

KOFAHL, DANIEL & SEBASTIAN SCHELLHAAS 2018. Kulinarische Ethnologie. Beiträge zur Wissenschaft von eigenen, fremden und globalisierten Ernährungskulturen.

Bielefeld: transcript, 317 S.

Das hier besprochene Buch versammelt Beiträge, die im Rahmen von Workshops und Panels der „AG Kulinarische Ethnologie“ der „Deutschen Gesellschaft für Völkerkunde“ (DGV) seit ihrer Gründung 2009 als Vorträge gehalten wurden und nun gebündelt zur Verfügung stehen. Auch die Herausgeber wundern sich – mit der Rezensentin – über die Spärlichkeit der Publikationen zur deutschsprachigen kulinarischen Ethnologie. Immerhin erschien doch schon 1993 der grossartige, von Alois Wierlacher im Berliner Akademie-Verlag herausgegebene Sammelband *Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder*, mit der eine interdisziplinäre Kulturwissenschaft des Essens begründet werden sollte, in der Ethnologen, Historiker, Germanisten, Mediziner, Wirtschaftsgeografen und andere zusammenarbeiteten. Offenbar schief das von der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG) geförderte ambitionierte Projekt ein, wie leider so häufig in interdisziplinären Forschungsfeldern. Neben anderen kulturwissenschaftlichen Beiträgen findet sich dort der immer noch herausragende Aufsatz von Gerd Spittler zum „Lob des einfachen Mahles: Afrikanische und europäische Esskultur im Vergleich“.

Das zu rezensierende Buch schliesst hier an, insbesondere in seinem ersten Teil der „kulinarethnologischen Fallstudien“, die nach Mumbai, Indien (Pablo Holwitt), in die Anden Perus (Antje Baecker), nach Papua-Neuguinea (Anita von Poser) und Japan (Cornelia Reiher) entführen, worauf Überlegungen zur sog. „Mediterranen Diät“ (Ferdaouss Adda), zum Fast Food (Markus Kügle) und zur Küche der Indigenen in Kanada (Sebastian Schellhaas) folgen. Nicht alle Beiträge können hier im Einzelnen gewürdigt werden – wie bei jedem Sammelband –, vielmehr versucht die Rezensentin einen Überblick zu geben. Die kulinarethnologischen Fallstudien beruhen in der Regel auf Feldforschungen, wie sie für die Ethnologie prägend und bezeichnend sind. Damit können lebensweltliche Realitäten abgebildet werden, die ansonsten oft komplett unterbelichtet sind. So zeichnet etwa Holwitt für Mumbai nach, wie Vegetarier (bzw. eine bestimmte „hohe“ Kaste) darüber bestimmen, wer in welches Haus ziehen darf und

darüber Kontrolle ausüben, wer zu ihnen gehört oder eben nicht. Dabei scheint der Vegetarismus eher vorgeschaltet zu sein, um nicht nach Kasten- und Religionszugehörigkeit zu argumentieren und ihrem entsprechenden Kontrollsystem.

Mit dem Phänomen des Fast Food befasst sich Markus Kügle, der es aus dem Geist der „Cuisine Moderne“ entstehen sieht. Immerhin beschäftigen sich spätestens seit den achtziger Jahren des letzten Jahrhunderts verschiedene Gesellschaftswissenschaftler damit (vgl. PATER 1989), und es entstanden auch soziale Bewegungen, u. a. in Deutschland, die gegen McDonalds, den übermässigen Fleischverzehr und entsprechende Umweltprobleme (Müll, Abholzung von Regenwald in Südamerika für Sojafelder (sic!), usw.) vorgingen. Aber Kügle geht es stattdessen um das aus der Akteur-Netzwerk-Theorie bekannte sog. Blackboxing, des Unsichtbarmachens von gesellschaftlichen Prozessen.

Der zweite Teil des Buches „Kulinarische Forschungsfelder“ bietet eher theoretische Themen wie etwa „zur sozialen Konstruktion von Fisch“ (Tobias Lasner), zur „kulinarischen Multiplizität der westkenianischen Luoküche“ (Mario Schmidt), über „Ontologie in der Küche“ (Thomas Reinhardt) und „Functional Food“ (Daniel Kofahl) sowie zwar zuletzt, aber sicher nicht als letztes Forschungsfeld, die „Drinking Skills“ (Mareile Flitsch, Maike Powrozniak, Martina Wernsdorfer), einem Rückblick auf eine völkerkundliche Ausstellung in Zürich.

Die Einleitung der beiden Herausgeber bettet das Buch in seine aktuelle Forschungslandschaft ein, die eigenartigerweise, wie schon zu Beginn bemerkt, im deutschsprachigen Raum seltsam unterbelichtet ist, auch wenn es hier und da Ausnahmen gibt. Ganz anders dagegen die französische Ethnologie, die sich schon seit längerem (etwa Claude Lévi-Strauss) mit kulinarischen Fragestellungen beschäftigt, zumal schon lange gilt, was umgangssprachlich mit „man ist, was man isst“ bezeichnet wird. Hier wird deutlich, dass Essen, Trinken und die entsprechenden Vor- und Zubereitungen unbedingt zu Menschen und ihren Kulturen gehören und damit ethnologischer Betrachtung

tungsweise grundsätzlich zugänglich ist, wie dies ja auch für die Medizin und die Medizinethnologie gilt, die sich langsam ihren Raum erobern musste. Insofern liegen kulinarische Ethnologie und Medizinethnologie nicht weit voneinander entfernt.

Was allerdings der Satz bedeuten soll, dass Kofahl in seinem Beitrag „... mittels eines formtheoretischen Analyse kalküls in eine alimentäre Ethnosoziologie ein(führt), in der *Essen und Trinken* (kursiv im Original) als basales Letztelement soziokultureller Organisation verstanden wird“ (S. 22), bleibt der Rezensentin auch nach längerer Überlegung ein Rätsel.

Insgesamt ist es also ein sehr heterogenes Buch, das im Übrigen von der „Deutschen Akademie für Kulinaristik“ und der „Deutschen Gesellschaft für Sozial- und Kulturanthropologie“ (früher: DGV) gefördert wurde. Es gibt einen guten Überblick zum Thema.

KATARINA GREIFELD, Frankfurt am Main

Literatur

PATER, SIEGFRIED 1989. *McDonald's beißt kräftig zu*. Göttingen: Lamuv.