



universität
wien

DIPLOMARBEIT / DIPLOMA THESIS

Titel der Diplomarbeit / Title of the Diploma Thesis

„Schnitzel, Schweinsbraten und Co. Fleischgerichte als
Bestandteil der österreichischen Identität.
– Ein Beitrag zur ‚Geography of Food‘“

verfasst von / submitted by

Regina Zinsberger

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the degree of
Magistra der Naturwissenschaften (Mag. rer. nat.)

Wien, 2019

Studienkennzahl lt. Studienblatt /
degree programme code as it appears on
the student record sheet:

A 190 344 456

Studienrichtung lt. Studienblatt /
degree programme as it appears on
the student record sheet:

Lehramtsstudium UF Englisch
UF Geographie und Wirtschaftskunde

Betreut von / Supervisor:

Ao. Univ. -Prof. Dr. Norbert Weixlbaumer

Eidesstaatliche Erklärung

Hiermit versichere ich,

- dass ich die vorliegende Diplomarbeit selbstständig verfasst, andere als die angegebenen Quellen und Hilfsmittel nicht benutzt und mich auch sonst keiner unerlaubter Hilfe bedient habe,
- dass ich dieses Masterarbeitsthema bisher weder im In- noch im Ausland in irgendeiner Form als Prüfungsarbeit vorgelegt habe
- und dass diese Arbeit mit der vom Begutachter beurteilten Arbeit vollständig übereinstimmt.

Wien, am.....

Danksagung

Besonderer Dank gilt meinem Betreuer, Ao. Univ. -Prof. Dr. Norbert Weixlbaumer, für seinen hilfreichen Input und die äußerst nette und kompetente Betreuung während des gesamten Schreib- und Entstehungsprozesses. Zudem möchte ich mich sehr herzlich bei meiner Familie und meinen Freunden für die Unterstützung während meiner Studienzeit bedanken. Zuletzt gilt ein großes Dankeschön all meinen Interviewpartnern und -partnerinnen, die ihre Zeit zur Verfügung gestellt haben, um meine Fragen zu beantworten und ohne die diese Diplomarbeit nicht möglich gewesen wäre.

Abstract – Deutsche Version

Nationale Identitäten können durch zahlreiche Aspekte, wie Sprache oder Kleidung, ausgedrückt werden. Auch Essen kann die Zugehörigkeit zu einer bestimmten Gruppe oder Nation zeigen. Die Essgewohnheiten einer Nation sind kulturelle und historisch gewachsene Gebilde, die sich in einer nationalen Küche und für diese als typisch geltende Speisen manifestieren. In dieser Arbeit wird der Zusammenhang zwischen Essen und nationaler Identität für Österreich untersucht. Der Fokus liegt dabei auf traditionellen Fleischgerichten, da diese ein wesentliches Charakteristikum der Österreichischen Küche bilden. Die Frage, der nachgegangen wird, lautet, inwieweit Fleischgerichte als Bestandteil der österreichischen Identität angesehen werden können.

Dieses Forschungsinteresse lässt sich der humangeographischen Forschungsdisziplin „Geography of Food“, welche sich mit der Produktion und dem Konsum von Essen beschäftigt, zuordnen. Sie hat ihren Ursprung im anglo-amerikanischen Raum und hat sich im Laufe der letzten Jahrzehnte auch im deutschsprachigen Raum etabliert.

Für diese Arbeit wurde neben einer literaturbasierten Recherche eine qualitative Forschung mittels Experten- und Expertinneninterviews durchgeführt. Sieben Vertreter beziehungsweise Vertreterinnen der österreichischen Gastronomie wurden befragt. Im Anschluss wurden diese Interviews analysiert und die Ergebnisse der empirischen Forschung mit den Erkenntnissen der Literaturrecherche verknüpft.

Es hat sich gezeigt, dass Fleischgerichte in unterschiedlichem Ausmaß sowie in unterschiedlicher Ausprägung, in originaler, vegetarischer oder veganer Form, als Ausdruck der österreichischen Identität und zur Festigung dieser dienen können. Sie sind Teil der über Jahrhunderte gewachsenen Kultur und Kulinarik in Österreich und können insofern als Bestandteil der österreichischen Identität angesehen werden.

Abstract – English Version

National identity can be expressed by a variety of markers, such as language and clothes. Food can also serve this purpose. The food and eating habits of a nation are culturally and historically developed structures that are manifested by the typical dishes of a national cuisine. In this paper, the connection between food and the concept of national identity in Austria is examined. It focuses on traditional meat dishes, since they form a distinct characteristic of the Austrian cuisine. The resultant research question discussed in this paper is in how far meat dishes can be regarded as part of the Austrian identity.

This research interest forms part of the research discipline “Geography of Food”, which is a field of human geography that deals with the production and consumption of food. It was originally developed in the Anglo-American sphere, but has now become established in the German Geography as well.

The methodological approach for this paper is not only a theoretical one but an empirical one as well. The findings that are obtained by literary research are complemented by empirical research, which consists of seven interviews with representatives of the Austrian food service industry.

The results suggest that meat dishes can serve as a means of expressing the Austrian identity to a varying degree. This conclusion does not only concern traditional dishes in their original form, but also in a modified vegetarian or vegan form. Traditional meat dishes are part of the deeply rooted culinary culture in Austria; therefore it can be argued that they form part of the Austrian identity.

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung.....	1
1.1 Forschungsfrage und Ziele der Arbeit.....	2
1.2 Aufbau	3
1.3 Methodik.....	5
2 Die Forschungsdisziplin „Geography of Food“	8
3 Essen und Ernährungsgewohnheiten als Ausdruck von Identität.....	12
3.1 Begriffsdefinitionen verschiedener Ausprägungen von Identität(en)	12
3.1.1 Identität auf individueller Ebene	12
3.1.2 Identität auf kollektiver Ebene	12
3.1.3 Nationale Identität.....	14
3.1.4 Bezugspunkte von Identität im Wandel	14
3.2 Essen als Ausdruck von Identität.....	16
3.2.1 Die Essensauswahl – eine komplexe Angelegenheit	16
3.2.2 Der kulturelle Einfluss auf das menschliche Essverhalten	18
3.2.3 Essen als Ausdruck nationaler Identität.....	20
4 Die Österreichische Küche.....	27
4.1 Die Österreichische Küche vor dem geschichtlichen Hintergrund Österreichs	27
4.2 Das Konstrukt einer nationalen Österreichischen Küche.....	31
4.3 Traditionelle Fleischgerichte der Österreichischen Küche	32
5 Fleischkonsum in Österreich	34
5.1 Historischer Rückblick über den Fleischkonsum in Europa mit Fokus auf den deutschen Sprachraum	34
5.2 Österreichs Fleischverbrauch seit Mitte des letzten Jahrhunderts bis zur Gegenwart	37
5.3 Einflüsse auf den Verzehr und die Ablehnung von bestimmten Fleischsorten	41
5.4 Fleischsorten in Österreich.....	42
5.5 Soziokulturelle Aspekte des Fleischkonsums.....	45
5.6 Ernährungstrends	46

6 Methodisches Vorgehen	51
6.1 Form der Datenerhebung	51
6.2 Auswahl der interviewten Personen	51
6.3 Durchführung der Interviews:	54
6.4 Transkription	54
6.5 Datenauswertung	55
7 Auswertung der Interviews	59
7.1 Stellenwert von Fleisch in der Österreichischen Küche	59
7.2 Werdegang von Fleisch in Österreich	61
7.2.1 Fleisch – vom seltenen Gut zum Massenprodukt	62
7.2.2 Qualität vor Quantität – Eine Trendwende	63
7.2.3 Veränderungen in Gasthäusern	65
7.2.4 Weitere Einflussfaktoren auf den Konsum von Fleischgerichten	69
7.2.5 Sonntagsbraten	71
7.3 Zusammenhang von Essen und nationaler Identität	74
7.3.1 Essen und Essgewohnheiten auf individueller und kollektiver Ebene	74
7.3.2 Essen und Essverhalten als Teil und Ausdruck nationaler Identität	78
8 Fazit	94
9 Literaturverzeichnis	99
10 Tabellen- und Abbildungsverzeichnis	103
10.1 Tabellenverzeichnis	103
10.2 Abbildungsverzeichnis	103
11 Anhang	104
11.1 Interviewleitfaden	104

1 Einleitung

Der Mensch ist nicht nur, was er isst, sondern auch wie er isst und wo er isst. Es gibt viele Kontroversen rund um das Thema Essen, Ernährung und Essverhalten und keiner kann sich dessen komplett entziehen, denn der Mensch braucht nun einmal Essen, um zu überleben. In der heutigen Zeit ist Essen aber viel mehr als die bloße Nahrungsaufnahme. Während es aus religiösen Gründen schon seit langem Einschränkungen hinsichtlich des Essens gab, haben sich in den letzten Dekaden zusätzlich zahlreiche verschiedene Ernährungsweisen herausgebildet, die durch unterschiedliche Motive wie gesundheitlichen, moralischen, und ideologischen Aspekten oder Unverträglichkeiten heraus entstanden sind. Viele Menschen suchen sich ihre Nahrungsmittel nicht nur nach geschmacklichen Präferenzen aus, sondern bedenken auch den Einfluss ihres Essverhaltens auf ihre körperliche Gesundheit und ihr Wohlbefinden, sowie auf die indirekten Auswirkungen auf Umwelt und Nachhaltigkeit. Begrenzt wird die Auswahl der Nahrungsmittel durch die Verfügbarkeit von Lebensmittel, wobei diese aufgrund des internationalen Warenaustauschs und aufgrund der verbesserten Produktions- und Konservierungsprozesse nur noch begrenzt eine restriktive Funktion in der Lebensmittelauswahl ausübt.

Essen steht zudem in Verbindung mit kultureller Zugehörigkeit und Identitätsempfinden. Oftmals sind wir uns kulinarischer Gewohnheiten und Traditionen gar nicht bewusst oder entdecken diese erst durch Abgrenzungen zu anderen Gruppen. Die Zugehörigkeit zu einer Gruppe kann mittels Essen einerseits dadurch signalisiert werden, was jemand isst; also welche Lebensmittel konsumiert werden, in welcher Zusammenstellung und nach welcher Zubereitungsart diese konsumiert werden, sodass landes- oder regionstypische Speisen entstehen. Weiters kann die Art und Weise, wie Gerichte eingenommen werden, Zugehörigkeit ausdrücken: Das kann beispielsweise die Tageszeit, zu der Speisen verzehrt werden, die Reihenfolge, in der Gerichte serviert werden, oder das Essbesteck, das für den Konsum verwendet wird, betreffen. Zudem kann der Frage nachgegangen werden, wo das Essen eingenommen wird: Zu Tisch, am Fußboden, vor dem Fernseher, im Sitzen, im Stehen, drinnen oder im Freien.

Folglich ist Essen mehr als die bloße Nahrungsaufnahme an sich, sondern auch ein sozialer Prozess. Dieser birgt viele kulturelle Implikationen, ungeachtet dessen, ob wir uns deren bewusst sind oder nicht.

1.1 Forschungsfrage und Ziele der Arbeit

In dieser Arbeit soll genauer auf den Zusammenhang von Essen und Identität, insbesondere nationaler Identität eingegangen werden. Nationale Identität kann durch viele Aspekte, wie Sprache, Musik oder Kleidung, ausgedrückt werden. Eine weitere Möglichkeit ist Essen und Essgewohnheiten. Die Essgewohnheiten einer Nation sind kulturelle und historisch gewachsene Gebilde, die meist im Laufe von Jahrhunderten unter den unterschiedlichsten Einflüssen entstanden sind. Gerichte, die häufig innerhalb eines nationalen Raumes konsumiert und mit einer bestimmten Nation assoziiert werden, werden oftmals in einem Oberbegriff zur nationalen Küche eines Landes zusammengefasst. So spricht man in Österreich von der Österreichischen, mitunter auch von der Wiener Küche (siehe Kapitel 4.2), um auf typisch als österreichisch geltende Gerichte zu verweisen. Als Aushängeschilder der österreichischen Küche gelten insbesondere süße Mehlspeisen und herzhafte Fleischgerichte. Diese Arbeit konzentriert sich auf zweiteres und geht der Frage nach, inwieweit Fleischgerichte als Bestandteil der österreichischen Identität angesehen werden können. Diese Arbeit will demnach untersuchen, inwieweit typische Fleischgerichte für die österreichische Bevölkerung eine Bindung zur österreichischen Kultur und Nation schaffen. Es soll diskutiert werden, welche Rolle diese Speisen und mit deren Konsum verbundene Praktiken für das Identitätsempfinden als Österreicher oder Österreicherin einnimmt. Im Zuge dessen wird auch der Frage nachgegangen, welche Bedeutung dem Konsum typischer Fleischgerichte zukommt, um die Zugehörigkeit zur österreichischen Nation zu festigen und auszudrücken¹.

Daraus lässt sich folgende Forschungsfrage ableiten: Inwieweit können österreichische Fleischgerichte als Bestandteil der österreichischen Identität betrachtet werden?

Die These dazu lautet: Österreichische Fleischgerichte stellen, zumindest für einen gewissen Teil der Bevölkerung, einen Bestandteil ihrer österreichischen Identität dar.

¹ Obwohl diese Arbeit nur das Konzept Identität auf nationaler Ebene untersucht, ist Identität mehrdimensional und beschränkt sich nicht nur auf eine Ebene. Es ist möglich, eine lokale, regionale, nationale, oder auch supranationale Identität, wie eine europäische Identität zu haben.

Um diese operationalisieren zu können, wird nachstehenden Subfragen nachgegangen:

- Welchen Werdegang hat Fleisch im letzten Jahrhundert in Österreich genommen?

These: Wandel von seltenem Gut zu leicht verfügbarem Massenprodukt

- Welchen Stellenwert nimmt Fleisch in der Österreichischen Küche ein?

These: Fleisch ist ein integraler Bestandteil der Österreichischen Küche

- Inwieweit kann überhaupt von einem Zusammenhang von Essen sowie Essgewohnheiten und nationaler Identität gesprochen werden?

These: Es besteht ein Zusammenhang; Essen und Essgewohnheiten können zu unterschiedlichen Ausprägungen bewusst oder unbewusst als Ausdruck nationaler Identität fungieren und diese festigen.

- Welche soziokulturelle Funktion kommt Fleisch und Fleischgerichten in Österreich zu?

These:

- a) Als Teil der Österreichischen Küche ist es ein bedeutendes österreichisches Kulturgut.
- b) Fleischspeisen dienen für viele Österreicherinnen und Österreicher als Symbol für Wohlstand.
- c) Fleischgerichte dienen für viele Österreicherinnen und Österreicher als Ausdruck der nationalen und kulturellen Zugehörigkeit zu Österreich.

Ziel der Arbeit ist es, diese Fragen zu untersuchen und die ausgewiesenen Thesen zu erforschen. Die dafür verwendete methodische Herangehensweise sowie der Aufbau der Arbeit werden im folgenden Abschnitt erläutert.

1.2 Aufbau

Diese Arbeit lässt sich grob in zwei Teile, einem theoretisch und einem empirisch orientierten, gliedern. Ersterer umfasst Kapitel 2-5, zweiterer Kapitel 6-8.

Kapitel 2 widmet sich zunächst der wissenschaftlichen Verortung der vorliegenden Arbeit. Diese lässt sich dem humangeographischen Forschungszweig „Geography of Food“, welcher im deutschsprachigen Raum einen relativ jungen Forschungsansatz des 21. Jahrhunderts darstellt, zuordnen.

Kapitel 3 befasst sich mit dem Zusammenhang von Essen und Identität. Es wird der Frage nachgegangen, inwieweit überhaupt von einem Zusammenhang gesprochen werden kann und ob dieser auch auf nationaler Ebene besteht. Um diesem Forschungsinteresse Genüge zu tun, werden zunächst verschiedene Konzepte von Identität, wie individuelle, kollektive und nationale Identität, erläutert. In weiterer Folge wird einerseits der Einfluss von kultureller Zugehörigkeit auf das Essverhalten diskutiert; andererseits wird die Annahme, dass Essen als Ausdruck nationaler Identität fungieren kann, erörtert.

Die Herausbildung der Österreichischen Küche wird in Kapitel 4 thematisiert. Dafür wird in Kürze der geschichtliche Werdegang des heutigen Österreichs während der letzten zwei Jahrhunderte präsentiert. Überdies wird die Auffassung der Österreichischen Küche als mentales Konstrukt diskutiert und auf deren Bezeichnung als Österreichische beziehungsweise Wiener Küche eingegangen. Da der Forschungsschwerpunkt auf Fleischgerichten liegt, wird zudem die Bedeutung von Fleisch in der Österreichischen Küche behandelt und eine Auflistung von häufig als typischen für die Österreichische Küche geltenden Fleischspeisen gegeben.

In Kapitel 5 liegt der Fokus auf dem Konsum und der Symbolkraft von Fleisch im Laufe der Jahrhunderte bis in die Gegenwart. Nach einem kurzen historischen Rückblick wird genauer auf den Fleischkonsum in Österreich in den letzten 70 Jahren eingegangen. Des Weiteren werden Einflüsse auf den Verzehr beziehungsweise die Ablehnung von bestimmten Fleischsorten erörtert. Zudem werden soziokulturelle Aspekte des Fleischkonsums diskutiert, bevor gegenwärtige Ernährungstrends besprochen werden.

Kapitel 6 stellt das überleitende Kapitel zum empirischen Teil der Arbeit da. Es befasst sich mit der Form der Datenerhebung, nämlich leitfadengestützten Experten- und Expertinneninterviews, welche in der qualitativen Sozialforschung häufig als

Forschungsinstrument Anwendung finden. Überdies werden in diesem Teil die methodischen Überlegungen, die im Vorfeld der Befragungen hinsichtlich der Auswahl der interviewten Personen stattgefunden haben, erläutert.

Die Analyse der Interviews erfolgt im siebenten Kapitel. Dabei werden die Ergebnisse der Befragung in Zusammenhang mit den theoretischen Erkenntnissen gebracht und die zuvor definierten Forschungsfragen und Hypothesen diskutiert.

Abschließend wird in Kapitel 8 ein Fazit gezogen und die Einschränkungen dieser Arbeit ausgewiesen.

1.3 Methodik

Den Forschungsfragen wird zunächst mittels literaturbasierter Recherche nachgegangen. Kapitel 2 bis 5 stützen sich somit gänzlich auf literaturbasierter Recherche. Für die Zusammenstellung der Auflistung von typisch österreichischen Fleischgerichten werden zwei Kochbücher, nämlich „Die 100 klassischen Gerichte Österreichs“ und „Die echte österreichische Küche: Klassiker aus der Alpenrepublik“, sowie die Internetplattform „Austria-Forum“ als Quellen herangezogen. Diese werden dahingehend abgeglichen, welche Fleischgerichte in mindestens zwei dieser Quellen genannt werden. All jene Speisen, auf die dies zutrifft, werden in dieser Arbeit als typisch für die österreichische Küche betrachtet.

Die eben genannten Kochbücher eignen sich, da sich an der Verfassung des ersteren („Die 100 klassischen Gerichte Österreichs“) mehrere Autoren aus verschiedenen Bundesländern Österreichs beteiligten. Dies gewährt eine repräsentative Rezeptsammlung für Gesamtösterreich. Zweiteres („Die echte österreichische Küche: Klassiker aus der Alpenrepublik“) zeichnet sich dadurch aus, dass es erst 2017 von Irmtraud Weishaupt-Orthofer herausgegeben wurde und somit einen hohen Grad an Aktualität aufweist.

Andere Kochbücher beziehungsweise umfangreiche Standardwerke zur österreichischen Küche, wie beispielsweise „Das Große Sacher Kochbuch“, erwiesen sich aufgrund ihres Umfangs als ungeeignet, da viele Gerichte in zahlreichen Abwandlungen angeführt sind. So

finden sich im „Großen Sacher Kochbuch“ nicht nur eine oder zwei Zubereitungsarten von Rostbraten, sondern über 15 verschiedene Varianten (MAIER-BRUCK 1975: 238-246).

Als dritte Quelle wurde, wie bereits erwähnt, das Internetforum „Austria-Forum“ herangezogen. Dieses ist eine digitale Sammlung multimedialer Objekte und Inhalte mit dem Schwerpunkt auf Österreich. Es stellt ein Projekt des gemeinnützigen Vereins „Freunde des Austria Forums“ dar und wird vom Austria-Forum Team unter der Leitung von Priv. Dozent DI Dr. Martin Ebner betrieben. Das Forum ist nicht auf Gewinn ausgerichtet und wird von der TU Graz sowie weiteren Universitäten, Bundes- und Landesorganisationen und Firmen finanziert. Zudem sind viele ehrenamtliche Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen involviert. Beiträge im Austria-Forum sind stets namentlich gekennzeichnet und von Experten überprüft, was auf einen hohen Grad an Objektivität und der Einhaltung wissenschaftlicher Praktiken schließen lässt.

Die aus der Literatur gewonnenen Erkenntnisse des Theorieteils werden durch leitfadengestützte ExpertInneninterviews vertieft. Dafür wurden Personen, die Kochkurse zur österreichischen Küche anbieten, sowie Gastronomen, die in ihren Gasthäusern Gerichte aus der österreichischen Küche servieren, befragt.

Die Inhalte der Interviews betreffen

- das Verständnis der Befragten von der „österreichischen Küche“
- den Stellenwert, den die Befragten Fleisch in der „österreichischen Küche“ zusprechen
- Trends und Wandel in der österreichischen Küche
- die Einschätzung der Befragten zum Zusammenhang von Essen, insbesondere österreichischen Fleischgerichten, und nationaler Identität

Kochkursanbieter und -anbieterinnen sowie Gastronomen sollen befragt werden, da deren berufliche Tätigkeit annehmen lässt, dass diese direkt oder indirekt einen Bezug zu diesem Thema haben, und ein gewisses Hintergrundwissen und einen persönlichen Zugang zu dieser Thematik besteht.

Mögliche Ergebnisse könnten sein, dass

- die Befragten etwas unterschiedliche Auffassungen von der „österreichischen Küche“ haben, sie jedoch im Großen und Ganzen ein ähnliches Verständnis zeigen.
- Fleisch von der Mehrheit eine zentrale Stellung in der österreichischen Küche eingeräumt wird.
- Innereien an Bedeutung im alltäglichen Konsum und möglicherweise auch in der österreichischen Küche verlieren bzw. nur als seltene Delikatesse vorhanden bleiben.
- Geflügel an Bedeutung gewinnt
- die Befragten in unterschiedlichem Ausmaß
 - einen Zusammenhang zwischen nationalen Küchen und nationaler Identität sehen und
 - der Ansicht sind, dass traditionelle Fleischgerichte für einen gewissen Teil der Bevölkerung Teil ihrer österreichischen Identität sind.

2 Die Forschungsdisziplin „Geography of Food“

Die Beschäftigung mit dem Thema Essen und Ernährung in der deutschsprachigen Geographie ist eine eher seit kurzem stattfindende Entwicklung und hat ihren Ursprung in der englischsprachigen Geographie, welche schon seit den 1980er Jahren Ansätze für die sich heute etablierten „Food Geographies“ verzeichnet (vgl. ERMANN 2015: 79). In der angloamerikanischen Humangeographie begann man damals, Agrargüter nicht bloß als Marktgüter zu betrachten, sondern auch der Frage nach Produktions- und Konsumwegen nachzugehen (vgl. Winter 2003b: 505). Diese Tendenz schritt Mitte der 1990er Jahre mit dem „consumption turn“ voran, wobei die Grenzen der „cultural and economic geography“ allmählich in den Hintergrund traten (vgl. ERMANN 2006: 201-204). Ähnlich dazu setzt WEIXLBAUMER (2012: 155) die Herausbildung einer „Geography of Food“ um die Jahrtausendwende an, da in diesem Zeitraum das Auftreten vielfältiger Abhandlungen zum Thema Essen im diversen akademischen Disziplinen, aber auch in populärwissenschaftlichen Kontexten zu verzeichnen ist. Auch COLOMBINO (2014) verortet die Entstehung der Geography of Food in den ersten Dekaden nach der Jahrtausendwende und betrachtet diese als interdisziplinären Ansatz der Human-und Sozialwissenschaften, welche den „Critical Food Studies“ zugeordnet werden kann.

Sie nennt folgende Forschungsgegenstände, die die Critical Food Studies mitunter umfassen:

- Produktion, Transformation, Kommunikation, Zirkulation, Repräsentation, Konsum, Entsorgung und Recycling von Lebensmittel und Essen
- Lebensmittelketten
- Diskurse und Praktiken der Lebensmittelzubereitung und des Lebensmittelkonsums
- Rituale und Traditionen in Bezug auf Essen
- gesundheitliche Aspekte der Ernährung
- der Handel von biologischen und Fair-Trade Nahrungsmitteln
- Graswurzelbewegungen wie „Slow Food“
- die Rolle von Essen in Medien und Bildung
- kulinarischer Tourismus
- Ernährungsformen wie Vegetarismus und Veganismus
- Essstörungen
- das Verhältnis von Essen und Identität

Wie sich aus dieser Aufzählung bereits ableiten lässt, sind die Critical Food Studies ein interdisziplinäres Feld. Dieses ging aus der Cultural Anthropology hervor (CEISEL 2018) und beschäftigt sich mit einer Reihe von sozialen, ökonomischen, politischen, kulturellen und ökologischen Themen in Hinblick auf Essen und Lebensmittelsystemen. Es beleuchtet zudem das komplette Netzwerk von Verbindungen, Prozessen und Strukturen im Zuge der Ernte, Produktion, Verteilung Vorbereitung, Konsum und Entsorgung von Lebensmittel und Speisen von verschiedenen Aspekten (LEVKOE, ANDERSON und BRADY 2016: 3). Entscheidend ist, dass sich dieser Ansatz nicht bloß mit Essen und Ernährung an sich auseinandersetzt, sondern auch jeweils einen Bezug oder eine Verbindung zum Menschen herstellt (MILLER und DEUTSCH 2009: 3). Der interdisziplinäre Charakter, welcher den Critical Food Studies zugeschrieben wird, bedeutet, dass die Beziehung Mensch und Essen im Rahmen verschiedener human- und sozialwissenschaftlicher Ansätze erforscht wird. Dabei werden methodische und theoretische Ansätze transdisziplinär verwendet (MILLER und DEUTSCH 2009: 3).

Da es in den letzten Dekaden zu einem sehr starken Anstieg an Veröffentlichungen im Bereich „food studies“, insbesondere auch im Bereich der Geographie, kam (vgl. COOK et al. 2013: 343), sollen hier bloß Verweise zu Abhandlungen über die Entstehung und Entwicklung der „Critical Food Studies“ gegeben werden. Einen detaillierten Überblick über die Entwicklungen eines historischen, kulturellen und soziologischen, sowie postmodern und poststrukturalistischen Zugang zu food studies bieten ATKINS and BOWLER (2001: 3-17). Auch SCHOLLIERS (2001: 7-12) gibt eine ausführliche Einführung in food studies, wobei dieser sich auf das Aufkommen des Forschungsinteresses zum Thema Identität innerhalb der food studies konzentriert. COLOMBINO (2014) bereichert den wissenschaftlichen Diskurs zu „Food Studies“ mit einer Übersicht zu Veröffentlichungen von Geographinnen und Geographen aus dem Bereich der „Geography of Food“. Sie geht dabei zunächst auf Publikationen von italienischen Wissenschaftlern ein, bevor sie sich Werken aus dem anglo-amerikanischen Raum widmet. MANDELBLATT (2012: 154-171) bietet ebenfalls einen profunden Überblick über Publikationen im Forschungsfeld der „Geography of Food“. Sie konzentriert sich auf Beiträge aus dem anglophonen und frankophonen Raum und gliedert ihre Übersicht nach unterschiedlichen Skalenniveaus, vom globalen und transnationalen bis zum individuellen Level. WEIXLBAUMER (2012: 155) führt eine Auflistung von Werken an, die er als die Basisliteratur der „Geography of Food“ ausweist.

Wie bereits der Name des Forschungsparadigmas impliziert, ist die „Geographie of Food“ hinsichtlich ihres Forschungsgegenstandes sehr facettenreich, da bereits der englische Begriff „food“ mehrere Bedeutungen, nämlich sowohl Nahrung und Ernährung, als auch Lebensmittel und Speisen, umfasst (ERMANN 2015: 79). Diese Aspekte werden von unterschiedlichen Gesichtspunkten erleuchtet und in diversen Kontexten untersucht. Im weitesten Sinne werden folglich die Kreisläufe von Lebensmitteln hinsichtlich Produktion, Verbrauch und Versorgung im globalen Kontext behandelt (WEIXLBAUMER 2012: 157). Konkret können folgende Forschungsschwerpunkte identifiziert werden:

- Kultivierung von Nutzpflanzen und Haltung von Nutztieren
- Produktion von Lebensmitteln
- Transport und Veredelung von Lebensmitteln
- Lebensmittelgeschichte und -kult
- Bereiche der Gastrosophie²
- das Konzept von Identitäten
- das Thema produktionsspezifische und gastronomische Images von Regionen
- Typizität von regionalen Speisen
- Essen als Symbol
- Essen als Substrat für Kommunikationsprozesse
- Essen als Klassenmerkmal und Lebensstilmarker
- Essen als identifikationsstiftendes Element, über das auch Räume konstruiert werden

Diese Forschungsgegenstände der „Geography of Food“ können nach WEIXLBAUMER (2012: 157) grob in folgende vier Themenfelder eingeteilt werden.

- a) „Räumliche Verteilung von Nahrungsmittel und Ernährungspraktiken
- b) Nahrungsmittel-Regime (Ernährungssysteme): Agrarpolitik und Entwicklungen in der Nahrungsmittelindustrie sowie alternative Entwicklungen

² Gastrosophie betrifft das „Zusammenwirken und fundiertes Nach- und Zusammen-Denken aller natur- wie geisteswissenschaftlichen Fächer und Disziplinen, die sich auf Ernährung beziehen und damit beschäftigen“ (Zentrum für Gastrosophie o.J.)

- c) Identitäten: Place Making, evoziert durch Lebensmittel(produktion), Werbung und Konsum
- d) Metamorphose von Natur und Essen sowie Einflüsse der Nahrungsmittelproduktion auf die Umwelt (z.B. Klimawandel)“ (WEIXLBAUMER 2012: 157)

Diese Arbeit lässt sich dem Themenfeld der Identitäten zuordnen, da sie sich mit der Rolle von typisch österreichischen Fleischgerichten hinsichtlich der österreichischen Identität beschäftigt. Bezugnehmend auf die zuvor genannten Forschungsschwerpunkte, befasst sie sich mit den Bereichen „das Konzept von Identitäten“, „Essen als Symbol“, sowie „Essen als identitätsstiftendes Element.“ Sie lässt sich somit klar dem Forschungsparadigma der „Geographie of Food“ zuordnen.

Die Bedeutung der „Geography of Food“ und ihrer Erforschung von Essen aus einer geographischen Perspektive wird von Derek SHANAHAN verdeutlicht: “Food is inherently geography. Food comes *from somewhere* [Hervorhebung: SHANAHAN]. [...] It is a social and cultural marker and is never devoid of meaning and significance.” (SHANAHAN 2002: 7). Gewisse Lebensmittel und Gerichte werden mit bestimmten Gruppen von Leuten assoziiert, wodurch kulturelle Identitäten geschaffen werden. Diese kulturellen Identitäten sind für gewöhnlich ortsbezogen und werden durch Essgewohnheiten und Ernährungspraktiken gefestigt. Die Betrachtung von Essen aus einer geographischen Perspektive eröffnet die Möglichkeit, der Bedeutung von Essen hinsichtlich der Schaffung von Gemeinschaften nachzugehen (vgl. SHANAHAN 2002: 7-9). Dies entspricht dem Forschungsschwerpunkt dieser Arbeit, da die Bedeutung von österreichischen Fleischgerichten als Bestandteil der österreichischen Identität untersucht wird.

3 Essen und Ernährungsgewohnheiten als Ausdruck von Identität

3.1 Begriffsdefinitionen verschiedener Ausprägungen von Identität(en)

Das folgende Kapitel gibt einen Überblick über die verschiedenen Ausprägungen des Begriffs Identität auf individueller und kollektiver Ebene. Auf kollektiver Ebene wird im genaueren auf die nationale Identität eingegangen. Abschließend werden Anhaltspunkte, die oftmals für die Selbstwahrnehmung einer Person relevant sind, diskutiert und mögliche Wandel angesprochen.

3.1.1 Identität auf individueller Ebene

In den Sozialwissenschaften wird weitgehend davon ausgegangen, dass die Frage nach der eigenen Identität bedeutend für alle Menschen ist. Sie hilft uns, uns und andere in der Welt zu positionieren und einzuordnen (vgl. SCHOLLIERS 2001: 5). Die Identität eines Menschen ist jedoch ein komplexes Gebilde. Auf die Frage, „Wer bin ich?“ oder „Wer bist du?“, gibt es oft keine einfache Antwort. Die bloße Nennung seines eigenen Namens wäre unzureichend, um etwas über die Identität eines Menschen auszusagen, welche sehr vielschichtig ist und sich zudem wandeln kann. Grundlegende Komponenten, die als identitätsstiftend angesehen werden können, umfassen soziale, kulturelle und physische Aspekte. Konkret bedeutet das, dass sich viele Personen über ihr biologisches und soziales Geschlecht, ihr Alter, ihren Interessensausprägungen für bestimmte Musik, Filme und Sportarten, ihre politische Einstellung, ihr körperliches Aussehen, ihren Beruf, ihre familiäre Beziehungen, ihre Charaktereigenschaften, ihre Religion sowie ihre nationalen und ethnischen Zugehörigkeit identifizieren (vgl. GILES und MIDDLETON 2001: 32). Diese Aufzählung ist keineswegs vollzählig, sondern dient vielmehr dem Zweck, die Komplexität des Konstrukts Identität aufzuzeigen.

3.1.2 Identität auf kollektiver Ebene

Zusätzlich zur eigenen Identität fühlen sich Menschen auch bestimmten kollektiven Identitäten zugehörig. Kollektive Identitäten beziehen sich auf die Identifikation mit bestimmten Gruppen und werden auch als soziale Identitäten bezeichnet (vgl. OYSEMAN et al. 2012: 74). Identifizieren wir uns im kollektiven Sinn mit einer Gruppe, so betrachten wir uns als Teil dieser Gruppe und teilen zumeist einen ähnlichen Status in der Gesellschaft und ähnliche Ansichten zu bestimmten Themen mit anderen Mitgliedern. Zudem ist man zumindest teilweise emotional in die Gruppe und deren Auftreten und Wahrnehmung im

breiteren öffentlichen Diskurs involviert (vgl. OYSEMAN et al. 2012: 74; TAJFEL und TURNER 2004: 283). Gruppenidentitäten sind variabel in ihrer Größe und können von lokalen über regionale, nationale, kontinentale bis hin zu globalen Identitäten reichen. Für diese Arbeit von Relevanz sind regionale und nationale Identitäten, weshalb im Folgenden näher auf diese eingegangen werden soll.

Zuvor muss jedoch festgehalten werden, dass die Bildung von individuellen und kollektiven Identitäten oft mit der Abgrenzung zu anderen Individuen und Gruppen einher geht. Das Eigene wird dabei vom Fremden abgegrenzt (vgl. EIKELPASCH und RADEMACHER 2013: 68). In den Kulturwissenschaften wird dieser Prozess auch als "othering" bezeichnet. Denn eine Identitätsbildung, die auf Unterschieden zu anderen beruht, basiert auf "the relation to the Other, the relation to what it is not, to precisely what it lacks" (HALL 2011: 4), und involviert Prozesse der Exklusion und Inklusion (ebd.).

Des Weiteren soll angemerkt werden, dass diese Arbeit von einem sozial-konstruktivistischen Verständnis von Identität ausgeht. Das bedeutet, dass Identität nicht als fixes Konzept, welches über Zeit und Raum konstant bleibt, angesehen wird, sondern als wandelbares Konstrukt, das von örtlichem, zeitlichen, geschichtlichen und kulturellen Kontexten geformt wird (vgl. GILES und MIDDLETON 2001: 38; HALL 2006: 435).

Die Vorstellung einer nationalen Identität beruht allerdings häufig auf einem essentialistischen Verständnis von Identität, weshalb es auch notwendig ist, diesen Ansatz vorzustellen. Ein essentialistischer Zugang zu Identität geht von einem stabilen Verständnis von Identität aus, das sich über die Zeit nicht ändert (GILES und MIDDLETON 2001: 38). Er geht weiters davon aus, dass Mitgliedern einer kollektiven Identität, wie einer Nation oder Ethnie, gemeinsame wahre und unveränderliche Merkmale oder Eigenschaften zugeschrieben werden können (ebd.). In diesem Kontext spricht Stuart Hall von "one, shared culture, a sort of collective 'one true self' [...] which people with a shared history and ancestry hold in common" (HALL 2006: 435). Dabei wird häufig auf eine gemeinsame Geschichte und kulturelle Codes zurückgegriffen, was trotz tieferliegender kleiner Unterschiede das Gefühl von Einheit und Einssein hervorruft (vgl. HALL 2006: 435).

3.1.3 Nationale Identität

Um näher auf den Begriff "nationale Identität" eingehen zu können, bedarf es zuvor eine Definition von "Nation". ANTHONY D. SMITH beschreibt diese als "a named human population sharing an historic territory, common myths and historical memories, a mass, public culture, a common economy and common legal rights and duties for all members" (1991: 14). Er fügt hinzu, dass eine Nation eine gemeinsame Kultur und ein bürgerliches Gedankengut sowie gemeinsame Bestreben, Gesinnungen und Ideen, die die Bevölkerung vereinen, aufweisen (ebd. 11). Dieses Verständnis von Nation impliziert eine homogene Gruppe und somit eine essentialistische Auffassung von Nation.

Die scheinbare Einheitlichkeit und Beständigkeit einer Nation entspricht jedoch nicht der Realität, sondern beruht auf einem sozialen beziehungsweise mentalen Konstrukt. Dieses Konstrukt wird im Bewusstsein ihrer Mitglieder geschaffen (vgl. EIKELPASCH und RADEMACHER 2013: 68). Anderson spricht in dieser Hinsicht von "vorgestellten Gemeinschaften", da "die Mitglieder selbst der kleinsten Nation die meisten andern niemals kennen, ihnen begegnen oder auch nur von ihnen hören werden, aber im Kopf eines jeden die Vorstellung ihrer Gemeinschaft existiert" (1998: 15).

Um die eigene nationale Identität zu stärken wird nicht selten auf eine gemeinsame Geschichte, Herkunft und Tradition zurückgegriffen, um die Vorstellung einer identitätsstiftenden gemeinsamen Vergangenheit zu schaffen (vgl. EIKELPASCH und RADEMACHER 2013: 69). Besondere Bedeutung kommt diesen Elementen zu, da viele Nationen in ihrem gegenwärtigen Umfang noch relativ jung sind und sich erst im letzten Jahrhundert gebildet haben (ebd.). Auf individueller Ebene dient die Zugehörigkeit zu einer Nation selbst als wichtiges identitätsstiftendes Mittel.

3.1.4 Bezugspunkte von Identität im Wandel

Neben Kultur, Klasse, Berufsgruppen und Geschlecht, kann die Nation als eines der großen kollektiven Zugehörigkeiten betrachtet werden, über die sich Menschen in der Moderne weitgehend definierten. In der Postmoderne verlieren diese traditionellen Bezugs- und Koordinatensysteme im Zuge von gesellschaftlichen Individualisierungs- und Differenzierungsprozessen zunehmend an Bedeutung (EIKELPASCH und RADEMACHER 2013: 6,

55). Diese Entwicklungen werden ergänzt durch Globalisierungstrends in ökonomischer und kultureller Hinsicht. Moderne Informations- und Kommunikationstechnologien ermöglichen den Austausch von Bildern, Symbolen, Ideen, Lebensstilen, Konsum- und Identitätsmuster auf globaler Ebene. Diese neue Vielfalt und Plurizentrität von Lebensformen und -stilen veranlassen die Reflexion der eigenen Identität sowie der Selbst- und Fremdwahrnehmung (vgl. EIKELPASCH und RADEMACHER 2013: 8).

In der heutigen Zeit bestehen neue oder alternative Wege und Möglichkeiten, seine Identität auszudrücken. FELLMANN (1997: 28) verweist in diesem Zusammenhang auf Fanclub, Lifestyle und Markenkleidung. Eine weitere Möglichkeit zum Ausdruck von Identität liegt im Essen. Zwar kann Essen, Fellmann zufolge, nicht als Ersatz für traditionelle Werte und Identifikationsmuster dienen, doch nimmt die Esskultur in den europäischen Gesellschaften einen Stellenwert ein, der spielerische Identifikationen erlauben und entgegen der Vereinheitlichungstendenzen der internationalen Märkte, den kulturellen Pluralismus fördern (vgl. FELLMANN 1997: 36). Während einige Wissenschaftler und Wissenschaftlerinnen den Link zwischen Essen und Identitätsbildung und -festigung anzweifeln oder nur in sehr geringem Maße sehen, geht eine große Anzahl an Forscherinnen und Forschern aus verschiedensten wissenschaftlichen Fachgebieten von einem Zusammenhang zwischen diesen beiden Faktoren aus (vgl. SCHOLLIERS 2001: 9). SCHOLLIERS (2001: 17) zieht den Schluss, dass Essen und Ernährung eine Rolle hinsichtlich der Ausformung und des Ausdrucks von Identität spielen, aber diesen auch nicht zu viel Bedeutung beigemessen werden sollte. Es bestehe ein Zusammenhang, dieser variere aber je nach Kontext. Im Folgenden Kapitel wird der Frage nach dem Zusammenhang von Essen und Identität nachgegangen und diskutiert, inwieweit Essen und Ernährung zum Ausdruck und der Festigung von Identität auf individueller und kollektiver Ebene beitragen können.

3.2 Essen als Ausdruck von Identität

Dieser Abschnitt untersucht, in welchem Zusammenhang Identität und Essen stehen. Es wird zunächst die Faktorenvelfalt, die bei der Essensauswahl zu tragen kommt, aufgezeigt. Dann wird der kulturelle Einfluss auf das menschliche Essverhalten diskutiert bevor infolgedessen den Fragen nachgegangen wird, inwiefern Identität durch Essen ausgedrückt werden kann und welche Identitäten und Bedeutungen mittels Essen repräsentiert werden können.

3.2.1 Die Essensauswahl – eine komplexe Angelegenheit

Menschen müssen Nahrung aufnehmen, um zu überleben. Um dieses Grundbedürfnis zu stillen kann der Mensch grundsätzlich all das, was ungiftig und genießbar ist, essen. Doch in der Realität werden je nach Gesellschaft und Kultur bestimmte Nahrungsmittel bevorzugt, vermieden oder tabuisiert (vgl. RÖDER 2014: 171f). Dies zeigt, dass die Nahrungsaufnahme beziehungsweise der Konsum von Lebensmittel längst nicht mehr vorwiegend von biologischen Faktoren bestimmt, sondern stark durch sozio-kulturelle Determinanten beeinflusst wird (vgl. ATKINS and BOWLER 2002: 272). Tabelle 1 zeigt die Vielfalt an Faktoren, die bei der Wahl von Essen zum Tragen kommen. Diese reichen von geoökologischen, über sozioökonomische, bis hin zu physiologischen Aspekten.

Tabelle 1: Faktoren bei der Essenswahl (ATKINS and BOWLER 2002: 256)

Geoökologisch ³	Sozioökonomisch	Physiologisch
• Agro-Ökosystem • Tages- und Jahreszeit • Regionalität der Esskultur • räumliche, zeitliche, und hierarchische Verteilung von Essensgewohnheiten	• Religion, Tabus, soziale Gepflogenheiten • Ethnizität • Einkommen, soziale Klasse • Zusammensetzung des Haushalts • Wissen über Ernährung • Einstellung zu ernährungsbedingten Gesundheitsrisiken • Werbung, Massenkommunikation, Reisen • Einzelhandelssystem • moralische Werte	• Vererbung • Allergien • therapeutische Diäten • Geschmack, Akzeptierbarkeit • Geschlecht, Körpergröße • Alter

³ im Sinne von die (natürliche) Umwelt eines Menschen und seinen räumlichen Standort betreffend

Diese Komplexität soll anhand von Belasco's Dreiecksmodell nochmals verdeutlicht werden (vgl. BELASCO 2008: 7). Wie bereits erwähnt, wird die Entscheidung, was wir essen, von vielen Faktoren beeinflusst. Persönliche, soziale und sogar globale Elemente können dabei eine Rolle spielen. Um die Variablenvielfalt, die hierfür in Betracht kommt, übersichtlicher zu gestalten, schlägt Belasco das Modell eines kulinarischen Dreiecks, mit den Faktoren Identität (identity), Bequemlichkeit (convenience) und Verantwortung (responsibility) an den drei Eckpunkten, vor (siehe Abb. 1).

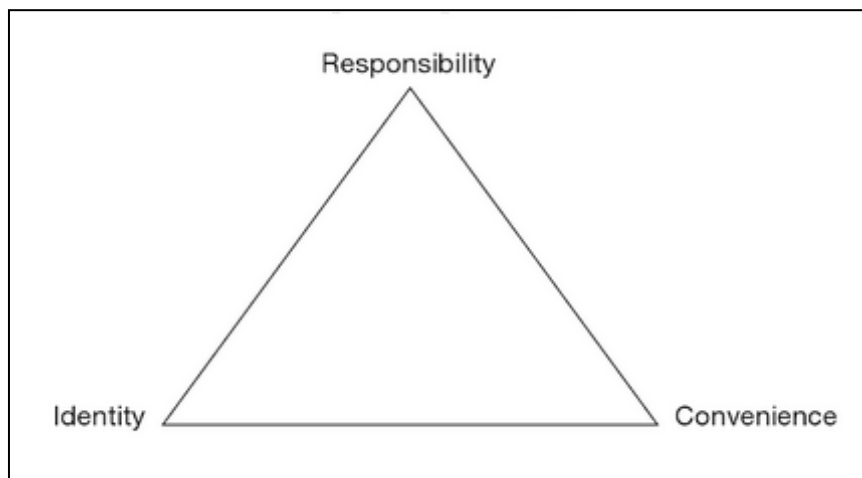


Abbildung 1: Kulinarisches Dreieck (Quelle: Belasco 2008:7)

Häufig wird die Auswahl einer Mahlzeit BELASCO zufolge vorrangig abhängig von den Faktoren Identität und Bequemlichkeit getroffen; der Faktor Verantwortung ist oftmals zweitrangig (2008:7).

„Identität“ umfasst unter anderem persönliche Präferenzen und Geschmack, den familiären und ethnischen Hintergrund, das Zugehörigkeitsgefühl zu einem Ort oder einer Gruppe, sowie persönliche Erinnerungen und damit einhergehende positive und negative Assoziationen mit bestimmtem Essen. Der kulturelle Aspekt von Identität geht noch weiter und berücksichtigt weit verbreitete gemeinsame Werte und Ideen, Vorstellungen über ein gutes Leben, sowie die Essensvorlieben und -praktiken einer Gemeinschaft, die sie mitunter auch von anderen unterscheiden. Etikette, Geschmäcker, Symbole und die Wahrnehmung von Authentizität werden von klein auf vermittelt und in gemeinsamen Sitten und Bräuchen gefestigt.

„Bequemlichkeit“ umschließt Variablen wie Preis, Verfügbarkeit und Einfachheit der Zubereitung, welche alle im Zusammenhang mit den Erfordernissen Energie, Zeit, Arbeit und entsprechenden Fertigkeiten stehen.

„Verantwortung“ enthält das Bewusstsein über die Auswirkungen seiner Entscheidungen. Abhängig davon, welche Konsumententscheidungen man trifft, kann man sowohl positive als auch negative Rückkopplungseffekte auf persönlicher, sozialer, physiologischer, politischer, ökonomischer und ökologischer Ebene hervorrufen. (vgl. BELASCO 2008:7-9)

Dieses Modell wurde im kurzen vorgestellt, um aufzuzeigen, wie komplex die Auswahl von Essen ist und von wie vielen Faktoren unser Essverhalten direkt oder indirekt beeinflusst wird. Wenngleich es nicht möglich ist, einen dieser drei Faktor und deren Variablen im Vakuum ohne Berücksichtigung der anderen Faktoren zu behandeln, so liegt zumindest der Fokus dieser Arbeit eindeutig auf dem Faktor Identität.

3.2.2 Der kulturelle Einfluss auf das menschliche Essverhalten

Dass essen mehr als die bloße Nahrungsaufnahme an sich ist, spiegelt sich auch in der deutschen Sprache wider. Menschen und Tiere müssen beide Nahrung zu sich nehmen, doch scheinbar unterscheidet sich der Mensch von Tier durch die Art und Weise des Verzehr. Der Mensch isst, während das Tier frisst. Das impliziert, dass der Ausdruck „essen“ vorwiegend für zubereitete Nahrung, die zumeist mit einem Esswerkzeug, wie Messer und Gabel, eingenommen wird, verwendet wird. Folglich setzt Essen Kultur voraus, woraus Fellmann schließt: „Der Mensch ist, wie er ißt [sic]“ (1997: 27). Essen kann demnach als kulturell geprägte symbolische Form, der eine tragende Rolle in der sozialen und personalen Identität zukommt, angesehen werden. (vgl. FELLMANN 1997: 27f)

Die kulturelle Prägung von Essen wird besonders beim Einnehmen gemeinsamer Mahlzeiten sichtbar. Denn es sind oft nicht einzelne Lebensmittel, sondern eine Kombination dieser zu einer bestimmten Mahlzeit sowie das (gemeinsame) Einnehmen dieser Mahlzeit, die dies vollbringen. Für die Zubereitung einer Mahlzeit werden Nahrungsmittel nach kulturellen Normen verarbeitet und konsumiert. Daher kann die Mahlzeit als kulturelle Inszenierung betrachtet werden, bei der die Art der Zubereitung und des Verzehr im Vordergrund

stehen. Auch die Tischsitten tragen zur Inszenierung der Mahlzeit als Akt der Repräsentation von personaler und kultureller Identität bei. In der Küche einer Gesellschaft findet man kulturelle Elemente, die als typisch für diese erachtet werden und identitätsbildend wirken. Die Einnahme und Zubereitung bestimmter Speisen können daher als symbolisch wichtig für die Identität einer Kultur erachtet werden. Sie sind mit tieferliegenden Regeln, Gesetzen und Normen besetzt, die oft nur dann verstanden und erkannt werden, wenn man mit diesen vertraut ist. Speisen und Mahlzeiten können folglich einen Beitrag zu kulturellen Identität von Individuen und Gruppen leisten. (vgl. RÖDER 2014: 177; FELLMANN 1997: 35)

Demnach kann festgehalten werden, dass die Möglichkeit besteht, durch Essen Identität zu erleben und zu repräsentieren (vgl. BARLÖSUIS et al. 1997: 18). Denn das eigene Identitätsempfinden beziehungsweise das Selbstbild, das man anderen von sich vermitteln möchte, kann zumindest teilweise durch Essen und Essverhalten ausgedrückt werden. Die Vermittlung dieser Identität geschieht also durch den Konsum von Lebensmitteln, was sowohl deren Kauf als auch Verzehr in verschiedenen Zubereitungsformen miteinschließt. Auf individueller Ebene lassen Konsummuster oder Ernährungsweisen, wie vegetarische, vegane, kohlenhydratreduzierte, gluten- oder laktosefreie Ernährungsformen, oft nicht nur Schlüsse hinsichtlich geschmacklicher Präferenzen oder Unverträglichkeiten zu, sondern spiegeln mitunter auch häufig moralische Vorstellungen und Prinzipien sowie die Zugehörigkeiten zu Gruppen, die eine ähnliche Ernährungsweise oder Lebenseinstellung verfolgen, wider. So hält auch SCHOLLIERS (2001: 3f) fest, dass Essen eine nicht unbeachtliche Rolle hinsichtlich der Identität einer Person spielen kann. Essen könne der Selbstrepräsentation in einem bestimmten Licht dienen und kann ausschlaggebend für die Wahrnehmung von und die Identifikation mit einer Gruppe sein (ebd.) FISCHLER betont ebenfalls, „Food is central to our sense of identity“ (2001: 8) und bekräftigt dies besonders hinsichtlich der Formung und Wahrung kollektiver Identitäten.

Ein weiterer Punkt, der angesprochen werden soll, ist, dass Menschen Speisen häufig mit bestimmten Bedeutungen und Gefühlen versehen. Dies geschieht unabhängig davon, ob sie in der Produktion, oder bloß dem Konsum derer beteiligt sind. Das, was eine Speise für jemanden zu etwas besonderen werden lässt, kann stark variieren. Es kann Zubereitungsarten, langgehegte Traditionen, bestimmte Geschmacksprinzipien, religiöse

oder politische Bedeutungen, den Ausdruck von Status und Reichtum, oder eine Kombination dieser Möglichkeiten betreffen. Dies zeigt die Vielschichtigkeit an Bedeutungen, welche Essen zugeschrieben werden können. Dieses kann auf verschiedenen Ebenen wie Familie, Gemeinschaft, Ethnie, Klasse, Religion und Region einen wichtigen Bestandteil der Identitätsbildung darstellen. (vgl. BENTLEY 2001: 180)

3.2.3 Essen als Ausdruck nationaler Identität

Dies trifft auch auf Ebene der Nation zu. Neben Sprache, Musik, Kleidungsstil, Spiel und Sport stellt Essen nämlich einen wichtigen Anhaltspunkt für die Wahrung und Festigung nationaler Identitäten dar (vgl. SANDGRUBER 1997: 180). Kontinuität, Zugehörigkeitsempfinden und Heimatbewusstsein werden durch bestimmte Gerichte, Zubereitungsarten und Verhaltensweisen, die als typisch angesehen werden, geschaffen. (ebd.) Solche typische Speisen können stellvertretend für nationale Geschmäcker stehen. Denn obwohl es jeder menschliche Gaumen in etwa gleichem Ausmaß vermag, zwischen salzig, sauer, süß und anderen geläufigen Geschmäckern zu unterscheiden, kann man von nationalen Präferenzen ausgehen, da Geschmäcker zu einem gewissen Teil von kulturell konstruierten Vorlieben für bestimmte Speisen und Zutaten beeinflusst werden (vgl. ATKINS und BOWLER 2001: 272). Je nach Nation gibt es zum Beispiel verschiedene Gerichte, die an bestimmten Festen oder Anlässen bevorzugt und typischerweise serviert werden. Wie ATKINS und BOWLER (2001: 297) bemerken, steht Essen sogar oft im Mittelpunkt von Feierlichkeiten, seien es regelmäßige Festlichkeiten zu religiösen Anlässen oder gelegentliche Ereignisse wie Festmähler bei Hochzeiten oder Totenmähler bei Beerdigungen. In Großbritannien wird beispielsweise zu Weihnachten typischerweise Truthahn, Mince Pie, Kuchen und Pudding genossen (ebd.). Weltbekannt ist auch die amerikanische Tradition, Truthahn zu „Thanksgiving“ zu servieren. Etwas Vergleichbares findet sich in Österreich zu St. Martin, wenn das Martinigansl in vielen Restaurants und Wirtshäusern angeboten wird. In beiden Fällen ist das Essen beziehungsweise die traditionell zu diesem Anlass zubereitete Speise ein zentraler Bestandteil der Feierlichkeiten. Dem würden sich noch viele weitere Beispiele über traditionelle Speisen zu bestimmten Anlässen anschließen lassen, wobei jedoch festgehalten werden muss, dass solche kulinarischen Brauchtümer nicht von allen Mitgliedern einer Nation umgesetzt werden.

Es müssen allerdings auch nicht immer zubereitete Speisen sein, mit welchen sich eine Nation assoziiert. Einzelne Nahrungsmittel können ebenfalls eine identitätsstiftende Wirkung haben. ATKINS und BOWLER nennen hierfür als Beispiel „the love affair of the Japanese with rice“ (2001: 274). Obwohl Reis in der Ernährung der Japaner und Japanerinnen nicht mehr dominant ist, ist in Japan stark die Ansicht vertreten, dass Reis von zentraler Bedeutung für das Volksleben bleibt. Reisbauer und -bäuerinnen wurden bis etwa zur Jahrtausendwende subventioniert, während ausländische Körner mit hohen Zöllen belegt wurden. Dies passierte nicht bloß zum Zweck protektionistischen Wirtschaftens, sondern liegt vor allem darin begründet, dass der in hohem Maße urbanisierte und industrialisierte Teil der japanischen Bevölkerung ihre Bindung zum ländlichen Raum schätzt und der ländliche Lebensstil als Fundament ihrer Kultur angesehen wird. (ebd.) Reis wird oft noch immer als jenes Grundnahrungsmittel angesehen, das eine Mahlzeit erst komplett macht. Es hat daher eine zentrale symbolische Bedeutung hinsichtlich der nationalen japanischen Identität (vgl. BELL und VALENTINE 1997: 180).

Wie dieses Beispiel bereits impliziert, kann die Assoziation einer Nation mit bestimmten Speisen oder Lebensmitteln gefördert werden. Durch diese kann wiederum eine Abgrenzung zu anderen Nationen geschaffen werden. Denn besonders der Esskultur kommt gegenüber anderen Faktoren, wie Kleidung, Waffen, Sprache, Wohn- und Heiratsformen eine spezifische symbolische Ortsbezogenheit zu. Nicht selten wird auf die soziokulturelle Definition über bestimmte Ernährungsformen zurückgegriffen, mit dem Ziel eine Orientierung in der Welt zu erhalten (vgl. BARLÖSIUS et al. 1997: 13). Ähnliches kann bei SANDGRUBER (1997) und FISCHLER (1988) nachgelesen werden. Ersterer meint „Die Küche ist ein feines Sensorium für Identitäten und ein großer Klotz, um sich abzugrenzen“ (1997: 185). FISCHLER hält etwas ausführlicher fest, „Human beings mark their membership of a culture or a group by asserting the specificity of what they eat, or more precisely [...] by defining the otherness, the difference of others“ (1988: 279). Hier wird das Prinzip des othering deutlich, wobei die Identität einer Gruppe mitunter durch die Differenz und Abgrenzung zu einer anderen gefestigt wird. Teilweise werden nationale Gruppen auch sprachlich über Essen definiert. Es gibt zahlreiche Bezeichnungen für Nationen, die sich auf Annahmen über scheinbar typische oder dominante Nahrungsmittel oder Gerichte beziehen. Engländerinnen und Engländer bezeichnen die Franzosen teilweise als „Frogs“, während diese sie umgekehrt „Roastbeefs“

nennen. „Krauts“ ist eine Bezeichnung, die von Amerikanern für Deutsche verwendet wird, um ein weiteres Beispiel zu nennen (ebd.).

Die Abgrenzung zu anderen Esskulturen beziehungsweise die Etablierung einer gemeinsamen Esskultur einer Nation wird auch durch nationale Essgewohnheiten gefestigt. Obwohl Menschen Omnivoren sind, werden nicht in allen Kreisen dieselben Rohstoffe als Essen klassifiziert (vgl. FISCHLER 1988: 282). In den westlichen Kulturen werden Insekten oder Füchse beispielsweise nicht als Nahrungsmittel aufgefasst, obwohl sie Kalbs- oder Rindfleisch als Quelle tierischer Proteine in nichts nachstehen. Auch Hunde werden, anders als zu anderen Kulturen, nicht gegessen. Ein Beispiel für eine kollektive Vorliebe ist der Konsum von Meerschweinchen im andinen Raum. Ähnlich zur kulturell spezifischen Klassifizierung von Lebensmitteln als genießbar oder ungenießbar verhält es sich bei Nahrungsmitteln, die aufgrund von religiösen Überzeugungen abgelehnt werden. Bei Tabus hinsichtlich Nahrungsmitteln wird besonders deutlich, wie eng verflochten physische und soziokulturelle Bedürfnisse sind. Bestimmte Lebensmittel werden abgelehnt, da deren Verzehr ein gesellschaftliches Tabu darstellt und nicht mit dem jeweiligen Weltbild konform geht (vgl. BELL und VALENTINE 1997: 44; DABRINGER 2009: 11-13).

Nationale Identitäten werden nicht nur gefestigt durch das, was wir essen oder nicht essen, sondern auch durch Rituale, wie das gemeinsame Sonntagsessen, an denen wir Teil haben. Durch die Teilnahme an solch einer kollektiven Tätigkeit fühlen wir uns zur breiteren nationalen Gesellschaft verbunden, da wir in unserer Vorstellung diesen Brauch mit anderen Mitgliedern unserer Nation teilen (vgl. ASHLEY et al. 71).

Nichtsdestotrotz bleibt wohl die größte Bedeutung bezüglich des Beitrags von Essen zur Wahrung einer gemeinsamen nationalen Identität bei der Vorstellung einer national typischen Ernährungsweise, welche durch den regelmäßigen Konsum typischer oder traditioneller Nationalgerichte charakterisiert ist. Möge man einen typischen Speiseplan für britische Haushalte definieren, so könnte dieser so aussehen: Ein Englisches Frühstück mit Spiegelei, Speck, Würstchen und ähnlichem, gefolgt von Rostbraten zu Mittag, Tee mit Scones am Nachmittag und Fisch und Chips am Abend (vgl. ASHLEY et al. 77). Würde man dies auf Österreich umlegen, so bietet sich Folgendes als eine von vielen Möglichkeiten an: ein

Wiener Frühstück am Morgen, Schnitzel zu Mittag, Kaffee und Sachertorte am Nachmittag, und abschließend eine Brettljause am Abend. Dass dies weder dem täglichen Konsum der Briten noch der Österreicher entspricht ist anzunehmen. Dennoch kommt Nationalgerichten eine bedeutende Rolle in der Ausbildung nationaler Identitäten zu (ebd.).

Nationalgerichte selbst sind jedoch oft das Resultat verschiedener historischer, kultureller und politischer Einflüsse. Es gibt kaum ein tatsächliches nationales Essen:

“[T]here is no essential national food; the food which we think of as characterising a particular place always tells stories of movement and mixing, as ‘deconstructions’ of individual food histories [...]. If [...] the nation is an ‘imagined community’ (siehe Kapitel 3.1.3), then the nation’s diet is a feast of imagined commensality. [...] [T]he foodstuff we think of as definitionally part of a particular nation’s sense of identity often hide complex histories of trade links, cultural exchange, and especially colonialism.” (BELL und VALENTINE 1997: 169)

Bezugnehmend auf STUART HALL (1991: 48f) nennen BELL und VALENTINE (1997: 169) in diesem Zusammenhang die Tradition der Englischen Tea Time als Beispiel. Tee wird als nationales Symbol für England gehandhabt. Tee kam allerdings erst durch die Kolonien nach Großbritannien. Obwohl dieses Land nur eine einzige, sehr kleine Teeplantage, die erst seit 2005 für die Herstellung von Tee verwendet wird, vorweisen kann (INGOS ENGLAND-BLOG 2013; TREGOTHNAN 2019), gilt Tee als Symbol englischer Identität. Auch viele als traditionell österreichisch angesehene Speisen und Lebensmittel sind von anderen Ländern und Kulturen erst im Zuge von historisch und politisch bedingten Geschehnissen nach Österreich gekommen und haben die kulinarische Landschaft beeinflusst. Der sich in Österreich großer Beliebtheit erfreuende Apfelstrudel würde zum Beispiel heute wohl nicht in dieser Form existieren, hätte er nicht im Zuge der Türkenbelagerungen seinen Weg nach Österreich gefunden (HASLINGER 2018: 19).

Nationale Küchen sind bereits als vorwiegend mentales Konstrukt identifiziert worden. Aufgrund ihres stabilen und kontinuierlichen Anscheins bieten sie einen Anhaltspunkt für nationale Identitäten, obwohl der tägliche Konsum von den Mitgliedern einer Nation nicht immer in der Tradition dieser nationalen Küchen steht. Sie müssen des Weiteren als

Konstrukt angesehen werden, da sie häufig auf regionalen Küchen gestützt sind (vgl. SANDGRUBER 1997: 180). Erst wenn diese zusammengefasst und deren Gemeinsamkeiten hervorgehoben werden, kann sich eine nationale Küche etablieren.

Der Auffassung von Nationen als vorgestellte Gemeinschaften folgend, schlägt Smith (2012: 446) das Verständnis von nationalen Küchen als „collection of prepared dishes, created out of agricultural, trade, regional, local, family, and religious differences and traditions“ vor. Diese Speisen finden sich in der Öffentlichkeit in Gasthäusern und Restaurants, Kochbüchern und weiteren Medien wieder.

Will man kulinarische Eigenarten auf nationaler Ebene anhand von Kochbüchern oder Ähnlichem untersuchen, um identitätsbildende Charakteristika zu identifizieren, muss man darauf zurückgreifen, kleinere Einheiten aufzusuchen und diese zu beschreiben. Auf höherer Ebene stellt sich die angenommene Identität nämlich des Öfteren als fiktionales Konstrukt heraus. Zieht man nationale Küchen als Identifizierungspunkt heran, lässt sich oft erst auf niedriger gelegenen Integrationsebenen, wie der regionalen Ebene, kulturelle Eigenarten feststellen. Geht man von der Regionalebene als Identitätsebene aus, würde diese sich ebenfalls als fiktional erweisen, und erst auf lokaler Ebene würden sich Schlüsse über kulturelle Eigenarten der Küche ziehen lassen. (vgl. BARLÖSIUS et al. 1997: 18)

Eine Speise kann auf verschiedenen Untersuchungsebenen als identitätsstiftendes Element fungieren. Je nach Ebene ergeben sich unterschiedliche Charakteristika, die als identitätsstiftend betont werden. Der Herstellungsort, die Zubereitungsmethode, die verwendeten Zutaten, die geschichtlichen Hintergründe und die Vermarktung eines Produkts oder Gerichts können für diesen Zweck je nach Ebene in den Vordergrund gerückt und als distinktives Merkmal präsentiert werden (PARASECOLI 2005: 13f). Somit können sie der Betonung lokaler, regionaler oder nationaler Identitäten dienen. PARASECOLI folgend, können diese Element beschrieben werden als „signifying networks [that] define the key concepts of tradition and authenticity, which play a paramount role in constructing what is ‘typical’, hence defining local, regional or even national identities“ (2005: 14).

Dass Speisen auf unterschiedlichen Ebenen zur Festigung von eigenen kollektiven Identitäten und zur Abgrenzung anderer herangezogen werden können, soll mittels eines Beispiels, das

von PARASECOLI in „Cultures of Europe“⁴ angeführt wird, illustriert werden. Die lokale Bevölkerung der baskischen Provinzen in Spanien könnte etliche typische Elemente, die beispielsweise traditionelle Speisen von Bilbao und San Sebastian unterscheiden, nennen. Für die meisten Spanier und Spanierinnen ohne baskischen Ursprung wären diese Unterscheidungen vermutlich irrelevant und könnten eher für den Vergleich von Baskischer Küche und der Küche des restlichen Spaniens herangezogen werden. Basken könnten über das authentischste Rezept, eingeschlossen Zutaten, Zubereitung, und damit einhergehenden Traditionen für „Pil Pil Soße“ als Beilage zu gesalzenem Kabeljau diskutieren. Feine Unterschiede, die möglicherweise auf lokaler Ebene auftreten, betreffen den durchschnittlichen Spanier beziehungsweise die durchschnittliche Spanierin nur peripher. Diese werden ihr Augenmerk eher darauf legen, dass sich Pil Pil Soße von anderen Soßen, die in anderen Regionen Spaniens zu gesalzenem Kabeljau gereicht werden, unterscheiden. Diese Unterscheidung würde sich wiederum auf Zutaten, Techniken und Geschichte beziehen, allerdings auf abstrakterem Level stattfinden. Gleiches würde auf nationaler Ebene geschehen, wenn Portugiesinnen und Portugiesen spanische Soßen, die zu Kabeljau serviert werden, mit portugiesischen vergleichen (vgl. PARASECOLI 2005: 14).

Wie bereits impliziert, gibt es innerhalb einer nationalen Küche oftmals zahlreiche Variationen, sei es auf räumlicher Ebene (je nach Ort oder Region) oder auf sozialer Ebene (Unterschiede aufgrund von Religion, Generation oder sozialer Klasse). Daher verlangt die Etablierung einer nationalen Küche einerseits zunächst die Auseinandersetzung mit der Möglichkeit, dass eine Nation mehrere Regionen oder andere soziale oder kulturelle Quellen der Differenzierung umfasst. Andererseits ist es möglich, dass Ähnlichkeiten über das nationale Gebiet hinausgehen und diese überregionalen Ähnlichkeiten nationale Grenzen verschwimmen lassen. Trifft es zu, dass Nationen Teil größerer Regionen mit ähnlichen Konsummustern und Essgewohnheiten sind, ist es für den Aufbau einer nationalen Küche notwendig, gewisse Teile dieser Ernährungsweise als einzig zu einer bestimmten Nation zugehörig zu identifizieren. Umfassen Nationen mehrere Regionen mit ausgeprägten lokalen kulinarischen Identitäten, ist es für die Ausbildung einer nationalen Küche erforderlich, dass etwas Neues, das sich von den sub-nationalen einzelnen Küchen abhebt, geschaffen oder

⁴ Das vom Europäischen Rat herausgegebenen Werk „Culinary Cultures of Europe“ hat das Ziel, die Vielfalt der Essenslandschaft 40 europäischer Länder zu präsentieren

herangenommen wird, oder dass bestimmte Ernährungsweisen und Speisen, die repräsentativ für die gesamte Nation stehen können, bewusst hervorgehoben werden. (SMITH 2012: 449f)

4 Die Österreichische Küche

“Food and cultural identities are the product of history” (MONTANARI 2006: 135). Wie dieses Zitat bereits zeigt, darf die geschichtliche Komponente bei der Diskussion vom Zusammenhang nationaler Küchen und Identitäten nicht außen vor gelassen werden. Deshalb beginnt dieses Kapitel mit einem kurzen Rückblick über die österreichische Geschichte. Anschließend wird erläutert, was man unter dem Konstrukt „Österreichische Küche“ verstehen kann und welche Charakteristika und Gerichte sie auszeichnen.

4.1 Die Österreichische Küche vor dem geschichtlichen Hintergrund Österreichs

Um von einer Österreichischen Küche sprechen zu können, ist es unerlässlich, zunächst einen Einblick in die österreichische Geschichte zu geben. Von Österreich in seinem heutigen Umriss kann man ab 1918 sprechen. Davor war Österreich beziehungsweise die Doppelmonarchie Österreich-Ungarn ein Vielvölkerstaat und umfasste neben den österreichischen und ungarischen Besitztümern großflächige Gebiete beziehungsweise das gesamte Staatsgebiet des heutigen Tschechien, der Slowakei, Sloweniens, Kroatiens und Bosnien-Herzegowinas, sowie Teilgebiete von Rumänien, Montenegro, Polen, Italien, Serbien und der Ukraine (siehe Abb. 2).

Mit dem Zerfall der Donaumonarchie nach dem ersten Weltkrieg gingen diese Gebiete größtenteils verloren. Am 28. Oktober 1918 wurde die Tschechoslowakische Republik ausgerufen, am 16. November folgte die Ungarische Republik und am 1. Dezember das Königreich der Serben, Kroaten und Slowenen. Abbildung 3 bietet eine Übersicht jener Gebiete, auf die der damals als Deutschösterreich bezeichnete Staat Anspruch erhob.

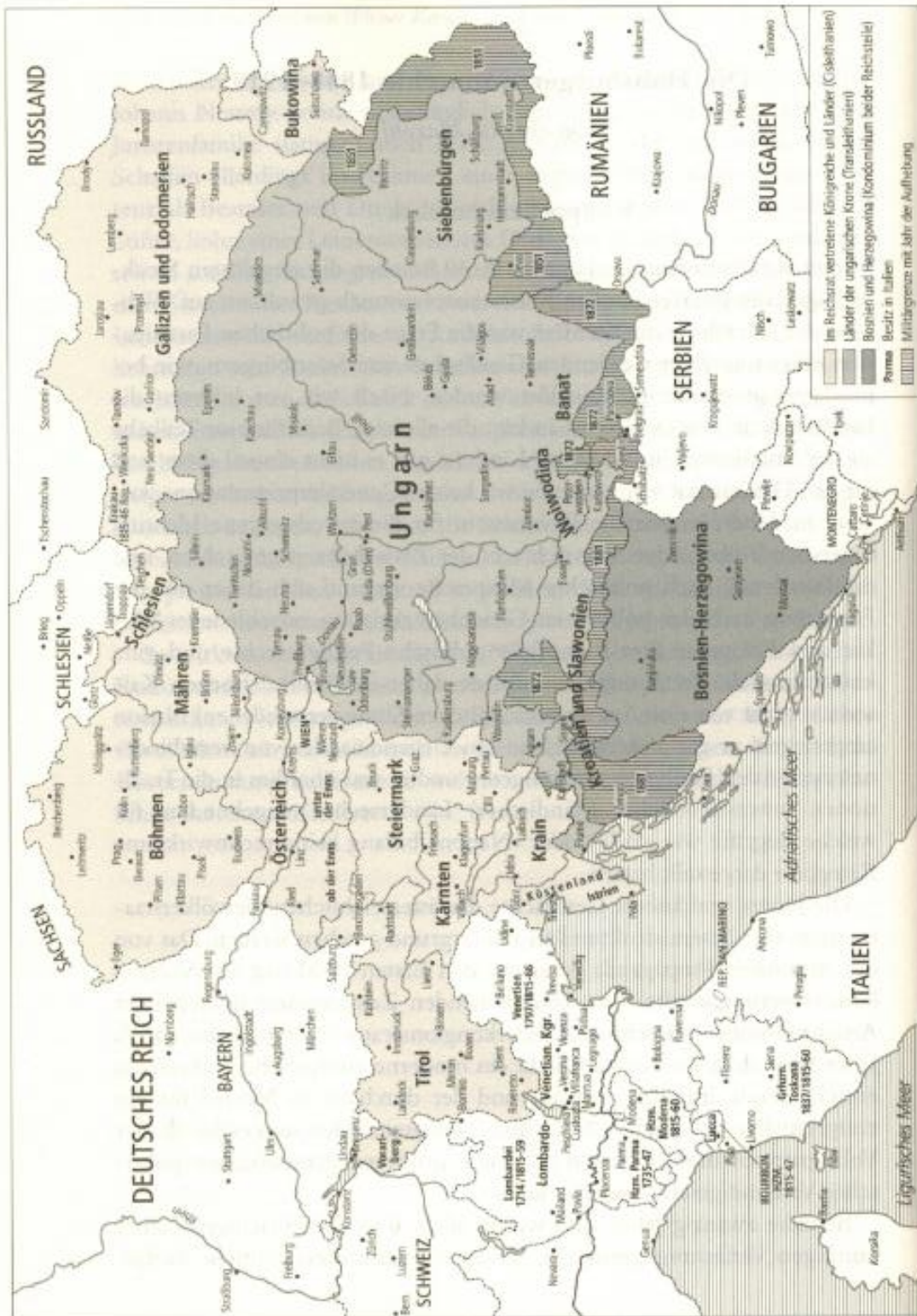


Abbildung 2: Kaisertum Österreich bzw. österreichisch-ungarische Monarchie 1815-1918 (Quelle: MAZOH 2016: 392)



Abbildung 3: Gebietsansprüche Deutschösterreichs (Quelle: WALD et al. 2006: 42)

Wie Abbildung 3 zeigt, konnte Deutschösterreich viele der deutschsprachigen oder gemischt-deutschsprachigen Gebiete allerdings nicht für sich gewinnen. Viele der mit der Grenzziehung einhergehenden Konflikte zogen sich bis in die Anfangsjahre der 1920er Jahre. Mit dem Staatsvertrag von Saint-Germain 1919 wurde der Staatsname „Republik Österreich“ eingeführt (vgl. RATHKOLB 2016: 483).

Die historische Vergangenheit findet sich im Einfluss der heutigen Nachbarländer auf die Österreichische Küche wieder. Diese sei „von jeher das Ergebnis einer vielschichtigen, vielbahnigen Wechselwirkung von Nehmen und Geben, von Bekommen, Verwandeln, Sublimieren und Weitergeben“ (MAIER-BRUCK 1975: 8), auf welches jede Nation und jedes Volk der Donaumonarchie ihren Einfluss hinterließ (ebd.).

Jedes Kronland lieferte einen Beitrag aus einer Spezialitätenküche [...]. Aus Böhmen kamen die sättigenden Mehlspeisen, aus Ungarn die Geflügel- und Paprikagerichte und die unvergleichlichen Strudel, und aus den Balkanländern lernten wir scharf gewürzte Lammgerichte und am Spieß Gebratenes, honigsüße Desserts und schwere Weine

schätzen. Die dalmatischen, istrischen und triestiner Küstengebiete lieferten schmackhafte Meeresprodukte, und die Kornkammern und Gemüseländer von Galizien bis Siebenbürgen versorten das Land mit ihren Erzeugnissen (Franz Zödl⁵ in PETER 2013: 7f).

POHL spricht mit Bezug auf die Österreichische Küche daher auch von einer „Vielvölkerküche mit Einflüssen aus allen Kronländern der Monarchie“ (2007: 18). In Wien sammelten sich all diese verschiedensten Einflüsse, wo sie zunächst in der Wiener Hof-Küche präsent waren, bevor sie in die Fürstenschlösser und später in die Bürgerhäuser gelangten. Das besondere an der Wiener beziehungsweise Österreichischen Küche ist, dass das Höfisch-Überfeinerte bodenständig gemacht und das Bäuerlich-Kräftige verfeinert wurde. Es wurde das Mittelmaß einer guten bürgerlichen Küche verfolgt und gerade hausgemachte, bürgerliche Gerichte bekamen das Prädikat „kaiserlich“ oder „Kaiser-“, wie beispielsweise das Kaiserschöberl, der Kaiserschmarrn oder die Kaisersemmel. Das unterscheidet die Österreichische Küche, zum Beispiel, eindeutig von der französischen Küche, in welcher nur die feinsten und kultiviertesten Speisen den Beinamen „à la reine“ oder „à la princess“ tragen (BRUCK-MAIER 1975: 8ff, 32f).

Das Kaiserreich in seiner Form des Vielvölkerstaates war somit durch eine Vielzahl von Einflüssen geprägt. Nach dem 2. Weltkrieg wurden sämtliche Traditionen zugunsten der Internationalisierung der Küche vernachlässigt. Mit dem Aufkommen der „Neuen Küche“ in Frankreich in den 1970er Jahren, welche durch die Rückkehr zu Regionalküche des Marktes charakterisiert war, legt man auch in Österreich wieder Augenmerk auf die traditionelle bodenständige Küche. Im Zuge dessen konnte man Speisen wie Sulz mit Kernöl, Beuschl mit Semmelknödl oder Blunzelgröstl erstmals auf Karten renommierter Restaurants vorfinden. Rezepte aus Großmutterns Zeiten wurden adaptiert und zeitgemäßen Essgewohnheiten angepasst. Der Trend zur Rückbesinnung auf die Wurzeln der Österreichischen Küche und damit der eigenen Identität, so Reinartz (vgl. PLACHUTTA und WAGNER 2003: 18), hält bis heute an.

Die Bedeutung, der Essen als „Hauptkomponente nationaler Identität“ (Sandgruber 1997: 180) zukommt, kam auch bei den EU-Beitrittsverhandlungen Österreichs zum Ausdruck. Die

⁵ Franz Zödl war langjähriger Präsident des Verbands der Köche Österreichs

österreichische Delegation hat auf die Beibehaltung gewisser Austriaismen im Lebensmittelbereich bestanden. Die erfolgreiche Umsetzung dieses Vorhabens wurde in der österreichischen Presse als außerordentlicher Erfolg deklariert. Unter diese Austriaismen fallen zum Beispiel „Beiried“, „Grammeln“, „Faschiertes“, „Marillen“ und „Zwetschken“ (vgl. SANGRUBER 1997: 179; POHL 2007: 32)

4.2 Das Konstrukt einer nationalen Österreichischen Küche

Bevor genauer auf die Charakteristika der Österreichischen Küche eingegangen werden kann, soll zunächst erörtert werden, ob es überhaupt möglich ist, von einer solchen zu sprechen. PILCHER stellt in Frage, „ob eine nationale Küche außer als künstliche Auswahl von Nahrungsmitteln, die die Bewohner innerhalb willkürlich festgelegter politischer Grenzen zu sich nehmen, überhaupt existiert“ (2006: 99), gehe man davon aus, dass die Nation nur eine vorgestellte politische Gemeinschaft sei. SCHLEGEL-MATTHIES merkt an, dass viele der als typisch für ein Land geltenden Speisen häufig relativ junge Errungenschaften sind und äußert ihren Zweifel an der Existenz der „gern und häufig beschworenen nationalen oder regionalen ‚Urküchen‘“ (1997: 212). Sie erinnert daran, dass in vielen Fällen fremde Einflüsse maßgeblichen Einfluss auf die Entstehung vieler solcher Gerichte genommen haben, und somit die Vorstellung von Urküchen relativieren. SANDGRUBER (1997: 192) sieht in der Österreichischen Küche wenig Realität und wenig identitätsstiftendes Potential. Er betrachtet diese eher als Mythos, Klischee, Wunschbild, oder Marketingziel, das vor allem touristischen Zwecken dient. Während demnach besonders kulinarischer Tourismus von der Inszenierung typischer nationaler oder regionaler Speisen lebt und folglich auch die natürliche Existenz einer österreichischen Nationalküche in Frage gestellt werden kann, geht diese Arbeit jedoch davon aus, dass die Österreichische Küche zumindest als mentales Konstrukt in den Köpfen der Österreicherinnen und Österreichern vorhanden ist. In diesem Kontext kann der nationalen österreichischen Küche auch eine identitätsstiftende Funktion zugesprochen werden.

Ein weiterer Punkt der angesprochen werden muss, ist, welche Bezeichnung verwendet wird, um auf die nationale österreichische Küche zu verweisen. Denn der Ausdruck „Österreichische Küche“ wird oft mit der Bezeichnung „Wiener Küche“ gleichgestellt. Dies ist vor allem in internationalen Kontexten der Fall (vgl. MAURER et al. 2016). Das Aufkommen des

Begriffs „Wiener Küche“ setzt SANDGRUBER (1997: 189) um 1800 an. POHL (2007: 19) verortet die Kodifikation der „Wiener Küche“ als mögliches Äquivalent zur Bezeichnung der Österreichischen Küche um den Beginn des 20. Jahrhunderts. Da diese Arbeit dem Zusammenhang von Essen und Identität auf nationaler Ebene nachgeht, wird die Bezeichnung „Österreichische Küche“ jener der „Wiener Küche“ vorgezogen und fortan weiter verwendet, da diese kein Bundesland in den Vordergrund rückt, sondern Gesamtösterreich in den Fokus stellt.

4.3 Traditionelle Fleischgerichte der Österreichischen Küche

„Schnitzel, Gulasch, Backhendl, Tafelspitz, Beuschl, Bruckfleisch oder Schweinsbraten“ (SANDGRUBER 1997: 180). Das sind jene Fleischgerichte, die Sandgruber neben einer Vielzahl an Mehlspeisen und Suppeneinlagen als Speisen nennt, die als typisch österreichisch angesehen werden.

Um eine fundiertere Basis hinsichtlich des Verständnisses von typisch österreichischen Fleischgerichten zu erlangen, werden in dieser Arbeit neben einer Internetquelle zwei Kochbücher, die sich mit der Österreichischen Küche befassen, als Hauptquelle herangezogen. Kochbücher sind neben Chroniken, Reiseberichten und Haushaltsrechnungen eine mögliche Quelle, um die Ernährungsgewohnheiten von Kulturen, Nationen oder Regionen zu einer bestimmten Zeit oder über den Verlauf einer Zeit zu erforschen. Es besteht zwar potentiell die Gefahr, dass sie ein normatives Abbild präsentieren, dass nicht unmittelbar der Praxis entspricht, doch gerade dies stellt kein Hindernis in dieser Arbeit da, weil zunächst herausgefunden werden soll, welche Gerichte als typisch für eine nationale österreichische Küche angesehen werden (vgl. EHLERT 1997: 132). Demnach eignen sich Kochbücher für diesen Zweck, da sie nicht bloß etwas über die Realität aussagen, sondern auch ein Abbild davon liefern, was als typisch betrachtet wird (vgl. SANDGRUBER 1997: 187). Mitunter können sie auch gerade dem Vorhaben, die nationale Küche und nationale Identitäten zu unterstützen, dienen (vgl. SMITH 2012: 451).

Den Ausgangspunkt für die Zusammenstellung der Aufzählung von als typisch erachteten Fleischgerichten der Österreichischen Küche bilden in dieser Arbeit einerseits die Kochbücher „Die 100 klassischen Gerichte Österreichs“, herausgegeben von Ewald Plachutta

und Christoph Wagner, und „Die echte österreichische Küche: Klassiker aus der Alpenrepublik“, herausgegeben von Irmtraud Weishaupt-Orthofer. Andererseits wird das Internetforum „Austria-Forum“ als Quelle herangezogen (siehe Kapitel 1.3).

Um ausgehend von diesen drei Quellen zu einem Ergebnis darüber zu gelangen, welche Fleischspeisen als typisch für die Österreichische Küche betrachtet werden können, werden die in den Kochbüchern sowie im Austria-Forum genannten Fleischgerichte miteinander auf Überschneidungen abgeglichen. Dabei außen vor gelassen werden allerdings Suppen, kalte Speisen, Aufschnitte sowie Imbisse. In dieser Arbeit werden jene Speisen der Auflistung typischer österreichischer Fleischgerichte hinzugefügt, die in mindestens zwei der drei oben angeführten Quellen aufzufinden sind (siehe Anhang). Dazu zählen: Schweinsbraten, Geselchtes, Steirisches Wurzelfleisch, Beuschel, Blunzengröstl, Reisfleisch, Schnitzel, Tafelspitz, Zwiebelrostbraten, Vanillerostbraten, Girardirostbraten, gefüllte Kalbsbrust, Rindsgulasch, Rindsrouladen, Faschierter Braten, gefüllte Paprika, Backhendl, Brathendl, Paprikahendl, sowie Martini-Gansl. Diese Aufzählung erhebt nicht den Anspruch allgemein gültig zu sein, sondern dient dem Zweck, ein gemeinsames Verständnis von österreichischen Fleischgerichten für diese Arbeit zu etablieren. Was unter typisch traditionellen österreichischen Fleischgerichten verstanden wird, wird wohl nicht nur auf räumlicher Ebene, sondern auch auf persönlicher Ebene, also von Person zu Person, variieren.

5 Fleischkonsum in Österreich

Dieses Kapitel soll eine Übersicht über die Bedeutung von Fleisch und dessen Konsum in Österreich geben. Zunächst wird ein historischer Rückblick über die Verfügbarkeit und den Verzehr von Fleisch bereitgestellt, bevor mittels Statistiken genauer auf das letzte Jahrhundert beziehungsweise die letzten Jahrzehnte eingegangen wird. Weitere Schwerpunkte bilden die Diskussion von möglichen Einflüssen auf den Verzehr bestimmter Fleischsorten in bestimmten Kulturen oder Räumen sowie die anschließende Betrachtung des Fleischverbrauchs nach Fleischsorten in Österreich. Überdies werden abschließend soziokulturelle Aspekte des Fleischverbrauchs und Ernährungstrends in Österreich behandelt.

5.1 Historischer Rückblick über den Fleischkonsum in Europa mit Fokus auf den deutschen Sprachraum

Der erste Teil des folgenden Abschnitts basiert auf dem ZDF Beitrag „Fleischkonsum im Laufe der Geschichte“, welcher einen Ausschnitt der Terra X Dokumentation „Deutschland – Wie wir leben – 3. Ernährung“ bildet. Die gesamte Dokumentation bezieht sich zwar auf Deutschland, doch für jenen Teil, der den geschichtlichen Verlauf des Fleischkonsums behandelt, ist anzunehmen, dass dieser sich eher allgemein auf den deutschsprachigen Raum bezieht, da Deutschland in seinem heutigen Umriss erst seit einigen Jahrzehnten besteht. Zudem spricht Kulturwissenschaftler Dr. Gunther Hirschfelder in seinen einleitenden Worten zum historischen Rückblick vom deutschsprachigen Gebieten. Er erklärt die besondere Stellung von Fleischprodukten folgendermaßen: „Fleisch hat eine ganz besondere Wertigkeit, einmal ist es energiedicht, dann hat es einen hohen Eiweißgehalt, es steht am Ende einer langen Wertigkeitskette in der Agrarproduktion und es war häufig sehr sehr knapp. All diese Faktoren führen dazu, dass Fleisch auch eine besondere Symbolkraft hat, gerade im deutschen Sprachraum“ (ZDF 2013).

Viele der heutigen Essgewohnheiten gehen auf historische Zusammenhänge zurück. Die Gewohnheit, drei Mahlzeiten am Tag einzunehmen, geht beispielsweise auf die Römerzeit zurück. Auch damals war Fleisch ein beliebtes Nahrungsmittel, allerdings war es nur selten verfügbar. Darum beruhte die tägliche Nahrungszufuhr hauptsächlich auf Getreide und Gemüse. Mit der Epoche der Völkerwanderung veränderte sich das deutlich. Der Ackerbau

war nur wenig ergiebig, während der damalige und auch heute in Österreich wohl wichtigste Fleischlieferant, das Schwein, leicht versorgt und somit gemästet werden konnte, da es sich als Allesfresser mit Speiseresten oder Eicheln aus Wäldern begnügte. Somit stieg in dieser Zeit der Pro-Kopf-Verbrauch von Fleisch auf 100 kg an. Am Ende des ersten Jahrtausends gab es aufgrund des starken Bevölkerungswachstums nicht genug Boden und Wald, um so viele Schweine, wie für den ähnlich hohen Verzehr pro Person nötig gewesen wären, zu ernähren, weshalb den durch den Ackerbau gewonnenen Nahrungsmittel wieder stärkere Bedeutung zukam. Fleisch wurde in weiterer Folge zum Statussymbol. Es spiegelte die sozialen Differenzierung zwischen dem städtischen wohlhabenden Bürgertum und der Landbevölkerung, die sich oftmals das eigens produzierte Fleisch nicht leisten konnte. Durch die Pest wurde die damalige Bevölkerung Europas um etwa ein Drittel reduziert. Das bedeutete mehr verfügbaren Raum für Landwirtschaft und Viehzucht, was wieder zu einem deutlichen Anstieg des Fleischkonsums auf jährlich bis zu 100kg pro Person führte. An der Wende zur Neuzeit war der Fleischverbrauch so hoch wie nie zuvor. Ein steiler Rückgang an der Versorgung mit Fleisch kam allerdings wieder in den nächsten Jahrhunderten aufgrund eines rasanten Bevölkerungsanstiegs auf. Diese Bevölkerungsexplosion hatte eine Proteinunterversorgung für den Großteil der Bevölkerung zur Folge (ZDF 2013). Der durchschnittliche Fleischkonsum war zu Beginn des 19. Jahrhunderts auf einem Tiefpunkt. Es kann davon ausgegangen werden, dass sich ärmere Bevölkerungsschichten hauptsächlich vegetarisch ernährten und Fleisch höchstens einmal pro Woche an Sonntagen oder Festtagen verspeisten (TEUTEBERG 1994: 3).

Die Dominanz einer fleischreduzierten oder gar fleischlosen Ernährung unter der breiten Bevölkerung war typisch zu Zeiten großen Bevölkerungswachstums. Das war auf das Kosten-Nutzen Verhältnis einer vegetarischen zu einer fleischlichen Ernährungsweise zurückzuführen. Denn über den tierischen Stoffwechsel bleibt nur ein Achtel bis ein Fünftel der Energie, die in den Futterpflanzen enthalten ist und durch den Verzehr des Tieres aufgenommen werden kann, erhalten. Zudem spielten Tiere vor der Industrialisierung und damit einhergehenden Maschinisierung der Produktion eine wichtige Rolle als Arbeitskräfte für die Landwirtschaft (MELLINGER 2000).

Im Laufe des 19. Jahrhunderts kam es zu Entwicklungen, die einen Anstieg des Fleischkonsums begünstigen sollten. Wie bereits festgehalten wurde, war tierische Nahrung in den Anfängen des 19. Jahrhunderts für die breite Bevölkerungsmasse noch eine Ausnahme. Die Versorgung mit Frischfleisch war vor allem für die unteren Bevölkerungsschichten bis etwa zur Mitte des 19. Jahrhunderts auf die Zeit zwischen Michaelis⁶ und Weihnachten reduziert. Damals hatte frisches Fleisch noch Seltenheitsstatus, was auf die schlechten Transport- und Konservierungsmöglichkeiten zurückzuführen war (TEUTEBERG 1994: 2). Trocknen, Räuchern und Einsalzen waren gängige Methoden, mit welchen man versuchte, das Fleisch haltbar zu machen. Doch trotzdem war die Haltbarkeit beschränkt, da nötige Zusatzstoffe fehlten und Salz selbst ein kostbarer Rohstoff war. Mit der Entwicklung von Konserven gelang schließlich ein Durchbruch für die Verlängerung der Haltbarkeit von Fleisch und anderer Lebensmittel. Konserven wurden zuerst vorrangig in Kriegskontexten eingesetzt, um die Versorgung der Soldaten mit Nahrungsmitteln zu gewährleisten, während in privaten Haushalten traditionelle Konservierungsmethoden weiter genutzt wurden. Die erste Konservenfabrik wurde 1812 in England gegründet, was die Einfuhr von Fleisch aus Kolonien ermöglichte. Mit dem Import des vergleichsweise billigen Fleisches aus den Kolonienländern sollten in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mitunter Versorgungsengpässe und Preisschwankungen ausgeglichen werden. In Deutschland hingegen setzte der Trend zum Fleisch aus der Dose erst später ein. Hier wurde in Konserven haltbar gemachtes Fleisch erst nach dem ersten Weltkrieg publik. Ähnliches kann für Österreich angenommen werden. (MELLINGER 2000: 100-106)

Weitere wichtige Entwicklungen des 19. Jahrhunderts waren die Industrialisierung sowie die Verwissenschaftlichung der Landwirtschaft im 19. Jahrhundert. In Folge dessen stiegen die Fleischversorgung und der Fleischkonsum stetig an. Mit Ausnahme der durch die beiden Weltkriege hervorgerufenen Einschnitte, gab es seitdem einen kontinuierlichen Anstieg an Fleischerzeugnissen und dessen Verzehr über das 19. und 20. Jahrhundert (ZDF 2013; TEUTEBERG 1994: 3-4). In Deutschland beispielsweise stieg der Durchschnittskonsum von Fleisch (inklusive nicht verwertbare Teile) von 13,7 kg im Jahr 1816 auf 82,5kg im Jahr 1975. Dieser deutliche Anstieg ist auf den Wandel zum Massenkonsum von Fleisch zurückzuführen (TEUTEBERG 1994: 3-4).

⁶ Datumsbezeichnung für den 29. September

Der Massenkonsum von Fleisch nach dem Zweiten Weltkrieg nahm mit dem in den 1950er Jahren in Deutschland und Österreich einsetzenden Wirtschaftswunder seinen Anfang. Auf Jahre der Entbehrung und Not folgte damals eine Zeit des Überflusses, die durch hohe ökonomische Wachstumsraten und einer Zunahme des Ressourcen- und Energieverbrauchs gekennzeichnet war. Für den steigenden Fleischverbrauch waren vor allem der erhöhte Einsatz fossiler Energieträger in der Landwirtschaft und der Anstieg des Pro-Kopf-Einkommens entscheidend. Die Menschen konnten sich mehr Nahrungsmittel und eine nährstoffreichere Kost leisten, und damit sogleich ihren sozialen Wohlstand ausdrücken. Eine Ernährungsweise die stark auf Kohlenhydraten basierte wurde durch vitamin- und proteinreiche Lebensmittel, darunter Fleisch, ergänzt. Die 1950er waren aufgrund des steigenden Konsums auch mit dem Begriff der „Fresswelle“ assoziiert (WILLERSTORFER 2013: 14, 75).

5.2 Österreichs Fleischverbrauch seit Mitte des letzten Jahrhunderts bis zur Gegenwart

Im Folgenden wird der Fleischverbrauch in Österreich seit Mitte des letzten Jahrhunderts dargelegt. Dafür werden die Versorgungs- beziehungsweise Ernährungsbilanzen des österreichischen Statistischen Zentralamts herangezogen. Diese und andere Indikatoren werden zunächst theoretisch eingeführt, bevor auf deren Ergebnisse genauer eingegangen wird.

Versorgungs- und Ernährungsbilanzen geben ganz allgemein Auskunft über die Herkunft und den Verbrauch von Lebensmitteln für Gesamtösterreich. Sie stellen Informationen basierend auf Agrarstatistiken, bei welchen es sich um Verbrauchs- und nicht Verzehrangaben handelt, bereit. Die Angaben umfassen dabei ausschließlich das Angebot an Nahrungsmitteln. Dieses setzt sich aus der Produktion und den Lagerbeständen zusammen, und berücksichtigt Exporte sowie Importe (ELMADFA et al. 2003: 1).

Versorgungsbilanzen beziehungsweise Ernährungsbilanzen werden jährlich erhoben und geben Auskunft über die gesamtösterreichische Entwicklung und lassen keine Annahmen über Verbrauchsunterschiede hinsichtlich Alter, Geschlecht, Einkommensniveau oder Konsumgewohnheiten zu. Mit dem EU-Beitritt Österreichs wurde das frühere österreichische

System der Ernährungsbilanz durch das europäische System der Versorgungsbilanz ersetzt (BMLFUW 2014: 3).

Im Bericht über „Lebensmittel in Österreich“ im Jahr 2013, herausgegeben vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW), wird die Versorgungsbilanz wie folgt definiert:

„Die Versorgungsbilanzen stellen das Aufkommen und die Verwendung der landwirtschaftlichen Produktion (Nahrungs- und Futtermittel) in der EU und/oder einem Mitgliedsstaat in einem Berichtszeitraum (Kalenderjahr und/oder Wirtschaftsjahr) dar“ (BMLFUW 2014: 3).

Für den tierischen Sektor wird das Kalenderjahr (1. Jänner bis 31. Dezember) herangezogen (vgl. ebd.).

Für den Ernährungsverbrauch ergibt sich folgende Definition:

„Der Ernährungsverbrauch erfasst sämtliche Nahrungsmittel die im Laufe des Bezugszeitraums der Bevölkerung zur Verfügung stehen. Dabei werden alle unverarbeiteten und weiterverarbeiteten Produktmengen berücksichtigt“ (BMLFUW 2014: 3).

Die Versorgungsbilanz weist den Verbrauch pro Kopf aus. Dieser „beinhaltet alle unverarbeiteten und verarbeiteten Produkte der Nahrungsmittelindustrie, die für den menschlichen Verbrauch bestimmt sind“ (BMLFUW 2014: 3). Allerdings wird in den Versorgungsbilanzen *für Fleisch* der Pro-Kopf-Anteil des menschlichen Verzehrs angegeben. Fleischverzehr meint im Gegensatz zum Fleischverbrauch bloß den essbaren Anteil des jeweiligen Schlachtkörpers. Der essbare Anteil eines Schlachtkörpers ergibt sich nach Abzug von Knochen- und Sehnenanteilen, Haushaltsverlusten sowie der Mengen, die an Haustiere verfüttert werden (ebd.).

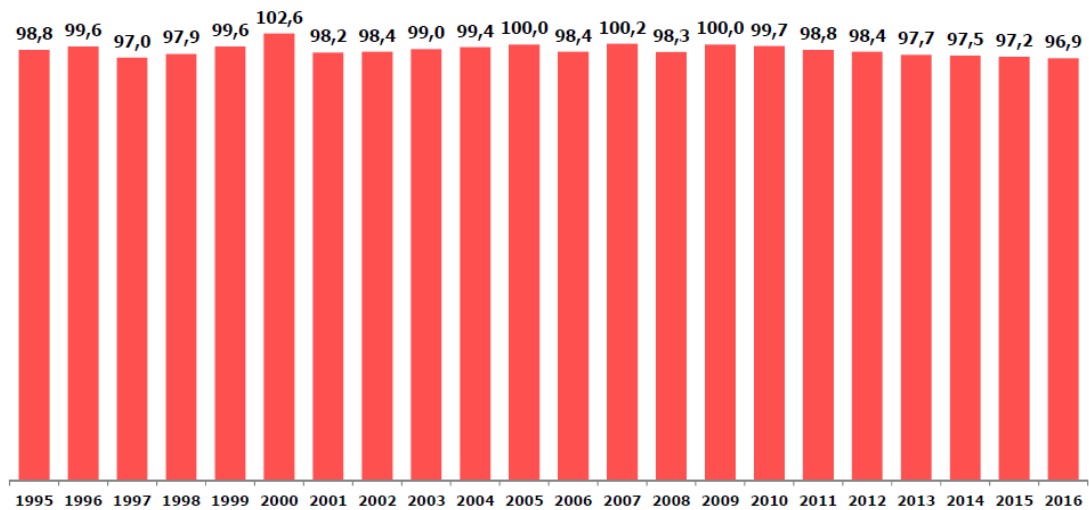
Tabelle 2: Ernährungsverbrauch von Fleisch pro Kopf in Kilogramm 1955 bis 2012
(Quelle: eigene Darstellung nach BMLFUW 2014: 4)

Ernährungsverbrauch von Fleisch pro Kopf in Kilogramm 1955 bis 2012	
1955	47,3
1960	56,9
1965	64,5
1970	70,9
1975	78,3
1980	87,9
1985	87,1
1990	93,0
1995	96,8
2000	102,6
2005	100,0
2012	98,4

Von Tabelle 2 lässt sich der Ernährungsverbrauch von Fleisch pro Kopf zwischen den Jahren 1955 und 2012 in Fünfjahresschritten entnehmen. Für das Jahr 1955 beträgt dieser 47,3kg Fleisch. Der Verbrauch stieg in den fortlaufenden Jahren kontinuierlich bis zum Jahr 2000 an, in welchem der durchschnittlichen jährlichen Verbrauch von 102,6kg im Vergleich zu 1955 mehr als verdoppelt so hoch war. Nach diesem Höchstwert ist ein Trend zu einem rückläufigen Fleischverbrauch feststellbar (siehe Abb. 4), was sich in einem Wert von 98,4 für das Jahr 2012 spiegelt. Im Jahr 2017 beläuft sich der Inlandsverbrauch von Fleisch auf 833.800t, was einem Pro-Kopf-Verbrauch von 94,8 kg entspricht (STATISTIK AUSTRIA o.J.). Hierbei beachtet werden muss, dass sich die eben genannten Werte auf den Fleischverbrauch beziehen; die Werte für den Fleischverzehr fallen wesentlich geringer aus. Einen Vergleich darüber bieten Abbildungen 4 und 5. Wie zweitens zeigt, beträgt der Pro-Kopf-Verzehr von Fleisch demnach beispielsweise 65,5 kg im Jahr 2012 und 64,8kg im Jahr 2016.



Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauches von Fleisch inkl. Geflügel gesamt in Österreich (in kg)



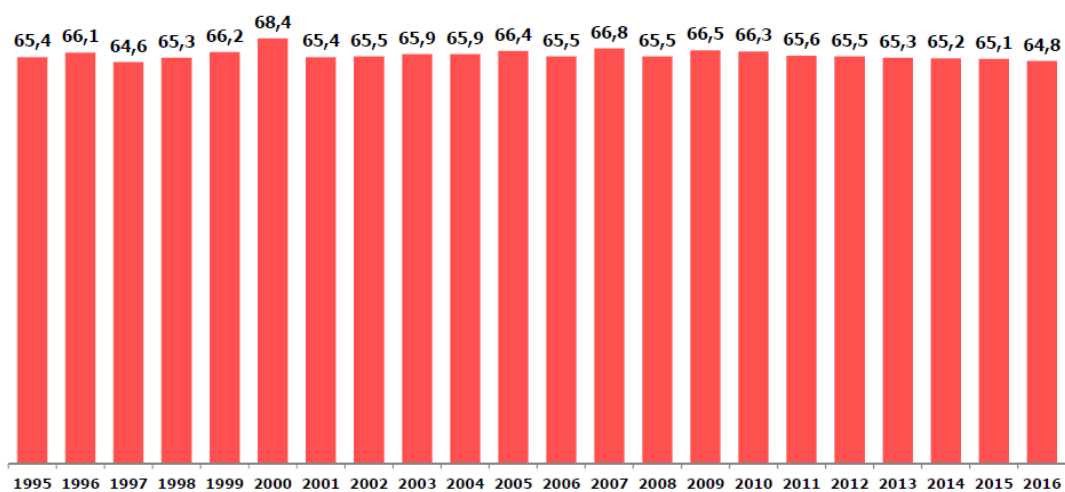
Quelle: Statistik Austria / AMA-Marketing



Abbildung 4: Österreichische Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauches von Fleisch inkl. Geflügel (STATISTIK AUSTRIA/ AMA MARKETING O.J.: 1)



Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauches von Fleisch inkl. Geflügel gesamt in Österreich (in kg, nur menschlicher Verzehr)



Quelle: Statistik Austria / AMA-Marketing



Abbildung 5: Österreichische Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauches von Fleisch inkl. Geflügel – nur menschlicher Verzehr (STATISTIK AUSTRIA/ AMA MARKETING O.J.: 2)

5.3 Einflüsse auf den Verzehr und die Ablehnung von bestimmten Fleischsorten

Welches Fleisch in welchen Teilen der Erde gegessen wird, ist oft auf mehrere zusammenwirkende Gründe zurückzuführen. Dass sich der Fleischkonsum im deutschsprachigen Raum im ersten Jahrtausend besonders auf Schweinefleisch stütze, beruht einerseits auf dem Vorkommen des Tieres in Mitteleuropa und auf dessen Eigenschaft als Allesfresser. Auch der Verzehr von bestimmten Fleischarten in bestimmten Kulturen und Religionen hängt häufig mit der Verfügbarkeit beziehungsweise mit dem natürlichen Vorkommen von Tierarten zusammen. Denn oftmals stehen religiöse Speisetabus in Verbindung der ökologisch-ökonomischen Situation ihrer Entstehungszeit. Nahrungstabus können nämlich dazu verwendet werden, als Steuerungsmechanismen des Nahrungsmittelverzehrs zu fungieren und reflektieren überdies Begrenztheiten von Lebensmitteln und Bedrohungen von Lebensmittelknappheiten. Kulturelle oder religiöse Speisevorschriften können als Grundlage für spätere Ausprägungen kulinarischer Präferenzen und Abneigungen von Gesellschaften betrachtet werden (MELLINGER 2000: 70).

Ein Beispiel dafür bietet die Verehrung der Kuh in Indien. Um zirka 600 v.Chr. fiel das Verbot des Rindfleischverzehrs mit dem Entstehen des Buddhismus in einen Zeitraum, der durch Kriege, Überschwemmungen und Hungersnöte geprägt war, zusammen. Tierische Opfertgaben waren mitunter ein Grund für die soziale Not. Durch das Verhängen des Schlachtverbots durch Gautama Buddha wurde für eine wirksame Maßnahme zum Krisenmanagement gesorgt. Dies fand vor allem bei der ärmeren bäuerlichen Bevölkerung Anklang, da Rinder als Zugtiere und als Lieferant von Dünger für die Landwirtschaft sehr wichtig waren. Durch das Schlachtverbot waren sie von der traditionellen Verpflichtung, Rinder als Opfertgaben an die herrschende Priesterschaft abzugeben, befreit.

Dass in Österreich sehr wenig Pferdefleisch konsumiert wird, geht vermutlich stark auf das im 8. Jahrhundert von Papst Gregor III erlassene Verbot vom Pferdefleischkonsum zurück. Zu dieser Zeit bemühte sich die römisch-katholische Kirche um die Missionierung der Germanen. In deren Religionen spielte das Pferd eine wichtige Rolle als Kult- und Opfertier. Papst Gregor III. tabuisierte jedoch dessen Verzehr und trug dem Germanenapostel Bonifatius auf, das Schlachten der Tiere zu ächten, da dieses das christliche Speiseverbot von

heidnischem Götzenfleisch missachte. Das Verhängen des Verbotes könnte zudem auf dem Nutzen des Pferdes zur Kriegsführung beruhen. Es eignete sich zwar auch als Arbeitstier für die Landwirtschaft, brachte aber im Vergleich zu Rindern den Nachteil mit sich, dass es pflegebedürftiger war und mehr Nahrung bedurfte. Daher wurde es vor allem für Kriegszwecke, unter anderem auch religiös motivierte, eingesetzt. Das päpstliche Verbot von der Schlachtung von Pferden könnte demnach auch darauf zurückgehen, die wertvollen Kriegspferde zu schützen. Denn im 7. und 8. Jahrhundert bestanden Auseinandersetzungen zwischen arabischen Reitern, die den Islam im Heiligen Krieg durch Nordafrika und Europa trugen, und den christlichen Franken. Für das Pferd einzutreten, bedeutete daher für den Glauben einzutreten. Das verhängte Verdikt hielt sich sehr lange. Erst im 19. Jahrhundert wurde Pferdefleisch im europäischen Handel wieder zugelassen. (MELLINGER 2000: 72; PETER 2013: 18; ORF 2013)

Diese Beispiele zeigen, dass sich für viele Speisevorschriften historisch nachvollziehbare Motive finden lassen, welche oft auf materiellen Gegebenheiten und auf gewisse symbolische Wertigkeiten einer Kultur zurückzuführen sind. So werden in vielen Gesellschaften jene Tiere nicht gegessen, welche einen großen Nutzen, sei es als Arbeitskraft oder als symbolischer Ausdruck des gesellschaftlichen Standes, mit sich bringen. Ebenfalls wird oft auf den Verzehr von jenen Tieren verzichtet, welche einer als niedrig eingestuften Gattung zugeordnet werden. (MELLINGER 2000: 70-72)

5.4 Fleischsorten in Österreich

In diesem Abschnitt soll gezeigt werden, welche Fleischsorten in Österreich vorwiegend verspeist werden und somit von größter Bedeutung sind. Dabei wird auch ein Blick auf das letzte Jahrhundert geworfen und die Entwicklung der Fleischpräferenzen der österreichischen Bevölkerung in den vergangenen Dekaden diskutiert.

Einen ersten Überblick darüber bietet Abbildung 6. Sie stellt den Fleischverbrauch in Kilogramm pro Kopf nach Fleischsorten zwischen 1950 und 2010 dar. Wie daraus abgelesen werden kann, dominierten in Österreich Schweinefleisch, Rindfleisch und Geflügel. Schon in den 1950ern war Schweinefleisch die bedeutendste Fleischsorte in Österreich und hält diesen Posten auch heute noch inne. Während das Rindfleisch in den 70ern und 80ern einen

Zuwachs verzeichnete, ist gegenwärtig ein leicht rückläufiger Trend bemerkbar. Anders verhält es sich bei Geflügel, welches seit den 1950ern einen kontinuierlichen Anstieg verzeichnet.

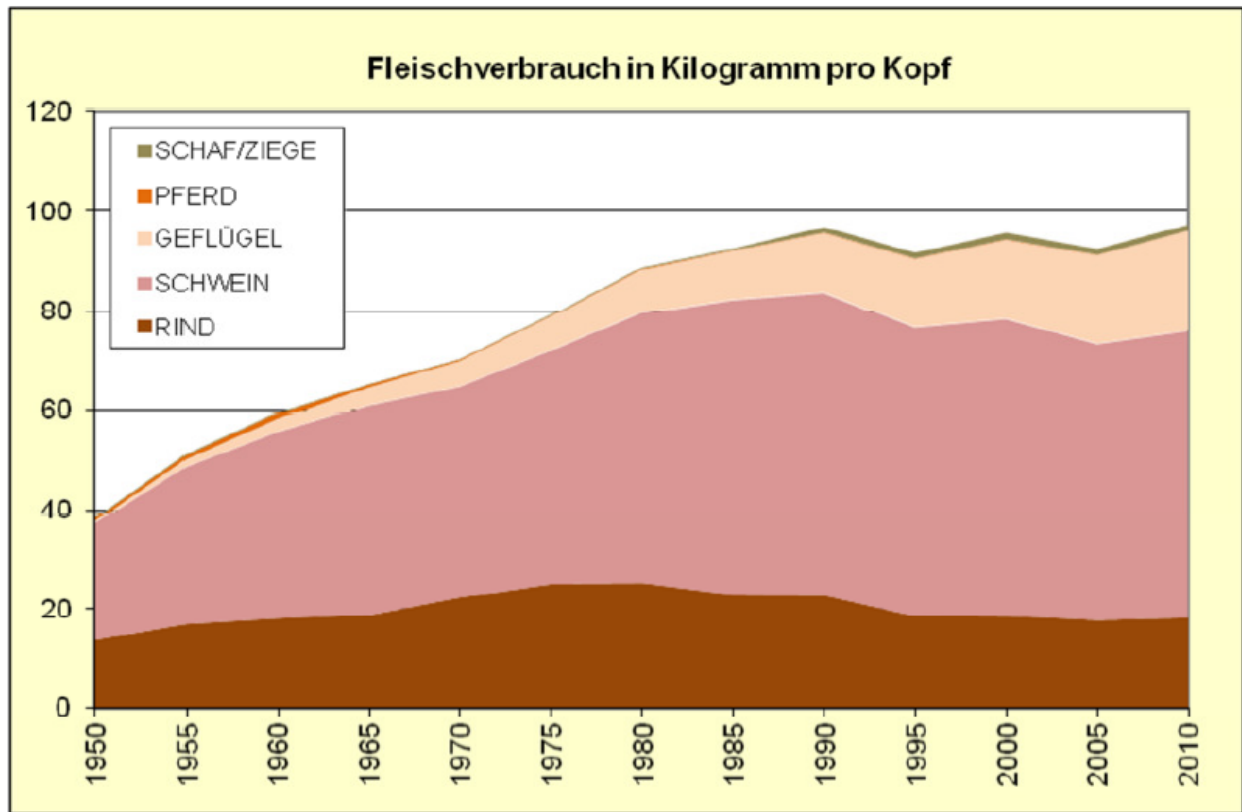


Abbildung 6: Österreichischer Fleischverbrauch pro Kopf und Jahr nach Fleischsorten 1950-2010 in Fünf-Jahresschritten (Quelle: WILLERSTORFER 2013: 21)

In Zahlen ausgedrückt ist der Schweinefleischverbrauch in Österreich Berechnungen WILLERSTORFER (2013: 21) zufolge von 1950 bis 2010 von 24kg auf 58kg Pro Kopf und Jahr angestiegen, was im Jahr 2010 etwa 60% des Fleischverbrauchs entsprach. Die Bedeutung der Schweine ist, wie bereits erwähnt, zum einen darauf zurückzuführen, dass sie mit Speiseresten versorgt und großgezogen werden konnten. Das machte es auch kleinen Haushalten möglich, Schweine zu halten. Des Weiteren war deren Aufzucht relativ schnell, ihr Fleisch hat vergleichsweise einen hohen Kaloriengehalt und bietet vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten (TEUTEBERG 1994: 4). Der hohe Anteil an Schweinefleisch am österreichischen Gesamtverbrauch mag weiters darauf zurückzuführen sein, dass Schweinefleisch zu Rind- oder Kalbfleisch vergleichsweise günstig ist (WILLERSTORFER 2013: 21).

Der Verbrauch von Rind- und Kalbfleisch zeigt zwischen Beginn und Ende des Betrachtungszeitraums keinen signifikanten Anstieg: 1950 betrug der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch 14kg, 2010 waren es 18kg (WILLERSTORFER 2013: 22). Mitte der 1970er Jahre war ein Aufwärtstrend erkennbar, seitdem hat der Verbrauch jedoch kontinuierlich abgenommen (ELMADFA et al. 2003: 3). Gegensätzlich dazu entwickelte sich der Verbrauch von Geflügel. Während 1950 durchschnittlich noch unter einem Kilogramm an Geflügel pro Kopf verzehrt wurden, wurden 2010 bereits 20kg konsumiert. Dieser Aufwärtstrend begann erst nach dem 2. Weltkrieg. Davor war Geflügelkonsum eher eine Seltenheit: „Das ‚Backhendl‘ war ein Nobelprodukt. Eine Henne aß der Bauer nur, wenn er selbst oder wenn die Henne krank war“ (SANDGRUBER 2002: 238). (vgl. WILLERSTORFER 2013: 21)

Pferdefleisch sowie Schaf- und Ziegenfleisch sind von geringer Bedeutung im Kontext des österreichischen Fleischverbrauchs. Ihr Anteil liegt jeweils unter einem Kilo pro Jahr, wobei der Verbrauch von Pferdefleisch bereits in der Mitte des 20. Jahrhunderts weiter abgenommen hat, während der Verbrauch von Schaf- und Ziegenfleisch in den letzten Dekaden etwas zugenommen hat. (WILLERSTORFER 2013: 21).

Für das Jahr 2011 lauten die absoluten Zahlen des in Österreich produzierten Fleisches nach Global 2000 folgendermaßen: Insgesamt wurden 927.500 Tonnen (t) Fleisch produziert. Davon entfallen 5.601.000 an geschlachteten Tieren auf Schweine, 615.000 auf Rinder, 73.000 auf Kälber, 288.000 auf Schafe und Lämmer, 53.900 auf Ziegen und 1000 auf Pferde. 73,4 Millionen Hühner wurden überdies im Jahr 2012 geschlachteter. Daraus ergibt sich ein Pro-Kopf-Verbrauch von 98,4kg. Abzüglich der nicht verzehrbaren Teile beläuft sich der Anteil jährlich auf etwa 65kg pro Kopf. Das entspricht einem wöchentlichen Verzehr von zirka 1,25kg an geschlachtetem Fleisch in Österreich. (Global o. J.: Kapitel 2)

Ähnliche Entwicklungen zeigen sich in Deutschland. TEUTEBERG (1994) untersucht für den Zeitraum von 1850 bis 1975 den Fleischverzehr nach Fleischsorten in Deutschland pro Kopf und Jahr. Da dieser anders als WILLERSTORFER (2013) den Verzehr und nicht Verbrauch heranzieht, sind die Ergebnisse nicht vergleichbar. Festhalten lässt sich trotzdem, dass auch in Deutschland ein signifikanter Anstieg des Schweinefleischkonsums zu verzeichnen ist. Auch der Verzehr des Rindfleisches steigt an, allerdings bei weitem nicht so deutlich wie beim

Schweinefleisch. Der Geflügelverzehr nimmt, wie auch in Österreich, nach dem Zweiten Weltkrieg deutlich zu. Infolge von Großtierhaltung, Mechanisierung, Automatisierung und Gefriertechnik wurde aus „dem seltenen Festbraten [...] ein Alltagsprodukt“ (TEUTEBERG 1994: 5).

Wie dieser und der vorhergehende Abschnitt zeigen, ist der Fleischkonsum in Österreich durchschnittlich sehr hoch, und überschreitet in seinem Ausmaß sogar die empfohlenen Mengen (siehe 5.5). Dies deutet darauf hin, dass Schweinefleisch, Rindfleisch und Geflügel in den Ernährungsgewohnheiten der österreichischen Bevölkerung eine zentrale Stellung einnehmen.

5.5 Soziokulturelle Aspekte des Fleischkonsums

Kulturgeschichtlich kann Fleisch schon immer ein besonderer Stellenwert zugesprochen werden. Aus geschmacklicher, gesundheitlicher und moralischer Sicht wird dessen Verzehr teilweise äußerst ambivalent bewertet. Wie der historische Rückblick gezeigt hat, war Fleisch oft rar und zugleich ein geschätztes Lebensmittel. Es wurde oft zu Feierlichkeiten aufgetischt und fungierte als Ausdruck des hohen Status der Essenden. Da Fleisch lange Zeit ein Luxusgut war, diente Fleischkonsum als Indikator für die soziale Schicht und zeigt die soziale Distinktion unter der Bevölkerung auf (vgl. ASTLEITHNER 2007: 150). Bis in die 1960er Jahre, dem Beginn der heutigen Wohlstandsgesellschaft, konnte der Fleischverbrauch als Indiz für den Lebensstandard herangezogen werden. Mit steigenden finanziellen Mitteln wuchs auch der Fleischkonsum (vgl. TEUTEBERG 1994: 6-7). Ein hoher Fleischkonsum kann folglich als Kennzeichen der Wohlstandsgesellschaft betrachtet werden (vgl. ELMADFA et al. 2003: 237). „Als Sinnbild für Kraft, Potenz und Besitz verbindet sich mit dem Fleisch seit frühesten Zeiten eine Ideologie von Macht und gesellschaftlichem Ansehen“ (MELLINGER 2004: 27). Auch in globaler Hinsicht symbolisiert die Zugehörigkeit zur gesellschaftlichen Gruppe der Fleischessenden Macht, Wohlstand und sozialen Rang (MELLINGER 2000: 111). Dabei gibt es je nach Fleischsorte unterschiedliche Assoziationen und Symboliken. Rotes, bluthaltiges Fleisch, allen voran Rindfleisch, wird mit der Einverleibung von Stärke und Aggressivität, Eigenschaften die dem toten Tier zugeschrieben werden, assoziiert. Darüber hinaus wird dunkles Fleisch oft in Verbindung mit Männlichkeit gesetzt, während helles Fleisch in Verbindung mit Weiblichkeit gebracht wird. Hierarchisch gesehen steht dunkles Fleisch

somit an der Spitze, gefolgt von weißem Fleisch und nachfolgend Eier, Milchprodukte und schließlich Pflanzen. Diese Hierarchisierung findet sich auch üblicherweise bei Zusammensetzungen von Mahlzeiten jedenfalls im österreichischen Kulturkreis wieder. Das Fleisch steht im Mittelpunkt, während pflanzlichen Produkten als Beilagen eine untergeordnete Rolle zukommt. Das fleischhaltige Sonntagsessen wurde besonders geschätzt als Fleisch in benachteiligten Schichten noch als Seltenheit galt und im bäuerlichen Alltag als Belohnung für schwere Arbeit gereicht wurde (vgl. ASTLEITHNER 2007: 150). Eine Befragung zu Essgewohnheiten im bäuerlichen Milieu im Rahmen einer Diplomarbeit deutet darauf hin, dass der Trend, als Sonntagsessen Fleisch zu konsumieren, auch gegenwärtig noch von Relevanz ist (vgl. HINTERHOLZER 2010: 60-63).

5.6 Ernährungstrends

Der gegenwärtige Fleischkonsum der Österreicherinnen und Österreichern liegt, wie bei vielen anderen Industrienationen, weit über dem empfohlenen Ausmaß. Im österreichischen Ernährungsbericht wird empfohlen, gelegentlich Fleisch und Fleischprodukte in einem Ausmaß von zwei bis drei Portionen pro Woche zu je 200g zu konsumieren. Diese Empfehlung wird aber abhängig von der Altersgruppe um das Zwei- bis Dreifache überschritten. Tendenziell neigen Männer zu einem höheren Fleischkonsum als Frauen; sie essen doppelt so viele Fleisch- und Wurstwaren wie Frauen. Neben den aufstrebenden Trends einer veganen oder vegetarischen Ernährungsweise besteht unter den jüngeren, vor allen weiblichen Fleischessenden des Weiteren die Tendenz zu einem fleischreduzierten bis hin zu einem gänzlich fleischlosen Speiseplan. Darauf begründet die Erwartung, dass im weiteren Verlauf der Zeit eine deutliche Reduktion des Fleischkonsums eintreten wird (ASTLEITHNER 2007: 151). Bereits 1994 vermerkt TEUTEBERG (12), dass bezüglich des Frischfleischverzehr in Privathaushalten in Deutschland ältere Hausfrauen, insbesondere jene zwischen 40 und 60 Jahren, mehr als doppelt so viel Fleisch einkaufen als jüngere Frauen unter 30 Jahren, und spricht diesbezüglich schon zu damals von einem möglichen zukünftigen Trend.

Nicht nur die Menge dessen, was an Fleisch verzehrt wird, unterliegt häufig einem Wandel, sondern auch die Nachfrage nach einer bestimmten Fleischqualität und Fleischstücken ändert sich im Laufe der Zeit. Während zu früheren Zeiten der Fett- und Fleischanteil im

Schlachttierkörper in etwa gleichem Maße vorhanden waren, stieg in den letzten Jahrzehnten die Nachfrage nach magerem Fleisch stetig. Dies trug zur Einkreuzung neuer Fleischsorten bei. Heutige Hochleistungsschweine haben zum Beispiel zwei Rippenpaare mehr als früher übliche Landrassen und weisen um 70% mehr magere Muskelmasse auf (vgl. ELMADFA et al. 2003: 240).

Bezüglich der Bedeutung von Fleischarten in den zukünftigen Jahren in Österreich kann ein Zuwachs bei Rindfleisch und weißem Fleisch, besonders Hühnerfleisch, erwartet werden. Dies zeigt eine Befragung der AMA-Gruppe aus dem Jahr 2015 (siehe Abb. 7). Von den Befragten gaben jeweils 18 Prozent an, dass Hühnerfleisch und Rindfleisch in ihrem Haushalt an Bedeutung gewinnen werden. Für um die 70 Prozent werde sich deren Bedeutung in den folgenden Jahren nicht verändern, und für etwa 10 Prozent werden diese Fleischarten an Bedeutung verlieren. Des Weiteren zeichnet sich sehr deutlich ab, dass, basierend auf dieser Befragung, die Nachfrage nach Innereien in den zukünftigen Jahren vermutlich stark rückläufig sein wird. Denn für 47 Prozent der interviewten Personen wird die Bedeutung dieses Nahrungsmittels zurückgehen, während sie für die Hälfte der Befragten gleichbleiben und für nur 3 Prozent zunehmen wird. Nicht zu übersehen ist überdies die hohe Bedeutung, die für Fisch in den nächsten Jahren erwartet werden kann. 44 Prozent der Befragten sprachen sich für eine zunehmende Bedeutung dieses Produkts in ihrem Haushalt aus (siehe Abbildung 7).

Zukünftige Bedeutung der Fleischarten

Frage: Welche der folgenden Fleischarten/Produkte werden in Ihrem Haushalt in Zukunft an Bedeutung gewinnen, welche werden die gleiche Bedeutung behalten, welche an Bedeutung verlieren?

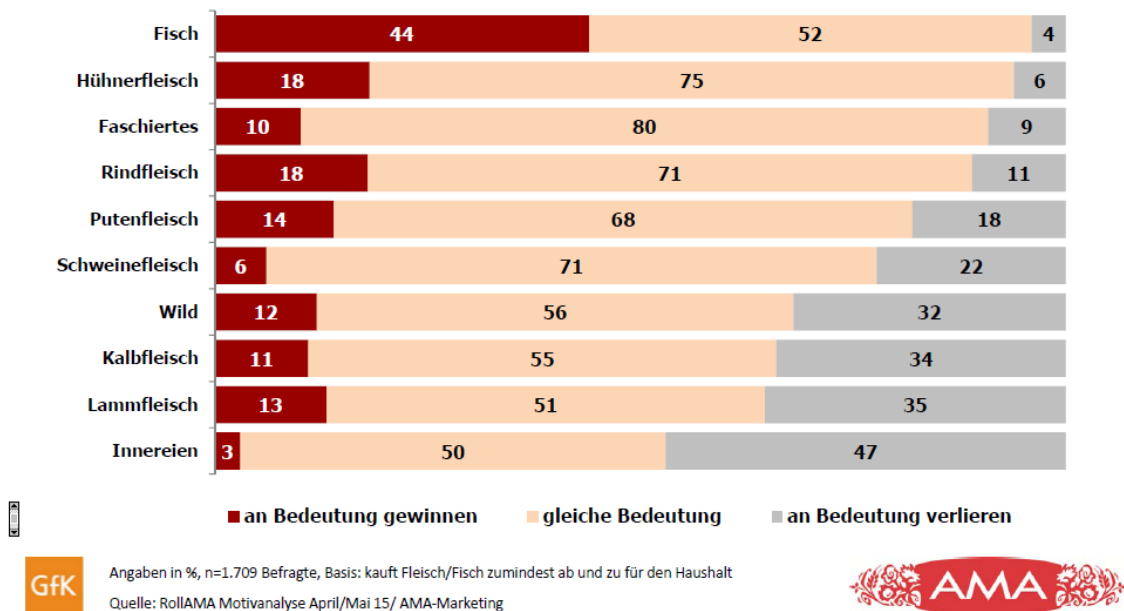


Abbildung 7: Zukünftige Bedeutung der Fleischarten (Quelle: AMA-Marketing 2015: 8)

Einen weiteren Einblick in Ernährungstrends hinsichtlich des Fleischkonsums der österreichischen Bevölkerung gibt eine Studie von ASTLEITHNER aus dem Jahr 2007. Es handelt sich dabei um eine empirische Untersuchung zu Motiven und Praktiken des Fleischkonsums, welche mittels Interviewauswertungen drei verschiedene Typen von Fleischessenden identifiziert: Personen, die ihren Fleischkonsum gezielt gering halten; Personen die Fleisch als Nahrungsmittel unter anderen konsumieren; und Personen, für die Fleisch ein zentrales und selbstverständliches Lebensmittel darstellt (ASTLEITHNER 2007: 149). Diese drei Gruppen werden im Folgenden kurz vorgestellt, wobei das Hauptaugenmerk auf der letzten Gruppe liegt, da Fleisch in dieser eine zentrale Rolle einnimmt.

Jene Gruppe von Personen, die ihren Fleischkonsum bewusst gering halten, macht etwa ein Viertel der Befragten aus und ist größtenteils weiblich im Alter von 30 bis 42 Jahren. Die Einschränkung des Fleischkonsums ist häufig auf geschmackliche und gesundheitliche Gründe zurückzuführen. In dieser Gruppe hat der symbolische Aspekt von Fleisch als Luxusgut kaum Bedeutung. Wird Fleisch konsumiert, besteht die Tendenz zu Huhn, Pute, Rind (oder Fisch), welche als gesünder eingestuft werden. Schweinefleisch wird tendenziell eher gemieden (vgl. ASTLEITHNER 2007: 165-168).

Für jene Gruppe von Personen, die Fleisch als Nahrungsmittel unter anderen konsumieren, hat der Verzehr von Fleisch- oder Wurstwaren keinen besonderen Stellenwert, sondern geschieht eher beiläufig. Angehörige dieser Gruppe sind vorwiegend männlich und eher jünger, zwischen 20 und 30 Jahren. Die Ernährung ist mitunter anderen Aspekten des Lebens, wie dem Berufsalltag untergeordnet und wird diesem angepasst. Die Nahrungsmittelaufnahme erfolgt häufig sehr situationsabhängig und ist variabel gestaltet. Auch Außer-Haus-Essen scheint für diese Gruppe relevant zu sein. Für den Fleischkonsum gilt ein ähnliches Schema. Generell nimmt Ernährung in dieser Gruppe keinen hohen Stellenwert ein, was darin resultiert, dass die Motive für den Konsum bestimmter Lebensmittel, darunter Fleisch, sehr kontextgebunden und individuell sind. Daher lassen sich kaum zusammenfassende Aussagen bezüglich des Fleischkonsums für diese Gruppe treffen.

Anders verhält es sich bei jener Gruppe von Personen, die Fleisch als zentrales und selbstverständliches Lebensmittel ansieht. Diese macht in etwa die Hälfte der Befragten aus. Jene interviewten Personen, die diesem Typ angehören, sind zwischen 16 und 74 Jahre alt, wobei die Hälfte 50 oder älter ist. Vor allem die „Generation 50+“ weist eine Tendenz zu traditionellen, bürgerlichen Werten und eine Heimatbezogenheit auf. Der Genuss einer traditionellen österreichischen fleischbetonten Küche basiert einerseits vor allem auf der geschmacklichen Vorliebe für Fleisch, andererseits spielen auch andere Komponenten, wie Gewohnheiten, Bequemlichkeit oder symbolische Funktionen wie jene des Statussymbols, eine Rolle. Zudem betont ASTLEITHNER (2007) gerade im Zusammenhang mit diesem Typ von Fleischkonsumenten, die Bedeutung der Fleisch und Fleischgerichten als Ausdruck von kultureller Zugehörigkeit: „[D]er Verzehr von Fleisch- und Wurstprodukten [ist] tief in der kulturellen Identität verwurzelt und reproduziert diese immer wieder neu. Fleisch- und Wurstwaren sind besonders geeignete Nahrungsmittel, um ethnische und nationale beziehungsweise regionale sowie religiöse Zugehörigkeit zu demonstrieren und die eigene Identität zu festigen beziehungsweise sich heimisch zu fühlen“ (ASTLEITHNER 2007: 157). Wie Kapitel 5.2 und 5.3 gezeigt haben, werden Fleisch- und Wurstwaren in großem Ausmaß in Österreich verzehrt, wodurch deren Konsum häufig kaum hinterfragt wird und eher eine fleischlose Ernährungsweise als Abweichung von der Norm betrachtet wird. Das mag auch darauf begründet sein, dass die symbolische Bedeutung von Fleisch fest in unserer Kultur

eingeschrieben ist. Neben dem kulturellen und identitätsstiftenden Aspekt, wird Fleisch häufig mit Männlichkeit, Stärke und Dominanz assoziiert und als Ausdruck von Status betrachtet. Der hohe Status von Fleisch kann für manche auch damit zusammenhängen, dass sie zu einem früheren Zeitpunkt Mangelsituationen erlebt haben (beispielsweise durch Krieg in der Kindheit). Der Konsum von Fleisch kann zugleich als Gewissheit fungieren, materieller Einschränkung entkommen zu sein und etwas erreicht zu haben. Bei der Frage nach ihren Lieblingsgerichten, haben viele Personen dieser Gruppe traditionelle Fleischgerichte, wie Schnitzel, Backhendl oder Schweinsbraten genannt. Aufwendigere Speisen werden jedoch eher am Wochenende genossen. Vor allem der Sonntag gilt für viele Österreicherinnen und Österreicher immer noch als typischer Fleischtag (vgl. ASTLEITHNER 2007: 157-160).

Diesen Ergebnissen lassen annehmen, dass die identitätsstiftende Bedeutung von traditionellen Fleischgerichten besonders für Repräsentanten der dritten Gruppe relevant ist. Das wären all jene Österreicherinnen und Österreicher, für die Fleisch eine zentrale Stellung in ihrer Ernährung einnimmt. Je älter sie sind, desto mehr scheinen auch symbolische und repräsentative Funktionen von Fleischgerichten eine Rolle zu spielen.

6 Methodisches Vorgehen

Dieses Kapitel legt das methodische Vorgehen, das für den empirischen Part dieser Arbeit gewählt wurde, dar. Dies umfasst sowohl die Form der Datenerhebung als auch die Auswahl der Interviewpartner und -partnerinnen.

6.1 Form der Datenerhebung

Als Form der Befragung wurde das Leitfadeninterview herangezogen. Der Begriff des Leitfadeninterviews stellt in der qualitativen Sozialforschung einen Oberbegriff für eine bestimmte Art der Interviewführung dar, bei welcher das Interview auf einen vorab ausgearbeiteten Leitfaden gestützt, durchgeführt wird. Eine Variante des Leitfadeninterviews stellt das Experten- beziehungsweise Expertinneninterview dar. Dieses zeichnet sich dadurch aus, dass es auf eine spezifische Zielgruppe, nämlich Experten und Expertinnen in einem gewissen Bereich, abzielt. Als Vertreter und Vertreterinnen einer Zielgruppe befinden sich dabei nicht die interviewten Personen an sich im Forschungsinteresse, sondern diese fungieren als Repräsentanten und Repräsentantinnen für eine gewisse Gruppe (vgl. HEISTINGER 2006: 6).

Der Fragebogen der für die Leitfadenterviews, die im Rahmen dieser Arbeit durchgeführt wurden, ist im Anhang zu finden. Für das Interview mit Frau Schillinger wurde dieser leicht abgeändert.

6.2 Auswahl der interviewten Personen

Wie bereits in der Einleitung erwähnt, wurden für den praktischen Teil der Arbeit einerseits Personen, die Kochkurse zur österreichischen Küche anbieten, und andererseits Inhabende eines Gastgewerbes, das auf die österreichische Küche ausgelegt ist, um ein Interview gebeten (siehe Kapitel 1.2). Diese wurden zur Befragung ausgewählt, da angenommen werden konnte, dass sie aufgrund ihrer beruflichen Tätigkeit gewissermaßen über Expertenwissen hinsichtlich der österreichischen Küche sowie des Stellenwerts von Fleisch in dieser Nationalküche verfügen. Ihre persönliche Einstellung und Erfahrungen in dieser Hinsicht sowie ihre Auffassung über den Zusammenhang von Essen und Identität, besonders hinsichtlich der Rolle von Fleischgerichten in Österreich, sollten die aus der Literatur

gewonnenen Ergebnisse ergänzen und die Thematik aus einer andere Perspektive beleuchten.

Räumlich wurde die Suche auf das Bundesland Wien eingegrenzt, da eine Ausweitung auf den gesamtösterreichischen Raum im Rahmen dieser Arbeit nicht möglich gewesen wäre. Ausgehend von einer Internetrecherche mittels der Schlagwörter „Kochkurse – österreichische Küche – Wien“ durch die Suchmaschine Google konnten drei Anbieter von Kochkursen zur Österreichischen Küche als potentielle Interviewkandidaten identifiziert werden. Davon haben sich Herr Christof Walcher, von der Kochschule „Das Kochwerk“, und Herr Daniel Kravina von dem kulinarischen Atelier „Andante“, zu einem Interview bereit erklärt.

Um objektiv zu einer Auswahl von Restaurants zu gelangen, deren Inhabende für das Interview in Frage kämen, wurde Quandoo⁷, eine online Buchungsplattform für Restaurants, herangezogen. Mittels Quandoo wurden Restaurants, die auf die österreichische Küche ausgerichtet sind, sich in Wien befinden und ein mittleres Preisniveau aufweisen, ermittelt.

Quandoo wurde 2012 gegründet und ist ein internationales Unternehmen, dessen Leistungen neben Österreich auch in Australien, Deutschland, Finnland, Hongkong, Italien, Luxemburg, den Niederlanden, der Schweiz, Singapur, dem Vereinigten Königreich, sowie der Türkei verfügbar sind. Es bietet registrierten Mitgliedern die Möglichkeit, Reservierungen für ein Lokal online durchzuführen und anschließend den Besuch zu bewerten. Zusätzlich stehen für diese exklusive Angebote zur Verfügung. Nicht-registrierte Nutzer und Nutzerinnen profitieren von der Suchfunktion der Seite sowie von den Bewertungen anderer.

Eine Einschränkung hinsichtlich der Eignung Quandoos für die Auswahl von Restaurants bestand dahingehend, dass nicht angenommen werden konnte, dass alle Restaurants, die in Wien auf die österreichische Küche ausgerichtet sind, auf Quandoo zu finden waren beziehungsweise sind. Diese Einschränkung wurde allerdings in Kauf genommen, da

⁷ <https://www.quandoo.at>

Quandoo ein einheitliches Profil aller Restaurants anbietet und durch seine Suchfunktion eine objektive Auswahl ermöglicht.

Die Webseite verzeichnete im Zeitraum der Datenerhebung (Dezember 2018 und Jänner 2019) 1065 Treffer für Restaurants in Wien, wobei 216 Restaurants nach Auswahl des Suchkriteriums „Österreichische Küche“ aufschienen. Um die Auswahl weiter einzuschränken, wurden des Weiteren nur jene Restaurants für die Befragung herangezogen, deren eigene Kurzbeschreibung „Österreichische Küche“ lautete. Hinsichtlich des Preisniveaus wurden all jene Restaurants in Betracht gezogen, die von vier möglichen Eurozeichen, wobei eins für das niedrigste Preisniveau und vier für das höchste Preisniveau steht, zwei oder drei Eurozeichen aufwiesen. Diese Restaurants befinden sich in der mittleren Preisklasse, was dem Attribut „gutbürgerlich“, welchem der österreichischen Küche oft nachgesagt wird, entsprechen dürfte. Zudem war anzunehmen, dass ein sehr niedriges oder hohes Preisniveau sehr selektiv wirken könnte und vornehmend einkommensstarke beziehungsweise -schwache Gäste anziehen würde. Ein mittleres Preisniveau hingegen erschien eine geringere selektive Funktion auszuüben und somit die breite Masse der Bevölkerung anzusprechen.

Für die Reihung der Restaurants wurde die Option „am besten bewertet“ verwendet. Die voreingestellte Option „am relevantesten“ wurde nicht beibehalten, da nicht eindeutig war, worauf sich diese Relevanz bezog und ob die Reihung in Zusammenhang mit Marketing-Paketen, die von Quandoo angeboten werden, stand.

Überdies wurden in die endgültige Auswahl nur jene Restaurants aufgenommen, deren Bewertung auf mindestens 30 Stimmen zurückgeht, um zu verhindern, dass hohe Platzierungen nur auf einige wenige Gäste zurückzuführen waren. Zudem wurde das Restaurant „Jonathan und Sieglinde“ ausgeschlossen, da es mit seinem Fokus auf Erdäpfel- und Apfelgerichten ein sehr spezialisiertes Restaurant darstellt. Ein weiteres Ausschlusskriterium stellte die Örtlichkeit eines Restaurants dar. Restaurants, die in ihrer Kurzbeschreibung als Standort keinen Wiener Gemeindebezirk, sondern „Umgebung“ angeführt hatten, wurden nicht in Betracht gezogen.

Nach Anwendung der eben genannten Auswahlkriterien wurde eine Liste beziehungsweise Reihung von Restaurants, deren Inhaber und Inhaberinnen als mögliche Interviewpartner in Frage kamen, erstellt. Es wurden 12 Restaurants kontaktiert, wovon mit vier Inhabern beziehungsweise Inhaberinnen ein Interview vereinbart und durchgeführt werden konnte.

Zu diesen vier Personen beziehungsweise Gastronomiebetrieben zählen

- Herr Micheal Kantor, „Herbeck – Neue Gastwirtschaft“ (18. Bezirk)
- Frau Ernestine Mesznik, „Zu Ebener Erde und Erster Stock“ (7. Bezirk)
- Herr Martin Pichlmaier, „Pichlmaiers zum Herkner“ (17. Bezirk)
- Frau Barbara Prilisauer, „Prilisauer“ (14. Bezirk)

Zusätzlich zu den bereits genannten Personen wurde Irene Schillinger, welche bis vor kurzem gemeinsam mit ihrem Mann das Gasthaus Schillinger betrieben hat, befragt. Ich habe diese Wahl bewusst außerhalb des Auswahlschemas getroffen, da ich mir von dem Interview erhofft habe, eine zusätzliche Perspektive zu gewinnen. Denn das Gasthaus Schillinger war ein Restaurant, das sich über Generationen von einem wohl traditionellen österreichischen Gasthaus am Land zu einem vegetarischen Gasthaus gewandelt hat. Trotz beziehungsweise in diesem Fall sogar aufgrund seiner veganen Ausrichtung ist es relevant für meine Forschungsinteresse, da ein Großteil der veganen Gerichte, die angeboten wurden, typisch österreichische Fleischgerichte in veganer Form waren.

6.3 Durchführung der Interviews:

Alle Interviews wurden im jeweiligen Gastronomiebetrieb beziehungsweise in der jeweiligen Kochschule der interviewten Person durchgeführt. Mit den Interviews ist zumeist ein kurzes Vorgespräch und Nachgespräch einhergegangen, wodurch sich die Zeitspanne für das gesamte Interview inklusive Vor- und Nachgespräch abhängig vom Gesprächsverlauf und der Auskunft- und Kommunikationsbereitschaft auf zwischen 20 und 50 Minuten belaufen hat.

6.4 Transkription

Der inhaltlichen Analyse der Interviews ist zunächst deren Transkription vorangegangen. Zu diesem Zweck wurden die Richtlinien der Gesprächstranskription von FROSCHAUER und LUEGER (2003: 223-224) herangezogen und als Orientierung verwendet. In den angefertigten

Transkripten werden die Gesprächsteilnehmer und –teilnehmerinnen mit „I“ für Interviewerin und „B“ für Befragte beziehungsweise Befragten kodifiziert. Des Weiteren sind alle Interviews mit einer Nummer versehen, damit Textstellen im Fließtext eindeutig einem Transkript zugeordnet werden können. Das Kürzel „B1“ steht folglich für die befragte Person von Interview 1. Pausen werden mittels eines Punkts repräsentiert, wobei ein Punkt für etwa eine Sekunde Pause steht. Im Falle von Unverständlichkeiten wird der vermutete Wortlaut in eine runde Klammer gestellt. Dieses Satzzeichen wird auch zur Kennzeichnung nichtverbaler Äußerungen verwendet; so wird zum Beispiel Lachen in einer runden Klammer angegeben: (I1 lacht). Situationsspezifische Geräusche oder Unterbrechungen werden dagegen in Form einer spitzen Klammer ausgewiesen, wie beispielweise <Glocke läutet>.

Die Transkripte wurden der schriftlichen deutschen Standardsprache angepasst verfasst. Eine Transkription im Dialekt wurde abgelehnt, da einerseits keine Verschriftlichung nach einem anerkannten Standard hierfür möglich gewesen wäre und da andererseits nicht der sprachliche, sondern der inhaltliche Aspekt vordergründig ist. Folglich werden auch gesprächsgenerierende Laute, wie „ähm“, nicht in das Transkript mit aufgenommen.

Überdies wurden einige Gesprächsausschnitte, die aus den Transkripten in die Arbeit übernommen wurden, teilweise sprachlich adaptiert, um das Leseverständnis zu erleichtern.

6.5 Datenauswertung

Die Auswertung der Interviews erfolgte in Anlehnung an die Analyse von Leitfadenterviews nach Schmidt (2005). Die von Schmidt verwendete Vorgehensweise umfasst fünf Schritte. Zunächst werden nach intensiver Auseinandersetzung mit dem erhobenen Material, in diesem Fall den Transkriptionen der Interviews, Kategorien für die Auswertung gebildet. Die Auswertungskategorien für diese Arbeit sind nach inhaltlichen Kriterien ausgerichtet und beziehen sich daher jeweils auf bestimmte thematische Aspekte. Im zweiten Schritt werden die Auswertungskategorien zu einem Auswertungs- beziehungsweise Codierleitfaden zusammengestellt. Dieser wird am erhobenen Material erprobt, gegebenenfalls überarbeitet und anschließend im dritten Schritt zur Codierung der transkribierten Interviews herangezogen. Die Klassifizierung erfolgt, indem einzelne Textabschnitte eines Interviews jeweils einer Kategorie zugeordnet werden. Nach der Kodifizierung des gesamten Materials

könnten im vierten Schritt quantifizierte Materialübersichten tabellarisch erstellt werden, worauf in dieser Arbeit allerdings verzichtet wurde, da mittels der erhobenen Daten keine aussagekräftigen Häufigkeitsangaben zu einzelnen Auswertungskategorien erstellt werden können. Der fünfte und letzte Schritt sieht eine vertiefende Analyse einzelner Textabschnitte vor, wobei neue Hypothesen gefunden, vorab definierte Hypothesen überprüft und theoretische Überlegungen erweitert oder überarbeitet werden können. (vgl. SCHMIDT 2005: 447-456)

Der vorliegende Codierleitfaden ist nach mehrmaligem Lesen der Interviewtranskripte erstellt worden. Dieser umfasst fünf thematischen Oberkategorien sowie jeweils einige dazugehörigen Unterkategorien, wobei die Kategorien im Laufe des Kodierungsprozesses immer wieder angepasst und überarbeitet wurden. Die Ausprägungen bieten eine inhaltliche Übersicht darüber, welche Aspekte eine Unterkategorie umfasst und welche Aspekte von den befragten Personen während der Interviews angesprochen wurden (siehe Tabelle 3). Viele der in den interview getroffenen Aussagen waren nicht immer eindeutig nur einer Kategorie zuweisbar. Denn oft komplementieren sich die erstellten Kategorien und haben keine scharfen, sondern verschwimmende Grenzen. Diese Schwierigkeit stellt allerdings insofern kein Problem dar, da die Kategorien lediglich ein erster Schritt für die Analyse waren und dazu dienen, dass Untersuchungsmaterial übersichtlich zu gestalten und die Vorauswahl der zu analysierenden Abschnitte zu erleichtern. Andernfalls nimmt die Kategorisierung keinen Einfluss auf die Analyse, da in dieser Arbeit darauf verzichtet wurde, eine quantitative Materialübersicht zu erstellen.

Tabelle 3: Codierleitfaden (Quelle: eigene Darstellung)

Oberkategorie	Unterkategorie	Ausprägungen
Die Österreichische Küche	1a Geschichte & Verständnis der Österreichischen Küche	• Kronländer • jüdische Küche • vielfältige gegenwärtige Einflüsse aufgrund von Migration und erhöhter Mobilität
	1b Gerichte	• Fleischgerichte • Süßspeisen • Innereien • Suppen
	1c Charakteristika	• paniert/ gebacken • deftig • Saisonalität • traditionell mit zeitgemäßen Einflüssen • regional • hoher Stellenwert von Fleisch • nose-to-tail
	1d Begriffsabgrenzung Wiener Küche - Österreichische Küche	• synonyme Gebrauch • Auffassung als unterschiedliche Konzepte • Bundesländerküchen • Unterscheidung zwischen traditioneller klassischer und modern interpretierter Österreichischen Küche
Fleischkonsum	2a Angaben zum persönlichen Fleischkonsum	• fleischhaltige Ernährung • fleischreduzierte Ernährung • fleischlose Ernährung • Wandel des Fleischkonsums im Laufe der Lebensjahre • Verändertes Bewusstsein hinsichtlich Fleisch und dessen Konsum • Fleischkonsum angepasst und abhängig von (Berufs-)Alltag • Tendenz zu weniger, dafür ausgewähltes Fleisch • Berücksichtigung von Herkunft und Gütekriterien
	2b Fleischkonsum in Österreich und dessen Wandel innerhalb der letzten Jahrzehnte	• Veränderungen bei Produzenten • Veränderungen bei Verkaufs- und Handelskette • Veränderung bei Verfügbarkeit • Veränderung bei Zubereitungstechniken • gegenwärtiger Nachfragetrend zu Bio-/Fair-Trade-/Regionalprodukte • regionale Unterschiede zwischen Wien und Österreich • Wandel und Weitergabe von Essgewohnheiten über Generationen (Sonntagsbraten) • Fleisch als alltägliches Konsumgut • Rückbesinnung
	2c Einflüsse auf den Fleischkonsum	• sozioökonomische Situation • Wissenstand, Aufklärungsverhältnisse • kritisches Bewusstsein und Hinterfragen von Fleischproduktion und -konsum • soziales Umfeld und dessen Essgewohnheiten • Ernährungsweise als Kind - erlernter Geschmack • Alter • Gesundheit und Intoleranzen • bestimmte Ernährungsweise (z.B. vegetarisch, vegan, low-carb) • Geschmackliche Vorlieben (und deren Wandel) • ethnische, kulturelle, sowie Glaubensgründe • Angebot und Verfügbarkeit • Fleisch als Billig- und Massenprodukt • Fleisch als Statussymbol • Migration und Mobilität • Erwartungshaltung von sozialem Umfeld • Essen im Gasthaus

3 Zusammenhang/ Verbindung zwischen Essen und Identität	3a Essen als Teil/ Ausdruck eines gewissen Lebensstils	• vegane und vegetarische Ernährungsweise • Neigung und Abneigungen zu bestimmten Lebensmittel(-gruppen) und kulinarischen Richtungen • Diäten und Ernährungstrends; Ernährung als Art Religion • Einnahme von Mahlzeiten
	3b Essen als Teil/ Ausdruck einer nationalen und kulturellen Zugehörigkeit	• Herkunft als Entscheidungskriterium für Ausrichtung des Restaurants • Interverwobenheit von Essen, Kindheit und Herkunft • Manifestation der eigenen Zugehörigkeit zu einer gewissen Gruppe • Abgrenzung durch Essen • Aushängeschild Schnitzel: typische Gerichte als Repräsentation einer Nationalküche/ einer Nation • Küche und Kulinarik als wichtiger und standhafter Bestandteil kultureller Identität • kulturelle statt nationale Identität • Bedeutung von der Inszenierung von Gerichten • Tabuisierung von und Verzicht auf gewisse Lebensmittel • Kulturkoffer • Österreichische Küche als Teil kultureller Feste, wie Erstkommunion, Trauerfeier oder Ähnlichem
Kochkurse	4a Informationen über Unternehmen	• Gründungsidee • Entwicklung und Werdegang des Betriebes • persönliche Herangehensweise an Kochen • persönlicher Hintergrund
	4b Angebot von Gerichten	• „Stereotype“ Wiener Schnitzel und Apfelstrudel • vegetarische und vegane Alternativen/ Abwandlungen • Suppen • Wiederbelebung „alter“ Gerichte • Klassiker
	4c Auswahl von Gerichten	• klassisch Österreichisch oder neuere, modernere Auslegung • persönliche Herausforderung • kulinarische Ausrichtung • herzhaft oder süß • Einfluss Fusionsküche • Zielgruppe Touristen
Gastronomiebetriebe	5a Informationen über Unternehmen	• persönlicher Hintergrund • Informationen zu Unternehmen und dessen Philosophie • typische Gästegruppen
	5b Gerichte auf Speisekarte	• Österreichische und Wiener Klassiker • wechselndes Angebot je nach Jahreszeit und Verfügbarkeit • fleischhaltige Gerichte • vegetarische Gerichte • vegan auf Anfrage • signature dish
	5c Auswahl der Gerichte	• Saisonalität • Nachfrage/ Vorlieben der Gäste • Österreichische Lebensmittel • Klassiker als Fixpunkte • entsprechend der kulinarischen Ausrichtung und der Philosophie des Gastronomiebetriebs • Sehnsuchtsgerichte/ Gerichte aus der Kindheit

7 Auswertung der Interviews

In Anlehnung an die mittels des Codierfadens gebildeten Kategorien sollen die Forschungsfrage und die dazugehörigen Subfragen diskutiert werden. Tabelle 3 bildet diese Kategorien ab und zeigt, welche Aspekte im Interview erwähnt wurden. Im Rahmen dieser Diplomarbeit ist es allerdings nicht möglich, alle Aspekte zu behandeln, und zudem sind mitunter nicht alle bereitgestellten Informationen relevant für die Beantwortung der Forschungsfrage.

Vor Durchführung der empirischen Datenerhebung mittels qualitativer Interviews wurden mehrere Subfragen definiert (siehe Kapitel 1.1). Diese werden schrittweise aufgegriffen und anhand des Materials aus der empirischen Erhebung analysiert. Zunächst wird auf den Stellenwert von Fleisch in der Österreichischen Küche eingegangen, danach der Werdegang von Fleisch in Österreich erörtert und im Anschluss der Zusammenhang von Essen und Identität, insbesondere auf nationaler Ebene, diskutiert.

7.1 Stellenwert von Fleisch in der Österreichischen Küche

Die These, die für die Frage nach dem Stellenwert von Fleisch in der Österreichischen Küche formuliert wurde, lautet: Fleisch nimmt einen hohen Stellenwert ein. Die Recherche anhand der Kochbücher hat bereits nahegelegt, dass Fleisch ein zentrales Element der österreichischen Küche ist. Diese Annahme hat sich den Antworten der Befragten zufolge bestätigt; Sie schreiben Fleisch hohe Bedeutung zu:

„[D]ie Österreichische Küche ist sehr fleischlastig. Tut sich auch schwer, meiner Meinung nach, sich davon zu entfernen, um irgendwelchen kulinarischen Trends irgendwie gerecht zu werden.“ (B2)

„Fleisch in der Österreichischen Küche ist eigentlich kaum wegzudenken. Gerade in der Wiener Küche vor allem, siehe eben auch wiederum das Wiener Schnitzel, [...] der Österreicher ist ursprünglich schon ein Fleischesser gewesen.“ (B3)

„Eigentlich schon einen großen Stellenwert, weil jetzt halt so wie Schnitzel und Schweinsbraten das schon sehr . . einfach schon sehr einfach verankert ist.“ (B5)

Die Befragten waren sich durchwegs einig, dass Fleisch in der Österreichischen Küche einen sehr hohen Stellenwert hat und dass besonders deftige und gebackene Gerichte oftmals in Verbindung mit Fleisch ein Charakteristikum der Österreichischen Küche bilden. Demnach

werden auf die Frage nach typischen Gerichten der Österreichischen Küche auch meistens zunächst Fleischgerichte genannt. Wie aus dem letzten Zitat entnehmbar, spiegelt sich das auch in den Gerichten, die die Expertengruppe als typisch für die Österreichische Küche nennen, wider:

„Gekochtes Rindfleisch, viel Paniertes, Schwein natürlich. Ja, die Klassiker sind für mich Tafelspitz, Beuscherl, ja Innereien-Küche natürlich auch, Tafelspitz, Schnitzerl, generell Gebackenes, und schon eher kräftig, deftigere Geschichten. Suppe ganz wichtig, Rindssuppe natürlich sehr sehr wichtig; ganz ein wichtiger Bestandteil ist die Suppe.“ (B1)

„Das Wiener Schnitzel, der Zwiebelrostbraten, dann haben wir das Kalbsbeuschl, das Backendl, Kalbsbackerl, Kalbsgulasch, das Wiener Backfleisch. [...] Oder dann bei den Süßspeisen natürlich von Palatschinken bis Kaiserschmarrn, quer durch die Bank: Apfelstrudel, Topfelstrudel.“ (B4)

Diese Zitate zeigen, dass auf die Frage nach typischen Gerichten der Österreichischen Küche zunächst meistens Fleischgerichte genannt werden. Diese Nennungen decken sich weitgehend mit den im Theorieteil identifizierten typischen Fleischgerichten der Österreichischen Küche (siehe Kapitel 4.3). Neben den Fleischspeisen werden auch Süßspeisen und Suppen, insbesondere Rindssuppen, aufgezählt und somit ebenfalls als integraler Bestandteil der Österreichischen Küche erachtet.

Zudem wird auch das nose-to-tail Konzept von einer der interviewten Personen als „Bestandteil der Österreichischen Küche seit Jahrtausenden“ (B1) ausgewiesen. Dieses Konzept sieht, im Gegensatz zur bloßen Verwendung der Filetstücke, die Verwertung des ganzen Tieres vor:

„[D]u hast einen Leberknödel, das wird aus Leber gemacht [...]. Da werden Abschnitte auch verwendet dafür und nicht weggeschmissen. Du hast eine Fleischstrudelsuppe. Da kommen Abschnitte, auch Innereien hinein. Es gibt auch eine Wildschnittensuppe. Also das ist die Milz.“ (B1)

Festzuhalten ist demnach, dass sich die Befragten durchwegs einig waren, dass Fleisch und Fleischgerichte einen sehr hohen Stellenwert in der Österreichischen Küche haben. Sie beschreiben diese als fleischlastig und merken an, dass besonders deftige und gebackene Gerichte oftmals in Verbindung mit Fleisch ein Charakteristikum der Österreichischen Küche bilden.

Diese Präsenz von Fleischgerichten in der Österreichischen Küche erlaubt es folglich überhaupt erst, mit der These, dass typische Fleischgerichte als Bestandteil der Österreichischen Identität angesehen werden können, fortzufahren. Hiermit kann auch die These bestätigt werden, dass typische Fleischspeisen als Teil der österreichischen Küche ein bedeutendes österreichisches Kulturgut bilden.

7.2 Werdegang von Fleisch in Österreich

Um in weiterer Folge zu klären, inwieweit diese Gerichte als Bestandteil der österreichischen Identität angesehen werden können, soll zuerst ein breiteres Verständnis darüber gegeben werden, in welchem Kontext dieser Fleischkonsum stattfindet. Dies geschieht, indem erläutert wird, welchen Werdegang Fleisch in Österreich im letzten Jahrhundert durchlaufen hat und welche Einflussfaktoren beim heutigen Konsum zu tragen kommen.

Frage und These, die sich hierfür ergeben, sind:

Frage: Welchen Werdegang hat Fleisch im letzten Jahrhundert in Österreich hingelegt?

These: Fleisch hat sich von einem seltenen Gut zu einem leicht verfügbaren Massenprodukt gewandelt.

Im Zuge dessen soll auch der Frage nachgegangen werden, inwieweit Fleisch und Fleischgerichte als Wohlstandsmarker dienen können. Angenommen wird, dass diese Funktion, wenn auch in abgeschwächter Form, auch noch gegenwärtig vorhanden ist.

Wie der historische Rückblick über den Fleischkonsum im deutschen Raum in Kapitel 5.1 gezeigt hat, schwankte der Fleischkonsum im Laufe der Jahrhunderte und fiel in zyklischen Abständen mal höher und mal niedriger aus. Dies war meist von der Verfügbarkeit und Leistbarkeit von Fleisch für die verschiedenen Bevölkerungsschichten abhängig, welche wiederum mit äußeren Umständen, wie dem Bevölkerungswachstums, der Tiernutzung als Arbeitskräfte, der Transport- und Konservierungsmöglichkeiten, dem Grad der Industrialisierung sowie der wirtschaftlichen Entwicklung in Zusammenhang standen.

7.2.1 Fleisch – vom seltenen Gut zum Massenprodukt

Während Fleisch vor dem 20. Jahrhundert zumeist noch ein seltenes Konsumgut darstellte, entwickelte es sich im Laufe des 20. Jahrhunderts mit Ausnahme des Ersten und Zweiten Weltkrieges zu einem allzeit verfügbaren Gut, wobei es insbesondere in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts zum Massengut avancierte.

„Aber früher [...] in der Nachkriegszeit, da war Armut da [...]. Es hat viel mehr kleinere Bauern gegeben, die nur ein bisschen was getan haben für den Fleischer. Aber da hat sich generell, glaub ich, das ganze Konsumverhalten geändert, da hat sich der Markt grundsätzlich verändert. Früher, glaub ich, hat man nicht jeden Tag, - gut man sagt Österreich Schweinsbratenland, Schnitzelland. Ich glaube, dass früher der Sonntagsbraten noch anders hochgelebt worden ist, auch in den Familien. [...] Aber ich glaube, dass sich das jetzt natürlich verändert mit dem Massenmarkt und mit dem Preiskampf, der enorm ist, wenn man jetzt zu Supermarktketten geht und das abgepackte Fleisch sieht. Was man da oft für einen Preis sieht, was so ein Schwein kostet, was so ein Rind kostet. Da denke ich mir schon, ‚Um Gottes Willen meine Lieben, da sind wir jetzt halt schon im Massenbereich‘. [...] ich denke es mir jetzt selber, dass du um diesen Preis einfach nur mehr Massentierproduktion hast, sonst kannst du dir das nicht leisten. [...] da ist halt die Massentierhaltung, und jedes Stück Fleisch muss gleich ausschauen, sonst nimmt es der Kunde nicht und hin und her.“ (B1)

B1 illustriert, wie Fleisch sich in den Jahrzehnten der Nachkriegszeit von einem seltenen Gut zu einem ständig verfügbaren Massengut gewandelt hat, das zu niedrigen Preisen von der Masse der Bevölkerung gekauft werden kann. Er thematisiert des Weiteren sowohl dass es Veränderungen bei der Produktion und bei der Handelskette gegeben hat, als auch dass die Vereinheitlichung von Fleischprodukten mittlerweile ein wichtiges Kriterium für die Kaufentscheidung ist.

B7 verweist im folgenden Zitat darauf, dass der über die vergangenen Jahrzehnte angestiegene Fleischkonsum auch gegenwärtig in etwa gleichbleibend hoch ist (wie durch Abbildungen 4 und 5 in Kapitel 5.2 bestätigt), und tagtäglicher Fleischkonsum an Tagesordnung steht: *„Und es ist für ganz viele Leute immer noch normal, fast jeden Tag Fleisch zu essen. Ob das jetzt ist in tatsächlich abgebratenem Fleisch oder ob das Wurst ist oder Schinken oder so. Aber ich glaube, es gibt ganz viele Menschen, die das täglich essen“* (B7). B7 sieht dies historisch begründet.

„Na ja, das ist schon, das kommt schon von früher. Weil wenn man sich Fleisch leisten konnte, dann war man jemand, dann hatte man was. Und jetzt kostet das Fleisch so wenig, dass natürlich auch die, die nicht so wahnsinnig viel verdienen, sich das [...] sich gönnen quasi und sich leisten können, dass sie jeden Tag Fleisch essen. Ich glaube schon, dass das noch von daher

kommt, dass einfach Fleisch nicht immer für jedermann automatisch zu haben war oder es war relativ teuer. [...]Jetzt kann ich kaufen alles um einen Kilopreis von zwei, drei Euro.“ (B7)

„Dort, also so wie es bei uns früher auch war, gilt das [Anm. Fleisch] als Statussymbol, als etwas, das man sich leisten kann, einem Kraft und Stärke verleiht und auch gesellschaftlich auch ein wichtiger Punkt ist.“ (B6)

Wie auch in Kapitel 5.5 dargelegt, fungierte Fleisch, als es noch als seltenes Konsumgut eingestuft wurde, als Kennzeichen für Wohlstand. Es hatte die Funktion eines Statussymbols inne, und wurde neben Wohlstand teilweise auch mit den Attributen Stärke und Kraft assoziiert. Während es aufgrund des veränderten Angebots an Billigwaren wohl nicht mehr eine ähnlich distinktive Funktion hinsichtlich der sozialen Stellung in der Gesellschaft hat, so wirken die positiven Assoziationen von Fleisch heute noch nach und könnten für manche Leute neben anderen Gründen als Anreiz für den regelmäßigen Konsum von Fleisch dienen.

7.2.2 Qualität vor Quantität – Eine Trendwende

Während Fleisch auch gegenwärtig zu Tiefstpreisen angeboten wird, wurde bei den Interviews jedoch auch angemerkt, dass sich ein Trend zum Umdenken abzeichnet und nicht nur der Preis als ausschlaggebend bewertet wird, sondern dass vermehrt auf Herkunft, Produktionsbedingungen und (Bio-)qualität geachtet wird. Im Zuge dessen wurde ein Bewusstsein für diese Werte geschaffen. Zurückzuführen ist dies unter anderem vermutlich auf den höheren Wissenstand der Bevölkerung und deren Aufklärung durch diverse Medien oder auch durch das Engagement von Tierschutzgruppen. Diese Tendenz zum Umdenken und Hinterfragen des Fleischkonsums wurde von vielen der Befragten in den Gesprächen thematisiert, wie aus folgenden Interviewabschnitten exemplarisch hervorgeht:

„Dieses kritische Hinterfragen des Fleischkonsums hat es ja früher überhaupt nicht gegeben. Auch nicht nachfragen nach Herkunft oder Haltungsbedingungen, also da hat die Tierschutzbewegung in Österreich schon ganz große Stücke geleistet und ein Bewusstsein herbeigeführt, dass das einen Wert haben muss, nicht nur für die Menschen, sondern auch für die Tiere, die verarbeitet worden sind; dass man mit denen nicht machen kann, was man will, sondern dass, wenn man sie schon tötet, sie zumindest ein Leben davor gehabt haben sollten.“ (B6)

„[E]s wurden immer mehr, die gesagt haben, ‚Aha, ist das aber eh Fleisch aus Österreich?‘, das kam dann schon. Und über die Medien wurde natürlich auch viel transportiert, sodass dann, weil das Angebot ja so groß an Fleisch und an Fleischsorten ist, schon ein Bewusstsein entstanden ist plötzlich ‚aha, hoppla . . . woher kommt denn das eigentlich und wie hat das Tier gelebt und wo ist es gestorben?‘ (B7)

Es scheint sich also um einen fortlaufenden Umdenkprozess zu handeln, bei dem Produktionsbedingungen sowie diverse negative Folgen eines übermäßigen Fleischkonsums ins Bewusstsein der Leute rücken. Allerdings lenkt B1 im nachstehenden Zitat Aufmerksamkeit darauf, dass qualitativ höherwertigere Fleischprodukte nicht für jedermann leistbar sind.

„[J]etzt, durch diese Medienpräsenz, wo schon auch viele Leute damit konfrontiert werden, wie denn Fleisch zubereitet und produziert wird, kommt schon wieder ein Umdenken, dass die Leute, die es sich jetzt leisten können, - das ist auch immer so leicht gesagt, weil wenn du in einer Familie bist, wo vielleicht nur einer arbeitet, und du zwei, drei Kinder hast, . . da gibt es weiß ich wie viele Fälle, und der muss dann schon schauen, wo er das Fleisch kauft und ob er sich das leisten kann und der kann dann nicht in den Bio-Laden gehen und sich ein Fleisch kaufen, auch wenn er es will, weil es schon deutlich hochpreisiger ist.“ (B1)

Ähnliches erwähnt B4: *„Ich denke, es gibt schon einen Großteil, die das Billigfleisch vielleicht kaufen, weil sie sich es finanziell nicht leisten können.“* So kommt es möglicherweise dazu, dass Konsumenten und Konsumentinnen, obwohl sie über Wissen über die Umstände der Massentierhaltung verfügen, Billigprodukten aus der Massentierhaltung kaufen, weil sie sich aufgrund ihrer finanziellen Situation dazu gezwungen sehen, auf diese Produkte zurückzugreifen, um Fleisch zu konsumieren.

In den Interviews haben auch die Befragten selbst erwähnt, dass sich in ihrem Leben der Zugang zu Fleisch gewandelt hat und sie ein anderes Bewusstsein dazu entwickelt haben (siehe z.B. Interview 2). Viele der Interviewten haben angegeben, Fleisch zwar zu konsumieren, dies aber eher in einem geringen Ausmaß zu tun. Der reduzierte Fleischkonsum ist teilweise auf gesundheitliche Aspekte zurückzuführen, teilweise wird schlichtweg auf Quantität vor Qualität gesetzt, da Kriterien wie Herkunft sowie Haltungs- und Produktionsbedingungen immer wesentlicher werden. Dies wird in folgendem Beispiel deutlich:

„Lustigerweise sagt selbst der Mitarbeiter, also der Geschäftsführer von unserer Firma, die uns das Fleisch liefert, er isst ganz wenig Fleisch, aber wenn er es isst, dann muss es das allerfeinste sein. So gibt es eben die, die sagen, ‚Ok dann halt nur dreimal die Woche, aber dann möchte ich was ganz was Gutes haben und das darf dann auch mehr kosten‘. Das merkt man schon.“ (B7)

Das steigende Bewusstsein und Wissen über Produktions- und Haltungsbedingungen einerseits, und Gütekriterien wie Bio- und Fair-Trade-Siegel sowie geographische Herkunftsangaben (zum Beispiel aus Österreich, aus der Region oder aus dem Nachbarsort)

andererseits, findet sich auch in Gastronomiebetrieben reflektiert. Zum einen haben alle Befragten angegeben, in ihren Restaurants stark auf österreichische Herkunft zu achten. Zum anderen beobachten diese, dass dieser Aspekt auch ihren Gästen ein Anliegen wurde.

„Aber ich und auch wir in unserem Betrieb schauen darauf, dass wir eben regionale Produkte, auch vom Fleisch her, verwenden und dass das nicht irgendeine Massentierzucht ist oder vom Ausland kommt. Also wir kaufen nur österreichisches Fleisch und auf das legen wir ganz einfach Wert. [...] Ich glaube auch, dass es die Leute sehr schätzen.“ (B4)

Im folgenden Ausschnitt wird noch deutlicher, dass sich ein Wandel vollzogen hat und Gästen die Herkunft immer wichtiger geworden ist. Während früher für viele Gäste ein möglichst niedriger Preis ausschlaggebend war, sind mittlerweile viele bereit, mehr zu zahlen, um ein hochwertiges Fleisch, das aus Österreich stammt, zu konsumieren.

„Also früher war es unseren Gästen zum Beispiel völlig egal, woher das Fleisch gekommen ist. [...] Wichtig war es ihnen, dass es nicht allzu viel gekostet hat und das hat sich ganz stark verändert. Wir haben jetzt in der Speisekarte drinnen stehen, woher unser Fleisch kommt, wie die Fleischerei heißt. [...] Und das ist den Gästen auch immer wichtiger geworden [...] Ich kaufe natürlich auch viel teurer ein, als zum Beispiel früher meine Schwiegereltern. Und die Preise sind dadurch natürlich auch gestiegen. Aber ich finde, dass die Gäste das wertschätzen, wenn man ihnen gute Qualität anbietet.“ (B7)

7.2.3 Veränderungen in Gasthäusern

Nicht nur das Interesse für die Herkunft von Fleisch ist ein Aspekt der sich in den Gasthäusern geändert hat. Wie aus den Interviews hervorgeht, haben sich oftmals auch die Portionsgrößen und das Angebot an Speisen gewandelt.

„[A]ls ich nach Wien kam und man fort essen gegangen ist, in eines der vielen Beiseln, da waren die Portionen . . . grundsätzlich, man hat viel mehr gegessen, viel fetter gekocht. Danach ist man jetzt interessanterweise wieder auf der Suche, nach den alten Beisel, wo noch mit Bratfett gekocht wird. . . Die Portionen sind sicherlich kleiner geworden und der Zugang zu Fleisch ist sicherlich auch ein anderer. Früher war das ein Zeichen von Wohlstand. Ähnlich dazu war es nach dem Fall des Eisernen Vorhangs, wenn man Anfang der 90er Jahre nach Tschechien oder in die Tschechoslowakei gefahren ist. [...] Damals wollte man zeigen, dass man endlich wieder Wohlstand hat und man hat auch den Gästen dann unessbare Portionen präsentiert. Und so etwas Ähnliches, aber viel reduzierter war das damals vor 30 Jahren [...] in Wien. Also ich kann mich erinnern, dass ich mir am Anfang schon überlegt hab ‚Na servas, wer soll das denn alles essen können?‘ Und . . das hat sich sicherlich sehr verändert. Ich weiß nicht, ob das eher Mode oder Gesundheitsbewusstsein ist, wahrscheinlich eine Mischung aus beidem.“ (B2)

B2 spricht hier viele Punkte an. Er merkt an, dass früher seiner Wahrnehmung nach häufig fettiger gekocht und größere Portionen serviert wurden, während heutzutage kleinere Portionen auf den Tellern landen und die Zubereitung mit weniger Fett auskommt. Teilweise

verweist er auf die Rückbesinnung auf alte Beisl, wo noch so wie früher mit Bratlfett gekocht wird. Während anzunehmen ist, dass man auch weiterhin noch in etlichen Gasthäusern zumindest noch einzelne Speisen wie ein Schnitzel, das in Bratlfett rausgebacken wird, finden kann, ist dem Zitat allerdings deutlich zu entnehmen, dass sich die Portionsgrößen tendenziell flächendeckend verkleinert haben. Der Anreiz durch eine beachtliche Portionsgröße Wohlstand auszudrücken, ist heutzutage von keiner oder nur noch von geringer Relevanz. Wie von B2 bemerkt, kommt ein steigendes Gesundheitsbewusstsein als weiterer Grund hinzu. Darüber hinaus, ist es gegenwärtig oft prestigeträchtiger kleinere Portionen von qualitativ hochwertigen Nahrungsmitteln, insbesondere Fleisch, als große Portionen minderwertiger Produkte zu konsumieren.

Ein weiterer Punkt, der bei Befragungen angesprochen wurde, waren Veränderungen und Trends hinsichtlich der Zubereitung und Verwendung bestimmter Fleischsorten oder Fleischstücken. B1 sieht im Schwein die für die Österreichische Küche wohl am wichtigste Fleischsorte, wenngleich in seinem Gasthaus mehr mit Rindfleisch gekocht wird: *„[W]ir kochen mehr mit Rind, aber gerade in der österreichischen Küche ist natürlich Schwein, jetzt nicht bei uns, aber generell ist in Österreich das Meist-Gegessenste“* (B1). Als allgemeinen Trend weist B3 den steigenden Verzehr von Huhn aus: *„Auf jeden Fall. Also ich glaube schon, dass natürlich Huhn schwer im Vormarsch ist“* (B3). Diese Beobachtungen decken sich mit den Erkenntnissen aus Kapitel 5.4, die zeigen, dass einerseits der Schweinefleischverbrauch seit den 1950ern angestiegen und weiterhin hoch ist, und dass andererseits besonders weißes Fleisch in den letzten Dekaden an Beliebtheit gewonnen hat. Dieser Trend zeichnet sich auch bei einer Umfrage nach der zukünftigen Bedeutung von Fleischarten in österreichischen Haushalten durch das AMA-Marketing-Institut ab (siehe Kapitel 5.6).

In Bezug auf die Zubereitungsart gibt es den Interviews zufolge keine großartigen Veränderungen. Neue Geräte und Techniken erlauben es aber, das Fleisch schonender zuzubereiten, um die hohe Qualität des Ausgangsprodukts zu wahren und somit das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.

„[F]rüher hast du jeden Braten mit der Fleischgabel angestochen und umgedreht. Mittlerweile verwendest du die Fleischgabel kaum noch, weil man weiß, sobald man das Fleisch beschädigt, rinnt Fleischsaft aus und somit wird das Fleisch automatisch trockener. Auch dieses verkehrte Garen oder Sous-vide-Garen, Dampfgaren, schonendes Garen, um einfach das ultimative Ergebnis aus dem Gargut oder Speise herauszuholen, ist sowieso eine Trendwende. Lieber

länger auf geringerer Temperatur zu garen und dafür wirklich die beste Fleischqualität zu erzielen.“ (B3)

In Hinblick auf die Entwicklung der Innereienküche sind sich die Befragten hingegen uneinig. B2 spricht von einem Rückgang von Innereien, wobei er hier als Beispiel Hirn und Nierndl anführt. Seine Beobachtung führt er auf eine veränderte Nachfrage und veränderte Handelsketten und Handelsbestimmungen zurück.

„[E]s gibt viele Sachen, die aus den Speisekarten verloren oder verschwunden sind oder ganz, ganz selten zu finden sind, Innereien als Beispiel, Hirn und Nierndl und solche Sachen. [...] Eine Wechselwirkung aus: Nachfrage hat sich verändert und die Verfügbarkeit hat sich verändert. Durch die vielen Verordnungen, Normen, Sicherheitsbestimmungen und Gesundheitsbestimmungen hat man sehr viele Sachen nicht mehr; bestimmte Innereien oder gerade Hirn muss ganz frisch sein [...]. Auch die Infrastruktur der Metzger ist verschwunden. Es gibt keine Metzger mehr. Wenn, dann ein paar fast kettenmäßige, wie Radatz, und ansonsten es ist alles verpackt und portioniert verfügbar. Märkte und die Gyvenirs, also praktisch ethnische Supermärkte, [...] und ein paar vereinzelte Fleischer sind fast die einzigen, wo du als Konsument auch das Stück Fleisch, das du brauchst, bekommst, in Qualität, Größe und Schnitt. [...] Als ich nach Wien kam, gab's noch [...] Markthallen, wo man ganze Hendl gekriegt hat, mit Kopf und Füßen. Meine Großmutter hat noch mit den Füßen Suppen gemacht und das kriegst du heutzutage alles nicht mehr. Ich meine, [...] das ist ein Symbol, ein Zeichen, oder ein Beispiel dafür, wie viele Sachen nicht mehr verfügbar sind.“ (B2)

Dieser Wandel der Handelskette und Infrastruktur, der hier angesprochen wird, bietet eine Erklärung dafür, warum er einen Rückgang bestimmter Gerichte, besonders der Innereengerichte erwartet beziehungsweise sieht. Mittlerweile können Gastronomieinhaber sowie Privatpersonen einzelne Fleischteile kaufen, während es früher durchaus üblich war ein ganzes Tier zu kaufen oder sogar selbst zu schlachten. Damit einher ging auch die Notwendigkeit alle Teile zu verarbeiten, da diese kostbar waren. So wurden mit Knochen Suppen gekocht und Innereien zu eigenen Gerichten verarbeitet.

Während B2 demnach eine Abnahme von Innereispeisen erwartet, beschreibt B1 hingegen das Beuschl als Verkaufsschlager in seinem Gasthaus und sieht keinen Rückläufigkeitstrend der Innereienküche. Es spricht dieser jedoch in Wien im Gegensatz zum restlichen Österreich eine höhere Bedeutung zu.

„Ich glaube, wo sich der Wiener gegenüber Österreichern unterscheidet, ist, dass der Wiener schon ein sehr großer Spezialist in Sachen Innereien ist. Also sie gehen bei uns auch. Eines unserer Best-gehensten-Gerichte ist das Beuscherl.“ (B1)

B7 steht in etwa in der Mitte dieser beiden Positionen. Sie weist Innereiergerichten eine Sonderstellung zu, da sie nicht von jedermann gemocht werden, eher als etwas Spezielles angesehen werden und die Verkaufszahlen oftmals schwanken. Dies trifft ihrer Erfahrung nach auf Hirn, Nierndl und Beuschl zu. Leber hingegen ist auch in ihrem Betrieb ein gängiges Gericht.

„Das einzige, das wir anbieten, ohne dass wir jetzt damit rechnen, dass sie es wirklich viel essen, sind Innereien, weil die etwas ganz Spezielles sind. Es gibt auch nicht so viele Gäste, die Innereien mögen. Also da rede ich jetzt von Nieren und Beuschl, wo überhaupt das ganze Kalbsgeschlinge drinnen ist. Leber wird gerne gegessen. Aber sonst, Hirn zum Beispiel, das sind sehr spezielle Sachen. [...] ich kaufe davon auch sehr wenig ein, weil das schnell verarbeitet werden muss. [...] Von denen kochen wir auch nur geringe Mengen [...] die Jüngeren, glaub ich, [...] die hängen da nicht so daran.“ (B7)

Eine weitere Veränderung, die sich im Laufe der Zeit ergeben hat, ist die Erweiterung und die Diversifizierung des kulinarischen Angebots in Österreich. In ein österreichisches Gasthaus zu gehen und Speisen der Österreichischen Küchen zu essen kann demnach als bewusste Entscheidung angesehen werden. Früher standen nicht so viele verschiedene Alternativen zu Verfügung und gerade in ländlichen oder suburbanen Gegenden war dies oft die einzige Option. Mittlerweile sind aber in vielen Gebieten, vorrangig natürlich in urbanen Räumen, viele unterschiedliche Restaurants und Küchen präsent.

„[W]ir haben einfach ein irre großes Angebot vor allem in Österreich oder in Wien, was Kulinarik betrifft in jeglicher Art und Weise; ob es eben, wie gesagt, vegan, vegetarisch, sonstige länderspezifischen Lokale oder Speisen sind, die mittlerweile auch schon, sag ich mal, auch schon überall Querbeet angeboten werden, damit man nicht nur auf einer Schiene fährt und einfach versucht, eine breite Masse abzudecken, seitens der Gastronomie.“ (B3)

„[V]or 40 Jahren oder 30 Jahren hat das noch ganz anders ausgesehen. Da hat es einen Mci gegeben, aber da hat es noch keinen gescheiten Japaner, also richtigen Japaner in der Stadt gegeben, da hat es keinen gescheiten, also wirklich guten Italiener gegeben. Da hat es keinen Inder, keinen richtig guten gegeben. Also das hat sich schon deutlich verändert jetzt. Durch die Einflüsse natürlich auch.“ (B1)

Das gastronomische Angebot in Österreich hat sich nicht nur in kulinarischer Hinsicht durch die Präsenz vieler verschiedener nationaler Küchen erweitert, sondern ist auch bezüglich des Speisenangebots und etwaiger Abwandlungen diversifizierter geworden. Damit gemeint ist, dass es auf einer Speisekarte mittlerweile nicht mehr nur einzelne Rubriken für verschiedene Gänge gibt, sondern dass häufig auch vegetarische, vegane oder glutenfreie

Gerichte extra ausgewiesen sind. Denn die Gastronomie reagiert auf unterschiedliche Ernährungsformen und Wünsche der Kunden, um, wie von B3 ausgedrückt, „nicht nur auf einer Schiene“ zu fahren und „eine breite Masse abzudecken“, und um über einen möglichst großen potentiellen Kundenstock zu verfügen. Aus folgendem Zitat ist zu entnehmen, dass früher vorrangig Fleischgerichte die Speisekarten dominiert.

„Also während in den 80er Jahren maximal noch die obligatorischen gebackenen Champignons auf den Speisekarten zu finden waren, so findet man heutzutage überall mehrere Gerichte, oft eine gesamte Rubrik, die vegetarisch ist. Vor einigen Jahren hat der Prozess von vorne begonnen eben mit dem Veganismus, der auch ein Thema wurde und berücksichtigt wurde und sich letztlich auch in den Speisekarten der Restaurants wieder gefunden hat.“ (B7)

Heutzutage entspricht es eher einer Seltenheit, wenn keine vegetarischen oder veganen Gerichte auf Speisekarte zu finden sind. Auch in Kochschulen findet bei Bedarf eine Adaptierung der Speisen statt.

„Wenn wir es vorher wissen, bieten wir Alternativen an. [...] also beim Wiener Schnitzel wäre Sellerie auch eine vegetarische Alternative. Bei einem veganen Wiener Schnitzel stoßen wir schon langsam auf unsere Grenzen. Weil wie willst du denn eine Panier ohne Ei machen? Strudel ohne Butter geht, aber da setzen wir auch schon manchmal ganz bewusst Grenzen und sagen, ‚Nein, das geht nicht [...] Das ist Wiener Küche, das ist es und so ist es‘. Wenn du andere Vorstellungen hast, weil du aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen oder welche Gründen auch immer sagst, ‚Nein, ich esse das und das und das nicht‘, ja dann musst du dich anpassen und nicht die Küche. Das ist so meine Meinung.“ (B2)

Hier werden bereits gesundheitliche und religiöse Gründen als einen von vielen Einflussfaktoren für den Konsum von beziehungsweise den Verzicht auf Fleisch und Fleischgerichten angesprochen, worauf im Folgenden näher eingegangen wird.

7.2.4 Weitere Einflussfaktoren auf den Konsum von Fleischgerichten

Im diesem Unterkapitel werden demnach weitere Aspekte aufgegriffen, die potentiell einen Einfluss auf Menge, Umfang sowie Art und Weise des Fleischkonsums von verschiedene Leute haben. Konkret werden Glaubensgründe, Gesundheit, und Außer-Haus-Essen essen angesprochen.

In Kapitel 5.3 wurde bereits besprochen, wie neben historischen Ereignissen oder Erlässen Glaubensvorstellungen und damit einhergehende Gebote und Verbote den Fleischkonsum in verschiedenen Regionen der Welt wesentlich beeinflusst haben und auch heute noch prägen. In folgendem Ausschnitt erklärt B3 das Aufkommen des Schweinefleischverbots im Islam:

„Man soll auch ein bisschen die Hintergründe verstehen, wie es jetzt beim Islam, zum Beispiel, ist. Das ist ja nur aufgekommen, aufgrund dessen, dass Schweinefleisch leicht verdirbt und man damals nicht gewusst hat, wie man es haltbar macht und aufgrund einer Vergiftung des damaligen Herrschers, ist Schweinefleisch im islamistischen Glauben eben tabu. [...] sie haben halt gesagt, das Fleisch ist unsauber [...]. Das ist die Grundgeschichte, dass sich der damalige Herrscher auf Schweinefleisch, welches verdorben war, quasi indirekt vergiftet hat, also nicht daran gestorben ist, aber aufgrund dieser Vergiftung wurde das damals quasi als unsauber beschrieben.“ (B3)

Ein weiterer Einflussfaktor darauf, kein oder geringere Mengen an Fleisch beziehungsweise an gewissem Fleisch zu essen, sind gesundheitliche Gründe, wie aus nachfolgendem Zitat hervorgeht:

„Ich esse schon Fleisch, aber sehr minimiert muss ich dazu sagen, weil ich vor einiger Zeit etwas kränker war und ich dann gemerkt habe, oder auch gelesen habe, rotes Fleisch und so. Also ich ernähre mich hauptsächlich von Huhn und Fisch.“ (B4)

Auch B7 gibt in nachfolgendem Interviewausschnitt an, dass einiger ihrer Gäste, tendenziell vor allem Frauen, aus der Motivation heraus, sich gesünder zu ernähren, in den letzten Jahren vermehrt zu fleischreduzierten Gerichten greifen. Das deckt sich mit den Ergebnissen, zu welchen Asthleitner (2007) im Rahmen ihrer Studie kommt. Als eine Untergruppe von fleischiessenden Personen in Österreich, welche in etwa ein Viertel der Befragten ausmacht, identifiziert sie eine großteils weibliche Gruppe, die aus gesundheitlichen Gründen ihren Fleischkonsum niedrig hält (siehe Kapitel 5.6).

„Es hat sich natürlich jetzt auch verändert. [...] Wir machen das seit 20 Jahren hier. Wie ich hier begonnen habe, als junge Frau, habe ich versucht, Gemüsegerichte auf die Karte zu geben, weil es die hier fast gar nicht gab, oder etwas Leichteres, oder mehr Fisch. Das wurde alles nicht bestellt. Also ich habe damals sehr viel weggeworfen. Habe dann begonnen, gut dann werden wir wieder weniger Gemüse machen, weniger Fisch. Und dann vor ungefähr 10 Jahren hat sich das begonnen sehr stark zu ändern, dass die Leute angefangen haben, zu schauen, dass sie sich besser ernähren, gesünder ernähren, leichter auch essen. [...] vor allem die Frauen natürlich, die haben begonnen zu sagen, ‚Aha, na ja, gibt es nicht auch etwas Leichteres und da ist so viel Fleisch auf der Karte und so viel Gebackenes‘ und seitdem geht es besser. Also wir haben jetzt immer mindestens vier vegetarische Gerichte auf der Karte und die gehen jetzt sehr gut.“ (B7)

In diesem Zitat werden Gesundheit und ausgewogene Ernährung als Gründe dafür genannt, Fleischgerichte für Fischgerichte oder für vegetarische Gerichte einzutauschen. Ein weiterer Einfluss dürfte wahrscheinlich die zunehmende Verbreitung von vegetarischen und veganen Ernährungsweisen sein.

Wie aus dem nächsten Abschnitt, welcher nahtlos an den eben erbrachten anschließt, zu entnehmen ist, wurde das neue Speisenangebot oftmals nicht angenommen, weil die Gäste von B7, bevor sie überhaupt im Gasthaus waren, bereits wussten, was sie in etwa essen wollten. Sie assoziierten mit einem österreichischen Gasthaus ein bestimmtes Set an Gerichten, während sie andere Gerichte oder Zutaten als eher typisch für andere Küchen erachteten:

„[N]achdem ich in der Küche arbeite und mein Mann im Service, habe ich ihn gebeten, bei den Stammgästen zu fragen, warum sie das neue Angebot nicht annehmen. Und sie haben gesagt, ‚Nein, also wenn sie jetzt ins Auto steigen, und sie wissen, sie gehen zum Prilisauer, dann wissen sie schon, ich werde ein Backhendl essen.‘ Und das ist kein Thema für sie dann, da einen Fisch zu nehmen [...]. Da haben sie gemeint, da gehen sie lieber in ein Restaurant, wo Fisch die typische Speise ist und wenn sie zu mir fahren, da denken sie an ein Backhendl, an ein Cordon Bleu, an einen Zwiebelrostbraten.“ (B7)

Außerdem wurde angesprochen, dass beim Besuch eines österreichischen Gasthauses tendenziell zu bestimmten Speisen gegriffen wird. Das könnte auch damit verbunden sein, dass man sie zuhause aufgrund des Aufwands oder des Geruchs seltener oder gar nicht zubereitet.

„[A]lso das [Anm. Gebackenes] essen bei uns die Gäste am allerliebsten, wahrscheinlich auch deshalb, weil man das zuhause kaum gerne zubereitet aufgrund des Aufwands, des heißen Öls und des Geruchs.“ (B7)

7.2.5 Sonntagsbraten

Ein weiteres Phänomen, das noch zu analysieren ist, ist die Bedeutung des Sonntags, als jenen Tag, an dem typischerweise Fleischgerichte in Österreich gegessen werden. Aus der Literaturrecherche ist hervorgegangen, dass, als Fleisch noch als ein Luxusgut galt, Sonntag jener Tag der Woche war, an dem Fleisch aufgetischt wurde:

„Ja das liegt an der Geschichte. Nach dem Krieg hat es nur am Sonntag Fleisch gegeben. Da hat es nicht jeden Tag Fleisch gegeben, weil es das nicht gegeben hat und weil man es sich nicht leisten hat können. Darum, Sonntag war Fleischtag, so wie Freitag Fishtag und Freitag ist ja jetzt auch noch Fishtag“ (B1).

Außerdem galten Fleischspeisen am Sonntag vor allem im bäuerlichen Milieu als Belohnung für die schwere Arbeit, die unter der Woche geleistet wurde.

Die Auswertung der Interviews hat gezeigt, dass unter den Befragten nicht eindeutig Einigkeit darüber besteht, welche Bedeutung dem Sonntag als typischen Fleischtag

gegenwärtig noch beizumessen ist. Einige der Befragten denken, dass der Sonntag sich in dieser Hinsicht nicht mehr von anderen Wochentagen unterscheidet.

„[Denn]es wird mittlerweile so viel Fleisch gegessen. Also das war vielleicht einmal. [...] ich glaube, das kommt aus einer Zeit, wo Fleisch halt wirklich noch etwas Besonderes war. Also wir dürfen nicht vergessen, dass dieser extrem hohe Fleischkonsum, den wir derzeit haben, den gibt es ja nicht immer schon. Also das ist wirklich eine relativ kurze Zeitspanne, wo wir uns in unserer Zone, wo wir hier leben uns das erlauben und leisten können . . . Früher war es ja wirklich so, dass Fleisch sonntags gegessen wurde und dann halt wirklich besonders aufgekocht wurde.“ (B6)

In unserer Zeit scheint dies nicht mehr so relevant zu sein, da Fleischspeisen von vielen Leuten täglich verzehrt werden. Früher wurde häufig nur sonntags besonders aufgekocht und die ganze Familie ist am Tisch zusammengekommen. Die Rahmenbedingungen die den Sonntag zum typischen Fleischtag gemacht haben, dürften dafür nicht unwesentlich gewesen sein, wie auch in folgendem Zitat deutlich wird:

„Ich kenne das aus der Vergangenheit, (größtenteils von meinen Eltern). Also früher [...] war fast ein Muss. Also Sonntagsbraten war ein . . . fixer Bestandteil des Menüs. Heutzutage, also ich kann das nur jetzt für mich und mein Umfeld sagen, verschwindet das. Weil auch diese ganze Symbolik des Sonntags auch im Wandel ist. Also zum Teil . . das Sonntagsessen war immer- Also Kirche, man trifft sich, Frühshoppen, Essen, ob das jetzt am Land oder in der Stadt war [...] man halt ins Gasthaus gegangen und das war zur Feier des Tages. Das war ein Zelebrieren des Essens und heutzutage verschwinden auch die Rahmenbedingungen für so ein Zelebrieren. Ob das heutzutage noch so ist, weiß ich nicht. Glaub ich sicher, dass sich das verändert hat.“ (B2)

Das Sonntagsessen in Form eines Fleischgerichts war demnach für viele neben dem Gang zur Kirche ein Bestandteil eines typischen Sonntags, der sich durch eine besondere Mahlzeit von den anderen Tagen abhebt. Ein Überbleibsel dieser Sonderstellung sieht der andere Teil der Befragten. Für sie hat der Sonntag seine besondere Stellung noch nicht verloren und findet sich auch heute noch im Alltagsleben und in Gewohnheiten:

„Ich glaube schon, dass der Sonntag noch immer einen eigenen Stellenwert vom Essen her hat. Früher war das der Tag, wo man sich etwas geleistet hat und das dürfte schon noch immer so weiter sein. Also dass man halt vielleicht gerne Essen geht. Also auch, weil die Leute Zeit haben.“ (B5)

Der Sonntag gilt demnach nach wie vor als Ruhetag, als Tag an dem man sich Zeit für ein gutes Essen nimmt und sich etwas leistet. Sonntags wird allerdings nicht irgendein Fleischgericht gekocht, sondern für gewöhnlich die Klassiker unter den Fleischspeisen der Österreichischen Küche. Dies zeigt sich darin, was von den Gästen am Sonntag an Gerichten in Gasthäusern verlangt und bestellt wird:

„Also wir haben jeden Sonntag unser Schweinsbraterl. Jetzt haben wir es durch die Ganslzeit mal nicht oben gehabt und da fragen trotzdem viele danach. [...] da gönnt man sich schon eher was, auch wenn es fettig ist, also viel Schopf, auch vom Karee. Am Sonntag tut sich da der Österreicher leichter und will sich das gönnen.“ (B1)

„Wir sind Sonntagmittag immer komplett ausreserviert. Da kommt die ganze Familie. Meistens, also oft kommt der Opa und ladet alle ein. Natürlich kommen sie dann alle. Aber wir sind am Sonntagmittag immer komplett ausgebucht und da gehen sicher die wenigsten vegetarischen Gerichte, würde ich einmal sagen. [...] Also da wird irgendein Sonntagsbraten bestellt. Wir haben immer ein, zwei Braten auf der Karte, die frisch, also im Ganzen gemacht werden, so ein Spanferkel oder einen Kalbsbraten oder so. [...] Nach wie vor halte ich das für eine sehr wichtige Sache, dass man am Sonntag gut und fein und im Zuge dessen auch Fleisch isst.“ (B7)

Gerichte, die im Zuge dessen oft genannt wurden, waren Schweinsbraten oder Rindsbraten.

Auch das Schnitzel darf in diesem Zusammenhang nicht fehlen:

„Und die Kinder dürfen wieder auch am Wochenende, [...] die dürfen dann auch ein Schnitzerl haben. Das ist auch witzig, mit Pommes, wo man jetzt als Mutter normalerweise sagen würde, „Na, also Schnitzel und Pommes- viel zu fett und ungesund“. Aber am Sonntag gibt es das sehr wohl. Da verkaufen wir auch die meisten Kinderschnitzel“ (B7)

Wie sich schon abzeichnet, werden sonntags häufig jene Gerichte verspeist, die von Befragten als Klassiker der Österreichischen Küche identifiziert wurden:

„Also bei uns auf der Karte, was wir als Klassiker bezeichnen, ist auf jeden Fall der Tafelspitz, eben das gekochte Rindfleisch mit allen möglichen Variationen. Da kann man auch ein Schulterschmerzl kochen oder ein Hieferl oder so etwas. Also gekochtes Rindfleisch ist auf jeden Fall mal Österreichisch. Sehr viel Schwein wird verarbeitet. Natürlich das Schweinsschnitzel, das Kalbsschnitzel, es wird auch natürlich inzwischen sehr viel Puten- und Hühnerschnitzel gegessen. Der Zwiebelrostbraten gehört auf jeden Fall zur tiefsten Österreichischen Küche. Das sind so unsere Hauptmerkmale, die wir haben, die auch von unseren Gästen gewünscht werden auf der Speisekarte“. (B7)

Für viele Leute ist der Sonntag immer noch jener Tag, an dem man sich im Gegensatz zu anderen Tagen vielleicht etwas mehr leistet; sei das, indem man ein aufwendigeres Gericht zubereitet, dass es unter der Woche eventuell nicht geben würde, sei es dass man ins Gasthaus geht und sich ein gutes Stück Fleisch gönnt oder sei es in der Hinsicht, dass man gesundheitliche Bedenken fallen lässt und auch einmal zu einer etwas ungesünderen und deftigeren Speise greift. Die Sonderstellung als jenen Tag, an dem man sich etwas leistet und sich Zeit für das Essen, meistens gemeinsam mit seiner Familie nimmt, ist schon seit langem in der österreichischen Kultur verankert und könnte deswegen auch eine wichtige Rolle spielen. Obgleich dem Sonntagsessen im Vergleich zu früher eine wohl eher geringere

Bedeutung zukommt, hat sich diese seit langem etablierte kulinarische Praktik des gemeinsamen Sonntagsmahls nicht verloren. Solche „[k]ulturell bestimmte Praktiken des Konsumierens können dazu dienen, den individuellen oder kollektiven Identitäten Ausdruck zu verleihen. Menschen nutzen die soziale Praxis zur Selbstdarstellung und Selbstidentifikation. Gleichzeitig werden über das Nutzen und Verbrauchen von Dingen Identitäten mitkonsumiert und gesellschaftlich reproduziert“ (Darbringer 2009: 15). Dieser Argumentation folgend kann das Sonntagsmahl für die Selbstdarstellung und Selbstidentifikation als Österreicher beziehungsweise Österreicherin genutzt und die Zugehörigkeit zur kollektiven Identität der österreichischen Nation manifestiert werden.

7.3 Zusammenhang von Essen und nationaler Identität

Die nächste Frage, die geklärt werden soll, ist, inwieweit es überhaupt möglich ist, Essen und Essgewohnheiten als Bestandteil seiner Identität anzusehen. Kann man durch Essen seine Identität und Zugehörigkeit zu einer Gruppe oder sogar Nation ausdrücken?

Frage und These diesbezüglich lauten wie folgt:

Frage: Inwieweit kann überhaupt von einem Zusammenhang von Essen und Essgewohnheiten, und nationaler Identität gesprochen werden?

These: Es besteht ein Zusammenhang; Essen und Essgewohnheiten können zu unterschiedlichen Ausprägungen bewusst oder unbewusst als Ausdruck nationaler Identität fungieren und diese festigen.

7.3.1 Essen und Essgewohnheiten auf individueller und kollektiver Ebene

Wie bereits in Kapitel 3.2.2 besprochen, kann das Essverhalten einer Person als Ausdruck eines gewissen Lebensstils fungieren. Ist man zum Beispiel sehr auf Gesundheit und Fitness bedacht, spiegelt sich das womöglich auch in seinem Essverhalten wider. Eine gesunde, ausgewogene Ernährungsweise kann in diesem Fall als Teil dieses Lebensstils angesehen werden. Das eigene Ernährungsverhalten kann aber auch ganz bewusst dazu verwendet werden, um einen bestimmten Aspekt seiner Identität zu betonen beziehungsweise um anderen gegenüber ein bestimmtes Bild von sich selbst zu präsentieren. So kann eine sehr fitness- und gesundheitsbewusste Person durch den Konsum von gewissen Speisen und Lebensmitteln die Zugehörigkeit zu jener Gruppe von Menschen, die einen ähnlichen Lebensstil aufweisen, ausdrücken und von anderen als solche Person wahrgenommen

werden. Essen ermöglicht es demnach, sich und andere in der Welt zu positionieren (siehe Kapitel 3.2.2).

„Also ich glaube, dass sich viele Leute heute über die Ernährung identifizieren. [...] man sagt ja auch, dass es teilweise zu einer Art Religion erhoben wird, ja das finde ich wieder ein bisschen zu übertrieben. [...] Also ich glaube schon, dass es eine Identität stiften kann oder halt, dass da schon auch was dahinter ist, aber man darf es auch nicht zu fanatisch oder religiös unter Anführungszeichen sehen.“ (B5)

Mittels der Einhaltung einer gewissen Ernährungsweise können des Weiteren gewisse Werthaltungen einer Person übermittelt werden. So könnte eine vegetarische oder vegane Ernährung eine hohe Wichtigkeit gegenüber Tierschutz oder Nachhaltigkeit implizieren, wobei natürlich nicht außer Acht gelassen werden soll, dass es viele weitere Beweggründe für Veganismus und Vegetarismus gibt. Eine gewisse Werthaltung kann zudem beispielsweise auch mittels des Konsums von Bio- oder Fairtrade-Produkten ausgedrückt werden. Diese kann sich dann als Teil einer gewissen Lebensform im Essen sowie in anderen Bereichen ausdrücken, wie in folgendem Beispiel hervorgeht.

„Na ich glaube schon, dass eine vegetarische oder vegane Küche teilweise zu einer Lebensform wird, und dass dann vielleicht, wenn man es einmal konsequent durchdenkt, beim Veganen halt noch einmal andere Aspekte dazukommen, wie Thema Kleidung oder andere Dinge. [...] ich kenne sogar ein paar Leute, die wenn sie sich vegan ernähren auch darauf achten, dass sie auch veganen Wein trinken. [...] also da gibt es ja spezielle Schönungsmittel, wird jetzt auch weniger, aber manchmal wird zum Beispiel Wein mit Eiweiß geschönt [...]. Und das ist natürlich für Veganer wiederum ein Tabu [...]. Und dann habe ich auch schon gehört, dass es manchen Leuten wichtig ist, dass der Kleber, der für das Weinetikett verwendet wird, ohne tierische Inhaltsstoffe auskommt.“ (B5)

Gemeinsame Beweggründe für eine bestimmte Ernährungs- oder sogar Lebensweise kann sich positiv auf das Zugehörigkeitsgefühl zu einer Gruppe auswirken. Aber auch ungeachtet bestimmter Beweggründe kann schon allein ein gemeinsames oder ähnliches Essverhalten dazu beitragen, dass man sich als Teil einer gewissen Gruppe fühlt oder von anderen Personen einer gewissen Gruppe zugeordnet wird.

Während Gruppenzugehörigkeiten bei der Essenswahl eine legitime Rolle spielen, basiert Speiseauswahl in vielen Fällen vorwiegend auf den kulinarischen Vorlieben einer Person, auf deren Geschmack sowie Zuneigung oder Abneigung gewisser Lebensmittel und Speisen. Aber auch die Esskultur, in der jemand aufgewachsen ist, kann mitunter einen entscheidenden Einfluss ausüben.

In den Interviews ist darauf verwiesen worden, dass Geschmack zumindest zu einem gewissen Grad erlernt ist. Er wird beeinflusst von Nahrungsmitteln und Speisen, die uns vertraut sind und mit welchen man aufgewachsen ist, und welche man somit immer wieder probiert hat. Diese sind einem vertraut und darum wird auch oft auf diese zurückgegriffen:

„Also wir sind unterschiedlich sozialisiert worden, mein Mann und ich, und Ernährung hat halt ganz viel mit erlerntem Verhalten zu tun. . . Und das bedeutet, dass man in sehr jungen Jahren lernt, was einem schmeckt und die meisten Menschen behalten das ihr Leben lang bei und das ist auch mit ein Grund dafür, warum es bei Omi oder Mama eben am besten schmeckt, weil man es so eben beigebracht bekommen hat.“ (B6)

„Braucht man sich nur teilweise im Urlaub anschauen. Das sind dann halt die Italiener, die dann irgendwo in, Hausnummer, auch in Thailand sitzen, und ihre Pasta und ihre Pizza wollen. Sehr auffällig auch bei uns Österreichern sowie unseren deutschen Nachbarn, die einfach auch teilweise, da kommt auch wieder das „was der Bauer [...] nicht kennt, frisst er nicht“, wieder zu Tage.“ (B3)

Mit der Anführung des Zitats, „Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht“, verweist B3 implizit darauf, dass Geschmack erlernt ist. Folglich greift man eher zu Speisen, die einem vertraut sind, da es prägend wirkt, mit welchen Speisen man aufwächst. Trotzdem wird der Geschmack einer Person im Laufe des Lebens weiterentwickelt und oft differenzierter.

„Also ich bin generell der Meinung und der Überzeugung, dass sich generell die Geschmäcker mit der Zeit und mit den Jahren, die man am Buckel hat, mehr oder weniger verändern. Deswegen ist auch meine Aussage, die ich immer wieder auch bei unseren Kursen tätige, man kann nicht sagen, dass jemandem etwas nicht schmeckt, solange man es nicht 15 Mal probiert hat. [...] So bildet man auch bei Kindern Geschmack. [...] Man muss die Kinder immer wieder probieren lassen, um sie ein Geschmacksbild bilden zu lassen oder um die Bildung einmal entstehen zu lassen. Man merkt auch, man hat als Kind gewisse Gemüsesorten nicht gegessen, die man vielleicht heutzutage isst. [...] Man merkt schon, dass sich mit dem Alter oder Älterwerden natürlich auch ein bisschen der Geschmack umändert.“ (B3)

Auch was man als richtige oder komplette Mahlzeit oder Speise betrachtet, wird im Laufe des Lebens erlernt. Die Vorliebe einer bestimmten Gruppe oder Nation für eine bestimmte Speise oder die Zubereitung eines Gerichts auf eine gewisse Art und Weise kann demnach auf erlernten Geschmack zurückgeführt werden. Für das Argument, dass unser Essverhalten stark von Gewohnheiten beeinflusst wird und diese oftmals stark gefestigt sind und eine Umgewöhnung nur mit hoher Motivation stattfinden kann, führt B6 Zucker im Kaffee als Beispiel an:

„Und das ist halt auch eine Frage der Prägung und des erlernten Verhaltens. Und erlerntes Verhalten ist schwer zu ändern. Also das geht mit hoher Motivation. Wir kennen das alle, wenn

wir uns den Zucker aus dem Kaffee abgewöhnen wollen, oder so was Ähnliches. Also mit dem Zucker im Kaffee ist es so, dass man das unglaublich grauslich findet und nach einer Weile schmeckt das dann wieder normal, also das nicht Gezuckerte. [...] Weil sich einfach der Geschmack verändert. Und dieses Phänomen steht symbolisch dafür, dass das Ernährungsverhalten grundlegend geprägt ist.“ (B6)

Wenn Menschen in einem gewissen (geographischen) Raum mit ähnlichen Essgewohnheiten aufwachsen und ähnliche Gerichte serviert bekommen, kann das zu ähnlichen gemeinsamen Geschmacksvorlieben führen und ein gleiches Empfinden dafür schaffen, welche Nahrungsmittel und welche Gewürze gut miteinander harmonieren. Auch Atkins und Bowler (2001: 21) gehen davon aus, dass der Geschmack einer Person zu einem gewissen Grad von kulturell geschaffenen Präferenzen für bestimmte Gerichte und Nahrungsmittel beeinflusst wird, und man daher von nationalen Vorlieben sprechen kann (siehe Kapitel 3.2.3). Durch das wiederholte servieren eines Gerichtes wird dieses zum festen Bestandteil einer Ernährung und nimmt Einfluss auf die kulinarischen Vorlieben und damit auf die gemeinsame kulinarische Identität und Zugehörigkeit einer Gruppe. Das wiederum trägt zu Zugehörigkeit zu einem Raum beziehungsweise zu einer gewissen Gruppe, mit ähnlichen kulinarischen Vorlieben bei.

Während erlernter Geschmack und damit einhergehende Vorlieben und Zugehörigkeitsempfinden eher ein implizites Phänomen darstellen, kann Essen beziehungsweise selektives Essen bewusst zur Stärkung einer Gruppenidentität verwendet werden, wie folgendes Beispiel illustriert:

„Ich glaube, dass Ernährung generell etwas mit der Zugehörigkeit von Gruppen zu tun hat. [...] Ich habe festgestellt, dass Teile unserer Gäste, als wir begonnen haben, in Großmugl aus unterschiedlichsten Gründen vegetarisch oder vegan gegessen haben und besonders fasziniert haben mich eine größere Gruppe von jungen Leuten, die halt vereint, dass sie eine bestimmte Musikrichtung mochten, also . . . ganz laute Punkmusik. Also ich weiß jetzt nicht die genaue Bezeichnung, eine spezielle Sorte Punkmusik. Und alle Freundinnen und Freunde dieser Musikrichtung waren vegan. Das hat irgendwie damit zusammengehört.“ (B6)

Dieses Beispiel zeigt, wie Essenverhalten, in diesem Fall eine vegane Ernährung, zu Bekräftigung von einer Gruppengemeinschaft dienen kann. Die vegane Ernährungsweise kennzeichnet neben dem Punk die Zugehörigkeit zur Gruppe. Gleichzeitig schafft es eine Abgrenzung zu anderen. Mit der Punk-Ausrichtung wird eine Abgrenzung zur Nicht-Punk-Szene geschaffen, und mit der veganen Ernährungsweise wird nochmals eine Abgrenzung

innerhalb der Punkszene erreicht. Die Abgrenzung muss dabei nicht mit Intention zur Abgrenzung von anderen erfolgen, sondern, wie gesagt, um die eigene Zusammengehörigkeit hervorzuheben und das Gemeinschaftsgefühl zu stärken.

Ähnlich dazu verhält es sich mit Religion und Speisen, obgleich mit Unterschieden. Der Verzicht auf Schweinefleisch ist für viele Muslime Teil ihres muslimischen Glaubens und signalisiert somit die Zugehörigkeit zu einer gewissen Religionsgemeinschaft.

Neben der Identifikation mit einer bestimmten Gruppe, wie einer Glaubensgemeinschaft, kann auch die Identifikation mit einem Raum erfolgen, wobei diese oftmals mit der Identifikation der dort lebenden Gemeinschaft einhergeht. Folgendes Beispiel illustriert, wie ein Gasthaus, nämlich das vegane Gasthaus Schillinger, und dessen Speiseangebot zu identitätsstiftenden Faktoren der Region wurden.

„Und das interessante ist, dass mit dem Erfolg dann die Akzeptanz auch gestiegen ist und nicht nur gestiegen, sondern unser Gasthaus und letztlich auch diese Art der Küche als identitätsstiftendes Merkmal für die einheimische Bevölkerung aufgenommen worden ist. Also die waren dann irgendwann einmal richtig stolz darauf und konnten sich identifizieren mit dem, was wir gemacht haben als Aushängeschild der Region oder sie wurden halt oft darauf angesprochen, wenn sie gesagt haben, sie kommen von da und da ‚Ah, da gibt es ja dieses Gasthaus‘. Das war eine wirklich interessante Entwicklung so von der Lachnummer zum identitätsstiftenden Betrieb oder Merkmal geworden zu sein.“ (B6)

Als Zwischenfazit kann festgehalten werden, dass Essen und Essverhalten für Menschen in unterschiedlichem Ausmaß einen konstitutiven Teil ihrer Identität ausmachen und zu deren Festigung beitragen kann. Das gilt sowohl auf individueller als auch auf kollektiver Ebene. Noch zu klären bleibt, in welcher Hinsicht Gleiches auf Ebene der nationalen Identität, welche eine Form von Gruppenidentität bildet, zutrifft. Dieser Aspekt wird im Folgenden behandelt.

7.3.2 Essen und Essverhalten als Teil und Ausdruck nationaler Identität

Verschiedene Möglichkeiten, Gruppenidentität durch Essen zu bilden, festigen und auszudrücken, wurden bereits diskutiert. Nun soll im Speziellen auf den Aspekt der nationalen Identität, in dieser Hinsicht eingegangen werden. Dieser Thematik wird in Bezug auf Österreich und für als typisch österreichisch geltenden Fleischgerichten nachgegangen.

Neben der Frage nach dem Zusammenhang zwischen Essen und nationaler Identität werden folgende Subfragen und Thesen in diesem Unterkapitel behandelt und in Verbindung mit den Ergebnissen der empirischen Forschung gebracht:

Frage: Welche soziokulturelle Funktion kommt Fleisch und Fleischgerichten in Österreich zu?

These: Fleischgerichte können als Ausdruck der nationalen und kulturellen Zugehörigkeit zu Österreich dienen.

In den Interviews wurde dieser Themenblock zumeist mit der sehr offenen Frage nach einem Zusammenhang von Essen und Identität eingeleitet und danach in Bezug auf die nationale Identität konkretisiert.

Für die Befragten bestand ein Zusammenhang zwischen Essen und nationaler Identität auf persönlicher Ebene oftmals darin, dass ihre Nationalität und die nationale Küche, mit der sie aufgewachsen sind, als Entscheidungskriterium für die Ausrichtung ihres Restaurants gedient haben. B1 sieht darin die Authentizität seines Restaurants begründet.

„[F]ür mich war ganz klar, ich mach keinen Italiener auf, weil ich keiner bin. Ich mache noch weniger einen japanischen Laden auf. [...] es muss authentisch für mich sein. Es muss einfach zusammenpassen: das Ambiente, sprich Location, wo bist du. Dann also, wo ist die Location, wie schaut die Location aus und dazu muss eine Küche auch passen. Ich könnte mir in meinem Lokal jetzt kein asiatisches Lokal vorstellen, das funktioniert.“ (B1)

Das suggeriert, dass zur Führung eines österreichischen Gasthauses auch ein gewisses Kulturverständnis vorhanden sein sollte, um Gerichte als authentische österreichische Gerichte zu verkaufen.

„Man verkauft es einfach anders. Man steht einfach mehr dahinter. Wie gesagt, ich bin mit österreichischer, internationaler Küche groß geworden [...] Ich verkaufe halt eine Rindssuppe wahrscheinlich anders als eine Minestrone, oder eine Garnelensuppe. Das ist aber eben weil das meine Identität und meine Geschichte ist. Der Italiener verkauft ja auch seine Sachen, weil das seine Geschichte ist, weil er damit groß geworden ist. Und ich glaube, gerade beim Essen und bei Kultur, das gehört eh alles zusammen, das sind Kindheitserinnerungen oder wie du aufwachst.“ (B1)

Identitätsstiftende kulinarische Elemente werden bereits oft in der Kindheit ausgebildet und stehen in enger Verbindung mit Traditionen und Gruppenzugehörigkeit. Sie sind ausschlaggebend dafür, was und wie wir essen, was wir als authentisch wahrnehmen, welche Vorlieben wir ausbilden, und welches Essen wir als typisch für gewisse Gruppen erachten (vgl. Belasco 2008: 8). Das eben angeführte Zitat von B1 verdeutlicht dies und zeigt

auch, dass Essen eine Rolle auf emotionaler Ebene spielt. Was man als Kind gegessen hat, kann sehr prägend sein. Hat man früher als Kind oft typische österreichische Fleischspeisen gegessen und konsumiert diese als Erwachsener wieder, kann dies positive Erinnerungen hervorrufen und ein Gefühl der Heimatverbundenheit erzeugen. In solchen Situationen kann ein Identitätsempfinden als Österreicher oder Österreicherin gestärkt werden.

„[S]o denke ich mir einfach, das ist die Kindheit, das ist die Geschichte. Wenn du in Österreich, gerade in Wien bist, [...] da kommst du am Wiener Schnitzel nicht vorbei [...] und an einem Gulasch, da kommst du nicht vorbei, das prägt schon.“ (B1)

Dass nicht nur das Gericht an sich, sondern eben auch das Umfeld in dem ein Gericht zubereitet und konsumiert wird, ausschlaggebend für Genuss und Authentizitätsempfinden auf Seiten des Konsumenten oder der Konsumentin ist, geht des Weiteren aus folgendem Interviewausschnitt hervor.

„Wir [Das Andante] gehören zu einen von den wenigen in Wien, die amerikanisches Thanksgiving anbieten und zwar auch da wir uns aufgrund unserer jahrelangen Erfahrung mit amerikanischen Gästen ein Know-How in Sachen traditional Thanksgiving aneignen konnten. Und auch da, obwohl wir, und das kommt vielleicht wieder auf das Thema Kulinarik-Kultur- und Identität, obwohl wir die Rezepturen und die Speisen, die wir zubereiten, ganz nach überlieferten und erfahrenen und erprobten Rezepten, die wir in Amerika miterlebt haben, zubereiten, und diese mit den Amerikanern kochen, wird Thanksgiving von ihnen trotzdem immer nur als „fast wie zuhause“ bewertet. Wir schaffen zwar diese familiäre Stimmung, aber beim Essen, bei der Kulinarik, da fehlt es, da fehlt den Amerikanern nach wie vor was. Und dieses „was“ ist wahrscheinlich die Tatsache, dass wir es in Österreich gekocht haben.“ (B2)

Das zeigt, dass wir bei bestimmten Gerichten oft bestimmte Bilder im Kopf haben, und dass das Drumherum, also das Umfeld, in dem ein Essen eingenommen wird, nicht unwesentlich ist. Wenn Bilder und Vorstellungen, die wir mit einer gewissen Speise assoziieren, nicht erfüllt werden, kann das die Authentizität mindern.

„Das ist so, da geht man schon auf eine sehr stark emotionale Ebene; fast schon emotional-philosophisch. Aber es ist für die Amerikaner, die Tatsache, dass wir ihnen einen Truthahn in Österreich servieren - also wären wir in Massachusetts, wäre das ein hundertprozentig original Thanksgiving. Da wir aber in Wien sind, fehlt ihnen das kleine bisschen, um es als original zu bewerten und um wirklich zu sagen, so wie zuhause. So wie wahrscheinlich, wenn ich auf der [Almhütte] [...] irgendwo im tiefsten Vorarlberg oder in Kärnten auf Kasnudeln gehen möchte und dann werden die mir von einer chinesischen Köchin serviert, die diese vielleicht genau nach Rezept gemacht hat. Aber es ist die Tatsache, dass es mir nicht von der Kärntner Oma, sondern von der chinesischen Köchin serviert wird. Da [...] könnte ich dann nicht sagen, für mich persönlich, das ist echte Kärntner Küche. So wahrscheinlich beim Wiener Schnitzel auch, also ein Wiener Schnitzel ganz egal von welcher Nationalität, wenn das rein optisch nicht

österreichisch aussieht, ist es schon, und das ist politisch ziemlich fragwürdig, also politisch inkorrekt würden die Amerikaner . . . [sagen]“ (B2).

Um sein Argument und seinen Gedankengang zu verdeutlichen, vergleicht B2 dieses kulinarische Beispiel mit einem musikalischen:

„Und ich glaube, dass man für die Küche, für die Kulinarik – es gilt vielleicht das gleiche was für die Musik bei den Wiener Symphoniker und Philharmoniker gilt. Man sagt, kein Ensemble kann Walzer so echt und ehrlich spielen wie ein Wiener Ensemble, weil zur Musik, zu den Noten gehört auch eben die Kultur mit, dieses schleppende, sudernde Wien, das sich auch zwischen den Noten eben befindet. [...] es ist auch so, dass ein japanisches Ensemble nie ein Mozartrequiem so spielen können, wie ein europäisches, obwohl sie es technisch super sauber spielen, aber die Japaner haben einfach einen anderen Zugang zum Tod, religionsbedingt. Und somit, diese Mischung aus Trauer und Freude, die sich in einem Requiem zusammenfassen, und das auch in Emotionen durch die Musik, das ist ein Teil des Kulturverständnisses, das man verinnerlicht haben muss und das siehst du nicht in den Noten und genau so wenig siehst du das in einem Rezept wahrscheinlich.“ (B2)

Durch den Vergleich zur Musik wird deutlich, dass für B2 Gerichte mehr als das Befolgen eines Rezepts und das Zusammenfügen mehrerer Zutaten ist; ebenso wie zum Bravur eines Musikstückes mehr als die akkurate Abfolge von Noten notwendig ist. B2 lenkt die Aufmerksamkeit folglich darauf, *„dass nicht das Gericht allein das Ausschlaggebende ist, sondern das ganze Umfeld, und der Kontext in dem es präsentiert wird und serviert wird und gegessen wird“ (I2).*

Handelt es sich bei der Asiatin aus dem eben erbrachten Beispiel jedoch um jemanden, der nach mehreren Generationen österreichische Kultur gelebt hat und als Teil der österreichischen Gesellschaft und Nation großgeworden ist, lässt dies auf ein breites Verständnis der österreichischen Kultur schließen:

„Und um sich kulturell irgendwo zuhause zu fühlen, braucht es einfach Zeit und ich bin mir sicher, dass man vielleicht in drei, vier Generationen, die Chinesin, die hier in Österreich dritte Generation aufgewachsen ist, dass die genau so, also wenn die mir dann die Kasnudeln servieren wird, dass ich das nach wie vor, dass ich das als Österreichische Küche auch hundertprozentig auch empfinden würde.“ (B2)

In den vorhergehenden Absätzen ist bereits mehrere Male der Begriff „Kultur“ gefallen. Dieser Begriff ist sehr weit gefächert, es gibt unzählige Definitionen, und man ist weit entfernt von einer universal verwendbaren Definition aufgrund der Vielschichtigkeit des Begriffes und den multiplen Kontexten in welchen er sowohl im alltäglichen Sprachgebrauch als auch wissenschaftlichen Diskursen Verwendung findet.

Das Verständnis von Kultur auf das in dieser Arbeit Bezug genommen wird, umschreibt mit dem Begriff „Kultur“ die Lebensweise, Brauchtümer, Rituale und Praktiken einer Gruppe. Das Verständnis, das hier zum Tragen kommt, ist angelehnt an eine Definition Terry Eagleton⁸, welcher Kultur „als jenen Komplex von Werten, Sitten und Gebräuchen, Überzeugungen und Praktiken, die die Lebensweise einer bestimmten Gruppe ausmachen“ (2001: 51), beschreibt.

Die Etablierung einer näherungsweisen Definition ist auch für die nachstehenden Überlegungen relevant, da B2 die kulinarische Richtung und jene kulinarischen Praktiken, denen man sich zugehörig fühlt, als wichtigen Teil der eigenen kulturellen Identität sieht. Er bemerkt in diesem Zusammenhang, dass es er gegenwärtig in diesen Zeiten hoher Mobilität den Ausdruck „Nation“ und das Denken in Nationen nicht angemessen findet, und verwendet stattdessen den Ausdruck „Kultur“. Er bemerkt weiterhin, dass er der Ansicht ist, dass es mit der steigenden Mobilität und vielfältigen Möglichkeiten in unserer globalisierten Gesellschaft vermutlich für die nachkommenden Generationen immer schwieriger wird, sich mit der eigenen Identität auseinanderzusetzen und seine eigene Identität zu finden.

„Ich glaube, dass wir heutzutage ohnehin und vor allem die nächste Generation, Ihre Generation, und die, die nachkommen wird, sich immer schwerer tun wird, sich mit dem Thema Identität allgemein zu beschäftigen. Früher war es irgendwie einfacher. Wenn man sich jetzt anschaut die Generation vor uns, in den 60ern, 70ern, 80ern, da bist du in einem kulturellen Umfeld aufgewachsen und das war relativ grenzstabil. Und angefangen hat es mit der Mobilität von diesen grenzstabilen Gefügen nach außen. Es gibt sehr viele Jugendliche, ob das jetzt über Universität oder Erasmus ist, die zum Beispiel sechs Monate im Ausland leben. Die europäische Union hat sicher viele Grenzen gesprengt, inklusive jener dieser statischen ‚Ich bin hier aufgewachsen, ich bleibe hier, ich lebe hier‘. Menschen bewegen sich, ziehen um und nehmen halt vieles von ihrer eigenen Kultur mit nach außen.“ (B2)

Als einen Aspekt, der bei der Orientierung und Beständigkeit bei der Identitätsfindung bieten kann, nennt er allerdings die Küche beziehungsweise die Kulinarik.

„Ich glaube, also für mich persönlich hat Kulinarik sehr viel mit Identität zu tun. [...] Und das weil ich der Meinung bin, dass die Küche einer der wichtigsten und standhaftesten Bestandteile unserer kulturellen Identität ist, vor allem für Menschen, die sich bewegen. [...] Also für mich ist Kulinarik einer der wichtigsten Teile der Identität, der kulturellen Identität, weil man sie fast so nebenbei von Generation zu Generation weitergeben kann.“ (B2)

⁸ Der Begriff „Kultur“ ist sehr facettenreich und demnach sehr schwer abzugrenzen und zu definieren. Eine ausführliche Diskussion dazu kann in Terry Eagleton's „Was ist Kultur?“ gefunden werden.

Für ihn ist daher die Kulinarik und die kulinarische Zugehörigkeit und Identität einer Gruppe zwar kein Ausdruck von nationaler, aber dafür von kultureller Identität: *„National würde ich nicht sagen, aber kulturell. Es ist . . . ja auf jeden Fall“* (B2).

Die hohe Mobilität im 21. Jahrhundert bringt es mit sich, dass viele Menschen auf gewisse Zeit oder auch dauerhaft ihr Leben im Ausland und damit einhergehend oftmals inmitten einer anderen Kultur verbringen. Im Falle von Österreichern und Österreicherinnen können Speisen, die in der Tradition der Österreichischen Küche stehen, in dieser Situation einen Link zur eigenen, also zur österreichischen, Kultur und Nation herstellen. Mit Verweis auf Benedikt Andersons Konzept der „vorgestellten Gemeinschaft (siehe Kapitel 3.1.3) kann der Genuss eines typischen österreichischen Fleischgerichts, wie einem Schnitzel oder Brathendl, in weiterer Folge das Gefühl einer Verbundenheit zu der vorgestellten Gemeinschaft der österreichischen Nation hervorrufen. Diese Verbundenheit kann unabhängig davon, ob eine Speise im Inland oder Ausland konsumiert wird, evoziert werden. Sie basiert auf der Annahme, dass diese Fleischspeisen ein typisches österreichisches Kulturgut darstellen und von der restlichen Bevölkerung als solches wahrgenommen werden. Durch die Teilnahme an Praktiken, wie dem Verzehr von einem Fleischgericht am Sonntag, was wie in Kapitel 5.5 besprochen, für viele Österreicher und Österreicherinnen (noch immer) eine gelebte Praxis darstellt, fühlt man sich bewusst oder unbewusst als Teil dieser vorgestellten österreichischen Gemeinschaft.

Dabei ist es üblicherweise irrelevant, ob es sich um eine Abwandlung des „Originalgerichts“ handelt. Denn die Österreichische Küche und deren Gerichte werden abgewandelt oder weiterentwickelt, um gesellschaftlichen und ernährungsspezifischen Trends gerecht zu werden. Außerdem werden sie aufgrund neuer kulinarische Einflüsse aus verschiedenen Kulturkreisen in verschiedenen Ausmaßen leicht abgeändert und in der gehobenen Gastronomie teilweise neu interpretiert beziehungsweise veredelt. Ungeachtet dessen, dass es sich um eine Abwandlung des Originalgerichts handelt, besteht immer noch ein Bezug zu diesem, und dadurch kann auch eine Abwandlung die gleichen Assoziationen hervorrufen und das Identitätsempfinden als Österreicher oder Österreicherin stärken.

Nach einer essentiellen Auffassung von Identität (siehe Kapitel 3.1.2) wäre es möglich, von einer nationalen österreichischen Identität zu sprechen, die einheitlich und über die Zeit

hinweg konstant wäre. Dass einem essentiellen Verständnis jedoch ein nichtessentielles Verständnis in der Realität vorzuziehen ist, wurde bereits in Kapitel 3.1.2 erläutert. Das lässt sich allein daran festmachen, dass es sich vermutlich für jeden Bürger und jede Bürgerin unterscheidet, welche Aspekte er oder sie als konstitutiv für seine österreichische Identität erachtet. Doch erst die Vorstellung einer solchen mehr oder weniger einheitlichen und konstanten Österreichischen Identität nach essentiellem Verständnis ermöglicht es uns, sich als Teil dieser zu fühlen. So kann auch der Konsum einer österreichischen Fleischspeise, unabhängig davon, ob es sich um eine sehr traditionell gehaltene oder abgewandelte Version handelt, dazu beitragen, seine eigene österreichische Identität zu stärken und sich als Teil der österreichischen Nation zu fühlen.

Ein weiterer Zusammenhang zwischen Essen und nationaler Identität kann darin gesehen werden, dass gewisse Gerichte häufig als Aushängeschild einer gewissen nationalen Küche nach außen als auch nach innen dienen können. Damit gemeint ist, dass einerseits Österreicher und Österreicherinnen solche Gerichte herziehen können, um stolz auf eine Errungenschaft ihrer Küche zu verweisen, und diese auch andererseits nach außen hin als Exempel ihrer Küche präsentieren können.

B3: [D]ie Identifikation des Österreichers oder des Wieners ist eindeutig Wiener Schnitzel.

I3: Also klassisch an dem einen Gericht oder an mehreren Gerichten festgemacht, die das Aushängeschild sind?

B3: Also ich glaube, dass würde ich schon sagen. Man liest es am Flughafen ‚Das beste Wiener Schitzel‘ siehe Figlmüller.

Ähnlich dazu bezeichnet ADAIR „fish and chips“ in seinem 1986 veröffentlichtem Buch „Myths and Memories“ als „the culinary sign of Britishness“ (1986: 49). Er argumentiert, dass das Essen dieser Speise die Briten symbolisch dazu befähigt, ihre nationale Identität zu festigen. Der Konsum von „Fish und Chips“ eint die Bevölkerung dahingehend, dass Klassengrenzen überkommen werden, da dabei die Verbindung zu Gewöhnlichem, Alltäglichem, seiner Kindheit und seinen Wurzeln in den Vordergrund gerückt wird (ebd.: 50).⁹

⁹ Obwohl der Quelltext aus dem Jahr 1986 stammt und sich auf die kulinarische Landschaft des Vereinigten Königreichs von vor 30 Jahren bezieht, hat es als Beispiel nicht an Relevanz verloren, um die symbolische Bedeutung von Nationalspeisen aufzuzeigen. Anzumerken ist jedoch, dass davon nicht abgeleitet werden kann, ob „fish and chips“ auch gegenwärtig die gleiche Symbolkraft zukommt.

Die Etablierung von Nationalgerichten kann somit einerseits als identitätsstiftendes Element für eine Nation von innen bilden, andererseits wiederum beeinflussen solche Gerichte das Bild und die Erwartungshaltung, welche Touristen und Menschen im Ausland von einer nationalen Küche haben. Über das Verbreitungsgebiet einer Nation beziehungsweise Kultur hinaus sind oftmals mehrere Speisen dieser Gruppe bekannt und werden als deren typisches Essen wahrgenommen. Wie bereits in Kapitel 3.2.3 besprochen, finden sich diese oftmals als typischen und traditionellen ausgewiesenen Gerichte zwar häufig oder zumindest regelmäßig im Speiseplan einer Gruppe, aber spiegeln nicht deren tagtäglichem Konsum wider.

Diese Erwartungshaltung macht sich das kulinarische Atelier „Andante“ zu Nutzen. Die Bekanntheit des Wiener Schnitzels und des Apfelstrudels als traditionelle Gerichte der Österreichischen beziehungsweise Wiener Küche zeigt sich in den Wünschen von Touristen aus dem Ausland, wenn sie während ihres Wienaufenthalts einen Kochkurs im Andante belegen: *„[I]n den meisten Fällen ist Wunsch Nummer 1 reduziert sich auf Wiener Schnitzel und Apfelstrudel. Also da fällt man relativ schnell in die Stereotypen rein.“*

Die Aufmachung nationaler Küchen an gewissen Gerichten findet sich auch in sprachlichen Ausdrücken, wie Sprichwörtern, wieder. B3 erwähnt in dieser Hinsicht Italien und die weit verbreitete Assoziation des Landes und dessen Küche mit Pastagerichten.

„[M]an sagt ja nicht umsonst, wenn man Spaghetti kocht und man bricht diese, um sie in den Topf zu kriegen, stirbt irgendwo ein Italiener (I5 lacht). [...] man macht es halt nicht, weil es einen Italiener immer treffen würde, wenn man Spaghetti zusammenschneiden oder bricht, um sie ins Kochwasser zu bringen. Also ich glaube schon, dass das teilweise halt unter Anführungszeichen ein Nationalheiligtum ist“ (B5)

Auch in Kapitel 3.2.2 wurde bereits erwähnt, dass es, teilweise auch in abwertender Hinsicht, auf sprachlicher Ebene zum Ausdruck kommt, wenn eine starke Assoziation zwischen nationalen Gruppen und für diese als typische erachtete Nahrungsmittel und Gerichte besteht.

Viele Gerichte, die als typisch für eine Nation gesehen werden, finden in der Regel schon sehr früh Einzug in deren Leben. Das Interview mit B6 zeigt, dass solche Gerichte mehr als das Zusammenkommen verschiedener Zutaten an sich sind. Sie sind oftmals Teil unserer

Kindheit. Wir sind mit gewissen Gerichten aufgewachsen, verbinden sie mit bestimmten Erlebnissen, Orten und Personen und haben daher auch auf emotionaler Ebene eine Bindung zu diesen.

Was jemand mit einer bestimmten Speise verbindet und assoziiert, unterscheidet sich von Speise zu Speise und von Person zu Person. Der Verzehr typischer österreichischer Fleischgerichte könnte für all jene, die diese während ihres Heranwachsens und im weiteren Laufe ihres Lebens regelmäßig konsumiert haben, ein Heimatgefühl hervorrufen und ihr Identitätsempfinden als Österreicher oder Österreicherin stärken.

Diese Überlegungen sind relevant, um der Frage nachzugehen, welche Beweggründe für den Konsum veganer Varianten österreichischer Fleischgerichte zum Tragen kommen. Damit ist nicht gemeint, welche Gründe für den Entschluss einer veganen Ernährungsweise entscheidend sind, sondern welche Faktoren das Angebot und die Nachfrage solcher Speisen begünstigen; präziser ausgedrückt, warum (der Aufwand in Kauf genommen wird,) Gerichte wie Zwiebelrostbraten in veganer Form nachzubilden, anstatt von vornherein vegane Gerichte zu wählen.

Diesem Interesse wurde im Interview mit B6 nachgegangen. Frau und Herr Schillinger haben in ihrem Gasthaus Schillinger genau dies getan, nämlich vorwiegend österreichische Küche, darunter viele traditionelle Fleischspeisen, in veganer Form angeboten.

Beweggründe auf Seite des Ehepaares Schillingers umfassen einerseits das Bestreben nach dem Schaffen eines Bewusstseins dafür, dass eine fleischlose Ernährung möglich ist, und andererseits das Erreichen einer größeren potentiellen Zielgruppe durch die Inklusion von veganen Fleischgerichten:

„[D]er Gedanke war, prinzipiell etwas Veganes, also zumindest vegetarisch (später vegan) aufzutischen, was gut ankommt bei den Leuten. Also wir haben keine Ernährungsmission . . vorgehabt, [...] sondern wir wollen ihnen das bieten, das möglichste bieten, sodass sie erkennen, dass es nicht notwendig ist, Fleisch zu essen. Das ist die Philosophie dahinter. Und deshalb haben wir auch von Haus aus beides angeboten. Weil wir uns auch nicht sicher waren, wer unsere Zielgruppe ist und wie das ankommen wird. Es war im Verhältnis, ich glaub, 95 zu 5% der Gäste haben diese unter Anführungszeichen ‚Fleischgerichte‘ gewählt. [D]iese klassische vegetarische Küche hat kaum jemanden interessiert. [...] Wir haben uns da probiert mit so Aufläufen und Laibchen und was es halt so gibt, aber [...] [e]s hat niemanden interessiert.“ (B6)

Die Gründe für den Erfolg der veganen Fleischspeisen bei den Gästen wurden zwar nicht durch die Befragungen derer erfasst; trotzdem können einige Annahmen für mögliche Gründe gemacht werden. Diese umfassen geschmackliche Präferenzen, die Erwartungshaltung und Gewohnheiten dahingehend, welche Speisen in Österreichischen Gasthäusern verzehrt werden, sowie die Bekanntheit und Vertrautheit der Gerichte zwar in deren originaler fleischhaltiger Form.

Bevor diese Gerichte zum Kauf angeboten wurden, musste zunächst von den Inhabern eine Auswahl getroffen werden. Dabei spielte die emotionale Ebene eine nicht unbedeutende Rolle. Vorwiegend waren es nämlich die Sehnsuchtsgerichte Herrn Schillingers, die es auf die Speisekarte des Restaurants geschafft haben.

„[Die Auswahl erfolgte nach] den Sehnsuchtsgerichte meines Mannes. Also das Interessante ist, dass er so ziemlich genau den Mehrheitsgeschmack oder das Mehrheitsverlangen in kulinarischer Form widergespiegelt hat. Also es war immer ein ganz guter Test, was ihm schmeckt, das schmeckt den meisten (16 lacht) und dann habe ich mich beim Entwickeln eigentlich nach dem gerichtet, was er gesagt hat, ‚Ah das wäre auch noch eine gute Idee‘, und das waren halt so Jugend- und Kindheitserinnerungen, was ihm halt so eingefallen ist, was früher halt gut geschmeckt hat.“ (B6)

Durch die Aufnahme von Gerichten, wie Schnitzel oder Paprikahendl, die man als traditionell österreichisch beschreiben kann, und welche daher vermutlich nicht nur von Herrn Schillinger während seiner Kindheit und Jugend verspeist worden sind, schaffte man eine Auswahl, die repräsentativ für die Ernährungsgewohnheiten der Gäste war („Also es hat diesen Anknüpfungspunkt geschafft zu den Ernährungsgewohnheiten, wie ich zu Anfang erklärt habe.“ (B6)). Gewisse Lebensmittel und Gerichte können Erinnerungen, welche an bestimmte Orte, Situationen oder Lebensabschnitte geknüpft sind, evozieren. Durch deren Konsum kann die persönliche Verbindung zu einer Örtlichkeit oder einem Raum wiederbelebt und gefestigt werden (vgl. SUTTON 2001: 101-102).

Die Erkenntnisse, die aus dem Interview mit Frau Schillinger gewonnen werden konnten, lassen annehmen, dass auch die veganen Versionen einige der bereits angesprochenen soziokulturellen Funktionen der fleischhaltigen Variante übernehmen. Sie können ebenfalls eine Bindung zu Österreich schaffen und als Ausdruck der österreichischen Kultur und damit der österreichischen Identität gesehen werden. Damit relativiert sich die Annahme, die am Ende des Kapitels 5.6 getroffen wurde, dass eine identitätsstiftende Bedeutung von

traditionellen Fleischgerichten vorwiegend für Personen mit einem hohen Konsum an Fleisch bedeutsam ist. Auch für Vegetarier und Veganer können traditionelle Fleischgerichte, allerdings in fleischloser Form, eine identitätsstiftende Funktion haben. Was für die vegetarische oder vegane Varianten von Fleischspeisen allerdings nicht zutreffend ist, ist die Funktion als Wohlstandsindikator, welche zwar mittlerweile auch für tatsächliche Fleischgerichte kaum noch vorhanden ist, aber in diesem Fall gar nicht zum Tragen kommt, da diese Funktion an das Produkt Fleisch gebunden ist.

Ein weiterer Aspekt, der sich ebenfalls auf die soziokulturelle Funktion von Fleisch und Fleischgerichten in Österreich bezieht, ist der Gang ins Wirtshaus bei feierlichen Anlässen. Aus dem Interview mit B7 lässt sich schließen, dass dies eine häufig gelebte soziokulturelle Praktik in Österreich ist. Als Teil dieser Praktik werden traditionelle Fleischgerichte der Österreichischen Küche verspeist.

Es scheint sich hierbei um Jahrzehnte oder sogar Jahrhunderte lang geübte Rituale zu handeln, die fester Bestandteil der österreichischen Kultur sind und sich somit für viele Menschen zur Norm entwickelt haben. Zu diversen Anlässen scheint demnach der anschließende Gang ins Österreichische Restaurant für viele als Selbstverständlichkeit geworden zu sein. Wenngleich damit nicht impliziert werden soll, dass diese Aussage für alle österreichischen Bürgerinnen und Bürger zutrifft, können einige Tendenzen festgehalten werden, wobei auch diese von Person zu Person in unterschiedlichem Ausmaß zutreffen. Wie sich dem Interview mit B7 entnehmen lässt, umfassen diese Tendenzen zum einen, dass es besonders bei Familienfeiern oder zu kirchlichen Feierlichkeiten üblich zu sein scheint, ins Österreichische Gasthaus zu gehen.

„[I]ch [habe] festgestellt, wenn es sich um Familienfeiern handelt, [...]muss es immer ein Österreichisches Gasthaus sein. Also überlegen Sie einmal, eine Erstkommunion, ein Begräbnis, eine Pensionierungsfeier. Das macht man nicht beim Asiaten oder beim Italiener. Da kommt man dann ins österreichische Lokal. [...] Dürfte mit der Kirche zusammenhängen auch. Taufen haben wir zum Beispiel auch viele. Da ist es auch eher ungewöhnlich, dass man ausländisch essen geht. Bei Erstkommunionen sind wir auch immer ausreserviert. Firmungen nicht so sehr. Bei den Firmungen darf ja dann das Firmkind, die sind so um die 13, schon entscheiden. Und die entscheiden sich dann wahrscheinlich für irgendwas Cooleres oder so, das könnte sein. [...]Manchmal haben wir Sponsionen. [...] Ja und viele Trauerfeiern eben.“ (B7)

B7 hebt eine Taufe, eine Erstkommunion, ein Begräbnis und eine Pension als Anlässe, bei welchen es besonders üblich ist, im Anschluss österreichisch Essen zu gehen, hervor. Nicht so stark verankert sieht sie dieses Brauchtum nach einer Firmung, da hierbei oft das Firmkind selbst entscheiden darf, wo beziehungsweise was es gerne essen möchte, je nachdem, was ihm persönlich am besten schmeckt und in seinem unmittelbaren Freundeskreis gerade beliebt ist.

Ganz anders verhält es sich den Beobachtungen B7 zufolge bei Begräbnissen. Diesen kirchlichen Anlass sieht sie am stärksten mit einem anschließenden Gang ins Österreichische Gasthaus als Teil des Trauermahls verbunden.

„[B]esonders bei Begräbnissen, glaub ich, ist es ganz stark, dass man da nicht in irgendein ethnisches Restaurant geht, sondern da muss es unbedingt ein Wirtshaus am besten sein [...] weil das nicht passen würde, glaube ich. [...] Also man kann sich, glaube ich, nicht vorstellen, bei einer Trauerfeier dann mit gebratenem Reis dazusitzen und mit Sushi oder so etwas. Das ist einfach kein Thema. Das muss dann schon im Restaurant oder im Wirtshaus passieren.“ (B7)

Gerade bei Trauerfeiern erfolgt möglicherweise eine Rückbesinnung zur eigenen Kultur und Herkunft, welche die Wahl eines Österreichischen Gasthauses begünstigt. Nicht zu vergessen ist außerdem, dass es sich dabei um eine Jahrhunderte lang gelebte Praktik handelt. Diese kann in Zeiten von Trauer eine feste Struktur und Vorgabe, an der man sich anhalten kann, bieten. Womöglich kann man in Altbewährtes sowie an der Teilnahme gemeinsamer Bräuchen auch Trost finden. Der Leichenschmaus bietet Gelegenheit sich des Verstorbenen zu erinnern und gemeinsame Erlebnisse Revue passieren zu lassen. Ein österreichisches Gasthaus bietet dafür einen vertrauten Rahmen. B7 erwähnt in diesem Zusammenhang eigens für den Leichenschmaus angelegte Gasthäuser in unmittelbarer Nähe zu Friedhöfen:

„[E]s gibt ja auch weiter draußen die Friedhöfe, bei welchen die Wirtshäuser absichtlich angelegt worden sind. Da sind nur Wirtshäuser in der Nähe. Denn zu einer Trauerfeier muss man einfach ins Wirtshaus gehen. [...] Man würde auch keine Pizza essen oder so nachher. Ich glaube, da ist ganz stark dieses: Wir sind in Österreich und wenn jemand begraben wird oder eine Erstkommunion ist oder solche kirchlichen Feste sind, da muss dann hier gegessen werden.“ (B7)

Zu Begräbnissen, Erstkommunionen oder Pensionierungsfeiern werden auch oftmals eine bestimmte Reihe an Gerichten verlangt. Sehr häufig wird nach gekochtem Rind und Gebackenem, insbesondere Schnitzel und Fisch, gefragt.

„Auch eben immer gekochtes Rind. Eben günstiger ist das Schulterscherzl, sonst eben der Tafelspitz. Es muss immer ein Schnitzel auf der Karte sein, meistens aber ein Schweinsschnitzel, weil das auch viel günstiger ist. Weil das Original Wiener Schnitzel wäre ja vom Kalb. Das ist Ihnen aber nicht so wichtig, lustigerweise. Aber es muss Schnitzel oder etwas Gebackenes drauf sein. Dann was sie auch lieben ist gebackener Fisch und es muss immer etwas für die Kinder drauf sein.“ (B7)

In Anbetracht der angeführten Beispiele können Fleischgerichte der Österreichischen Küche als Bestandteil der österreichischen Kultur und Identität angesehen werden, weil diese einen festen Bestandteil vieler Fest- und Feierlichkeiten bilden.

Neben dem Anlass für ein Essen können damit einhergehende Erwartungshaltungen, Vorstellungen und Praktiken abhängig vom Alter einer Person variieren. Auch hier ist keine Generalisierung über die Altersgruppen hinweg möglich; dennoch bieten die Beobachtungen von B7 einen Einblick darauf, dass unterschiedliche Altersgruppen oder Generationen einen unterschiedlichen Zugang zu Essen haben. Diese Beobachtungen beziehen sich auf die Offenheit gegenüber anderen Küchen beziehungsweise kulinarischen Einflüsse aus anderen Kulturen auf die Österreichische Küche und auf das Angebot in Österreichischen Gasthäusern. Während B7 jüngere Generationen als offener einstufen würde (*„Naja, die sind aufgeschlossener natürlich die Jungen gegenüber diversen fremdländischen Speisen.“ (B7)*), hat sich bei Angehörigen älterer Generationen die Tendenzen zur Abneigung gegenüber untypischen Zutaten der Österreichischen Küche herauskristallisiert:

B7: Was ich festgestellt habe, bei älteren Gästen, wenn wir zum Beispiel Sachen ausprobieren, wie gerade bei den vegetarischen Sachen, eine Tomate mit Couscous füllen oder solche Sachen. Da haben wir schon ‚Wieso ist da Couscous auf der Kart’n?‘ Also ich glaube, je älter man ist, umso mehr ist das, ‚Ich bin Österreicherin, ich will ein Österreichisches Essen haben‘. Und umso weiter runter das geht vom Alter, umso lockerer sehen das, glaub ich, die Leute. Sie wissen, was es bei uns alles gibt. [...] Wir sind ein Wiener Wirtshaus und wir bieten dieses Essen an und ab und zu kann man irgendwie einen . . wie soll man das jetzt nennen . . einen Ausrutscher auf die Karte geben. Aber da hören wir es dann schon von den älteren Damen ‚Was ist denn da auf der Kart’n? Was hat denn das da verloren?‘

I7: Ach so, also wird es schon quasi verlangt ‚Wir sind in Österreich und wenn wir ins Gasthaus gehen, dann wollen wir ein österreichisches Essen haben‘?

B7: Ja genau, da wollen wir nicht haben, dass Bulgur da steht oder so etwas, sondern da kann man ja in andere Lokale gehen, wenn man so etwas haben will. Aber das hat mit dem Alter zu tun, glaube ich.

Für diesen Ausschnitt bietet sich die Interpretation an, dass sich der Konsum von beispielsweise Bulgur für Angehörige älterer Generationen nicht mit ihrem Verständnis von österreichischem Essen, österreichischer Kultur und Identität vereinbaren lässt. Somit erwarten sie auch keine „fremdländischen“ Gerichte oder Zutaten in österreichischen Gasthäusern und deren Speisekarten. Für jüngere Generationen scheint das Nebeneinander von sehr traditionellen Gerichten und, um die Bezeichnung aus dem Interview zu verwenden, „Ausrutschern“ keinen Widerspruch oder Konflikt darzustellen, sondern ein Teil der globalisierten Welt, in der sie aufgewachsen sind, zu sein.

Zu ähnlichen Schlüssen hinsichtlich des Konsumverhaltens von älteren Personen kommt auch Astleithner (2007). In ihrer Studie zu Fleischkonsum in Österreich zeichnet sich ebenfalls ab, dass besonders für ältere Personen die Bedeutung von traditionellen Fleischgerichten als Ausdruck ihrer kulturellen Zugehörigkeit hoch ist. Traditionelle Fleischgerichte werden anderen Speisen einerseits aufgrund geschmacklicher Präferenzen, Gewohnheiten und ihrer symbolischen Funktion als Wohlstandsindikator von jenen Teilnehmenden, welche sehr regelmäßig Fleisch konsumieren und der Altersgruppe 50+ angehören, vorgezogen. Andererseits stehen diese Gerichte für viele in Einklang mit traditionellen, bürgerlichen Werten und Heimatbezogenheit. Der wiederkehrende Konsum stellt für sie eine gewohnte, kulturelle Praktik dar, die zur Festigung ihrer nationalen Identität als Österreicher oder Österreicherin beiträgt (siehe Kapitel 5.6).

Eine weitere interessante Beobachtung von B7 ist, dass der Besuch im österreichischen Gasthaus in einer Art Kreislauf stattfindet. Viele Kinder kommen zunächst mit ihren Eltern oder Großeltern ins Gasthaus; Mit zunehmendem Alter und zunehmender Selbstständigkeit nehmen ihre Besuche ab, doch sobald sie eigene Kinder haben, schließt sich der Kreislauf wieder und sie kommen mit ihnen zum Essen ins österreichische Restaurant.

„Und das lustige ist, aber trotz allem, dass die Jungen, die sehen wir zwar hier am Sonntag mit Opa und Oma, dann sehen wir sie dazwischen oft ganz lange nicht und wenn sie dann das passende Alter für das Wirtshaus erreicht haben, sind sie auf einmal wieder da [...] mit den eigenen Kindern. Das ist eine ganz witzige Beobachtung, weil das ganz sicher auch diese Traditionen und so weiter, das schätzt man halt mehr, um so älter man wird. [...] ich glaube, dass man dann im Laufe eines Lebens, dann je älter man wird, dann kommt man wieder ins Wirtshaus zurück, wo man mit den Eltern als Kleiner schon war. Das glaube ich auf jeden Fall.“
(17)

Eine mögliche Erklärung dafür ist, dass man, wenn man in der Kindheit selbst mit seinen Eltern oder Großeltern ins Gasthaus geht, bewusst oder unbewusst diese vorgelebte Praxis übernimmt und zu einem späteren Zeitpunkt darauf zurückgreift. Hier mag möglicherweise auch die Idee des Sonntagsessen mit der Familie eine Rolle spielen und indirekt einen gewissen Einfluss ausüben.

Um dieses Kapitel abzuschließen, möchte ich einen Auszug aus dem Nachgespräch mit B2 anführen.

„Im Italienischen gibt es so einen schönen Ausdruck des „bagaglio culturale“, das ist so ein Kulturkoffer, welcher die eigene Identität definiert. Und in diesem Kulturkoffer stecken die ganzen Traditionen, die Geschichte, die Religion, meine Eltern, und meine Großeltern, das, was ich als Kind erlebt habe, und diesen Koffer habe ich jetzt gepackt und bin halt nach Wien gezogen. Und nach 30 Jahren kann ich nicht behaupten, der gleiche Mensch zu sein, wie damals. Das wäre schade. Da hätte man 30 Jahre verpasst. Aber was ist passiert? Ich habe diesen Koffer aufgemacht und ich habe Impulse, ich habe Sachen von hier, nach 30 Jahre in Österreich lebend, wirst du . . . einfach beeinflusst vom Lokalen. Also habe ich Platz gemacht in meinem Koffer. Ich habe Sachen aufgenommen und manche Sachen rausgeschmissen. Manche Sachen waren mir heilig, da habe ich gesagt, ‚Das bleibt drinnen, das brauche ich nimmer‘, und so weiter. Und aus diesem Koffer, nach diesen 30 Jahren hat sich der Inhalt dieses Koffers einfach verändert. Jetzt werde ich diesen Koffer an meinen Sohn weitergeben und er wird dann genau das Gleiche damit machen. [...] so entstehen Kulturen. So entstehen Identitäten.“ (B2)

Diese Metapher des Kulturkoffers finde ich sehr passend, um zu illustrieren, inwieweit traditionelle Fleischgerichte der österreichischen Küche einen Teil der österreichischen Identität in verschiedenen Hinsichten und für verschiedene Teile der österreichischen Bevölkerung darstellen können. Unterschiedliche Personen haben unterschiedliche Aspekte in ihrem Kulturkoffer: Das kann sich zum Beispiel darin unterscheiden, welche Fleischgerichte in jemandens Koffer zu finden sind. Ein Tiroler empfindet im Vergleich zu einem Wiener möglicherweise andere Fleischspeisen als typisch österreichisch. Für andere ist der Gang ins österreichische Gasthaus und der Genuss eines Schweinsbratens Teil ihres Kulturkoffers, weil es ihnen so von Kind an mitgegeben wurde, und sie diesen Brauch beibehalten haben. Für manche ist der Konsum von österreichischem Essen zu gewissen Anlässen unverzichtbar und im tiefsten Teil ihres Koffers verankert. Um noch ein letztes Beispiel anzuführen, könnte man sich vorstellen, dass eine sich vegetarisch ernährende Person traditionelle österreichische Fleischgerichte in ihrem Koffer hatte. Mit dem Umstellen auf eine vegetarische Ernährungsweise hat sie ihren Koffer aufgemacht, die Zutat Fleisch

hinausgenommen und sie durch vegetarische Alternativen ersetzt. Die Gerichte selbst sind allerdings Teil ihres Koffers und somit Teil ihrer Kultur und Identität geblieben.

8 Fazit

Die Forschungsschwerpunkte „Konzept von Identitäten“, „Essen als Symbol“ und „Essen als identitätsstiftendes Element“, welche in dieser Arbeit behandelt werden, sind der Forschungsdisziplin „Geography of Food“ zuzuordnen. Dieser interdisziplinäre Ansatz hat sich aus dem englischsprachigen Raum kommend nach der Jahrtausendwende schließlich auch in der deutschsprachigen Geographie etabliert und weist aufgrund seiner Interdisziplinarität ein breites Spektrum an Forschungsschwerpunkten und -methoden auf. Wie bereits in Kapitel 2 festgehalten, ermöglicht es die Betrachtung von Essen aus einer geographischen Perspektive, die Rolle von Essen bezüglich der Schaffung und Festigung von Gemeinschaften zu untersuchen. In dieser Arbeit wurde dieses Forschungsinteresse am Beispiel „Österreich“ und „Fleischgerichten“ realisiert, indem der Frage nach der Bedeutung von österreichischen Fleischgerichten als Bestandteil der österreichischen Identität nachgegangen wurde. Es wurde erörtert, inwieweit Fleischgerichte als sozialer und kultureller Marker dienen können und in welchem Ausmaß Essgewohnheiten, die mit deren Verzehr einhergehen, zur Schaffung und Festigung einer Gemeinschaft, nämlich der österreichischen Bevölkerung, und der Identifikation mit dieser beitragen können.

Zu diesem Zweck wurden zu Beginn der Arbeit Thesen zum Werdegang und Stellenwert von Fleisch und Fleischgerichten aufgestellt. Es wurde angenommen, dass sich Fleisch von einem seltenen Gut zu einem Massenprodukt gewandelt hat und dass es einen integralen Bestandteil der Österreichischen Küche bildet. Des Weiteren wurde davon ausgegangen, dass von einem Zusammenhang zwischen Essen und Essgewohnheiten und nationaler Identität gesprochen werden kann und dass Fleischgerichte als ein österreichisches Kulturgut angesehen werden können, sie als Symbol für Wohlstand sowie als Ausdruck der nationalen und kulturellen Zugehörigkeit zu Österreich fungieren können.

Diesen Thesen wurde im Rahmen der Literaturrecherche und den durchgeführten Interviews nachgegangen. Im Zuge dessen hat sich gezeigt, dass diese sich größtenteils bestätigt haben, wie im Folgenden dargelegt wird. Bei den Befragungen ist deutlich geworden, dass die interviewten Personen weitgehend ein gleiches Verständnis der Österreichischen Küche aufweisen. Eine häufige Gemeinsamkeit, die bei Charakterisierung der Österreichischen Küche angesprochen wurde, war die Identifikation dieser als Vielvölkerküche und deren

Beschreibung als deftig, traditionell und fleischlastig. Die Befragten waren sich durchwegs einig, dass Fleisch und Fleischgerichte neben Suppen und Süßspeisen das Herzstück der Österreichischen Küche bilden. Auch im Theorieteil hat sich die große Bedeutung von Fleisch in der Ernährung der Österreicher und Österreicherinnen bereits abgezeichnet. Somit hat sich die Annahme, dass Fleisch und Fleischspeisen eine zentrale Stellung in der österreichischen Küche einnehmen, als zutreffend erwiesen. Wie aus den Interviews hervorgegangen ist, sind Schwein und Rind sehr präsent in der Österreichischen Küche, doch auch Geflügel gewinnt immer mehr an Bedeutung. Während sich diesbezüglich die Aussagen der Interviewpartner und -partnerinnen ergänzten, gab es indessen hinsichtlich des gegenwärtigen und zukünftigen Stellenwerts von Innereien unterschiedliche Ansichten. Ein Teil der interviewten Personen hat entsprechend der ursprünglichen Erwartung vermerkt, dass Innereien eher an Bedeutung verloren haben, wohingegen ein anderer Teil diese immer noch als gängige Gerichte, vor allem im Raum Wien, ansieht. Hinsichtlich der Funktion von Fleisch und Fleischspeisen als Wohlstandsindikator hat die Literaturrecherche gezeigt, dass dies besonders in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts relevant war. Aufgrund seines Seltenheitswertes übte Fleisch früher eine soziale Distinktionsfunktion aus. Mit zunehmender Verfügbarkeit verlor es zwar fortschreitend an dieser Funktion, doch der Gedanke, mit dem Auftischen und dem Verzehr von Fleisch Wohlstand auszudrücken, blieb erhalten. Im 21. Jahrhundert ist die frühere Bedeutung von Fleisch als Statussymbol nicht mehr oder nur in abgeschwächter Form gegeben. Fleisch ist in Österreich mittlerweile zum Massenprodukt geworden und jüngere Generationen sind während ihres Lebens nicht mit Engpässen an dessen Verfügbarkeit konfrontiert gewesen. Wie sich aus den Interviews entnehmen lässt, fließen zudem heutzutage vermehrt andere Aspekte in den Fleischkonsum ein, wie der Anspruch auf Regionalität und biologische Herkunft, gesundheitliche Bedenken sowie Nachhaltigkeitsbestrebungen. Dies lässt erahnen, dass die Implikationen und Assoziationen, die mit dem Verzehr von Fleisch und Fleischspeisen einhergehen, gegenwärtig sehr stark situationsgebunden und personenabhängig sind. Es ist nicht möglich, generalisierende Aussagen zu treffen, wobei jedoch angenommen werden kann, dass die Funktion von Fleisch als Wohlstandsindikator tendenziell für ältere Generationen von größerer Relevanz ist als für jüngere. In diesem Zusammenhang soll auch noch der Sonntagsbraten, ein, wenn man es so nennen will, Relikt, aus jenen Zeiten, als Fleischspeisen noch ein Seltenheitswert zukam, angesprochen werden. Trotz der veränderten Angebots-

und Konsumbedingungen ist das Sonntagsessen beziehungsweise der Sonntagsbraten laut der Befragten noch eine gelebte Praxis in Österreich. Dies kommt insbesondere durch die mehrfach getätigte Aussage, dass sich die Österreicher am Sonntag etwas gönnen, und dies vorzugsweise in Form einer deftigen Fleischspeise tun, zum Ausdruck.

In Bezug auf den Zusammenhang zwischen nationalen Küchen und nationaler Identität und der Ausweisung von traditionellen Fleischgerichten als Teil der österreichischen Identität, gab es im Rahmen der Interviews, wie angenommen, in unterschiedlichem Ausmaß und zu unterschiedlichen Aspekten Zustimmung. Der Großteil der Befragten sah einen Zusammenhang zwischen kulinarischen Gewohnheiten und der Ausprägung von individuellen und kollektiven Identitäten. Dieser wurde auf unterschiedlichen Ebenen identifiziert: auf der Ebene von Gruppen, Regionen oder Nationen. Man denke dabei an die Gruppe veganer Punkliebhaber, an die Identifikation der lokalen Bevölkerung mit dem Gasthaus Schillinger oder an etwaige sprachliche Wendungen, welche Assoziationen ganzer Nationen mit einzelnen Lebensmittel oder Gerichten hervorrufen. In den Interviews ist die sprichwörtliche Verbindung zwischen Spaghetti und der italienischen Bevölkerung gefallen; im Theorieteil ist auf die Verwendung von auf Stereotypen basierenden Spitznamen, die sich auf vermeintliche kulinarische Vorlieben ganzer Nationen beziehen, wie die Bezeichnung „Krauts“ für Deutsche, aufgezeigt worden.

Sowohl im Theorieteil als auch bei der Analyse wurde deutlich, wie komplex unsere Essgewohnheiten und -entscheidungen sind und von wie vielen Variablen diese beeinflusst werden. Im Zuge des Fazits soll in diesem Zusammenhang daher nochmals das kulinarische Dreieck, welches diese Komplexität illustriert, herangezogen werden (siehe Kapitel 3.2.1). Es weist die Faktoren Identität, Bequemlichkeit und Verantwortung als Eckpunkte für unsere Ernährungsweise aus. Wendet man dieses Modell für diese Arbeit an, zeigt sich der Faktor Bequemlichkeit (convenience) zum Beispiel in den veränderten Verfügbarkeiten und Angeboten von Fleischprodukten, zum Beispiel als Fertiggerichte. Als Beispiel können hierfür einerseits der Verkauf einzelner Teilstücke eines Tieres und deren Verkauf zu Tiefstpreisen genannt werden. Andererseits ist sowohl eine Angebotserweiterung von Lokalen mit unterschiedlichen kulinarischen Ausrichtungen als auch die erweiterte Produktvielfalt im Einzelhandel anzuführen.

Der Faktor Verantwortung (responsibility) äußert sich insofern, dass viele Leute vermehrt auf Kriterien wie biologische und regionale Herkunft achten oder gänzlich aufgrund moralischer Bedenken auf den Konsum von Fleisch und Fleischgerichten, verzichten. Auf persönlichem Niveau, also hinsichtlich des Wohlbefindens und der Verantwortung unserem eigenen Körper gegenüber, spielen auch gesundheitliche Gründe und unterschiedliche Ernährungstrends eine Rolle.

Neben den bereits genannten Eckpunkten übt auch der Faktor Identität (identity) eine Beeinflussung auf unsere Essenswahl aus. Er wirkt sich insbesondere darauf aus, was von jemandem als typische Speisen für seinen Herkunftsort, Herkunftsland oder Nation betrachtet wird, welche Gerichte zu welchen Tageszeiten, Wochentagen und Festlichkeiten üblicherweise verspeist werden, welchen Geschmäckern man ausgesetzt wird, was man als authentisch wahrnimmt und welche Bräuche, Sitten, und Traditionen rund ums Thema Essen gepflegt werden.

Einerseits beeinflusst demnach unsere nationale Identität unserer Ernährungsweise, andererseits kann unser Essen zur Festigung und zum Ausdruck unserer nationalen Identität dienen. In einer zunehmend globalisierten Welt, in der frühere identitätsstiftende Merkmale wie Klassen oder Berufsgruppen an Bedeutung verlieren, können traditionelle Gerichte Halt und Orientierung bieten und eine Verbindung zu seinen Wurzeln forcieren.

In der österreichischen Küche kommt Fleischgerichten, wie Schnitzel, Brathendl oder Tafelspitz, ein hoher Stellenwert zu. Wächst man in Österreich auf, ist die Wahrscheinlichkeit groß, dass diese Gerichte Teil der Ernährung sind, und dass der Geschmack einer Person dementsprechend beeinflusst wird. Bereits in der Kindheit wird einem ein Gefühl dafür vermittelt, welche Gerichte, Zutaten, Zubereitungsarten und Esspraktiken authentisch österreichisch sind. Solche Gerichte können daher für viele als Teil ihrer österreichischen Identität wahrgenommen werden.

Fleischgerichte können aber nicht nur für Fleischesser Teil ihrer Identität sein, sondern auch für Menschen, die zu jenem Teile der österreichischen Bevölkerung zählen, der sich vegetarisch oder vegan ernährt. Denn Gerichte sind mehr als Zutaten; der Genuss dieser

Gerichte, ob in tatsächlicher „fleischlicher“, veganer oder vegetarischen Form, kann auf emotionaler Ebene die Bindung zu Österreich forcieren. Er kann die Zugehörigkeit der vorgestellten vereinten Nation der Österreicherinnen und Österreicher, mit denen eine gemeinsame Kultur und Kulinarik geteilt wird, ausdrücken. Die These der Forschungsfrage lautete, dass österreichische Fleischgerichte, zumindest für einen gewissen Teil der Bevölkerung, einen Bestandteil ihrer österreichischen Identität darstellen. Diese Annahme kann insofern bestätigt werden, als dass Fleischgerichte über das Potential verfügen, in unterschiedlichem Ausmaß für jemanden einen Teil seiner oder ihrer österreichischen Identität zu bilden und diese Identität auch auszudrücken.

Einschränkungen für diese Arbeit ergeben sich dahingehend, dass der Begriff „österreichische Bevölkerung“ beziehungsweise „Österreicher und Österreicherin“ sehr allgemein verwendet wurde, und dem Umfang der Arbeit entsprechend nicht genauer auf mögliche Unterschiede von Personen mit Migrationshintergrund und einem kulturell vielfältigen Familienhintergrund eingegangen werden konnte.

Außerdem war die Untersuchung räumlich auf den Raum Wien begrenzt. Weitere Interviews mit Vertretern und Vertreterinnen der österreichischen Gastronomie aus anderen Bundesländern könnten einerseits neue Einblicke und Perspektiven bieten und aufgrund der erhöhten Quantität die Aussagekraft von Schlüssen, die aus der Analyse gezogen wurden, bekräftigen.

Des Weiteren bleibt zu untersuchen, welche Rolle traditionelle Fleischgerichte für Auslandsösterreicher und Auslandsösterreicherinnen hinsichtlich der Bindung zu ihrem Heimatland einnehmen. Andere Arbeiten zu dieser Thematik verweisen darauf, dass Essen in diesem Bezug ein hoher Stellenwert zukommen kann (vgl. Amlinger 2012).

Zudem konzentriert sich diese Arbeit nur auf einen Aspekt der Österreichischen Küche, nämlich jenem, der Fleischgerichte umfasst. Allerdings kann vermutet werden, dass viele der hier verwendeten Argumente auch auf andere Speisen der Österreichischen Küche, wie Suppen oder Mehlspeisen, übertragen werden können.

9 Literaturverzeichnis

ADAIR G. (1986): *Myths and Memories*. – London.

AMA MARKETING (2015): *Konsumverhalten*.

https://www.ama.info.at/fileadmin/user_upload/Dokumente/Alle_Dokumente/Marktinformationen/Konsumverhalten_Fleisch.pdf (05.06.2019).

AMLINGER V. (2012): *Wenn ich das esse, fühle ich mich zu Hause. Zur Bedeutung von Kochen und Essen für junge Flüchtlinge*. – Diplomarbeit, Universität Wien, Wien.

ANDERSON B. (1998): *Die Erfindung der Nation: zur Karriere eines erfolgreichen Konzepts*. – Frankfurt am Main.

ASHLEY B., HOLLOWS J. und TAYLOR B. (2004): *Food and Cultural Studies*. – London und New York.

ASTLEITHNER F. (2007): *Fleischkonsum als Kriterium für nachhaltige Ernährungspraktiken*. – In: Brunner K. (Hrsg.): *Ernährungsalltag im Wandel*. Wien: 149-172.

ATKINS P. UND BOWLER I. (2001): *Food in Society. Economy, Culture, Geography*. – London und New York.

BARLÖSIUS E., NEUMANN G. und TEUTEBERG H. (1997): *Leitgedanken über die Zusammenhänge von Identität und kulinarischer Kultur im Europa der Regionen*. – In: TEUTEBERG H., NEUMANN G. UND WIERLACHER A. (Hrsg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. (=Kulturthema Essen 2)*, 13-26.

BELASCO W. (2008): *Food. The key concepts*. – Oxford.

BELL D. und VALENTINE G. (1997): *Consuming geographies. We are where we eat*. – London.

BENTLEY A. (2001): *Reading Food Riots: Scarcity, Abundance and National Identity*. – In: SCHOLLIERS P. (Hrsg.) (2001): *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages*. – Oxford und New York, 3-22.

BMLFUW (Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft) (Hrsg.) (2014): *Lebensmittel in Österreich. Zahlen-Daten-Fakten 2013*. – Wien.

CEISEL C. (2018): *Food Studies*.

<http://communication.oxfordre.com/view/10.1093/acrefore/9780190228613.001.0001/acrefore-9780190228613-e-580> (04.07.2018).

COLOMBINO A. (2014): *The Geography of Food*. – In: *Bollettino della Società Geographica Italiana* 13 (7), 647-656.

COOK I., JACKSON P., HAYES-CONROY A., ABRAHAMSSON S., SANDOVER R., SHELLER M., HENDERSON H., HALLETT L., IMAI S., MAYE D. und HILL A. (2013): *Food's Cultural Geographies Textures, Creativity and Publics*. – In: JOHNSON N. C., SCHEIN R. H. UND WINDERS J. (Hrsg.): *The Wiley-Blackwell Companion to Cultural Geography*. – London u.a., 343-354.

DABRINGER M. (2009): *Konsumieren in lokal-globalen Kontexten: Zur Verortung eines sozialen Phänomens*. – In: *SWS-Rundschau* 49 (1), 6–28.

EAGLETON T. (2001²): *Was ist Kultur? Eine Einführung*. – München.

EHLERT T. (1997): Regionalität und nachbarlicher Einfluß in der deutschen Rezeptliteratur. – In: TEUTEBERG H., NEUMANN G. UND WIERLACHER A. (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. (=Kulturthema Essen 2), 179-203.

EICKELPASCH R. und RADEMACHER C. (2013⁴): Identität. – Bielefeld.

ELMAFDA I., FREISLING H., KÖNIG J., BLACHFELNER J., CVITKOVICH H., GENSER D., GROSSGUT R., HASSAN-HAUSER C., KICHLER R., KUNZE M., MAJCHRZAK D., MANAFI M., RUST P., SCHINDLER K., VOJIR F., WALLNER S. und ZILBERSZAC A. (2003): Österreichischer Ernährungsbericht. – Wien.

ERMANN U. (2006): Geographien moralischen Konsums. Konstruierte Konsumenten zwischen Schnäppchenjagd und fairem Handel, Berichte zur deutschen Landeskunde 81 (2), 197-220.

ERMANN U. (2015): „Wissen, wo's herkommt“ - Geographien des guten Essens, der Transparenz und der Moral der Herkunft von Lebensmitteln. – In: Strüver, A. (Hrsg.): Zwischen Nachhaltigkeit, Unsicherheit und Verantwortung. – Hamburg, 31-49.

FELLMANN F. (1997): Kulturelle und personale Identität. – In: TEUTEBERG H., NEUMANN G. UND WIERLACHER A. (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. (=Kulturthema Essen 2), 24-68.

FISCHLER C. (1988): Food, Self and Identity. – In: Social Science Information 27 (2), 275-293.

FROSCHAUER U. UND LUEGER M. (2003): Das qualitative Interview. Zur Praxis interpretativer Analyse sozialer Systeme. – Wien.

GILES J. und MIDDLETON T. (2001): Studying Culture. A Practical Introduction. – Oxford.

GLOBAL 2000 (o. J.): Fleischatlas Österreich. Zurück zum Sonntagsbraten. – o. O.

HALL S. (1991): Old and New Identities, Old and New Ethnicities. – In: KIND A. (Hrsg.): Culture, Globalization, and the World-System. – Basingstoke, 41-68.

HALL S. (2006): Cultural Identity and Diaspora. – In: ASHCROFT B., GRIFFITHS G. UND TIFFIN H. (Hrsg.): The Post-Colonial Studies Reader. – London, 435-438.

HALL S. (2011) Introduction: Who Needs Identity? – In: DU GAY P. UND HALL S. (Hrsg.): Questions of Cultural Identity. – Los Angeles , 1-17.

HASLINGER I. (2018): Die Wiener Küche. Kulturgeschichte und Rezepte. – Wien und Berlin.

HEISTINGER A. (2006): Qualitative Interviews – Ein Leitfaden zu Vorbereitung und Durchführung inklusive einiger theoretischer Anmerkungen. – Universität Innsbruck, Innsbruck.

HINTERHOLZER B. (2010): „Zum Essen is!“ Soziale Praktiken des Essens von Fleisch im bäuerlichen Milieu. – Diplomarbeit, Universität Wien, Wien.

INGOS ENGLAND-BLOG (2013): Tregothnan – Die erste und einzige Teeplantage in Großbritannien. <https://maricopa1.wordpress.com/2013/01/12/tregthnan-der-erste-und-einzige-teeanbau-in-großbritannien/> (15.06.2019).

LEVKOE C. Z., ANDERSON C. R. und BRADY, J. (2016): Introduction - Toward an Interdisciplinary Food Studies: Working the Boundaries. – In: LEVKOE C. Z., ANDERSON C. R. UND BRADY, J. (Hrsg.): Conversations in Food Studies. Winnipeg, 3-22.

MAIER-BRUCK F. (1975): Das große Sacher Kochbuch. Die österreichische Küche. – München.

- MANDELBLATT B. (2012): Geography of Food. –In: PILCHER J. (Hrsg.): The Oxford Handbook of Food History. – Oxford u.a., 444-460.
- MAURER H., DIEM P., WOLF H. M. und BRANDSTALLER T. (Hrsg.) (2016): Österreichische Küche; online 25.03.2016, https://austria-forum.org/af/AEIOU/Österreichische_Küche (30.07.2018).
- MAZOHL B. (2012): Die Habsburgermonarchie 1848-1918. – In: WINKELBAUER T. (Hrsg.): Geschichte Österreichs. – Stuttgart, 477-524.
- MAIER-BRUCK F. (1975): Das große Sacher Kochbuch. Die österreichische Küche. – München.
- MELLINGER N. (2000): Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust. – Frankfurt am Main.
- MILLER J. und DEUTSCH J. (2009): Food Studies. An Introduction to Research Methods. – Oxford.
- MONTANARI M. (2006): Food is culture. Cibo come cultura. – New York.
- ORF (Hrsg.) (2013): Vom „Arme-Leute-Essen“ zur Delikatesse; online 24.02.2013, <https://news2.orf.at/stories/2167692/2167517> (20.09.2018).
- OYSERMAN D., ELMORE K. und SMITH G. (2012): Self, Self-concept and Identity. – In: LEARY M. UND TANGNEY J. (Hrsg.): Handbook of Self and Identity. – London, 69-104.
- PARASECOLI F. (2005): Food: Identity and Diversity. – In: GOLDSTEIN D. UND MERKLE K. (Hrsg.): Culinary Cultures of Europe: Identity, Diversity and Dialogue, 11-38.
- PETER P. (2013): Kulturgeschichte der österreichischen Küche. – München.
- PILCHER J. (2006): Nahrung und Ernährung in der Menschheitsgeschichte. – Essen u.a.
- PLACHUTTA E. und WAGNER C. (Hrsg.) (2003): Die 100 klassischen Gerichte Österreichs. – Wien.
- POHL D. (2007): Die österreichische Küchensprache. Ein Lexikon der typisch österreichischen kulinarischen Besonderheiten (mit sprachwissenschaftlichen Erläuterungen). – Wien. (=Studia Interdisciplinaria Aenipontana 11).
- RATHKOLB O. (2012): Erste Republik, Austrofaschismus, Nationalsozialismus (1918-1945). – In: WINKELBAUER T. (Hrsg.): Geschichte Österreichs. – Stuttgart, 477-524.
- REINARTZ M. (2003): Rückbesinnung auf das kulinarische Erbe Österreichs. – In: Plachutta E. und WAGNER C. (Hrsg.): Die 100 klassischen Gerichte Österreichs. – Wien.
- RÖDER M. (2014): Ernährungsgewohnheiten im Sudan und ihr Wandel. – In: TEHERANI-KRÖNNER P. UND HAMBURGER B. (Hrsg.): Mahlzeitenpolitik. Zur Kulturökologie von Ernährung und Gender. – München. (= Edition Humanökologie 8), 171-192.
- SANDGRUBER, R. (1997): Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität. – In: Teuteberg H., NEUMANN G. UND WIERLACHER A. (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. (=Kulturthema Essen 2), 179-203.
- SCHLEGEL-MATTHIES K. (1997): Regionale Speisen in deutschen Kochbüchern des 19. und 20. Jahrhunderts. – In: TEUTEBERG H., NEUMANN G. UND WIERLACHER A. (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. (=Kulturthema Essen 2), 179-203.
- SCHMIDT C. (2005⁴): Analyse von Leitfadentinterviews. – In: FLICK U. (Hrsg.): Qualitative Forschung. ein Handbuch. – Reinbeck, 447-456.

- SCHOLLIERS P. (2001): Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present. – In: SCHOLLIERS P. (Hrsg.): Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages. – Oxford und New York, 3-22.
- SHANAHAN D. (2002): The Geography of Food. – In: Journal for the Study of Food and Society 6 (1), 7-9.
- SMITH A. (1991): National Identity. – Reno.
- SMITH A. K. (2012): National Cuisines. –In: PILCHER J. (Hrsg.): The Oxford Handbook of Food History. – Oxford u.a., 444-460.
- SUTTON D. (2001): Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory. – Oxford und New York.
- TAJFEL H. und Turner J. (2004): The Social Identity Theory of Intergroup Behavior. – In: JOST J. UND SIDANIUS J. (Hrsg.): Political psychology. Key Readings. – New York, 276-293.
- STATISTIK AUSTRIA und AMA MARKETING (o.J.): Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauches von Fleisch in Österreich.
https://www.amainfo.at/fileadmin/user_upload/Dokumente/Alle_Dokumente/Marktinformationen/Pro_Kopf_Verbrauch_Fleisch.pdf (05.06.2019).
- TEUTEBERG H. (1994): Die historische Entwicklung des Fleischkonsums in Deutschland neu bewertet. –In: Kluthe R. und Kasper H. (Hrsg.): Fleisch in der Ernährung. Stuttgart:1-13.
- TREGOTHNAN (2019): About. <https://tregothnan.co.uk/about/> (15.06.2019).
- WALD A., STAUDINGER E., SCHEUCHER A., SCHEIPL J. und EBENHOCH U. (2006): Zeitbilder 7&8. – Wien.
- WEISHAUPT-ORTHOFFER I. (Hrsg.) (2017): Die echte Österreichische Küche. Klassiker aus der Alpenrepublik. – Graz.
- WEIXLBAUMER N. (Hrsg.) (2012): Anthologie zur Sozialgeographie. –Wien. (= Abhandlungen zur Geographie und Regionalforschung 16).
- WILLERSTORFER T. (2013): Der Fleischverbrauch in Österreich von 1950-2010. Trends und Drivers als Zusammenspiel von Angebot und Nachfrage. –Masterarbeit, Alpen-Adria-Universität, Wien. (= Social Ecology Working Paper 139). WINTER M. (2003): Geographies of food: agrofood geographies – making reconnections, Progress in Human Geography 27 (4), 505-513.
- ZDF (Hrsg.) (2013): Fleischkonsum im Laufe der Geschichte; online 7.7.2013, <https://www.zdf.de/dokumentation/terra-x/fleischkonsum-im-laufe-der-geschichte-102.html> (10.09.2018).
- ZENTRUM FÜR GASTROSOPHIE (o.J.): Was ist Gastrosophie? <http://www.gastrosophie.at/> (18.07.2018).

10 Tabellen- und Abbildungsverzeichnis

10.1 Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Faktoren bei der Essenswahl (Atkins and Bowler 2002: 256)	16
Tabelle 2: Ernährungsverbrauch von Fleisch pro Kopf in Kilogramm 1955 bis 2012 (Quelle: eigene Darstellung nach BMLFUW 2014: 4)	39
Tabelle 3: Codierleitfaden (Quelle: eigene Darstellung)	57

10.2 Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Kulinarisches Dreieck (Quelle: Belasco 2008:7).....	17
Abbildung 2: Kaisertum Österreich bzw. österreichisch- Ungarische Monarchie 1815-1918 (Quelle: MAZOH 2016: 392).....	28
Abbildung 3: Gebietsansprüche Deutschösterreichs (Quelle: WALD et al. 2006: 42)	29
Abbildung 4: Österreichische Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauches von Fleisch inkl. Geflügel (STATISTIK AUSTRIA/ AMA MARKETING O.J.: 1)	40
Abbildung 5: Österreichische Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauches von Fleisch inkl. Geflügel – nur menschlicher Verzehr (STATISTIK AUSTRIA/ AMA MARKETING O.J.: 2) .	40
Abbildung 6: Österreichischer Fleischverbrauch pro Kopf und Jahr nach Fleischsorten 1950- 2010 in Fünf-Jahresschritten (Quelle: WILLERSTORFER 2013: 21)	43
Abbildung 7: Zukünftige Bedeutung der Fleischarten (Quelle: AMA-Marketing 2015: 8)	48

11 Anhang

11.1 Interviewleitfaden

Die Österreichische Küche

Was verstehen Sie unter dem Ausdruck „Österreichische Küche“?

(Wie würden Sie die Österreichische Küche beschreiben?)

Verwenden Sie den Ausdruck „Österreichische Küche“ oder „Wiener Küche“? Warum?

(Stellen diese beiden Ausdrücke für Sie Synonyme dar?)

Welche Gerichte zählen für Sie zu den Klassikern der Österreichischen Küche?

(Was sind typische Fleischgerichte der Österreichischen Küche?)

Welchen Stellenwert nimmt Fleisch in der Österreichischen Küche ein?

Fleischkonsum

Können Sie mir bitte etwas über Ihren eigenen Fleischkonsum erzählen?

Hat sich Ihr Fleischkonsum im Laufe Ihres Lebens gewandelt?

Hat es Ihrem Erachten nach Veränderungen hinsichtlich des Fleischkonsums in Österreich in den letzten 100 Jahren gegeben?

Hat es im gleichen Zeitraum einen Wandel hinsichtlich der Verwendung von Fleisch bzw. einzelnen Fleischteilen oder hinsichtlich der Zubereitung von Fleischgerichten gegeben?

Essen und Identität

In welchem Zusammenhang stehen für Sie Essen und Identität?

Welche Verbindung zwischen Essen und nationaler Identität sehen Sie?

(Wodurch kann man seine eigene nationale Identität in kulinarischer Hinsicht ausdrücken?)

Bedeutung von Fleisch

Welche symbolische Bedeutung messen Sie Fleisch bzw. dem Konsum von Fleisch bei?

Welche Bedeutung würden Sie dem Sonntag als typischen Fleischtag in Österreich zusprechen?

Kochkursanbieter/in

Wenn Sie Kochkurse zur Österreichischen Küche anbieten, welche Gerichte wählen Sie aus bzw. haben Sie in der Vergangenheit ausgewählt?

Wie nehmen Sie diese Auswahl vor?

Wie wurde diese Auswahl von den Kochkursteilnehmer und -teilnehmerinnen angenommen?

Restaurantbesitzer/in

Wie würden Sie die kulinarische Ausrichtung ihres Restaurants beschreiben?

Welche Gerichte spiegeln diese Ausrichtung wider?

Wie haben Sie die Auswahl für Ihre Speisekarte getroffen?

Gasthaus Schillinger:

Können Sie mir zunächst bitte etwas über Ihr ehemaliges Gasthaus „Schillinger“ und dessen Konzept erzählen?

Aus welchen Gründen haben Sie sich dazu entschieden, Fleischgerichte wie Cordon Bleu auf Ihre Speisekarte zu nehmen und diese vegan anzubieten?