

## Grenzenlos?

### Über die kulinarische Kultur Europas

GUNTHER HIRSCHFELDER

Die beliebteste Freizeitbeschäftigung der Europäer von heute ist das Reisen: in die Berge, ans Meer, als City-Hopping in vermeintlich faszinierende Städte oder, sofern vorhanden, in die Natur.<sup>1</sup> Wer sich nicht fortbewegen mag, zu dem kommen Europa und die Welt nach Hause. Seit dem ausgehenden 20. Jahrhundert ist die Welt in einen verstärkten Prozess der Globalisierung und der Vernetzung eingetreten.<sup>2</sup> Hätte sich eine eher global angelegte Betrachtung in einer regionalen Zeitschrift noch vor zwei Generationen verboten, tut sie heute not, was der Verwandlung der Welt ebenso geschuldet ist wie den Protagonisten unseres Faches, wovon der in diesem Band zu Ehrende beredtes Zeugnis ablegt.

Der scheinbar grenzenlose, globale Lebensstil, der sich gerade entwickelt, lässt sich an nichts so gut ablesen wie an der Ernährung: Der *global lifestyle*<sup>3</sup> ist vor allem ein *global foodstyle*.<sup>4</sup> Dabei sind einige Produkte und Zubereitungsarten besonders weitverbreitet und fungieren gewissermaßen als Globalisierungspioniere: Die großen Biermarken, Pizza, aber auch Energy-Drinks und zunehmend auch Sushi sind in diesem Kontext zu nennen und werden dabei oft bewusst als Lifestyle-Produkte verzehrt. Auf der anderen Seite gibt es auch Reliktzonen des weiterhin eher regional bestimmten Essens und Trinkens, die von der Globalisierung noch ausgespart werden; weniger in Europa, wohl aber in vielen ländlichen Gebieten Afrikas oder Asiens.

Freilich sind diese Formen des Kulturaustausches kaum neu und Vergangenheit und Vormoderne ebenfalls dynamisch – die Geschichte Europas ist eine Geschichte der Grenzüberschreitung, eine Geschichte von Kommunikation und Kulturkontakt. Das zeigt sich an keiner Alltagspraxis so stark wie an der Ernährung.<sup>5</sup> Das Essen ist der wichtigste Katalysator europäischer Kulturtransferprozesse. Diese These soll im Folgenden anhand von vier Beispielen untermauert werden.

<sup>1</sup> Burkhart LAUTERBACH: *Tourismus. Eine Einführung aus Sicht der volkskundlichen Kulturwissenschaft*. 3. Aufl. Würzburg 2015; Karlheinz WÖHLER: *Touristifizierung von Räumen. Kulturwissenschaftliche und soziologische Studien zur Konstruktion von Räumen*. Wiesbaden 2011.

<sup>2</sup> Jürgen OSTERHAMMEL, Niels P. PETERSSON: *Geschichte der Globalisierung. Dimensionen, Prozesse, Epochen*. 5., durchges. Aufl. München 2012, S. 7.

<sup>3</sup> Gunnar OTTE: *Sozialstrukturanalysen mit Lebensstilen. Eine Studie zur theoretischen und methodischen Neuorientierung der Lebensstilforschung*. Wiesbaden 2004.

<sup>4</sup> Gunther HIRSCHFELDER: *Facetten einer Ernährungsglobalgeschichte. Esskultur als Resultat historischer Prozesse*. In: *Aus Politik und Zeitgeschichte* 68 (2018), H. 1–3, S. 4–11, bes. S. 11.

<sup>5</sup> Fabio PARASECOLI, Peter SCHOLLIERS (Hg.): *A Cultural History of Food*. 6 Bde. Oxford 2012.

### Erstens: Taverne und Cena im Römischen Reich – die erste Stufe der Globalisierung

Das Imperium Romanum expandierte in der Mitte des ersten vorchristlichen Jahrhunderts nach Germanien und nach Gallien.<sup>6</sup> Damit gelangten West- und Mitteleuropa langsam unter römischen Einfluss. Bald beherrschten die Römer fast die ganze damals bekannte Welt; dem Rheinland brachten sie Wohlstand und Kultur, während Westfalen vermeintlich frei blieb. Mit der Erweiterung der Grenzen des Römischen Reiches verbreiteten sich zwei Elemente, die für Kommunikation und Kulturkontakt entscheidend waren: die Taverne und das abendliche Gelage, die *cena*.

Im ersten vorchristlichen Jahrhundert begannen die Römer, die bis dahin schon weite Gebiete des Mittelmeeres kontrollierten, mit der Eroberung des keltischen Westeuropa, das sie *Gallia* nannten. Bald dehnten sie ihren Herrschaftsbereich nach Britannien und Germanien aus. Die Römer errichteten Heerlager und Niederlassungen; und sie brachten eine Institution mit, die im rauen Norden bis dato ungekannt gewesen war: die Taverne (*taverna*) als erste globale Form der kommerziellen Gastlichkeit. In den meisten Gegenden Europas hatte es bislang nur archaische Formen der Gastfreundschaft gegeben: Wer unterwegs war, konnte und musste bei Privatpersonen einkehren. Die Taverne stellte nun einen Raum bereit, der jedem offenstand. Hier wurde nicht nur gegessen und getrunken. Vielmehr war die Taverne ein geschützter Raum, in dem sich die Römer mit den Einheimischen treffen konnten, in dem Geschäfte abgeschlossen und Freizeit verbracht wurde – ein Raum gesellschaftlich geöffneter Grenzen. In der Taverne wurden Ansichten über die Welt und das Imperium ebenso verbreitet wie Kenntnisse über die römische Küche. Wir können davon ausgehen, dass viele jener Europäer, die damals als „Barbaren“ bezeichnet wurden, im Umfeld der Taverne erstmals Olivenöl, Wein, das römische Bier *mulsum* und die Struktur des römischen Mahlzeitensystems kennenlernten. Da die Römer das hohe Prestige einer mediterranen Zivilisation innehatten, erfuhr die römische Esskultur über die Institution der *taverna* eine breite Popularisierung.

Daneben gab es eine eher private Institution, die nicht minder kulturprägend wirkte: Es handelt sich um die *cena*, die Hauptmahlzeit der Römer.<sup>7</sup> Die *cena* wurde am späten Nachmittag oder am Abend eingenommen. Der für die *cena* ehemals typische Dinkelmehlteig *puls* war im zweiten vorchristlichen Jahrhundert zunehmend vom Brot verdrängt worden, zu welchem Wein, Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Käse und Obst, aber nur selten Fleisch serviert wurde. Getreideprodukte bildeten auch in der römischen Antike das Fundament der Ernährung, wobei Brei und Brot den Unterschied zwischen Arm und Reich bzw. den Lebensräumen Land und Stadt markierten. Das aus Weizen- oder Dinkelmehl gebackene Brot genoss einen entsprechend höheren Status im Vergleich zum meist aus Gerste

<sup>6</sup> Vgl. zur gegenwärtigen Forschung über die Ernährung in der römischen Antike Werner TIETZ: Ernährung und Gesellschaft im Altertum. In: H-Soz-Kult, 18.11.2013, <[www.hsozkult.de/literature-review/id/forschungsberichte-1554](http://www.hsozkult.de/literature-review/id/forschungsberichte-1554)>; Wolfgang SCHULLER (Hg.): Das Römische Weltreich, 2. Aufl. Stuttgart 2003; Gunther HIRSCHFELDER: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt am Main, New York 2001, S. 77ff.

<sup>7</sup> Elke STEIN-HÖLKEKAMP: Das römische Gastmahl. Eine Kulturgeschichte. München 2005.

bestehenden Brei. Tatsächlich existierten im ökonomisch fortschrittlichen Rom bereits seit etwa 180 v. Chr. Großbäckereien, um die Versorgung der Bewohner mit Weizenbrot zu sichern. Später eröffneten diese auch in anderen Städten des Reiches.<sup>8</sup>

Gab es zum Brot einmal Fleisch, so wurde dieses im Allgemeinen gekocht, seltener geschmort oder gebraten. Nach der *cena* fand oft noch eine *comissatio* statt, ein Trinkgelage. Die *cena* kann gewissermaßen als die Mutter der europäischen Hauptmahlzeiten und ihres gemeinschaftsstiftenden, kommunikativen Charakters angesehen werden. Beim griechischen *symposion* waren Frauen und Kinder noch ausgeschlossen gewesen, aber die *cena* der Römer fand im Kreise der ganzen Familie statt. An dieser Stelle lässt sich ein qualitativer Sprung in Bezug auf die strukturelle gesellschaftliche Weiterentwicklung festmachen. Dieses Element wirkte ebenso stilprägend wie die Tatsache, dass die linke Hand als unrein galt, weil es kein Toilettenpapier gab. Auch dienten Tranchiermesser und Löffel als Hilfsmittel, während Gabeln selten waren. Weiter hatte der Umstand, dass die *cena* meist zu Hause eingenommen wurde, gerne auch im Beisein von Gästen, großen Einfluss.

Mit der *cena* entstanden in weiten Teilen Europas spezifische Tisch- und Esskulturen, die auch eine Kultur der Gastfreundschaft einschlossen und sich in einigen Grundstrukturen bis heute erhalten haben. Die Taverne war zudem im Römischen Reich nicht nur der wichtigste Ort der Kulturvermittlung, sondern auch eine Art Katalysator kulinarischer und damit kultureller Globalisierung und Grenzöffnung. Daneben weist die *cena* in Form und Inhalt alle Elemente der damaligen römischen Ernährungskultur gebündelt auf.

### Zweitens: Das Christentum – Normsetzer und Taktgeber der europäischen Esskultur

Im vierten Jahrhundert wurde das Christentum zur römischen Staatsreligion und verbreitete sich in der Folgezeit fast im gesamten europäischen Raum. Die Durchdringung des europäischen Alltags mit christlichen Elementen hatte weitreichende Auswirkungen auf die Essgewohnheiten.<sup>9</sup> Die für gläubige Juden auch heute noch geltenden dominanten Speisegesetze zeigten sich nämlich gegenüber römischen Einflüssen weitgehend immun. Zum einen brachte das Christentum somit eine Ordnung in das kulinarische System. Die Sonntage wurden zu Festtagen, von denen sich die Alltagspraktiken der Werkstage drastisch unterschieden. Der Sonntag war der Tag der Auferstehung Christi, aber auch der Tag ohne Arbeit und ein Tag der Kommunikation: innerhalb der Familie, der Dorfgemeinschaft und des jeweiligen Sozialverbandes, aber auch der Kommunikation mit Gott. Bei alledem spielten die Speisen eine wichtige Rolle, denn sie wurden gesegnet, als Produkte göttlichen Wohlwollens interpretiert und mit einem entsprechenden Bewusstsein verzehrt. Insgesamt dürfte sich in dieser Zeit eine zunehmende Vereinheitlichung der Esskultur vollzogen haben – auch im Zusammenhang mit der damaligen Etablierung großer Gutsbetriebe.

<sup>8</sup> Vgl. grundlegend Jacques ANDRÉ: Essen und Trinken im alten Rom. Stuttgart 2013.

<sup>9</sup> Werner HEINZ: Der Aufstieg des Christentums. Geschichte und Archäologie einer Weltreligion. Stuttgart 2005.

Zudem war das Christentum auch der Treiber für kulturelle Expansionen: Auf der Basis der Regeln, die Benedikt von Nursia (um 480 – um 547) aufgestellt hatte, entstand ein vielschichtiges Klosterwesen, das nicht nur den Glauben, sondern auch Produkte und Geschmäcker über den Kontinent verbreitete. Kenntnisse über Gartenbau und Heilpflanzen wurden auf diese Weise ebenso über regionale Grenzen hinweg exportiert wie die Fortschritte in der Technik des Bierbrauens.

Darüber hinaus wirkte das Christentum noch auf einer ganz anderen Ebene kulinarisch prägend. In der Tradition jüdischer Fastenregeln hatten sich Vorstellungen von einem gottgefälligen Leben entwickelt, die eine klare Trennung zwischen Perioden des Fastens und jenen des normalen Essens kannten. Nicht nur die Freitage, auch die verbindlichen vierzig-tägigen Phasen des Verzichts vor Weihnachten und vor Ostern prägten die christliche Welt bald fundamental. Sie unterschieden insgesamt deutlich zwischen Alltags- und Festspeisen. Insbesondere die Kultur des Handels mit Seefisch und die Teichwirtschaft, aber auch die Traditionen der vielen Fischgerichte des europäischen Binnenraums sind ohne das Christentum kaum erklärbar – wurde doch an Freitagen und in der Fastenzeit auf Fleisch verzichtet und stattdessen Fisch verzehrt. Und schließlich brachten christliche Glaubenspraktiken auch das hochdifferenzierte System der Jahreslaufbräuche hervor, in deren Rahmen gemeinsame Mahlzeiten kulinarische wie auch kommunikative Höhepunkte des Lebens darstellten. Dabei spannt sich der Bogen vom deutschen Sonntagsbraten über die osteuropäischen Ostergebäcke und Ostereier bis zu den ausschweifenden Karnevalsgelagen.

### **Drittens: *columbian exchange* und die Exotisierung des europäischen Geschmacks**

Der Beginn der Neuzeit brachte das Ende der mittelalterlichen, geschlossenen und begrenzten eurozentrischen Welt. Die Entdeckung Amerikas 1492 setzte einen Prozess in Gang, der später als *columbian exchange* bezeichnet wurde und der wesentliche Kulturelemente heutiger europäischer Kulinarik initiierte.<sup>10</sup> Dadurch kamen neue Pflanzen – wie Mais, Kartoffel und Tomate, aber auch Schokolade und Tabak – sowie Tiere – etwa der Truthahn – nach Europa, während die ganze kulinarische Vielfalt Europas nach Amerika gelangte. Der Import von Nahrungs- und Genussmitteln aus der Neuen Welt bedeutete einen der folgenreichsten Innovationsschübe für die europäische Esskultur. Mit der Ausweitung des internationalen Handels nach Asien und Afrika wurden bald auch immer mehr exotische Gewürze nach Europa verschifft, vor allem aber Kaffee und Tee, die Grundbestandteile der alkoholfreien Heißgetränke. Damit wurde das Fundament für die moderne

<sup>10</sup> Charles C. MANN: *Uncovering the New World Columbus Created*, New York 2011. Vgl. Gunther HIRSCHFELDER, Manuel TRUMMER: Essen und Trinken: In: *Europäische Geschichte Online (EGO)*, hg. vom Leibniz-Institut für Europäische Geschichte (IEG), Mainz 2013-06-26. URL: <http://www.ieg-ego.eu/hirschfeldergrumterm-2013-de> URN: urn:nbn:de:0159-2013061807 (1.3.2016).

europäische Küche gelegt, deren Strukturen sich im 18. Jahrhundert herausbildeten.<sup>11</sup> Was war daran neu? Es handelte sich um Innovationen, die den Weg zu ihrer Etablierung zunächst nicht über kulturelle oder soziale Praktiken fanden, sondern über Produkte.

Die größte alltagskulturelle wie auch ökonomische Bedeutung kam dabei der Kartoffel zu. Ausgehend von den Kolonialmächten England und den Niederlanden hielt sie im Verlauf des 17. Jahrhunderts Einzug in die breite europäische Ernährungskultur, wo sie als kulturelle Leitnorm das Entstehen des modernen Nahrungssystems maßgeblich prägte. Ihre Integration in die Mahlzeitsysteme zählt zu den wichtigsten Innovationen der neuzeitlichen Küche, denn durch sie wurde die Breikost, die seit dem Mittelalter in breiten Bevölkerungsschichten vorgeherrscht hatte, abgelöst. Da die Kartoffel auch auf schlechtem Boden gedeiht, auch nasse Sommer verträgt und ihr Anbau zudem keiner besonderen Expertise bedarf, verbreitete sie sich rasch. Gleichwohl begann ihre Etablierung zunächst zögerlich, woran sich die Bedeutung sozialer Statuskämpfe in der Geschichte der europäischen Esskultur zeigt. Da die Kartoffel zunächst als Notnahrung eingeführt wurde, galt sie anfangs als prestigearme Speise unterer sozialer Schichten im ländlichen Raum. Die gelehrten Schriften, bäuerliche Mundpropaganda und politische Protektion unterstützten die Expansion des Anbaus jedoch zusätzlich. Die Kartoffel brachte der europäischen Küche eine sensorische Homogenisierung wie nie zuvor – bis weit in den Osten und Norden des Kontinents. Parallel dazu wurden in weiten Teilen Südeuropas, insbesondere in Spanien, Italien und auf dem Balkan mit dem Anbau von Mais Hungerkrisen überwunden und ein entscheidender Impuls zum demografischen Aufschwung gegeben. Aufgrund ihrer klimatischen Anpassungsfähigkeit sowie der vergleichsweise ertragreichen und stabilen Ernten konnte sich diese Pflanze noch rascher als die Kartoffel ausbreiten und verdrängte in vielen Gebieten den Anbau von Hirse.

Während die Kartoffel ihre europäische Karriere als Armenspeise begann und somit als seltenes Beispiel eines „aufsteigendes Kulturgutes“ zählt,<sup>12</sup> zeigt die des Kaffees, wie Diffusionsprozesse in umgekehrter Richtung verliefen. Der Kaffee erreichte das Mittelmeer zunächst von Jemen und Äthiopien aus und verbreitete sich über Venedig im 17. Jahrhundert nach Norden sowie über den Seeweg von England und den Niederlanden aus nach Mitteleuropa. Erste Berichte über die exotische Bohne stammen aus dem Umfeld der Höfe. Der Adel fungierte als Innovationsmilieu, wenngleich zögerlich, denn der bittere Kaffeegeschmack erwies sich zunächst als gewöhnungsbedürftig für die europäischen Gaumen. Noch 1710 verglich Liselotte von der Pfalz, seit 1671 Elisabeth Charlotte von Orléans (1652–1722), die das Heißgetränk wohl am Hof von Versailles kennengelernt hatte, Kaffee mit „Ruß und Feigbohnen“. Kaffee war exklusiv, prestigeträchtig und stand in dem Ruf, medizinische Wunder vollbringen zu können. Daher überwand er die Grenzen des europäischen Geschmackskonservatismus bald, zumal das „Kaffeehaus“ vor allem in aufstreb-

<sup>11</sup> Annerose MENNINGER: Genuss im kulturellen Wandel: Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.–19. Jahrhundert) (Beiträge zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte 102). 2., erw. Aufl. Stuttgart 2008.

<sup>12</sup> HIRSCHFELDER/TRUMMER (wie Anm. 10).

benden und verkehrsgeografisch günstig gelegenen Städten wie Amsterdam, Venedig, Hamburg oder Regensburg immer populärer wurde. Seit dem Ende des 18. Jahrhunderts verbreitete sich das Luxusgut Kaffee ausgehend vom Adel über das städtische Bürgertum bis zu den breiten, auch ländlichen Bevölkerungsschichten und entwickelte sich im 19. Jahrhundert zu einem allgemeinen Volksgetränk, das sich – meist stark verdünnt oder als Surrogat – auch ärmere Gesellschaftsgruppen leisten konnten. Mit dieser Popularisierung verlor das ehemalige Statusprodukt jedoch auch seinen exklusiven Charakter, es beschrieb somit den Weg des „gesunkenen Kulturgutes“. Daher rückte der aus China importierte Schwarze und Grüne Tee im Verlauf des 18. Jahrhunderts an seine Stelle und erfuhr bald sogar eine noch größere Verbreitung als der Kaffee, denn die heimische Zubereitung der trinkfertig gelieferten Blätter war einfach, da die benötigten Mengen klein waren und nach Bedarf mit einheimischen Kräutern gestreckt werden konnten.<sup>13</sup> Die Tasse Tee ließ sich somit einfacher in bestehende Mahlzeitsysteme integrieren, was vor allem im Zeitalter der Fabrikarbeit und der knapp bemessenen Pausen wichtig wurde. Die Vorreiterrolle nimmt England ein, wo sich im 18. Jahrhundert eine rasche, alle Bevölkerungsteile einschließende Diffusion des Tees vollzog – Kontinentaleuropa folgte diesem Beispiel bald.

Mit Kaffee und Tee hatte das Europa der Aufklärung seinen Geschmack gefunden, und die alkoholfreien Heißgetränke fungierten als Kommunikationsoptimierer: Man traf sich privat oder in den öffentlichen Kaffee- und Teehäusern und verband das Gespräch mit dem Trinken von Kaffee oder Tee. Zudem war ein erster Schritt hin zu einer Geschmackshomogenisierung getan, der mit den Standardisierungen der globalen Konsumgüter aus den Gruppen Bier und Cola im späten 20. Jahrhundert seinen Zenit erreicht hat.

### Viertens: Die Pizza als europäische Einheit in Vielfalt

Als die 37-jährige Margherita Maria Teresa Giovanna di Savoia im Sommer 1889 in Neapel weilte, stand ihr der Sinn nach Abwechslung. Margherita war die Frau des italienischen Königs, und das vornehme Essen des Hofes langweilte sie. Pizza – die Alltagskost der Armen – hatten ihre Köche nicht auf dem Programm, weshalb Rafaelo Esposito, der beste Pizzabäcker der Stadt, gerufen wurde, um den Wunsch der Königin zu erfüllen. Mit Gewöhnlichem, dem als Pizza bezeichneten gebackenen Fladen, wollte sich Rafaelo nicht begnügen, und so dekorierte er sein Werk für die Königin mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum in den italienischen Nationalfarben Rot, Weiß und Grün. Üblich war für die Armen aber vor allem die Zubereitungsart *bianca* mit Kräutern, Olivenöl und Salz. Margherita war begeistert, und die so belegte Pizza hatte ihre Namen – soweit die Legende, die sich durchaus so zugetragen haben könnte, die aber nicht zweifelsfrei nachweisbar ist. Bald war die Pizza Margherita in ganz Italien populär. Inzwischen ist Pizza das am weitesten verbreitete Gericht Europas und wahrscheinlich weltweit.<sup>14</sup> Wenn man wissen möchte, wie

<sup>13</sup> Martin KRIEGER: Tee. Eine Kulturgeschichte. Köln, Weimar, Wien 2009.

<sup>14</sup> Sylvie SANCHEZ: Food Frontiers and Cross-Border Foods. Pizza, Study of a Paradox. Québec 2008.

Europa schmeckt, muss man Pizza essen, das kulinarische Symbol des Kontinents.<sup>15</sup>

Um Pizza zu backen, braucht es weder Fernhandel noch teure Zutaten, denn „Pizza“ ist lediglich eine Sammelbezeichnung für Fladenbrot aus Hefeteig, das würzig belegt ist. So gesehen sind die Grenzen zu jenen Fladenbroten, welche die früheste Entwicklungsstufe des Brotes darstellen, kaum trennscharf zu ziehen. Grundmuster ist dabei das Backen eines Teiges, der aus gemahlenem Getreide hergestellt wird – eine grundlegende Konstante ackerbauender Gesellschaften.<sup>16</sup> Allein in Deutschland existieren heute mehr als 3000 unterschiedliche Brotsorten. Was aber macht die Pizza zur Pizza? Zunächst der Name, daneben eine spezifische Zubereitungsart und vor allem auch eine symbolische Aufladung – also eine große kulturelle Wertigkeit, die der Pizza beigemessen wird –, eine Traditionalität, die sie allenfalls bedingt aufweisen kann, und schließlich eine klare Herkunft. Pizza wird heute synonym mit Italien gesetzt, mithin mit jenem Land, dessen Bewohnern ähnlich wie Frankreich und den Franzosen oft die größte kulinarische Kompetenz zugeschrieben wird. Die Pizza-Zutaten, zumal die der Margherita, sind dabei erst im Laufe der Geschichte nach Italien gelangt: Die Tomate aus Südamerika, Weizenmehl aus dem Mittleren Osten, Mozzarella wird aus der Milch asiatischer Büffel gewonnen, und Basilikum ist in Indien beheimatet. Somit bleiben lediglich Olivenöl und Oregano als schon in vorrömischer Zeit mediterrane Zutaten. Pizza ist also eine Speise der Grenzüberschreitung, der Globalisierung, gerade da heute je nach Vorliebe ganz unterschiedliche weitere Beläge hinzugefügt werden.

Wann begann die Geschichte der Pizza? Die erste Erwähnung ihres Namens datiert in das Jahr 997, erwähnt in einer lateinischen Quelle, nordwestlich von Neapel. Man darf annehmen, dass sich die Vorläufer der heutigen Pizza tatsächlich im mediterranen Mittelalter, vermutlich auf der Apenninhalbinsel, fanden. Vor allem seit der Renaissance wurde die erwähnte Pizza immer beliebter, denn sie passte gut in die fleischarme Zeit. Die europäischen Speisen- und Mahlzeitsysteme hatten während der Renaissance einen grundlegenden Wandel erfahren, da sich die Gesellschaft zunehmend differenzierte, Getreideprodukte in den Vordergrund rückten und Importprodukte aus der Neuen Welt die bisherigen Grenzen der Nahrungspalette verschoben. Beste Voraussetzungen also für die Karriere der Pizza. Anfangs *bianca*, nur mit Kräutern, Olivenöl, Salz und eventuell auch Käse zubereitet, war der Belag nun in erster Linie von der jeweiligen wirtschaftlichen Situation der Konsumenten abhängig: je reicher, desto fetter und süßer. Da die Zubereitung einen Ofen mit hohen Temperaturen erforderte, konnten sich Pizzabäcker nur in größeren Städten etablieren, unter anderem weil Brennholz kostspielig war. Die Kunden rekrutierten sich meist aus den lokalen Unter- und Mittelschichten: Die ersten Pizzerien lagen an Straßen und Gassen. Sie produzierten für den schnellen Verzehr und kaum für die gedeckte Tafel – Pizza war das erste Fast Food. Hier kam im 18. Jahrhundert auch die Tomate hinzu, die in getrocknetem Zustand als natürlicher Geschmacksverstärker wirkt. Neapel war in dieser Zeit das Zentrum der Pizzakultur. Aber erst am Jahrhundertende wurde die nach

<sup>15</sup> Carol HELSTOKY: *Pizza. A global history*. London 2008.

<sup>16</sup> Vgl. Gunther HIRSCHFELDER: *Pizza und Pizzeria*. In: Pim den Boer u. a. (Hg.): *Europäische Ernährungsorte*. Bd. 2: *Das Haus Europa*. München 2012, S. 319–326.

der Königin von Savoyen benannte Pizza Margherita durch die Farben ihres Belages zu einem der Symbole des jungen italienischen Nationalstaats. Pizza war kein Essen für Arme mehr, sondern Nationalspeise für all jene, die nach Neapel kamen. Freilich blieb die Pizza nicht auf den süditalienischen Raum beschränkt. Von dort aus gelangte sie mit den italienischen Auswanderern auch nach Amerika und machte dort eine ganz eigene Karriere.

In Europa spielte die Pizza außerhalb Italiens bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts jedoch praktisch keine Rolle. Erst mit der nach 1945 zu datierenden europäischen Identitätskrise änderte sich dies, zurückzuführen auf drei Faktoren: Man wandte sich erstens von älteren Traditionen ab und blickte über den Atlantik. Die Pizza spielte im amerikanischen Alltag, vor allem aber in Film und Werbung eine große Rolle. Dieser Umstand weckte europäische Begehrlichkeiten. Seit den 1950er Jahren waren zweitens immer mehr Italiener, vor allem aus dem armen Süden, nach Mitteleuropa gekommen um in Ländern wie Belgien, Deutschland, der Schweiz und Frankreich zu arbeiten. Rasch wurden eigene einfache Gaststätten eröffnet, die zunächst primär als Treffpunkte der Landsleute dienten. Schließlich führte drittens der Massentourismus seit den 1960er Jahren Millionen von Touristen nach Italien, welche die italienische Kultur aber vornehmlich am Strand und eben im Restaurant bzw. in der Pizzeria erlebten. Bald öffneten immer mehr Pizzerien ihre Türen auch nördlich der Alpen, einheimische Gäste kamen mit Neugier nach dem Fremden. Die Stellung der Pizza verfestigte sich anschließend durch die vorgebackene und tiefgekühlte Pizza, die inzwischen zu den meistverkauften Convenience-Produkten gehört. Aus den USA gelangte sie zunächst nach Italien, seit 1970 ist sie auch in Deutschland auf dem Markt.

Wenn also ein kulinarisch grenzenloses Europa repräsentativ serviert werden soll, dann kann es nur ein Gericht geben, das alle kennen, das von allen akzeptiert wird und das allen schmeckt: Pizza. Pizza kann als Chiffre für einen neuen globalen Lebensstil fungieren, für die Exklusivität der hochpreisigen und gesunden mediterranen Küche, sie kann für ein positiv geglaubtes Italienbild stehen oder auch für den vermeintlich konsum- und genussorientierten europäischen Westen. Zudem verbindet die Pizza stärker als alle anderen Segmente der schnellen Küche verschiedenste soziale Gruppen: Pizza kann hochpreisig sein oder auch vom Discounter. Sie kann ganz unterschiedlich belegt werden und somit an finanzielle Möglichkeiten und Verfügbarkeiten, aber auch an unterschiedliche Geschmacksvorlieben angepasst werden. Und schließlich zeigt die Pizza auch, dass die vielfältigen europäischen Kulturen in der Lage sind, sich kulturelle Phänomene grenzüberschreitend anzueignen und sie dabei behutsam zu modifizieren.

### Conclusio

Die Geschichte der Ernährungskultur ist fraglos eine Geschichte der Grenzüberschreitungen. Esskultur konstituiert Region und vor allem Heimat, und die Grenze markiert diesen Raum. Aus dieser Perspektive wird auch der Konstruktcharakter von Regionen wie etwa dem Rheinland und Westfalen deutlich. Entstanden im Verlauf mittelalterlicher Herrschaftskonstituierungen, haben sich Gebilde geformt, die heute vielschichtig in Frage gestellt werden: demografisch, in Bezug auf Digitalisierung und Globalisierung, und auch politisch.



---

Insofern fällt das Verschwinden der Rheinisch-westfälischen Zeitschrift für Volkskunde – diese Bemerkung sei dem Verfasser dieser Zeilen als langjährigem Schriftleiter von 1995 bis 2004 und späterem Mitherausgeber von 2004 bis 2011 gestattet – auch mit einem Epochenwechsel zusammen. Um die Transformation der gewachsenen Gegenwartskultur in die Gegenwart und weiter in eine dynamische und ungewisse Zukunft zu verstehen, muss diese Kultur beschrieben und analysiert werden. Esskultur stellt dazu einen idealen Indikator dar. Die Einstellung von wissenschaftsrelevanten Periodika und der Ruhestand verdienter Kolleginnen und Kollegen führen dabei zu Wehmut. Aber während der Ruhestand unausweichlich ist und durchaus interessante Perspektiven zu eröffnen vermag, auch wissenschaftlich, sind fundierte Regionalstudien und regionale Zeitschriften nur schwer verzichtbare Bestandteile wissenschaftlicher Auseinandersetzungen mit diesem Transformationsprozess. Wenn erkannt wird, wie wichtig solche Traditionszeitschriften sein können, wird ihre Neubelebung viel Kraft kosten und vielleicht kaum möglich sein. In jedem Fall braucht es auch in Zukunft nicht nur regionale Periodika, sondern auch innovative, bisweilen kantige Persönlichkeiten.



# **Grenzgänger**

**Festschrift für Prof. Dr. Andreas Hartmann**

Herausgegeben von Oliwia Murawska

# Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde

Band LXII/LXIII

Bonn und Münster 2017/2018

Veröffentlichungen  
des LVR-Instituts für Landeskunde und Regionalgeschichte,  
Landschaftsverband Rheinland  
und  
der Volkskundlichen Kommission für Westfalen  
Landschaftsverband Westfalen-Lippe  
Schriftleitung: Dr. Thomas Schürmann (Münster)



Anschriften der Herausgeber und der Schriftleitung:  
LVR-Institut für Landeskunde und Regionalgeschichte, Endenicher Straße 133, 53115 Bonn  
Volkskundliche Kommission für Westfalen, Scharnhorststraße 100, 48151 Münster  
Internet: [www.lwl.org/LWL/Kultur/VOKO/Veroeffentlichungen/RWZ](http://www.lwl.org/LWL/Kultur/VOKO/Veroeffentlichungen/RWZ)

Bei unverlangt eingesandten Veröffentlichungen besteht keine Verpflichtung  
zur Besprechung oder Rücksendung.

ISSN 0556-8218  
Druck: Druckhaus Tecklenborg, Steinfurt

# Inhalt

Vorwort .....	11
Schriftenverzeichnis Andreas Hartmann .....	15

## Aufsätze

Wolfgang RUMPF: Ein Grenzgänger privat .....	21
Bernd RIEKEN: „In Halle fand mein Vortrag ein geteiltes Echo“. Psychoanalytische Anmerkungen zu Andreas Hartmanns Aufsatz „Biologie der Kultur“ .....	27
Silke MEYER: Von Satirikern, Ethnografen, Narren und Grenzgängern. Tomi Ungerer über sein Elsass .....	39
Rolf Wilhelm BREDNICH: Individual fates of Germans in New Zealand during and after World War I. The example of Friedrich Franz Wolter, a German-New Zealand <i>Grenzgaenger</i> .....	49
Martin SCHARFE: Wie ferngesteuert. Zur kulturellen Bearbeitung technisch-physischer Ohnmachtserfahrungen .....	67
Uwe MEINERS: Eigenes Erbe, fremdes Erbe, gemeinsame Heimat. Zwischen „Ausgrenzung“ und „Entgrenzung“ .....	83
Lars WINTERBERG: Ordnung und Kultur: Perspektiven, Potentiale, Paradigmen .....	95
Heike PLASS: Die Grenze als fruchtbarer Ort der Erkenntnis .....	109
Burkhard LAUTERBACH: Der Familien-Rundbrief. Kommunikative Ent-Grenzungen in der Diskussion .....	125
Bo LÖNNQVIST: Die Deutschen, die Finnen und der Wald .....	135
Oliwia MURAWSKA: Der Storch in der Kaschubei. Über die Grenzen zwischen Mensch und Tier .....	149

Michael SCHIMEK: Der Stall als Schnittstelle zwischen Mensch und Tier . . . . .	171
Kristin KUBE: Maritime Grenzgänger. Kulturelle Divergenzen zwischen Land und Meer	187
Gunther HIRSCHFELDER: Grenzenlos? Über die kulinarische Kultur Europas . . . . .	199
Jos D. M. PLATENKAMP: A Tree of Solidarity . . . . .	209
Michael SIMON: Exotismus – warum reizt der/die/das Fremde? . . . . .	221
Christine AKA: Von Ortschroniken und dem Spaß an der Grenze zum Unprofessionellen. Ein Beitrag mit autoethnografischen Elementen . . . . .	235
Ira SPIEKER: Dreiländerspiel. Grenzen inszenieren in einer trinationalen Region . . . . .	245
Mirko UHLIG: „... on the borderline“. Zur Teilnahme an einem Grenzgang in der West- pfalz . . . . .	257
Yukihiko USAMI: „Die Stadt an der Grenze“. Die japanische Expansion auf dem asiatischen Kontinent in den 1930er Jahren und die Schlagermusik . . . . .	275
Harm-Peer ZIMMERMANN: <i>May you stay...</i> Religiöse Allegorien in einem Song von Bob Dylan . . . . .	285
Ralf BORMANN: Zum Raum wird hier die Zeit. Der Werkprozess zu Hans Mettels Höl- derlin-Denkmal in Frankfurt am Main . . . . .	307
Thomas SCHÜRMAN: Spitznamen im Bergbau . . . . .	345
Sonja WINDMÜLLER: Verstoffwechselungen des Zukünftigen. Zur Kultur der Prognostik	361

### Bericht

Thomas M. DANN: „Historische Wohnkultur im Lipperland“. Die Erfassung und Doku- mentation ländlichen Mobiliars im Kreis Lippe . . . . .	375
--	-----

### Buch- und Ausstellungsbesprechungen

Ute E. FLIEGER, Barbara KRUG-RICHTER, Lars WINTERBERG (Hg.): Ordnung als Kategorie der volkskundlich-kulturwissenschaftlichen Forschung. Hochschultagung der Deutschen Gesellschaft für Volkskundliche Forschung. Hochschultagung der Deutschen Gesellschaft für Volkskundliche Forschung an der Universität des Saarlandes im Sep- tember 2014 (Christina Niem) . . . . .	379
--	-----

Daniel DRASCEK, Gabriele WOLF (Hg.): Bräuche : Medien : Transformationen. Zum Verhältnis von performativen Praktiken und medialen (Re-)Präsentationen (David Berchem)	381
Der geteilte Himmel. Reformation und religiöse Vielfalt an Rhein und Ruhr. Ausstellung im Ruhr Museum Essen, 3. April bis 31. Oktober 2017, und: Heinrich Theodor GRÜTTER u. a. (Hg.): Der geteilte Himmel. Reformation und religiöse Vielfalt an Rhein und Ruhr. Katalog zur Ausstellung im Ruhr Museum (Lena Krull) ..	385
Christine MAES: Adelige Frauen der Renaissance auf der Suche nach Freundschaft und Liebe. Die Töchter Herzog Wilhelms V. von Jülich-Kleve-Berg im Briefwechsel mit Margaretha von der Marck-Arenberg (Anke Hufschmidt) .....	386
Daniel WATERMANN: Bürgerliche Netzwerke. Städtisches Vereinswesen als soziale Struktur – Halle im Deutschen Kaiserreich (Niklas Regenbrecht) .....	388
Sebastian GIETL: Istanbul – eine Weltmetropole im Wandel. Kulturelle Wertigkeiten in der Reiseliteratur seit dem 19. Jahrhundert (Marguerite Rumpf) .....	389
Norbert FISCHER: Von Seedeichen und Sturmfluten. Zur Geschichte der Deiche in Cuxhaven und auf der Insel Neuwerk (Anna Jank) .....	390
Nina HENNING, Michael SCHIMEK (Hg.): Nah am Wasser, auf schwankendem Grund. Der Bauplatz und sein Haus. 27. Jahrestagung des Arbeitskreises für ländliche Hausforschung in Nordwestdeutschland und der Interessengemeinschaft Bauernhaus e.V. (Lutz Volmer) .....	392
Fred KASPAR (Hg.): Hinter der Mauer – Kleine Bürgerhäuser an und auf der Stadtmauer (Volker Gläntzer) .....	395
Jennifer HOYER: Die Tracht der Fürstin. Marie Anna zu Schaumburg-Lippe und die adelige Trachtenbegeisterung um 1900 (Lioba Keller-Drescher) .....	397
Helmut FISCHER: Heimatkunde. Untersuchungen im lokalen und regionalen Raum (Gunther Hirschfelder) .....	398
Von Tiermärchen & Märchentieren. Sonderausstellung des Westfälischen Pferdemuseums Münster vom 4. Juni 2016 bis zum 9. Oktober 2016 (Peter Noçon) .....	399
Corinna TREITEL: Eating Nature in Modern Germany. Food, Agriculture, and Environment, c. 1870 to 2000 (Gisbert Strottdrees) .....	401
Stefan BRAKENSIEK, Rolf KIESSLING u. a. (Hg.): Grundzüge der Agrargeschichte (Thomas Schürmann) .....	403



Klaus TENFELDE, Toni PIERENKEMPER (Hg.): Geschichte des deutschen Bergbaus 3: Motor der Industrialisierung. Deutsche Bergbaugeschichte im 19. und frühen 20. Jahrhundert (Thomas Schürmann) .....	405
Waltraud MATERN: Sozialarbeit in der Psychiatrie. Erinnerungen an den Reformaufbruch in Westfalen (1960–1980) (Christiane Cantauw) .....	407
Mark NOWAKOWSKI: Straßenmusik in Berlin. Zwischen Lebenskunst und Lebenskampf. Eine musikethnologische Feldstudie (Heiko Fabig) .....	407
Lars WINTERBERG: Die Not der Anderen. Kulturwissenschaftliche Perspektiven auf Auseinandersetzungen globaler Armut am Beispiel des Fairen Handels. Bausteine einer Ethnografie (Stefan Groth) .....	409
<b>Anschriften der Autorinnen und Autoren</b> .....	413
<b>Bildnachweis</b> .....	416