Verderben von Essen gegeben ist (vgl. Anderson, 2005: 73-78). Bestimmte Geschmacksrichtungen scheinen sich also auch aus bestimmten chemischen Eigenschaften und damit verbundenen Funktionen von Nahrungsmitteln zu ergeben.

Ob Menschen offen gegenüber neuen Geschmacksrichtungen und kulinarischen Erfahrungen sind, hängt nicht unbedingt von ihren Genen oder ihrer Kultur ab. Meist ist diese Bereitschaft individuell bedingt. Trotzdem spielen die Sozialisierungsprozesse einzelner Menschen hier eine wichtige Rolle, beispielsweise ob jemand in einer großen Stadt aufgewachsen ist, wo das Angebot an verschiedensten Nahrungsmitteln sehr groß ist, oder ob gutes Essen in der Familie geschätzt wurde oder eher keine so wichtige Rolle gespielt hat (vgl. Anderson, 2005: 100).

Ein weiterer Aspekt von Nahrung ist der Ort, wo sie herkommt. „In the act of tasting, when the bite or sip moves through the mouth and into the body, culture and nature become one.“ schreibt Amy Trubek in ihrem Artikel (2005). Mit anderen Worten, im Moment des Essenskonsums werden Natur und die innere Welt des Menschen eins. Der Geschmack der Nahrung hängt u.a. davon ab, wo sie herkommt. Die Autorin führt hier als Beispiel die Franzosen und Französinen und ihre Ansicht an, dass die Natur den Geschmack von Lebensmitteln beeinflusst und dass man mit der Nahrung auch einen Teil der Natur konsumiert. Kuhmilch beispielsweise schmeckt unterschiedlich, je nachdem wo die Kühe weiden. Die geographische Lage macht somit die verschiedensten Käse- oder Weinsorten so charakteristisch. Genauer betrachtet, gibt es andere Faktoren, die das Geschmacksempfinden beeinflussen. Die kulturelle Sicht und viele Meinungsmacher auf dem Gebiet des Essens, wie Köche, Journalisten oder die Lebensmittelindustrie, beeinflussen das regionale Geschmacksempfinden (vgl. Trubek, 2005: 260ff).

2.7 Nahrung und Konsum

Viele verschiedene Tätigkeiten, wie z.B. das Kaufen und Verkaufen, das Tauschen, Nutzen oder Vernichten von verschiedenen Objekten, Ideen, Dienstleistungen, Wissen und sogar Menschen sowie ihre Gefühle und Sexualität werden in Zusammenhang mit dem Begriff des Konsums oder Konsumierens in

Verbindung gebracht (vgl. Dabringer, 2009: 7). In vielen Wissenschaftsdisziplinen wird der Begriff Konsum mit verschiedenen ökonomischen Aspekten assoziiert und mit dem Kaufen von Waren in Verbindung gebracht. In der Anthropologie ist Konsum vor allem aufgrund der damit verbundenen Bedeutungen und Konstruktionen von Identitäten interessant (vgl. Warde, 1997: 125). Dementsprechend soll in dieser Arbeit der Konsum nicht nur von einer ökonomischen Perspektive, sondern auch in seinem politischen und sozialen Kontext thematisiert werden.

Laut Dabringer,

[soll, E.T.] Konsum als ein aktives soziales Handeln betrachtet werden, das auch von unseren sozialen Beziehungen abhängig ist und diese gleichzeitig mitbestimmt. In diesem Sinne kann Konsum als ein in Gesellschaft eingebettetes – für Individuen, Gruppen und Institutionen – gestaltbares und politisch relevantes Phänomen verstehbar werden (Dabringer, 2009: 7).

Aus Konsum lässt sich vieles über die sozialen AkteurInnen und die Strukturen in ihrer Gesellschaft schließen. Konsum drückt unterschiedliche Präferenzen aus und zeigt, wie Menschen ihre Bedürfnisse durch Konsum befriedigen. So weisen die Menschen in verschiedenen Kulturen Unterschiede auf, beispielsweise in der Art und Weise, wie sie die ihnen zur Verfügung stehenden Mitteln konsumieren. Ein Beispiel sind die Nahrungstabus, die zeigen, dass sogar bei nicht ausreichender Nahrung bestimmte Nahrungsmittel abgelehnt werden, wenn diese gegen religiöse oder gesellschaftliche Normen verstoßen (a.a.O.).

In seiner Arbeit über Statussymbole schreibt Thosten Veblen (1899) , dass der Konsum von Gütern viele wichtige Informationen über die Menschen beinhaltet, die ihr Geschlecht, Alter, Herkunft und vieles mehr verraten. Was Menschen essen und trinken, ist dementsprechend besonders ausschlaggebend (vgl. Miller, 1995: 59, 103).

Essgewohnheiten werden oft in Bezug auf den Körper und verschiedene soziale Praktiken betrachtet. Arjun Appadurai betont in seinem Werk „Modernity at Large“ (2005), dass durch die periodische Wiederholung von Konsumpraktiken diese habitualisiert werden. Das erklärt Appadurai dadurch, dass Konsumpraktiken mit den

so genannten „Techniken des Körpers“⁵ zusammenhängen, wobei der Körper immer nach sich wiederholenden oder zumindest systematisch geschehenden Tätigkeiten strebt. Hier ist selbstverständlich nicht davon auszugehen, dass Konsumpraktiken einen repetitiven oder periodischen Charakter haben, aber dass diese einen engen Bezug zum menschlichen Körper haben und genauso wie Essen oder Anziehen einen zeitlichen Ablauf aufweisen (vgl. Appadurai, 2005: 67).

Des Weiteren hat das Konsumieren von Gütern eine wichtige identitätsstiftende Rolle: Durch den Konsum von bestimmten Gütern können Menschen sich selbst identifizieren und präsentieren. Sie können sich auch von „den Anderen“ unterscheiden und dadurch ihre eigene Gruppenidentität stärken. So konsumieren Menschen beispielsweise bestimmte Lebensmittel, um sich als Gruppe zu identifizieren, oder um sich von anderen Gruppen zu unterscheiden (vgl. Dabringer, 2009: 15f). Zusammenfassend formulieren Bell and Valentine (1997) das folgendermaßen: Wir sind, „was wir essen, aber was wir essen, zeigt auch, wer wir sind“ (Ashley, 2004: 59). In anderen Worten: Was wir kaufen, reflektiert nicht nur unseren sozialen Status, sondern auch unsere kulturelle Identität.

Des Weiteren gibt es einerseits in jeder Kultur spezielle Konnotationen, die mit verschiedenen Essensarten assoziiert werden. Obwohl viele der Entscheidungen, die ein Konsument trifft, kulturspezifisch sein mögen, spielen individuelle Präferenzen eine immer größere Rolle. Diese stehen im Zusammenhang mit persönlichem Geschmack, Gesundheitsvorstellungen, sozialem Status etc. (vgl. Koc/Welsh, 2001: 4).

Andererseits können Konsumpraktiken der einzelnen Individuen auf solche einer ganzen Gruppe hinweisen. Europäer essen beispielsweise keine Hunde oder Insekten, was als eine kollektive Abneigung betrachtet werden kann. In diesem Zusammenhang schreibt Warde (1997), dass Unterschiede im Esskonsum nicht unbedingt auf unterschiedliche Geschmäcker oder Persönlichkeiten hinweisen. Er nennt solche Unterschiede „Vorlieben“ und ist der Meinung, dass diese eher die Zugehörigkeit zu einer bestimmten Gruppe aufzeigen, als dass sie eine Aussage

⁵der Begriff „Techniken der Körper“ wurde 1973 von Marcel Mauss eingeführt

über die Individualität von einer Person (über seinen Geschmack) oder über seinen sozialen Status machen (Warde, 1997: 125). Solche Vorlieben oder Abneigungen können sich aber auch mit der Zeit ändern, da Austausch oder Modetendenzen solche Konsumverhaltensweisen verändern können (vgl. Dabringer, 2009: S. 13).

Laut Douglas/Isherwood (1996/1997), Bourdieu (1999/1987) und Appadurai (1999/1986) können bestimmte Objekte und ihre symbolische Bedeutung an bestimmten Orten zu einer bestimmten Zeit identitätstiftend für die Gruppe als Ganzes wirken (ebd.: 15f). Durch Essen werden „Heimaten“ leicht wieder hergestellt, da durch den Nahrungsmittelkonsum zwischenmenschliche Beziehungen und das Gefühl der Zugehörigkeit entstehen. Dabei steht das Zwischenmenschliche im Vordergrund, da Menschen sich gerne nach Konsumvorlieben oder Lifestyle in kleinere Gruppen aufteilen (vgl. Maffesoli, 1996 zit. nach Baumgartner, 2002: 89). Auf diese Weise sind Feste, Restaurantbesuche oder Einladungen zum Essen oft ein wichtiger Bestandteil für die Zugehörigkeit einer Person zu einer Gruppe oder zu einem Netzwerk (vgl. Baumgartner, 2002: 89).

Außerdem sollten wir nicht vergessen, dass die Essgewohnheiten von Migranten nicht nur „kulturell“ geprägt sind, sondern dass sie in einem breiteren Rahmen betrachtet werden müssen. Wenn Menschen entscheiden, was sie konsumieren, wird die Entscheidung in einem globalen Kontext getroffen, wo viele Nahrungsmittel zur Auswahl stehen, die nicht unbedingt aus dem alten oder neuen Heimatland stammen. Die Moderne und die Globalisierung beeinflussen die Produktion und den Konsum von Nahrungsmitteln, somit auch die Essgewohnheiten von einzelnen Individuen. Hall (1992) meint, dass diasporische Identitäten ein bisschen von allem haben: Sie sind lokal und global, traditionell und modern, neu und alt. Der globale Nahrungsmarkt hat zur Homogenität beigetragen. Lokale Küchen benutzen immer öfter importierte Zutaten oder Gewürze und übernehmen diese in ihren Küchen. Menschen, die in unterschiedlichen Kulturen aufgewachsen sind, könnten aus den gleichen Zutaten ganz unterschiedliche Speisen zubereiten, die ihrem Geschmack oder den Zubereitungstechniken entsprechen (vgl. Koc/Welsh, 2001: 3).

Wie diese Beispiele erkennen lassen, können Konsumpraktiken und -vorlieben verschiedene Gründe und Auslöser haben. Das Thema Konsum ist in dieser ethnographischen Studie von Interesse, da unter anderem auch der Konsum

von Nahrungsmitteln uns wichtige Erkenntnisse über die Konsumenten, ihre Ansichten und Ziele geben kann.

3. Migration, Diaspora und kulturelle Identität

3.1 Migration

Der Begriff Migration entwickelte sich aus dem lateinischen Wort *migrare* und bedeutet Wanderung oder Bewegung von einzelnen Individuen oder ganzen Gruppen von Menschen von einem geographischen oder sozialen Ort zu einem anderen (Strasser, 2008: 17).

Es existiert keine einheitliche Definition von Migration. Es wird zwischen verschiedenen Formen der Migration unterschieden, die je nach Kontext unterschiedlich definiert werden.

Das Bundesamt für Migration und Flüchtlinge (Deutschland) gibt beispielsweise folgende allgemeine Definition von Migration: "Von Migration spricht man, wenn eine Person ihren Lebensmittelpunkt räumlich verlegt. Von internationaler Migration spricht man dann, wenn dies über Staatsgrenzen hinweg geschieht" (Bundesamt für Migration und Flüchtlinge, 2006: 12).

Migration ist nach Treibel „der auf Dauer angelegte bzw. dauerhaft werdende Wechsel in eine andere Gesellschaft bzw. in eine andere Region von einzelnen oder mehreren Menschen“ (Treibel, 2008: 21). Schubert und Klein (2006) definieren in ihrem Politiklexikon die Migration als einen „soziologische[n] Begriff, der für alle Formen räumlicher Mobilität von Individuen, Gruppen, Minderheiten und Volksteilen verwendet wird“ (Schubert/Klein, 2006: 327).

Nach dem räumlichen Aspekt kann Migration als eine interne oder internationale Wanderung verstanden werden und nach dem zeitlichen Aspekt kann Migration temporär oder dauerhaft sein (vgl. Treibel, 2003: 20).

Eine besondere Form von Migration ist die studentische Migration. Petrus Han spricht in diesem Zusammenhang von einer „temporären Migration zum Zwecke des Auslandsstudiums“ (Han, 2005: 123). Bei dieser Migrationsform besteht die Möglichkeit, dass die Studenten nach Absolvierung ihres Auslandsstudium nicht in ihr Heimatland zurückkehren, sondern dauerhaft im Gastland bleiben. Laut Han (2005), hängt die Rückkehrbereitschaft der Studierenden von einer Reihe von Faktoren ab -

beispielsweise wie lange sich die Studenten im Gastland aufhielten oder wie gut sie integriert wurden. Je länger der Studienaufenthalt dauert, desto mehr werden „unbewusst Wertvorstellungen, Verhaltensformen und Lebensstil des Gastlandes“ aufgenommen und desto größer ist die Wahrscheinlichkeit, im Gastland dauerhaft zu bleiben (Han, 2005: 123).

Im Mittelpunkt der kultur- und sozialanthropologischen Migrationsforschung stehen Fragen der Identität oder Ethnizität, sowie der Integrationspolitik und der globalen und lokalen Folgen der Migration (vgl. Six-Hohenbalken/Tošić, 2009: 15ff).

3.2 Zur Begriffsdefinition von „MigrantIn“

Für diese wissenschaftliche Arbeit ist die Unterscheidung zwischen MigrantInnen der ersten und der zweiten Generation wichtig. In der vorliegenden Arbeit wird von der folgenden Definition von Migration ausgegangen: Nach der UN-Definition, ist *„ein/e international/er MigrantIn eine Person, die in ein anderes Land als ihr Herkunftsland einreist und sich dort zumindest zwölf Monate aufhält.“* (UN 1998:18 in Six-Hohenbalken, Tošić, 2009: 18). Laut Statistik Austria wird unterschieden zwischen „MigrantInnen der ersten Generation“, das sind Personen, die im Ausland geboren wurden und später nach Österreich migriert sind, und „MigrantInnen der zweiten Generation“, das sind Personen, die selbst in Österreich geboren wurden, und deren Eltern aus dem Ausland nach Österreich migriert sind (vgl. Statistik Austria, 2011; Six-Hohenbalken/Tošić: 2009: 21). Damit umfasst der Begriff „MigrantIn“ sowohl Personen, die selbst nach Österreich migrierten, als auch solche, die in Österreich geboren wurden und hier aufgewachsen sind (vgl. Statistik Austria, 2011).

Bei der Unterscheidung zwischen „MigrantInnen der ersten Generation“ und „MigrantInnen der zweiten Generation“ wird in dieser Arbeit der zeitlicher Aspekt berücksichtigt.

Unter MigrantInnen der ersten Generation sind in dieser Arbeit MigrantInnen gemeint, die nach UN-Defintion „sich zumindest zwölf Monate [im Gastland

aufhalten]“ oder studentische MigrantInnen, die temporär nach Österreich zum Studium eingewandert sind.

MigrantInnen der zweiten Generation umfassen hierbei MigrantInnen, die bereits in Österreich geboren oder aufgewachsen, deren Eltern jedoch MigrantInnen im Sinne der UN-Definition sind.

Neben der Bezeichnung „MigrantIn“ ist „Migrationshintergrund“ ein häufig verwendeter Begriff. Die Statistik Austria bezeichnet Personen, bei denen beide Elternteile nicht in Österreich geboren wurden, als „Personen mit Migrationshintergrund“ (Statistik Austria, 2011). Im Jahr 2009 lebten circa 1,468.000 Menschen mit Migrationshintergrund in Österreich. Darunter waren 1,082.000 MigrantInnen der ersten Generation und 386.000 MigrantInnen der zweiten Generation (vgl. Zukunft Europa, 2010).

3.3 Diaspora

Der Begriff Diaspora wurde lange Zeit meistens in Zusammenhang mit Gewalt, Verfolgungen, Leid oder Vertreibung aus dem Heimatland gebraucht und für ethnische oder religiöse Gruppen verwendet, die davon betroffen waren, wie beispielsweise die jüdische, die armenische oder die griechische Diaspora (vgl. Cohen, 1997 zit. nach Six-Hohenbalken/ Tošić, 2009: 94).

Im Griechischen bedeutet das Wort Diaspora „Zerstreuung“ und bezieht sich auf Wanderungen von Gruppen von Menschen, die aus ihrem Heimatland vertrieben wurden und sich nun „zerstreut“ in anderen Ländern aufhalten. Spezifisch für die klassischen Diasporagesellschaften war der Traum, eines Tages „nach Hause“ zurückzukehren. So existiert die jüdische Diaspora mehr als zweitausend Jahre, und die armenische Diaspora besteht bereits mehrere Jahrhunderte (vgl. Levy/ Weingrod, 2005: 4; Davis–Sulikowski, 2009: 94).

Heutzutage wird der Begriff inflationär und zunehmend in einem neuen Kontext verwendet. Die globalen Entwicklungen, die globalisierten Märkte, die modernen Informations- und Produktionstechnologien, die globalen Ungleichheiten und vieles mehr haben dazu beigetragen, dass Millionen von Menschen aus ihren Heimatländern auswandern und „neue Diasporas“ bilden. Diese Diasporas entstehen

in einer Welt, die aus Nationalstaaten besteht, und sie haben in ihnen den Status von Minderheiten, die über enge Verbindungen sowie lebendige Erinnerungen an ihre Heimatländer verfügen (vgl. Cohen, 1997 zit. nach Levy/Weingrod, 2005: 4). Somit zählen all jene Gruppen zu den diasporischen Gruppen, die außerhalb des Nationalstaats Netzwerke aufgebaut haben und sowohl mit dem Heimatland als auch unter sich politische, soziale oder ökonomische Verbindungen haben (vgl. Davis–Sulikowski et. al, 2009: 95). James Clifford betont, dass im späten zwanzigsten Jahrhundert viele Gruppen diasporischen Charakter aufweisen, wobei bei manchen dieser stärker ausgeprägt ist als bei anderen (vgl. Clifford, 1997: 254). Die neuen diasporischen Gesellschaften sind nicht unbedingt negativ konnotiert und werden immer weniger verstanden „als die nostalgisch-vergangenheitsorientierten, nationalistischen, konservativen Formationen der Emigranten und Exilanten, sondern zunehmend als genuin neue Formen der soziokulturellen Identifikation und Interaktion mit utopischem Verweispotential“ (Mayer, 2005: 12).

Steven Vertovec bezieht sich in seinem Artikel „*Three Meanings of ‚Diaspora‘, exemplified among South Asian Religions*“ auf Safran (1991), Sheffer (2000) und Clifford (1994) und fasst zusammen, dass alle diasporischen Gesellschaften ähnliche Eigenschaften besitzen: Kollektive Identität, Organisationen und Netzwerke im neuen Land, Solidarität mit anderen Mitgliedern der gleichen Diasporagesellschaft sowie vorwiegend keine vollständige Akzeptanz innerhalb ihres neuen Heimatlandes (vgl. Vertovec, 1999 zit. nach Davis–Sulikowski et. al: 2009: 97).

3.4 Kulturelle Identität und Diaspora

In seinem Artikel „*Kulturelle Identitäten zu Beginn des 21. Jahrhunderts*“ schreibt Gingrich (2005), dass der Identitätsbegriff „keine besondere interdisziplinäre Begriffsgeschichte“ aufweist (Gingrich, 2005: 32 zit. nach Krist/Wolfsberger, 2009: 165f;). Die Sozialwissenschaften verwendeten bereits in den 1950er Jahren den Begriff Identität, der aber zu dieser Zeit aus der Psychologie und aus Eriksons⁶ Arbeiten übernommen wurde und sehr stark die Betrachtungsweise des Kulturrelativismus verteidigte. In den 1970er Jahren wurde aufgezeigt, dass Identität

⁶ Der Psychoanalytiker Erik H. Erikson (1902-1994) entwickelte das Stufenmodell der Psychosozialen Entwicklung. Quelle:

http://www1.yadvashem.org/yv/en/education/languages/german/lesson_plans/erikson.pdf

nicht nur als eine persönliche Eigenschaft zu verstehen ist, sondern auch eine kollektive Dimension hat. Auf die soziale Dimension wird auch in den Arbeiten von Strathern hingewiesen. Sie konstatiert, dass die Bildung einer persönlichen Identität mit „sozialen Praktiken, Kontexten und Verbindungen“ interagiert und auch in Zusammenhang mit dem Austausch von Informationen, Dienstleistungen und Waren stattfindet (Strathern zit. nach Krist/Wolfsberger, 2009: 166).

Daraus folgend definiert Gingrich Identität wie folgt:

Identität meint kollektive und persönliche, multiple und kontradiktorische Subjektivitäten und Subjektbewegungen, die sowohl ‚Unterschiede zu Anderen‘ wie ‚Dazugehören zu Ähnlichen‘ einschließt (Gingrich, 2005: 40).

Durch Globalisierungsprozesse werden kulturelle und kollektive Identitäten auf die Probe gestellt. Identitäten sind längst nicht mehr auf ein Territorium begrenzt, oder können eindeutig einer Kultur zugeschrieben werden, sondern werden selbst von den sozialen AkteurInnen konzipiert. Daher sprechen MigrationsforscherInnen schon länger von der „Fluidität, Hybridität und Pluralität von kulturellen und kollektiven Identitäten“ (Krist/Wolfsberger, 2009: 167). Laut Sting (2006) können dadurch alle Mitglieder einer Gesellschaft (darunter auch MigrantInnen) aus verschiedenen Zugehörigkeitsmustern auswählen, aber auch auf die „starken kollektiven Identitäten wie Ethnizität, Nation oder Rebellion“ hingewiesen werden (Sting, 2006 in Krist/Wolfsberger, 2009: 167).

Fragen der Identität spielt in der Diasporaforschung sowie in der kultur- und sozialanthropologischen Globalisierungsforschung eine große Rolle. Migration bedingt auf eine natürliche Weise eine kritische Selbstanalyse der persönlichen und kollektiven Identität. Riegler (2005: 15) erklärt dieses Phänomen damit, dass durch Migration Veränderungen im sozialen Raum und Kontext entstehen, wodurch vermeintlich normale Verhaltensweisen der sozialen Akteure nicht mehr als selbstverständlich erscheinen (vgl. Krist/Wolfsberger, 2009: 164).

Brahs (1996) führt den Begriff „identity community“ ein und bezieht sich auf Menschen in der Diaspora, die sich auf Grund von gemeinsamen kulturellen Elementen als eine Gruppe und Kultur erkennen, die für ihr Heimatland sowie für gemeinsame historische Erfahrungen charakteristisch sind (vgl. Davis-Sulikowski, 2009: 99).

Es ist jedoch auch möglich, dass sich eine ethnische Einheit als solche identifiziert, obwohl es auf den ersten Blick keine wirklichen Berührungspunkte gibt. Je weniger Gemeinsamkeiten wie Sprache, Religion, Kleidungsstil etc. es innerhalb der Gruppe gibt, desto mehr stereotypisierte Vorstellungen werden gebildet, damit sich die Gruppe als solche identifizieren und von anderen Gruppen unterscheiden kann (vgl. Schippers, 2000 zit. nach Krist/Wolfsberger, 2009: 167). Dabei wird im Besonderen auf die Differenzen zu den Anderen geachtet und weniger auf die Unterschiede innerhalb der Gruppe, damit sich die Gruppe als solche anerkennt und verfestigt (vgl. Tschernokoshewa, 1998 zit. nach Krist/Wolfsberger, 2009: 167).

3.5 Essen als kulturelle Praktik

Der deutsche Philosoph Ludwig Feuerbach (1804-1872) prägte den treffenden Satz: „Du bist, was du ißt“. Dieses berühmte Sprichwort bezieht sich auf den Zusammenhang zwischen Essen und kultureller Identität, sowie auf den Bezug von kulturellen Gruppen zu ihrer Umgebung und die symbolische Konstruktion von Kulturen (vgl. Messer, 2004: 181).

Appadurai bezieht sich auf Vertovec and Cohen und fasst zusammen, dass gewisse Gegenstände aus dem Heimatland sowie Erinnerungen dabei helfen sollen, dass sich eine diasporische Gemeinschaft als solche konstituiert und rekonstruiert: “In the cyberspace, a diaspora can, to some degree, be held together or re-created through the mind, through cultural artefacts and through a shared imagination“ (Vertovec/Cohen, 1999: 8).

Im Folgenden wird dargestellt, welche Auswirkungen das Essen aus der Heimat als kulturelle Praktik in verschiedenen Bereichen des Alltagslebens von MigrantInnen haben kann.

Erstens sind die unterschiedlichen Rituale der Zubereitung und des Konsums von Essen wichtig für die **Produzierung und Reproduzierung von ethnischer Identität**. Nicht nur das, was gegessen wird, sondern auch die Art, wie es gegessen wird, stellt ein verbindendes Element zwischen Menschen und größeren Gruppen dar. Durch Essen fühlen sich MigrantInnen mit ihrer Heimat verbunden (vgl. Ashley, 2004: 71ff).

Zweitens spielt Essen eine sehr wichtige Rolle für die **Integration** von MigrantInnen in das neue Heimatland. Wenn MigrantInnen in ein neues Land kommen, werden sie mit unterschiedlichen Probleme konfrontiert, wie zum Beispiel mit anderen Arbeitsweisen und Wohnungsverhältnissen, hohen Lebenskosten, oder Integrationsdruck usw., die in vielen Fällen ihre Ernährungssicherheit gefährden und entsprechend ihre Essgewohnheiten beeinflussen. In solchen Situationen ist Nahrung sehr wichtig für das Wohlbefinden und das Gefühl der Integration von MigrantInnen (vgl. Koc & Welsh, 2001: 4).

Drittens hat Essen eine emotionale Dimension. Eva Barlösius (1999) zeigt auf, dass Menschen, die sich in ein anderes Land begeben, bald Dinge aus ihrer Heimat vermissen, die ihnen das Gefühl der **emotionalen Sicherheit oder Geborgenheit geben**. In solchen Situationen ist Essen das, was einfach transportiert oder gekauft werden kann und was ihnen die nötige emotionale Sicherheit gibt (vgl. Barlösius, 1999: 159).

In diesem Zusammenhang schreibt die türkische Soziologin Tahire Kocktürk-Runefors wie folgt:

Food is that component of culture which is easiest to carry along when one moves to another country. Provided there is access to basic foods, almost anybody can compose a familiar meal from home country at any given time (Kocktürk-Runefors, 1991 zit. nach Barlösius, 1999: 163).

Wenn MigrantInnen die notwendigen Zutaten kaufen können, dann können sie traditionelle Gerichte im Ausland ohne Probleme zubereiten. Ein Umstand, der bei MigrantInnen oft beobachtet wird, ist, dass sie unbewusst kulturelle Rituale und Traditionen praktizieren und vor allem Speisen kochen und konsumieren, um ihre Ethnizität und kulturelle Identität zu reproduzieren (vgl. Augustynek/Hirschfelder, 2010: 157ff).

Wie bereits erwähnt, kann Identität durch Essen nicht nur reproduziert sondern auch neu konstruiert werden. Manche MigrantInnen lehnen bewusst mit ihrer ethnischen Herkunft verbundene Gerichte ab und versuchen, sich an das Essen des neuen Landes zu gewöhnen. Das kann als ein Zeichen der Unabhängigkeit von Familie und Kultur sowie als Zeichen der Integration in der neuen Kultur gesehen werden (vgl. Ashley, 2004: 71ff).

Anderson hält fest, dass sich Essgewohnheiten durch Migration im Laufe der Zeit unbewusst verändern. Viele Migranten fangen an, sich so zu ernähren, wie die Einheimischen im Einwanderungsland. Die Anpassungsfähigkeit der verschiedenen Migrantengruppen unterscheidet sich voneinander, weil laut Anderson sich manche Gruppen Veränderungen gegenüber als resistenter erweisen als andere (vgl. Anderson, 2005: 203)

Die Untersuchung von Essgewohnheiten von MigrantInnen hilft laut Koc and Welsh (2001) AnthropologInnen festzustellen, wie sich verschiedene Individuen in die Aufnahmegesellschaft angepasst haben. Dabei sollen verschiedene Kriterien wie Anpassung, Vielfalt, Identifizierung, Distanz oder Integration wichtig sein. In diesem Sinn bezieht sich **Anpassung** auf den Grad, wie Gruppen ihre kulturellen Gewohnheiten anpassen können. **Vielfalt** spiegelt die Art und Weise wider, in der eine Gesellschaft fremde kulturelle Modelle und Verhaltensformen annimmt. **Identifizierung** ist damit verbunden, wie ein Individuum oder eine soziale Gruppe auf Grund von Essen, Kleidung, Musik oder Ritualen von anderen ethnischen Gruppen zugeordnet wird. **Distanz** bezeichnet den Ausmaß, in dem ethnische Gruppen mit anderen ethnischen Gruppen kommunizieren wollen oder nicht. **Integration** bedeutet die Fähigkeit der Mitglieder einer sozialen Gruppe, an verschiedenen ökonomischen, politischen oder kulturellen Aktivitäten teilzunehmen oder etwas dazu beizusteuern (vgl. Koc/Welsh, 2001: 2).

Eine von verschiedenen Seiten als problematisch wahrgenommene Gruppe von MigrantInnen ist die der Jugendlichen, die als zweite Generation im neuen Heimatland sozialisiert werden. Jugendliche orientieren sich oft an der globalisierten Populärkultur und konsumieren bzw. identifizieren sich mit anderen Dingen als die Generation ihrer Eltern oder Großeltern. Das kann zu Konflikten zwischen den Generationen führen, da „bestimmte Erinnerungen und Sehnsüchte, die für die Diaspora-Identität der älteren Generation wichtig sind“, für die jüngere Generation keine oder nur geringe Bedeutung haben (vgl. Davis-Sulikowski, 2009: 100).

3.5 Essen, Migration und kulturelles Gedächtnis

Every man carries within him a world which is composed of all that he has seen and loved, and to which he constantly returns, even when he is travelling through, and seems to be living in some different world
(Chateaubriand, zit. nach Kahn 1994: xvii).

Fabio Parasecoli geht in seinem Werk „Bite Me“ auf das Thema Essen ein und beschäftigt sich mit dem Einfluss von Essen auf die Gehirnfunktionen von Menschen und mit dem Aufbau von Erinnerungen und Emotionen. Nach neuesten Erkenntnissen der Neurowissenschaften sind Erinnerungen keine fixen Konstrukte, sondern entstehen aus der Interaktion zwischen den Informationen, die wir durch Sinneseindrücke bekommen und bestimmten Gehirnfunktionen. Das bedeutet, dass das Gehirn Erinnerungen, die von emotionalen und sensorischen Reizen abhängen, stets neu reproduziert. Besonders geschmackliche und olfaktorische Erinnerungen sind sehr einprägsam und können Wohlbefinden, Ekel, Abscheu oder andere Assoziationen und Empfindungen wecken. Das bedeutet, dass in vielen Fällen unser Gehirn durch Gerüche unbewusst beeinflusst wird (vgl. Parasecoli, 2008: 16).

Des Weiteren verkörpert Essen die imaginäre Grenze zwischen der innerlichen und der kulturellen Welt. Nahrung wird von Menschen aufgenommen, die biologischen Bedürfnisse werden gestillt und durch den Input aus der Außenwelt und die verschiedenen Gehirnaktivitäten werden Emotionen, Gefühle, etc. hervorgerufen. Somit ist auch der Mund das einzige Organ im menschlichen Körper, das eine solche Verbindung zwischen der Innen- und der Außenwelt ermöglicht. Obwohl Geschmack und Geruch einen derart wichtigen Einfluss auf die menschliche Psyche ausüben, wurden diese in der Wissenschaft lange Zeit stark vernachlässigt (vgl. Classen, 1994 zit. nach Parasecoli, 2008: 17f).

Ein prominentes literarisches Beispiel zum Thema Essen und zur Kraft des Gedächtnisses ist die Geschichte von Marcel Proust in seinem Werk „Auf der Suche nach der verlorenen Zeit“, in welcher er ein Madeleine-Gebäck in Lindenblütentee tunkt und sich plötzlich an seine Kindheit erinnert. Der Moment des Verzehrs dieses Kleingebäcks hat für ihn etwas Magisches, es löst viele Glücksempfindungen und Erinnerungen beim Protagonisten aus. In diesem Sinne schreibt Proust, können Geruch

und Geschmack „noch lange wie irrende Seelen ihr Leben weiterführen, sich erinnern, warten, hoffen, auf den Trümmern alles übrigen und in einem beinahe unwirklich winzigen Tröpfchen das unermeßliche Gebäude der Erinnerung unfehlbar in sich tragen.“ (Proust, 1979: 67).

Die emotionale Dimension von Erinnerungen an die Heimat ist bei MigrantInnen besonders stark ausgeprägt. Susan Kalcik schreibt, dass traditionelles Essen eine Verbindung mit der Vergangenheit der Menschen aufbaut und ihnen dabei hilft, sich besser in einem neuen Land einzuleben und zu fühlen (vgl. Kalcik, 1984:37). In seinem Buch „Remembrance of Repasts“ beschreibt Sutton (2001), wie die Erinnerungen und der Geschmack und Geruch bestimmter Gerichte aus der Heimat sowohl positive als auch negative Emotionen hervorrufen und MigrantInnen Kraft geben, die Schwierigkeiten im neuen Land zu bewältigen (vgl. Sutton, 2001: 82).

In Prousts Text über die Madeleines wird zwar nicht über ein fremdes Land gesprochen, wenn wir die Vergangenheit aber als „ein fremdes Land“ betrachten, kann man behaupten, dass der Genuss bestimmter Speisen Menschen emotional zurück nach Hause führt. Der Grund dafür ist, dass der Verzehr gewisser Gerichte an die Erinnerung an Familienmitglieder, familiäre Beziehungen und Orte geknüpft sein kann (vgl. Sutton, 2001: 83f).

So werden bestimmte Speisen mit bestimmten Ereignissen assoziiert und verursachen oft nostalgische Gefühle. Belasco schreibt beispielsweise, dass Mütter oft spezielle Gerichte wie Hühnersuppe oder Orangensorbet für ihre Kinder kochen, wenn diese krank sind. Durch die Assoziation mit dieser bestimmten Situation können bestimmte Gerichte auch für Erwachsene noch eine tröstende Komponente behalten und in schwierigen Momenten daher schmerzlich vermisst werden (vgl. Belasco, 2008: 28).

Erinnerungen an gewisses Essen und dessen Geschmack können außerdem ortsgebunden sein. Wenn man an eine bestimmte Region oder einen bestimmten Lebensabschnitt und das Essen in dieser Zeit denkt, werden oft nostalgische Gefühle hervorgerufen (Trubek, 1998: 149ff). In dem Sinne kann behauptet werden, dass traditionelles Essen sowie Produkte oder Rezepte aus einer bestimmten Region diese repräsentieren können. Dabei spielen ökologische Gegebenheiten eine

wichtige Rolle, weil sie den Geschmack von vielen Produkten beeinflussen und so die regionale Küche charakterisieren (vgl. Montarani, 2006: 75).

4. Türkische MigrantInnen in Wien

4.1 Zahlen und Fakten

Im Folgenden werden einige statistische Zahlen und Fakten über die türkische Diaspora in Österreich angeführt. Laut Statistik Austria lebten zu Beginn des Jahres 2011 927.612 Personen mit ausländischer Staatsangehörigkeit in Österreich, was etwa 11% der Gesamtbevölkerung entspricht (Statistik Austria a, 2011). Darunter waren 263.000 Menschen mit türkischem Migrationshintergrund (d.h. Eltern stammen aus der Türkei) (Statistik Austria b, 2011).

Viele der türkischen EinwohnerInnen Österreichs besitzen die türkische Staatsbürgerschaft (112.800 im Jahr 2011). Des Weiteren haben im selben Jahr 1181 TürkinInnen die österreichische Staatsbürgerschaft erhalten. Das macht 17,5 Prozent aller neu verliehenen Staatsbürgerschaften aus. Erwähnenswert im Zusammenhang mit dem Thema dieser Arbeit ist auch die Anzahl von an österreichischen Universitäten inskribierten türkischen StudentInnen. Im Wintersemester 2011/2012 hatten von insgesamt 360.495 inskribierten StudentInnen 81.578 eine nicht-österreichische Staatsbürgerschaft. Die größte Gruppe von ausländischen Studierenden (38%) kamen aus Deutschland, gefolgt von Italien (10%) und der Türkei (5%). Dieselbe Reihenfolge war auch voriges Jahr zu beobachten (Statistik Austria, 2011a; Österreichischer Integrationsfonds).

4.2 Türkische Migration nach Österreich: Kurzer historischer Rückblick

Österreich hat eine lange Ein- und Auswanderungsgeschichte. Wesentlich für Österreich war die Anwerbungsperiode von ausländischen Arbeitskräften, so genannten Gastarbeitern, nach dem Zweiten Weltkrieg. Um 1960 brauchte Österreich - so wie viele andere westeuropäische Länder - billige und meistens unqualifizierte Arbeitskräfte. So wurde 1961 das *Olah-Raab-Abkommen* geschlossen (zwischen der Bundeswirtschaftskammer unter Julius Raab und dem Österreichischen Gewerkschaftsbund unter Franz Olah), das die Anwerbung von

ausländischen Arbeitskräften für Österreich erleichterte (vgl. Strasser et. al 2009: 128; Gümüšoğlu et.al 2009: 18f).

Die ökonomische Krise in der Türkei und die hohe Arbeitslosigkeit waren der Grund, warum das Land zuerst mit Deutschland und dann am 15.05.1964 mit Österreich ein Abkommen bezüglich der Arbeitskräfte unterzeichnete. Dennoch kamen bis 1973 die meisten ausländischen Arbeitskräfte in Österreich vorwiegend aus dem damaligen Jugoslawien. Nach 1973 nahm die Zahl von türkischen ArbeitnehmerInnen zu, da die Republik Arbeitsplätze für Geschwister von bereits legal arbeitenden Türken erlaubte. Zu einer Zunahme der Zahl der TürkInnen führte weiters, dass die sogenannten Gastarbeiter begannen, ihre Familien bzw. Frauen nach Österreich zu bringen (vgl. Gümüšoğlu et. al 2009: 20).

In den 1990er Jahren nahm die Zahl von den in Österreich lebenden TürkInnen stark zu. Die Familienzusammenführungen, die in den letzten Jahren stattfanden, waren einer der Hauptgründe dafür. Außerdem erworben viele TürkInnen die österreichische Staatsbürgerschaft, und so gab es im Jahr 2000 mehr als 200.000 eingebürgerte TürkInnen. Ein weiterer Grund für die Zunahme von türkischen Zuwanderern waren die StudentInnen, die zum Studium nach Österreich kamen. Faktoren wie keine oder niedrige Studiengebühren oder nicht unbedingt vorausgesetzte Deutschkenntnisse haben diese Migrationsprozesse bedeutend begünstigt (vgl. ebd.,: 22f; Fassman/Münz: 1992: 15).

5. Türkische Küche

5.1 Die Küche der MigrantInnen

Die periphere Lage der Migranten läßt sich somit indirekt daraus ablesen, wie ihre Essgewohnheiten von den Mehrheitsgesellschaften wahrgenommen und bewertet werden (Barlösius, 1999: 156).

Dieser Satz repräsentiert eine Zusammenfassung von vielen Faktoren, die die Integration bzw. Diskriminierung von MigrantInnengruppen und ihrer traditionellen Küchen charakterisieren.

Die Küchen von MigrantInnen werden normalerweise mit ihrem sozialen Status und Schicksal assoziiert und deswegen oft von der Mehrheitsgesellschaft abgewertet. Ob und inwieweit eine fremde Küche akzeptiert wird, hängt sowohl vom Status der MigrantInnengruppen als auch von politischen Machtstrukturen ab. Selbst MigrantInnen, die in ihrem Heimatstaat den oberen sozialen Schichten angehört haben, werden im Einwanderungsland oft automatisch „kulturell entwertet“ (ebd.: 157). Ihre Küchen werden auf eine ähnliche Weise niedriger eingestuft. Oft werden sie als „wenig zuträglich, stark gewürzt, die Sinne reizend und wenig vertrauenswürdig abgelehnt“ (a.a.O.). Andere Gründe können die Zubereitungstechniken oder die Hygiene sein. Ein bildhaftes Beispiel ist der angebliche Gestank, wie der Knoblauch- und Zwiebelgeruch, der die ausländischen Küchen begleitet und in der Folge auf die MigrantInnengruppen übertragen wird. Historisch lassen sich solche Prozesse zum Beispiel anhand der türkischen Küche in Deutschland oder der mexikanischen Küche in den USA beobachten. Außerdem trägt die Reduzierung von einzelnen Küchen auf einzelne Speisen wie Pizza, Tsatsiki oder Döner noch stärker zur Verfestigung von Stereotypen bei. Das wird aber auch von den MigrantInnen selbst verfestigt, indem es zum Beispiel hauptsächlich Pizza und Döner an Imbissständen und in Restaurants gibt (ebd.: 157f).

Ein weiterer Punkt in diesem Zusammenhang ist, dass die typischen Migrationsspeisen in der Aufnahmegesellschaft meistens sehr stark angepasst werden. Derjenige, der z.B. in Österreich oder Deutschland ein Döner isst, konsumiert etwas angeblich Türkisches, das aber in der Türkei nicht in dieser Form

existiert. Barlösius nennt dieses Phänomen „Konstruktion von Nationalgerichten in der Migration“ und versteht darunter, dass einzelne Speisen aus ihrem ursprünglichen Kontext herausgenommen und als kennzeichnend für die Küche der MigrantInnengruppe wahrgenommen werden. Die Geschichte des Döners kann hier erwähnt werden, da Döner in der Türkei als ein Tellergericht angeboten wurde mit Reis und Salat dazu, während es in Deutschland mit Brot gegessen wird, was etwas „typisch Deutsches“ sei (Barlösius, 1999: 160f).

Außerdem ist es erwähnenswert, dass der Prozess der Konstruktion von Nationalgerichten dazu beiträgt, dass sich die Gruppe in der Diaspora als solche identifiziert, und sogar dazu, dass Unterschiede zwischen verschiedenen sozialen Gruppen innerhalb der Diaspora weniger präsent werden. Des Weiteren sorgen die Werbung und die Verbreitung von Imbissbuden, d.h. oft die MigrantInnen selbst, die die so genannten „Nationalgerichte“ anbieten, nicht nur für Stereotypenbildung, sondern für die Entstehung von Bildern, wie Essen in fremden Ländern zubereitet wird. Gleichzeitig sind Stereotype keine festen sozialen Konstrukte, sondern ändern sich mit der Zeit, beeinflusst von verschiedensten sozialen und politischen Prozessen (ebd.: 162f).

5.2 Die Türkische Küche

Die Literaturquellen über die türkische Esskultur führen zurück zu den Turkvölkern und verweisen weiter auf das Erbe der Seldschuken und des Osmanischen Reichs. Die türkische Küche kann auch als ein Erbe der anatolischen Kultur gesehen werden, deren Wurzeln in der Jungsteinzeit liegen. Anschließend wurde die türkische Küche von einer Reihe von Zivilisationen wie z.B. von den Hethitern, Griechen, Römern und Byzantinern beeinflusst. Ferner war der arabische und persische Einfluss essentiell. Somit ist die heutige türkische Esskultur sehr komplex und vielfältig, was unter anderem ihrer geographischen Lage zu verdanken ist (vgl. Albala, 2011: 305).

In der Türkei gibt es viele Minderheiten, wie z.B. die Tscherkessen, Armenier, Griechen und Juden, die ihre ethnischen Küchen aus ihren Heimatländern mitgebracht haben. Trotzdem ist zu bemerken, dass sich die Küchen nicht nach Ethnien, sondern nach Regionen voneinander unterscheiden (Albala, 2011: 305).

Die türkische Küche zeichnet sich aus durch eine Vielfalt von Fisch-, Fleisch- und Gemüsegerichten. Die klimatischen Bedingungen begünstigen überwiegend den Ackerbau und die Viehzucht, wobei es regionale Variationen gibt. Angebaut werden in der Türkei verschiedene Obst- und Gemüsesorten sowie Oliven und Tee. Die Türkei ist der viertgrößte Weltexporteur von Haselnüssen, Rosinen, getrockneten Aprikosen, Feigen und Quitten. Gemüse spielt eine wichtige Rolle in der Alltagsernährung der Türkinnen: Auberginen, Zucchini, Tomaten, Paprika, Artischocken, grünes Blattgemüse sowie Bohnen oder Linsen werden unter anderem gerne konsumiert. (ebd.: 307).

Milchprodukte werden auch gerne konsumiert und für eine Vielzahl von Speisen (z.B. für Suppen oder Desserts) benutzt. Joghurt spielt eine wichtige Rolle im Alltagsmenü von Türkinnen und wird von allen sozialen Schichten gerne konsumiert und auch oft beim Kochen verwendet.

Fleisch wird auch von einem Großteil der Bevölkerung täglich gegessen. Es ist üblich, zu jedem Gericht zumindest ein bisschen Fleisch hinzuzufügen. Lamm- und Hammelfleisch werden oft bevorzugt. Hühnerfleisch ist auch sehr beliebt. Schweinefleisch ist wegen religiöser Gründe verboten und wird daher sehr selten angeboten. Ferner sind Fisch und Meeresfrüchte vor allem typisch für die Küstengebiete. Trotzdem werden Süßwasserfische in vielen Regionen öfter zubereitet (ebd.: 308f).

Des Weiteren sind Gewürze sehr wichtig für den typischen Geschmack der türkischen Gerichten. Dabei werden die Gewürze eher sparsam eingesetzt und sollen keinen dominanten Geschmack haben. Die meistverwendeten Gewürze sind Petersilie, Minze und Dill, die frisch verwendet werden, sowie getrockneter Dill und Thymian.

Die Kochtechniken in der Türkei variieren von ganz einfach bis sehr kompliziert und zeitaufwändig. Beim Kochen beginnt man oft damit, Zwiebeln anzubraten, anschließend werden die Gewürze, die restlichen Zutaten und Wasser hinzugefügt. Soßen sind bei türkischen Speisen nicht üblich, es wird normalerweise die Flüssigkeit genutzt, die im Topf übriggeblieben ist. Manche Speisen setzen bestimmte Kochfertigkeiten voraus und sind zeitaufwändig, wie beispielweise *Sarma*

(ähnlich wie Kohl- oder Weinblätterraouladen) oder *Dolma* (gefüllte Auberginen, Paprikas, Tomaten und andere Gemüsesorten) (Albala, 2011: 311).

5.3 Der Tagesablauf: Typische Gerichte

In diesem Kapitel wird kurz zusammengefasst, was in der Türkei zu welcher Uhrzeit normalerweise gegessen wird. Es handelt sich nur um einen generellen Einblick, da der Tagesablauf bei jedem einzelnen Menschen je nach seiner Lebenssituation verschieden sein mag.

Zum Frühstück werden außer dem traditionellen „çay“ (Schwarztee) auch frisches Brot, schwarze oder grüne Oliven, verschiedene Käsesorten, Butter, Honig, hausgemachte Marmeladen sowie Scheiben von Tomaten, Gurken oder Paprika serviert. Das Frühstück am Sonntag soll noch reicher sein und enthält zusätzlich Eier und „sucuk“ (getrocknete Hauswurst) (Albala, 2011: 312).

Um den kleinen Hunger zwischen Frühstück und Mittag zu stillen, werden oft Sesamkringel gegessen oder der traditionelle türkische Kaffee getrunken, der normalerweise mit einem Stück „lokum“ (geleeartiges, mit Puderzucker besträubtes Konfekt) serviert wird.

Das Mittagessen in der Türkei findet normalerweise um 12 Uhr statt, und viele Leute gehen ins nächstgelegene Restaurant. Für StudentInnen wird das Mittagessen in der Mensa angeboten. Das Mittagessen besteht normalerweise aus einer Suppe, Reis- oder Bulgurpilaw⁷ und einem Linsen-, Bohnen- oder Gemüse- und Fleischeintopf. Zur Hauptspeise gibt es oft entweder Salat, „cacik“ (kalte Beilage aus Joghurt und einigen Gurkenscheiben) oder Kompott (ebd.: 312).

Das Abendessen ist die wichtigste Mahlzeit in der Türkei. Das Essen beginnt mit einer Suppe oder Meze (kalte oder warme Vorspeise) und Weiß- oder Fladenbrot. Das Hauptgericht besteht ähnlich wie mittags aus einer Suppe, Gemüse-Fleisch-Eintopf, Pilaw, kalte Speisen, die mit Olivenöl zubereitet werden, Salat und einem anschließenden Dessert. Tee wird nach dem Abendessen öfter angeboten, und

⁷ Pilaw (türkisch Pilav) ist ein orientalisches Reis- oder Bulgurgericht. Quelle: <http://www.essen-und-trinken.de/pilaw#>

getrocknete Früchte können als Snack angeboten werden, besonders während des Fernsehens (ebd.: 312).

5.4 Eine kritische Betrachtung: Der Mythos der türkischen Küche

Im folgenden Absatz wird kurz auf die Geschichte der Neuerfindung der türkischen Küche seit den 1980er Jahren eingegangen. Hier wird erläutert, woher die türkische Küche ursprünglich stammt, wie sie als solche bekannt wurde und wie Gerichte und Kochpraktiken oft fälschlicherweise als „türkisch“ idealisiert wurden.

In den letzten drei Jahrzehnten wurde in der Türkei immer öfter über verschiedene nationale und ethnische Küchen gesprochen und dabei selbstverständlich auch über die türkische oder die osmanische Küche. In diesem Zeitraum entstanden außerdem viele Restaurants, die authentische und traditionelle türkische Gerichte anboten. Gleichzeitig wurden Essen und traditionelle türkische Gerichte immer öfter im Fernsehen, in Zeitungen, Zeitschriften oder in Kochbüchern zu einem wichtigen Thema (vgl. Yenil, 2010: 276).

Ganz spezifisch geht Yenil Zafer in seinem Artikel „*The Myth of Turkish Cuisine: National Appropriation of Local Food Cultures*“ auf die Problematik der türkischen Küche ein und führt zwei Gründe an, warum Türkinnen stolz auf die türkische Küche sind:

Einerseits erklärt Zafer das Phänomen durch Änderungen in den Essgewohnheiten der Türkinnen in den letzten Jahrzehnten. Es war früher in der Türkei nicht üblich, außer Haus zu essen. In den letzten drei Jahrzehnten wurden in der Türkei viele verschiedene Restaurants eröffnet. Viele davon boten eine Vielzahl von regionalen oder lokalen traditionellen türkischen oder osmanischen Gerichten an, während andere ganz neue Geschmäcker und Zutaten vorstellten und auf den Markt brachten. So haben zum Beispiel in der Hauptstadt Ankara oder in Istanbul chinesische, indische, mexikanische und viele andere Restaurants für neue kulinarische Erlebnisse der türkischen Bevölkerung gesorgt. Diese Entwicklungen hatten gesellschaftliche Konsequenzen, da sie ein wichtiges Thema in den Medien und für viele Geschmacksexperten wurden, aber auch eine neue Möglichkeit für soziale Distinktion darstellten (ebd.: 277).

So wurden laut Yenal (2010) Essgewohnheiten und Vorlieben zu einem Zeichen von Geschmack und sozialem Status oder Prestige innerhalb der sozialen Schichten. Mit der Zeit wurden Konsumpraktiken und kulinarische Vorlieben immer wichtiger für die Konstruktion der eigenen Identität und zur Abgrenzung von den anderen Schichten. Das erklärt, warum solche Distinktion auch auf nationaler Ebene immer wichtiger wurde. Zu dieser Zeit wurde das „Türkentum“ sowohl für den Markt als auch für KonsumentInnen sehr wichtig. Die türkische Flagge oder das Wort „türkisch“ wurden immer öfter zu nationalistischen Zwecken instrumentalisiert, indem es beispielsweise auf verschiedenste Güter wie T-Shirts, Kissen, Schmuck, Lebensmittelverpackungen etc. gedruckt oder in Restaurant- oder Barnamen verwendet wurde (vgl. Yenal, 2010: 278).

Des Weiteren schreibt Yenal, dass viele Gerichte und Kochpraktiken als „authentisch türkisch“ oft fälschlicherweise idealisiert wurden. Der Autor geht auf den Mythos der türkischen Küche ein und behauptet, dass man diesem Mythos leicht widersprechen könnte, wenn man sich mit der Thematik aus einer historischen oder soziologischen Sichtweise auseinandersetzt (ebd.: 279).

Folgendes ist, historisch gesehen, zur Kategorie „türkisch“ anzumerken: Während des Osmanischen Reichs wurden die meisten Cafés, Konditoreien oder Restaurants von nicht-muslimischen Minderheiten betrieben, meistens von GriechInnen und ArmenierInnen. Nach 1923, als die Republik Türkei gegründet wurde, stammten immer noch die meisten Gastronomen von diesen Minderheiten ab. In den 1960er Jahren waren die meisten Köche in der Türkei GriechInnen und die meisten Kellner ArmenierInnen. Auch andere ImmigrantInnengruppen vom Balkan, wie die AlbanerInnen, hatten Einfluss auf die heutige „türkische“ Küche (a.a.O.).

Die historischen Ereignisse in den 1950er Jahren bzw. die Konflikte zwischen Griechenland und der Türkei führten zur Vertreibung von vielen griechischen MigrantInnen aus dem Land. Sie hinterließen ihre Geschäfte und Restaurants ihren türkischen Lehrlingen. Trotzdem hatte die Auswanderung der GriechInnen weitere Folgen für das Land, und nämlich hat es zu inneren Migrationsströmen geführt, wobei viele Menschen aus der Schwarzmeerregion oder aus Zentralanatolien in die Großstädte migriert sind. Dieser Migrationsprozess hatte entsprechende Auswirkungen auf die Küche und Gastronomie, da die MigrantInnen ihre eigenen Küchen und Essgewohnheiten mitbrachten. Zusammenfassend muss man solche

historischen Ereignisse und Einflüsse beachten, wenn man über die „türkische Küche“ spricht, sowohl auf nationaler als auch auf lokaler Ebene (ebd.: 280).

Zweitens ist bezüglich „Authentizität“ Folgendes zu sagen: Zafer Yenil führt ein Beispiel von einem Döner Restaurant in Ankara an und zeigt, dass sich durch die technischen, ökonomischen und politischen Entwicklungen einerseits die Marktsituation, die Nachfrage oder der Geschmack der KonsumentInnen ändert, es andererseits aber auch unmöglich ist, dass man die Gerichte genau so zubereitet, wie es traditionell gemacht wurde. Hier spielen viele Faktoren eine Rolle: die Fleischqualität, die verwendeten Maschinen und Öfen, Zeitaufwand, etc. Diese Tendenz betrifft nicht nur die Türkei, sondern die Kochtraditionen weltweit (vgl. Yenil, 2010: 280f).

6. Arbeitsgrundlagen der empirischen Untersuchung

6.1 Ziel und Untersuchungsgegenstand

Im Rahmen der vorliegenden Arbeit werden die Essgewohnheiten von türkischen StudentInnen in Wien anhand einer empirischen Untersuchung betrachtet. Das Ziel dieser Untersuchung ist festzustellen, welche Essgewohnheiten türkische StudentInnen in Wien haben, von welchen Faktoren diese beeinflusst werden, und inwieweit Essen als identitätsstiftender Faktor angesehen werden kann. Um die Forschungsfragen beantworten zu können, bedient sich diese Arbeit der Methoden der empirischen Sozialforschung, die das Ziel haben, soziale Prozesse und Phänomene zu erfassen und zu verstehen. Es wurde eine qualitative Untersuchungsmethode gewählt, da diese ermöglicht, verschiedene Aspekte im Alltagsleben der untersuchten Personen zu erfassen (vgl. Atteslander, 2000:5).

In der qualitativen Sozialforschung werden laut Seipel und Rieker verschiedene flexible und offene Methoden verwendet, die einen besseren Zugang zur Gewinnung von Informationen ermöglichen. Qualitative Interviews eignen sich besonders gut dafür, Einblicke in die Bedeutung von bestimmten Gegenständen, Ereignissen, Alltagsgewohnheiten oder generell neue Einblicke in das Thema und den Standpunkt einer Gruppe zu einem bestimmten Thema zu erhalten (vgl. Seipel/Rieker, 2003: 135).

Darüber hinaus wird die teilnehmende Beobachtung als Methode unter anderem dazu verwendet, dass sich der/die ForscherIn einen eigenen Eindruck von den Einsichten und Gewohnheiten der Untersuchungspersonen verschaffen und diese bestätigen oder in Frage stellen kann. Bei dieser Methode ist es laut Flick für der/die WissenschaftlerIn möglich, „nicht unmittelbar verfügbares, implizites Wissen des Interviewpartners zu explizieren“ (Flick, 2007: 204).

Im Folgenden wird näher auf die gewählten Methoden - Leitfadeninterview und teilnehmende Beobachtung – sowie auf die Auswertungsmethode der Inhaltsanalyse eingegangen.

6.2 Das Leitfadeninterview

In der vorliegenden Arbeit eignet sich das Leitfadeninterview besonders für die Beantwortung der Forschungsfrage, da damit der Forschungsgegenstand explorativ erkundet werden kann. Der Schwerpunkt dieser Untersuchungsmethode liegt nicht in der Überprüfung von Hypothesen oder in der Sammlung von quantitativen Daten durch Befragung von einer Vielzahl an Personen, sondern auf den subjektiven und persönlichen Erfahrungen und Meinungen der befragten Personen (vgl. Mayring, 2003:20). Ähnlich wie Mayring schlägt auch Flick vor, dass diese Methode einen größeren Spielraum bietet, da sich die interviewten Personen frei und persönlich zum Thema äußern, was die Möglichkeit bietet, neue und bisher vielleicht unbekannte Aspekte zum Thema herauszufiltern (vgl. Flick, 2007: 194).

Eine Besonderheit bei der Durchführung von Leitfadeninterviews ist, dass der/dem ForscherIn die Möglichkeit angeboten wird, Schlüsselfragen im passenden Moment zu stellen. Je weniger eine Struktur bei der Durchführung der Interviews zu erkennen ist, desto mehr kommt es zu einem „Prozeß permanenter spontaner Operationalisierung“ (Hopf, 1978 zit. nach Atteslander, 2000: 154). Das kann auch als Nachteil dieser Forschungsmethode angesehen werden, da die Qualität der Daten besonders von den Kompetenzen und Fähigkeiten der InterviewerIn abhängig ist. Außerdem sind bei dieser Methode sowohl die Teilnahmebereitschaft der befragten Personen als auch ihre sprachlichen Kompetenzen von großer Bedeutung. Als weiterer Nachteil wird der große Zeitaufwand gesehen sowie die Möglichkeit, dass sich die Ergebnisse stark voneinander unterscheiden, was die Auswertung erschweren kann. Dementsprechend ist nach der Durchführung der Interviews die Wiedergabe von großer Bedeutung. Deswegen ist es wichtig, dass die/der ForscherIn ein Gedächtnisprotokoll oder Notizen macht oder das ganze Gespräch auf Tonband aufnimmt (vgl. Atteslander, 2000: 154).

6.3 Teilnehmende Beobachtung

Die teilnehmende Beobachtung ist eine Standardmethode der Feldforschung und eine klassische kultur- und sozialanthropologische Untersuchungsmethode. Atteslander definiert den Begriff wie folgt:

Unter Beobachtung verstehen wir das systematische Erfassen, Festhalten und Deuten sinnlich wahrnehmbaren Verhaltens zum Zeitpunkt seines Geschehens (Atteslander, 2003: 80).

Die Wahl auf diese Verfahrenstechnik verfolgt in der vorliegenden Arbeit den Zweck, die Erkenntnisse der Leitfadeninterviews zu ergänzen und zu überprüfen. Das Hauptziel der teilnehmenden Beobachtung ist laut Patry:

... Aussagen darüber zu machen, wie sich der Mensch in seiner sozialen und materiellen Umwelt verhält, auch wenn er nicht Gegenstand einer Untersuchung ist, was er tut, wenn kein Versuchsleiter ihn direkt oder indirekt beeinflusst, und was ihn veranlasst, es zu tun (Patry, 1982 zit. nach Mayring, 2002:55).

Da andere Untersuchungsmethoden wie Interviews oder Fragebogenuntersuchungen das Verhalten der InformantInnen möglicherweise beeinflussen und verändern, ist die teilnehmende Beobachtung als Methode deswegen hilfreich, weil sie einen möglichst natürlichen und realistischen Einblick bietet (vgl. Mayring, 2002: 55). Kritisch betrachtet, ist das nicht immer der Fall. Es wird zwischen zwei Beobachtungsformen unterschieden: der offenen und der verdeckten Beobachtung. Im Gegensatz zur verdeckten Beobachtung ist die Anwesenheit der/die ForscherIn und sein/ihr Forschungsinteresse bei der offenen Beobachtung bekannt, wodurch die Gefahr besteht, dass sich die beobachtenden Personen „beobachtet“ fühlen und ihr Verhalten ändern. Laut Atteslander ist es in den meisten Fällen so, dass sich die Untersuchungspersonen mit der Zeit an den/die BeobachterIn gewöhnen und sich bei ihren alltäglichen Aktivitäten nicht gestört fühlen (vgl. Atteslander, 2003: 101-104).

In der Kultur- und Sozialanthropologie wurde die teilnehmende Beobachtung von Bronislaw Malinowski eingeführt, der als der „Vater der Feldforschung“ gilt. In

seinem Buch „Argonauts of the Western Pacific“ (1922) versucht er, eine möglichst präzise Beschreibung und Analyse der Kultur und verschiedener Sitten und Gebräuche bei der einheimischen Bevölkerung in Neuguinea und Melanesien vorzulegen (vgl. Atteslander, 2003: 81).

Heutzutage diskutieren einige Autoren, wie beispielsweise Aull Davies (2002), Gupta & Ferguson (2007), and Faubion & Marcus (2009), verschiedene Perspektiven über die Rolle, Bedeutung und die Relevanz der Feldforschung als eine fundamentale ethnographische Methode. In ihrem Buch „Anthropological Locations“ (1997) schlagen Gupta & Ferguson vor, dass die Feldforschung als selbstverständliche Methode in der Kultur- und Sozialanthropologie angenommen wird, da sie aus dem Untersuchungsmaterial das schafft, was anthropologische Arbeiten „echt“ (engl. "real") und wertvoll machen. Sie schreiben weiter, dass “the single most significant factor determining whether a piece of research will be accepted as (that magical word) ‘anthropological’ is the extent to which it depends on experience ‘in the field’“(Gupta & Ferguson, 1997, p. 1).

6.4 Auswerteverfahren: Inhaltsanalyse

Die Auswertung der durch Leitfadeninterviews und teilnehmende Beobachtung erhobenen Daten erfolgte mittels einer qualitativen Inhaltsanalyse. Atteslander gibt in seinem Buch folgende Definition von Inhaltsanalyse:

Inhaltsanalyse ist eine Methode der Datenerhebung zur Aufdeckung sozialer Sachverhalte, bei der durch die Analyse eines vorgegebenen Inhalts (z.B. Text, Bild, Film) Aussagen über den Zusammenhang seiner Entstehung, über die Absicht seines Senders, über die Wirkung auf den Empfänger und/oder auf die soziale Situation gemacht werden (Atteslander, 2000: 211)

Die Inhaltsanalyse ist also eine Methode, bei der Daten durch Textanalyse gewonnen und später analysiert werden. Ihr größter Vorteil ist, dass die Datenerhebung nach einem strengen Modell abläuft. Der Text wird in Teile unterteilt, die nacheinander analysiert werden. Der Kernpunkt dieser Analysemethode ist die Bildung von Kategorien, wodurch die wichtigsten Aspekte der Daten extrahiert werden können. In Bezug auf die Fragestellung und das Material werden die Kategorien entwickelt und im Laufe der Analyse überarbeitet und rücküberprüft. Die

Bildung der Kategorien ist deswegen so wichtig, weil sie eng mit dem theoretischen Hintergrund verknüpft ist. Dies unterscheidet die Methode „von der stärker interpretativen, hermeneutischen Bearbeitung von Textmaterial“ (Mayring, 2002: 114). Deswegen behauptet Berelson in seinem Buch „Content Analysis in Communication Research“ (1971) Folgendes: „Da die Kategorien die Substanz der Untersuchungen enthalten, kann eine Inhaltsanalyse nicht besser sein als ihre Kategorien“ (Berelson 1971 zit. nach Atteslander 2000, S. 211).

Mayring (2000) unterscheidet zwischen drei Schritten bei der induktiven qualitativen Inhaltsanalyse: *Zusammenfassung*, *Explikation* und *Strukturierung*. Erstens wird bei der *Zusammenfassung* ein Text erstellt, der die wichtigsten inhaltlichen Informationen wiedergibt. Zweitens bedeutet *Explikation*, dass bestimmte Stellen oder Begriffe durch zusätzliches Material erläutert werden, wobei das meist durch eine Kontextanalyse geschieht. Und letztens werden bestimmte Aspekte nach bestimmten Kriterien geordnet, was die so genannte *Strukturierung* darstellt (vgl. Mayring, 2002: 115ff).

7. Untersuchung

7.1 Auswahl der InformantInnen

Für diese Arbeit wurden zehn in Wien lebende StudentInnen befragt, die entweder aus der Türkei zum Studium nach Wien gekommen oder schon in Österreich geboren und/bzw. aufgewachsen waren. Mit der Auswahl unterschiedlicher MigrantInnen in Bezug auf ihren Migrationshintergrund wurde angestrebt, Unterschiede zwischen MigrantInnen der ersten und der zweiten Generation feststellen zu können. Darunter gibt es sowohl Frauen als auch Männer unterschiedlichen Alters, Familienstandes oder Religion.

Da ich nicht unbekannte Leute auf der Straße ansprechen wollte, schrieb ich den *Türkischen Studentenverein in Österreich (TSÖ)* an und fragte, ob sie mir in Wien lebende türkische StudentInnen vermitteln könnten. Sie nahmen meine Anfrage und meine Forschungsinteresse enthusiastisch entgegen und halfen mir durch die Vermittlung einiger StudentInnen weiter. Bei anderen InformantInnen handelte es sich um Bekannte aus meinem persönlichen Netzwerk, wobei mich die InformantInnen wieder an weitere StudentInnen weitervermittelten, und ich somit keine Probleme hatte, InterviewpartnerInnen zu finden.

Dabei wurde bei der Auswahl nicht darauf geachtet, ob die Personen kochen konnten. Einzige Voraussetzung war, dass sie Englisch oder Deutsch sprachen, da ich keine Türkischkenntnisse habe.

7.2 Die InformantInnen

Im folgenden Abschnitt werden die befragten StudentInnen mit ihrem Alter, Geschlecht und ihrer Aufenthaltszeit in Österreich aufgelistet. Ausführliche Zusammenfassungen der durchgeführten Interviews sind im nächsten Kapitel zu finden. Um die Anonymität der Personen zu wahren, werden Pseudonyme verwendet.

StudentInnen der ersten Generation:

Asena, 25 Jahre alt, weiblich, kommt aus Istanbul, seit 6 Jahren in Wien zwecks Studium, will danach zurück in die Türkei.

Ayten, 22 Jahre alt, weiblich, kommt aus Istanbul, seit 2 Jahren in Wien.

Mustafa, 36 Jahre alt, männlich, seit einem Jahr in Wien, verheiratet, hat zuerst in Deutschland studiert und jetzt in Wien.

Kaan, 23 Jahre alt, männlich, seit 5 Jahren in Wien.

Bilal, 22 Jahre alt, männlich, Erasmus Student, wohnt seit 8 Monaten in Wien.

Gizem, 22 Jahre alt, weiblich, wohnt seit 3 Jahren in Wien, zum Studium nach Österreich gezogen.

StudentInnen der zweiten Generation:

Ertam, 26 Jahre alt, männlich, in Österreich geboren, beide Elternteile sind in der Türkei geboren.

Timur, 23 Jahre alt, männlich, in Österreich geboren, beide Eltern sind in der Türkei geboren.

Elif, 22 Jahre alt, weiblich, in Österreich geboren, beide Eltern sind in der Türkei geboren.

Erdem, 24 Jahre alt, männlich, in Österreich geboren, beide Eltern sind in der Türkei geboren.

7.3 Orte

Nach einer Verabredung per SMS oder über das Internet wurden die Einzelgespräche mit den InformantInnen im Zentrum Wiens durchgeführt. Es handelte sich um öffentliche Plätze wie Parks oder Cafés, wo es nicht zu laut war und wo man gemütlich sitzen konnte. Nur wenige von den InformantInnen wurden in ihren Wohnungen besucht. In manchen Fällen haben weitere Treffen stattgefunden, wobei dann gezielt „türkische Lieblingslokale“ ausgesucht wurden. Manchmal wurde ich dann zusätzlich zum Essen nach Hause eingeladen.

7.4 Die Fragen

Bei den Interviews wurden verschiedene Techniken benutzt, um ausreichende Informationen über die Erfahrungen der Befragten mit türkischem Essen, über ihre Vorlieben oder über ihre ersten Begegnungen mit der österreichischen Küche zu sammeln. Dabei wurden sowohl direkte als auch indirekte Fragen gestellt, wobei die InformantInnen aufgefordert wurden, mehr von sich selbst zu erzählen, als nur die direkten Fragen zu beantworten. Die Technik der indirekten Befragung ist laut Atteslander deswegen gut, weil die InformantInnen oft über Gefühle oder Probleme frei ihre Gedanken äußern und somit der Befragende Informationen und Zusammenhänge herausfiltern kann, deren sich die InformantInnen eventuell nicht bewusst sind. Da man allerdings nicht davon ausgehen kann, dass nur „indirekte Fragen“ „wahre“ Informationen liefern, wurden sowohl direkte als auch indirekte Fragen gestellt (Atteslander, 2000: 162f).

Dabei wurden folgende Themenbereiche abgedeckt, je nach Gesprächssituation in verschiedener Reihenfolge. Um eine bessere Übersicht zu gewährleisten, wurden diese in einige Unterasspekte unterteilt.

Informationen zur Person

Woher kommen Sie? Wie lange leben Sie schon in Wien/Österreich? Sind Sie hierher zum Studium gekommen, oder wohnen Sie mit Ihren Eltern? Wo kommen Ihre Eltern her? Wie alt sind Sie? Sind Sie verheiratet?

Essgewohnheiten

Welche Bedeutung hat Essen für Sie? Ist Essen wichtig für Sie? Was essen Sie normalerweise/häufiger/am Liebsten? Was essen Sie nicht? Was wird normalerweise zu Hause gekocht? Wer kocht das? Können Sie kochen? Wann und wie haben Sie kochen gelernt? Was kochen Sie normalerweise? Und wenn Freunde zu Besuch kommen?

Soziokulturelle Erfahrungen

Welche Erfahrungen mit Essen haben Sie gemacht, nachdem Sie nach Österreich gekommen sind? Mögen Sie/kennen Sie die österreichische Küche? Was ist überhaupt österreichisches Essen für Sie? Was ist türkisches Essen?

Identifikation

Was ist türkisches Essen? Welche Bedeutung hat „türkisches Essen“ für Sie? Was ist besonders an der türkischen Küche? Mit welcher Nahrung identifizieren Sie sich am meisten? Fühlen Sie sich zugehörig zu einer Gruppe, nur weil sie bestimmte Sachen essen/nicht essen?

Konsum

Wo kaufen Sie normalerweise Lebensmittel ein? Worauf achten Sie dabei? Kaufen Sie gerne in türkischen Lebensmittelgeschäften ein? Wenn ja, warum? Gibt es irgendetwas, das in Wien nicht angeboten wird? Was kann verbessert werden? Vermissen Sie irgendetwas? Was bringen Sie mit normalerweise mit, wenn Sie in die Türkei fahren?

7.5 Anmerkungen zu den durchgeführten Interviews

Die Interviews wurden im Zeitraum zwischen März und Mai 2012 in Wien durchgeführt. Manche InformantInnen waren sehr am Thema interessiert und davon beeindruckt, dass ich mich in meiner Masterarbeit genau mit ihrer Küche auseinandersetze. Einige hatten sich vorbereitet und mir von sich aus über die Geschichte der türkischen Küche erzählt oder über die Besonderheiten in den verschiedenen Gebieten in der Türkei. Manche haben viele interessante Geschichten und Erinnerungen aus ihren ersten Jahren in Österreich mit mir geteilt, ohne dass ich groß nachfragen musste. Bei anderen war dies eher schwierig, sie haben sich anfangs eher passiv und mir gegenüber reserviert gezeigt, und ich musste das Gespräch sehr stark durch Nachfragen lenken. In allen Fällen hat sich aber die Atmosphäre spätestens nach fünfzehn Minuten aufgelockert, und die InformantInnen haben mir von alleine ihre persönlichen Vorlieben oder Geschichten erzählt. Da ich keine Türkischkenntnisse habe, wurden die Interviews des Weiteren vorwiegend in Deutsch und manchmal in Englisch durchgeführt.

8. Essen, kollektives Gedächtnis und Identität am Beispiel von türkischen StudentInnen in Wien - Auswertung der Interviews

Im folgenden Kapitel werden die Ergebnisse der Leitfadeninterviews vorgestellt. Zuerst werden die wichtigsten Informationen aus den Gesprächen kurz zusammengefasst. Danach werden die durch die Interviews gewonnenen Erkenntnisse nach Themenbereichen präsentiert und analysiert. Ein Generationenvergleich wird zwischen MigrantInnen der ersten und der zweiten Generation vorgenommen und dementsprechend wird jede Generation bei den thematischen Kategorien präsentiert.

8.1 Kurze Zusammenfassung der Interviews

StudentInnen der ersten Generation:

Asema (weiblich) kommt ursprünglich aus Istanbul, ist 25 Jahre alt und vor sechs Jahren zum Studieren nach Wien gekommen. Sie vermisst das Essen aus der Heimat sehr und hatte anfangs Probleme damit, was sie im Ausland essen sollte. Sie hat viele von ihren Lieblingsgemüse- und Obstsorten hier in Wien nicht gefunden. Außerdem ist es für sie sehr wichtig, dass alles, was sie konsumiert, gesund und ohne Konservierungsstoffe ist. Das liegt sowohl an religiösen Gründen als auch an ihrer Erziehung in Istanbul. Sie hat aber hier viele neue Sachen und Zubereitungstechniken kennengelernt und von ihren Mitbewohnern gelernt. Manche Sachen will sie sogar auf dem türkischen Markt einführen, wie z.B. das Kürbiskernöl.

Ayten (weiblich) 22 Jahre alt, kommt aus Istanbul und lebt seit zwei Jahren in Wien. Sie studiert Architektur und ist sehr beschäftigt. Sie hat wenig Zeit zum Kochen und isst meistens auswärts. Zu Mittag isst sie immer in der Mensa der Universität, und zu Hause bereitet sie nur einfache Gerichte zu. Sie geht auch sehr oft essen und bevorzugt türkische Restaurants und Cafés. Das gibt ihr das Gefühl, dass sie zu Hause ist. Denn manchmal schmecken die Sachen „genau wie bei [ihrer] Mama“.

Mustafa (männlich) 36 Jahre alt, wohnt seit einem Jahr in Wien, ist verheiratet, hat zuerst in Deutschland studiert und jetzt in Wien. Nach seiner Familie und seiner Heimat ist Essen das wichtigste in seinem Leben. Er erzählt stolz von der türkischen Küche und der Vielfalt an Gerichten, die man in der Türkei findet. Nicht nur für ihn, sondern für viele Menschen in der Türkei sind das Essen im Allgemein sowie das Kochen und Essen mit der Familie von großer Bedeutung. Er hat sowohl in Deutschland als auch in Österreich die türkische Küche sehr vermisst. Er kocht sehr gerne zu Hause, aber „es schmeckt nie so gut wie in der Türkei“.

Kaan (männlich), 23 Jahre alt, Student, wohnt seit fünf Jahren in Wien, hat aber wenige türkische Freunde. Er hat die ersten zwei Jahre in Wien nur auswärts gegessen und erst später gelernt zu kochen. Jetzt kocht er sowohl türkische Gerichte, die er nach den Rezepten von seiner Mutter kocht, als auch andere Speisen. Er ist vor einem Jahr überzeugter Vegetarier geworden und interessiert sich sehr für das Thema Ernährung. Er kann viele Gewürze, die er von zu Hause kennt, hier nicht finden und vermisst sie sehr, bzw. er bringt sie mit, wenn er zu Besuch in die Türkei fährt.

Bilal ist 22 Jahre alt und wohnt seit acht Monaten in Wien. Er ist zum Studium über das Erasmus-Austauschprogramm nach Österreich gekommen und bleibt zwei Semester. Er studiert an der Technischen Universität und hat viel zu tun. Bilal ist nicht offen gegenüber andere Küchen und bevorzugt türkische Gerichte. Er hat die meisten österreichischen Spezialitäten nicht probiert. Wenn er unterwegs ist, weiß er nicht genau, was er essen soll, und kocht daher zu Hause und nimmt Essen mit oder richtet seinen Tagesplan nach den Mahlzeiten, die er zuhause einnimmt. Er vermisst das Heimatessen und freut sich schon darauf, wieder in die Türkei zurückzukehren.

Gizem, 22 Jahre alt, wohnt seit 3 Jahren in Wien. Auch sie ist zum Studium nach Wien gekommen. Sie konnte nicht kochen, als sie nach Wien gekommen ist und hat es hier gelernt. Damit es ihr gut geht, muss sie wie zu Hause Suppe essen oder „etwas Gekochtes“. Nur von Fast-Food geht es ihr schlecht, und Fertiggerichte

will sie nicht kaufen. Sie kocht jedes Wochenende mit anderen türkischen StudentInnen, die im gleichen Studentenwohnheim wohnen, und sie sieht diese Tätigkeit als Ersatz für ihre Familie. Seitdem sie mit anderen zusammenkocht, fühlt sie sich nicht mehr einsam, sondern zugehörig zu einer Gruppe. Sie kauft nie in türkischen Geschäften ein und bringt immer, wenn sie in die Türkei fährt, verschiedene Lebensmittel mit.

StudentInnen der zweiten Generation:

Ertam (männlich), 26 Jahre alt, in Österreich geboren, beide Eltern sind in der Türkei geboren. Er erzählt mir stolz die Geschichte der türkischen Küche, welche Kulturen die türkische Küche beeinflusst haben und wie reichhaltig sie ist. Er erinnert sich, dass er als kleines Kind zusammen mit seinen Eltern viele Esszutaten nach Österreich mitgenommen hat. Heute gibt es auch hierzulande viele Zutaten zu finden, aber nicht alles. Er weist darauf hin, dass man nicht in alle türkische Restaurants gehen sollte. Trotzdem identifiziert er sich sowohl mit der österreichischen als auch mit der türkischen Küche, findet aber die türkische „einfach geschmacklich besser“.

Timur (männlich), 23 Jahre alt, in Österreich geboren, beide Eltern sind in der Türkei geboren. Er kocht leidenschaftlich gern und verbringt Stunden in der Küche. Das hat er von seinen Eltern übernommen. Familienfeste, wo alles selbstgemacht und großzügig serviert wird, kommen in seiner Familie oft vor. Das Essen muss gesund und mit frischen Zutaten zubereitet sein. Er kauft überall ein, je nachdem wo es gerade Rabatte gibt, da er sich nach seinem Studentenbudget richten muss. Türkisches Essen schmeckt ihm besser, obwohl er auch österreichische Spezialitäten liebt.

Elif, 22 Jahre alt, beide Eltern stammen aus der Türkei. Elif ist in Österreich mit ihrer Familie aufgewachsen. Sie sind streng religiös und legen viel Wert auf ihre

Ernährung und auf Halal⁸-Produkte. Sie kaufen selten Fleisch, sondern schlachten die Tiere selbst auf einem Schlachthof. Es ist sehr wichtig, dass die Familie abends zusammensitzt und dass es zu jeder Mahlzeit, unabhängig von der Jahreszeit, Suppe gibt. Es werden aber nicht nur türkische, sondern alle möglichen Speisen zu Hause zubereitet. Alles wird scharf abgeschmeckt und mit Brot konsumiert, was „typisch türkisch“ sei.

Erdem, 24 Jahre alt, männlich, in Österreich geboren. Erdem wohnt seit vier Jahren nicht mehr in seinem Elternhaus und studiert in Wien. Er kocht gerne seine Lieblingsspeisen wie Nudeln, Eintopf oder Schnitzel und mag sowohl die österreichischen als auch die türkischen Gerichte. Er ist froh darüber, dass in Österreich heute so viele türkische Produkte angeboten werden und dass man sie nicht mehr selbst aus der Türkei hierher mitbringen muss. Heute bringt er nur spezielle Lebensmittel aus der Türkei mit und freut sich, leckere Speisen zu essen. Dabei vermisst er aber nicht wirklich etwas.

⁸ Siehe Kapitel 9.5.3. über Halal-Produkte

8.2 Essgewohnheiten

Im folgenden Abschnitt werden Aussagen von türkischen StudentInnen zum Thema Essgewohnheiten vorgestellt und analysiert. Dabei wird im Anschluss ein Vergleich zwischen MigrantInnen der ersten und der zweiten Generation gemacht. Die Fragen, die gestellt wurden, beziehen sich auf Essensvorlieben und – gewohnheiten sowie auf Tischsitten oder Kochpraktiken in der Familie.

8.2.1 Nahrung und ihre Bedeutung

Bei der Frage, wie wichtig Essen generell ist und welche Rolle es im Leben der InformantInnen spielt, haben sowohl StudentInnen der ersten als auch der zweiten Generation erwähnt, dass Essen, und vor allem gesundes Essen, für sie von großer Bedeutung ist.

Mustafa (1. Generation) zum Beispiel hat Essen als eines der wichtigsten Dinge in seinem Leben eingestuft: „Essen hat eine große Bedeutung für mich. Wenn ich so sagen kann, hat Essen in meinem Leben die Position 3: Familie, Heimat, Heimatsessen. Ich esse gerne türkische Gerichte, deswegen hat Essen große Bedeutung für mich.“ (Mustafa: 1).

Mustafa lebt mit seiner Frau und Tochter in Wien. Sie kochen immer zu Hause und essen zusammen. Da Essen so wichtig ist, wollen viele Männer in der Türkei eine Frau haben, die kochen kann. Er betont:

Essen ist ein Lebensstil. Ich habe dir schon gesagt, in der Türkei haben sich viele Leute scheiden lassen, weil die Frau nicht kochen kann. Eine Frau, die nicht kochen kann, das geht leider nicht, dann wollen die Männer oft sich scheiden und eine andere heiraten. Das habe ich vielmals gehört und dadurch kann man verstehen, wie wichtig Essen für Türken ist, und vor allem das Essen zu Hause. Ja, so ist das. Jetzt nicht so oft wie früher, aber trotzdem (Mustafa: 2).

Es lässt sich herauslesen, welche Rolle die Mutter in der Familie und das Kochen zu Hause als soziale Praxis spielen. Die Fertigkeit der Frau zu kochen, ist entscheidend für das Wohlbefinden der ganzen Familie. Die Speisen, die zu Hause

vorbereitet werden, werden als sehr gesund angesehen. Dabei werden außerdem die klassischen Rollenzuschreibungen betont. Bilal (erste Generation) berichtet zum Beispiel, dass es sich in seiner Familie aufgrund der Kochkünste seiner Mutter nicht lohnt, auswärts zu essen:

In Istanbul I live with my family and my mother always cooks and she cooks very intensive and very healthy. It is a kind of resistance against this junk food. I don't like it and if I have to eat it every day I would die (Bilal: 1).

Außerdem wurde von allen Befragten erwähnt, dass in der Familie sehr viel Wert drauf gelegt wurde, dass das Essen gesund sei. Timur ist beispielsweise in Österreich aufgewachsen und berichtet, dass seine Mutter leidenschaftlich jeden Tag gekocht hat, sowohl türkische, als auch österreichische, französische, italienische und viele weitere Gerichte.

Für meine Mutter war Ernährung sehr wichtig. Sie hat sehr viel Wert darauf gelegt, dass wir uns gesund ernähren. Das hat ihr viel bedeutet, und sie hat immer gesund gekocht (Timur: 1).

Seitdem er aus seinem Elternhaus ausgezogen ist, kocht Timur gerne bei sich zu Hause.

Ich esse viel und lege viel Wert auf Ernährung. Und besonders wenn du Student bist, dann kannst du nicht immer draußen essen. Ich esse auch draußen, auch so ab und zu bei McDonalds, ab und zu eine Fertigpizza, ich bin jetzt kein Fanatiker, aber ich esse gerne gesund, Fleisch, Gemüse, Obst, frische Zutaten, das ist sehr, sehr wichtig. Wenn du immer draußen isst, Pizza, Nudeln, Döner, Würstchen, dann wird es dir schlecht nach drei Tagen. Nach drei Tagen kriege ich eine Krise (Timur: 1).

Durch alle Geschichten der interviewten Personen wird sichtbar, dass die Mutter diejenige in der Familie war, die immer gekocht hat. Es ist außerdem zu beobachten, dass alle männlichen Befragten, die aus dem Elternhaus ausgezogen sind, selber gerne kochen. Bei dem verheirateten Mustafa ist das auch der Fall, obwohl er sagt, dass die Frau kochen können muss.

8.2.2 Die soziale Bedeutung von Essen

Besonders wichtig für das Familienleben in der Türkei ist das Zusammensitzen und Abendessen in der Familie. Das ist etwas, das StudentInnen, die hierher gekommen sind, sehr vermissen, und es durch Essen und Zusammensitzen mit Freunden am Wochenende zu ersetzen versuchen. Gizem sagt:

In der Türkei muss man mit der Familie zusammen essen, es geht nicht, dass das Kind in seinem Zimmer isst. Essen ist Treffen für die Familie am Abend. Du musst zum Tisch kommen. Aber das geht nur am Abend, morgens und mittags haben alle verschiedenen Tagesablauf, die Eltern arbeiten, und die Kinder gehen in die Schule, aber Abendessen wird zu Hause zusammen gegessen (Gizem: 1).

Das ist auch etwas, woran man sich gewöhnt hat, und es im Ausland vermisst.

Das liebe ich eigentlich, wir reden, was am Tag passiert ist, und z. B. bei großen Festen wie Ramadan versammelt sich die ganze Familie, Großeltern, Tanten, Onkel usw., und es ist sehr schön. Und hier haben wir keine Familie, deswegen treffen wir uns mit einigen türkischen Freundinnen am Wochenende. Wir schauen auch türkische Filme und kochen und sitzen zusammen (Gizem: 2).

Auch Kaan (1. Generation) berichtet davon, dass es viele türkische StudentInnen in Wien gibt, die Deutsch können und gut integriert sind, aber trotzdem sich sehr oft treffen und türkisch kochen. Das Zusammensitzen und das Kochen von traditionellen türkischen Gerichten gibt ihnen das Gefühl der Heimat. Kaan sagt, dass er niemals das Ziel hatte, hier in Wien Leute mit der gleichen Herkunft zu suchen, aber mittlerweile kennt er auch viele Türken, die sich „regelmäßig treffen, türkisches Essen kochen und türkische Musik hören, und das ist nur, weil sie gerne dieses Heimatgefühl haben wollen.“ (Kaan: 2).

Für die befragten Personen der zweiten Generation ist Essen mit der Familie genau so wichtig wie für die StudentInnen der ersten Generation. Elif erzählt, dass sie auch immer mit ihrer Familie Abendbrot isst, aber auch sehr oft Besuch von Verwandten und Bekannten bekommt:

Es ist bei uns sehr wichtig dass man abends alle zusammen sitzen und zusammen essen, dann redet man, und das ist wichtig für die Familie, auch es ist wichtig, Verwandte und Bekannte zum Essen einzuladen, und das macht man eigentlich oft und besonders bei Ramadan, dann ist es schon so, dass man sich gegenseitig einlädt. Eigentlich sind alle Verwandten und Bekannten Türken, und man versucht da, echt gut und sehr viel zu kochen, das Beste zu kochen. Es gibt immer Suppe und dann mehrere Hauptspeisen und Desserts usw. (Elif: 1)

Wie diesem Beispiel zu entnehmen ist, sind gutes Essen und kulinarische Vielfalt am Tisch ein Zeichen für die Kochkunst der Gastgeberin sowie der Gastfreundschaft. Kaan erklärt, dass sich seine Mutter in der Türkei immer sehr bemüht, wenn Besuch kommt, eine gute Gastgeberin zu sein.

Meine Mutter dreht durch, wenn jemand zu Besuch kommt und es nichts zum Essen gibt. Das ist nicht so schön, und sie hat Angst, dass die Leute das weitererzählen, dass es nichts zum Essen gab. Deswegen opfert sie sich, es bedeutet Gastfreundschaft, als Gastgeber musst du was kochen und schauen, dass da kein leeres Glas steht, und musst aufmerksam sein (Kaan:2).

Eine besondere Tradition in der Türkei ist die so genannte *Rakı sofrası*. Meistens bei feierlichen Anlässen wird Rakı (gut gekühlter Schnaps) getrunken, auf dem Tisch stehen zur gemeinsamen Bedienung verschiedene warme und kalte Vorspeisen, und es wird lange gegessen und geplaudert. Bilal erzählt, dass es wichtig ist, dass man langsam isst und sogar langsam trinkt, damit der Schnapps besser schmeckt.

Diese *sofrası* (Tisch)–kultur wird auch hier in Wien sowohl von MigrantInnen der ersten als auch der zweiten Generation praktiziert. Die Art und Weise, wie man mit türkischen FreundInnen zusammenkocht und sitzt und was man kocht, ist von großer Bedeutung für das Wohlbefinden der interviewten Personen.

8.2.3 Essensvorlieben

Was die InformantInnen am Liebsten konsumieren, ist natürlich nicht leicht zu beantworten. Viele sagten, dass es so viele leckere Speisen gibt - wenn sie eine als Lieblingspeise nannten, dann würden sie den anderen unrecht tun. Die Vorlieben der Einzelnen hängen natürlich stark vom eigenen Geschmack ab, sowie von den Vorlieben und Essgewohnheiten in der Familie.

Trotzdem lässt sich aber einiges aus den Essensvorlieben der Interviewten schließen. Alle StudentInnen der ersten Generation sagten, dass ihnen die türkische Küche lieber sei, weil es einfach besser schmecke. Timur, der der 2. Generation angehört, sagt auch Folgendes:

Naja, die türkische Küche schmeckt einfach besser. Es ist einfach besser, es ist vielfältiger. Die österreichische Küche ist anders, Schnitzel- liebe ich; Kaiserschmarrn – liebe ich, dann die ganzen NockerlIngeschichten und so; Knödel - ist sehr gut, esse ich gerne, aber mit der Vielfalt der türkischen Küche kann es leider nicht mithalten. Mir geht es mehr um Geschmack als um Identität (Timur: 2).

Timur wie andere in Österreich geborene Informanten, sagen, dass sie sich sowohl als TürkinInnen als auch als ÖsterreicherInnen, sehen und für sie sind beide Küchen normal und lecker, der einzige Unterschied ist, dass die türkische Küche reicher an Geschmäckern und Speisen ist, weswegen sie öfters bevorzugt wird (Timur: 3).

8.2.4 Kochen

In diesem Absatz wird auf folgende Fragen eingegangen: Was wird normalerweise zu Hause gekocht? Wer kocht das? Können Sie kochen? Wann und wie haben Sie kochen gelernt? Was kochen Sie normalerweise?

Aus allen Gesprächen kristallisierte sich heraus, dass fast alle befragten Personen nicht gekocht hatten, als sie noch zu Hause in ihrem Elternhaus gelebt hatten. Bei den StudentInnen der ersten Generation sorgten die Mutter oder die Großmutter dafür, dass es immer etwas Gekochtes zu essen gab. In manchen Fällen

ist beim Kochen eine Rollenverteilung in der Familie zu beobachten, nämlich dass der Vater für den Kauf und die Zubereitung von Fleisch und oder Fisch sorgt und die Mutter eher für die Zubereitung der restlichen Dinge (Suppe, Gemüse kaufen und kochen, Desserts) verantwortlich ist. Bei den Kochpraktiken ist zu bemerken, dass der Ursprung der Elternteile sich als sehr wichtig herausstellt. Abhängig davon, wer von welchem Teil der Türkei stammt, ist derjenige/diejenige „spezialisiert“ in der Zubereitung von bestimmten regionalen Speisen.

Erst nach dem Auszug aus dem Elternhaus unternahmen die meisten Befragten ihre ersten Kochversuche. Sie fragten ihre Mütter oder Großmütter, wie bestimmte Speisen zubereitet werden, wobei sie sich eher auf die einfacheren Gerichte konzentrierten. Wirklich komplizierte und zeitaufwendige Speisen werden von ihnen aber selten zubereitet. Gizem sagt beispielsweise, dass sie kaum Zeit zu kochen findet. „Ich bin nach Wien zum Studieren gekommen, nicht zum Kochen.“ sagt sie und lacht. (Gizem: 1).

Diese Aussage kann natürlich nicht für alle gelten, da jeder der InformantInnen etwas anderes studiert und über unterschiedlich viel oder wenig Freizeit verfügt. Manche, wie Timur zum Beispiel, kochen als Hobby und sehr leidenschaftlich drei bis vier Mal in der Woche:

Ja, in der Woche koche ich sicher drei, vier Mal. Ich mag Kochen sehr, ich koche auch exotische Sachen. Ich schaue einfach im Internet, und dann stehe ich zwei bis drei Stunden in der Küche, Kochen macht mir einfach sehr viel Spaß. Essen danach ist fad alleine, aber Kochen macht Spaß (Timur: 2).

Bei den StudentInnen der zweiten Generation ist zu bemerken, dass sie sowohl türkische als auch österreichische Speisen zubereiten und gerne essen, weil sie sich sowohl mit den einen als auch mit den anderen vertraut fühlen. Ihre Mütter kochen allerdings vorwiegend türkische Gerichte.

Ertam (2. Generation) erzählt, wie seine Mutter den ersten Kontakt mit österreichischen Gerichten hatte.

Meine Mama ist eine gute Köchin, aber sie ist Krankenschwester und dadurch, dass sie im Krankenhaus das Mittagmenü den Leuten gibt und sehr früh in Berührung mit diesem Essen gekommen ist, kocht sie schon viele

Sachen so, wie sie diese aus dem Krankenhaus kennt. Ich hatte als Kind viele dramatische Erfahrungen mit Spinat. In der Türkei ist das nicht so gänglich, das ist sehr österreichisch bei ihr. Ich hasse es, und sie hat es überall reingemacht aber das ist schon in ihrem geistigen Kochbuch verankert. Mit Knödel kann ich leben, aber das ist auch so typisch im Krankenhaus - Spinat, Knödel, Palatschinken, gibt es auch natürlich in der Türkei aber ist nicht so typisch. Bei meiner Mutter ist das echt so krankenhausspezifisch (Ertam: 2).

Diesem Beispiel ist zu entnehmen, dass der Kontakt und die ersten Eindrücke von der einheimischen Küche ausschlaggebend sein können und einen beim Kochen beeinflussen. Darauf werde ich näher im nächsten Kapitel eingehen, wo die Rede von den soziokulturellen Erfahrungen und Eindrücken der MigrantInnen sein wird.

8.2.5 Schlussfolgerung

Die Aussagen der InformantInnen bezüglich ihrer Essgewohnheiten bestätigen, dass die Kultur und der Prozess der Sozialisation eine wichtige Rolle für den Geschmack und die persönlichen Vorlieben darstellen. Des Weiteren ist die soziale Bedeutung von Essen sichtbar. Wie bereits im Kapitel 2.4 erwähnt, sorgt Essen für die Beziehung zwischen Menschen und die Abgrenzung zu anderen (vgl. Schirrmeister: 2010:25). Das Heimatessen, das Kochen und das Zusammensitzen im Ausland gibt den MigrantInnen das Gefühl von Heimat, Gemeinschaft, Zugehörigkeit. Dadurch, wie auch Ashley behauptet, fühlen sie sich mit ihrer Heimat vernetzt (vgl. Ashley, 2004: 71ff). Wichtig dabei sind auch die emotionale Sicherheit und Geborgenheit, die bei solchen Treffen entstehen, die auch von Barlösius als eine wichtige emotionale Dimension erwähnt (vgl. Kapitel 3.5; Barlösius, 1999:159).

8.3 Soziokulturelle Erfahrungen

Dieses Kapitel beschäftigt sich mit den soziokulturellen Erfahrungen der türkischen StudentInnen. Hier werden erste Eindrücke über die österreichische Esskultur und ihre Besonderheiten aufgezählt. Es wird auch auf die Unterschiede zur türkischen Küche eingegangen, wobei der Schwerpunkt eher auf den soziokulturellen Unterschieden zwischen beiden Küchen liegt. Im Zentrum stehen die Erfahrungen der Befragten der ersten Generation, da diese aus der Türkei zum Studium nach Wien gekommen sind und somit mit einem neuen Land, einer anderen Tischkultur und anderen Speisen konfrontiert sind. Aufgrund dieser rezenten Erfahrungen ist diese InformantInnengruppe besonders gut in der Lage, Unterschiede zwischen beiden Ländern und ihren Essgewohnheiten festzustellen. Die Aussagen der InformantInnen der zweiten Generation wurden selbstverständlich auch beachtet, aber sie beziehen sich dann eher auf die Erfahrungen, die die befragten Personen in der Türkei bei Familienbesuchen oder Urlauben gemacht haben.

8.3.1 Erste Eindrücke

Vielen StudentInnen der ersten Generation fiel sofort auf, dass hier in Wien viele unterschiedliche Küchen zu finden sind. So hat Asena zum Beispiel nicht sofort erkannt, was davon die österreichische Küche sein soll:

In Wien gibt es viele unterschiedliche Esskulturen - italienische, türkische, asiatische, persische usw. Es gibt alles, aber irgendwie meiner Meinung nach keine wirkliche Wiener Küche. Ich habe sogar gehört, dass manche Sachen wie Wiener Schnitzel ursprünglich aus Italien stammen (Asena: 2).

Sowohl StudentInnen der ersten als der zweiten Generation ist aufgefallen, dass die Kaffeehauskultur in Wien viel stärker ausgeprägt ist als die Wiener Küche. Erta (2. Generation) macht einen Vergleich zwischen Österreich und der Türkei:

Essen hat einen sozialen Aspekt, nicht nur in der Familie, sondern ist wirklich mehr. In der Türkei wäre Essen wichtiger als soziales und kulturelles Element als in Österreich zum Beispiel. In Österreich hat man z.B. die Wiener Kaffeehauskultur, das bedeutet, dass Kaffee trinken mehr ist, als nur ein

Kaffee trinken. Das ist lange Tradition, und so ist es in der Türkei mit dem Essen (Ertam: 1).

Die Zusammensetzung der Speisen weisen in der Wahrnehmung der InformantInnen ebenfalls große Unterschiede auf. Manche beschreiben die Zubereitung der österreichischen Gerichte als einfacher als diejenige der türkischen Gerichte. Kaan (1. Generation) vergleicht das Wiener Schnitzel mit Fast-Food:

Ich habe so gerne Fast-Food gegessen. Ich kam mir vor, als ob ich auf der Insel der Seligen bin, weil hier in Österreich sogar das Nationalgericht wie ein Fast-Food strukturiert ist. Du isst Schnitzel, Pommes dazu, Marmelade, Kartoffelsalat oder so, das hat mir sehr gut geschmeckt (Kaan: 1).

Außerdem fiel den meisten auch sofort auf, dass die türkische Esskultur in Wien sehr präsent ist - es gibt viele Restaurants, Bäckereien, Geschäfte, Imbisse usw. Manche waren eher überrascht, dass es so viel davon gibt. Gizem beschreibt dies sogar eher negativ:

Ich weiß, dass hier so viele Türken leben, aber ich habe mir das nicht so vorgestellt, z..B am Reumannplatz ist wie in der Türkei, du kannst dort nur Türkisch reden und alles Mögliche erledigen (Gizem: 2).

Die Vielfalt an türkischen Spezialitäten ist in Wien aber nicht zu vergleichen mit jener in der Türkei. Die Qualität sei auch nicht vergleichbar. Bilal (1. Generation) berichtet sogar, dass er sich weigert, einige türkische Speisen hier zu essen, weil sie optisch schon nicht „schmecken“:

I came here and I did not want to try these Döner etc. because it doesn't look good. You don't need to taste it; just look at it and it's obvious that it is not good. It looks very fatty (Bilal:1)

Alle berichteten außerdem, dass es in der Türkei eine wesentlich größere Auswahl an Gemüse- und Obstsorten gibt. So hat sich das als ein Problem für manche erwiesen, die verschiedene Sorten vermissen. Asena erzählt beispielsweise wie folgt:

Als ich nach Wien gekommen bin, habe ich nicht so viele Sorten Obst und Gemüse entdeckt. Deswegen habe ich hier angefangen, anders zu essen. Ich

will mich gesund ernähren, dann kaufe ich Gemüse und mache mir eine Suppe, dann braucht man nicht so viel Obst. Und ich esse auch wirklich viel Joghurt und viele Äpfel. Hier kann man immer gute Äpfel finden (Asena: 1).

Ein weiterer Unterschied zwischen den Essgewohnheiten der ÖsterreicherInnen und TürkinInnen betrifft Tiefkühlfertiggerichte. Gizem (1. Generation) sagt, dass sie das nicht gewöhnt ist und es auch nicht essen will:

In der Türkei isst man nicht diese Fertiggerichte, die hier im Supermarkt zu finden sind. Die Türken mögen das nicht. Wenn wir nicht kochen wollen, dann essen wir Eier oder Nudeln, aber nicht Fertiggerichte. Und ich habe auch keine Erfahrung damit, ich wüsste nicht, was ich damit anfangen soll (Gizem: 1).

Nicht nur, dass die Befragten nicht genug Erfahrung mit solchen Gerichten haben, sie wollen diese auch nicht essen, weil sie teuer und ungesund sind.

8.3.2 Anpassung

Aufgrund von fehlenden Zutaten sowie Zeitmangel, um aufwendige traditionelle türkische Gerichte zu kochen, haben viele StudentInnen angefangen, sich anzupassen und neue Sachen auszuprobieren. Die meisten sagen, dass sie sowohl türkische als auch österreichische Gerichte zu Hause zubereiten. Asena hat zum Beispiel von ihren MitbewohnerInnen gelernt, dass Suppen in Österreich oft mit Sahne gekocht werden.

Ich koche immer Suppe - Joghurtsuppe, Kartoffelsuppe, Kohlsuppe. Ich habe in Wien gelernt, wie man hier Suppen kocht. Hier benutzt man immer Creme oder Sahne, und das macht man nicht in der türkischen Küche (Asena:1).

Das Kürbiskernöl hat sich auch als eine Bereicherung in der Küche erwiesen. Asena hat dies zum ersten Mal in Wien gesehen und ausprobiert, und es schmeckt ihr so gut, dass sie es gerne in der Türkei verbreiten will.

Bevor ich zurück in die Türkei gehe, will ich irgendwo im Geschäft fragen, ob ich das exportieren kann. Ich weiß aber natürlich nicht, ob das den Türken in der Türkei auch schmeckt (Asena: 2).

8.3.3 Geschmack

An den Geschmack der österreichischen Gerichte muss man sich nach Aussagen der InformantInnen erstmal gewöhnen, danach schmecken sie aber auch sehr gut. Ayten (1. Generation) muss beispielsweise jeden Tag an die Universität und isst zu Mittag meistens in der Mensa. Da kriegt man „immer das Gleiche, Putenschnitzel oder irgendwas, aber es schmeckt immer gleich.“ (Ayten: 1).

Geschmack ist eine Eigenschaft von Speisen, die im Kopf der Menschen, die das Gericht kennen, verankert ist. Den erwarteten Geschmack beim Kochen zu bekommen, stellt sich für manche als eine Herausforderung dar. Mustafa sagt beispielsweise, dass viele Gerichte hier nicht so gut schmecken wie in der Türkei, weil die Zutaten anders schmecken. Deswegen muss er sich mit Speisen „zweiter Qualität“ zufriedenstellen (Mustafa: 2).

Kaan (1. Generation) dagegen kocht leidenschaftlich und versucht, die Speisen, die seine Mutter normalerweise kocht, selber nachzumachen. Er ist der Meinung, dass es auch ihm mit genug Übung irgendwann gelingen wird, eine Speise so gut wie die eigene Mutter zuzubereiten:

Am Anfang ist es mir nicht wirklich gelungen, aber mit der Übung machst du alles nach Gefühl und irgendwann bekommst du den Geschmack, den du willst, weil du den Geschmack in deinem Kopf hast, oder? Du gleichst dann an, im Endeffekt den optimalsten Geschmack zu erreichen. (Kaan: 2).

Als ein Grund für den unterschiedlichen Geschmack der Speisen nennen alle das Fleisch. Fleisch schmeckt in Wien angeblich anders, weil die Tiere in der Türkei sich hauptsächlich im Freien bewegen und viel wildes Oregano essen. Das gibt dem Fleisch einen besonderen Geschmack, der hier nicht zu finden sei. Das Fleisch in der Türkei ist auch viel würziger und salziger. Kaan erinnert sich gerne daran:

Wenn ich jetzt darüber nachdenke, dann kriege ich Appetit drauf, obwohl ich jetzt Vegetarier geworden bin. Es kann sein, dass das Fleisch einfach so in meinem Gedächtnis verankert ist, und wenn ich jetzt daran denke, dann spreche ich diese Erinnerungen an (Kaan: 3).

Außerdem ist für die nicht religiösen MigrantInnen der Geschmack des Schweinefleischs eine neue Erfahrung, weil Schweinefleisch in der Türkei nicht oft angeboten wird. Kaan zum Beispiel mag Schweinebraten und isst diesen öfter beim Heurigen in Wien. Er sagt, dass ihm der Geschmack neu ist, er ihn aber sehr mag. Andere nicht religiöse StudentInnen sagen, dass sie auch Käsekrainer oder Schweineschnitzel lieben, nachdem sie hier in Wien probiert haben.

Eine weitere Erkenntnis bezüglich des Geschmacks des Essens und des Wohlbefindens der MigrantInnen ist, dass sie sich durch den Konsum von Speisen, die sie von zu Hause kennen, unmittelbar wohler fühlen. Ayten (1. Generation) drückt diese Tatsache sehr bildlich aus:

Wenn meine Freundin kocht, es schmeckt so gut, dass ich mich wirklich wie zu Hause fühle. Es ist immer so. Und wenn ich in einem Restaurant gehe und ein Schnitzel esse, dann fühle ich mich wie im Ausland. Bei nächsten Mal gehe ich ins Etap⁹ und fühle mich wieder zu Hause (Ayten: 2).

Manchmal ist das Bedürfnis nach Speisen aus der Heimat besonders groß, vor allem in Stresssituationen, oder wenn man sich unwohl fühlt. Ayten isst vor Prüfungen immer Milchreis in einem türkischen Restaurant, weil sie der Meinung ist, dass sie sich danach besser fühlt. Oder sie geht zu einem Restaurant auf dem Naschmarkt, um eine Suppe zu essen, denn dort schmeckt die Suppe „genau so wie bei Mama.“ (Ayten: 2). Es passiert sogar oft, dass sie alleine dorthin geht. Dies nimmt sie in Kauf, da sie sich danach besser fühlt.

Umgekehrt sieht das für InformantInnen der zweiten Generation anders aus. Sie sind mit den Geschmäckern sowohl der österreichischen Küche wie auch der türkischen, so wie sie sie von zu Hause kennen, vertraut. Wenn sie in die Türkei fahren, dann schmecken manche Sachen schon anders und nicht unbedingt besser. Elif kann die Milchprodukte in der Türkei beispielsweise nicht essen, weil sie ihr zu fremd sind. Sie ist in Wien aufgewachsen und bevorzugt Milchprodukte, die in österreichischen Supermärkten erhältlich sind.

Ertam (2. Generation) erzählt auch, dass in der Türkei von Westen nach Osten das Essen immer schärfer wird. Da er in Österreich aufgewachsen ist, ist er so

⁹ Türkisches Restaurant in Wien

scharfes Essen nicht gewohnt und braucht immer Brot oder Ayran, um manche Gerichte überhaupt essen zu können. Für viele Menschen in der Türkei ist diese Schärfe aber völlig normal (Ertam: 3).

8.3.4 Türkische Restaurants

Dieses Kapitel beschäftigt sich mit dem Thema türkischer Restaurants in Wien und stellt die Meinungen und Haltungen der befragten StudentInnen zu diesem Thema vor. Das Restaurant kann als ein Teil der Vergnügungsindustrie verstanden werden, wo nicht nur die Nahrung, sondern auch die Atmosphäre und die Einrichtung Einfluss auf das Gesamterlebnis der Gäste haben.

[T]he restaurant exists as a feature of the entertainment industry, and is as much concerned with the marketing of emotional moods and desires as with the selling of food....Eating in the public domain becomes a mode of demonstrating one's standing and one's distinction by associating oneself with the ready-made ambience of the restaurant itself (Beardsworth/Keil, 1990 zit. nach Bell/Valentine, 1997: 125).

Als sozialer Akt ist das Essen in einem Restaurant auch etwas Besonderes. Im Gegensatz zum Essen zu Hause, wo niemand sehen kann, was gegessen wird, ist das Restaurant der Platz, wo Essen und Menschen zur Anschau kommen. Dabei ist die Auswahl der Nahrung sowie die Art und Weise, wie es gegessen wird, ein Zeichen für den Gast selbst. Die Tatsache, dass jemand ein bestimmtes Restaurant aussucht, kann als Akt der Identifizierung mit bestimmten Aspekten verstanden werden (ebd.: 127).

Essen in einem Restaurant, das eine fremde Küche anbietet, kann für den Gast ein besonderes Erlebnis sein. Die Erfahrung, eine andere Küche zu konsumieren, ist eine Art Kommunikation mit einem anderen Gebiet, sozusagen „with the soul of one's nation or region or city“, schreibt Popham (1995 zit. nach Bell/Valentine, 1997: 127).

In Wien gibt es viele türkische Restaurants. In manchen Bezirken, wo die Anzahl der türkischen Einwohner höher ist, sind besonders viele davon zu sehen.

Einige davon wie Kent, Etap, Diwan, Lale etc. sind sehr bekannt und werden von Menschen verschiedener Nationalitäten häufig besucht.

Es ist eine klare Tendenz zu beobachten: Die MigrantInnen der ersten Generation, die zwecks Studium nach Wien gekommen sind gehen sehr oft in türkische Restaurants essen. Das hängt natürlich von den finanziellen Möglichkeiten der einzelnen ab, aber die Sehnsucht nach „Heimat“ ist der Hauptgrund für das große Interesse. Ayten erzählt, dass sie beispielsweise sehr oft essen geht, weil sie das Geld dafür hat, aber keine Zeit zu kochen. Im Laufe des Gesprächs hat sie festgestellt, dass sie fast nur türkische Restaurants in Wien besucht:

Am Naschmarkt gibt es ein türkisches Restaurant, Deli. Da kochen sie die Suppe echt wie meine Mama, das schmeckt so gut. Aber am Naschmarkt gibt es viele andere gute türkische Restaurants. Sonst gehe ich in einem Kebabhaus in der Nähe von der WU essen, auch in Kent, Etap, Lale - echt so viele türkische Restaurants, das war mir bisher nicht bewusst (Ayten: 2).

Andere, die nicht so viel Geld für Essen ausgeben wollen, begnügen sich damit, eher zu Hause zu kochen und sagen, dass sie „es nachholen werden“, wenn sie zurück in der Türkei sind. Die meisten finden die Preise in den Restaurants in Wien zu hoch und können sich als StudentInnen nicht leisten, oft hinzugehen.

Ich gehe in Wien nicht in viele Restaurants essen, aber manchmal gehe ich mit meinen Freundinnen türkisch essen, wenn wir alles so vermissen. Es schmeckt mir schon, aber ein bisschen anderes wegen dem Fleisch, weil das Fleisch unterschiedlich ist, aber es hängt auch davon ab, wo du aus der Türkei herkommst (Kaan: 2).

Das zeigt, dass viele von den InformantInnen das Essen aus der Heimat vermissen und sich aus unterschiedlichsten Gründen mit dem zufrieden geben, was hier angeboten wird. Auch wenn die Speisen nicht wie in der Türkei schmecken, sind sie trotzdem gut, weil sie einfach türkisch sind.

Ich kenne Leute, die zum Studium hierhergekommen sind, und sie essen halt immer in türkischen Restaurants, weil es ihnen die Wiener Küche oder die anderen Sachen nicht so wirklich schmecken. Für sie ist es viel schwieriger,

dann vermisst man viel mehr das Essen, sie wollen immer zu den Türken gehen, dann fühlen sie sich wohler. Das ist auch normal so (Elif: 3)

Bei den befragten Personen der zweiten Generation sieht die Tendenz anders aus. Sie sind hier aufgewachsen und sind gutes türkisches Essen zu Hause gewohnt. Diejenigen, die nicht mehr im Elternhaus wohnen, können trotzdem ab und zu nach Hause fahren und bekocht werden. Deswegen sind die türkischen Restaurants in Wien nicht so wichtig für diese Zielgruppe. Für manche kommen sie sogar gar nicht in Frage. Andere gehen schon dorthin, grundsätzlich weil das Essen gut schmeckt. Sie sehen das Angebot an türkischen Gerichten auf dem Markt eher als eine Option von vielen.

Sowohl den StudentInnen der ersten als auch der zweiten Generation fällt es auf, dass die Gäste in den türkischen Restaurants vorwiegend ÖsterreicherInnen oder andere Nationalitäten sind. Die Tatsache, dass die türkische Küche so vielen unterschiedlichen Menschen schmeckt, finden alle erfreulich: „Es ist sehr interessant, ins Kent gehen mittlerweile fast nur Österreicher, Familien und Studenten, aber fast nur keine Türken“, so Ertam (Ertam:4).

Er ist in Österreich aufgewachsen und erzählt mir, dass es mittlerweile mehrere kleine und nicht so berühmte Lokale gibt, die so genannten „Çorbacı“, die nur auf ein bestimmtes Gericht spezialisiert sind.

Wenn man sagt, wir gehen türkisch essen, dann gehen wir in der Türkei wir zu „Çorbacı“, die z.B. jemand, der nur Suppen macht - Kuttelsuppen, grüne oder rote Linsensuppen, oder zu „Mantici“, die machen nur „manti“¹⁰. „Kumpirci“, die machen nur Folienbratkartoffeln, wie man das hier kennt, dann Butter, russischer Salat, Oliven usw. dazu (Ertam: 4).

Solche Lokale sind Geheimtipps und vorwiegend unter Menschen der zweiten oder dritten Generation bekannt. Wenn es um die Klassiker der türkischen Küche geht, dann sind für Feinschmecker einige Geheimtipps dabei. Bei den „Çorbacı“ schmeckt es laut den interviewten Personen allen, unabhängig von Religion, Herkunftsort, sozialem Status oder finanziellen Möglichkeiten. Außerdem spielen die

¹⁰ Mit Hackfleisch oder Linsen gefüllte Teigtaschen

sozialen Netzwerke eine große Rolle dabei, da viele die Köche kennen oder wissen, wo ein Koch, der nicht so „gut“ ist, gerade arbeitet.

Die „normalen“ türkischen Restaurants sind dementsprechend für viele InformantInnen der zweiten Generation nichts Besonderes. Ertam meint sogar, dass die Türken niemals in die türkischen Restaurants gehen würden, in die die Österreicher gehen. Das liegt aber nicht daran, dass diese nicht gut sind, sondern daran, dass es eben etwas Besseres in Wien gibt. Viele der Befragten der zweiten Generation sind verwundert, wenn öfters österreichische KollegInnen oder FreundInnen erzählen, dass das Essen in den berühmten türkischen Restaurants sehr gut war. „Meine türkische Bekannten in Österreich und ich fragen uns oft“, so Ertam, „warum Arbeitskollegen oder Freunden, die nicht türkischer Abstammung sind, es dort so gut schmeckt. Uns schmeckt das nicht.“ (Ertam: 4).

In den großen Restaurants wird nach Aussage der InformantInnen der zweiten Generation das Essen mehr auf den Geschmack der ÖsterreicherInnen abgestimmt. Die kleinen Lokale dagegen sind auf wenige Speisen spezialisiert, die traditionell türkisch gekocht werden. Der Geschmack der Speisen in den kleinen Lokalen ist der Grund, warum die StudentInnen der zweiten Generation diese bevorzugen. Die StudentInnen der ersten Generation dagegen, besuchen die großen türkischen Restaurants trotzdem, weil das Essen aus der Heimat vermissen.

Wenn von türkischen Restaurants im Ausland die Rede ist, dann können Unterschiede im Geschmack nicht unbeachtet bleiben. Der am meisten zitierte Grund, warum die angebotenen Gerichte in Wien nicht genau so gut schmecken wie in der Türkei, ist der Geschmack des Fleisches. Über dieses Thema wurde schon im Kapitel über Anpassung (Kapitel 9.3.2) ausführlicher dargestellt. Für Timur (2. Generation) ist dieser Unterschied von großer Bedeutung, deswegen geht er in der Türkei umso lieber in Restaurants essen:

Wenn ich in der Türkei ankomme, dann gehe ich sofort essen. Die Stadt Bursa ist berühmt für Iskender, und dort habe ich ein Restaurant entdeckt und gehe seit Jahren immer hin. Und wenn ich ankomme, dann nehme ich meine Freunde mit, und wir gehen essen. Dieses Iskender, nach einem halben Jahr oder so - das ist eine Explosion in deinem Mund, ist wie Feuerwerk in deinem Mund, ist einfach extrem genial. (Timur: 1).

8.3.5 Schlussfolgerung

Kocktürk-Runefors (1991) behauptet, dass MigrantInnen auch im Ausland in der Lage sind, ihr Heimatessen zuzubereiten, wenn sie Zugang zu den Grundzutaten haben. Nach Aussagen der befragten Personen schmecken viele Grundzutaten in Österreich anders als in der Türkei. Dadurch schmecken die Gerichte trotz der vermeintlich gleichen Zutaten anders als in der Heimat. Laut Augustynek und Hirschfelder verwenden MigrantInnen ihre traditionellen Speisen, um ihre Ethnizität und kulturelle Identität unbewusst auszudrücken (vgl. Augustynek/Hirschfelder, 2010: 157ff). Diese Tatsache bestätigt sich besonders bei den InformantInnen der ersten Generation, da sie, obwohl der Geschmack nicht optimal ist, immer wieder türkische Gerichte zu Hause zubereiten. Interessant ist außerdem, dass die Erfahrung und das Essen, womit jemand aufgewachsen ist, wirklich entscheidend für seine Nahrungsvorlieben ist. So schmeckt manchen StudentInnen der zweiten Generation das türkische Essen besser, aber nicht das in der Türkei, sondern das, was sie von zu Hause in Österreich kennen.

8.4 Identifikation

In our contemporary world, identities and belongings are more and more asserted by life styles, which in turn are encoded in the images of consumer goods that act as markers (Featherstone, 1978).

In diesem Kapitel wird kurz das Stereotyp bzw. die Fremdwahrnehmung der türkischen Küche diskutiert. Darüber hinaus werden die Besonderheiten und Einzelheiten dieser Küche aus Sicht der befragten Personen zusammengefasst und vorgestellt. Die Fragen „Was ist türkisches Essen?“, „Welche Bedeutung hat türkisches Essen für Sie?“ oder „Was ist das, was die türkische Küche besonders macht?“ werden hier kommentiert. Außerdem wird die Frage nach der Identifikation durch Nahrung und die Zugehörigkeit zu einer Gruppe durchleuchtet.

8.4.1 Döner Kebab

Döner Kebab ist das Fast Food, das zum ersten Mal in dieser Form in den 1960er Jahren von türkischen Gastarbeitern auf dem deutschen Markt eingeführt wurde. Obwohl der Döner Kebab in der Türkei selbst nicht in dieser Form angeboten wird und eigentlich für die deutschen KonsumentInnen zusammengestellt ist, stellt er das Stereotyp von türkischem Essen dar. Döner Kebab ist auch das meistzitierte Beispiel für den positiven Einfluss der türkischen MigrantInnen in Deutschland (Caglar, 1999: 263).

Heute sind sowohl in Deutschland als auch in Österreich und in vielen anderen europäischen Ländern unzählige Imbissstände zu sehen, wo Döner Kebabs angeboten werden. Wie andere Produkte kann auch Essen als eine Art „social marker“ verstanden werden, insbesondere wenn es sich um kulturell oder ethnisch unterschiedliche Gruppen von Menschen handelt (Caglar, 1999: 265).

Auch in den durchgeführten Interviews über die Essgewohnheiten von türkischen StudentInnen in Wien wurden die türkischen Imbissstände in Wien mehrmals erwähnt. Dabei haben sich drei Themenbereiche als besonders relevant herausgestellt: Image der Türken, der „echte“ Döner Kebab in der Türkei und seine Qualität in Wien.

Die InformantInnen zeigten sich enttäuscht über das Image der türkischen Küche und Bevölkerung und das Stereotyp, dass Türken immer Döner essen. Ayten, die der 1. Generation angehört, sagt Folgendes:

Ja, ich bin traurig darüber, weil die Leute in Österreich denken, dass wir immer Döner essen, aber es gibt so viele andere Sachen, die auch super schmecken (Ayten:1).

Auch darüber, wie ein echter Döner schmecken soll, haben viele von den Befragten unterschiedliche Meinungen. Eines ist klar, dass Döner und Kebab zwei unterschiedliche Sachen sind, und dass man sie in der Türkei ganz anders zubereitet und sie ganz anders schmecken als in Wien. Sie schmecken aber auch unterschiedlich in den verschiedenen Regionen in der Türkei. Generell wird der Döner in der Türkei auf einem Teller serviert, darauf kommen kleine Stückchen Brot und obendrauf Tomatensoße und Joghurt, erzählt Ayten (Ayten: 1).

Mustafa (1. Generation) beschwert sich:

Man kennt in Österreich der echte türkische Döner als ein Kebab, aber das ist falsch. Kebab und Döner sind in der Türkei zwei ganz unterschiedlichen Sachen (Mustafa: 1).

Mustafa erklärt mir, dass das Wort Kebab der Oberbegriff für alle Fleischspezialitäten ist, und Döner bedeutet, dass das Fleisch am Spieß gedreht wurde. Der in Deutschland zuerst eingeführte und auch in Österreich und vielen anderen Ländern verkaufte „Döner Kebab“ ist ein Sandwich, der aus am Spieß gedrehten Fleischstückchen, ein Viertel türkisches Weißbrot, verschiedene Gemüsesorten (wie beispielsweise Tomaten, Gurken, Grünsalat, Zwiebeln oder Rotkraut) und ein Knoblauch Joghurt Dressing besteht. Der Döner Kebab wird in Österreich hauptsächlich Kebab genannt (vgl. Caglar, 1999: 264).

Die Tatsache, dass der hier bekannte Döner Kebab, der nicht wirklich türkisch ist, aber überall mit türkischer Küche assoziiert wird, führt bei allen InformantInnen zur Aufregung.

8.4.2 Identifikation durch Nahrung

Als nächstes soll erwähnt werden, dass sich alle befragten Personen mit bestimmten Kochtechniken oder Tischsitten identifizieren und dadurch auch ihre türkische Identität leben. Nach Aussagen stammen aus unterschiedlichen Gesprächen und von unterschiedlichen InformantInnen, aber was auffällig dabei ist, ist das meistverwendete Pronomen „wir“, wie es in den folgenden Beispielen zu sehen ist: „wir in der Türkei essen viele scharfe Sachen“, „wir essen immer zu jedem Essen Brot oder Reis, was andere Kulturen vielleicht nicht unbedingt machen“, „wir essen viel Salz“, oder „wir braten den Reis immer im Teebutter ein“, zeigen, wie sich der Einzelne mit den Türken und der türkischen Küche identifiziert.

Kaan beispielsweise, der schön länger in Wien lebt, sprach viel darüber, wie „die TürklInnen“ beispielsweise viel Öl verwenden und viel Butter, das total ungesund sei und dass er das beim Kochen schon längst nicht mehr macht. Das zeigt, wie er sich an andere Kochtechniken und Gesundheitsvorstellungen angepasst hat. Ähnlich war das bei den StudentInnen der zweiten Generation, die von den „TürklInnen“ und von den „ÖsterreicherInnen“ gesprochen und sich gleichzeitig mit beiden identifiziert haben.

Wie bereits im Kapitel 3.5 erwähnt wurde, dient Nahrung in der Diaspora oft „für die Re-Imaginierung von ‚Welten‘, die zeitlich und/oder räumlich verschoben sind“¹¹ (Sutton, 2001: 102). Essen ermöglicht MigrantInnengruppen, ihre Heimat zumindest teilweise wiederherzustellen, wobei Unterschiede zwischen den einzelnen Gruppen sichtbar werden. So gesehen, sind Kochen und Essen zwei identitätsstiftende Praktiken, die Gruppen zusammenhalten, aber auch voneinander unterscheiden. Insbesondere unter MigrantInnen, die sich in einem fremden Land aufhalten, ist Nahrung ein wichtiger Teil der ethnischen Identität.

Bei den befragten Personen der ersten Generation ist türkisches Essen das, was genauso wie die Heimatstadt, die Familie oder die Freunde stark vermisst wird,

¹¹ Originaltext: “for the re-imagining of “worlds” displaced in space and/or in time”- (Übersetzung E.T.)

aber auch das, was als transportables Kulturgut am leichtesten in Österreich zu haben ist. Die Veränderung des sozialen Status der türkischen StudentInnen der ersten Generation, wie z.B. die unterschiedliche Wohnsituation, die finanzielle Lage oder die sprachlichen Schwierigkeiten haben dazu beigetragen, dass türkisches Essen eine größere Bedeutung im Alltag erhalten hat. Aus den Interviews ist folgende Tendenz sichtbar geworden: Je länger die Aufenthaltsdauer ist, desto weniger vermissen die InformantInnen das Heimatessen. Diejenigen, die vor kurzem nach Österreich gekommen sind, sehnen sich sehr nach dem Essen der Heimat und besuchen öfters türkische Restaurants oder kochen zu Hause. Die anderen, die schon länger in Wien wohnen, fühlen sich dagegen „integrierter“ und essen „alles Mögliche“. Die türkischen Speisen bleiben aber auch für die zweite Gruppe etwas, was sie vermissen und worauf sie sich freuen, wenn sie die Gelegenheit haben, etwas traditionell „Türkisches“ zu verspeisen.

Sowohl die StudentInnen der ersten als auch der zweiten Generation haben mit Stolz erzählt, dass die türkische Küche sehr reich und geschmackvoll ist. Kaan, der der 1. Generation angehört, sagt beispielsweise:

Wenn ich manchmal für meine österreichischen Freunde koche, dann koche ich etwas Türkisches. Man identifiziert sich irgendwie damit. Aber ich bin auch sehr stolz, dass ich aus so einem Land komme, wo die geographische Lage so günstig ist, dass man alles findet, was man braucht. Deswegen bin ich stolz, dass alles gut schmeckt und dass das Meer und das Ganze gut schmeckt (Kaan: 2).

Auch Mustafa (1. Generation) erzählt stolz, dass die türkische Küche eine von den drei größten der Welt ist, obwohl sie eigentlich eine Mischung aus allen möglichen Küchen ist:

Was ich auch sagen möchte, türkische Küche kommt aus verschiedenen Regionen. Wenn man über die türkische Küche forscht, muss man auch über die osmanische Küche sehr gut forschen. Türkische Küche hat eine Erbe von der osmanischen Küche. Die osmanische Küche besteht aus griechische, armenische und türkische Küche. Das ist eine Synthese zwischen diesen drei berühmten Küchen, deshalb ist türkische Küche sehr berühmt auf der Welt. Wenn man auch z.B. an dem Westteil von Anatolien und der Türkei

schaut, dann kann man sehen, dass der Einfluss von Griechenland sehr groß ist. Dort isst man viel Olivenöl, viel Grünem, usw. Aber wenn süd-östlich oder im Süden schaut, kann man die arabischen Einflüsse sehen, dort isst man mehr Kebab als Grünem. Wenn man nach Schwarzmeerküste fährt, dort kann man sehen, dass es einen russischen oder georgischen Einfluss gibt. Anatolien ist ein Synthese, du weiß schon, es gibt viele Leute, die nach Anatolien vor 300 Jahren gekommen sind, dann haben sie ihre Küchen mitgebracht, so haben sich die Küchen vermischt. Deswegen kann man über türkische Küche sprechen, wenn man über die Küchen der Völker spricht, die früher nach Anatolien ausgewandert sind (Mustafa: 2).

8.4.3 Schlussfolgerung

Obwohl die befragten Personen aus unterschiedlichen Gebieten in der Türkei stammen, wo sich die Kochtechniken und Geschmacksrichtungen voneinander unterscheiden, identifizieren sie sich in der Diaspora stark und stolz mit der türkischen Küche. Dadurch wird nicht nur die Rolle der Küche für die „Gruppenidentität“ der MigrantInnen sichtbar, sondern auch die Tatsache, dass die nationale Küche ein Konstrukt ist, wodurch „Heimaten“ leicht wiederhergestellt werden können.

8.5 Konsum

Im folgenden Kapitel wird darauf eingegangen, wo und was MigrantInnen mit türkischer Abstammung gerne einkaufen und konsumieren. Es haben sich einige Kategorien herausgestellt, nach denen die unterschiedlichen Aspekte diskutiert werden.

8.5.1 Einkaufen

Bei dem Einkauf von Lebensmitteln sind Preis und Qualität die wichtigsten Entscheidungsfaktoren. Da viel Obst und Gemüse in der türkischen Küche verwendet werden, sind Frische und Nachhaltigkeit besonders wichtig. Sowohl die StudentInnen der ersten als auch der zweiten Generation sagten, dass sie Obst und Gemüse im normalen Supermarkt einkaufen oder auf dem Markt, wobei Preis und Qualität entscheidend sind. Anders sieht es aus, wenn einige Nahrungsmittel im normalen Supermarkt nicht zu finden sind. Die türkischen Geschäfte in Wien wären dann eine mögliche Lösung. Das Problem ist, dass diese nicht immer den Sauberkeitsstandards der befragten Personen entsprechen. Es gibt zwar Unterschiede von einem Geschäft zum anderen, aber die sauberen und guten Geschäfte sind laut ihrer Aussagen eher die Ausnahme. Viele wollen diesen Umstand nicht beim ersten Gespräch zugeben, aber letztlich haben alle gestanden, dass sie aus diesem Grund nicht gerne in türkische Lebensmittelgeschäfte einkaufen gehen.

Bei diesem Thema geht es aber nicht nur um die Sauberkeit, sondern um die Hintergründe, die die befragten StudentInnen sehr aufregen. Sie erzählen mir, dass es in Wien sehr viele solche Geschäfte gibt, in denen viele nicht gut integrierte TürkinInnen immer einkaufen. Elif (2. Generation) sagt, dass die Kunden in diesen Geschäften kein Deutsch reden und nicht integriert sind. Sie gehen immer wieder dort einkaufen, und da es genug KundInnen gibt, wird sich an der Sauberkeit so bald nichts ändern.

Aber heute gibt es immer mehr Menschen, die hier in Wien wohnen und von der Türkei kommen, deswegen gibt es auch so viele türkische Geschäfte. Aber ganz ehrlich, wenn ich in so ein Geschäft reingehe, dann vergeht mir

die Lust, die sind so dreckig und ist ein Chaos drinnen und nein. Wenn man Billa und so ein Geschäft vergleicht, das geht nicht. Und die Leute, die dort einkaufen oder die Besitzer, die wohnen hier wie vor 30 Jahren und haben sich überhaupt nicht angepasst. Sie geben sich keine Mühe, um alles zu ordnen, weil sie wissen, dass die Türken sowieso kommen, und dann geben sie sich keine Mühe (Elif: 3)

Gizem (1. Generation) sagt auch, dass es große Unterschiede gibt zwischen den integrierten und nicht integrierten Türken in Wien. Sie ist hier zum Studium gekommen und ist überrascht, dass die türkischen Geschäfte in Wien so schmutzig sind.

Billa ist teuer aber sauber, Hofer ist billig aber sauber, aber die türkischen Geschäfte - der Boden ist schwarz, das ist kein Respekt zum Besitzer zuerst und dann für die Kunden. Das ist die Vision, weil sich die Besitzer nicht sich selbst und die anderen respektieren. Sie wissen, dass die Kunden sowieso kommen. Die sind nicht gebildet, das ist das Problem (Gizem: 2).

Timur (2. Generation) bildet eine Ausnahme. Er kauft viele Lebensmittel in türkischen Geschäften und hat positive Erfahrungen gemacht. Er erwähnt aber trotzdem, dass Sauberkeit vorauszusetzen ist. Auf die Frage, ob er in solchen Geschäften einkauft, antwortet er sehr enthusiastisch:

Ja, auf jeden Fall. Türkische Wurst, Käse, Oliven, Brot und und und - ganz klar. Gazi zum Beispiel kaufe ich im türkischen Laden, obwohl es auch bei Penny gibt oder so. Ich finde es gut, dass es das Angebot gibt, es muss sein, es gibt viele Türken und sobald das Geschäft sauber ist, dann perfekt. Sie sind auch viel billiger, 2 Kilo Faschiertes kostet 5 Euro, bei Spar übertrieben 16 Euro (Timur: 2).

Die anderen InterviewpartnerInnen zählen unterschiedliche Gründe auf, warum sie nicht gerne in türkischen Geschäften einkaufen. Es kostet mehr Zeit, wenn man im Supermarkt einkauft und dann wegen irgendetwas Bestimmtem in ein anderes Geschäft gehen muss. Andere finden, dass die türkischen Geschäfte sowieso nicht die besten Sachen verkaufen. Mustafa (1. Generation) hat darüber nachgedacht, warum das so ist:

Die Sachen, die du siehst in den türkischen Geschäfte werden in Deutschland produziert. Die sind nicht Import, 90% produziert man in Deutschland. Echt türkische Käse kommt aus Edirne, eine türkische Stadt an der türkisch-bulgarische Grenze, dort kommt der beste Käse aus der Türkei her. Und das kann man leider weder in Deutschland, noch in Österreich finden. Ich habe viel daran gedacht, warum nicht die echten Sachen importiert werden, und ich habe das nicht verstanden (Mustafa: 3).

8.5.2 Durch den Zoll

Es gibt natürlich viele Lebensmittel, die die InterviewpartnerInnen in Wien selten finden oder aus dem einen oder dem anderen Grund nicht kaufen wollen. Es gibt Lebensmittel, die sie sehr vermissen. Bei der Frage, was hier in Wien schwierig zu finden ist, war die Antwort immer, dass die Vielfalt von Obst- und Gemüsesorten hier geringer ist und der Geschmack nicht so gut. In der Türkei findet man von vielen Gemüsesorten, wie beispielsweise Bohnen oder Tomaten, mindestens sechs verschiedene Sorten, die auch dank des Klimas dort wachsen und sehr frisch sind.

Die InformantInnen der zweiten Generation erinnern sich, dass es früher hier in Wien ganz anders ausgesehen hat. Mittlerweile kann man eine größere Vielfalt an türkischen Spezialitäten finden. Ertam erzählt, dass zu jener Zeit, als sein Onkel im Jahr 1951 in Österreich eingewandert ist, man einfache Grundzutaten für türkische Gerichte nicht finden konnte.

Die Klassiker - Oliven, grüne oder schwarze, glatte oder mit schrumpiger Haut, die haben hier gefehlt. Lange Jahre bis in die 90er, war es notwendig, dass die Türken mit wenig Gepäck nach Hause fahren und dann auf dem Rückweg vieles mitnehmen wie Oliven, Käse, Turshu. Hier konntest du das nicht machen. Oder regionale Spezialitäten und die Sachen musste man damals schleppen. Ich kann mich erinnern, wie ich als Kind so eine riesen Tasche bekommen hatte und ich musste alles schleppen. Damals dürfte man das noch, die EU hatte damals keine so strenge Verbote. Seit 2000 ungefähr darf man die Milchprodukte und so nicht mehr mitnehmen (Ertam: 3).

Ertam ist heute froh, dass heutzutage in Österreich beinahe alles zu finden ist. Er hat „dramatischen Erfahrungen“ mit dem Transportieren von Lebensmitteln

gemacht und erinnert sich vor allem daran, wie bei der Hitze im Sommer die Oliven oder der Käse angefangen haben zu riechen, weil sie leicht verderbliche Produkte sind. Die Jugendlichen heute müssen das nicht mehr machen.

Heute sind türkische Produkte überall zu finden, sogar in den kleinsten Städten Österreichs. Auch in österreichischen Supermärkten werden immer öfter türkische Produkte angeboten. Die in Österreich aufgewachsenen StudentInnen erzählen, dass bei vielen älteren EinwanderInnen die Gewohnheit erhalten geblieben ist, Nahrungsmittel aus der Türkei mitzubringen, obwohl viele dieser Produkte bereits von HändlerInnen importiert werden.

Aber es gibt auch so Fanatiker, die heute versuchen, irgendwas durch den Zoll zu bringen. Der Onkel einer Kollegin hat probiert, Käse mit unpasteurisierte Milch mitzubringen, und hat eine Strafe gekriegt von 100 Euro. Er ist total ausgerastet und war unglücklich, obwohl er wusste, dass das nicht gestattet ist (Ertam: 4).

Trotzdem bringt fast jeder, der in die Türkei fährt, Lebensmittel mit. Elif (2. Generation) beispielsweise bringt hausgemachtes Tomatenmark von ihrer Oma oder hausgemachte Marmelade, aber nichts, was man hier kaufen könnte. Erdem (2. Generation) bringt Pastarma und gepresstes Fleisch mit Gewürzen, d.h. spezielle Lebensmittel, die nicht nach Österreich exportiert werden.

Kaan (1. Generation) erzählt, dass er in einer kleinen Stadt in der Türkei aufgewachsen ist, wo es viele lokale Hersteller von Käse oder Brot gibt, die aber keine großen Handelspartner haben und deswegen die Produkte nicht exportieren. Die mitgebrachten Nahrungsmittel werden unter den Studentinnen in Wien als sehr wertvoll angesehen und daher langsam und mit Genuss konsumiert.

Ich nehme Sachen von zu Hause mit, aber die verschwinden immer so schnell. Besondern wenn Leute bei dir zu Hause vorbeikommen. Ein Stück Käse verschwindet innerhalb einer Woche, und das ist so schlimm, weil wir süchtig danach sind, und hier kann man das nicht bekommen, was man so gerne isst (Kaan: 2).

Die MigrantInnen der ersten Generation bringen mehr Nahrungsmittel aus der Türkei mit und auch solche, die man schon in Österreich finden könnte. Manche tun

es, weil sie in der Türkei billiger sind oder besser schmecken. Gizem bringt Bohnen und Linsen, unter anderem auch weil ihre Eltern der Meinung sind, dass Gizem nicht doppelt soviel dafür in Wien bezahlen soll. Mustafa nimmt Gewürze für Käse, Oliven und Olivenöl mit.

8.5.3 Halal-Produkte

Für die religiösen Muslime stellt das Besorgen von Halal-Produkten in Österreich eine Herausforderung dar.

„Halal“ bedeutet aus dem Arabischen „zulässig“ oder „erlaubt“ und, auf Lebensmittel bezogen, sind das Produkte, die keine Produkte vom Schwein und keinen Alkohol enthalten. Weiterhin gibt es Halal-Fleisch, das nach islamischen Vorschriften geschlachtet und von gläubigen Muslimen gekauft wird (Yilmaz, 2009: 9).

Zu bestimmten Feiertagen wie zum Beispiel zum Opferfest (gefeiert wird die „Beinahe-Opferung“ Isaaks durch Abraham) schlachteten die Leute in der Türkei früher Ziegen, Schafe oder Rinder selbst. Heute wird das Fleisch immer öfter gekauft (a.a.O.).

Diejenigen, die zum Studium nach Österreich gekommen sind und sehr religiös sind, kennen sich nicht so gut aus auf dem Markt und kaufen lieber kein Fleisch, weil sie dem Verkäufer nicht vertrauen. Asena erzählt, dass sie hier in Wien Halal-Fleisch in manchen türkischen Geschäften kaufen könnte, aber sie macht das nicht, weil sie sich nicht sicher ist, ob das Fleisch wirklich halal ist.

In der Religion ist das ein Gesetz, deswegen muss ich aufpassen. Das Fleisch muss halal geschnitten werden. Ich kann das Fleisch nicht essen, wenn das Tier in einer Fabrik umgebracht wurde (Asena: 3).

Sie besteht auch darauf, dass Halal-Fleisch gesünder und qualitativ besser sei, weil das Tier nicht in Angst stirbt.

Das Tier muss liegen und entspannt sein, ein Muslim sagt ein Gebet und dann kann er schlachten. Dann schmeckt das Fleisch einfach besser. Das ist nicht nur, weil das Religion so sagt, sondern es ist auch logisch (Asena: 3).

Es ist schwierig, ein Geschäft zu finden, wo man sich sicher sein kann, dass das Fleisch nach strikten islamischen Vorschriften geschlachtet wurde. Man könnte Halal-Fleisch aber auch in der Moschee kaufen. Eine andere Möglichkeit ist, zu einem österreichischen Bauernhof zu fahren, wo man Tiere selber schlachten darf.

Wir fahren dahin in der Früh, wir schlachten das Tier und nehmen wir uns nach Hause. Dann müssen wir nicht so oft Fleisch kaufen gehen oder man teilt sich das mit Verwandten oder Bekannten auf. Du weißt, woher es kommt, und es wird von meinem Vater geschlachtet oder vom Opa. Sie können es, weil wir ein Fest haben im Jahr, wo Männer das machen müssen, deswegen kann man das (Elif: 2)

8.5.4 Schlussfolgerung

Im sechsten theoretischen Kapitel dieser Arbeit wurden einigen Theorien zum Thema Nahrung und Konsum vorgestellt und durch die praktischen Beispiele im Kapitel 9 bestätigt. Konsumpraktiken beinhalten wichtige Informationen über die Menschen, ihr Alter, Herkunft oder Religion (vgl. Miller, 1995: 59; 103). Ein Beispiel dafür kann die Suche nach Halal-Fleisch sein, die sich in Wien für die religiösen StudentInnen als eine Herausforderung herausgestellt hat, trotzdem aber wichtig bleibt. Des Weiteren drücken Konsumpraktiken, wie auch von Koc und Welsch (2001:4) behauptet, persönlichen Geschmack und Gesundheitsvorstellungen aus. Die nicht immer sauberen türkischen Geschäfte in Wien werden deswegen von vielen MigrantInnen gemieden. Wichtig ist auch, dass die Auswahl an Nahrungsmitteln von vielen verschiedenen Faktoren wie beispielsweise dem Preis, Marketingstrategien, Gesundheitsvorstellungen oder Religionsvorschriften beeinflusst wird und in einem globalisierten Kontext zu betrachten ist.

Fazit

Die grundlegenden Erkenntnisse dieser Arbeit sollen im Folgenden zusammengefasst werden. In der vorliegenden Arbeit wurden die Zusammenhänge zwischen Essen, sozialer und nationaler Identität und Migration exemplarisch untersucht. Dabei wurden in Wien lebende türkischen StudentInnen befragt, wie sie sich selbst, ihre Nationalität und ihr Verhältnis zu anderen durch Essen ausdrücken. Es wurde ein Vergleich zwischen StudentInnen der ersten und der zweiten Generation durchgeführt.

Die Ergebnisse der Untersuchung lassen sich wie folgt zusammenfassen: Essen ist für die türkischen StudentInnen der ersten Generation in Wien von großer Bedeutung. Die InterviewpartnerInnen vertreten die Meinung, dass der Grund hierfür ist, dass Essen in der Türkei wichtig ist und die Eltern der InformantInnen stets viel Wert auf gesunde Nahrung gelegt haben. Dabei sei Kochen eine Voraussetzung für gutes gesundes Essen. In der Türkei übernimmt die Mutter in der Familie die Rolle der Köchin und sorgt dafür, dass es immer etwas zu Essen gibt. Deswegen hatten die meisten StudentInnen der ersten Generation selbst kaum Erfahrung mit dem Kochen, bevor sie zum Studium aus dem Elternhaus ausgezogen sind. Bei den ersten Kochversuchen bei allen waren „Mama’s Rezepte“ die Basis.

Bei den Essgewohnheiten der befragten Personen hat sich Zeit als ein wichtiger Faktor erwiesen. Wenn man über Essen redet, denkt man nicht automatisch an Zeit, aber tatsächlich ist diese ein wichtiger Faktor. Alleine die Rezepte beinhalten Sätze wie „backen Sie 45 Min.“ oder „lassen Sie den Reis vier Stunden stehen“ (Katz/Weaver, 2003: 400f). Die Gestaltung des Alltagslebens und der Mangel an Zeit sind darum die meisterwähnten Gründe, warum die StudentInnen öfters Fast Food konsumieren. Aufwendige Speisen, für die man spezielle Zutaten braucht und möglicherweise in mehreren Geschäften einkaufen muss, oder solche, deren Zubereitung zeitaufwendig ist, werden meistens nur bei großen Festen zubereitet.

Der soziale Aspekt von Essen ist für die interviewten Personen sehr wichtig. Essen verbindet sowohl in der Familie, wo es Pflicht ist, dass die Familie beim Abendessen zusammensitzt, als auch hier in Wien, wo man gerne Essen mit

Freunden kocht und teilt. Essen ist in der Türkei ein Zeichen für Gastfreundschaft, und gutes Essen begleitet alle große Familienfeste und religiösen Festen.

Die Unterschiede zwischen der türkischen und der österreichischen Küche werden von allen Befragten bewusst wahrgenommen, und es ist eine Frage des persönlichen Geschmacks und der Einstellung, ob eine Person an der österreichischen Küche Gefallen findet oder nicht. Dabei ist mir aufgefallen, dass alle InformantInnen die türkische Küche als vielfältiger und geschmackvoller beschreiben. Ein Grund dafür bei den InterviewpartnerInnen der ersten Generation ist, dass sie nicht viele Speisen der österreichischen Küche kennen. Die StudentInnen der ersten Generation haben nur eingeschränkte Erfahrungen mit der österreichischen Küche, die sie durch Restaurantbesuche oder StudienkollegInnen gemacht haben. Diese Sichtweise ist besonders erkennbar, wenn die InterviewpartnerInnen der Meinung sind, dass das Essen in Wien einen niedrigeren Stellenwert hat als Kaffeehausbesuche. Das gilt allerdings nicht für StudentInnen der zweiten Generation, die sowohl mit der österreichischen als auch mit der türkischen Küche aufgewachsen sind und sich mit beiden Küchen auskennen und identifizieren.

In Bezug auf Identität sind Religion und die entsprechenden Nahrungstaboos ein entscheidender Faktor dafür, was und wo eingekauft wird. Für religiöse Menschen ist es nicht leicht, Halal-Produkte zu finden, die ihren Standards entsprechen, obwohl diese auch in Österreich angeboten werden.

Bezüglich der Bedeutung türkischen Essens im Leben der StudentInnen zeigte sich, dass die türkische Küche ein Element nationalen Stolzes ist und dass sich alle mit der Vielfalt, dem Geschmack, den Kochtechniken und Essgewohnheiten, die die türkische Küche charakterisieren, identifizieren und als eine Gruppe verbunden fühlen. Die türkische Küche stellt somit einen Aspekt einer gemeinsamen Kultur dar, über die kollektive Identität und Zugehörigkeit geschaffen und gelebt werden, genauso wie beispielsweise das Sprechen der Heimatsprache. Trotz beträchtlicher Unterschiede in der regionalen und sozialen Herkunft der befragten Personen war für alle Befragten türkisches Essen wichtig, jedoch waren die damit verbundenen Assoziationen nicht einheitlich. Dadurch konnte festgestellt werden, dass die nationale Küche ein imaginäres Konstrukt ist, wodurch Gefühle der Zugehörigkeit, nationalen Identität oder emotionalen Sicherheit in der Migration entstehen.

Eine weitere Erkenntnis betrifft die Rolle der Erinnerungen, die mit Essen zu tun haben. Nicht nur das, was heute im Alltag gegessen wird, sondern das, was die InformantInnen von zu Hause kennen und mit bestimmten Situationen und Gefühlen assoziieren, ist wichtig für ihre Identifizierung als TürkinInnen .

Die Frage der Identifikation ist außerdem unmittelbar mit der Fremdwahrnehmung der türkischen Küche verbunden. Das ist der Grund, warum ich auf die Geschichte des Döner Kebab eingegangen bin sowie auf seine Rolle als Stereotyp für die türkische Küche. Fieldhouse erwähnt beispielsweise, dass die meisten Stereotypen und Spitznamen von Nationen auf den Essgewohnheiten der Gruppe basieren, und Nietzsche (1979: 54) sagt, dass alle Vorurteile durch den Magen gehen ("all prejudices come from the intestines"). Hier ist es nicht nur wichtig, worauf die Fremdwahrnehmung basiert, sondern auch, dass sich eine Gruppe als solche durch Nahrung und Essgewohnheiten identifiziert. Deswegen ist Essen, genauso wie Währung, Kostüme oder Zeremonien, ein Zeichen der Identität (Palmer, 1998: 21).

Die Untersuchung der Konsumpraktiken hat ergeben, dass Preis und Qualität ausschlaggebende Faktoren beim Einkaufen sind. Da einige Lebensmittel nicht in Wien zu finden sind, wird auf sie verzichtet, oder es werden kleine Mengen von ihnen bei Gelegenheit aus der Türkei mitgebracht.

Eine weitere Erkenntnis ist, dass auch der soziale Hintergrund der InformantInnen einen wichtigen Konsumfaktor darstellt. Sowie die StudentInnen der ersten als auch der zweiten Generation kritisieren die türkischen Geschäfte in Wien und ihre KundInnen und können sich mit ihren MitbürgerInnen kaum identifizieren. Das liegt daran, dass solche Geschäfte von „nicht integrierten“ TürkinInnen besucht werden, die kaum Deutsch sprechen. Im Gegensatz zu ihnen stammen die befragten StudentInnen der ersten Generation aus der (gehobenen) Mittelklasse in der Türkei und die StudentInnen der zweiten Generation aus Familien, die sich in Österreich gut integriert haben.

Türkische Restaurants spielen eine wichtige Rolle für das Wohlbefinden der StudentInnen der ersten Generation, die Essen aus der Heimat sehr vermissen und dorthin gehen, damit sie sich „wie zu Hause fühlen“. Die StudentInnen der zweiten Generation sehen die gängigen türkischen Restaurants nicht als etwas Besonderes,

sie kochen lieber türkische Gerichte zu Hause oder haben Geheimtipps für Restaurants, wo es besonders lecker schmeckt.

Zusammenfassend hat die im Rahmen dieser wissenschaftlichen Arbeit durchgeführte Untersuchung ergeben, dass die türkische Küche und Gerichte eine große Bedeutung im Alltagsleben der befragten MigrantInnen haben. Für die StudentInnen der ersten Generation erwies sich die türkische Küche als wichtiger als für diejenigen der zweiten Generation. Für StudentInnen der ersten Generation beeinflusst das Essen aus der Heimat einerseits ihr Wohlbefinden und hat eine verbindende Funktion, andererseits ist es ein Grund für Nationalstolz, besonders wenn man türkische Gerichte für FreundInnen anderer Nationalitäten zubereitet. Für die StudentInnen der zweiten Generation ist türkisches Essen auch wichtig, aber es wird nicht so stark vermisst, da sie ebenso gerne österreichische Küche oder verschiedenes Fast-Food essen.

Meine Begeisterung für Essen und verschiedene Essgewohnheiten und Traditionen waren der Grund, warum ich mich im Rahmen dieser Arbeit mit diesem spannenden Thema auseinandergesetzt habe. Während der Untersuchung habe ich viele verschiedene Rollen eigenommen – ich war Forscherin, Studentin, Bulgarin, Frau, Freundin, Ausländerin - alles gleichzeitig. Dabei hatte ich die Möglichkeit, auch über mich selbst zu reflektieren und mich in vielen Situationen wiederzuerkennen. Dabei kam auch meine Leidenschaft für gutes Essen klar zum Vorschein.

Und zum Schluß ein Rezept!

Ali Nazik – Lammfleisch auf Auberginen und Joghurt

Eine Spezialität der südanatolischen Küche



12

Zwei Auberginen im Backofen für eine halbe Stunde garen, bis sie weich sind. Wenn sie abkühlen, werden sie geschält und in kleine Stückchen geschnitten. 500 g Joghurt wird mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, ein wenig Butter und Olivenöl vermischt und zur Seite gelegt.

In einem anderen Topf wird Lammfleisch ganz fein geschnitten und in etwas Butter gebraten. Dazu werden zwei geschälte und klein geschnittene Tomaten und ein wenig Tomatenmark gegeben. Das Ganze wird 10 - 15 Minuten gebraten.

Die Mischung aus Joghurt und Auberginen wird auf dem Teller angerichtet, darauf wird dann das Fleisch gelegt.

Afiyet olsun!

¹² Quelle des Fotos: http://www.daskochrezept.de/rezepte/ali-nazik_99588.html

Literatur:

ALBALA, Ken (Ed.) (2011): *Food Cultures of the World Encyclopedia. Africa and the Middle East*. Volume I. Santa Barbara: Greenwood

ALLISON, James (1997): *How British is British food?* In: CAPLAN, Pat (1997): *Food, Health and Identity*. S. 71-87

ANDERSON, E. N. (2005): *Everyone eats. Understanding food and culture*. New York/London: New York University Press

APPADURAI, Arjun (1988): *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*. In: *Comparative Study of Society and History*, S. 3.24

APPADURAI, Arjun (2005): *Modernity at Large. Cultural Dimensions of Globalization*. Minneapolis/London: University of Minnesota Press

ASHLEY, Bob et. al. (2004): *Food and cultural studies*. New York/London: Routledge

ATTESLANDER, Peter (2000): *Methoden der empirischen Sozialforschung*. Unter Mitarbeit von Jürgen Crome, Busso Grabow, Harald Klein, Andrea Maurer, Gabriele Siegert. 9. Neu bearbeitete und erweiterte Auflage. Berlin/New York: Walter de Gruyter

ATTESLANDER, Peter (2003): *Methoden der empirischen Sozialforschung*. 10. Neu bearbeitete und erweiterte Auflage. Berlin: Walter de Gruyter

AUGUSTYNEK, Marta; HIRSCHFELDER, Gunther (2010): *Integrationsmechanismen und Esskultur: Zur Akkulturation polnischer und moldawisch-gagausischer Migranten*. In: KALINKE, H. M. et. al. (2010): *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*. Oldenburg: Isensee

AULL DAVIES, Charlotte (2002): *Reflexive Ethnography. A Guide to Researching Selves and Others*. London: Routledge

BARLÖSIUS, Eva (1999): *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Weinheim/München: Juventa Verlag

BARTHES, Roland (1997): *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*. In: COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny (1997): *Food and Culture: A Reader*.

BARTHES, Roland (2010): *Mythen des Alltags*. Berlin: Suhrkamp

BASS, Mary Ann; WAKEFIELD, Lucille; KOLASA, Kathryn (1979): *Community Nutrition and Individual Behavior*. Minneapolis, Minn.: Burgess. In: FIELDHOUSE, Paul (1986): *Food and Nutrition: Customs and Culture*. London: Croom Helm

BAUMGARTNER, Raher (2002): *Transnationale Migration. Herstellung von Heimaten durch Nahrungsmittelkonsum in Wien*. Magisterarbeit. Uni Wien

BELASCO, Warren; SCRANTON, Philip (2002): *Food Nations. Selling Taste in Consumer Societies*. New York: Routledge

BELASCO, Warren (2008): *Food: The Key Concepts*. Oxford/New York: Berg

BELL, David; VALENTINE, Gill (1997): *Consuming geographies: we are where we eat*. London/New York: Routledge

BERELSON, Bernard R. (1971): *Content Analysis in Communication Research, Glencoe, Ill.*. In: ATTESLANDER, Peter (2000): *Methoden der empirischen Sozialforschung*. Unter Mitarbeit von Jürgen Croom, Busso Grabow, Harald Klein, Andrea Maurer, Gabriele Siegert. 9. Neu bearbeitete und erweiterte Auflage. Berlin/New York: Walter de Gruyter

BOURDIEU, Pierre (1982): *Der Sozialraum und seine Transformationen*. In: *Die feinen Unterschiede – Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*. Frankfurt am Main, S. 171–210

BOURDIEU, Pierre (1982): *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*. Frankfurt am Main: Suhrkamp

CAGLAR, S. Ayse (1999): *MC Kebab: Döner Kebab and the Social Positioning Struggle of German Turks*. In: LENTZ, Carola (1999): *Changing Food Habits. Case Studies from Africa, South America and Europe*. Amsterdam: Harwood Academic Publishers. S. 263-283

CAPLAN, Pat (1997): *Food, Health and Identity*. London/New York: Routledge

CLASSEN, Constan (1994): *Aroma: The Cultural History of Smell*. New York and London: Routledge

CLIFFORD, James (1997): *Diasporas*. In: CLIFFORD, James (1997): *Routes: Travel and Translation in the Late twentieth Century*. Cambridge/Mass/London: Harvard University Press

CLIFFORD, James (1997): *Routes: Travel and Translation in the Late twentieth Century*. Cambridge/Mass/London: Harvard University Press

COHEN, Robin (1997): *Global Diasporas. An Introduction*. Seattle: University of Washington Press. In: LEVY, André/ WEINGROD, Alex (2005): *Homeland and Diasporas. Holy Lands and Other Places*. Stanford: Stanford University Press. S. 3-26

CONNERTON, Paul (1989): *How Societies Remember*. Cambridge: Cambridge University Press.

COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny (1997): *Food and Culture: A Reader*. New York/London: Routledge

DABRINGER, Maria (2009): *Konsumieren in lokal-globalen Kontexten. Zur Verortung eines sozialen Phänomens*. In: SWS-Rundschau (49. Jg.) Heft 1/2009: 6-28.

DAVIS-SULIKOWSKI, Ulrike; KHITTEL, Stefan; SLAMA, Martin (2009): *Migration, Diapsora und postkoloniale Zugehörigkeiten: Identitäten, Grenzen, Verortungen*. In: SIX-HOHENBALKEN, Maria; TOŠIĆ, Jelena (Hg.) (2009): *Anthropologie der Migration: Theoretische Grundlagen und interdisziplinäre Aspekte*. Wien: Facultas. S. 93-110

DELAMONT, Sara (2002): *Apetites and Idenities. An Introduction of the Social Anthropology of Western Europe*. London/New York: Routledge

DOUGLAS, Mary (1966): *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution And Taboo*. London: Routledge

FARB, Peter; ARMELAGOS, George (1980): *Consuming Passions: the Anthropology of Eating*. Boston: Houghton Mifflin Company

FASSMANN, Heinz; MÜNZ, Rainer (1992): *Einwanderungsland Österreich? Gastarbeiter – Flüchtlinge – Immigranten*. Wien: Österreichische Akademie der Wissenschaften

FAUBION, James D.; MARCUS, George E. eds. (2009): *Fieldwork Is Not What It Used to Be, Learning Anthropology's Method in a Time of Transition*. Ithaca and London: Cornell University Press

FIELDHOUSE, Paul (1986): *Food and Nutrition: Customs and Culture*. London: Croom Helm

FLICK, Uwe (2007): *Qualitative Sozialforschung. Eine Einführung*. Reinbeck bei Hamburg: Rowohlt's Enzyklopädie

GINGRICH, Andre (2005): *Kulturelle Identitäten zu Beginn des 21. Jahrhunderts: Sozialanthropologische Begriffsbestimmungen und ihre Implikationen für Europa*. In: RIEGLER, Johanna (Hg.)(2005): *Kulturelle Dynamik der Globalisierung. Ost- und westeuropäische Transformationsprozesse aus sozialanthropologischer Perspektive*. Wien: Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften. S. 23-49

GUPTA, Akhil; FERGUSON, James (1997): *Anthropological Locations*. Berkeley: University of California Press.

GÜMÜŞOĞLU, Turgut; BATUR, Murat; KALAYCI, Hakan; BARAZ, Zeynep (2009): *Türkische Migranten in Österreich: eine querschnittstudie der türkischen Migrantengemeinschaft zwischen transnationaler Struktur und Integration*. Frankfurt am Main: Peter Lang

HAN, Petrus (2005): *Soziologie der Migration*. 2. Auflage. Stuttgart: Lucius&Lucius

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (2003): *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.

HOPF, Christel (1978): *Die Pseudo-Exploration - Überlegungen zur Technik qualitativer Interviews in der Sozialforschung*. In: ATTESLANDER, Peter (2000): *Methoden der empirischen Sozialforschung*. Unter Mitarbeit von Jürgen Crome, Busso Grabow, Harald Klein, Andrea Maurer, Gabriele Siebert. 9. Neu bearbeitete und erweiterte Auflage. Berlin/New York: Walter de Gruyter

KAHN, Miriam (1994): *Always Hungry, Never Greedy: Food and the Expression of Gender in a Melanesian Society*. Prospect Heights, IL.: Waveland Press

KALCIK, Susan (1984): *Ethnic Foodways in America: Symbol and the Performance of Identity*. In BROWN, Linda Keller; MUSSELL, Kay (Eds) (1984): *Ethnic and Regional Foodways in the United States: The performance of Group Identity*. Knoxville: The University of Tennessee Press

KALINKE, H. M. et. Al. (2010): *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*. Oldenburg: Isensee

KATZ, Solomon H. (Ed.), WEAVER, William Woys (2003): *Encyclopedia of Food and Culture*. Scribner Library of Daily Life. Volume 1. New York: Charles Scribner's Sons.

KRIST, Stefan; WOLFSBERGER, Margit (2009): *Identität, Heimat, Zugehörigkeit, Remigration*. In: SIX-HOHENBALKEN, Maria; TOŠIĆ, Jelena (Hg.) (2009): *Anthropologie der Migration: Theoretische Grundlagen und interdisziplinäre Aspekte*. Wien: Facultas

KOC, Mustafa; WELSCH, Jennifer (2001): *Food, Foodways and Immigrant Experience*. Ryerson University, Toronto: Centre for Studies in Food Security

KOCTÜRK-RUNEFORS, T. (1991): *A Model for Adaption to a New Food. The Case of Immigrants*. In: BARLÖSIUS, Eva (1999): *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Weinheim/München: Juventa Verlag

KORSMEYER, Carolyn (Ed.) (2005): *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink*. Oxford/New York: Berg

LENTZ, Carola (1999): *Changing Food Habits. Case Studies from Africa, South America and Europe*. Amsterdam: Harwood Academic Publishers

LEVY, André/ WEINGROD, Alex (2005): *Homeland and Diasporas. Holy Lands and Other Places*. Stanford: Stanford University Press

LÈVI-STRAUSS, C. (1969): *Mythologiques, volume 3. L'origin des manieres de table*. In: MACBETH, Helen; MACCLANCY, Jeremy (2004): *Researching Food Habits. Methods and Problems*. New York/Oxford: Berghahn Books

- LILLGE, Claudia; MEYER, Anne-Rose (Hg.) (2008): *Interkulturelle Mahlzeiten. Kulinarische Begegnungen und Kommunikation in der Literatur*. Paderborn/Hamburg: transcript
- LOGUE, A. W. (2004): *The Psychology of Eating and Drinking*. 3rd Edition. New York/Hove: Brunner Routledge
- MACBETH, Helen; MACCLANCY, Jeremy (2004): *Researching Food Habits. Methods and Problems*. New York/Oxford: Berghahn Books
- MAFFESOLI, Michel (1996): *The Time of the Tribes. The Decline of Individualism in Mass Society*. London (u.a.): Sage Publ. In: BAUMGARTNER, Raher (2002): *Transnationale Migration. Herstellung von Heimat durch Nahrungsmittelkonsum in Wien*. Magisterarbeit. Uni Wien
- MAYER, Ruth (2005): *Diaspora. Eine kritische Begriffsbestimmung*. Bielefeld: transcript
- MAYRING, Phillip (2002): *Einführung in die qualitative Sozialforschung*. 5., überarbeitete und neu ausgestattete Auflage. Weinheim/Basel: Beltz
- MAYRING, Philipp (2003): *Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken*. 8. Auflage, Weinheim
- MESSER, Ellen (1984): *Anthropological Perspectives on Diet*. *Annual Review of Anthropology*, 13: 205-49.
- MESSER, Ellen (2004): *Food, Culture, Political and Economic Identity. Revitalising the Food-Systems Perspective in the Study of Food-based Identity*. In: MACBETH, Helen; MACCLANCY, Jeremy (2004): *Researching Food Habits. Methods and Problems*. New York/Oxford: Berghahn Books
- MIEGS, Anna (1997): *Food as a cultural construction*. In: COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny (1997): *Food and Culture: A Reader*.
- MILLER, Daniel (1995): *Acknowledging Consumption: A Review of New Studies*. London/new York: Routledge

- MILTON, Katharine (1993): *Diet and Primate Evolution*. Scientific American 269: 86-93. In: ANDERSON, E. N. (2005): *Everyone eats. Understanding food and culture*. New York/London: New York University Press
- MONTANARI, Massimo (2006): *Food is Culture*. Translated from the Italian by Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press
- NEUWITH, Angelika; STOCK, Günter (Hrsg.) (2010): *Im Nahen Osten. Der Nahe Osten in Europa*. Berlin: Akademie Verlag
- NIETZSCHE, Friedrich (1979): *Ecce Homo*. London: Penguin.
- PARASECOLI, Fabio (2008): *Bite Me. Food in Popular Culture*. Oxford/New York: Berg
- PARKHURST FERGUSON, Priscilla (2004): *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine*. Chicago/London: University of Chicago Press
- PALMER, Christine (1998): *From Theory to Practice: Experiencing the nation in everyday life*. Journal of Material Culture, 3 (2), S. 175-199
- PATRY, J.-L. (Hrsg.) (1982): *Feldforschung. Methoden und Probleme sozialwissenschaftlicher Forschung unter natürlichen Bedingungen*. In: MAYRING, Phillip (2002): *Einführung in die qualitative Sozialforschung*. 5., überarbeitete und neu ausgestattete Auflage. Weinheim/Basel: Beltz
- PILCHER, Jeffrey (1998): *Que Vivan Los Tamales! Food and the Making of Mexican Identity*. Albuquerque: University of New Mexico Press
- PROUST, Marcel (1979): *Auf der Suche nach der verlorenen Zeit*. Frankfurt am Main, Bd. 1
- RENSBERGER, Boyce (1991), "Anthropology: Diets that Define Amazon Tribes," Washington Post, December 30, p. A3. In: BELASCO, Warren (2008): *Food: The Key Concepts*. Oxford/New York: Berg
- RICHARDS, A. (1932): *Hunger and Work in a Savage Tribe: A functional study of nutrition among the southern Bantu*. In: MACBETH, Helen; MACCLANCY, Jeremy (2004): *Researching Food Habits. Methods and Problems*. New York/Oxford: Berghahn Books

RIEGLER, Johanna (Hg.) (2005): *Kulturelle Dynamik der Globalisierung. Ost- und westeuropäische Transformationsprozesse aus sozialanthropologischer Perspektive*. Wien: Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften.

SCHIRRMEISTER, Claudia (2010): *Bratwurst oder Lachsmousse? Die Symbolik des Essens –Betrachtungen zur Esskultur*. Bielefeld: Transcript Verlag

SCHIPPERS, Thomas K. (2007): *We Were Here First! Some Reflections on Time, Place and Identity-building Today*. In: KRIST, Stefan; WOLFSBERGER, Margit (2009): *Identität, Heimat, Zugehörigkeit, Remigration*.

SCHUBERT, Klaus; KLEIN, Martina (2006): *Das Politiklexikon*. 4., aktual. Aufl. Bonn: Dietz

SEIPEL, Christian; RIEKER, Peter (2003): *Integrative Sozialforschung. Konzepte und Methoden der qualitativen und quantitativen empirischen Forschung*. Weinheim/München: Juventa

SIMMEL, Georg (1993): *Das Individuum und die Freiheit. Essays*. Frankfurt am Main: Fischer. In: SCHIRRMEISTER, Claudia (2010): *Bratwurst oder Lachsmousse? Die Symbolik des Essens –Betrachtungen zur Esskultur*. Bielefeld: Transcript Verlag

SIX-HOHENBALKEN, Maria; TOŠIĆ, Jelena (Hg.) (2009): *Anthropologie der Migration: Theoretische Grundlagen und interdisziplinäre Aspekte*. Wien: Facultas

STING, Stephen (2006): *Migration, transkulturelle Räume und kollektive Identitäten*. In: KRIST, Stefan; WOLFSBERGER, Margit (2009): *Identität, Heimat, Zugehörigkeit, Remigration*.

STRASSER, Elisabeth (2009): *Was ist Migration? Zentrale Begriffe und Typologien*. In: SIX-HOHENBALKEN, Maria; TOŠIĆ, Jelena (Hg.) (2009): *Anthropologie der Migration: Theoretische Grundlagen und interdisziplinäre Aspekte*. Wien: Facultas. S. 15-28

STRASSER, Sabine; KRONER, Gudrun; HERZOG-PUNZENBERGER, Barbara (2009): *From Margin to Mainstream? Migration Studies and Social Anthropology in Austria*. In: SIX-HOHENBALKEN, Maria; TOŠIĆ, Jelena (Hg.) (2009): *Anthropologie der Migration: Theoretische Grundlagen und interdisziplinäre Aspekte*. Wien: Facultas. S. 127-143

SUTTON, David E. (2001): *Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*. Oxford/New York: Berg

TREIBEL, Annette (2003): *Migration in modernen Gesellschaften*. Weinheim und München: Juventa Verlag

TREIBEL, Annette (2008): *Migration in modernen Gesellschaften. Soziale Folgen von Einwanderung, Gastarbeit und Flucht*. 4. Aufl. Weinheim/München: Juventa

TRUBEK, Amy B. (2005): *Place Matters*. In: KORSMEYER, Carolyn (Ed.) (2005): *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink*. Oxford/New York: Berg, S. 260-270

TSCHERNOKOSHEWA, Elka (1998): *Nachdenken über Zugehörigkeiten: Leben im Spagat*. In: KRIST, Stefan; WOLFSBERGER, Margit (2009): *Identität, Heimat, Zugehörigkeit, Remigration*.

VERTOVEC, Steven; COHEN, Robin (eds.) (1999): *Migration, Diasporas and Transnationalism*. Cheltenham/Northampton: Edward Elgar

VERTOVEC, Steven (1999a): *Three Meanings of "Diaspora", exemplified among South Asian Religions*. In: DAVIS-SULIKOWSKI, Ulrike; KHITTEL, Stefan; SLAMA, Martin (2009): *Migration, Diapsora und postkoloniale Zugehörigkeiten: Identitäten, Grenzen, Verortungen*.

WALDENFELS, Bernhard (2008): *Zur Phänomenologie von Essen und Trinken*. In: SCHIRRMEISTER, Claudia (2010): *Bratwurst oder Lachsmousse? Die Symbolik des Essens –Betrachtungen zur Esskultur*. Bielefeld: Transcript Verlag

WARDE, A. (1997): *Consumption, Food and Taste: culinary autonomies and commodity culture*. London: Sage

WILK, E. Richards (2002): *Food and Nationalism. The Origins of "Belizian Food"*. In: BELASCO, Warren; SCRANTON, Philip (2002): *Food Nations. Selling Taste in Consumer Societies*. New York: Routledge

YENAL, Zafer (2010): *The Myth of Turkish Cuisine: National Appropriation of Local Food Cultures*. In: NEUWITH, Angelika; STOCK, Günter (Hrsg.) (2010): *Im Nahen Osten. Der Nahe Osten in Europa*. Berlin: Akademie Verlag

YILMAZ, Taner (2009): *Ethnomarketing. Leitfaden zum Werben der türkischen Zielgruppe*. Projektarbeit. Norderstedt: Grin

Internet Quellen

Bundesamt für Migration und Flüchtlinge (2006):

Migrationsbericht des Bundesamtes für Migration und Flüchtlinge im Auftrag der Bundesregierung.

www.bmi.bund.de

(Zugriff: 05.11.2012)

Initiative Mindeheiten (2004):

GASTARBAJTERI. 40 Jahre Arbeitsmigration. Eine Ausstellung der Initiative Minderheiten und des Wien Museums.

http://www.google.at/url?sa=t&rct=j&q=initiative%20minderheiten%20wien%20museum&source=web&cd=3&ved=0CGAQFjAC&url=http%3A%2F%2Fgastarbajteri.at%2Fim%2F107105923734%2F107460828695%2F107487148463%2FPresseinfo%2520Wien%2520Museum.doc&ei=iSSoT4OCPIbEtAau_qTYBA&usq=AFQjCNGb7dJt7nza-ypL_cisjJcm29cOxg

(Zugriff 07.05.2012)

Statistik Austria (2011a):

Bevölkerung seit 2001 nach Staatsangehörigkeit und Geburtsland.

http://www.statistik.at/web_de/statistiken/bevoelkerung/bevoelkerungsstruktur/bevoelkerung_nach_staatsangehoerigkeit_geburtsland/031396.html

(Zugriff 24.02.2012, © STATISTIK AUSTRIA, Letzte Änderung: 06.06.2011)

Statistik Austria (2011b):

Bevölkerung mit Migrationshintergrund im Überblick

http://www.statistik.at/web_de/statistiken/bevoelkerung/bevoelkerungsstruktur/bevoelkerung_nach_migrationshintergrund/033240.html

(Zugriff 24.02.2012, © STATISTIK AUSTRIA, Letzte Änderung: 24.03.2011)

Österreichische Integrationsfonds (2011):

Zahlen und Fakten 2011.

http://www.integrationsfonds.at/zahlen_und_fakten/

(Zugriff 25.02.2012)

ZUKUNFT EUROPA (2010): Migration und Integration in Österreich

<http://www.bka.gv.at/site/7216/default.aspx#a2>

(Zugriff 27.02.2012)

Interviews

Interview mit Asena am 04.03.2012

Interview mit Ayten am 05.03.2012

Interview mit Mustafa am 09.03.2012

Interview mit Kaan am 10.03.2012

Interview mit Ertam am 19.03.2012

Interview mit Timur am 22.03.2012

Interview mit Elif am 01.04.2012

Interview mit Bilal am 14.04. 2012

Interview mit Gizem am 15.04.2012

Interview mit Erdem am 17.04.2012

Die Aufnahmen und Transkriptionen der Interviews befinden sich im Privatbesitz der Autorin.

Anhang 1: Leitfadeninterview Fragebogen

Leitfadeninterview

Interview Nr. , durchgeführt amim

Name:

Herkunft:

Alter:

Familienstand:

Beruf:

Kontext: Einleitung

Aus welchem Grund sind Sie nach Wien gekommen?

Wie lange leben Sie schon in Wien?

Welche Bedeutung hat Essen für Sie? Ist Essen wichtig für Sie?

Essgewohnheiten:

Was essen Sie normalerweise/häufiger/am liebsten?

Was wird normalerweise zu Hause gekocht?

Können Sie kochen? Wann und wie haben Sie kochen gelernt?

Soziokulturelle Erfahrungen:

Welche Erfahrungen mit Essen haben Sie gemacht nachdem Sie nach Österreich gekommen sind?

Mögen Sie/Kennen Sie die Österreichische Küche?

Identifikation:

Mit welcher Nahrung identifizieren Sie sich am meisten?

Welche Bedeutung hat „Türkisches Essen“ für Sie? Was ist besonders an der türkischen Küche?

Fühlen Sie sich zugehörig zu einer Gruppe, nur weil sie bestimmte Sachen essen/nicht essen?

Kaufen Sie gerne in türkischen Lebensmittelgeschäfte ein?

Gibt es irgendwas was nicht angeboten wird?

Was kann verbessert werden?

Eidesstattliche Erklärung

Ich, Elza Tabakova, versichere an Eides Statt und erkläre hiermit, dass die vorliegende Arbeit von mir selbständig und nur unter Verwendung der angegebenen Hilfsmittel angefertigt wurde.

Wien, 07.11. 2012

Elza Tabakova

Name: Elza Tabakova
Wohnort: Simmeringer Hauptstraße 130
1110 Wien
Telefon: +43 680 40 200 38
E-Mail: elza_tabakova@yahoo.com
Geburtsdatum: 10.10.1986
Geburtsort: Vratsa, Bulgarien
Staatsangehörigkeit: Bulgarien

Bildung

Seit 03/2010 Universität Wien, Maynooth, Ljubljana, Stockholm, Lyon, Barcelona – Joint MA CREOLE Cultural Differences and Transnational Processes; Joint Master in Kultur- und Sozialanthropologie

08/2010 – 06/2011 Universität Stockholm - Austauschjahr

10/2005 – 09/2009 Universität Hildesheim, Deutschland
BA Internationale Kommunikation und Übersetzen mit den Sprachen Deutsch, English, Spanisch

09/2006 – 03/2007 Universität Las Palmas de Gran Canaria, Spanien - Austauschsemester

Berufserfahrung

10/2008 – 10/2009 Universität Hildesheim - Studentische Hilfskraft

04/2007 – 10/2009	Deutsche Messe AG Hannover – Tätigkeit als Hostess auf verschiedenen Messen im Bereich Events- und Gastropromotion
07/2010 – 10/2010	Praktikum bei der Firma Blaupunkt im Bereich der Sprachausgabe von Navigationssystemen mit den Sprachen Spanisch, Portugiesisch und Italienisch
03/2006 – 08/2006	Hostess bei der Firma Peppteam Hannover
01/2008 – 04/2008	Praktikantin im Verein zur Förderung bulgarischer Kinderheime e.V. (Übersetzung und Lokalisierung)

Besondere Kenntnisse und Aktivitäten

Sprachkenntnisse	Bulgarisch (Muttersprache), Deutsch (fließend), Englisch (fließend), Spanisch (gute Kenntnisse), Schwedisch (Grundkenntnisse), Portugiesisch (Grundkenntnisse)
Weitere Kenntnisse	Sehr gute Fähigkeiten in der Arbeit mit Office Programmen, Trados BWL - Kenntnisse (EBC*L Europäischer Wirtschaftsführerschein)
Interessen	Sprachen, Literatur, Dokumentarfilme, Reisen und Sport

Wien, im November 2012