

Migration geht durch den Magen



Falafeln bestehen – wie Hummus – aus pürierten Bohnen oder Kichererbsen, Kräutern sowie Gewürzen und sind ein typisches Gericht der arabischen Küche.

BILD: SN/ASAB974 - STOCK.ADOBE.COM/BEBOY_PHOTOGRAPHIES

Beim Essen zeigt sich anderes als in der Politik: Wir mögen, ja, wir suchen sogar das Fremde.

HEDWIG KAINBERGER

In der Ideologienpolitik werde Multikulturalität oft als Feindbild dargestellt. Doch die Alltagspraxis, vor allem der Appetit und das Essen, seien anders, sagt der Kulturwissenschaftler Thomas Macho. Er leitet das zur Kunstuniversität Linz gehörende „Internationale Forschungszentrum Kulturwissenschaften“ (IFK) in Wien und hat dort Ende der Vorwoche ein Symposium zum Thema „Essen und Migration“ ausgerichtet.

SN: Was hat Migration mit Essen zu tun?

Thomas Macho: Seit je haben Wanderbewegungen mit Essen zu tun. Wenn etwa agrarisch genutzte Gebiete nicht genug Ertrag brachten, mussten die Menschen aufbrechen. Kulturen sind beweglich. Ihre Grenzen haben sich immer wieder bewegt, Zugehörigkeiten haben gewechselt. Und diese Mobilität ist stets mit Ernährung verknüpft.

SN: Wie sind Migrationsströme in unserm heutigen Essen bemerkbar?

Mit den Menschen sind viele Nahrungsmittel, Tiere und Pflanzen gewandert. Tomaten und Kartoffeln nennen wir auf Österreichisch Paradeiser und Erdäpfel, denn wir empfinden sie als besonders heimische Gemüsearten. Tatsächlich haben beide ihre Heimat nicht bei uns;

sie stammen aus Südamerika und wären vor der Entdeckung Amerikas in Europa undenkbar gewesen. Andere Gemüse- und Fleischsorten kommen aus anderen Teilen der Welt.

Und wenn Sie an die jüngere Vergangenheit denken: In den 1950er-Jahren konnte man noch nicht an jeder Ecke Pizzeria, Döner-Laden oder China-Restaurant finden. Auch sie sind zum Teil Migrationsergebnisse: Gastarbeiter brachten ihre Küche mit.

SN: Und Eis?

Ja, das gehört auch hierher. Das Eis gab es zwar bei uns schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts, aber nur selten. Zunächst war das italienische Eis eine Spezialität für Eliten, für die breite Masse kam es später.

Auch die Gelateria bezeugt, wie Migranten nach Erwerb des Aufenthaltsrechtes mit Eröffnung solcher Lokale – zuerst waren es Streetfood-Stände – ihren Lebensunterhalt bestreiten konnten.

SN: Warum gibt es derzeit bei uns so wenige syrische und afghanische Restaurants?

Die werden sicher noch kommen. Allerdings wird längst vielerlei arabische Küche angeboten – da fragt man nicht immer, ob das jetzt original syrisch oder libanesisch ist. Denn natürlich sind nicht alle Restaurants auf nationale Küchen im engeren Sinn spezialisiert.

SN: Döner Kebab von Türken, Peking-Ente von den Chinesen – wenn es ums Essen geht, mögen wir sie gern.

Sehr gern! Wir gehen mit Selbstverständlichkeit in solche Lokale und genießen die Vielfalt. Multikulturalität ist nur ein ideologisches Feindbild, aber nicht in der Alltagspraxis. Wir waren immer schon neugierig auf das Fremde und Exotische. Der Fernhandel hat lange vor der Entdeckung Amerikas floriert: Gewürze aus Indien und Asien wurden über die Seidenstraße transportiert.



BILD: SN/WWW.THOMASMACHO.DE/KLAUS FRITSCHKE

„Wir sind neugierig auf das Fremde.“

Thomas Macho, Kulturwissenschaftler

Und überhaupt: Wer auf seiner Wiener Küche beharrt, der sei daran erinnert, dass viele Lieblings Speisen böhmisch sind und im multikulturell organisierten Österreich-Ungarn verbreitet wurden.

Außerdem gibt es, was das Essen betrifft, noch einen viel größeren Strom in die Fremde als jenen infolge von Krieg, Flucht und Vertreibung: den Tourismus. Er geht unter anderem auf die Faszination für fremdes Essen zurück, auf die Sehnsucht nach Geschmacksveränderung. Wir fahren in die Türkei,

nach Griechenland, Afrika oder Indien auf Urlaub und entdecken dort Köstlichkeiten, die wir zumeist großartig finden.

In einer Zeit, in der von Fremdenfeindlichkeit so viel die Rede ist, muss man sagen: Wir sind neugierig auf das Fremde. Laut Zahlen des UN-Flüchtlingshochkommissariats waren im Jahr 2016 rund 68 Millionen Migranten unterwegs, zumeist Binnenmigranten. Zugleich gab es 2017 aber 1,3 Milliarden touristisch motivierte Reiseankünfte. Da sind auch wir Europäer dabei. Wir suchen also das Fremde auf und geben dafür viel Geld aus.

SN: Was sonst haben Sie beim Symposium besprochen?

Wir haben viel über Brot geredet – ein faszinierendes Beispiel. Es ist ja das am weitesten verbreitete Nahrungsmittel mit unendlich vielen Differenzierungen. Brot schmeckt nicht überall gleich, trotzdem verbindet es uns. Es hat sich auch in Worten niedergeschlagen, wie „Kumpan“ und „Kompagnie“ – da steckt das lateinische „panis“, das italienische „pane“ oder das französische „pain“ drin.

Brot ist ein Nahrungsmittel, das besonders leicht geteilt werden kann, egal ob indisches Fladenbrot oder jüdische Mazzen. Daher kann es – etwa im Christentum – auch gut sakralisiert werden. Viel komplizierter ist das mit Fleisch, denn da gibt's gute Stücke wie Lenden-

steaks, aber auch Fett und Knochen. Schon im alten Griechenland war die Fleishteilung beim Tieropfer ein Problem, weil sie nicht gerecht vollzogen werden konnte.

SN: Was können Sie als Kulturwissenschaftler anhand des Essens über den jeweiligen Menschen erkennen?

An Tischsitten und Speisen lässt sich sowohl etwas über die kulturelle Herkunft ablesen als auch über die jeweilige Flexibilität und Anpassungsbereitschaft. Menschen sind Gäste und Gastfreunde, keine Gastfeinde. An der Vielfalt von Essen und Essritualen wird sichtbar, wie Kulturen anderen Kulturen begegnen, etwa auf den beliebten Streetfood-Märkten, in Berlin nicht nur während des „Karnevals der Kulturen“, wo an jedem Stand eine andere Küche gekostet werden kann – italienisch, indisch, arabisch, auch klassisch deutsch.

Aber es ist sehr selten, dass ich als Wissenschaftler dasitze und andere beim Essen beobachte. Essen bleibt ja Austausch, man reicht einander die Gaben hin und her. Darum ist es ja eine so gute Plattform für kulturellen Austausch.

Auch bei unserem Symposium wurden einige Köstlichkeiten aus anderen Kulturen angeboten. Das war schön! Es hat uns daran erinnert, dass diese Praxis – das gemeinsame Essen – ein Fundament von Kultur darstellt.

Harte Musik hat Entspannung gebracht

Die rund 45.000 Besucher beim Festival Nova Rock hatten heuer kaum Kreislaufprobleme.

NICKELSDORF. Ein gut gelauntes Nova Rock Festival 2018 in entspannter Atmosphäre und ohne ernsthafte Vorkommnisse: So lautet die vorläufige Bilanz von Rotem Kreuz, Polizei und ÖAMTC. Etwa die Hälfte der rund 45.000 Besucher dürfte im Laufe des Sonntags vom Gelände abgereist sein, schätzte Romana Schuster vom ÖAMTC. Dabei sei es zu einigen kleinen Pannen wie verlorenen Autoschlüsseln, leeren Batterien oder im Gatsch stecken gebliebenen Stoßstangen gekommen.

Auch wenn sich die Versorgungszahlen beim Roten Kreuz gegen Ende des Festivals nach oben geschraubt hätten, dürften es weniger Patienten als im Vorjahr werden,



Billy Idol auf der „Red Stage“ bei Nova Rock. BILD: SN/APA/HERBERT P. OCZERET

sagte Sprecher Thomas Horvath. Das kühlere Wetter habe weniger Kreislaufprobleme beschert. Abgesehen von einem geschnappten Handy-Dieb, der mehr als 30 Mobiltelefone zum Teil unter einem Ba-

deanzug versteckt hatte, kam es laut Polizeiangaben zu keinen nennenswerten Zwischenfällen.

Billy Idol, einer der Headliner, führte am Samstagabend in den Sound der 80er zurück, als er den

Punk in den Pop gebracht und mit Hits wie „Rebel Yell“ die Dekade mitgeprägt hat. Die Darbietung des Briten mit markantem Kurzhaarschnitt war retro, aber nicht angestaubt. Er holte die zwischenzeitlich abgewanderten Massen vor die Red Stage zurück. Der Sound war klar, der Sänger in solider Form und ab „Flash for Fantasy“ mit nacktem Oberkörper – Rockstar pur.

Auch sonst war am Samstag das Angebot reichhaltig: von Bullet For My Valentine mit ihrem fast poppigen Modern Metal über Hip-Hop beim Salzburger Dame bis zu Powerflo, die wohl zum Härtesten zählten, was heuer bei Nova Rock zu erleben war.

SN, APA

Gerhard Richter verschenkt ein Pendel

MÜNSTER. Der Maler und Bildhauer Gerhard Richter, für dessen Werke weltweit zweistellige Millionen-Beträge bezahlt werden, spendiert der Stadt Münster das Werk „Zwei Graue Doppelspiegel für ein Pendel“. Er stellte es am Samstag vor. Es ist nun in der ehemaligen Dominikanerkirche frei zugänglich. Im Mittelpunkt steht eine 48 Kilogramm schwere Messingkugel, die an einem fast 29 Meter langen Stahlseil über einer Bodenplatte hängt und mit seiner Bewegung die Erdrotation aufzeigt. Vier sechs Meter hohe Glastafeln reflektieren die Bewegung des Pendels und der Kirchenbesucher. SN, dpa