

Ein deftiges Globalisierungsparadoxon: Noch nie war so viel von der regionalen Küche die Rede – weltweit und in verschiedensten Feldern von Gastronomie und Tourismus, über Ernährungswissenschaft und Ökologie bis hin zu Regionalplanung und Entwicklungshilfe. Doch womit wird da eigentlich an Herd und Schreibtisch agiert? Auf jeden Fall mit einer machtvollen Konstruktion, die ganz und gar nicht selbstverständlich ist.

Regionale Küche

Theoretische Blicke auf eine reflexionsbedürftige Praxis

Essen und Trinken sind in der späten Moderne hochgradig kulturalisierte Praktiken. Sie sind längst nicht nur Ausdruck eines sozialen Status oder grundlegender Produktionsverhältnisse, sondern werden zunehmend als Signale kultureller Zugehörigkeit genutzt. Mit der Aufwertung des Ethnischen und des Regionalen, wie sie die sogenannte Globalisierung weiter Lebensbereiche begleitet, verbindet sich eine neue Aufmerksamkeit für kulinarische Überlieferungen. Das ist gut so und kann – jedenfalls, was die regionale Kost anbelangt – viel zur Entwicklung von Lebensqualität und nachhaltiger Wertschöpfung beitragen. Doch allzu schnell werden Nahrungstraditionen mit dem Label kultureller Identitäten versehen – nicht immer bedenkend, dass solche Identitätskonstruktionen auch etwas Ausschließendes haben und in vielen Fällen einer historischen Grundlage entbehren, jedenfalls eher in Diskursen geformt als durch Ernährungsgewohnheiten überliefert sind.

Region: Die räumliche Dimension der Kultur

Dennoch, wenn wir uns mit Eindrücken aus der Gegenwart konfrontieren, ist die Vorstellung einer räumlichen Dimension geschmacklicher Welten omnipräsent: Da nimmt eine Billig-Airline in Kooperation mit dem Land Baden-Württemberg eine Maschine in Betrieb, die mit dem Slogan »Mhhh Baden-Württemberg« als kulinarischer Botschafter des Landes unterwegs sein soll. Da gestaltet die Deutsche Bahn während der FIFA-Fußball-WM das Angebot ihrer Speisewagen als Referenzsystem zwischen regionalen und globalen kulinarischen Räumen – so dass man als Gast des Bordrestaurants die Wahl hat zwischen den repräsentativen Speisen der Spielstätten und im ICE-Tempo durchmessenen Landschaften und den nach ähnlicher Logik aufbereiteten typischen Spezialitäten aus den Teilnehmerländern. Und da liest man in den Zeitungen, dass die EU die Maßnahmen zum Schutz regionaler Nahrungsmittel ausweiten und als Beitrag zur kulturellen Vielfalt verstanden wissen will.

Vielleicht sollte man sich von Anfang an die Anführungszeichen ersparen, wenn hier von »regionaler Küche« (vgl. Pauser 2002), von typischen und reprä-

sentativen Speisen die Rede ist, und es soll auch nicht ein Gegensatz von imaginären und realen kulinarischen Räumen eröffnet werden. Fürs erste genügt der doppelte Befund, dass in unseren spätmodernen Alltags zwei Denk- und Handlungsmuster unumgänglich sind: Erstens die Vorstellung, dass kulinarische Praktiken dominant räumlich figuriert sind, und zweitens das Versprechen, dass sich die kulturelle Vielfalt und Differenz der Räume und Regionen besonders unvermittelt in der Begegnung mit ihren kulinarischen Systemen erfahren lässt.

Ein Konzept der Moderne

Die Rede von der regionalen Küche suggeriert einen quasi natürlich gegebenen Zusammenhang von Raum und Geschmack, den es freilich nicht gibt – und nicht einmal Regionen selbst können als gegebene Ordnungen verstanden werden. Sie sind vielmehr historisch gewordene sozialräumliche Gebilde, die oft sehr fließende und vor allem in jüngerer Zeit entstandene Konturen besitzen. Ungeachtet der historischen Tiefe mancher europäischer Regionen sind diese weitgehend als Produkt (und Nebenprodukt) neuzeitlicher Staatsbildungsprozesse zu begreifen. Region ist also ein Raumkonzept der »Moderne«, dessen imaginäre Facette (und kulturelle Füllung) stets die Verwandtschaft und Abhängigkeit zur Nation als dem ›großen‹, kulturell begründeten, sozialen Ordnungssystem der Moderne zeigt. Und was die Gegenwart anbelangt, steht außer Frage, dass Regionalität primär eine Spielform globaler Vergesellschaftungsprozesse ist – auch und gerade dort, wo sich neue Regionen auf ältere kulturräumliche Ordnungen berufen und ihre Spezifika zum Gegenstand des Identitätsmanagements machen. Das Konzept Regionalität ist also nicht gegen die Modernisierung gerichtet, sondern begleitet sie, ist – mit dem Kulturwissenschaftler Rolf Lindner gesprochen – in seiner Suche nach dem »Besonderen im Eigenen« bereits der Nachvollzug erfolgter Globalisierung: das Eingeständnis, dass es »auch hier so ist wie überall« (Lindner 1995: 11). Wie in den Staats- und Nationsbildungsprozessen des 19. Jahrhunderts der Umweg über Regionales – oder heimatlich Konnotiertes – der nationalen Integration diene, können aktuelle Tendenzen der Regionalisierung als Instrument und Begleitung der europäischen Integration verstanden werden, der damit verbundene Territorialisierungsprozess als Komplement von Entgrenzung.

Dies ist gewissermaßen die eine Seite des Phänomens »Wiederentdeckung des Regionalen«: der gerade mit Blick auf die Praxis notwendige Hinweis auf die Konstruiertheit von Regionen. Die andere Seite liegt in der Betonung des Konstruktionscharakters begründet, der keinesfalls mit einer Aussage ›bloß konstruiert‹ gleichgesetzt werden kann. Denn soziale Konstruktionen sind nicht nur Hinweise auf die kulturbildenden Potentiale in Geschichte und Gesellschaft, sondern sie sind auch wirkmächtige soziale Ordnungen. Anders gesagt, Regionen »geschehen« im Alltag und verändern sich in und durch Praxis. Gerade weil wir sie uns nicht als homogene und geschlossene Gefäße vorstellen dürfen, sondern stets als in Beziehungen zu anderen Räumen definierte Ordnungen, stehen sie in engem Bezug zum Wissen und Handeln der Menschen.

Nochmals gewendet, könnte eine für das Verständnis »regionaler Küche« wichtige Skizze zu Begriff und Sache des Regionalen pointiert bilanziert werden: Region ist zugleich »Struktur« und »Prozess« – raumkulturelle Praktiken konstruieren sie, aber die damit entstehenden Ordnungen strukturieren in gegenseitiger Abhängigkeit auch wieder die soziale Praxis. Die Verräumlichung von Werten und Erfahrungen erschafft also »Region« wiederum als Platzhalter für bestimmte kulturelle Ordnungen.

Die Denkfigur »regionale Küche«

Was aber hat diese zunächst abstrakte Perspektive mit regionalen Küchen, mit kulinarischen Regionen zu tun? Sehr viel, wie zu sehen sein wird, denn Essen und Trinken am Horizont alltagsweltlicher Globalisierung und Regionalisierung ist ein besonders aufschlussreiches Feld für die Zusammenhänge zwischen Raum und Kultur. Und die Denkfigur der regionalen Küchen und kulinarischen Regionen kann als beredtes Beispiel dafür genommen werden, wie die Kultur zum Raum kommt, wie Räume konstituiert und praktiziert werden.

Hier kann nicht die lange Geschichte der Aufmerksamkeit für überlieferte Nahrungsgewohnheiten Thema sein, benannt werden soll aber noch ein gewisses Paradox, das sich mit der Wissens- und Wissenschaftsgeschichte der kulturkundlichen Nahrungsforschung verbindet und das sich für andere Felder in ähnlicher Weise skizzieren ließe. Das augenscheinliche Paradox liegt in dem ambivalenten Verhältnis zur Kategorie des Raumes. Knapp gefasst, hat man den Komplex der menschlichen Ernährung von Anbeginn an in Begriffen von Räumen und Grenzen – später auch: Wanderungen – gedacht, ohne dabei aber die räumliche Dimension theoretisch und systematisch zu befragen.

Grob gesprochen, in den zentralen Deutungsmustern des mit Marcel Mauss als »soziales Total-Phänomen« beschriebenen Komplexes um Essen und Trinken war für systematische Analysen der räumlichen Dimension wenig Platz. Viel eher interessierten im Sinne der sprichwörtlichen Feuerbachschen Wendung von »Der Mensch ist, was er isst« neben dem sozialen Seinzusammenhang von Nahrungsmitteln und Speisen (Jakob Tanner spricht vom »kulinarischen Materialismus«) zivilisationsgeschichtliche Fragen nach dem wie? sowie mit Blick auf soziale Strukturen die kommunikativ-sozialisierenden Funktionen der Kommensalität bzw. des Conviviums und die distinktiven Funktionen von Nahrung und Geschmack als Differenzierungsinstrumente des sozialen Raumes.

Unübersehbar erschöpft sich der soziale Sinn des Gegessenen aber nicht in den oben genannten Koordinaten, jedenfalls geht der Erfolg der neuen regionalen Küche und der damit verbundenen Umstrukturierungen – resp. Umdeutungen – des Agrar- und Erlebnismarktes nicht in ihnen auf. Ulf Matthiessen, Berliner sozialwissenschaftlicher »Raumforscher« mit einem Gespür für Kulturpraktiken im Raum und des Raumes, hat in einem anregenden Text über »Esskultur und Regionale Entwicklung« die These formuliert, dass in den vergangenen Jahren ein neues Deutungsmuster die kulinarische Landschaft durchkreuzt und – Ansätze der erwähnten synthetisierend – die Korrespondenz

von regionalen Territorien und geschmacklichem Eigensinn zentral stellt. Wenn man die zeitgenössische Wiedererfindung regionaler Küchen seit den achtziger, neunziger Jahren beobachtet, spricht vieles dafür, darin ungeachtet gleichzeitig fortschreitender Nivellierung eine Entwicklung erkennen zu dürfen, die ebenso grundlegend wie folgenreich für die europäischen Alltage sein dürfte.

Anders gesagt, noch nie war im Essen soviel Raum, noch nie war den Repräsentationen um Essen und Trinken wie auch den elementaren Erfahrungen des Schmeckens und Riechens soviel Territorialität beigemischt. Es ist also umgekehrt danach zu fragen, wie diese Bindung auf Orte und Räume zurückwirkt, diese ›macht‹, mit Kontur und Botschaft erfüllt.

Reflektierte Praxis: Ehrlich schmeckt's (auch hier) am besten

Die Plädoyers für mehr Regionalität beim Essen und Trinken wollen manchmal von den Zusammenhängen zwischen Geschichte, Wirtschaft und Wissen wenig wissen und versuchen stattdessen, regionale Traditionen als probates Mittel gegen die Globalisierung in Anschlag zu bringen. Damit soll diesen Versuchen nicht ihre Legitimität entzogen werden, sondern sie sollen im Gegenteil eine solide Basis erhalten, die nicht von falschen und oft naiven Annahmen ausgeht. Die kulturwissenschaftliche Kulinaristik muss hier für eine Perspektive plädieren, in der Regionalisierung nicht allein als Gegenbewegung zur Globalisierung verstanden wird, sondern auch als ihr Effekt und Motor. Anders gesagt: Globalisierung (man könnte auch variieren: Europäisierung) hat stets zugleich homogenisierende und heterogenisierende Tendenzen. Wie durch sie einerseits die Welt »kleiner« wird, erscheint diese andererseits als »größer«, »pluraler« und »unübersichtlicher« als je zuvor. Die Ausweisung regionaler Besonderheiten nach einer überregionalen Logik ist ein Aspekt davon.

Die Begeisterung für »regionale Küchen« ist wie jene für das »Terroir« und wie die Vorstellung regionaler Geschmackskulturen insgesamt ein hochgradig modernes Phänomen. Erst mit der rasant gestiegenen Verfügbarkeit der Güter ist Herkunft zu jenem Kriterium geworden, das es heute darstellt. Bewusst überzeichnend formuliert: In einer weitgehend überschaubaren Welt bleiben die Speisen und Produkte der Regionen unbefragte Güter, den Vertrauen schaffenden ›Ortszusatz‹ brauchen sie erst, seit diese Regionen in einen wirtschaftlichen und kulturellen Austausch miteinander eintreten.

Freilich, auch in historischer Zeit wurden Güter ausgetauscht, die als typisch für diese oder jene Region galten, und es kamen Kulturen in Kontakt mit anderen kulinarischen Systemen, ihren Produkten und geschmacklichen Welten. Aber der Großteil der Märkte blieb dennoch lange beschränkt. Je näher diese zusammenrücken, umso wichtiger wird das Wissen um die Herkunft, umso mehr wird die generische Qualität zum Thema – und zum Problemfeld. Kein Wunder also, dass mit die ersten internationalen Bemühungen zur Sicherung des geistigen Eigentums geographische Herkunftsangaben betreffen. Das macht deutlich, wie sehr all dies, was uns heute gerne als alteingesessene Eigenart vorgeführt wird, ein Produkt historischer und gegenwärtiger Agrarpolitik ist. Oder anders gewendet: Region bewegt sich nicht nur im Dreieck von Natur, Kultur

und Reglement, sondern beinhaltet stets auch einen guten Anteil an Imagination. Regionen sind im Feld des Kulinarischen so wenig wie in anderen Feldern der sozialen Welt gegebene Ordnungen, ihre Konturen und ihre – auch geschmacklichen – Begleitvorstellungen sind historisch geworden, mittelbar und erzählt.

»Region also nur ein Konstrukt?«, könnte man abschließend nochmals provokant fragen, und: »regionale Küche« nicht mehr als ein Marketinggag der Gastronomie und einer unter globalen Druck geratenen Agrarwirtschaft? Im Gegenteil, die Betonung liegt nicht in der Schmälerung durch das »nur«, sondern in der Perspektive, die sich durch die menschliche Konstruktionsleistung ergibt. Auch wenn man aus kulturwissenschaftlicher Warte konstatieren muss, dass das dabei in Anschlag gebrachte Konzept einer in Raum und Tradition aufgehobenen Kultur nicht dem analytischen Begriff entspricht, ist das Potential einer erzählten und erfahrbar gemachten Region kaum zu überschätzen. Doch die Chancen von Regionalität in den sich globalisierenden Märkten der Gegenwart sind umso größer, je reflektierter und aufrichtiger man an die Sache herangeht. Von einer mystischen Regionalität bekommen die aufgeklärten Kunden der Gegenwart stets rasch genug, von einer gut vermittelten Auseinandersetzung mit ihren Voraussetzungen und Interpretationen nehmen sie dagegen gerne auch etwas mehr.

Literatur

- Lindner, Rolf: Zum neuen Interesse an Regionalkultur, in: Info-Blatt der Gesellschaft für Ethnographie e.V. 1995, 10, S. 9–11.
- Matthiesen, Ulf: Esskultur und Regionale Entwicklung – unter besonderer Berücksichtigung von »Mark und Metropole«: Strukturskizzen zu einem Forschungsfeld. In: Berlin Blätter. Ethnographische und Ethnologische Beiträge 34 (2005), S. 111–145.
- Pauser, Wolfgang: Die regionale Küche. Anatomie eines modernen Phantasmas. In: Voyage. Jahrbuch für Reise- und Tourismusforschung 2002 (Schwerpunktthema: Essen und Trinken), S. 10–16.
- Tanner, Jakob: Der Mensch ist, was er isst. Ernährungsmythen und Wandel der Esskultur. In: Historische Anthropologie. Kultur, Gesellschaft, Alltag 4 (1996), S. 399–418.
- Tschofen, Bernhard: Vom Geschmack der Regionen. Kulinarische Praxis, europäische Politik und räumliche Kultur – eine Forschungsskizze. In: Zeitschrift für Volkskunde 103 (2007), S. 169–196.