



böhlau

# KULINARIK UND KULTUR

Speisen als kulturelle Codes  
in Zentraleuropa

MORITZ CSÁKY UND GEORG-CHRISTIAN LACK (HG.)

# KULINARIK UND KULTUR

SPEISEN ALS KULTURELLE CODES IN ZENTRALEUROPA

HERAUSGEGEBEN VON  
MORITZ CSÁKY UND GEORG CHRISTIAN LACK



2014

BÖHLAU VERLAG WIEN KÖLN WEIMAR

Gedruckt mit freundlicher Unterstützung durch:

Kulturabteilung der Stadt Wien (MA 7)



Österreichische Forschungsgemeinschaft

Österreichische  
Forschungsgemeinschaft

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der  
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten  
sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Umschlagabbildung:

Foto: Susi Petrijevc̃anin, vgl. S. 191

© 2014 by Böhlau Verlag Ges. m. b. H & Co. KG, Wien Köln Weimar  
Wiesingerstraße 1, A-1010 Wien, [www.boehlau-verlag.com](http://www.boehlau-verlag.com)

Alle Rechte vorbehalten. Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt.  
Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des  
Urheberrechtsgesetzes ist unzulässig.

Korrektorat: Jörg Eipper-Kaiser, Graz  
Umschlaggestaltung: Michael Haderer, Wien  
Satz: Carolin Noack, Wien  
Druck und Bindung: Finidr, Cesky Tesin  
Gedruckt auf chlor- und säurefreiem Papier

Printed in the EU

ISBN 978-3-205-79539-1

# INHALT

Vorwort . . . . .	7
Moritz Csáky Speisen und Essen aus kulturwissenschaftlicher Perspektive . . . . .	9
Jennifer A. Jordan Investigating the Edible. Points of Inquiry in the Study of Food, Culture, and Identity . . . . .	37
Klára Kuti Verzehren oder Zerreden. Alltagswissen in den virtuellen Tischgesellschaften der Gastroblogsphäre . . . . .	51
Julia Danielczyk, Birgit Peter Die Transnationale des Geschmacks. Wiener Küche als „Archiv“ von Identitätskonstruktionen . . . . .	69
Johann Heiss Wiener Frühstück. Kaffee . . . . .	83
Johannes Feichtinger Das Wiener Kipferl. Zum Symbolwert eines Gebäcks . . . . .	102
Konrad Köstlin Die Wiener Küche. Ein Alleinstellungsmerkmal avant la lettre . . . . .	121
Federico Italiano Die Verortung eines Gebäcks. Triest, der Presnitz und Pellegrino Artusi . . . . .	132
Stefan M. Schmidl „National-Menü“. Über die Musikalisierung von Essen und Trinken . . . . .	142
Vlado Obad Literarische Menüs aus Zentraleuropa . . . . .	149
Rudolf Jaworski Kulinarik als Indikator von Mischkulturen. Gregor von Rezzori und die Küche der Bukowina . . . . .	161

István Fried	
Gyula Krúdys letztes Mahl in Sándor Márais Roman Sindbad geht heim .	172
Susi Petrijevčanin	
Einflüsse unterschiedlicher Kulturen bei Zubereitung von Speisen.	
Ein persönlicher Erfahrungsbericht . . . . .	188
Verzeichnis der Autorinnen und Autoren . . . . .	195

## VORWORT

Der vorliegende Band versucht aus unterschiedlichen disziplinären Perspektiven der kulturwissenschaftlichen Relevanz von Kulinarik nachzugehen. Er ist das Ergebnis einer internationalen wissenschaftlichen Tagung an den Universitäten Pécs und Osijek, die von den Österreichischen Kulturforen Zagreb und Budapest, gemeinsam mit dem Institut für Kulturwissenschaften und Theatergeschichte der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, im Mai 2012 veranstaltet wurde.

Versteht man unter Kultur die Gesamtheit von Zeichen, Symbolen oder Codes, mittels derer Individuen in einem konkreten gesellschaftlichen Kontext kommunizieren, um sich zu orientieren, sind folglich auch solche kommunikativen Praktiken, die auf die Absicherung des biologischen Überlebens ausgerichtet sind, das heißt die Produktion, der Erwerb, die Zubereitung und der Verzehr von Nahrungsmitteln, von Speisen und Getränken integrale kulturelle Phänomene. Auch das gemeinsam veranstaltete Essen ist Teil eines solchen sozial-kulturellen Prozesses. Denn an dem „Sichzusammenfinden zur gemeinsamen Mahlzeit und an der so vermittelten Sozialisierung entfaltet sich die Überwindung des bloßen Naturalismus des Essens.“ (Georg Simmel).

Speisen und ihre Zubereitung sind in höchstem Maße variabel. Speisen können verschiedenen sozial-kulturellen Kontexten entlehnt sein, sie erfahren durch einen solchen Transfer eine mehr oder weniger wahrnehmbare Veränderung, sie werden zu einer neuen, spezifischen Speisen-Konfiguration, indem sie sich zum Beispiel einem unterschiedlichen „Geschmack“ angleichen, der historisch und soziokulturell bedingt ist. Aber auch die Herstellung ein und derselben Speise in einem gleichen kulturellen Kontext ist stets unterschiedlich und entspricht der jeweiligen „Kunst“ jener, die sie herstellen. Die Zubereitungsarten von von Speisen sind folglich dynamische, performative Prozesse, sie verdanken sich der Verschränkung zahlreicher Elemente (Ingredienzien) und ihr Endprodukt kann insofern als eine hybride Gemengelage bezeichnet werden, als die einzelnen Elemente in ein und derselben Speise zwar zu einer spezifischen Einheit verschmelzen, jedoch als Einzelelemente immer noch wahrgenommen werden können. Es lassen sich sowohl an der Zubereitung von Speisen als auch am Endprodukt „Speise“ kulturelle Prozesse ablesen, Speisen spiegeln kulturelle Prozesse wider. Das heißt, Speisenkonfigurationen veranschaulichen Kultur insofern, als auch diese in steter dynamischer Bewegung, prinzipiell entgrenzt, performativ und hybrid ist. Besonders deutlich wird dies am Beispiel der zentraleuropäischen Region, die bis in die Gegenwart von Pluralitäten, Heterogenitäten und Differenzen bestimmt wird: Gerade in der Region Zentraleuropa durchbrechen Speisen als kulturelle Codes staatliche wie

sprachliche Trennlinien und verbinden Menschen in kulinarischen Kommunikationsräumen jenseits nationaler Grenzen.

Moritz Csáky  
Georg Christian Lack

Konrad Köstlin

## DIE WIENER KÜCHE

EIN ALLEINSTELLUNGSMERKMAL AVANT LA LETTRE

VON DER KÜCHE ZUR STADT

Von Wien aus gesehen gilt die Wiener Küche als die einzige Küche Europas, die nach einer Stadt benannt ist. Zwar gibt es früh schon das *Bremische Kochbuch* der Betty Gleim (zuerst Bremen und Aurich 1808). Doch das ist nie Anlass gewesen, von einer Bremischen Küche zu sprechen. Das Buch ist in Bremen verfasst, enthält aber keine spezifisch mit Bremen konnotierten Gerichte, sondern vielmehr Gerichte, die es anderswo auch gab. Bremen war Ort einer von Betty Gleim wesentlich beförderten Frauenbewegung: *Bremisches Koch- und Wirthschaftsbuch enthaltend eine sehr deutliche Anweisung wie man Speisen und Backwerk für alle Stände gut zubereiten [...] lernt. Für junge Frauenzimmer, welche ihre Küche und Haushaltung selbst besorgen und ihre Geschäfte mit Nutzen betreiben wollen*. Neben allen Rezepten enthält das Buch, wie die weiteren seiner Autorin, ganz deutlich einen emanzipatorischen Akzent. Auch frühe Wiener Kochbücher erlauben eine solch großräumige Zuordnung. Titel wie *Die praktische Wiener Köchin* der Anna Hoffbauer (1825), die *Wiener Küche* der Anna Dorn (*Neues Universal- oder großes Wiener Kochbuch*, 1827), das der Rosalia Neumann (1873), der Louise Seleskowitz (10. Aufl. 1899) oder das der Marie Dorninger mit dem Titel *Bürgerliches Wiener Kochbuch* gehören hierher. „Bürgerlich“ markiert die wichtige Zuordnung: *Bürgerliches Wiener Kochbuch für 3 bis 4 Personen. 1651 Rezepte mit Angaben des Herstellungspreises* (Wien 1900; Josef Deublers Verlag, 3. Aufl. 1909).

*Die Süddeutsche Küche* der Katharina Prato, 1858 in Graz erschienen, verzeichnet neben österreichischen Speisen auch solche der ungarischen, süd- und ostslawischen, polnischen und böhmischen, italienischen und jüdischen Überlieferung, mithin mehr Gerichte, die auf die Vielvölker-Genese verweisen als alle Wiener Kochbücher dieser Zeit. Als das Standardwerk der Wiener Küche gilt „die Hess“, eine universale Sammlung von Kochrezepten, die Olga Hess für eine Frauen-Bildungsanstalt versammelte. Das dickleibige Werk hat seit seinem Erscheinen 1911 immerhin 44 Auflagen (zuletzt 2001) erlebt. Auch „die Hess“ hat mit dem praktischen Hintergrund als Lehrbuch, als *Sammlung von Kochrezepten der Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschullehren und der Kochschule der Gastwirte in Wien*, keine plausible Wiener Erzählung anzubieten. Die Deutung Wiens als Völkertopf und dessen Verknüpfung mit



„der Hess“ haben Gastroliteraten, die Propagandisten dieser Idee, gestern und heute erst mit der Verwienerung der Küche verknüpft.

#### DAS ALLEINSTELLUNGSMERKMAL

Bemerkenswert ist, wie diese Wiener Küche den Aufstieg aus der Masse der Universalküchen zur ortsspezifischen Gattung schafft, die heute als ihr Alleinstellungsmerkmal gilt. Dieser Begriff „Alleinstellungsmerkmal“, die Unique Selling Proposition (USP, Rosser Reeves, 1940), stammt als Begriff aus der Marketingtheorie und -praxis und meint dort das Verkaufsversprechen, einzigartig zu sein. Längst gilt als ausgemacht, *avant la lettre* und nicht nur in der Werbebranche, dass Küchen als identitätsproduktiv gelten. An der Propagierung des Wienerischen und der Rede von der Einmaligkeit und Unvergleichlichkeit der Stadt und ihrer Merkmale arbeiten die Kulturinstitutionen der Stadt, das Wien Museum, der ORF und die Printmedien (und hier nicht nur der sog. Boulevard). Da geht es nicht nur um den Wiener Würstelstand mit seiner gepflegten kabarettistischen Derbheit der Würstelstandsprache. Auch ein sonst kritisches Blatt wie die Wiener Stadtzeitung *Falter* widmet sich regelmäßig dem Wiener Essen und dem Würstelstand in einer Art Dauer-Ranking des Scheinproletarischen. Am Wiener Würstelstand übrigens gibt es die Wiener Wurst nicht. Eben erscheint ein Fotobuch: *95 Wiener Würstelstände* (Sebastian Hackenschmidt, Stefan Oláh, 2013).

Dieses konzertierte Marketing des Wienerischen wird immer wieder mit dem Begriff der Identität verknüpft: Ob es sich um eine halbstündige Rundfunksendung zur Wurstsemmel im Kultursender Ö 1 oder um eben die kurzzeitig als Markenbezeichnung gefährdeten und als mediales Erregungsangebot traktierten Käsekrainer handelt, um Ausstellungen zum Essen und zur Kulturgeschichte der Wiener Gaststätten. Akademisierte und popularisierte Diskurse als Angebot zur Dauerreflexion über das Eigene sind angesagt. Vorab schon lässt sich also fragen, ob die Konturen der Wiener Esskultur nicht Ergebnis dieser Dauerreflexion eines Auto-Marketings sind.

Man kennt, verbunden mit Orten, einzelne Gerichte: Linzer Torte und Leipziger Allerlei, Spaghetti Bolognese oder das Wiener Schnitzel. Insbesondere sind es die Würste gewesen, die den Namen einer Stadt tragen – Braunschweiger, Frankfurter und Wiener, Regensburger und Lyoner. Man hat Küchen nach Ländern und Regionen eingeteilt, kennt die französische, italienische, auch die deutsche und die ungarische Küche, redet von der Küche der Toskana, Bayerns oder Istriens, der Tiroler Küche, der Umbriens, oder des Elsass und der Provence, Badens und der Emilia Romagna. Je weiter entfernt vom Ort einer Küche man urteilt, umso großräumiger und allgemeiner

werden sie wahrgenommen. Gulasch steht dann für ganz Ungarn, daneben scheint es nichts zu geben (obwohl die ungarische Küche vielfältig ist). Für Bayern stehen dann vielleicht Schweinsbraten und Weißwürste (obwohl die Bayern selbst eine Vielzahl von Gerichten aufzählen würden, die sie als baye-risch bezeichnen würden).

Küchen bleiben üblicherweise Ländersache. Es gibt zwar Berliner Kochbücher, doch die Behauptung einer Berliner Küche wird ernsthaft nicht einmal in Berlin geteilt, außerhalb verdiente sie allenfalls ein nachsichtiges Lächeln, obwohl auch sie, und so vergleichbar der Wiener, die Einflüsse der Küchen vieler Zuwanderer amalgamiert hat. Außer Eisbein und Erbsenpüree und jüngst der Currywurst hat sie zu wenig aufzuweisen, was als Typik durchginge.

Ohne Frage haben auch andere Großstädte von ihren Zuwanderern kulinarisch profitiert. Es mag also hier oder dort ein, zwei, drei oder auch vier Gerichte geben, die als typisch angesehen werden. In der Wiener Küche aber tanzt ein ganzes Ensemble. Es repräsentiert eine besondere Vielfalt, die dieses kulinarisch-ideologische Gesamtarrangement ausmacht und in weite Bezüge einbettet. Dessen Marketing war gut und die Geschichte zur rechten Zeit hochplausibel, weil das Ethnisch-Vielvölkermäßige Nationalistische zu kompensieren schien und Wien gegenüber den Bundesländern eine Kontrastkulinarik verpasste. Und: Wien ist – und das scheint für den Erfolg wichtig – im Marketing ständig superlativistisch auf der Spur. Die Stadt ist dabei eine Nehmende, alles zum eigenen Nutzen Verwertende.

Exkurs, der Vollständigkeit halber: Die „Frankfurter Küche“ gibt es. Aber die ist ein Küchengehäuse, das den Namen der Stadt trägt, für die es entworfen wurde. Die dort tätige, aus Wien stammende Architektin Grete Schütte-Lihotzky hatte sie 1926 für 10.000 Frankfurter Arbeiterwohnungen als Mitarbeiterin des Amts-Architekten Ernst May entworfen. Sie wird heute in zwei Wiener Museen so ausgestellt, dass man nach dem Provenienzprinzip glauben könnte, sie wäre eine Wiener Küche. Diese Küche ist den Ideen August Bebel's über *Die Frau und der Sozialismus* nachgebaut, also für die berufstätige Frau gedacht und ergonomisch so praktisch wie die Kombüse eines Schiffes oder eines Speisewagens – also nicht wirklich ein Platz zum „richtigen“ Kochen, sondern eher zum Aufwärmen von bereits Gekochtem, das man sich aus der sozialistischen Gemeinschaftsküche holen sollte, die sich auch im „Roten Wien“ nicht durchsetzen konnte.

## DAS WIEN-ARRANGEMENT

Es ist gewiss richtig, dass die Wiener Küche das Ergebnis einer vielschichtigen Beziehung von Kommen und Gehen, Bringen und Nehmen, Umformen und Aussondern ist, das sich im Vielvölkerstaat der Habsburger Monarchie in der Metropole Wien ausgedrückt hatte. Aber das ist kein Phänomen, das allein in Wien zu beobachten gewesen wäre. Auch wenn bereits im 19. Jahrhundert über das Essen in Wien Lobendes etwa vom verfressenen Adalbert Stifter festgehalten und oft zitiert wird, und wenn das Wohlleben, aufklärerisch auch als Genussucht gegeißelt, in Wien früh belegt ist: Die eigentliche Geschichte der Verwienerung der Küche zur „Wiener Küche“ beginnt erst spät. Sie ist Ergebnis und Begleiter eines Traums vom harmonischen Vielvölkerreich, der seinen Höhepunkt nach dessen Ende hatte: die Krise als Motor.

## KONTRASTIVES

Für Wien steht offenbar mehr und Wien steht offenbar für mehr. Während sich Wien als Stadt des Gemüts und der Gemütlichkeit und des guten und reichlichen Essens profilieren konnte, galt und gilt Berlin als Stadt einer – von Wien aus gesehen – eher unsympathischen Moderne und des Tempos. Das ist jüngst mit dem Marketing-Slogan „Baustelle Berlin“ für den Städtetourismus erfolgreich ins Positive umgemünzt worden. Heute haben, daneben, österreichische Köche das obere Ess-Segment Berlins fest in der Hand, so wenigstens berichten es immer wieder Wiener Medien. Österreich und insbesondere Wien verwalten dieses Genusssegment, wie auf der *Expo 2000* in Hannover, als Österreich mit seiner Selbstdeutung „Lebenskunst“ aufwartete. Die Nagelprobe ist leicht gemacht: Niemand führe – wie nach Wien – nach Berlin, um dort besonders gut zu essen. In Wien sucht man kein metropolitanes Tempo (obwohl es das wohl auch gab und gibt). In Wien gehen die Menschen langsamer als in allen deutschen Städten, so haben es Wiener Verhaltensforscher um Klaus Atzwanger ermittelt und damit dem kontrastiven Selbstbild wissenschaftlich aufgeholfen, das eine gemütvolle, ausdrücklich „andere“ Langsamkeit als Markenzeichen Stadt punziert. Hier, im gespielten Antimodernismus von Lebenskunst und Genuss, Gemächlichkeit und Gemüt, liegt der Plot der Ess-Geschichten. Die Wiener Küche als Deutungsphänomen ist ein Ergebnis lokaler Selbstfeier, in deren Mitte eine die Antimoderne umspielende Lebenskunst steht. Doch wäre – das sei sogleich eingeräumt – diese Selbstfeier ohne die Anderen, die touristischen Nutzer, nicht denkbar. Sie sind ebenso Akteure wie die Bewohner Wiens, die auf diese Weise Nutzer des Tourismus sind. Im Sinne eines touristischen Marketings wird die Wiener Küche ebenso und oft gemeinsam mit der

Wiener Musik, dem Wiener Charme (den man kürzlich als UNESCO-Weltkulturerbe nominieren wollte) und dem Nationalbarock (den der Kunsthistoriker des Ständestaats, Hans Sedlmayer, „Reichsstil“ nannte) zum Merkmal erhoben. Merkmale generieren freilich nur dann einen Nutzen, wenn es gelingt, sie zu ritualisieren, als Themen zu installieren und zu besetzen.

Die ideologische Begründung der Wiener Küche als gesellschaftliche Wunschvorstellung war als politische Deutung bereits um die vorletzte Jahrhundertwende formuliert worden. Etwa gleichzeitig mit dem Erscheinen „der Hess“ schreibt 1909 Erich Felder, ein Autor ansonsten eher leichter Feder:

Die politische Bedeutung der Wiener Küche wurde bisher viel zu wenig gewürdigt. Die Wienerin kocht Versöhnung der Nationalitäten, Eintracht der Völker. Schon in späteren Morgenstunden, bei den erzwienerschen, vorkostenden Tafelfreuden des Gabelfrühstückes, treten die heimischen Würstel mit serbischem Rindfleisch und Szegediner Gulyas einträchtig auf den Plan. Tiroler Knödel, serbischer Sterz, böhmische Dalken, all diese Urgebilde der im Reichsrate vertretenen Königreiche und Länder sind in der Wiener Küche neutralisiert. Von den Italienern hat Wien den Risotto, von den Türken das Pilaf freundlich übernommen, während die Grenzen österreichischer Kochkunst nach dem barbarischen Norden verschlossen sind, auch mit den französischen Konkurrentinnen, die sich bisweilen in „Pudding an Semul“ und ähnlich verdächtig semmelblonden Mehlspeisen versuchten, werden keine engeren Beziehungen gepflogen. Bei den aus der Provinz und den Nachbarländern übernommenen Kochkunstgegenständen geht es oft wie bei manchen Lenbach'schen Kopien: sie übertreffen das Original.

Man muss nicht genau lesen, um – neben der amalgamierend-vereinnahmenden Rolle Wiens – unfreundliche Töne in deutsche und französische Richtung herauszulesen. Barbarisch sind die Einen und Angst machend verfeinert die Anderen. Dominant ist die herrische Attitude Wiens, die Deutungshoheit gegenüber den aus der Provinz und den Nachbarländern übernommenen Speisen, die ihre Verbesserung erst in Wien erfahren.

#### HYBRIDITÄT ALS HERRSCHAFTSPROJEKT – DER ERHABENE SCHMELZTIEGEL

Die lokale Küche, die nun als Wiener Küche Karriere macht, wird gesellschaftlich-politisch eingebettet in einen Kontext, der vertieft werden sollte. Nach dem Ersten Weltkrieg scheint die Ideologie der Wiener Küche auf eigenartige Weise in einen retrospektiven, biedereren Mythos eingebunden. Da beginnt

man – und hier setzt dann wirklich das Ende der Selbstverständlichkeiten ein – bisherige und unbefragte Selbstverständlichkeiten umzudeuten. Sie werden reproduziert, indem man die bislang gewöhnliche Küche in Wien nun ganz ausdrücklich als etwas Besonderes verhandelt. Bürger beginnen in der funktionslos (und fremd) gewordenen Metropole eine Vergangenheit und die Ästhetik der Habsburger-Monarchie zu erklären. In absurdem Negieren der ethnischen und religiösen Vielfalt gerade in Wien wird die kulinarische Vielfalt herrisch-eingemeindend als Gewinn bilanziert. Man erfindet in Wien, herrisch auch von den Bundesländern absehend, ein neues Österreich, das sich durch Kunst, Geschichte und Kultur auszeichnet und sich mit seinen Tugenden als das bessere Deutschland versteht. Als *raison d'être* gehören dazu neben Musik, Operette als „rückwärtsgewandter“ Utopie (Moritz Csáky), Walzer (heute selbst auf dem WC in der Opernpassage) und Schrammeln, Kunst, Kultur und Geschichte, dem barocken Reichsstil, auch die Wiener Küche.

Die Wiener Küche hat einen ausgesprochen hegemonialen Zungenschlag, der in die Erinnerungskultur des Geschmacks vom Eigenen eingeschrieben wird. Die lokale Selbstfeier macht das an sich Banale zum Alleinstellungsmerkmal. Das kulinarische Resultat ethnischer Vielfalt als Ergebnis von Migrationsverläufen wird nun als Ausdruck von Herrschaft gedeutet. Es hat dabei nur eine Richtung: Es kommt von außen, wird vereinnahmt und ins Eigene verbessert. Der Prozess der Eingliederung fremder Küchen mutiert als Verwienerung des Fremden zu einer Kulinarik des Eigenen, findet sich als „Wiener Küche“ anverwandelt wieder. Dominant bleibt die Deutungsmacht der metropolitenen Zentrale, auch wenn die Herkunftsrichtung der Zutaten der „Wiener Küche“ genannt wird, ob das Ungarn mit jenem verwienernten Gulasch ist, die alpinen Gröstl oder die böhmischen Mehlspeisen. Die „Wiener Küche“ etikettiert sie als bodenständig, „echt“ und „authentisch“. Heute wird mit dem Schild Wiener Küche geworben wie andernorts mit „Hausmannskost“, wenn das als bodenständig bezeichnete Blunzngröstl, aber auch die feineren Nierndln gemeint sind.

Gewiß schlägt die Binnenexotik nicht total durch. Nicht alle kochen und essen, was in den Kochbüchern steht. Auch in Wien hat man sich, geht man zum Essen, zu entscheiden. Man kann in ein Lokal mit italienischer, thailändischer oder türkischer Küche gehen – oder sich eben der Wiener Küche zuwenden. Da liegen Exotik und Binnenexotik nahe beieinander, ja haben sich verschwistert. Andersherum: Die Wiener Küche ist prinzipiell genauso „besonders“ wie alle anderen in der Stadt verfügbaren Küchen. Auch die Wiener Küche ist in Wien ausdrücklich zu wählen, sie wird damit, genauso exotisch wie alle anderen Küchen, zu einer Option unter vielen. Als besonderer Akzent des Eigenen vorgeführt, ist sie zwar ein Deutungsphänomen, das freilich seine Wirklichkeit selbst generiert. Das muss nicht befremden angesichts der Mel-

dung, dass das Kochbuch des Wiener Rindfleisch-Spezialisten Plachutta gerade mehrere Auflagen erlebt und auf die Million verkaufter Exemplare zugeht. Angesichts des Zuspruchs wird deutlich, dass nicht nur die Touristen nach ihr suchen. Nimmt man ihre Anzahl als Anhalt und ihre Funktion als repräsentatives Geschenk, das als Ausweis und Vorzeige der Identität und der Unverwechselbarkeit taugt, dann gibt es diese Wiener Küche zumindest im öffentlichen Bewusstsein. Sie scheint in Wien keineswegs flächendeckend, sondern höchst ungleich und ungerecht (?) verbreitet zu sein. Dort, wo die meisten Menschen wohnen, in den Bezirken 9 bis 22, gibt es sie kaum, wie es den Autorinnen des Handbuchs *Wien für Frauen* auffällt. Trotzdem wird sie als Essen der Vielen und als eine Art Wiener Kommunion traktiert.

#### EIN AUTONARRATIV ALS LOKALE SELBSTFEIER

Die Wiener Küche ist Resultat einer Selbsterzählung vor allem des 20. Jahrhunderts. Sie ist verknüpft mit anderen gut erzählten Geschichten, dem Tourismus und der Behaglichkeit einer harmoniesüchtigen Mittellage, die in Heimatfilmen, schwarzweiß und dann bunt, in den Gefühlshaushalt der Menschen zuhause und anderswo eingedrungen ist. Zur metropolitanen, aber eher biedereren Rede von der Vielvölkerküche, die sich in Wien am Herde friedlich vereint habe, gehören die böhmischen oder ungarischen Kochfrauen, die eine Mixtur aus den Ländern der Monarchie zusammenkochen, die dann aber in der ländlich anmutenden grün-weißen Gmundner Fayence aus der Welt der Sommerfrische aufgetragen wird. In der bis heute als Endlosschleife wiederholten TV-Serie des ORF *Julia – eine ungewöhnliche Frau* (1998–2002) gab es eine ungarische Köchin. Alles hat sich, so das Lese- und Deutungsangebot des Autonarrativs, zu einem harmonischen Geschmack der Stadt Wien gefügt. Es ähnelt den zärtlich-kakanischen Träumen vom Ende des 19. Jahrhunderts, die sich bis in die Gegenwart im Donauraum abspielen und als abgrenzender Entwurf gegen den Westen gelesen werden können. Erst in diesem Kontext wird die Geschichte des Wiener Schnitzels wirkmächtig, erinnert in allen Varianten nicht nur an Italien, sondern vor allem an die Herrschaft der Habsburger über Norditalien, Venetien etc., wie die Sissi-Filme zeigen, die eine tragfähige Basis populären Wissens bilden.

Auch wenn die Verbreitung des Ruhmes der Küche mit dem Wiener Kongress erklärt und mythisiert wird, ist sie nicht wirklich alt. Gewiss, dieser Kongress tanzte, was heute als Signal der Verweigerung gilt, als Zeichen, dass Wien anders sei. Was einstmals eher spöttisch gemeint und die lange Dauer der Veranstaltung ebenso wie ihre Nutzlosigkeit brandmarken sollte, wurde im Nachhinein zu einem entscheidenden Identity-Marker ausgebaut – etwa

als Kontrastprogramm zum effektiv-kalten Piefke-Deutschland. Gerade von diesem Deutschland geht dieses Lob der Wiener Küche immer wieder aus, wie seit langem und gerade jüngst wieder durch den ZEIT-Gourmisten Wolfram Siebeck. Es sind die Eigenen, die sich da an der Wiener Küche laben, jene, die dort das verlorene Eigene wieder zu finden hoffen: die Fremden im Eigenen, ohne die jene Küche ihre Bestimmung „Wiener“ gar nicht bräuchte.

Über das Wiener Schnitzel gibt es Geschichten, und die sind im Reiseführer zu lesen. Der wird zum Belegbuch über die Wahrheit des Erlebens. Die Binnenexotik verfestigt sich – im Erkennen und Erkanntwerden – in den Hymnen auf die Wiener Küche. Jener bemerkenswerte Wiener Aktionismus, der das Hauptgericht Wiener Schnitzel zum Weltgericht und auch zum Allergeweltgericht machte, begann mit der Erfindung einer Geschichte. Jedes Essen braucht heute seine Geschichte, die sie als legitimen Bestandteil der Küche erzählbar macht. Die Namen der Gerichte sind heute nicht nur Namen. Und: Gerichte sind nur dann gut, wenn sie etwas symbolisieren und einen zusätzlichen, nämlich kulturellen lokalen Geschmack bekommen, der als identitätsproduktiv deklariert ist. Wenn wir ausdrücklich essen, nehmen wir einen kulturellen Geschmack auf die Zunge, schmecken mittlerweile Identität.

Die Wiener Küche, kompensatorisch zum Abbild eines imaginierten Reiches der Vielvölkerharmonie geworden, bildet in der Verortung der Spezialitäten sowohl die Weite der alten Monarchie ab, wie auch die Herrschaft über sie. Das Zentrum Wien, das sich immer größer und gegen das Fremde (auch gegen die Bundesländer) immer wienerischer geriert, erhebt sich über die umliegenden Länder, die als Zulieferer gelten. Dahinter steckt ein Anspruch, der Unterwerfung verlangt, als Abbild des Reiches: Böhmen liefert die Köchinnen und die Mehlspeisen, Ungarn das Gulasch, die Alpen das feste Geselchte sowie das Wild, und Italien die Feinspitzeleien.

Vor allem aber sind es die einst billigen Innereien, die Nierndln und die Leber, das (lange verachtete) Rindfleisch, die heute für Kenner das Besondere dieser Küche ausmachen. Sieht man genau hin, dann wäre es eine Küche der Armut, die sich hier (wie auch andernorts) veredelt dem Besucher und dem Wiener darbietet. Vergoldet durch das Etikett „Wiener Küche“, zur biederen Hochkultur veredelt, werden die Gewöhnlichkeiten der Esskultur neu formatiert. Orte dieser Kulinarik sind oft die von lokalen (etwa dem Wien Museum) und fremden Deutern (Wolfram Siebeck) nostalgisch verklärten Beisln, die heute ein breites Spektrum umfassen. In ihnen werden die einst als Arme-Leute-Essen gesehenen Kutteln sowie andere Innerien und Bruckfleisch als Bodenständigkeit, als „Soul Food“, als Exotik des Eigenen zelebriert.

Backhendl und Rahmstrudel, Ochsenfleisch und Topfengolatschen, Wiener Schnitzel und Kalbsnieren: Heutzutage wird im Alltag keiner regionalen Küche

das gegessen, was als typisch gilt. Nicht nur so ist die Wiener Küche als touristisches Angebot auch den Wienern zugänglich. Sie werden zu Touristen im Eigenen, sich selbst feiernd und touristisch erlebend. Im Alltag realisiert aber werden der Schinken-Käse-Toast und der Pizza-Pasta-Komplex, das sog. Functional Food, häufiger als die Knöchersulz. Die Wiener Küche ist eine gute Geschichte, sie ist eine Erfindung, die sich immer wieder selbst nachbildet. Mit ihrer Anmutung des Echten und Originären fügt sie sich in die Ideologien fortschrittlicher Multikulturalisten (die die k. u. k. Monarchie als gelungenes Modell preisen) ebenso passgenau ein, wie in die verhockter Fremdenhasser. Die Rede vom Sammelbecken der Kulturen trägt trotz der selbstattestierten Weltoffenheit hegemoniale Merkmale, sieht von klassen- und milieuspezifischen Kontexten ab. Die Rede von der Wiener Küche imaginiert selbstverklärend eine soziale Homogenität, die es so nicht gibt – in Wien nicht und anderswo ebensowenig.

#### IDENTITY WHEN

Das als Wiener Küche bezeichnete Ensemble erweist sich als eine sozio-kulturelle Vereinbarung in dem Sinne der „Wahrheitstheorien“ (Jürgen Habermas, 1972). „Aushandeln“ ist dafür ein gängiger Begriff geworden. Das nimmt nichts von ihrer Bedeutung. Ob das in einem Prozess geschehen ist, den man als kontingent benennen kann, der in seinem Verlauf offen blieb, oder ob es sich um eine gezielte Planung handelt, bleibt zweitrangig. Aber als Frage bleibt, was diese Benennung immer wieder aus den Wienern machte. Die stadsethnologische Sichtweise, die sich nicht mehr als „Ethnology in the City“, sondern als „Ethnology of the City“ versteht (Ulf Hannerz, 1980), zielt auf die Alltagspraxis der Vielen und sucht die Stadt als Ganzes zu verstehen. In ihr gehört die Ausbildung einer Wiener Küche zu den Prozessen, die eine Stadt als Zusammenhang funktionieren lassen und damit urbane Gesellschaften erst zustande bringen. Dieser Zugang fragt dann eher nach dem Bild der Stadt und danach, wie dieses Bild in die Alltage der Menschen hineinwirkt, indem kulturelle Unterschiede in einem territorialisierten Konzept kollektiviert werden.

Ethnografische Konzepte, die sich mit Kulturen in Großstädten beschäftigen, ethnisieren diese zwangsläufig. Sie produzieren Fremdes und exotisieren es gleichzeitig, wie das auch mit dem so verstandenen Eigenen geschieht, das, nun selbst binnenexotisiert, aus dem Bereich der Selbstverständlichkeiten herausgelöst wird. Ein solches Ende der Selbstverständlichkeiten verbringt das einst Alltägliche hinüber in einen neuen Kontext und führt zum Glauben an die Idee der kulturellen Identität. Vor dieser Folie können sich die Wiener als Wiener inszenieren oder die Türken in Wien als Türken, wie die Wiener Inder als Inder und die Wiener Kroaten als Kroaten – identity when, als temporäre Option.



Die ethnografische Aufmerksamkeit kann sich wohl der ethnischen Labels annehmen, sich aber mehr der Frage zuwenden, wann und warum sich in gegenwärtigen Gesellschaften Menschen dieser Idee der kulturellen Vielfalt und der ethnisch genannten Kultur anvertrauen, in der man sie als identitätsproduktiv nutzt und sich – wiederum nicht ständig – wienerisch oder kroatisch gibt.

So glauben es nicht nur die Fremden, sondern auch die Einheimischen selbst: dass es etwas Eigenes, Identitätsproduktives mit der Wiener Küche auf sich habe. Es ließe sich von einer Permanenz einer lokalen Selbstfeier, von Ethnofestivals im Eigenen reden, wenn sich Metropolen sowohl als transnationale wie auch als lokalistische Städte zu inszenieren suchen. Die Wiener Küche gehört zum Bestand der symbolischen Ökonomie der Stadt. Dabei soll nicht übersehen sein, dass es in Randmilieus die alten Selbstverständlichkeiten – als solche – weiter geben mag. Als Ausdruck der Identität werden sie aber dort nicht gebraucht, weil Wort und Sache nicht in den Formelvorrat frühmoderner Gefühlshaushalte gehören.

Nach dem Ende der Selbstverständlichkeiten geht es, so gesehen, mehr um die Stadt als um die nach ihr benannte Küche. Deren Inszenierung ist dann die öffentliche Darstellung einer als ethnisch deklarierten Andersheit, einer Besonderheit.

#### NACHSATZ

Zentral ist die Bedeutung des Dialogs mit der Vergangenheit in europäischen Gesellschaften. Das gilt auch und besonders für Wien und seine symbolische Ökonomie, die sich hier in ihrem Akzent auf der Küche ausdrücken. Kulturelle Güter, das ‚Erbe‘, und die Berufung auf Traditionen produzieren hier eine euro-anthropologische Disposition, in der Herkunft und Geschichte so figurieren, dass Gegenwart europaspezifisch verstanden und behauptet werden soll. Dieser in einem historischen Prozess gewachsene Umgang mit Vergangenheit führt zu einer Lebensform, in der Kunst und Kultur, Landschaft und Geschichte als Schätze, als Erbe, gehandelt werden. In diesem Sinne gehören die Wiener Küche und ihre gelegentlich liturgisch anmutende Zelebration zu Europa und dessen Umgang mit dem Erbe.

#### LITERATUR ZUM THEMA

- Moritz Csáky: *Ideologie der Operette und Wiener Moderne. Ein kulturhistorischer Essay zur österreichischen Identität, Wien–Köln–Weimar 1996.*  
Ders.: *Das Gedächtnis der Städte. Kulturelle Verflechtungen – Wien und die urbanen Milieus in Zentraleuropa, Wien–Köln–Weimar 2010.*

- Konrad Köstlin: Heimat geht durch den Magen. Das Maultaschensyndrom – Soul Food in der Moderne? In: Beiträge zur Volkskultur in Baden-Württemberg 4 (1991) S. 157–174.
- Ders.: Ethno-Wissenschaften: Die Verfremdung der Eigenheiten, in: Beate Binder, Wolfgang Kaschuba, Peter Niedermüller (Hg.): Inszenierungen des Nationalen. Geschichte, Kultur und die Politik der Identitäten am Ende des 20. Jahrhunderts, Köln–Weimar–Wien 2001, S. 43–63.
- Lutz Musner: Der Geschmack von Wien. Kultur und Habitus einer Stadt, Frankfurt a. Main 2009.
- Martina Nußbaumer: Musikstadt Wien. Die Konstruktion eines Images, Freiburg i. Br.–Berlin–Wien 2007.
- Roman Sandgruber: Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität, in: Gerhard Neumann, Hans Jürgen Teuteberg, Alois Wierlacher (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, S. 179–203.
- Brigitta Schmidt-Lauber: Gemütlichkeit. Eine kulturwissenschaftliche Annäherung, Frankfurt a. Main 2003.
- Gisela Welz: Inszenierungen kultureller Vielfalt, Frankfurt a. Main–New York 1996.

Wenn Menschen miteinander kommunizieren, spricht man von Kultur. Dazu zählen auch jene Praktiken, die auf die Absicherung des biologischen Überlebens gerichtet sind, nämlich auf die Zubereitung von Speisen. Die kulturwissenschaftliche Beschäftigung mit Kulinarik vermag darum zur Erklärung kultureller Prozesse beizutragen. In Zentraleuropa, deren Gesellschaft durch Heterogenität und Differenz gekennzeichnet ist, durchbrechen Speisen staatliche, sprachliche und ethnische Trennlinien und erfahren durch unterschiedliche Zubereitung kontinuierlich Umdeutungen. Sie vereinen ganz unterschiedliche Menschen miteinander. Die interdisziplinären Beiträge dieses Bandes machen auf die kulturwissenschaftliche Relevanz der Beschäftigung mit Kulinarik aufmerksam.



9 783205 795391

ISBN 978-3-205-79539-1 | [WWW.BOEHLAU-VERLAG.COM](http://WWW.BOEHLAU-VERLAG.COM)