

Sinnliche Kontaktzonen

Ein Plädoyer für die Sinne in der Kolonialgeschichte

Abstract: Sensual Contact Zones. Making a Case for the Senses in Colonial History. This paper takes its point of departure in popular colonial cookbooks that describe how tastes 'from home' were to be imitated as accurately as possible in the tropics. It suggests looking at colonial contact zones in a new way, using methods of sensory history in two steps. First, the paper investigates how different sensory regimes clashed in the contact zones and how everyday colonial experiences, their related colonial sensory regimes, and competitions were processed in 'civilizing missions'. Second, it analyses how a history of colonial sensuality can contribute to our understanding of colonial suppression, racism, and the negotiation of power structures.

Key Words: colonialism, history of the senses, culinary history, racism, history of psychology, mission

„Das Fett wird genau wie Schweinespeck verwendet“.¹ Diesen Hinweis zur Verarbeitung erlegter Flusspferde und noch viele weitere hilfreiche Ratschläge erhielt die ‚Hausfrau‘ in den ‚Tropen‘, wenn sie in das weit verbreitete deutschsprachige *Kolonialkochbuch* schaute, das 1906 erstmals erschien und vom Kolonialwirtschaftlichen Komitee herausgegeben wurde, einer *colonial pressure group* im Deutschen Kaiserreich.² Vorrangiges Ziel des Kochbuchs war es, Hinweise und Tipps zur Ver-

DOI: <https://doi.org/10.25365/oezg-2022-33-1-11>



Accepted for publication after internal peer review

Karolin Wetjen, Fachgruppe Geschichte, Universität Kassel, Nora-Platiel-Straße 1, 34127 Kassel, Deutschland; karolin.wetjen@uni-kassel.de

Hubertus Büschel, Fachgruppe Geschichte, Universität Kassel, Nora-Platiel-Straße 1, 34127 Kassel, Deutschland; hubertus.bueschel@uni-kassel.de

1 Olga Rosenberg, *Kolonialkochbuch*, hg. im Auftrag des Kolonialwirtschaftlichen Komitees, Berlin 1906, 15.

2 Zum Kolonialwirtschaftlichen Komitee siehe Rebekka Habermas, *Skandal in Togo. Ein Kapitel deutscher Kolonialherrschaft*, Frankfurt am Main 2016, 211.

fügung zu stellen, wie sich auch „heimatliche Gerichte“ unter den Bedingungen der ‚Tropen‘ „für den europäischen Gaumen“ wohlschmeckend zubereiten ließen.³ Nicht nur deutsche, sondern auch britische, französische, belgische und niederländische Kolonialkochbücher warteten im ausgehenden 19. und beginnenden 20. Jahrhundert mit Rezepten zu Wild und Geflügel auf oder gaben Anregungen,⁴ wie die in den Kolonien gut erhältlichen Konserven zu schmackhaften Speisen für Europäerinnen und Europäer verarbeitet werden könnten.⁵ Daneben gab es Hinweise zur Haltbarmachung leicht verderblicher Nahrungsmittel, zu geeignetem Proviant für Safaris und zum Umgang mit den als notwendig erachteten Dienstbot*innen und Köch*innen, weil es für eine Europäerin als unzumutbar erachtet wurde, in den ‚Tropen‘ täglich selbst zu kochen.⁶

Solche Kochbücher und auch andere Rezepte und Hinweise, wie sie sich beispielsweise in Siedlerzeitschriften finden lassen,⁷ eröffnen eine ganze Reihe von Perspektiven auf Kolonialgeschichte(n): Ohne Zweifel lassen sie die rassistischen Grenzen erkennen, die bis hinein in den Haushalt der Kolonisator*innen gezogen wurden und in Obsessionen der Überwachung der ‚eingeborenen‘ Küchengehilf*innen gipfelten, traute man diesen doch weder den sparsamen Umgang mit Zutaten noch Achtsamkeit in Bezug auf Hygiene zu.⁸ Die Kochbücher sind allerdings auch zentrale Quellen für die Erforschung von Sinnen sowie sinnlicher Wahrnehmung und Erfahrung – und hier vor allem in Bezug auf den bislang nur wenig erforschten Geschmackssinn: So verhandeln sie eine in fernen Ländern unvermeidliche Erfahrung des Bruchs in der alltäglichen Ernährung und des Geschmacks von Speisen, der weitgehend eingeebnet werden sollte. All die ‚fremden‘ Nahrungsmittel sollten nach entsprechender Bearbeitung nämlich so schmecken wie zuhause. Siedlerinnen wie Magdalene von Prince, die Besitzerin einer Kaffeeplantage in den ostafrikanischen Usambarabergen, empfahlen, dass der Rüssel eines Elefanten die Grund-

3 Antonie Brandeis, Kochbuch für die Tropen. Nach langjährigen Erfahrungen in den Tropen und Subtropen, 2. Aufl., Berlin 1913.

4 A Thirty-Five Years' Resident, The Indian Cookery Book. A Practical Handbook to the Kitchen in India. Adapted to the Three Presidencies; Containing Original Approved Recipes in Every Department of Indian Cookery; Recipes for Summer Beverages and Home-Made Liqueurs; Medicinal and Other Recipes; Together with a Variety of Things Worth Knowing, Calcutta 1880. Für weitere Hinweise auf Kochbücher siehe z.B. Charmaine O'Brien, The Colonial Kitchen. Australia 1788–1901, Lanham 2016; Cecilia Leong-Salobir, Food Culture in Colonial Asia. A Taste of Empire, New York 2011.

5 Zum Zusammenhang von Geschmack und Identität siehe David LeBreton, Sensing the World. An Anthropology of the Senses, London u.a. 2006.

6 Ebd., 4.

7 So gab es beispielsweise in der Zeitschrift *Der Ansiedler-Freund* eine eigene Kategorie, die sich an „Hausfrauen und Junggesellen“ wandte und in der regelmäßig Rezepte veröffentlicht wurden.

8 Vgl. Nancy Reagin, Sweeping the German Household. Domesticity and National Identity in Germany, 1870–1945, Cambridge 2007, 67.

lage einer kräftigen, an Rinderbrühe erinnernden Suppe werden könne;⁹ entsprechend zubereitet – so die Farmerin und Lehrerin Helene Falkenhausen in Südafrika – würde ein Strauß wie ein knusprig gebratenes Hühnchen munden,¹⁰ zu dem dann Kartoffelklöße aus Brotfrucht gereicht werden könnten;¹¹ zum Dessert empfohlenen Rezepte, Papayas wie Apfelmus zu kochen.¹²

Deutsche Kolonialkochbücher und Rezepte stehen damit ebenso für Versuche, gewohnte heimatliche Gerichte möglichst genau zu imitieren,¹³ wie für eine Einebnung von Unterschieden, für eine Form von europäisch-kolonialer Selbstvergewisserung, ja sogar für eine Abwehr ‚fremden‘ Geschmacks.¹⁴ Solche Kochbücher verweisen daher exemplarisch darauf, wie fruchtbar Perspektiven auf Sinne und sinnliche Wahrnehmungen in kolonialen Begegnungen sein können – und zwar ganz besonders dann, wenn man Kolonialgeschichte als zwischen Kolonisierenden und Kolonisierten verflochten anlegt. Jeweils ging es auch um die sinnliche Wahrnehmung des ‚Fremden‘. Die koloniale Sinneserfahrung war eine gegenseitig verflochtene Erfahrung par excellence im Nukleus dessen, was Ann Laura Stoler, Frederick Cooper und die Beitragenden in ihrem programmatischen Sammelband so treffend als *tensions of empire* beschreiben.¹⁵

Greift man auf den klassischen Ansatz von Louise Pratts *contact zone* zurück und denkt man diese auch im engeren Wortsinn als eine räumliche ‚Zone‘, könnte man sagen,¹⁶ dass *colonial encounters* in ihrem Kern von kulminierten gegenseitigen und sich begegnenden sinnlichen Wahrnehmungen eines wie auch immer gearteten ‚Fremden‘ ausgehen. So ist Kolonisierung ebenso wie das Kolonisiert-Werden mit Brüchen in sinnlicher Wahrnehmung, mit Erfahrungen des ‚Neuen‘ und ‚Fremden‘ verbunden – und diese Sinneserfahrungen werden ver- und bearbeitet. Meist ist es das Zusammenspiel mehrerer Sinne, die geradezu selbstverständlich als miteinander verbunden beschrieben werden: Wenn es beispielsweise um die Ernährungsge-

9 Magdalene von Prince, Eine deutsche Frau im Innern Deutsch-Ostafrika. Nach Tagebuchblättern erzählt, Berlin 1907, 103.

10 Helene von Falkenhausen, Ratschläge für die Küche, in: Philaethes Kuhn/Kurd Schwabe/Georg Fock (Hg.), Taschenbuch für Südwestafrika 1909, Berlin 1909, 340–386, 363.

11 Rosenberg, Kolonialkochbuch, 1906, 81.

12 S., Für Hausfrauen und Jungesellen, in: Der Ansiedler-Freund 1 (1906), 24.

13 Lisa Law, Home Cooking. Filipino Women and Geographies of the Senses in Hong Kong, in: David Howes (Hg.), Empire of the Senses. The Sensual Cultural Reader, Oxford/New York 2005, 224–241.

14 Zu Kochbüchern als Quelle siehe Arjun Appadurai, How to Make a National Cuisine. Cookbooks in Contemporary India, in: Comparative Studies in Society and History 30 (1988), 3–24; Cecilia Leong-Salobir, Spreading the Word. Using Cookbooks and Colonial Memoirs to Examine the Foodways of British Colonials in Asia, 1850–1900, in: Carol Helstosky (Hg.), The Routledge History of Food, London/New York 2014, 131–155.

15 Frederick Cooper/Ann Laura Stoler (Hg.), Tensions of Empire. Colonial Cultures in a Bourgeois World, Berkeley/Los Angeles/London 1997.

16 Mary Louise Pratt, Imperial Eyes. Travel Writing and Transculturation, 2. Aufl., New York 2008, 7.

wohnheiten der ‚Anderen‘ geht und um die damit verbundenen Geschmackserfahrungen, spielen immer auch der Geruch der Speisen und ihr Aussehen eine Rolle.¹⁷ Wenn das häufig von Kolonialreisenden beschworene feucht modrige Dunkel des tropischen Urwalds zur Sprache kommt, geht es um Tasten und Riechen genauso wie um Sehen.¹⁸ Wenn Kolonisierte zum ersten Mal den blank polierten Lauf eines britischen Revolvers befühlen, dann ist hiermit auch die Erfahrung seines ohrenbetäubenden Knalls und der Gestank von Pulver verbunden.¹⁹ Der Klang der eigenen, durch Ethnolog*innen aufgezeichneten Stimme wurde in der Regel von haptischen Erfahrungen begleitet, wenn die eigentümlich schwarzen und gerillten Schellackplatten oder die Wachswalzen nach der Aufnahme von Hand zu Hand gingen.²⁰ Reisende, die dem dumpfen Ton der nächtlichen Trommeln nachgegangen waren, untersuchten diese Instrumente hörend, betrachtend und tastend.²¹

Dabei geht es keineswegs allein um vermeintlich kulturell isolierbar untersuchbare *sensescapes*,²² sondern immer auch um gegenseitige Wahrnehmungen in den *colonial encounters*. So erschließt sich gerade durch die sinnlich miteinander verflochtene Wahrnehmung der Kolonisierten und der Kolonisierenden, wie vielschichtig und bisweilen gewaltsam die grundlegenden Erfahrungsstrukturen kolonialer Begegnungen sein konnten.

Verflochtene Sinnesgeschichten – so das Plädoyer unseres Beitrags – können zu einem differenzierteren Verständnis kolonialer Raumaneignung und -verhandlung beitragen, und zwar im Kern dessen, was Kolonialismus zunächst bedeutete: eine gewaltsam gerahmte, durch Sinneserfahrungen getragene Begegnung zwischen wenigen, Macht und Herrschaft beanspruchenden ‚Fremden‘ und vielen ‚locals‘, deren Sinneswahrnehmungen und damit verbundene Perspektiven auf den Kolonialismus bisher lediglich im Ansatz erforscht sind.

Wo aber liegen nun die Potenziale eines solchen auf die Frage nach gegenseitig verflochtenen Sinneswahrnehmungen aufbauenden Ansatzes der Kolonialgeschichte?

17 LeBreton, *Sensing the World*, 2006, 210.

18 Ein besonders deutliches Beispiel ist die 1899 erstmals erschienene Erzählung: Joseph Conrad, *Herz der Finsternis*, Zürich 2004.

19 Vgl. Wilhelm Bloem, Ein unfreiwilliger Rekord auf der Elefantenjagd, in: *Kolonie und Heimat* 3 (1910), 3–5.

20 Anette Hoffmann, *Kolonialgeschichte hören. Das Echo gewaltsamer Wissensproduktion in historischen Tondokumenten aus dem südlichen Afrika*, Wien 2020.

21 Karl Weule, *Wissenschaftliche Ergebnisse meiner ethnographischen Forschungsreise in den Südosten Deutsch-Ostafrikas*, Berlin 1908, 15.

22 Howes, *Empire of the Senses*, 2005, 143–241.

1. Sinnesregime des Kolonialismus

Es hat sich mittlerweile als Konsens durchgesetzt, dass sinnliche Wahrnehmungen keine anthropologischen Konstanten sind. Hingegen gilt, dass sie geprägt sind von historischen Umständen und Kategorien wie kultureller Zugehörigkeit, Religion oder Schicht.²³ Forschungen legen dabei eine gewisse Nähe zur Geschichte der Emotionen nahe²⁴ und gehen von historisch wandelbaren Sinnesregimen aus, das heißt einem Konglomerat von kulturellen Prägungen, Normen und Möglichkeiten des Wahrnehmbaren, das auch koloniale Begegnungen zwischen Kolonisierenden und Kolonisierten bestimmte. Die Wahrnehmung der ‚Anderen‘, ihrer Lebenswelt und -weisen strukturierte die koloniale Begegnung.²⁵ Freilich finden sich nicht allein in den eingangs skizzierten Kochbüchern Hinweise auf koloniale Praktiken des Umgangs mit Sinneswahrnehmungen; auch Romane, Berichte, Briefe oder Prozessakten können als Sonde dienen für den Wandel von Sinneserfahrungen, für die Reflexion über und die Verortung im eigenen Sinnesregime,²⁶ wobei das Erleben der kolonialen Ausnahmesituation mittels häufig überbordenden Beschreibungen von Sinneswahrnehmungen verarbeitet und strukturiert wird. So konnte man von Henry Morton Stanley in einem der bekanntesten kolonialen Reiseberichte *Im dunkelsten Afrika* lesen, wie er jeden Abend fröstelnd das „Donnergrollen“ mächtiger Wolkentürme ertragen habe, die „helle Blitze“ durchzuckten, während in der Ferne das „böartige Brüllen“ einer Schimpansenfamilie zu hören gewesen sei.²⁷ Gerade diese als regelrecht bedrohlich geschilderten Sinneswahrnehmungen zwischen Hören, Sehen und Fühlen ließen den tropischen Urwald als einen Ort der ‚ursprünglichen‘ Primitivität erscheinen,²⁸ welcher der kolonialen Zivilisierungsmission regelrecht harnte.²⁹

Sinne waren in kolonialen Texten nicht nur in Bezug auf die Wahrnehmung ‚anderer‘ und ‚fremder‘ Umwelt und Natur zentral. Immer wieder standen hier

23 Silke Fehleemann/Sabine Mecking, Editorial, in: WerkstattGeschichte 83 (2021): Sinne, 9–15, 10.

24 William Reddy, *The Navigation of Feeling. A Framework for the History of Emotions*, Cambridge 2001, 129.

25 Andrew J. Rotter, *Empires of the Senses. How Seeing, Hearing, Smelling, Tasting, and Touching Shaped Imperial Encounters*, in: *Diplomatic History* 35 (2011), 2–19.

26 Regina Bendix, *Sense, Scent and (Urban) Sensibility*, in: Mădălina Diaconu u.a. (Hg.), *Senses and the City. An Interdisciplinary Approach to Urban Senses*, Wien 2011, 209–221, 212.

27 Henry Morton Stanley, *Im dunkelsten Afrika*. Aufsuchung, Rettung und Rückzug Emin Pascha's, Leipzig 1890, 244.

28 Zum Konzept und Wortfeld: Doris Kaufmann, „Primitivismus“. Zur Geschichte eines semantischen Feldes 1900–1930, in: Wolfgang Hardtwig (Hg.), *Ordnungen in der Krise. Zur politischen Kulturgeschichte Deutschlands 1900–1933*, München 2007, 425–448.

29 Wolfgang Struck, *Die Eroberung der Phantasie. Kolonialismus, Literatur und Film zwischen deutschem Kaiserreich und Weimarer Republik*, Göttingen 2010.

auch die Kolonisierten im Zentrum. So zeigen sich zum einen die Wahrnehmungsmuster der europäischen Moderne in der Abwertung von Geruch und Aussehen der ‚Anderen‘. Ausführungen zu Nahrung und Kleidung ebenso wie zu Musik und Religion, wie sie sich in zahllosen ethnografischen Abhandlungen oder Reiseberichten seit Mitte des 19. Jahrhunderts finden lassen, bildeten die Grundlagen der europäischen wissenschaftlichen Beschäftigung mit dem Außereuropäischen. Sie griffen auf ein spezifisches, in Europa eingeübtes Vokabular zu Sinnesempfindungen zurück und markierten Abweichungen vom eigenen Maßstab in teils deutlich abwertenden Worten. So beschrieb beispielsweise August Widenmann, der als Offizier am Kilimandscharo stationiert war und 1899 eine der ersten längeren deutschsprachigen ethnografischen Darstellungen der Chagga vorlegte, den „speziellen Stallgeruch“ der Chagga, deren Körper, mit einer „dicken Kruste von organischem Schmutz behaftet“, kaum bekleidet seien.³⁰ Bildhafte Inszenierungen der Kolonisierten, die auf vielfältigen und kombinierten Sinneswahrnehmungen basierten, (re)produzierten in einem hohen Maße – nicht zuletzt über ihren wissenschaftlichen Anspruch – rassische Differenzen als grundlegende Legitimierung des Kolonialismus.³¹ Sinneswahrnehmungen fungierten dabei als Strategien der Evidenz und Authentifizierung, als vermeintliche Beweise der Schilderungen. Solche Markierungen der ‚Andersartigkeit‘ und Abwertungen betrafen auch den Geschmackssinn der Kolonisierten. Lokale Nahrungsmittel wurden für Europäer*innen – Kolonialbeamte, Missionar*innen, Siedler*innen – häufig als krankmachend und gefährlich beschrieben; sie bedurften wie beispielsweise das „Obst der Tropen“ erst der richtigen hygienischen Präparation und Zubereitung, um für Europäer*innen genießbar zu sein, und zwar in Bezug auf ihren Geschmack ebenso wie auf ihre Gesundheit.³²

Ein wichtiger Aspekt der Zivilisierungsmission in den Missionsstationen ebenso wie in Regierungsschulen oder medizinischen Einrichtungen war das Ziel einer Anpassung von Sinnesempfindungen der ‚Eingeborenen‘.³³ Vor dem zeitgenössischen Hintergrund europäischer Wissensdiskurse zu Akustik und Optik war vielen

30 August Widenmann, Die Kilimandscharo-Bevölkerung. Anthropologisches und Ethnographisches aus dem Dschaggalande. Ergänzungsheft Nr. 129 zu *Petermanns Mitteilungen*, Gotha 1899, 31.

31 Sachi Sekimoto/Christopher Brown, *Race and the Senses. The Felt Politics of Racial Embodiment*, London/New York 2020; Andrew Kettler, *The Smell of Slavery. Olfactory Racism and the Atlantic World*, Cambridge 2020; Rotter, *Empire of the Senses*, 2011, 5: „Societies that looked shabby, were noisy and smelly, consumed unwholesome food, and literally felt wrong, were not prepared to stand on their own. It was the duty of more sensorily advanced Westerners to put the senses right before withdrawing the most obvious manifestations of their power.“

32 Konrad Sehrwald, *Das Obst der Tropen*, Berlin 1900, warnte beispielsweise vor dem Genuss von ungewaschenem Obst in den Tropen, der zu Ankylostomiasis (Wurminfektion) führen könne. Ebd., 9.

33 Hubertus Büschel, *Der Rorschach-Test reist um die Welt. Globalgeschichten aus der Ethnopsychanalyse*, Wien 2021.

Missionar*innen oder Kolonialbeamten durchaus bewusst, dass man Sinneswahrnehmungen als etwas an den Körper gebundenes trainieren und ‚erziehen‘ könne mit dem Ziel, ein europäisches, vermeintlich zivilisiertes Sinnesregime zu etablieren. Missionar*innen beispielsweise nutzten biblische Bilder, anhand derer sie nicht nur christliche Inhalte vermittelten, sondern den zu Missionierenden auch europäische Sehtechiken nahebrachten;³⁴ eine Einführung hygienischer Standards sollte für körperlichen Eigengeruch sensibilisieren und den angeblichen „Gestank der Eingeborenen“ eindämmen;³⁵ Kleidung bzw. Kleidungs Vorschriften zielten darauf, Sehgewohnheiten und in der Folge Schamgrenzen zu verschieben.

Dass dabei eine Lesart, die lediglich von der Etablierung eines europäischen ‚modernen‘ Sinnesregimes durch den Kolonialismus ausgeht, zu kurz greift, ist offensichtlich. Lokale und kulturelle sinnliche Erfahrungen blieben bestehen oder veränderten sich in den kolonialen Kontaktzonen.³⁶ Eines der prominentesten Beispiele dafür ist das Curry, das in zahllosen Kolonien nicht nur in Asien auch für die Europäer*innen zum Alltagsgericht wurde. So empfahlen die eingangs erwähnten Kochbücher, Fleisch als Curry zuzubereiten, zur Resteverwertung, um zähes Wild für Europäer*innen genießbar zu machen oder um einen „eigenartigen Geschmack“ zu übertünchen.³⁷ Begründet wurde dies damit, dass sich in den kolonialen Gebieten der Geschmack verändere: An die in den „Tropen“ notwendige „Anregung starker Gewürze“ würden sich „Neu-Ankommende“ schnell „gerne gewöhnen“.³⁸ Curry wurde so zu einem „defining dish of empire“³⁹ das auch in den Heimatgesellschaften Verbreitung fand.

Essen und Geschmack eröffneten Arenen einer kolonialen ‚Mimikry‘ – wie sie von Homi Bhabha konzeptuell beschrieben wurde –, einer ‚Mimikry‘, die nicht nur für scheinbar kulturelle Angleichung und Selbstaufgabe steht, sondern ebenso für Widerstände, die koloniale Subjekte als nicht greifbar und damit ‚unzuverlässig‘, gar ‚bedrohlich‘ erscheinen ließen.⁴⁰ Essen in den Kolonien konnte subversiv europäische Geschmacksgewohnheiten herausfordern sowie kulturelle und soziale Zuge-

34 Karolin Wetjen, *Mission als theologisches Labor. Koloniale Aushandlungen des Religiösen in Ostafrika*, Stuttgart 2020, 243.

35 Walter Bruchhausen, *Die „hygienische Eroberung“ der Tropen. Gesundheitsschutz als europäischer Export in kolonialer und nachkolonialer Zeit*, in: „Sei sauber ...!“ Eine Geschichte der Hygiene und der öffentlichen Gesundheitsvorsorge in Europa, hg. vom Musée d’Histoire de la Ville de Luxembourg, Köln 2004, 204–217.

36 David Howes, *Introduction*, in: ders., *Empire of the Senses*, 2005, 1–21, 11.

37 Rosenberg, *Kolonial-Kochbuch*, 1906, 43.

38 Ebd., 75.

39 Leong-Salobir, *Spreading the Word*, 2014, 138. Zur Geschichte des Currys in Großbritannien siehe u.a. Susan Zlotnick, *Domesticating Imperialism. Curry and Cookbooks in Victorian England*, in: *Frontiers* 16 (1996), 51–68.

40 Homi Bhabha, *The Location of Culture*, London 1994.

hörigkeiten unterstreichen, verhandeln und infrage stellen:⁴¹ So war es wohl die Regel, dass Köche und vereinzelt auch Köchinnen aus der lokalen Bevölkerung – aller kolonialen Kochbücher, Anweisungen und Beaufsichtigungen durch die koloniale Hausfrau zum Trotz – den Speisen für die Kolonialherren eigene Geschmacksnoten verliehen und hierbei aus der Hybridität der kolonialen Küche heraus durchaus ein subversives Potenzial entwickeln konnten.⁴²

Gerade weil sinnliche Wahrnehmungen der Kolonisierten zumeist nur aus der Perspektive der Kolonisierenden überliefert und deswegen schwer zu erforschen sind, kann die Analyse sinnlicher Dimensionen im kolonialen Alltag die Gefahren bergen, Befunde der Kolonialismus-Forschung in den letzten Jahren lediglich zu unterstreichen: So stehen koloniale Sinnesregime zweifellos für eine Variante kolonialer Zivilisierungsmission, die noch ein Stück tiefgreifender *colonial encounters* analysieren lassen, die allerdings ähnlich rassistisch und abwertend erscheinen wie in anderen Forschungen – beispielsweise zur kolonialen Arbeitserziehung.⁴³

Eine wissensgeschichtliche Perspektive kann allerdings eine neue Perspektive aufwerfen, und zwar besonders dann, wenn sie nicht nur – wie bislang in sinneshistorischen Studien sehr häufig vorgenommen – sinnliche Wahrnehmungen miteinander in Beziehung setzt, sondern darüber hinaus nach den Relationen fragt, in die Sinnlichkeit und Sinneserfahrungen gestellt wurden.

2. Die Sinnlichkeit der ‚Anderen‘

Im kolonialen Rassismus ist die antipodische Setzung zwischen ‚eingeborener Sinnlichkeit‘ und westlicher Rationalität geradezu omnipräsent. Hierbei wird den ‚Eingeborenen‘ ein Überschuss an sinnlichen Kapazitäten attestiert, der ihnen letztlich die Möglichkeit gab, in der vermeintlich unwirtlichen Natur von Urwäldern zu überleben. Häufig wurden rassistische Vergleiche mit Tieren nicht gescheut, wenn es beispielsweise hieß, dass ‚primitive‘ Menschen, wie die sogenannten ‚Pygmäen‘ im Regenwald, hören könnten wie „Raubtiere“.⁴⁴ Jener vermeintliche Überschuss

41 Kirill Dmitriev/Julia Hauser/Bilal Orfali (Hg.), *Insatiable Appetite. Food as Cultural Signifier in the Middle East and Beyond*, Leiden 2019.

42 Leong-Salobir, *Spreading the Word*, 2014.

43 Hierzu z.B. Andrew Zimmerman, *Alabama in Africa. Booker T. Washington, the German Empire, and the Globalization of the New South*, Princeton, NJ 2010; Sebastian Conrad, *Globalisierung und Nation im Deutschen Kaiserreich*, München 2006; Boris Barth/Jürgen Osterhammel (Hg.), *Zivilisierungsmissionen. Imperiale Weltverbesserung seit dem 18. Jahrhundert*, Konstanz 2005.

44 Cecil Godfrey Rawling, *The Land of the New Guinea Pygmies. An Account of the Story of a Pioneer Journey of Exploration into the Heart of New Guinea*, London 1913; Alexander F. R. Wollaston, *Pygmies and Papuans. The Stone Age Today in Dutch New Guinea*, London 1912.

an sinnlicher Wahrnehmung wurde in der Regel verbunden mit einem angeblichen Defizit an kognitiven Fähigkeiten, was durchaus auf die eurozentrisch aufklärerische Auffassung von René Descartes und anderen zurückgeht, die meint, dass sinnliche Fähigkeiten den kognitiven unterlegen seien.⁴⁵ So unterstreicht bereits die Zweideutigkeit des deutschen Wortes Sinnlichkeit, das einerseits auf sinnliche Kapazitäten, andererseits auf Erotik verweist, die mit dem Begriff aufgerufenen rassistischen Stereotype und die sexuelle, und damit eine irrationale, Bedeutungsebene. Der Klassiker der postkolonialen Theorie, Edward Saids *Orientalism*, analysiert eindrücklich diese Verknüpfung zwischen Sinnlichkeit, mangelnder mentaler Kapazität und Inferiorisierung für die Markierung des Orients in europäischen Texten des 19. Jahrhunderts, wobei den im Vergleich zu Europäern vermeintlich sinnlicheren „Orientalen“ nicht allein abwertend konnotierte mangelnde Intellektualität, sondern auch Feminisierung attestiert wurde.⁴⁶ Dabei lassen sich von Texten über die „Anderen“ durchaus Parallelen ziehen zu den in der Zeit des Hochkolonialismus in Europa „polarisierenden Geschlechtscharakteren“, die behaupteten, dass Frauen angeblich sinnlicher und mit mehr sinnlichen Kapazitäten ausgestattet seien als Männer, diesen aber rational und intellektuell unterlegen seien.⁴⁷

Die Wissensgeschichte sinnlicher Wahrnehmungen in kolonialen Beziehungen kann allerdings in die gegenteilige Richtung verweisen, wenn etwa europäische Forscher vermeintliche Defizite bei den sinnlichen Kapazitäten der „Einheimischen“ behaupteten und von diesen ausgehend wiederum auf „Einschränkungen“ im Erkennen, Denken und Planen geschlossen wurde.

So setzte zu Beginn des 20. Jahrhunderts ein auf der Grundlage vermeintlich evidenter psychologischer Testverfahren basierender Diskurs um die angeblich nur partiell ausgebildete visuelle Kapazität nicht-europäischer Gesellschaften ein. Beispielsweise meinten der Schweizer Psychiater Manfred Bleuler und sein Bruder Richard Bleuler, ein Agrarwissenschaftler, in den 1930er-Jahren anhand von Rorschach-Testungen bei marokkanischen Bauern „bewiesen“ zu haben, dass „Marokkaner“, die „traditionell“, „ursprünglich“ und „primitiv“ leben würden, nur sehr „fragmentiert“ sehen könnten, das heißt nicht das Vermögen hätten, bei den Rorschach-Kleckszen Zusammenhänge zu erkennen; in Europa wäre das nur bei geistig „beeinträchtigten“ oder schizophrenen Menschen der Fall. Die Bleulers schlossen daraus, dass „Marokkaner“ generell nicht das „Große und Ganze“ in der Welt wahrnehmen und somit auch nicht den „Mangel an Zivilisierung“ erkennen würden, in dem sie

45 LeBreton, *Sensing the World*, 2006, 21.

46 Edward W. Said, *Orientalism*, New York 1978, 49–70.

47 Karin Hausen, Die Polarisierung der „Geschlechtscharaktere“ – eine Spiegelung der Dissoziation von Erwerbs- und Familienleben, in: Werner Conze (Hg.), *Sozialgeschichte der Familie in der Neuzeit Europas*, Stuttgart 1976, 363–393.

lebten; in der Folge seien sie nicht in der Lage, an der Verbesserung ihrer Lebensbedingungen durch Hygiene, umsichtiges Wirtschaften oder vorausschauende Zukunftsplanung arbeiten zu können.⁴⁸

Ebenso behauptete auf der Ebene von wahrnehmungspsychologischen Versuchen der französische Kolonialarzt Maurice Boigey, dass die angeblich sehr selektive Art und Weise, wie muslimische ‚Araber‘ in Nordafrika sähen und hörten, ein deutlicher Schlüssel dafür sei, dass diese lediglich „existierten“ und keinerlei Vorstellung von ihrer „tieferen Daseinsberechtigung“ hätten.⁴⁹

Die epistemische Gewalt solcher Setzungen ist offensichtlich und speist Rassen-theorien, die auf der Grundlage pseudowissenschaftlicher Evidenz bis hinein in Sinneswahrnehmungen Unterlegenheit, Mangel und Defizite behaupteten. Entscheidend war – im Gegensatz zu der missionarischen Sicht auf die Umerziehbarkeit von Sinnen – ein recht statischer Begriff sinnlicher Kapazitäten, der vor allem an „rassische Zugehörigkeit“ gebunden wurde und damit als geradezu unabänderlich erschien.

3. Über Sinne Kolonialismus lesen

Insgesamt hoffen wir, mit diesen keineswegs Vollständigkeit reklamierenden Reflexionen einige Aspekte eröffnet zu haben, die inspirierend sein können, die Geschichte des Kolonialismus um einen Fokus auf sinnliche Wahrnehmung zu erweitern. Zivilisierungsmissionen können – ohne sie in ihrer Gewalttätigkeit zu marginalisieren – auch als Verarbeitung und Bearbeitung kolonialer Sinnesregime und Sinneskonkurrenzen in der Bewältigung kolonialer Alltagserfahrungen untersucht werden.

Wenn man sinnliche Wahrnehmung als eng verflochtene Geschichte von *colonial encounters* liest, kann sich zeigen, wie eng die Produktion kolonialer Räumlichkeit als *contact zone* an verdichtete und neuartige, bisweilen überbordende sinnliche Wahrnehmungen gebunden war – ein kontinuierlich sich in Bewegung befindlicher Raum, die ‚Anderen‘ und das ‚Andere‘ wahrzunehmen, zu erkennen und einzuhegen. Nicht zuletzt bietet die koloniale Wissensgeschichte zu Sinnen ein Potenzial, die Geschichte des Rassismus ein Stück weit neu und weiterzuschreiben und den historischen Wandel nachzuvollziehen von der Abwägung zwischen Sinnen und

48 Manfred Bleuler/Richard Bleuler, Rorschach's Ink-Blot Test and Racial Psychology. Mental Peculiarities of Moroccans, in: *Journal of Personality* 4/2 (1935), 97–114; vgl. Büschel, *Der Rorschach-Test*, 2021, 62f.

49 Antoine Porot, Notes de psychiatrie Musulmane, in: *Annales Médico Psychologiques* 1 (1919), 377–384; vgl. Büschel, *Der Rorschach-Test*, 2021, 64.

Sinnlichkeit gegenüber Rationalität und kognitiven Fähigkeiten bis hin zu vermeintlich ‚rassisch gebundenen‘ Sinneskapazitäten.

Ob es sich nun um koloniale Raumerschließung über Sinne handelt, um die Errichtung und Aushandlung von miteinander verwobenen ‚Sinnesregimen‘ zwischen Kolonisierenden und Kolonisierten oder um rassistische Zuschreibungen und Abwertungen über vermeintlich sinnliche und damit auch mentale Defizite: Sinne und sinnliche Wahrnehmung im Kolonialismus lagen im Zentrum der Gewalt der Begegnung zwischen ‚Fremden‘, fungierten als Mittel der Eroberung, Unterdrückung und Auslöschung ebenso wie als Instrumente für subversive ‚Mimikry‘ und Widerstand.