



MASTERARBEIT | MASTER'S THESIS

Titel | Title

Sense of Place - Sense of Taste
Die Bedeutung der rumänischen Küche für die in Österreich
lebenden Menschen rumänischer Herkunft

verfasst von | submitted by

Mag.Dr. Mag. Elke Schiebl-van Veen BA MA MA

angestrebter akademischer Grad | in partial fulfilment of the requirements for the degree of
Master of Arts (MA)

Wien | Vienna, 2025

Studienkennzahl lt. Studienblatt | Degree
programme code as it appears on the
student record sheet:

UA 066 810

Studienrichtung lt. Studienblatt | Degree
programme as it appears on the student
record sheet:

Masterstudium Kultur- und Sozialanthropologie

Betreut von | Supervisor:

Dr. Gabriele Weichart

Inhalt

Kurzfassung	4
Abstract	5
Abbildungs- und Tabellenverzeichnis	6
Abkürzungsverzeichnis	7
1. Einleitung	8
1.1 Themendarstellung, Forschungsfrage und Zielsetzung	8
1.2 Persönliche Motivation und Begründung der Themenwahl	11
1.3 Bezug zur Kultur und Sozialanthropologie	13
1.4 Relevanz der Arbeit	15
1.5 Forschungsprozess	16
1.6 Aufbau der Arbeit	17
2. Methodische Vorgangsweise	17
2.1 Literatur- und Internetrecherche	19
2.2 Interviews und Auswahl der Interviewten	20
2.2.1 Datenerhebung	20
2.2.1.1 Durchführung der Interviews	20
2.2.1.2 Datenauswertung	22
2.3 Die Forschungsfelder und der Zugang	22
2.4 Reflexion	25
3. Theoretischer Hintergrund und Forschungsstand	26
3.1 Kulturelle Identität	26
3.1.1 Identität und Essen	26
3.1.2 Kulinarische Abwertung	28
3.2 Integration	30
3.3 Ethnizität	32
3.3.1 Ethnische Restaurants	32
3.3.2 Ethnische Speisen	34
3.3.3 Ethnische Geschäfte	35
4. Die Hintergründe zu Rumänien	36
4.1 Die Geschichte Rumäniens vor und nach Nicolae Ceaușescu	36
4.2 Die rumänische Migration im Spiegel der neueren Geschichte	38
4.3 Die Stereotypisierung der RumänInnen	41
4.4 Die rumänische Nationalküche: Das Eigene - das Andere	43
4.5 Rumänische Eigenheiten	44
4.6 Die Regionalküchen	45
5. Beschreibung der InterviewpartnerInnen	49
5.1 Einteilung der InterviewpartnerInnen nach Integrationsstadien	52
5.1.1 Die Pendelmigrantinnen	52
5.1.2 Die Langzeitanwässigen	53
5.1.3 Die AkademikerInnen mit längerer Aufenthaltsdauer	58
5.1.4 Die Teenagerin	60

5.2	Informelle Gespräche	61
5.3	Zusammenfassung	63
6	Die Bedeutung von Kochtraditionen und Selbstgemachtem für die Integration	63
6.1	Grad der kulturellen Anpassung an ein Leben in der Zielgesellschaft	64
6.1.1	Sprache	64
6.1.2	Festhalten an Traditionellem	66
6.1.3	Anpassung an Essens- und Öffnungszeiten	67
6.1.4	Zusammenfassung	68
6.2	Koch- und Beschaffungsstrategien	69
6.2.1	Adaption der Zutaten	69
6.2.2	Besuche und Sendungen	71
6.2.3	Zusammenfassung	73
6.3	Kochen/Essen bestimmende Faktoren	74
6.3.1	Der Geschmack	74
6.3.2	Erinnerungen an Kochtraditionen	75
6.3.3	Essgewohnheiten und Reiseerfahrungen	78
6.3.4	Wärme der Speisen	80
6.3.5	Was die InterviewpartnerInnen vermissen	80
6.3.6	Zusammenfassung	81
6.4	Drei Beispiele für die „Ideologie des Selbstgemachten“	83
6.4.1	Selbstangebautes im eigenen Garten	83
6.4.2	Gesundheit auf dem Teller	87
6.4.3	Brot und seine Bedeutung in Rumänien	89
6.4.4	Ein Beispiel für regionale Unterschiede: Sarma	93
6.4.5	Hausmannskost oder Fast Food	94
6.4.6	Zusammenfassung	98
6.5	Geschäfte und Restaurants	98
6.5.1	Delikatessen in rumänischen Geschäften	98
6.5.2	Entdeckungsreise in rumänischen Restaurants	101
6.6	Kochen und Essen verbindet	104
6.6.1	Im Familienverband	104
6.6.2	Arbeitsteilung im Familienverband	107
	Exkurs: Die Glaubensgemeinschaften	111
6.6.3	Religiöse Feierlichkeiten und typische Speisen	112
6.6.4	Gemeinsames Kochen und Backen	114
6.6.5	Familiäre Feiern	115
6.6.6	Zusammenfassung	116
7	Diskussion	117
7.1	Interpretation der Ergebnisse im Kontext der Theorie	117
7.2	Fazit	120
7.3	Vorschläge für zukünftige Forschung	122
8	Referenzliste	123

9	Anhang	132
9.1	Notizen zur TB 1	132
9.2	Protokoll über TB 2 und TB 3 in rumänischen Geschäften	134
9.3	Protokoll über TB 4 und TB 6 in rumänischen Restaurants	135

Kurzfassung

Die Arbeit untersucht die Bedeutung des Kochens und Essens traditioneller rumänischer Speisen für die in Österreich lebenden Menschen rumänischer Herkunft. Im Rahmen der Forschung wird analysiert, ob und wie sich die traditionellen Koch- und Essgewohnheiten im Kontext von Migration verändern und was dies für die Identität bedeutet. Die Forschungsfrage zielt darauf ab, zu klären, wie das Kochen und Essen traditioneller rumänischer Speisen Zugehörigkeit der Befragten zur rumänischen Herkunftsgesellschaft (re)produziert. Die Methodik umfasst qualitative Interviews, teilnehmende Beobachtung und informelle Gespräche. Die Arbeit beleuchtet sozio-kulturelle Faktoren (Alter der Einwanderung, Aufenthaltsdauer, Integrationsstadium, soziale Netzwerke, Familien etc.), die beeinflussen, wie sehr sich die InterviewpartnerInnen mit der rumänischen Küche identifizieren. Teilnehmende Beobachtung wurde bei religiösen Festen und Familienfeiern, die die kulturelle Identität stärken, durchgeführt, die Gelegenheiten für die Zubereitung und den Konsum traditioneller Speisen boten. Es wird argumentiert, dass anhand des Integrationsprozesses folgende Integrationsstadien zutage gefördert wurden: Pendelmigrantinnen, Langzeitansässige, AkademikerInnen und eine Teenagerin. Die Ergebnisse der empirischen Untersuchung zeigen, dass die Pendelmigrantinnen ihre rumänischen Koch- und Essgewohnheiten nicht ablegen. Einige der interviewten Langzeitansässigen pflegen noch lebendige Kontakte zur rumänischen Community und konsumieren rumänische Speisen in der Familie und den Religionsgemeinschaften. An den AkademikerInnen mit längerer Aufenthaltsdauer lässt sich zeigen, wie sehr die Integration mit Bildung und beruflichem Erfolg verbunden ist. Am Beispiel einer Akademikerin mit rumänischen Wurzeln konnte das Gefühl des Zugehörigkeitsdilemmas (zur österreichischen oder rumänischen Community) herausgearbeitet werden. Zusätzlich konnte herausgefunden werden, dass das Kochen und Essen traditioneller Speisen in Österreich als ein Mittel zur Förderung der sozialen Bindungen zu den Familienmitgliedern in der Herkunftsgesellschaft betrachtet werden kann.

Abstract

This thesis investigates the significance of the preparation and consumption of traditional Romanian dishes among Romanian immigrants living in Austria. It asks whether and how cooking and eating customs change in the context of migration and what this means for the formation of identity. The aim of this research is to clarify the ways in which traditional Romanian cooking and eating (re)produce among the subjects a feeling of belonging to their home culture. The methodology comprises interviews, participatory observation, and informal conversations. The work illuminates the sociocultural factors that influence identification with Romanian cuisine. These include communal festivals as these offer occasions for the preparation and consumption of meals. Festivals and celebrations serve not just to enhance a feeling of community but also to strengthen cultural identity. Another factor is social networks within the Romanian community in Austria. Cooking and eating together can serve to reinforce these social bonds and to sustain the sense of belonging to the home country. I argue that on the basis of the integration process the following stages or degrees of integration emerge into view: the commuter migrant, the long-term resident, the academic, and the teenager. The results of this empirical investigation show that commuter migrants do not lose their gastronomic customs. One academic and one long-term resident have been maintaining their contacts with the Romanian community through political and religious channels. They eat Romanian food in their Romanian-Orthodox social setting, suggesting that they “actively work for” their sense of belonging and their identity. The case of the resident academics demonstrates how closely connected integration is with education and with professional success. And the sense of an “identity dilemma,” i.e., a feeling of being torn between two cultures, is especially illuminated in the work. The teenager, meanwhile, maintains almost no connection to her culture and country of origin. This study additionally elaborates how the preparation and consumption of traditional cuisine can be viewed as a means of strengthening cultural identity and promoting social bonds within the Romanian community in Austria.

Abbildungs- und Tabellenverzeichnis

Tabelle 1:	Teilnehmende Beobachtungen, Ort, Datum	23
Abbildung 1:	Regionen Rumäniens	46
Tabelle 2:	Name, Zivilstand, Anzahl der Kinder, Alter, Religion und Wohnort	49
Abbildung 2:	Rumänien politische Karte mit Hauptstadt Bukarest, Landesgrenzen	51
Abbildung 3:	Foto mit Cézars Sohn, der das Wildschweingulasch in einem Kessel im Freien am Patroziniumstag (10.11.2024) umrührt.	70

Abkürzungsverzeichnis

AMS Arbeitsmarktservice

DDR Deutsche Demokratische Republik

EU Europäische Union

IOM International organisation of migration

IP InterviewpartnerIn

KIZ Krems in Zahlen

ÖVP österreichische Volkspartei

OSB Oriented Strand Board-Platten

SOS Societas Socialis-Kinderheime

SPÖ sozialdemokratische Partei Österreichs

TB teilnehmende Beobachtung

1. Einleitung

In diesem Kapitel wird der Bezug meiner Arbeit zur „Anthropology of Food“ erklärt, eine Einführung in die Thematik und meine persönliche Motivation der Themenwahl gegeben. Weiters werden die Relevanz der Arbeit und die Forschungsfragen präsentiert. Außer meiner Zielsetzung wird auch der Aufbau der Arbeit beschrieben.

Die Masterarbeit „Sense of Place – Sense of Taste“¹ aus Kultur- und Sozialanthropologie ist eine zum Großteil empirische Fallstudie und beleuchtet das Phänomen „Essen als Kulturelement“ und die Aktivität des Essens als dynamischen Prozess näher. Die Arbeit kann dem Forschungszweig „Anthropology of Food“ zugeordnet werden. Er stellt im deutschsprachigen Raum einen jungen Forschungsansatz des 20. Jahrhunderts dar (Counihan/Van Esterik 1997, 5, 357).

1.1 Themendarstellung, Forschungsfrage und Zielsetzung

Die vorliegende Arbeit widmet sich der Erforschung der Bedeutung der rumänischen Küche im Kontext der Migration und Integration in Österreich. Angesichts der wachsenden rumänischen Bevölkerung in Österreich stellt sich die Frage, inwiefern traditionelle Ernährungsgewohnheiten zur Konstruktion und Aufrechterhaltung kultureller Identität beitragen. Bisherige Studien zeigten, dass Essen und Kochen eine zentrale Rolle bei der Reproduktion von Zugehörigkeitsgefühlen spielen. Es ist jedoch unklar, inwieweit diese Erkenntnisse auf die spezifische Situation der in Österreich lebenden Menschen rumänischer Herkunft übertragbar sind.

Ein zentraler Aspekt der Forschung ist die Frage, ob und inwieweit sich Essgewohnheiten im Migrationsprozess verändern. Es wird untersucht, ob kulturelle Anpassung, veränderte Verfügbarkeit von Zutaten und neue Einflüsse zu einer Hybridisierung oder zum Verlust traditioneller Praktiken führen. Besonderes Augenmerk liegt auf den sozio-kulturellen Faktoren, die die Identifikation mit der rumänischen Küche beeinflussen. Darüber hinaus wird der Frage nachgegangen, inwieweit der Konsum rumänischer Speisen als Indikator für den Integrationsgrad dienen kann. Es gilt zu prüfen, ob eine Beibehaltung traditioneller Essgewohnheiten mit einer geringeren Integration in die österreichische Gesellschaft

¹Zitat von Anderson 2005, 130.

einhergeht oder ob beide Aspekte unabhängig voneinander existieren können. Es wird untersucht, ob Ernährung gleich viel Einfluss auf den Integrationsprozess hat wie Faktoren wie Sprachbeherrschung, soziale Kontakte und Bildung.

Zunächst möchte ich kurz die Bezeichnung der Interviewten konkretisieren. Die in der Sekundärliteratur verwendeten Begriffe wie „AusländerInnen“, „Fremde“, „AsylbewerberInnen“, „Wirtschaftsflüchtlinge“ und „MigrantInnen“ betonen unterschiedliche Aspekte. Die Begrifflichkeit „rumänische MigrantInnen“ inkludiert „Ethnizität“. Ist die Bezeichnung "MigrantInnen" für Personen, die seit 35 Jahren in Österreich leben, noch zutreffend? Für die qualitativen Interviews wollte ich Personen interviewen, die aus dem Herkunftsland Rumänien vor unterschiedlich langer Zeit gekommen sind und verschiedene Integrationsstadien in Österreich vertreten. Dadurch ergaben sich vier verschiedene Gruppen von Befragten mit verschiedenen Integrationsstadien. Aufgrund ihrer langen Aufenthaltsdauer zwischen 34 und 35 Jahren fasste ich „Langzeitanässige“ in einer Gruppe zusammen. Eine Alternative wäre, diese Gruppe als „ÖsterreicherInnen mit Migrationshintergrund“ zu bezeichnen. Es konnte eine Gruppe von AkademikerInnen mit mehrjähriger Aufenthaltsdauer identifiziert werden, die sich seit mehr als acht Jahren in Österreich aufhält. Die zwei Pflegerinnen ergaben die Gruppe der Pendelmigrantinnen. Ihre Aufenthaltsdauer in Österreich ist gering, da sie hin- und herpendeln. Eine letzte Einheit umfasst nur eine Person, die interviewte Teenagerin.

Nahrung kann beides erfüllen: infolge des rapiden Wandels als Zeichensystem kann sie als Indikator für gesellschaftliche Zustände gelten angesichts der Tatsache, dass sie sowohl soziale Verhältnisse als auch Identifikation ausdrückt (Müns 2010, 19). Dabei muss vorausgeschickt werden, dass sich alle Befragten für das Kochen und das Essen traditioneller rumänischer Speisen interessierten. Zu fragen ist, welchen Stellenwert das Kochen und Essen traditioneller rumänischer Speisen für die in Österreich Lebenden rumänischer Herkunft hat und welchen Stellenwert die eigenen Kenntnisse der rumänischen Küche besitzen. Meine Forschungsfrage lautet demgemäß: Wie wird durch das Kochen und Essen traditioneller rumänischer Speisen das Zugehörigkeitsgefühl der Befragten zu ihrer Herkunftsgesellschaft aufrechterhalten und reproduziert?

Um die Forschungsfrage zu beantworten, werden sozio-kulturelle Faktoren untersucht. Es soll ermittelt werden, inwiefern verschiedene sozio-kulturelle Faktoren – Aufenthaltsdauer in

Österreich, familiäre Situation, Ausbildung, Berufs- und Reiseerfahrung sowie Restaurantbesuche – die Koch- und Essgewohnheiten und die Identifikation mit der rumänischen Küche beeinflussen. Von besonderem Interesse ist, wie durch das Kochen und das Essen traditioneller rumänischer Speisen ein Zugehörigkeitsgefühl der Befragten zur Herkunftsgesellschaft (re)produziert wird.

Folgende Unterfragen sollen geklärt werden:

- Welche sozio-kulturellen Faktoren beeinflussen die Befragten, sodass sie sich mehr oder weniger mit dem rumänischen Essen/Kochen identifizieren?
- Bei welchen festlichen Ereignissen (z.B. Taufen, Geburtstagen, Hochzeiten, Familienfeiern oder religiösen Feiern) werden traditionelle Speisen aus der Herkunftsgesellschaft gemeinsam gekocht und gegessen?

Der Erkenntnisgewinn für mein Thema erfolgt mittels der Informationen aus den informellen Gesprächen, den Interviews und der teilnehmenden strukturierten Beobachtung. Um ein möglichst vielschichtiges Bild meines Themas zu erhalten und um die komplexen Zusammenhänge und Auswirkungen zu verstehen, erscheint mir für meine Arbeit wichtig, das Thema aus möglichst unterschiedlichen Perspektiven zu beleuchten.

Das Hauptziel der Abschlussarbeit ist es, aus neuen Perspektiven ein vertrautes Thema, das Kochen und gemeinsame Essen von typischen Speisen aus der rumänischen Herkunftsgesellschaft von in Österreich ständig oder vorübergehend Lebenden mit rumänischen Wurzeln zu beleuchten und Essen als Teil des Integrationsprozesses zu verstehen.

Geschmack und Essgewohnheiten sind nicht nur eine Frage der Zugehörigkeit durch Herkunft (Nation oder Region), durch Geschlecht, Klasse, Religion oder Familie, sondern spiegeln auch einen länger andauernden Integrations- und Akkulturationsprozess in einer neuen Zielgesellschaft wider, der durch eine Folge von sprachlicher Kommunikation, Erfahrungen, Erinnerungen und Reflexionen sowohl bewusst als auch unbewusst charakterisiert ist. Heckmann versteht den Integrations- oder Akkulturationsprozess als

[...] identifikatorische Annäherung an die Aufnahmegesellschaft bei gleichzeitiger Reduzierung der eigenen ethnischen Identität [...]. Gradmesser für eine erfolgreiche Akkulturation ist demnach vor allem die Teilhabe der Migranten am gesellschaftlichen Leben im Zuwanderungsland, die in Abhängigkeit zu den Migrationsmotivationen und dem Verlauf der sozialen Integration steht (Heckmann 1992, 169).

Auch Counihan sah einen essentiellen Zusammenhang zwischen Essverhalten und Akkulturation: „the symbolism of food represents an outstanding context for the study of the consumer acculturation processes“ (Counihan 1999, 19).

Dabei könnte damit spekuliert werden, das komplexe Thema des Essens als Indikator für den Grad der Akkulturation heranzuziehen (Augustynek/Hirschfelder 2010, 157)². Wichtig erscheint, dass die Annahme gewisser Essens- und Kochgewohnheiten der Aufnahmegesellschaft auf eine Akkulturation der Befragten hindeutet. Eine gelungene Akkulturation bedeutet nicht notwendigerweise, dass die Befragten die Koch- und Essgewohnheiten aus der rumänischen Herkunftsgesellschaft abgelegt haben. Umgekehrt darf man das Übernehmen an Essens- und Kochgewohnheiten der Zielgesellschaft nicht unbedingt als Indiz für eine gelungene Akkulturation deuten (Augustynek/Hirschfelder 2010, 171) oder den Grad an Assimilation durch die kulinarische Wahl der MigrantInnen beurteilen wollen (Levenstein 1988, 103-105).

Die Arbeit verfolgt einen qualitativen Forschungsansatz, der auf einem Methodenmix von Interviews, teilnehmenden Beobachtungen und informellen Gesprächen basiert.

1.2 Persönliche Motivation und Begründung der Themenwahl

Zu Beginn meiner Recherche steht mein persönliches Forschungsinteresse, inwieweit die von mir Interviewten noch traditionelle Speisen aus der rumänischen Herkunftsgesellschaft kochen. In der Stadtbibliothek Krems stieß ich auf die Thematik der rumänischen Gastronomie. Während meiner Recherche entdeckte ich ein Regal, das ausschließlich Kochbücher beherbergte. Bei der Durchsicht eines internationalen Kochbuchs öffnete ich das Inhaltsverzeichnis und suchte gezielt nach Rumänien. Dabei fiel mir auf, dass Russland mit acht Gerichten deutlich überrepräsentiert war, während bei Rumänien lediglich ein einziges Gericht, die „Krautwickeln mit Reis und Steinpilzen“, angeführt wurde. Das reflektiert die Problematik, dass eine bestimmte ethnische nationale Küche oft auf ein oder zwei bekannte

²Im Sammelband von Heinke M. Kalinke et al. (2010) „Esskultur und kulturelle Identität“ findet sich auch der Buchbeitrag „Integrationsmechanismen und Esskultur. Zur Akkulturation polnischer und moldawisch-gagausischer Migranten“. Marta Augustynek und Gunther Hirschfelder untersuchten die Integrationsmechanismen und Esskultur und verdeutlichten die engen Wechselbeziehungen zwischen dem Festhalten an traditionellem Essverhalten und dem Grad der erfolgten Akkulturation. Am Beispiel moldawischer MigrantInnen aus Bonn schreiben sie ihrer Forschung zu, dass durch die Untersuchung von „Essen und Ernährung“ die Akkulturation von MigrantInnen gemessen werden kann (Augustynek/Hirschfelder 2010, 159).

Gerichte reduziert wird (Möhring 2020, 130). Da es zu einer Vermischung der Nationalküchen kam, finden sich unter den russischen Speisen auch Gerichte, die in Rumänien ebenfalls gängig sind, wie „Borș“³, Kaviar und verschiedene kalte Sommersuppen.

Ähnlich wie in vielen anderen europäischen Ländern stellt die rumänische Küche eine Synthese aus Elementen verschiedener Nachbarküchen dar. So hat Rumänien beispielsweise Moussaka aus der griechischen Küche integriert, Polenta aus Italien übernommen, die „Miçi“ aus Serbien adaptiert, und auch Krautwickel, die in Deutschland und Österreich populär sind, finden sich auf rumänischen Tischen. Insbesondere im Herbst und Winter sind viele slawische Gerichte in Rumänien traditionell verbreitet. Diese kulturelle Vielfalt deutet darauf hin, dass die rumänische Küche das Resultat einer langsamen, aber beständigen Vermischung verschiedener kulinarischer Traditionen⁴ aus verschiedenen Teilen Europas ist.

Um das Forschungsfeld zu konkretisieren, wollte ich die bestehenden Kontakte mit RumänInnen wieder forcieren, um Einblicke in ihre Einkaufs-, Koch- und Essgewohnheiten im Kontext ihrer traditionellen Küche zu erlangen. Das Vorhandensein bereits bestehender Kontakte sollte diesen Prozess erheblich erleichtern. Schlussendlich suchte ich mir aber neue Kontakte und baute nicht auf den bestehenden auf. Darüber hinaus war eine Recherche von wissenschaftlicher Literatur geplant, um geeignete theoretische Rahmenbedingungen für meine Forschungsfrage zu finden, und die führte ich zuerst durch.

Die Thematik meiner Arbeit sind die mit Essen in Zusammenhang stehenden Konsum-, Koch- und Esspraktiken der in Österreich lebenden Menschen rumänischer Herkunft mit verschiedenen Integrationsstadien und ihre Bindung zur traditionellen rumänischen Küche. Es soll nicht nur untersucht werden, warum beim Kochen gewissen traditionellen Speisen aus der Herkunftsgesellschaft der Vorzug gegeben wird, sondern auch, ob diese allein, in Gesellschaft oder bei Festivitäten konsumiert werden. Genauso wichtig erscheint es mir, zu beleuchten, warum einzelne Befragte gewisse Zutaten/ gewisse Speisen aus der Herkunftsgesellschaft vermissen beziehungsweise warum sie Zugang oder keinen Zugang zu manchen rumänischen Rezepten und erforderlichen Zutaten, aus welchen Gründen auch immer, besitzen.

³Gemüsebrühe mit Fisolen oder Fleischbällchen (Georgescu 2020, 70).

⁴Ich verstehe unter „Tradition des Essens“, wie sie Cramer et al. (2011, 131) beschreiben. „A set of rules that help the participants to associate and connect with family, but also serves as an obstacle to changing ways of eating“. Es ist also ein Konvolut an Regeln, das den Befragten hilft, sich mit ihrer Familie assoziativ zu verbinden und sich zu identifizieren, aber auch zu Geschmackskonservatismus beiträgt.

Durch meine Forschung soll erklärt werden, wie die Aktivitäten Einkaufen von Zutaten, das Kochen von rumänischen Speisen und das Essen individuell praktiziert werden und ob, beziehungsweise, wenn ja, wie diese situativ stattfinden und von den AkteurInnen bevorzugt oder abgelehnt werden. Das Forschungsfeld ist einem sozialen Raum zugeordnet. Denn den AkteurInnen wird nicht nur ein geografischer (nationaler, regionaler) Raum zugewiesen, sondern auch ein sozialer und kultureller Raum. Regionale⁵, nationale, soziale und kulturelle Räume sind keinesfalls naturgegeben, sondern erzeugt oder konstruiert (Barlösius 1999, 115).

1.3 Bezug zur Kultur- und Sozialanthropologie

Als ersten Punkt für die Eingliederung meiner Arbeit in die kultur- und sozialanthropologische Forschung sind die dafür typischen Methoden meiner empirischen Forschungsarbeit (teilnehmende Beobachtung, Leitfadeninterviews, informelle Gespräche) zu nennen.

Als zweiten Punkt ist das Thema „Konsumieren“ in Form von Einkaufen, Essen und Kochen als anthropologisches Thema meiner Arbeit anzuführen, das der Disziplin „Anthropology of Food“ zugeordnet werden kann. Sie umfasst ein breites Spektrum von Themen, wie z. B. Lebensunterhalt, Hungersnot, Essstörungen in der westlichen Welt, den Einfluss der Globalisierung auf Nahrungssysteme, „Americanization“ beziehungsweise „McDonaldization“, Nahrungsmittel als Identitätsstifter etc. (MacClancy et al. 2004, 5).

Im Zusammenhang mit „Kultur“ möchte ich Sir Edward Burnett Tylor, einen der Begründer der Anthropologie, zitieren:

Culture is that complex whole which includes knowledge, belief, art morals, law, custom, and any other capabilities and habits acquired by man as a member of society (Tylor 1994, 17).

Gerade das Wort „habits“ schließt Essgewohnheiten mit ein, die das Erlernen eines sozialisatorischen Prozesses darstellen als eine Abfolge von unzähligen Kommunikationsakten, die den Austausch des Individuums mit seiner unmittelbaren Umwelt ausmachen (Akyurt 2009, 13). Angefangen vom Lernen der Sprache und den Kulturtechniken des Lesens, Schreibens und Rechnens bis zur Etablierung von Verhaltenstechniken und Geschmack ist

⁵⁵Ich möchte „regional“ so verwenden, wie ihn Avieli in Klein (2016,134) definiert, als „die Region betreffend, in der das Lebensmittel vermarktet wird, sodass die Gesamtentfernung, wohin das Lebensmittel transportiert wird, weniger als 400 Meilen vom Herkunftsurprung des Lebensmittel beträgt. Nichtsdestotrotz handelt es sich laut Avieli bei „regional“ um eine vage Begrifflichkeit. Des öfteren bezieht sich „regional“ auch auf die Personen (vgl. das Englische „locals“).

dieser Prozess mehr als nur ein Austausch von symbolischen Gütern, nämlich auch eine materielle Integration in eine Gesellschaft durch die Art und Weise der Kleidung und der Nahrungsaufnahme (Akyurt 2009, 13). Kultur manifestiert sich in der Selbstwahrnehmung und in der Handlung des Individuums, wenn auch nicht immer bewusst, womit auch die sinnlichen Komponenten des Daseins inkludiert sind, wie beispielsweise der Kleidungsgeschmack und die Essvorlieben (Akyurt 2009, 13). Dies hat Pierre Bourdieu folgendermaßen ausgedrückt:

Im Geschmack für bestimmte Speisen dürfte wohl das von klein auf gelernte [sic!], das am längsten dem Fernsein oder gar Zerfall der angestammten Welt⁶ widersteht und die Sehnsucht an sich wach hält, den stärksten und nachhaltigsten Niederschlag finden: In der Tat ist die Welt, in die man hineingeboren wird, zunächst einmal die mütterliche Welt, die Welt der Mutter, die der grundlegenden Neigungen, Vorlieben wie die der Urspeisen, [...] (Bourdieu 1982, 141).

Man kann davon ausgehen, dass der Konsum gewisser Produkte, die für rumänische Speisen notwendig sind, und die dahinter liegenden Beweggründe und Motivationen, sowie das Kochen, das die rumänischen Produkte erfahren, für die Befragten von Interesse sind. Weiters ist auch wichtig zu erfahren, ob ihr Konsum für alle erschwinglich ist. In diesem Zusammenhang kann auch der Zugang zu den Produkten relevant werden. Werden sie aus Rumänien geschickt oder sind sie in rumänischen Läden in Österreich erhältlich und für alle erschwinglich? Deutet ihr Konsum auf eine Orientierung der Konsumenten hin? Weiters ist interessant, wo die rumänischen Speisen konsumiert werden. Kann es sein, dass Menschen rumänischer Herkunft durch den Besuch eines rumänischen Lokals in Österreich einen Status oder eine Orientierung darstellen wollen? Ist ein Besuch für alle leistbar?

Stellt man diese Fragen, kann man davon ausgehen, dass man durch das Erfragen nach dem Konsum gewisser Nahrungsmittel Informationen über die Identität der Befragten erhält. Nahrungsmittel, die erworben werden, können zum Ausdruck der Kultur und der Gewohnheiten werden. Durch die Untersuchung des Kochens von rumänischen Speisen soll auch die Verbundenheit der Menschen mit rumänischen Wurzeln zur rumänischen Herkunftsgesellschaft abgehandelt werden. Das heißt, es soll auch eruiert werden, was sie vermissen und weshalb sie es vermissen und wie sie es sich in Österreich beschaffen.

⁶ Dieser „Zerfall der angestammten Welt“ ist für die MigrantInnen zu einer Erinnerung der „zerfallenden Welt“ geworden, von der sie Sachen vermissen, weil sie sie verlassen haben. In einer neuen Umgebung treffen sie auf neue Gewohnheiten und neue Konsumstile (Akyurt 2009, 14).

Nationale Identitäten werden ebenfalls durch Essgewohnheiten, traditionelle Gerichte und Rituale gefestigt und sind das Ergebnis verschiedener historischer, kultureller und politischer Einflüsse. Unterschiede und Ähnlichkeiten auf verschiedenen Ebenen von Identität können durch die Analyse von typischen Gerichten und Speisen herausgearbeitet werden. Wichtige theoretische Ansätze, die ich für die Interpretation in meiner Arbeit heranziehen werde, sind Integrations- und Identitätstheorien.

1.4 Relevanz der Arbeit

Bei meiner Arbeit handelt es sich um eine empirische Fallstudie zu den in Österreich lebenden Menschen rumänischer Herkunft und deren Koch- und Essverhalten. Nach dem Lesen neuerer Literatur zur „Anthropology of Food“ versuche ich zu erklären, wie ich auf eine Forschungslücke gestoßen bin. Meine Arbeit verknüpft Theorie und Empirie schlüssig und liefert somit ein wertvolles Beispiel ernährungsanthropologischer und -soziologischer Arbeit über rumänisches Essen. Der Fokus liegt einerseits auf dem explorativen Charakter der Abschlussarbeit. Zu erforschen galt es die sozialen Netzwerke, über die die Befragten verfügen, wodurch es ihnen besonders gut gelingt, mit österreichischen Zutaten die rumänischen Speisen (fast) authentisch nachzukochen. Diesbezüglich war auch die Kohäsion innerhalb der rumänischen Community zu erforschen. Oder sind die Unterschiede innerhalb der rumänischen Community (aufgrund unterschiedlicher Integrationsstadien, unterschiedlicher Ausbildung, Status oder ökonomischer Position) größer als zur österreichischen Community? In diesem Zusammenhang sollte auch herausgefunden werden, ob sie Essen zu Hause dem Essen in Restaurants vorziehen beziehungsweise aus welchen Gründen sie dies eventuell machen und das wurde ebenfalls bisher noch wenig beleuchtet.

Die vorliegende Arbeit eruiert auch die Funktion, die Essen für Identität hat. Hierbei beziehe ich mich vor allem auf Werke von Anderson (2005). Im Bereich von Migration und Essen will ich unter anderem auf Studien von Möhring (2020) und von Harbottle (1977b), die die Rolle von Kochen und Essen untersuchen oder über Essgewohnheiten die Lebensformen von Migrationsgruppen analysieren, zurück.

Das Interesse meiner Forschung lag auch im Interesse bisheriger Forschung (Orozco 2015, Bundas 2018, Harbottle 1997a, 1997b; Lupton 1994). Im Interview mit einer MigrantInnenbetreuerin (Rodriga) wurden mir die in dieser Arbeit aufgeworfenen Themen (Migration, Ethnizität, Integration ...) und deren Relevanz als aktuelle politische Tagesthemen

bestätigt. Damit trägt mein Thema zur politischen und sozialen Diskussion bei. Das Konsumverhalten kann etwas über kulturelle Austauschprozesse und über Trends aussagen (Dabringer 2009, 13). Durch den Einfluss von sozio-kulturellen Faktoren (Herkunft, Aufenthaltsdauer, Bildung, Beruf, Familie, soziale Netzwerke) auf die Konsum-, Koch- und Essenspraktiken sollen Aussagen über die verschiedenen Integrationsstadien von in Österreich lebenden Menschen rumänischer Herkunft getroffen werden, und durch die Untersuchung ihrer Essenstrends (Fast Food-Konsum, Restaurantbesuche, Gemüseanbau im eigenen Garten und „gesundes Essen“) sollen weitere Erkenntnisse über diese Praktiken gewonnen werden.

1.5 Forschungsprozess

Um der Fragestellung gerecht zu werden, wird in der vorliegenden Arbeit nach qualitativen Methoden vorgegangen. Die ethnologische Feldforschung beruht heutzutage auf einem Methodenmix (Antweiler/Fischer 2020). Neben der Feldforschung (inklusive Leitfadeninterviews, informellen Gesprächen und teilnehmender Beobachtung (TB)) spielt auch die Auseinandersetzung mit für das Thema relevanter Literatur eine wichtige Rolle.

In der Forschungszeit führte ich außer problemzentrierten Interviews auch informelle Gespräche, die mir Einblicke in rumänischen privaten und offiziellen Raum boten. Diese erfolgten mit der rumänischen Reinigungskraft Mariana und mit den GeschäftsinhaberInnen einer rumänischen Lebensmittelgeschäfts-kette und einer Pizzeria. Weiters konnte ich zwei Vorsitzende von Glaubensgemeinschaften und eine ehemalige Mitarbeiterin einer Hilfsorganisation für MigrantInnen für Interviews gewinnen.

Des Weiteren eröffnete sich mir die Chance auf eine Beobachtung der TeilnehmerInnen bei einer Tauffeier (TB 1). Während TB 1 führte ich unstrukturierte Beobachtung durch. Der Fokus während TB 1 lag auf dem Angebot an Speisen aus der rumänischen Herkunftsgesellschaft. TB 2 und 3 erfolgten vor rumänischen Lebensmittelgeschäften. Dabei sammelte ich Informationen und um diese nicht zu vergessen, trug ich sie ehebaldigst am selben oder nächsten Tag als Notizen in mein Forschungstagebuch ein. TB 4 und TB 6 fanden in rumänischen Speiselokalen in Wien statt. Für TB 5 begab ich mich in die rumänisch-orthodoxe Kirche in Krems-Lerchenfeld. Von Anfang November 2023 bis Dezember 2024 wurden acht problemzentrierte Interviews geführt. Meine Interviews mit den Vorsitzenden der rumänisch-orthodoxen Glaubensgemeinschaft und der rumänischen Baptisten und der ehemaligen ehrenamtlichen Mitarbeiterin der Kremser interkulturellen Vereine „Impulse“ und „Krems

Interkulturell“ standen im August 2024, September 2024 und im Dezember 2024 auf dem Plan. Auf die religiösen Vorsitzenden Cornel und Cézar bin ich für kurze neuerliche Befragungen (3 b und 9 b) am 10.11.2024 und am 11.11.2024 zurückgekommen.

Sofern nicht anders angegeben, änderte oder anonymisierte ich fast alle in meiner Arbeit verwendeten Namen. Die richtigen Vornamen der geistlichen Vorsitzenden sind aufgrund des ausdrücklichen Wunsches nicht anonymisiert. Zusätzlich habe ich sprachlich gegendert.

1.6 Aufbau der Arbeit

In der vorliegenden Arbeit sind Theorie und Empirie nicht strikt voneinander getrennt. Diese Forschungsarbeit ist eine zum großen Teil empirische Arbeit und teilt sich in neun Kapitel.

Das folgende Kapitel 2 fasst die Methoden zusammen. Im dritten Kapitel findet eine theoretische Annäherung an das Thema statt. Hier erfolgt eine Darlegung der theoretischen Ansätze zu „Identitäten“, „Integration“ und „Ethnizität“, das heißt, verschiedene Konzepte von Identität und Integration werden besprochen. Darüber hinaus wird auf den aktuellen Forschungsstand eingegangen beziehungsweise rezente Studien, die sich meinem Thema widmen, werden besprochen. In Kapitel 4 werden die Hintergründe zur Geschichte Rumäniens, verbunden mit rumänischer Migration, präsentiert. In Kapitel 5 werden die Gruppierungen der GesprächspartnerInnen und die sich daraus ergebenden Integrationsstadien vorgestellt. Kapitel 6 beschäftigt sich mit der Auswertung der gesammelten Daten entlang der theoretischen Annahmen. Die Einflussfaktoren auf die Integration bezeichnen die Kategorien, die sich durch die Analyse der gesammelten Daten kodieren ließen. In Kapitel 7 erfolgt eine Reflexion über die Ergebnisse im Kontext der Theorie und die Beantwortung der Forschungsfragen. Ein Unterkapitel widmet sich einem Ausblick auf die weitere Forschung im Zusammenhang mit meinem Masterarbeitsthema. Kapitel 8 stellt die Referenzliste und Kapitel 9 den Anhang dar.

2 Methodische Vorgangsweise

In diesem Kapitel wird die methodische Vorgehensweise der ethnografischen Forschung zur rumänischen Küche und den damit verbundenen kulturellen Praktiken von den in Österreich Lebenden mit rumänischen Wurzeln in Österreich vorgestellt. Ethnografische Methoden richten ihr Interesse darauf, die Bedeutungen hinter der menschlichen Praxis zu verstehen (Deutsch/Miller 2009, Breidenstein et al. 2020). Es wird untersucht, ob rumänische

MigrantInnen ihre kulinarischen Traditionen in einem neuen kulturellen Kontext bewahren und welche Bedeutungen mit dem Kochen und Essen traditioneller Speisen verbunden sind. Zugleich soll ermittelt werden, an welche (guten oder schlechten) Erinnerungen das Kochen von Speisen in der Herkunftsgesellschaft geknüpft ist. Im Speziellen sind neben den Angaben zu den Zubereitungstechniken diverser Speisen auch die Reflexion über die Beschaffung von Nahrungsmitteln (wie Gewürzen etwa) und die Erfahrungen damit für die Arbeit von Relevanz.

In Österreich Ansässige rumänischer Herkunft wurden in meiner Arbeit über ihre Verbindungen zur Herkunftsgesellschaft und speziell über das Kochen und Essen von traditionellen rumänischen Speisen befragt. Die Informationen in den Interviews dienen dazu, um gleichzeitig mehr über ihr Integrationsstadium in der österreichischen Gesellschaft zu erfahren und wenn möglich, anhand der Sprachbeherrschung, ihrer sozialen Beziehungen zu eigenethnischen oder gemischt ethnischen FreundInnen, ihrer Teilnahme an rumänischen oder österreichischen Festen, ihres Bildungsniveaus, etc. den Grad ihrer Integration zu ermitteln. Den Integrationsstadien werden dann die Kauf-, Koch- und Essenspraktiken gegenübergestellt.

Durch die geführten Interviews und gesammelten Erfahrungen zur rumänischen Küche und zu den typischen Speisen kann ich mittels Interviewanalyse Aussagen über die Beweggründe, den Sinn und Zweck des (gemeinsamen) Kochens und Essens der typischen Speisen aus der Herkunftsgesellschaft vonseiten der Befragten treffen. Daneben gibt es auch die Selbstreflexion, vor allem zu meinen Aufzeichnungen und Feldnotizen⁷.

Schlussendlich sind nicht nur die in den Interviews dargestellten (gemeinsamen) Essen des Gekochten von Bedeutung. Um Erkenntnisse über festliche gemeinsame Treffen, oft in großem Stil gefeiert, zu gewinnen, war TB, wenn möglich, die probateste Methode, um Interessantes festzuhalten. TB 1-6 bilden einen zentralen Teil meiner Arbeit, denn laut Breidenstein ermöglicht die Feldforschung den ForscherInnen, näher an die Realität zu kommen und die Innenperspektive der Beteiligten aus nächster Nähe kennenzulernen (Breidenstein 2020, 38; Mayring 2015, 80).

⁷Notizen zu dem in den Interviews angegebenen Erlebten und ihren Erfahrungen zu sammeln, gemeinsam mit ihren Erinnerungen, Gedanken und Reflexionen, die die in der rumänischen Herkunftsgesellschaft aufgewachsenen Informantinnen wiedergaben, schien mir sehr relevant. Wichtig war auch, meine Notizen zum Beobachteten und zum Gesagten in einem Heft festzuhalten (Forschungstagebuch (gold) handverfasst).

Im ersten Schritt der Arbeit stellte ich Recherchen anhand von Literatur- und Internetquellen an. Eine Zusammenfassung davon möchte ich im nächsten Abschnitt präsentieren.

2.1 Literatur- und Internetrecherche

Für die theoretischen Grundlagen der vorliegenden Arbeit konnte ich auf die in Lehrveranstaltungen empfohlenen anthropologischen Quellen zurückgreifen. Die Literatur diente mir als Überblick. Sie teilte sich in die Suche nach Methodenliteratur und nach Büchern zur rumänischen Küche und Rezepten ein. Um an Literatur zu gelangen, verfolgte ich die Literaturrecherche folgendermaßen, indem ich Schlagworte wie „rumänische MigrantInnen“, „Essen“, „Kochen“ in die Suchfunktion des UB-Servers eintippte. Übliche Schlagworte waren Begriffe, die beim Essen und Kochen von MigrantInnen eine große Rolle spielen: Anpassung, Integration, Identität, etc. Durch diese Schlagworte ergab sich eine überschaubare Menge an Forschungsliteratur.

Für meine Recherche konsultierte ich weiters diverse rumänische Kochbücher. Ich kaufte auch eines, um zu ermitteln, welche laut Literatur die gängigsten Speisen in der rumänischen Herkunftsgesellschaft sind. Dabei konnte ich feststellen, dass Buchhandlungen kein Kochbuch über die rumänische Küche lagernd haben, man muss sich dies erst bestellen. Auf einem Bücherflohmarkt konnte ich keines finden.

Meine anfängliche Recherchearbeit stützte sich u.a. auf die Konsultation des rumänischen Kochbuches „Carpatia. Eine kulinarische Reise durch Rumänien“ von Irina Georgescu aus dem Jahr 2020. Dieses rumänische Kochbuch eignet sich deshalb gut für meine Arbeit, da das Umfeld der Autorin, in dem sie ihre Kindheit verbrachte, etliche Überschneidungen mit den Biografien meiner IPs aufweist. Diese stammen ebenfalls wie Georgescu aus dem postkommunistischen Rumänien. Aber im Gegensatz zu Georgescu, die im Land blieb, migrierten sie in ein demokratisches Land mit einer kapitalistischen Wohlstandsgesellschaft.

Weitere Literatur fand ich durch den Besuch der Bibliotheken der europäischen Ethnologie und der Kultur- und Sozialanthropologie. Die Ergebnisse der Interviews werden durch Zitate aus einschlägiger Fachliteratur (Anthologien, Monographien, Artikel etc.) untermauert. Zu den Interviews gibt das nächste Kapitel detaillierte Informationen.

2.2 Interviews und Auswahl der Interviewten

Das qualitative Interview besteht aus einem Kurzfragebogen zur Abfrage biografischer Daten. Als zentrale Kommunikationsstrategien im problemzentrierten Interview ist zum Gesprächseinstieg der „Ice-breaker“ zu nennen. Ein persönlicher Einstieg soll eine vertrauensvolle Gesprächsatmosphäre schaffen und die IPs ermutigen, offen zu berichten.

Für das qualitative Interview erstellte ich einen Interviewleitfaden mit offenen Fragen zum eigentlichen Forschungsthema. Die IPs wurden in meiner Arbeit über die verschiedensten Lebenssituationen, in denen sie Nahrung beschaffen, verkochen und allein oder in Gesellschaft verspeisen, interviewt. Die Interviews wurden mittels Audiorekorder (Handy) aufgezeichnet und anschließend transkribiert. Um den Rahmen der Masterarbeit nicht zu übersteigen, beinhaltet diese nur Zusammenfassungen und nicht die Transkripte der Interviews.

Die IPs wurden vorab um Erlaubnis gebeten, das Gespräch aufzuzeichnen, und den Befragten wurde eine Anonymisierung der Daten im Vorfeld zugesagt. Vor Beginn der Interviews wurde ihnen versichert, dass ihre Namen durch Pseudonyme ersetzt würden.

2.2.1 Datenerhebung

2.2.1.1 Durchführung der Interviews

Die Verabredungen zu den Interviews finden jeweils über Whatsapp-Kontakte statt. Es handelt sich dann um Einzelgespräche mit den IPs. Vier Interviewgespräche (Interview 1, 2, 4 und 10) wurden im privaten Raum geführt, Interview 4 kam online zustande.

Alle anderen (Interviews 3, 5, 6, 7, 8, 9 und 11) fanden im öffentlichen Raum (Restaurants, Cafés, in einem Teil einer Kirche, einem ehemaligen Pfarrsaal) statt. Meist überließ ich den IPs die Entscheidung, wo wir uns treffen sollten.

Für Interview 1 am 11.12.2023 ist der Ort des Interviews die Wohnung des Pflegefalls E. am Goldberg in Krems. Am 5.7.2024 kehrte ich wieder in den Haushalt des Pflegefalls E. in Krems zurück, wo Ljubov (Interview 2) pflegt.

Interview 2 findet am 5.7.2024 ebenfalls im Haus des Pflegefalls E. statt. Auch die Schiene für dieses Interview ist mir von meiner Bekannten M. gelegt worden.

Mein 3. IP ist Cornel-Constantin, ein Kremser Gemeinderat und ehemaligen Vorsitzender der Baptisten. Ihn treffe ich am 29.3.2024 in einer Pizzeria im Zentrum von Krems und für ein Folgeinterview (3 b) kurz ein zweites Mal am 11.11.2024.

Interview 4 ist ein online-Interview am 11.11.2024 mit Mona, der Tochter des ehemaligen Vorstandes der rumänischen Pfingstkirche Betania mit 300 Mitgliedern in Krems-Rohrendorf.

Interview 5 findet mit Lorenzo am Tag von TB 5 (10.11.2024) in der rumänisch-orthodoxen Kirche in Krems-Lerchenfeld statt.

Interview 6 führe ich am 3. November 2023 in einem Kaffeehaus in Krems (Moyome).

Interview 7 findet am 13. November im selben Café in Krems statt.

Für Interview 8 interviewe ich Olivia, die „Schwägerin“ (Freundin des Bruders) einer Masterstudiumskollegin, die mir diesen Kontakt am 15.11.2023 bei einem informellen Treffen ermöglicht. Mit der IP Olivia treffe ich mich am 15.1.2024 beim McDonald's auf der Mariahilferstraße und bringe mein Kochbuch „Carpatia“ zur Illustration mit.

Interview 9 findet im umgebauten Pfarrsaal der Christlich-Orthodoxen Kirche in Lerchenfeld bei Krems am 28.8.2024 und das Folgeinterview (9 b) am 10.11.2024 statt. Mein IP ist C  zar, der orthodoxe Pfarrer.

Im Interview 10 interviewe ich am 22.8.2024 eine österreichisch-rumänische Teenagerin.

Meine letzte IP ist die Österreicherin namens Rodriga (Interview 11), mit der ich ein Interview in der Pizzeria Al Capone führe. Rodriga wurde durch ihr hervorragendes Engagement zu einer wichtigen Persönlichkeit im Bereich der interkulturellen und interreligiösen Dialoge sowie der Integration von MigrantInnen in Österreich. Eine detaillierte Auseinandersetzung mit den Ergebnissen der genannten Interviews würde den Umfang dieser Arbeit übersteigen. Wichtig ist jedoch anzumerken, dass Cornel, C  zar und Rodriga als IPs ausgewählt wurden, weil sie sich in kultur-politischen Organisationen oder religiösen Communitys engagieren.

2.2.1.2 Datenauswertung

Die im Forschungsprozess gesammelten Daten wertete ich anschließend aus und analysierte sie. Die Interviews wurden mit dem Mobiltelefon aufgezeichnet. Die Dauer der einzelnen Interviews betrug zwischen 80 und 100 Minuten.

Im Anschluss an die geführten Interviews überspielte ich die Aufnahmen auf den Computer und transkribierte sie mit dem Onlinetool <https://otranscribe.com/>. Da die meisten Interviews in gesprochenem Standarddeutsch geführt wurden, wurden umgangssprachliche Wendungen bei der Transkription in standardsprachliche Formulierungen überführt. Bei der Verschriftlichung wurden einzelne Füllwörter nicht vermerkt. Pausen und Mimik (wie Lachen z.B.) wurden gelegentlich festgehalten. Die qualitative Inhaltsanalyse nach Mayring diente als Methode zur Auswertung der Interviews (Mayring 2015, 114).

Dafür wird zuerst das zur Verfügung stehende Material schrittweise bearbeitet, in Einheiten zerlegt und eine erste Kodierung vorgenommen. Anhand dieser Codes wird das Material reduziert und zusammengefasst. Nach weiteren Untersuchungen des reduzierten Materials werden neuerlich Codes zugeordnet. Das Ziel dieses Verfahrens ist die Herausarbeitung eines Kategoriensystems.

Diese Kategorien wurden dann in weiteren Schritten mit Bezug auf die Fragestellung und den dahinterliegenden theoretischen Rahmen interpretiert.

2.3 Die Forschungsfelder und der Zugang

Das Forschungsfeld erschließt sich aus Frauen und Männer im Alter von 15 bis 63 Jahren, die aus den unterschiedlichsten Teilen Rumäniens stammen. Alle MigrantInnen kamen innerhalb der letzten 35 Jahren nach Österreich. Mit Hilfe von TB bei einer Tauffeier, vor rumänischen Geschäften, in rumänischen Lokalen und bei einem orthodoxen Gottesdienst konnte ich mein Verständnis über das Forschungsfeld vertiefen. Dabei gewonnene Informationen wollte ich möglichst zeitnahe dokumentieren. Um mit meiner Anwesenheit die Situation, mitunter gar die Handlungen und das Handlungsrepertoire der Beobachteten nicht zu beeinflussen (Breidenstein 2020, 42), bediente ich mich eines Beobachtungsleitfadens. Dadurch war es für mich möglich, neben der subjektiven Selektion das Untersuchungsfeld für Unerwartetes offen zu halten (Breidenstein 2020, 44).

Teilnehmende Beobachtungen		Ort	Datum
Orthodoxe	Tauffeier	TB 1 Mautern	25.11.2023
Rumänisches	Geschäft	TB 2 St.Pölten	01.03.2024
rumänisches	Geschäft	TB 3 Wien	21.03.2024
Rumänisches	Lokal	TB 4 Wien	21.03.2024
Orthodoxer	Gottesdienst	TB 5 Lerchenfeld	10.11.2024
Rumänisches	Lokal	TB 6 Wien	19.12.2024

Tabelle 1: Teilnehmende Beobachtungen, Ort, Datum (eigene Quelle)

Durch meine Bekannte M. ist mir der Zugang zum ersten meiner Felder, zur Tauffeier (TB 1), ermöglicht worden. Anlässlich dieser Feier lädt Mariana ihre Verwandten und FreundInnen zu einem Essen für zirka sechzig Personen ein. Sie mietet dazu das Heurigenlokal Schweighofer in Mautern an der Donau an.

TB 1 findet am 25.11.2023 statt. In meinem Notizbuch hielt ich alle meine Eindrücke fest (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 15-23). Weiters nahm ich während der Tauffeier (zugleich auch die Feier zum 40. Geburtstag des Vaters und die Verheleichung der Eltern) eine Sprachnotiz auf meinem Handy auf. Diese transkribierte ich am Ende des Tages. Ich sprach bei dieser Feier auch in einem informellen Gespräch mit Mariana. Die Mutter des Täuflings war bis zur Geburt ihres Babys im Spital Krems als Raumpflegerin Vollzeit angestellt. Derzeit ist sie in Karenz.

Bevor ich mich für eine systematische Beobachtung in einem rumänischen Geschäft entscheide, recherchiere ich auf Homepages generell über diese Geschäfte. Eines ist Teil einer Kette, die zwei in Wien, zwei in Graz, zwei in Linz, eines in Klagenfurt, eines in Salzburg, eines in Wels, Villach, Wiener Neustadt und Mooskirchen besitzt. Aufgrund der einladenden Homepage entschied ich mich für den „Romănia market“ und „Roua“ in Wien. Eine zweite (systematische oder strukturierte) Beobachtung führe ich am 1.3.2024 vor dem rumänischen Geschäft „Romănia market“. Dabei handelt es sich eher um systematische Beobachtungen, weil sie weniger dem Zufall unterliegen, was und welche Personen beobachtet werden. Den für die Befragung der Kunden des „Romănia market“ in St. Pölten entworfenen Fragebogen verwendete ich auch bei TB 2 und 3.

Ich plante auch, dorthin wieder zurückzukehren, um eine neuerliche systematische Beobachtung durchzuführen. Aus terminlichen Gründen kam das nicht mehr zustande. Am 21.3.2024 führe ich eine weitere Feldforschung durch. An jenem Tag begebe ich mich für TB 3 ab 15.15 Uhr in die Lassallestraße. Die Adresse des Supermarktes bekam ich von Olivia (im

Interview 8). Es handelt sich um „Roua“, ein rumänisches Spezialitätengeschäft. Zusätzlich dazu nahm ich das informelle Gespräch mit dem Geschäftsinhaber von „Roua“ auf meinem Mobiltelefon auf.

Um zirka 16.00 des 21.3. begeben sich für TB 3 zum Supermarkt „România“ in die Leibnitzgasse 20 und beobachtet das Geschäft und ihre Besucher ab ungefähr 16:35 Uhr. Bei diesem Supermarkt sind die Auslagen mit Plakaten, auf denen rumänisches Essen (z.B. eingelegte Gurken) zu sehen ist, verklebt. Die Gestaltung der Auslagen mit typischer Werbung wie Plakaten dient dazu, dass Landsleute auf die Geschäfte aufmerksam werden (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 30-35). Zu diesem Geschäft gehört auch der rumänische Laden in St.Pölten, bei dem ebenfalls Plakate die Auslagen verkleben (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 15-23).

Der Ort von TB 5 stellt die orthodoxe Kirche in Krems-Lerchenfeld dar. Um C  zar weitere Fragen über die rumänisch-orthodoxe Community stellen zu können, nehme ich seine Einladung zur Patroziniumsfeier am Sonntag, dem 10.11.2024, an.

TB 4 und TB 6 finden in zwei rumänischen Speiselokalen in Wien statt. Diese zwei rumänischen Lokale befinden sich im 10. und im 15. Wiener Bezirk und stellen ein weiteres Feld dar. Von der Leibnitzgasse begeben sich in das Lokal “Casa Romanaesca” im 10. Bezirk. Dort kann man Frühstück, Mittagessen und Abendessen zu sich nehmen. Laut Werbung an der Theke und auf der Speisekarte verfügen sie auch über ein Lieferservice. Passend zu den Jahreskreisen finden manchmal auch musikalische Abendveranstaltungen im Lokal statt (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 36-43). Ein weiteres Forschungsfeld (TB 6) ist das Restaurant „Donaudelta“ am Wiener Sechshauserg  rtel (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 57-74).

Das Kapitel beschreibt TB als Teil meiner Methodenvielfalt, die sich auf rumänische Feste, Geschäfte und rumänische Restaurants konzentrieren. Es wurden teilnehmende systematische Beobachtungen bei einer Tauffeier, in zwei „Rom  nia markets“ und im Supermarkt „Roua“ sowie in zwei rumänischen Speiselokalen durchgeführt. Die teilnehmenden Beobachtungen tragen dazu bei, ein umfassendes Bild der rumänischen Community in Österreich zu zeichnen und deren kulturelle Praktiken besser zu verstehen.

2.4 Reflexion

An dieser Stelle werde ich eine bewusste Reflexion meiner persönlichen Positioniertheit versuchen, denn als ethnografische Forscherin ist es unbedingt nötig, über die eigene Positioniertheit zu reflektieren (Chilisa 2012, 204). Gerade in der ethnografischen Forschung sind eigene kulturelle Vorannahmen omnipräsent und als Forscherin bin ich in soziale Zusammenhänge eingebettet, die meine Forschung beeinflussen (Clarke 2007; Chilisa 2012). Das eigene Erfahrungswissen ist immer situiert. Deshalb ist es notwendig, diese in der persönlichen Reflexion zu inkludieren. Hätte eine andere Forscherin, die anderes für wichtig hält, bei der Tauffeier, in den Supermärkten und in den Speiselokalen unterschiedliche Aspekte notiert. Klar ist, dass der gewonnene Datenkorpus stark von der jeweiligen Person, die forscht, abhängt. Die Sekundärliteratur schlägt sogar vor, dass zwei Forscher so lange dasselbe Feld betreten und ihre Feldnotizen abgleichen, bis sie wirklich bei der TB dasselbe beobachten und notieren. Als Studentin der Kultur- und Sozialanthropologie begab ich mich allein ins Feld, und mir war dies nicht möglich. Ich bringe zwar meine eigenen kulturellen Hintergründe und Erfahrungen in die Forschung ein, es ist mir jedoch bewusst, wie meine Wahrnehmung der rumänischen Kultur und der Essgewohnheiten durch Vorurteile beeinflusst wird. Eines dieser Vorurteile könnte sein, dass keine ÖsterreicherInnen rumänische Speisen nachkochen, da die rumänische Küche etwa eine weniger prestigeträchtige Küche als die französische ist. Meine Vorurteile könnten meine Interpretation der erhobenen Daten im Forschungsfeld und die Art und Weise, wie ich die Interviews führe, beeinflussen. Dafür möchte ich ein Beispiel geben: Da die Mehrheit der österreichischen Bevölkerung ihre stereotype Vorstellung von RumänInnen mit negativen Assoziationen verknüpft, beeinflusst dies auch die Wahrnehmung der Restaurants.

Es ist entscheidend, dass ich nicht die gleiche Erfahrung wie meine IPs machte und dass dies meine Sichtweise beeinflusste. Meine soziale Position als Studentin der Kultur- und Sozialanthropologie könnte dazu führen, dass ich bestimmte Aspekte der rumänischen Kultur anders interpretiere oder gewichte, und auch die RumänInnen selbst würden unterschiedlich interpretieren.

3 Theoretischer Hintergrund und Forschungsstand

In diesem Kapitel wird die Darstellung der theoretischen Ansätze erfolgen, die in der vorliegenden Arbeit zur Interpretation der Interviews, Gespräche sowie der teilnehmenden Beobachtung herangezogen wurden. Als theoretischer Hintergrund für meine Arbeit kommt die Forschung zu Identität, zur Integration und zur Ethnizität zum Tragen. Der theoretische Rahmen basiert vollständig auf einschlägiger Fachliteratur.

3.1 Kulturelle Identität

3.1.1 Identität und Essen

Im Folgenden möchte ich auf den Begriff „Identität“, der ursprünglich aus der Philosophie und Mathematik stammt, eingehen.

„Identität“ kommt laut Gingrich aus dem Lateinischen und bedeutet „dasselbe seiend“ (Gingrich 2011, 143). „Identität“ meint kollektive und persönliche, multiple und kontradiktorische Subjektbewegungen (Gingrich 2005, 40). Das bedeutet, dass Identität nicht statisch ist, sondern sich ständig verändert, manchmal im Widerspruch zu früheren oder anderen Identitäten. „Identität“, in Bezug auf „Essen“, wurde bisher mit den verschiedensten Faktoren in Zusammenhang gebracht, „Essen und Nation“ (Mintz/Du Bois 2002), „Essen und Geschlecht“ (Counihan 1999), „Essen und soziale Klasse“ (Goody 1985).

Was die Individuelle Identität betrifft, treffen zwei Positionen aufeinander. Die erste Position nimmt die Individualität als nicht statisch, sondern als dynamisch an. Diese Position versteht Identität nicht als festes, sondern als wandelbares Konstrukt, das von verschiedenen Kontexten geformt wird (Giles/Middleton 2001, 38). Zum anderen existiert trotz dieses potenziell dynamischen Verständnisses von Identität ein theoretischer Ansatz, der davon ausgeht, dass besonders nationale Identitäten in der Regel stabil bleiben und unveränderliche Merkmale aufweisen.⁸

Da sich Präferenzen im Esskonsum mit Trends und Moden und folgendermaßen auch Konsumgewohnheiten gesellschaftlicher Gruppen und Individuen verändern können, können Identitäten in einer Gesellschaft auch einem Wandel unterliegen (Dabringer 2009, 13). Für meine Arbeit ist die Konstruktion von „Identität“ vor allem im Zusammenhang mit Konsum interessant. Alan Warde schreibt: „Group tastes are not matters of elective shifting identities

⁸Diese nationalen Identitäten stellt Avieli den regionalen Identitäten gegenüber (Avieli 2016)

but remain embedded in socio-demographic collectivities“ (Warde 1997, 12, 125). In diesem Sinne wird Konsum als ein in Gesellschaft eingebettetes – für Individuen, Gruppen und Institutionen – gestaltbares und politisch relevantes Phänomen verstanden (Dabringer 2009, 7). Des Weiteren können laut Dabringer (2009) die bevorzugten Konsumformen – kollektiv identitätsstiftend – auf die Konsumpraktiken einer ganzen Gesellschaft hinweisen. In diesem Zusammenhang schreibt sie vom Verweigern der EuropäerInnen, Meerschweinchenfleisch zu essen, was etwas über die Zugehörigkeit zu einer bestimmten Gruppe aussagt. „Identität“ ist nicht nur für das Individuum relevant, sondern auch für Gruppen, die Gemeinsamkeiten teilen (Dabringer 2017, 101).

Menschen können mehrere Identitäten gleichzeitig besitzen, die sich je nach Kontext und Situation verändern können. Diese multiplen Identitäten können sich überschneiden und manchmal auch widersprüchlich sein, was zu einem komplexen Verständnis von Zugehörigkeit führt. Gingrich regte auch zu einem gleichzeitigen Zusammendenken zwischen Zugehörigkeit und „Dazugehören zu Ähnlichem“ an (Gingrich 2005, 40). Außer Herkunft und Sprache als Bezugspunkte für „Identität“ gelten auch religiöse Glaubensgemeinschaften als Bezugspunkt (Breidenbach/Zukrigl 1998, 82), denn sie stellen kulturelle Bündnisse dar, die identitätsstiftend wirken (Breidenbach/Zukrigl 1998, 36). Unabhängig von diesen Gemeinsamkeiten spricht Barlösius davon, dass sich die Individuen durch ein subjektives Selbstverständnis einer Gruppe zuordnen (Barlösius 1997, 149). Dieses von Barlösius genannte „Selbstverständnis“ bewirkt, dass sich Individuen auf einer Gemeinschaftsebene gewissen Gruppen wie Glaubensgemeinschaften zugehörig fühlen – „inextricably linked with kinship and with community membership“ (Harbottle 1997a, 176), was als kollektive Identität begriffen wird. Kollektive Identitäten existieren in den Köpfen derer, die sich selbst über sie definieren, oder in den Köpfen derjenigen, die anderen solche Identitäten zuschreiben (Zingerle 1997, 72). Harbottle empfindet den Begriff der kollektiven Identität in der Essensanthropologie angebrachter als die individuelle (partiale, fragmentierte) Identität, die bei Hall (2003) und Gingrich (2005, 40) als „Subjektivität“ bezeichnet wird. Harbottle eruierte, dass Essen eine starke Relevanz für die individuelle und kollektive Identität hat und dass beide ständig (re)produziert werden. Sie untersuchte iranische Essgewohnheiten und die Verknüpfung von östlichen mit westlichen, traditionellen mit modernen, religiösen mit säkulären und individuellen mit kulturellen Elementen. Insgesamt konnte Harbottle zeigen, dass

Globalisierung, Reisetätigkeit, Aufenthaltsorte und Medien einen Einfluss auf die Esspräferenzen (wie Convenience-Produkte oder Fast Food) nehmen (Harbottle 1997a, 180).

Für MigrantInnen ist die Anpassung an neue Essgewohnheiten Teil eines umfassenden Integrations- und Identitätsprozesses. Dazu führte die Anthropologin Deborah Lupton Forschung mit osteuropäischen Einwanderern für ihren Beitrag „Food, Memory and Meaning: the Symbolic and Social Nature of Food Events“ (1994) durch und hat aus den Interviewaussagen von nach Australien ausgewanderten MigrantInnen konstatiert, dass nicht selten eine „symbolische Umbesetzung“ erfolgt. Der Begriff der „symbolischen Umbesetzung“ bezieht sich auf den Prozess, durch den MigrantInnen bestimmte Lebensmittel und Esskulturen, die sie aus ihrer Heimat mitbringen, in neue Bedeutungen und Kontexte umwandeln, wenn sie sich in einem neuen Land niederlassen. Das zeigt, dass eine Person ihre vertrauten Speisen durch Speisen der Zielgesellschaft ersetzt, wenn sie diese bei Interaktionen mit AkteurInnen des Ziellandes als einen integrationshemmenden Faktor einschätzt (Lupton 1994, 675).

3.1.2 Kulinarische Abwertung

Küchen sind prädestiniert, Gefühle kultureller Überlegenheit, eine gegenseitige Anerkennung oder Ablehnung fremder Kochpraktiken zu erzeugen. Dadurch wird mehr als Geschmacksvorlieben ausgedrückt. So werden Selbst- und Fremdbilder bewusst konstruiert und vermittelt. Die soziale Hierarchie zwischen den Lebensstilen „Einheimischer“ und MigrantInnen spiegelt sich auf dem Gebiet des Kochens wider (Barlösius 1999, 135-136; 169). Von der peripheren Lage der MigrantInnen kann man den Grad der Integration der fremden Küchen in die bestehende kulinarische Hierarchie ablesen. Ihre Akzeptanz oder Deklassierung durch die Mehrheitsgesellschaft hängt davon ab, wie und wodurch sie bekannt gemacht worden sind (Barlösius 1999, 169). Laut Harbottle nimmt in der Hierarchie der Küchen die italienische Küche einen weit höheren Rang als die rumänische ein (Harbottle 1997b, 103). Als Grund dafür ist der Massentourismus nach Italien zu nennen, der in Rumänien ausgeblieben ist (Möhring 2012, 115; 154). Die italienische Küche ist weit beliebter. Der Besuch eines italienischen Restaurants vermittelt eine Art Urlaubsgefühl.

Die Balkanküche hingegen fand durch die Gastarbeiterbewegung und die Arbeitsmigration in deutschsprachigen Gaststätten Niederschlag (Möhring 2012, 153-154). Das heißt, die Küche wurde durch MigrantInnen bekannt gemacht und deshalb in niedrigeren Rängen der

einheimischen kulinarischen Rangleiter eingeordnet (Barlösius 1999, 170). Eine Deklassierung der Migrantenküche findet dann statt, wenn die MigrantInnen selbst deklassiert werden. Das soziale Schicksal der MigrantInnen färbt auf die negative Bewertung ihrer Küche ab. Die soziale Ausgrenzung von MigrantInnen reflektiert die kulinarische Ausgrenzung und umgekehrt. Die kulinarische Deklassierung legitimiert die soziale Deklassierung von MigrantInnen (Barlösius 1999, 171). Zugewanderte aus niedrigen sozio-ökonomischen Schichten werden mit Stigmen behaftet. Das lässt sich am Geruch von Gewürzen wie Knoblauch zeigen: Er gilt als Gestank und seine Wahrnehmung bei MigrantInnen wird auf die MigrantInnen selbst übertragen (Barlösius 1999, 171).

Von welchen sozialen Schichten fremde Küchen in der Zielgesellschaft übernommen werden, hängt in hohem Maße davon ab, welchen sozialen Status die fremden Küchen in ihren Herkunftsgesellschaften haben (Barlösius 1999, 171). Die MigrantInnen, die in ihren Herkunftsgesellschaften zumeist unteren sozialen Schichten angehören, gehören in den Einwanderungsgesellschaften ebenfalls diesen Schichten an, und sie werden in periphere Lagen gedrängt. Über die Lagen, die sich am Rand der Gesellschaft befinden, lässt sich indirekt herleiten, wie migrantische Essgewohnheiten von der Mehrheitsgesellschaft als positiv wahrgenommen oder von ihr kulturell entwertet werden (Barlösius 1999, 170). Essgewohnheiten und Speisen der MigrantInnen werden dabei aus folgendem Grund nicht von der Zielgesellschaft übernommen: „[...] most people are not attracted to the food of low-status immigrants“ (Lupton 1994, 664f). Ihrer Küche wird von der Mehrheitsgesellschaft ein niedriger Status verliehen, was zu einer geringen Akzeptanz führt. Die EsserInnen, die dem Geschmack fremder Küchen den Vorzug geben, distanzieren sich von der eigenen Gesellschaft. Gleichzeitig bedeutet diese Übernahme von Fremdem die Anerkennung von Überlegenheit (Barlösius 1999, 170). Zingerle schreibt, dass Einwanderer, die ihre gewohnten Speisen als integrationshemmenden Faktor erfahren, diese Speisen durch fremde Speisen ersetzen (Zingerle 1997, 85). Lupton berichtete über eine Interviewte aus Osteuropa, dass der Geschmack ihres gewohnten Lieblingsessens von australischen Gleichaltrigen entwertet wurde: „All Mina’s friends commented on the food as being `yuk`“ (Lupton 1994, 675). Mina entsorgte es daraufhin wie die anderen Jugendlichen im Müll.

3.2 Integration

Die Zusammenschau von Essverhalten und Migration ist bislang vergleichsweise wenig untersucht worden. Dabei eröffnen die Essgewohnheiten ein wichtiges thematisches Feld, auf dem migrantische Identität und die Integration von MigrantInnen beforscht werden können. Das Verständnis des Begriffes „Integration“ ist Voraussetzung für eine Untersuchung der Essgewohnheiten der MigrantInnen. Die kultur- und sozialanthropologische Migrationsforschung befasst sich intensiv mit den Themen Identität, Ethnizität und den Auswirkungen von Migration auf Integrationspolitik auf globaler und lokaler Ebene (Strasser 2009, 15ff.). Faktoren wie Anpassung, Vielfalt, Identifizierung, Distanz und Integration spielen eine zentrale Rolle, da sie aufzeigen, wie kulturelle Gewohnheiten modifiziert oder beibehalten werden. Identifizierung bezieht sich darauf, wie Individuen oder Gruppen durch Ernährung und andere Merkmale kategorisiert werden, während Distanz angibt, wie offen ethnische Gruppen für den Austausch mit anderen sind (Koc/Welsh 2001, 2-4). Nahrung fungiert nicht nur als Kommunikationsmittel, sondern auch als Schlüssel zur Integration, indem sie das Wohlbefinden der MigrantInnen fördert und ihre Identität sowohl reproduziert als auch neu konstruiert (Barlösius 1999, 156). Die Wahrnehmung und Bewertung der Essgewohnheiten von MigrantInnen durch die Mehrheitsgesellschaft spiegelt ihre periphere Stellung wider, was auf die komplexen Faktoren hinweist, die sowohl die Integration als auch die Diskriminierung von Migrantengruppen und deren Küchen bewirken (Barlösius 1997, 156).

Die ethnische Vielfalt innerhalb einer Gesellschaft kann für die BürgerInnen von Vorteil sein, denn ethnische MigrantInnen bringen eine neue Sprache, eine neue Kultur, Traditionen und Erfahrungen mit. Die ethnische Identität von MigrantInnen entwickelt sich bereits vor dem Verlassen der Herkunftsgesellschaft und beeinflusst maßgeblich die Integration in der Aufnahmegesellschaft (Constant/Zimmermann 2008, 644). Ein integrativer Ansatz erfordert, dass sowohl MigrantInnen als auch die lokalen Einheimischen bereit sind, sich auf die jeweils andere Kultur einzulassen und voneinander zu lernen (Constant/Zimmermann 2008, 645). Im Kontext der Identitätsbildung lässt sich „Integration“ als „starke Identifikation sowohl mit der Herkunftsgesellschaft als auch mit der Aufnahmegesellschaft“ (Constant/Zimmermann 2008, 646) definieren.

Integration wird als ein Zustand beschrieben, in dem die MigrantInnen sich bereits gut in der Aufnahmegesellschaft eingelebt haben. Sie sprechen die Sprache und kommunizieren mit der

lokalen Bevölkerung (Constant/Zimmermann 2008, 646). Die Integration in der Aufnahmegesellschaft gestaltet sich einfacher, wenn die Menschen, die zusammenleben, ähnliche kulturelle Werte und Vorstellungen teilen.

Die Verwendung einer Integrationstheorie wird dahingehend erschwert, dass es innerhalb der Integrationsforschung keine einheitliche Verwendung des Integrationsbegriffes gibt. Darüber hinaus wird daneben die Begrifflichkeit „Assimilation“ verwendet. Tendenziell verwendet die amerikanische Soziologie das Konzept der Assimilation, die europäische das der Integration. In den klassischen Assimilationstheorien wird ein Endstadium betont, was eine Einseitigkeit des Prozesses der Annäherung der MigrantInnen in Richtung der Mehrheitsgesellschaft impliziert (Esser 2001, 23f). Für Weiss ist der Begriff der Assimilation eng mit der Annahme eines stufenförmigen Prozesses verbunden: Der Theorie der erfolgreichen Integration nach müssen verschiedene Stufen eines Integrationspfades beschritten werden. Esser (2001) entwickelte eine solche Theorie, bei der die Identifikation mit dem Einwanderungsland am Ende des Integrationspfades steht. Integration definiert Esser (2004) als „normative Anpassung an Werte und Normen der Aufnahmegesellschaft [...] oder als sozioökonomische Anpassung“ (Esser 2004, zitiert bei Weiss 2007, 14). Jedoch konstatiert Weiss, dass gegebenenfalls ein striktes Bewahren ethnischer Bräuche sowie die Pflege überwiegend eigenethnischer Freundschaften auch nicht zwangsläufig der beruflichen und normativen Anpassung entgegenstehen (Weiss 2018, 194).

Weiss erwähnt die Sprache oder die sozialen Beziehungen, die die MigrantInnen pflegen, als Teile, die im komplexen Muster einer erfolgreichen Integration zusammenwirken. Eine gelungene Integration besteht laut Weiss aus der strukturellen und sozialen Integration und aus der subjektiven Bedeutung der Herkunftskultur. Der Erfolg der strukturellen Integration, insbesondere in den Bereichen Beruf und Bildungsaufstieg, wird als Voraussetzung für die soziale Integration verstanden. Denn diese Öffnung nach außen stellt den Weg dar, um die Lebensweise der Mehrheitsgesellschaft kennen zu lernen und eine kulturelle Angleichung an die Mehrheitsgesellschaft zu ermöglichen, wodurch die ethnische Orientierung schwächer wird (Weiss 2018, 191).

3.3 Ethnizität

Im Kontext der „Anthropology of Food“ spielt neben Identität und Integration auch die Ethnizität eine wichtige Rolle. Im „Lexikon der Globalisierung“ bezeichnen Comaroff/Comaroff „Ethnizität“ als

[...] die soziale und ideelle Konstruktion einer kollektiven Identität, die sich auf breit verankerte Vorstellungen von einem gemeinsamen Ursprung und einer gemeinsamen Kultur sowie auf kulturellen Unterschieden zu anderen gründet (Comaroff/Camaroff 2011, 68).

Dieses relationale Phänomen führt häufig zur Aufwertung der eigenen Gruppe und zur Abwertung anderer. Gingrich hebt hervor, dass Fragen der Ethnizität zunehmend auch im öffentlichen Diskurs an Bedeutung gewinnen, insbesondere im Zusammenhang mit Migration und nationaler Identität innerhalb des EU-Integrationsprozesses (Gingrich 2001, 100). Ethnizität ist nicht dasselbe wie „Nation“. Während Nationen als politische Gemeinschaften fungieren, überschreiten ethnische Identitäten häufig nationale Grenzen. Auch Ethnizität und Kultur sind nicht dasselbe. Ethnizität beschreibt ein komplexes Beziehungsgeflecht, das verschiedene Aspekte der beteiligten Kulturen berücksichtigt und beeinflusst. Gingrich hebt außerdem den dynamischen Charakter der Ethnizität hervor. Ethnische Identität variiert und ist nie konstant. Auch über den zeitlichen Horizont hinweg entwickelt und verändert sich Ethnizität kontinuierlich (Gingrich 2001, 102-107).

3.3.1 Ethnische Restaurants

In ihrem Buchbeitrag „Urban Pleasure“ behandeln Martens/Warde die „Bedeutung des Auswärtssessens“ in Lokalen und definieren „Auswärtssessen“ als „gesellschaftliche Partizipation“ (Martens/Warde 1992, 65-93, 131). Die Orte ihrer Forschung waren keine Fastfood-Ketten, kein Cateringservice, keine Take-away Restaurants, sondern ausschließlich Lokale, in denen man Platz nehmen musste. Die Studie von Warde und Martens wurde in London, Großbritannien, 1992 durchgeführt. Ihre Methodik umfasste eine groß angelegte Umfrage, in der die Befragten angeben mussten, in welchen Typen von Restaurants sie im vergangenen Jahr konsumierten, und wie vertraut ihnen die jeweiligen Typen waren. Die Befragten mussten auch differenzieren, ob sie nur etwas tranken (z.B. Alkohol) oder ob sie etwas aßen. Martens und Warde eruierten so die sozialen Unterschiede in den Konsumgewohnheiten, einschließlich Restauranttypen, etwa „ethnischen“ Restaurants, die besucht wurden. Die Studie zeigt, dass verschiedene Restauranttypen sozial differenziert sind

und dass die Frequentierung ethnischer Restaurants von sozio-demografischen Faktoren wie Einkommen, Bildung, Status und Wohnort abhängt. Insbesondere zeigte sich, dass Befragte mit höherem Einkommen und Bildungsgrad eher dazu tendieren, offener für fremde Küchen zu sein und ethnische Restaurants zu besuchen. Zudem wurde festgestellt, dass Befragte ethnischer Minderheiten seltener auswärts essen als die restlichen Befragten.

Die Studie wirft nicht nur ein Licht auf die sozio-demografischen Unterschiede in der Frequentierung ethnischer Restaurants, sondern verdeutlicht, dass auch tief verwurzelte Vorurteile, die mit bestimmten Restauranttypen verbunden sind, in den wissenschaftlichen Fokus gestellt werden müssen, denn in vielen Untersuchungen zu Integrationserfolgen und zur Identität von MigrantInnen wird, wie Weiss konstatiert (2018, 196), den Barrieren in Form von Vorurteilen in der Mehrheitsgesellschaft selten Beachtung geschenkt (Weiss 2018, 196). Die Vorurteile gegenüber rumänischen Restaurants in Wien können mit der Theorie von Douglas über „Purity and Danger“ (1966) erklärt werden. Douglas argumentiert, dass „Schmutz“ und „Unreinheit“ oft aus einem Bruch oder einer Störung der etablierten sozialen und kulturellen Ordnung resultieren.

Vorurteile gehen dann in der Bewertung der Sauberkeit und der Qualität der Speisen und des Services über. Die kulturellen Normen, die in der österreichischen Gesellschaft vorherrschen, könnten auch dazu führen, dass rumänische Restaurants nicht denselben Respekt oder dieselbe Akzeptanz wie Restaurants anderer Küchen erfahren. Die Vorstellungen darüber, welche Küchen „wertvoll“ oder „akzeptabel“ sind, können stark variieren und basieren oft auf historischen, sozialen und wirtschaftlichen Faktoren. Douglas spricht auch von der Ritualisierung von Reinheit, die in vielen Kulturen zu finden ist. Wenn eine Küche oder ein Restaurant nicht den Erwartungen entspricht, die in einer Kultur als rein betrachtet werden, kann dies zu einer Ablehnung führen (Douglas 1966). Insgesamt zeigt die Theorie von Douglas (1966), dass die Klassifikation von „Reinheit“ und „Unreinheit“ nicht nur eine Frage der individuellen Erfahrungen ist, sondern tief in den sozialen, kulturellen und historischen Kontexten verwurzelt ist. Dies führt dazu, dass in den Meinungen vieler rumänische Restaurants als weniger attraktiv gelten, was sich negativ auf den Zulauf auswirken kann (vgl. Meigs 1997, 95).

3.3.2 Ethnische Speisen

Essen kann laut AnthropologInnen an Popularität gewinnen und verlieren. Als Beispiele werden Hummus, Pfeffer und Safran genannt (Anderson 2005, 138). Laut den Aussagen in Interview 7 gehört in diesem Zusammenhang Ciocolată cu rom genannt. Sie hat auf dem Essensmarkt eine Erneuerung erlebt und stellt seit zirka drei Jahren einen „Hit“ in Rumänien dar. Das Phänomen des Popularitätsgewinns durch Neuerfindung wird unter dem Schlagwort „a matter of inventing traditions anew“ (Warde 1997, 76) geführt. Eine bestimmte Speise, die ursprünglich in der Herkunftskultur gewisse soziale Konnotationen in sich barg, wurde in der Zielgesellschaft umgedeutet (Warde 1997, 79; Anderson 2005, 137; Lupton 1994, 669-685). Das traditionelle Essen von MigrantInnen kann in der Zielgesellschaft als integrationshemmend empfunden werden. An erster Stelle muss Polenta (die rumänische Mămăligă aus Maisgrieß) genannt werden. Einerseits wird in der Migrantengemeinschaft weiterhin das Zubereiten kulinarischer Traditionen wie „Polenta“ gepflegt (fast alle Befragten gaben an, oft „Polenta“ in Österreich zu essen), andererseits kam es in Österreich auch zu einer Abwertung von „Polenta“ durch ÖsterreicherInnen. Bei Speisen, die von einer sozial niedrigerstehenden Gruppe gekocht und gegessen werden, kann es laut Zingerle in den meisten Fällen zu einer Abwertung kommen (Zingerle 1997, 69-86). In manchen Beziehungen halten MigrantInnen ihre Essvorlieben und Eigenheiten in der Zielgesellschaft aufrecht, auch wenn sie sich gleichzeitig bewusst sind, dass ihre ursprüngliche Küche als weniger renommiert als die Küche der Zielgesellschaft wahrgenommen wird (Harbottle 1997a, 178).

Ich habe mir die Frage gestellt, warum Polenta auf den österreichischen Speisekarten kaum bis wenig zu finden ist, beziehungsweise jetzt erst langsam wieder, auch in der gehobenen Küche, mehr Beachtung findet. Meinen Großmüttern nach sind kinderreiche arme Familien in Südtirol und wahrscheinlich auch in Tiroler Bergdörfern um "Plentn" betteln gegangen. Polenta kann ein wenig mit dem „Türkensterz“ aus Maisgrieß verglichen werden. Meinen Großmüttern nach wurden Kriegsgefangene in Russland in Kriegsgefangenschaft mit ungesalzener Polenta "gesättigt". Kinder in SOS-Kinderheimen (auch in Österreich) sollen mit grauenvoller Polenta „verköstigt“ worden sein und könnten sie nun als Erwachsene nicht mehr essen. Polenta hat durch ihre lange Sättigung als Grundnahrungsmittel der Bauern, Hirten und der manuell hart Arbeitenden gegolten; sie hat zusammen mit Schmalz, Grummeln, etc. den Kalorienbedarf gedeckt. Bei der Wahrnehmung von Polenta bei den ÖsterreicherInnen spielt das kollektive

Gedächtnis eine Rolle, zumal die Reputation von Polenta schlecht und besonders in Zeiten großer Armut ein „Armeleuteessen“ war.

3.3.3 Ethnische Geschäfte

Die Ergebnisse von Bundas' Studie aus 2018 zeigen, dass auch rumänische MigrantInnen in Deutschland jährlich 420 Euro pro Kopf für ethnische Produkte in ethnischen Geschäften ausgeben und ihre Beweggründe dafür stark mit dem besonderen Geschmack und den authentischen Eigenschaften der Produkte zusammenhängen. Bundas' Studie der rumänischen Produkte zeigt eine Ähnlichkeit zwischen den rumänischen MigrantInnen und ihrem Konsum nostalgischer Produkte und dem Konsum von albanischen Produkten in der albanischen Community, die Orozco (2015) untersuchte (Orozco 2015, zitiert bei Bundas 2018, 86). Orozco veröffentlichte 2008 seinen Artikel „Trends in Migrant Demand for Home-Country Goods“ (Orozco 2008, 1, zitiert bei Bundas 2018, 89). Der Konsum von Gütern aus dem Heimatland wird bei ForscherInnen meist als der Konsum von „ethnischen Produkten“ bezeichnet. In seinem Artikel verwendet Orozco den Begriff „nostalgische Produkte“. Seine Interviews beinhalteten Fragen nach den Beweggründen, warum MigrantInnen diese nostalgischen Produkte kaufen. Die gegebenen Antworten wurden zu fünf Kategorien gebündelt: Gewohnheit, Gefühl der Verbundenheit mit dem Heimatland, die Einzigartigkeit der Produkte, ihre hohe Qualität und ihr Geschmack (Orozco 2008, 2, zitiert bei Bundas 2018, 89). Die Ergebnisse von Orozcos Studie zeigen, dass die Mehrheit der Befragten antwortete, dass es einfach so ist, weil „sie den Geschmack [der nostalgischen Produkte] mögen.“ (Orozco 2008, 2, zitiert bei Bundas 2018, 93).

In diesem Kapitel wurde vorgestellt, welche Theorien ich für die Analyse der Interviews, informellen Gespräche und die TB, insbesondere in Bezug auf Identität und Integration heranzog.

4 Die Hintergründe zu Rumänien

4.1 Die Geschichte Rumäniens vor und nach Nicolae Ceaușescu

Da der Kommunismus besonders für die Befragten, die im kommunistischen Rumänien aufwuchsen, eine bedeutende Rolle gespielt hat, werde ich die Geschichte vor und nach Ceausescu im nächsten Abschnitt darstellen.

Die Geschichte Rumäniens ist komplex und geprägt von verschiedenen politischen Systemen und sozialen Veränderungen, insbesondere während der Diktatur von Nicolae Ceaușescu und der darauffolgenden Übergangszeit zur Demokratie. In der Zwischenkriegszeit (1918-1940), nach dem Ersten Weltkrieg und vor Ceaușescu, erlebte Rumänien eine Phase der nationalen Konsolidierung. Der Vertrag von Trianon (1920) führte zur Vergrößerung Rumäniens, aber auch zu internen Spannungen zwischen verschiedenen ethnischen Gruppen (Tismaneanu 2013, 83ff.). Während des Zweiten Weltkrieges trat Rumänien zunächst auf der Seite der Achsenmächte in den Krieg ein, wechselte jedoch 1944 die Seite und kämpfte gegen Deutschland (Kaser 2011, 107). In den Jahren 1944-1947 wurde Rumänien besonders von der Sowjetunion beeinflusst, was zur Etablierung eines kommunistischen Regimes führte. 1947 wurde die Monarchie abgeschafft (Tismaneanu 2013, 83ff.). Nicolae Ceaușescu übernahm 1965 die Führung der Rumänischen Kommunistischen Partei und etablierte eine autoritäre Herrschaft, die von einem starken Personenkult geprägt war. Der "Systematisierungsplan" führte zur Zwangsumsiedlung und Zerstörung von Dörfern, um die ländliche Bevölkerung in städtische Gebiete zu drängen (Kaser 2011, 173). Die Wirtschaftspolitik führte zu massiven wirtschaftlichen und sozialen Problemen, da Ceaușescu versuchte, Schulden abzubauen, was die Lebensbedingungen der Bevölkerung stark verschlechterte (Kaser 2011, 173-175).

Die Revolution 1989 wurde mit Unruhen in Temesvar eingeleitet und breitete sich schnell auf andere Städte aus. Am 22. Dezember 1989 wurde Ceaușescu gestürzt und später hingerichtet (Petrescu 2010). Der Übergang zur Demokratie erfolgt in den 1990er Jahren. Diese Jahre waren geprägt von politischen Umbrüchen, wirtschaftlichen Reformen und der Integration in europäische und transatlantische Strukturen. Der EU-Beitritt Rumäniens erfolgte 2007, was weitreichende politische und wirtschaftliche Reformen nach sich zog (Bachmann/Keefe 1991). Die rapide Veränderung Rumäniens nach der Diktatur ist ein komplexer Prozess, der fortwährende Herausforderungen mit sich bringt, aber auch Chancen für eine positive Entwicklung bietet.

Welche Auswirkungen hatte die Diktatur auf den Tourismus? Zur Zeit der Ceaușescu - Diktatur war Rumänien als Zielland für Touristen wenig attraktiv, weder für "Bildungsreisen" mit Besichtigungen noch für einen Badeurlaub am Schwarzen Meer. Der Grund dafür waren nicht nur die rigorosen Einreisebedingungen, sondern auch die fehlende Bereitschaft einer Konfrontation mit Problemen und Armut in einem anderen Land. Bis 1989 (bis zur Hinrichtung Ceausescus und seiner Gattin Elena) war das Land geprägt von Kommunismus, einem Personenkult, einem niedrigen Lebensstandard, einer miserablen Infrastruktur, Repressalien wie Verhören von der „Securitate“ und von unvorstellbarer Armut (z.B. einer Unzahl an Waisenkindern: Verbot von Verhütungsmitteln und gesetzliches Verbot von Abtreibung, Kaiserschnitten, etc.). Im Präsidentenpalast in Bukarest wurden nach dem Ende des Diktators Unmengen an teuren, feinsten, hochwertigen Lebensmitteln (z.B. einige Kilogramm feinsten Kaviar) gefunden, während das Volk hungerte.⁹

In diesem Sinne hat auch wenig Kulturaustausch (auch bezüglich der Speisen) zwischen Rumänien und westlichen Ländern stattgefunden: die einen wollten nicht hinein und die anderen durften nicht hinaus (außer sie waren Kollaborateure).

Eine weitere Ausnahme waren Rumänen-Deutsche, die von Deutschland "rausgekauft" wurden. Das Geld sollte für Projekte, wie u.a. die Zerstörung rumänischer Dörfer, dienen, um wieder Ackerland für den Export von Lebensmitteln zu gewinnen (was einen Teufelskreis darstellte).

Als die RumänInnen endlich Reisefreiheit hatten, zogen die meisten in Länder der romanischen Sprachfamilie (Italien, Spanien, Frankreich, Portugal). Insgesamt lässt sich sagen, dass die Auswirkungen der Diktatur in Rumänien, insbesondere in Bezug auf Bildung und wirtschaftliche Chancen, bis in die Gegenwart spürbar sind. Diese historischen Probleme tragen bis heute zu den sozialen Problemen der RumänInnen in Österreich bei.

⁹Das hat mir eine Rumänisch-Professorin erzählt, die 16 Jahre lang nicht ausreisen durfte und immer wieder von der Securitate verhört wurde (Informelles Gespräch, Rumänisch-Professorin, 20.1.2025, auf der Straße, Krems).

4.2 Die rumänische Migration im Spiegel der neueren Geschichte

Die jüngere Geschichte Rumäniens ist von großer Bedeutung, um die Lebensbedingungen und die Entscheidungsprozesse der rumänischen Bevölkerung im Kontext von Migration und Integration zu verstehen. Nach der Wende 1989 erlebte Rumänien einen tiefgreifenden Transformationsprozess. Die Öffnung zur westlichen Welt führte zu einer Reihe von Reformen, die sowohl wirtschaftliche als auch soziale Aspekte betrafen. Der EU-Beitritt 2007 war ein weiterer Meilenstein, der nicht nur den Zugang zu europäischen Märkten, sondern auch zu Fördermitteln und Programmen zur sozialen Entwicklung und Integration ermöglichte. Diese Entwicklungen trugen dazu bei, das Land zu modernisieren und die Lebensbedingungen vieler RumänInnen zu verbessern. Aktuelle Herausforderungen für Rumänien stellen die Korruption, politische Instabilität und demografischen Veränderungen dar (Mungiu-Pippidi 1996). Die Schattenwirtschaft ist aufgrund tief verwurzelter Korruption weit verbreitet und der private Sektor ziemlich unterentwickelt. Insgesamt ist das Pro-Kopf-Einkommen eines der niedrigsten in Europa und der Unterschied zu anderen europäischen Ländern nimmt zu. BeamtInnen und LehrerInnen verdienen im statistischen Mittel in Rumänien rund 200 Euro pro Monat, das heißt, sie müssen mit 2,20 Euro am Tag auskommen. Dabei kosten Waschmittel, Benzin, Lebensmittel zirka dasselbe wie in Westeuropa (Kaufkraft Europa, zitiert bei Schiebl-van Veen 2013, 63).

In Rumänien begann sich die internationale Arbeitsmigration seit der zweiten Hälfte der 1990er Jahre des 20. Jahrhunderts zu entwickeln. Sie umfasst derzeit mehr als ein Viertel aller rumänischen Erwerbstätigen. Laut Schätzungen migrierten vier bis fünf Millionen RumänInnen 2023 in ein anderes EU-Land (z.B. Italien, Spanien, Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Russland, aber auch Österreich). Eine signifikante Beobachtung in der Migration von RumänInnen in andere Zielländer ist die geografische Konzentration. Eine „International Organisation of Migration“-Studie zeigt, dass eines der Hauptzielländer für rumänische MigrantInnen Italien ist, wobei die sprachliche Ähnlichkeit des Rumänischen zum Italienischen, einer der Schlüsselfaktoren ist, der rumänische MigrantInnen dazu veranlasst, Italien als Zielland auszuwählen. Durch die zentrale Lage Österreichs bietet es sich für rumänische MigrantInnen häufig als Transitziel oder als einen vorübergehenden Aufenthaltsort an (IOM 2017). Über die Migration außerhalb der EU muss konstatiert werden, dass laut Berichten der Internationalen Organisation für Migration (IOM) die rumänische Migration zunehmend

diversifizierter wird und auch eine bedeutende Zahl von RumänInnen nach Nordamerika und andere Nicht-EU-Staaten zieht (IOM, 2023).

Durch eine Studie von Zaharia et al. (2022) wurde gezeigt, dass der Hauptgrund für die Auswanderung der RumänInnen auch weiterhin die Suche nach besseren wirtschaftlichen Perspektiven ist. Zaharia et al. (2022) konnten durch ihre Umfrage ermitteln, dass etwa 90 % der MigrantInnen in der Umfrage ökonomische Gründe als Motivation angeben. Diese Daten verdeutlichen, dass die wirtschaftlichen Notwendigkeiten die wichtigsten Treiber für die Arbeitsmigration sind. Viele RumänInnen suchen Arbeit in verschiedenen Sektoren, insbesondere arbeiten sie im Bauwesen, im Engineering, in der Land- beziehungsweise Wein- und Forstwirtschaft und im Dienstleistungsbereich (Zaharia et al. 2022). Laut österreichischer Regierung existiert eine gesetzliche Quotenregelung, die Fach- und SaisonarbeiterInnen im Tourismus- oder im Landwirtschaftssektor, in der Forstwirtschaft und als Lese- oder Erntehelfer sechs Monate lang arbeiten lässt (ILO 2016, 35-37). Die rigide Einwanderungspolitik in Österreich ist geprägt von strengen Regelungen und Kontrollen, die darauf abzielen, die Einwanderung zu steuern und den Bedarf an Fachkräften in bestimmten Branchen zu decken. Ziel ist es, den Zuzug nur unter bestimmten Voraussetzungen zu ermöglichen, etwa durch klare Kriterien für Qualifikationen, Sprachkenntnisse oder Beschäftigungszusage. Diese Politik soll einerseits den Arbeitsmarkt schützen und eine kontrollierte Zuwanderung gewährleisten, andererseits soll sie die Integrationsfähigkeit des Landes sichern. Trotz dieser strengen Regelungen zeigt die Realität, dass viele MigrantInnen, die es dennoch nach Österreich schaffen, oft in prekären Situationen landen. Aufgrund der bürokratischen Hürden und der komplizierten Verfahren finden sie häufig keinen Zugang zu gut bezahlten oder stabilen Arbeitsverhältnissen. Stattdessen sind sie häufig auf unsichere Jobs angewiesen, die niedrig entlohnt, arbeitsrechtlich schlecht abgesichert oder sogar illegal sind. Solche Lebens- und Arbeitsbedingungen führen dazu, dass viele MigrantInnen in einer sozial und wirtschaftlich benachteiligten Lage verbleiben, was die Kluft zwischen den offiziellen Zielen der Einwanderungspolitik und der tatsächlichen Situation der Betroffenen deutlich macht (ILO 2016, 35).

Die Berichte über den Zugang zu Arbeitsplätzen in der EU für rumänische MigrantInnen bleiben hinsichtlich Diskriminierung und Anerkennung von Qualifikationen negativ behaftet.¹⁰ Ein kompliziertes Nostrifizierungsverfahren ausländischer Berufsabschlüsse und die Nicht-Anerkennung von im Sendeland erworbenen Abschlüssen bewirken, dass Überqualifizierte – auch in Ermangelung anderer Beschäftigungsabschlüsse – prekärer Arbeit in für sie „vorgesehenen“ Wirtschaftsbranchen wie das Gastgewerbe oder die Landwirtschaft mit wenig gesellschaftlichem Ansehen nachgehen (Karakayali 2010, 164). Migrantinnen repräsentieren, wie Düvell beschreibt, entweder eine Quelle kostengünstiger Arbeitskraft oder sie sind hoch gebildete Frauen, die sich in Österreich einem Nostrifizierungsverfahren ihrer Abschlüsse unterziehen müssen (Düvell 2006, 184).

Laut Kloss (2009) besteht bei ihnen eher die Gefahr eines Qualifikationsverlusts als die Möglichkeit, in Österreich neues Wissen zu generieren, welches bei der Rückkehr in die Heimat hilfreich sein könnte. Die Hoffnung auf „brain gain“ durch Immigration erfüllt sich laut Kloss nicht (Kloss 2009, 67, zitiert bei Schiebl-van Veen 2018, 16). Aktuelle Daten von Eurostat (2022) zeigen, dass der Frauenanteil unter den rumänischen Migranten gestiegen ist, wobei sehr viele in Pflege- und Betreuungsberufen arbeiten. Die vermehrte Nachfrage nach PflegerInnen in Ländern West- und Südeuropas bewirkte in Rumänien einen „care drain“ (damit ist der „Abzug“ von Fachkräften aus dem Land gemeint). Nachdem transnationale Migrantinnen für ihre eigenen Familien aus ökonomisch-soziologischer Sicht „(Für)Sorgekapital“ darstellen, das aus dem Sendeland abgezogen wird (Lutz et al. 2002, 154), kommt es dort zu einem Versorgungsengpass, weil es einerseits genau diese Frauen (Mütter, Großmütter, Schwiegermütter) verlassen (Lutz et al. 2002, 143). Einige Studien über Rumäninnen wurden von Leyla Keough (2006) durchgeführt. Aus ökonomischer Sicht liefert uns ihre Forschungsarbeit die Erkenntnis, dass die getätigten Geldrücküberweisungen (Rimessen) eine Geldquelle darstellen, die ins Sendeland zurückfließt und eine wertvolle Ressource für das Land darstellt. Keough konstatiert, dass Emigration nur durch höhere Löhne im Land selbst, die es erlauben, ohne weitere Einkommen aus dem Ausland zu überleben, eingedämmt wird (Keough 2006, 454).

¹⁰Laut einer Studie von Burean/Nicolae (2023) erfahren viele rumänische MigrantInnen Schwierigkeiten bei der Anerkennung ihrer Abschlüsse, was sie dazu zwingt, unter ihren Qualifikationen zu arbeiten, insbesondere im Dienstleistungssektor (Burean/Nicolae 2023).

Studien zeigen, dass rumänische Männer mit 6,3 Prozent höherer Wahrscheinlichkeit ins Herkunftsland zurückkehren als Frauen (IOM 2017). Laut dem „International organisation of migration“-Bericht aus 2023 kehren zirka dreißig Prozent der rumänischen MigrantInnen innerhalb von fünf Jahren zurück, oft aufgrund des Wunsches, ihre Familien zu unterstützen oder sich um ihre Kinder zu kümmern (IOM, 2023). Dieses Phänomen wird als "Kreis der Migration" bezeichnet und zeigt, dass viele RumänInnen die Migration nicht als dauerhafte Lösung betrachten, sondern als einen temporären Lebensabschnitt.

Eine Untersuchung von Popescu (2020) hebt hervor, dass die Migration erhebliche Auswirkungen auf demographische Strukturen hat, insbesondere durch die Entstehung von "Euro-Waisen" – von Kindern, die von ihren Eltern, die im Ausland arbeiten - zurückgelassen werden. Schätzungen zufolge leben Millionen von Kindern in Rumänien ohne einen oder beide Elternteile, die im Ausland arbeiten (Popescu 2020). Diese Situation gibt Anlass zu Besorgnis hinsichtlich der psychologischen und sozialen Auswirkungen auf die Kinder, die oft unter dem Fehlen ihrer Eltern leiden.

4.3 Die Stereotypisierung der RumänInnen

Wenn man die Tageszeitung öffnet, erfährt man meist etwas über die negativen Seiten der rumänischen Diaspora in Österreich: über die hohe Kriminalitätsrate unter den RumänInnen in Österreich, z.B. Sprengen von Bankomaten in Wien und in NÖ (Waldviertel), Bettlerbanden, etc. Österreichs Gratiszeitungen haben vor einigen Jahren damit begonnen, sich den rumänischen Einwanderern in Österreich zuzuwenden. Nicht selten wird dabei auf bewährte Migrantendarstellungen zurückgegriffen, die sie als Teil einer problembehafteten Migrantengruppe stilisieren. Dies beeinflusst die negative Wahrnehmung in der österreichischen Gesellschaft, wobei die österreichischen Billig- und Gratismedien/-zeitungen das Ihre zu einem schlechten Image beitragen.

Die Herkunftsgesellschaft rumänischer MigrantInnen ist - außer durch ihre Sprache - oft nicht sofort erkennbar, was sie von anderen migrantischen Gruppen wie den türkischstämmigen Kopftuchträgerinnen unterscheidet. Auch die Studie von Verwiebe et al. (2015) spiegelt den Umstand wider, dass niedrige Sympathiewerte, die der islamischen Bevölkerung in Wien von WienerInnen gegeben wurden, mitunter als Hinweis auf die Ablehnung und kritische Haltung gegenüber der islamischen Kopftuchträgerinnen und der Religion interpretiert werden kann (Verwiebe et al. 2015, 93). Die Studie von Verwiebe et al. (2015) zeigt weiters, inwiefern

RumänInnen mit negativen Stereotypen konfrontiert sind, die häufig ihre Integration in der österreichischen Gesellschaft behindern. Die Studie fragt nach den Sympathiewerten der Wiener Bevölkerung ohne Migrationshintergrund, die eine Wertung mit Noten zwischen 1 („sehr sympathisch“) bis 5 („gar nicht sympathisch“) gegenüber in Wien lebenden RumänInnen beziehungsweise BulgarInnen abgeben mussten. Von diesen Sympathiewerten wurde dann daraus geschlossen, ob das Zusammenleben zwischen WienerInnen ohne Migrationshintergrund und den RumänInnen beziehungsweise BulgarInnen besser oder schlechter funktioniere. Auf diese Art spiegelte sich in den Bewertungen auch das „Image“ der verschiedenen Migrantengruppen in Wien wider (Verwiebe et al. 2015, 94). So werden MigrantInnen aus Deutschland überwiegend am sympathischsten bewertet, MigrantInnen aus Rumänien beziehungsweise Bulgarien durchschnittlich am unsympathischsten (Verwiebe et al. 2015, 93). Die Sympathiewerte stiegen um einen halben Notengrad bei Letztgenannten dann, wenn die befragten WienerInnen ohne Migrationshintergrund Kontakt (am Arbeitsplatz, Ausbildungsplatz, mit Nachbarn, in der Freizeit oder im privaten Bereich) zu in Wien ansässigen RumänInnen oder BulgarInnen pflegten. Verwiebes Studie zeigt, dass in Wien lebende RumänInnen beziehungsweise BulgarInnen oft grundlos ein schlechtes „Image“ bei WienerInnen ohne Migrationshintergrund besitzen und weiters, dass es sich dabei sehr wohl um Vorurteile vonseiten der WienerInnen gegenüber RumänInnen beziehungsweise BulgarInnen handelt. Die rumänische Gastronomie ist davon betroffen, denn in Österreich sind rumänische Restaurants eher selten vorhanden und selten bekannt. Diese Tatsache konnte analog zur osteuropäischen, ehemaligen Ostblockgastronomie beobachtet werden, denn die polnische und ungarische Gastronomie sind in Österreich ebenfalls unterrepräsentiert (Verwiebe et al. 2015, 104).

Zum Zuzug von RumänInnen nach Krems kann gesagt werden, dass sie die größte Gruppe darstellen, gefolgt von Deutschen (1235), UngarInnen (523), SlowakInnen (384), BosnierInnen (275) und MazedonierInnen (209). Laut „Krems in Zahlen. Zahlen. Daten. Fakten (2025)“ gibt es 1960 RumänInnen in Krems ([KIZ 2025 final.pdf](#) [letzter Zugriff 8.5.2025]). In ganz Österreich beträgt die Zahl der rumänischen StaatsbürgerInnen 147500. Von 2022 stieg ihre Zahl um 6,5 Prozent an. In Wien wird die Zahl der rumänischen Staatsbürger auf 50000 bis 80000 geschätzt. Diese Zahlen können variieren, da viele RumänInnen temporär hier arbeiten und die Arbeitsmigration zunimmt (Statistik Austria [Startseite - STATISTIK AUSTRIA - Die Informationsmanager](#) [letzter Zugriff 24.4.2025]).

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass die rumänische Arbeitsmigration aus Rumänien ein komplexes Phänomen ist, das von ökonomischen, sozialen und kulturellen Faktoren beeinflusst wird. Die Suche nach besseren Lebensbedingungen führt zu einer signifikanten Abwanderung von Arbeitskräften, die oft durch wirtschaftliche Notwendigkeiten und die Suche nach sozialer Stabilität geprägt ist. Die Migration ist vielschichtig und nicht nur ein Ausdruck wirtschaftlicher und sozialer Dynamiken, sondern sie wirkt auch auf kultureller Ebene nach. Während die MigrantInnen ihre eigene Kultur bewahren, fungiert sie gleichzeitig als Abgrenzung gegenüber anderen Kulturen.

4.4 Die rumänische Nationalküche: Das Eigene – das Andere

Konsum und Essen stellen ein wichtiges Instrument dar, um beim Abgrenzungsprozess Markierungen für Differenzen zu erfassen. Essen ist die Verkörperung dessen, was als das Bekannte, Eigene (the [kn]own) und das Andere, Fremde (the other), betrachtet wird. Essen fungiert somit als probates Mittel zur Herstellung ethnischer Identitäten (Möhring 2020, 138).¹¹ Essensrituale differieren, über Essgewohnheiten grenzen sich Menschen einerseits ab, andererseits drücken sie ihre Gemeinsamkeiten aus (Dabringer 2017, 98). Wer, was, wie, wann, warum und mit wem isst, hat gesellschaftliche Bedeutung und setzt laut Dabringer „markers of differences“ (Dabringer 2009,13). Dabei können alle Formen von Differenzen und Gemeinsamkeiten wie ethnische Zugehörigkeit, sozialer Status, geschlechtliche Ausrichtung, Alter oder Identitätsbewusstsein eine Rolle spielen (Dabringer 2017, 99). Für Roth haben in diesem Zusammenhang die „markers of (ethnic) difference“, die mit religiösem Kult, Riten und Sitten verbunden sind, besondere Relevanz (Roth 2010, 35).

Was außerdem ein Charakteristikum für das Nahrungssystem im südöstlichen Europe darstellt, ist der starke „Geschmacks- und Küchenkonservatismus“ und Traditionalismus (Roth 2010:30). Der Küchenkonservatismus könnte ein Grund dafür sein, dass traditionelles Essen hier ein besonders zentraler Bestandteil des Alltags ist.

Die Küche strebt nach Geschmacksgleichheit, weil sie so ihre Identität ausdrückt und erhält (Sandgruber 1997, 185). Küchen vermitteln Erfahrungen von Zugehörigkeit und Fremdheit gleichzeitig. Sie können Menschen einigen und trennen, wodurch sie zu einem sozialen

¹¹Auch Zingerle befasste sich eingehend damit (Zingerle 1997, 69): Er zeigt, dass Menschen, indem sie sich von anderen abgrenzen, dadurch auch von anderen definiert werden (Zingerle 1997, 75-76).

Phänomen, zu einem Regelwerk, werden. Aus materieller Sicht ist die Küche ein Konstrukt aus Regeln, das praktische Anleitungen für das Kochen enthält und spezifisch für gesellschaftliche Schichten ist (verschiedene Kochstile oder die Festtagsküche) (Barlösius 1999, 134-135).

Beziehungen zwischen Menschen werden ebenso über Essensrituale oder Familienfeiern konstituiert, genauso wie der/die Einzelne im Kollektiv der Gesellschaft Status durch eine bestimmte Wohnungseinrichtung oder „Lifestyle“ durch bestimmte Kleidung ausdrückt (Dabringer 2017, 98). Einzelne soziale Gruppierungen (wie Familien, berufliche Netzwerke, Religionen, etc.) können sich durch ihre Esspraxis separieren, andere soziale Gruppen werden durch ihre Esspraxis, das heißt, durch das, was sie essen, und durch ihre Feierlichkeiten zusammengeführt (Anderson 2005, 125).

4.5 Rumänische Eigenheiten

Österreich und Deutschland sind die signifikanten Ausnahmen (außer den ursprünglichen Ländern), wo sich der Balkangrill mit einer hauptsächlich jugoslawischen, ungarischen, bulgarischen und rumänischen Küche flächendeckend durchsetzen konnte (Möhring 2012, 314).

Das für die rumänische Küche Typische (und für ÖsterreicherInnen etwas Andersartige) ist die Verwendung und somit die ungewohnte, daraus resultierende Schärfe gewisser Gewürze beim rumänischen Kochen (Möhring 2012, 333). Dazu gehört der reichliche Umgang mit Knoblauch. Knoblauch wird nicht nur in der rumänischen, sondern auch in der ungarischen, jugoslawischen und bulgarischen Küche häufig verwendet (Möhring 2012, 333). Ein zweites, ebenfalls ausgiebig verwendetes Gewürz, ist Paprika. Es gilt auch als Nationalgewürz dieser Länder und in weiterem Sinn der gesamten Balkanländer. Eine dritte Zutat, um die Speisen pikant zu machen, stellt die Zwiebel dar.

Spezialitäten der rumänischen Küche sind Gerichte wie "Sarmale" (gefüllte Kohlrouladen) und verschiedene Fleischgerichte. Die griechische Küche hat auch einige Einflüsse hinterlassen, insbesondere in Bezug auf die Verwendung von Olivenöl und Gewürzen. Die Roma-Gemeinschaft hat ebenfalls zur kulinarischen Vielfalt beigetragen, insbesondere mit traditionellen Grillgerichten und Gewürzen. Die ungarische Küche hatte einen erheblichen Einfluss auf die rumänische Küche, insbesondere in den Regionen, die an Ungarn grenzen, wie Transsilvanien. Paprika und Eintöpfe sind typische Elemente, die aus der ungarischen Küche

übernommen wurden. Die deutschen Siedler, die sich im 12. Jahrhundert in Siebenbürgen ansiedelten, bereicherten die rumänische Küche mit ihren Backtraditionen und Gerichten wie Sauerkraut und verschiedenen Fleischgerichten. In Transsilvanien und anderen Regionen, die unter österreichischer Herrschaft standen, gibt es viele österreichische Einflüsse, wie das Schnitzel, die in die transsilvanische Küche integriert wurden. Die slawischen Nachbarn, insbesondere die BulgarInnen und RussInnen, trugen ebenfalls zur rumänischen Küche bei, beispielsweise durch die Verwendung von borș und eingelegtem Gemüse. Diese Einflüsse zeigen sich insbesondere in der Verwendung von Sauerkraut, Piroggen¹² und verschiedenen Eintöpfen (Schubert 1991).

Im Buchbeitrag "Transnational Food Migration and the Internalization of Food Consumption: Ethnic Cuisine in West Germany" (2020) analysiert Möhring die Balkanküche¹³ in Westdeutschland, wobei Essen als ein Mittel zur Aushandlung von sozialer Zugehörigkeit fungiert. Die ethnische Küche wird als ein wichtiges Objekt betrachtet, um die komplexen Globalisierungsprozesse von Lebensmitteln zu erfassen (Möhring 2012, 103). Der Beitrag schließt mit der Feststellung, dass für Essen nicht nur materielle, sondern auch symbolische Dimensionen eine Bedeutung haben, die in sozialen und politischen Kontexten relevant sind. Das Auswärtsessen in ethnischen Restaurants wurde auch von einer Generation junger politikinteressierter KonsumentInnen gesucht, die kulinarisch nach Alternativen suchten. Die Restaurants wurden zu Orten, an denen Lebensmittel der ethnischen Küche nicht nur als Genussmittel, sondern auch als ein Mittel zur Aushandlung von Identitäten und kulturellen Unterschieden betrachtet werden.

4.6 Die Regionalküchen

Regionale Identitäten manifestieren sich ebenfalls über den Verzehr bestimmter Speisen und Geschmäcker, die bestimmten Orten zugeordnet werden und so eine Rekonstruktion regionaler Zugehörigkeit ermöglichen (Anderson 2005, 130).

¹²Teigtaschen (Georgescu 2020, 47).

¹³Ich möchte den Begriff „Balkanküche“ so verwenden, wie Möhring ihn verwendet hat, nämlich als Beschreibung der Küche Südosteuropas (Möhring 2012, 103). Weniger adäquat erscheint mir Andersons Definition der südosteuropäischen Küche als „Mittelding“ zwischen Nordeuropa, Mittelmeerländern und Naher Osten (Anderson 2005, 193).



Abbildung 1: Regionen Rumäniens (Quelle: <https://www.reddit.com/> [letzter Zugriff am 24.5.2025])

Statt Nationalküchen weisen AnthropologInnen auf die Relevanz von Regionalküchen hin (Barlösius 1999a, 153; Pölz 2012, 27-31), die ebenfalls ein Konstrukt darstellen. Regionalküchen sind durch einen bestimmten geographischen Raum, politische, verwaltungstechnische oder ethnische Grenzen definiert. Bei regionalen Küchen lassen sich ähnliche Merkmale wie bei nationalen Küchen finden, z.B. der Versuch, sich von anderen regionalen Küchen abzugrenzen, erfordert genauso wieder mindestens zwei unterschiedliche regionale Küchen. Für Barlösius ist essenziell, dass die Konstrukte der Küchen nie allein bestehen, sondern dass sie andere (unterschiedliche) Küchen brauchen, um überhaupt existieren zu können. Das „Eigene“ benötigt das „Fremde“ (Barlösius 1999, 149). Regionale Speisen können sowohl als Ausdruck der kulturellen Zugehörigkeit als auch als Mittel zur Abgrenzung vom „Fremden, Anderen“ dienen (siehe Abschnitt „Die rumänische Nationalküche: Das Eigene – das Andere“). Erst durch Strukturen gemeinsamer Unterschiede kann das Fremde mit der eigenen Kultur verglichen und Gemeinsamkeiten und Unterschiede ausgelotet werden (Breidenbach/Zukrigl 1998, 212). In Rumänien variieren Geschmacksvorlieben nicht nach Klasse oder Schicht, sondern vor allem nach Herkunft und Region. Durch Unterschiede im Klima, der geographischen Lage oder anderen natürlichen

Konstellationen kommt es zu einer unterschiedlichen Ausprägung der jeweiligen Küchen, die zudem als eine „Parzellierung der Nationalküche“ wahrgenommen werden kann. Sie stellen eine Vielfalt einander beeinflussender Regionen dar (Zingerle 1997, 84; Barlösius 1997, 115), deren Unterschiede zwischen Nord und Süd (und die sich in verschiedenen Kochweisen niederschlagen) ForscherInnen schon am Beispiel Nord- und Südfrankreichs zeigten.

Temesvar wird auch „Klein Wien“ genannt, weil die rumänische mit der österreichischen Küche viele Parallelen aufweise. Somit ist die Küche dort stark von der multikulturellen Geschichte der Stadt geprägt, die Einflüsse aus der ungarischen, serbischen und deutschen Küche integriert. Temesvar ist auch bekannt für seine süßen Leckereien, insbesondere "Papanasi", ein frittierter Quarkteig, der mit Sauerrahm und Marmelade serviert wird. Die Verwendung von frischen, regionalen Zutaten ist ein Kennzeichen der Küche Temesvars, wobei Gemüse aus der umliegenden Banat-Region oft auf den Tisch kommt. Die kulinarischen Traditionen in Temesvar werden durch jährliche Festivals gefeiert, die regionale Produkte und Gerichte in den Mittelpunkt stellen, um die gastronomische Vielfalt der Region zu fördern (Sandgruber 1997, 183f).

Die Küche in Suceava, im historischen Moldau, ist bekannt für ihre herzhaften Eintöpfe, die oft mit frischen Kräutern und Gewürzen zubereitet werden. Zur Geschichte des Eintopfes schreibt Sandgruber, dass 1910 durch die „Gulaschkanone“¹⁴ der Eintopf entstand.¹⁵ Einerseits ist die Region für „Gulasch“ bekannt, das originalerweise aus Ungarn aus 1790 stammt (Sandgruber 1997, 183f). Mit Paprika gewürzt, eines der Hauptgewürze Rumäniens, wird es auch in einer scharfen Variante in ganz Rumänien gegessen. Ein typisches Gericht ist "Tocăniță de ciuperci", ein Pilzeintopf. Die Region Suceava ist berühmt für ihre Käseprodukte, insbesondere den Schafskäse, der in vielen traditionellen Gerichten verwendet wird. Süßspeisen wie "Cozonac", ein gefüllter Hefekuchen, sind ein fester Bestandteil der Festtagsküche in Suceava und spiegeln die kulinarischen Traditionen der Region wider. Die Küche von Suceava integriert auch regionale Wildgerichte, die oft in der Jagdsaison zubereitet werden, was die Verbindung zur Natur und den regionalen Ressourcen verdeutlicht (Georgescu 2020, 53; 213).

¹⁴Bisher war man der Meinung, dass der Feldkochherd (mit dem populären Namen „Gulaschkanone“ für seine mobile Variante) im Jahr 1892 erfunden wurde. Neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen nach gab es sie schon 1850 (Meyer-Odewald <http://www.abendblatt.de/hamburg/articke112853560/Die-Gulaschkanone-wurde-in-Altona-erfunden.html> [letzter Zugriff 26.3.2025]).

¹⁵Das Wort „Eintopf“ gab es im deutschsprachigen Raum jedoch nicht vor 1930 (Sandgruber 1998, 183).

Die Küche Bukarests ist eine Mischung aus traditionellen rumänischen Gerichten und internationalen Einflüssen, die die kosmopolitische Natur der Hauptstadt widerspiegeln. Ein beliebtes Gericht sind "Miçi (Mititei)"¹⁶, die oft in Restaurants und bei Straßenfesten serviert werden. Bukarest ist auch bekannt für seine lebendige Café-Kultur, wo Desserts wie "Tort de ciocolată" und "Papanasi" genossen werden. Die Stadt bietet eine Vielzahl von internationalen Küchen, was die kulinarische Vielfalt und die Offenheit gegenüber neuen Geschmäckern und Traditionen zeigt (Stănescu 2018, 153).

Neben „Miçi“ sind in Berzasca auch traditionelle Fischgerichte und gegrillte Würstchen aus Rind- und Lammfleisch weit verbreitet. Die Verwendung von regionalen Kräutern und Gewürzen, wie Dill und Petersilie, ist charakteristisch für die kulinarischen Zubereitungen in Berzasca (Stănescu 2018, 542).

Die Resitaer Küche ist von der industriellen Geschichte der Stadt geprägt und kombiniert rustikale und traditionelle Elemente mit modernen Einflüssen. Eines der bekanntesten Gerichte der Region ist "Sarmale", gefüllte Kohlrouladen, die oft in großen Familienfeiern serviert werden. Reșița ist auch für seine deftigen Fleischgerichte bekannt, die häufig mit regionalen Beilagen wie "Mămăligă"¹⁷ kombiniert werden. Die regionale Gastronomie wird durch die Verfügbarkeit frischer Zutaten aus der Umgebung, einschließlich Gemüse und Fleisch, stark beeinflusst. Kulturelle Veranstaltungen und Feste in Reșița bieten Gelegenheiten, die kulinarischen Traditionen der Region zu erleben und zu bewahren (Stănescu 2018, 656).

Die Küche in Nobodari spiegelt die ländlichen Traditionen der Region wider, mit einem starken Fokus auf saisonalen und regionalen Zutaten. Typische Gerichte umfassen Eintöpfe und gereiftes Gemüse, das in der Region weit verbreitet ist und häufig in der traditionellen Küche verwendet wird. Die Verwendung von Milchprodukten, insbesondere Käse und Joghurt, ist ein charakteristisches Merkmal der kulinarischen Traditionen in Nobodari. Die regionale Küche wird oft auf Festen und Feiern präsentiert, wo traditionelle Rezepte und Kochtechniken lebendig gehalten werden. Die Einflüsse der umliegenden Kulturen, insbesondere der

¹⁶Dieses traditionelle Gericht der rumänischen Küche besteht aus einer Hackfleischrolle, die auf dem Grill gebraten wird. Sie kann aus Rind, Lamm und Schwein sein und enthält auch Knoblauch, schwarzen Pfeffer, Anis, Kreuzkümmel und Thymian. Sie werden in der Regel von Bratkartoffeln, Gurken oder Paprika begleitet und meist mit würziger oder süßer Senfsauce serviert. Dieses Gericht wird mit gutem Wetter in Verbindung gebracht, da die RumänInnen es normalerweise beim Grillen auf dem Land zur Ankunft des Frühlings essen (Georgescu 2020, 91).

¹⁷Maisbrot (Georgescu 2020, 209).

ungarischen und serbischen, sind in den Gerichten von Nobodari spürbar und bereichern die regionale Gastronomie (Stănescu 2018, 515).

Vatra Dornei ist bekannt für ihre traditionelle Küche, die von den Bergbauern und der Natur der Region inspiriert ist und oft herzhafte und nahrhafte Zutaten umfasst. Typische Gerichte sind "Ciorbă de burtă"¹⁸ und "Mămăligă", die häufig mit verschiedenen Fleischsorten serviert werden, die in der Region leicht erhältlich sind. Die Region ist auch berühmt für ihre Wildgerichte, die oft während der Jagdsaison zubereitet werden und die Verbindung zur Natur betonen. Süßspeisen wie "Clătite" (Pfannkuchen) mit Marmelade oder Quark sind ebenfalls in Vatra Dornei beliebt und werden häufig als Dessert serviert (Stănescu 2018, 411).

5 Beschreibung der InterviewpartnerInnen

Rumänien ist ein ethnisch und kulturell vielfältiges Land. Neben der rumänischen Mehrheitsbevölkerung leben verschiedene Minderheiten im Land, darunter die ungarische, deutsche (Siebenbürger Sachsen und Donauschwaben) sowie die Roma. Diese Gruppen haben jeweils ihre eigenen kulturellen und sozialen Merkmale, und ihre Lebenserfahrungen sind oft sehr unterschiedlich. Es ist wichtig zu betonen, dass sich die vorliegende Forschung auf die rumänische Mehrheitsgesellschaft konzentriert und die am meisten diskriminierte Minderheit der Roma vernachlässigt werden. Um einen besseren Übergang über die IPs zu geben, kreierte ich eine Tabelle, die einen Überblick über die geführten Interviews gibt.

Name	Herkunft	Zivilstand	Kinder	Alter	Religion	Wohnort
Jana	Timișoara	verh. (Ö)		2	39 Christin	Kochholz
Ariane	Suecava	verh. (Ö)		1	35 Christin	Krustetten
Annamaria	Berzasca	verh. (R)		2	52 Christin	Krems
Olivia	Bukarest	ö.Partner		0	35 Christin	Wien
Ljubov	Reșita	Verwitwet		2	51 Christin	Krems
Nicola	Timișoara	Ledig		0	15 Orthodox	Krems
Lorenzo	Bukarest	verh. (R)		4	44 Orthodox	Rehberg
Mona	Nobodari	verh. (R)		2	40 Pfingstkirche	Götzendorf
Cézar	VatraDornei	verh. (R)		2	35 Orthodox	Egelsee
Cornel	Timișoara	verh. (R)		2	63 rum. Baptist	Hollenburg
Rodriga	Österreich	gesch.(Arg.)		2	70 röm.-kath.	Krems

Tabelle 2 (Name, Zivilstand, Anzahl der Kinder, Alter, Religion und Wohnort (eigene Quelle)

Im folgenden Abschnitt möchte ich auf die IPs näher eingehen. Alle Kurzbiografien sind zwischen einer halben und zwei Seiten lang. Ob diese länger oder kürzer ausgefallen sind, soll

¹⁸Kuttelsuppe (Georgescu 2020, 52).

keine Wertung über die Wichtigkeit der Biografie abgeben. Die Gruppe der IPs wurde anhand der Kriterien „Migration“ und „Herkunft“ zusammengestellt. Alle Befragten (ausgenommen Rodriga) sind in Rumänien geboren. Wirtschaftliche Faktoren als Migrationsgrund spielten für Cornel (Interview 3) und Jana (Interview 6) eine wichtige Rolle, denn sie kamen als Wirtschaftsflüchtlinge nach Österreich. Eine bessere Arbeitsmöglichkeit waren die Migrationsziele von Annamaria (Interview 1) und Ljubov (Interview 2). Monas, Lorenzos und Nicolas Eltern beziehungsweise Elternteil sah(en) sich veranlasst, nach besseren Lebensbedingungen im Ausland zu suchen. Partnerschaften mit Österreichern waren die Migrationsgründe für Ariane (Interview 7) und Olivia (Interview 8).

Alle IPs (ausgenommen sind die geistlichen Vorsitzenden) kochen oder backen gerne, für sie ist das Kochen oder Backen ein Vergnügen und kein tagtägliches Übel („pleasure“ und nicht „chore“) (Sutton 2000, ix).

Die Befragten sind Jana, Ariane, Annamaria, Olivia, Ljubov, Nicola, Lorenzo und Mona. Sie sind zwischen fünfzehn und zweiundfünfzig Jahren alt. Eine Ausnahme stellt Nicola dar, die noch Schülerin ist. Annamaria (Interview 1) und Ljubov (Interview 2) sind in Privathaushalten beschäftigt. Mona (Interview 4) arbeitet in ihrem eigenen Haushalt. Alle übrigen sind erwerbstätig. Drei meiner Interviewten - Jana, Ariane, Olivia – sind eine (Ehe)Beziehung mit einem Österreicher als Partner eingegangen, vier sind mit Rumänen oder Rumäninnen verheiratet, eine ist eine unverheiratete Teenagerin. Nachdem ich sieben Frauen und einen Mann für Interviews gewinnen konnte, entschloss ich mich, VertreterInnen geistlicher Gemeinschaften oder Organisationen für Interviews zu suchen. Die zwei für meine Forschung relevanten Interviews führte ich mit C  zar (Interview 9), dem Vorsitzenden der rumänisch-orthodoxen Glaubensgemeinde und Cornel, dem ehemaligen Vorsitzenden der Freikirche der Baptisten. Cornel (Interview 3) ist pensioniert.

Zum biografischen Hintergrund meiner Befragten möchte ich festhalten, dass die Mehrheit aus Temesvar/Timi  oara oder Umgebung stammt. Direkt aus Temesvar kommen zwei Befragte (Interviews 3 und 6). Drei Interviewte (Interviews 1, 2, 10) kommen aus der Nähe von Temesvar. Zwei Befragte (Interviews 7 und 9) kommen aus Suceava, und zwei Befragte (Interviews 5 und 8) stammen aus der Hauptstadt Bukarest. Eine Befragte (Interview 4) kommt aus der Nähe von Constanza.



Abbildung 2: Rumänien politische Karte mit Hauptstadt Bukarest, Landesgrenzen, wichtige Städte

Am längsten in Österreich befinden sich Cornel (35 Jahre), Jana (34 Jahre) und Mona (34 Jahre), meine zweite Gruppe umfasst Ljubov (20 Jahre), Annamaria (14 Jahre), Olivia (12 Jahre), Ariane (12 Jahre) und Cézar (10 Jahre), und zuletzt kommt Nicola (6 Jahre). Vier Befragte (Interviews 3, 5, 6 und 7) besitzen die österreichische Staatsbürgerschaft, vier (Interviews 1, 4, 8 und 9) besitzen die rumänische, und zwei verfügen über eine Doppelstaatsbürgerschaft. Die IP aus Interview 2 besitzt sowohl die kroatische als auch die rumänische Staatsbürgerschaft, und die interviewte Teenagerin aus Interview 10 besitzt sowohl die österreichische als auch die rumänische Staatsbürgerschaft. Die letzte IP, Rodriga (Interview 11), ist österreichische Staatsbürgerin. Zusammenfassend kann man sagen, dass die Hälfte der IPs mit rumänischer Herkunft die österreichische Staatsbürgerschaft besitzen.

Bezüglich ihres Bildungsgrades handelt es sich bei meiner Gruppe um eine heterogene. Es befinden sich unter meinen IPs drei Personen mit akademischem Abschluss (Ariane, Olivia, C  zar), einer mit Hauptschulabschluss (Lorenzo), drei mit Lehrberufsausbildung (Jana, Cornel, Mona), zwei mit achtj  hrigem Volksschulabschluss (Annamaria, Ljubov) und eine noch in Mittelschulausbildung (Nicola).

5.1 Einteilung der InterviewpartnerInnen nach Integrationsstadien

5.1.1 Die Pendelmigrantinnen

Die beiden Pendelmigrantinnen Annamaria und Ljubov weisen mehrere Gemeinsamkeiten auf, die sowohl ihre persönlichen Hintergründe als auch ihre beruflichen Erfahrungen betreffen. Hier sind einige der wichtigsten Gemeinsamkeiten herausgearbeitet: Beide Frauen stammen aus Rumänien und haben eine ähnliche Bildungshistorie, indem sie jeweils acht Jahre Volksschule in Rumänien absolvierten. Diese Grundlage prägte ihren weiteren Lebensweg, insbesondere ihre derzeitige Arbeit der Altenpflege. Die Frauen pendeln regelmäßig zwischen Rumänien und Österreich.

Annamaria ist 52 Jahre alt und wuchs mit zwei Brüdern und einer Schwester in Berzasca auf. Nach eigenen Angaben ist sie mit einem Rumänen verheiratet und hat einen erwachsenen Sohn und eine erwachsene Tochter. Nach etlichen Stellen als Pflegerin in der Schweiz und Österreich arbeitete sie zum Zeitpunkt des Interviews in Krems. Sie kam 2010 zum ersten Mal nach Österreich (Dro  , ca. 10km von Krems entfernt). Annamaria pendelt alle zwei Monate zwischen Rumänien und Österreich hin- und her. Sie verbringt zwei Monate in Krems, dann wieder zwei Monate in Rumänien. Während dieser Zeit kommt eine Ersatzpflegerin¹⁹ zu ihrem Pflegefall nach Krems. Annamaria und ihr Ehemann bevorzugen die rumänische Küche. Sie führt mit ihrem Mann in der Herkunftsgesellschaft eine kleine Fr  hst  ckspension und kocht für ihre Gäste. Trotz ihrer Auslandserfahrungen bleibt sie der rumänischen Küche, die sie und ihr Ehemann am meisten sch  tzen, treu. Annamaria beendete endgültig ihr Arbeitsverhältnis in Krems im Juli 2024. An Annamarias Stelle kümmert sich jetzt Ljubov (Interview 2) um den alten Mann. Ljubov kommt aus einer Familie aus Re  ita in der Provinz Cara  ova in Rumänien. Sie hat eine ältere Schwester. Ljubov ist zur Zeit des Interviews 51 Jahre alt. Wie viele Personen, die zum Arbeiten nach Kroatien gingen, hat sie seit 2004 einen kroatischen Pass, sodass es ihr

¹⁹Die Ersatzpflegerin konnte ich wegen mangelnder Deutschkenntnisse nicht für ein Interview gewinnen. Sie sprach fast kein Deutsch.

schon 2004 gelang, problemlos nach Österreich einzureisen. Mit ihrem rumänischen Mann arbeitete sie in der Landwirtschaft in Kroatien. Jetzt ist sie Witwe, und ihre zwei Kinder sind erwachsen. Sie pflegte ihren moldawischen Mann bis zu seinem Tod 2018 und ist seit zwei Jahren mit einem Rumänen, der siebzehn Jahre jünger ist als sie, liiert. Ihre Tochter ist mit einem Rumänen verheiratet und hat eine Tochter. Ihr Vater und ihre Tochter kümmern sich um die sechzig Schafe im landwirtschaftlichen Betrieb in Rumänien. Ihr Sohn ist nicht verheiratet und hat keine Kinder. Er bewirtschaftet die Landwirtschaft, vor allem dann, wenn Ljubov im Ausland arbeitet. Die Landwirtschaft in Rumänien ermöglicht es ihrer Familie, sich selbst zu versorgen. Sie lebt u.a. von der bäuerlichen Subsistenzwirtschaft und vermittelte ihren Kindern diese Lebensweise. In Rumänien bestand ihre Ausbildung zur Pflegerin darin, dass sie 2008 einen Kurs mit 366 Lehrstunden und Prüfungen innerhalb von neun Monaten absolvierte. Die deutsche Sprache erlernte sie im steirischen Donnersbach im Bezirk Liezen bei ihrem ersten Pflegefall. Vor ihrem ersten Arbeitsantritt hatte sie noch nie außerhalb von Rumänien gepflegt. Bevor sie 2022 am Goldberg zu pflegen begann, arbeitete sie vier Monate in einer Süßwarenfabrik in Reșița. Ihre Abteilung wurde wegen Covid geschlossen, gleichzeitig kam der Anruf der Pflegeagentur, ob sie zehn Tage Zeit hätte, als Ersatz nach Österreich zu kommen. Ljubov, die mit einem Moldawier verheiratet war, äußert sich kritisch zur rumänischen und moldawischen Küche. Obwohl sie zunächst behauptet, die rumänische Küche nicht zu kennen, wird klar, dass sie doch darüber Bescheid weiß. Sie beschreibt die moldawische Küche als geschmacklos und bemängelt den Einsatz von wenigen Gewürzen und künstlichen Zutaten in den Gerichten. Stattdessen hebt sie ihre eigenen kroatischen Kochkünste hervor und stellt fest, dass sie keine Affinität zur rumänischen oder moldawischen Küche hat, sondern lieber traditionelle kroatische Speisen zubereitet.

5.1.2 Die Langzeitansässigen

Für diese Gruppierung erscheint mir relevant zu sein, dass – außer einer Aufenthaltsdauer zwischen 34 und 35 Jahren – alle bis auf eine (Jana, Interview 6) rumänische PartnerInnen haben.

Cornel, dreiundsechzig Jahre alt, stammt aus Temesvar, Rumänien, und kam 1989 nach Österreich. Er wohnte als anerkannter Wirtschaftsflüchtling in einer Flüchtlingspension in Senftenberg bei Krems. Möhring schreibt über Gasthäuser und Frühstückspensionen, die den Flüchtlingen aus den verschiedensten Regionen als Anlaufstelle und Begegnungsstätte dienten

(Möhring 2012, 103). Nach dem Erlernen der deutschen Sprache baute er ein Haus in Hollenburg bei Krems. Er war von 2012 bis 2021 Gemeinderat der ÖVP. Dann wechselte er das Lager und wurde 2022 von der SPÖ gebeten, ein Mandat zu übernehmen. Er bekam von der rumänischen Community geschätzte 150 Vorzugsstimmen und wurde SPÖ-Gemeinderat. Beruflich arbeitete er in verschiedenen Positionen, zuletzt in der Krems Chemie, bevor er dort und gleichzeitig als Pastor der baptistischen Freikirche in Lerchenfeld in den Ruhestand ging. Cornel kocht sehr selten selbst. Er besucht regelmäßig seine Mutter in Rumänien und erhält auch Besuch von seiner Schwester.

Bei unserem zweiten Zusammentreffen am 11.11.2024 hat er nur wenige Minuten Zeit, und wir trinken an der Bar in der Pizzeria ein Getränk, währenddessen er meine Fragen bezüglich der baptistischen Freikirche beantwortet. Es gebe zirka hundertfünfzig Mitglieder, vor allem RumänInnen in Krems. Die Zahl der Kirchenmitglieder wächst stetig. Einige österreichische StudentInnen würden auch Mitglieder sein, sie zählen aber eher zu den Ausnahmen, da sich die österreichische Baptistengemeinde von den rumänischen Baptisten abgespalten habe, und die österreichischen BaptistInnen sich die jetzt als „Joy for Life“-Kirche in der Feuerwehr Krems treffen würden. Rodriga berichtete im Interview, dass 2010 die Kindergartenabteilung des Landes Niederösterreich eine rumänischsprachige Mitarbeiterin suchte, da die Zahl der rumänischen Kindergartenkinder drastisch angestiegen war. Sie konnte den Kontakt zwischen Cornels rumänischer Ehefrau und der zuständigen Abteilung im Land herstellen. Dort arbeitete sie als wertvolle Mitarbeiterin bis zu ihrer Pensionierung. Schließlich fanden bis heute sechs Frauen rumänischer Herkunft aus der rumänischen Baptistengemeinde einen fixen Arbeitsplatz beim Land Niederösterreich durch Rodrigas Vermittlung.

In seiner Ernährung stellen die rumänischen Speisen aus seiner Herkunftsgesellschaft nur mehr einen unbedeutenden Part nach eigenen Angaben im Interview dar. Dies zeigt, dass durch seinen fünfunddreißigjährigen Aufenthalt in Österreich die Wichtigkeit an rumänischen Speisen stark abgenommen hat. Auch die Distanz zu Rumänien hat offenbar dazu beigetragen, dass sich er sich an den Geschmack von nicht-rumänischen Speisen gewöhnte und diese lieben lernte. So meinte er zum Beispiel Cornel, dass er am liebsten einen österreichischen Heurigen am Wochenende besucht.

Ebenfalls mit einem Rumänen verheiratet und eine „Langzeitansässige“ ist Mona (Interview 4), deren Vater ich ursprünglich für ein Interview gewinnen wollte. Über das Kremser Zentrum „Interkulturell“ bekomme ich nämlich die Kontaktdaten zum pensionierten Vorsitzenden der Pfingstkirche Betania in Rohrendorf. Er verweist mich per Whatsapp an eine seiner Töchter, Mona und Alina, weil er nicht gut Deutsch spricht und deshalb für kein Interview zur Verfügung steht. Nachdem Mona etwas weit entfernt wohnt, in Götzendorf an der Leitha, entscheiden wir uns für ein Online-Interview, das ich am 11.11.2024 vormittags von 8.00 bis 9.55 führe. Mona ist vierzig Jahre alt und wuchs mit ihrer Schwester Alina in Nobodari in der Region Constanza am Schwarzen Meer auf. Mona, ihre Schwester und ihre Eltern sind seit 35 Jahren in Österreich, nachdem sie aus Rumänien migriert sind. Sie ist mit einem Rumänen, der aus der Bukowina (Suecava) stammt, verheiratet und hat drei Kinder. Ihren Mann lernte sie über die Betania-Glaubensgemeinschaft in Österreich kennen. Sie besitzt noch die rumänische Staatsbürgerschaft. Ihr Mann verdient sein Geld als Fernfahrer. In Österreich absolvierte sie die Ausbildung zur Krankenschwester. Seit der Geburt ihres zwölfjährigen Sohnes ist sie in Mutterkarenz.

Mona hat eine enge Verbindung zur Pfingstkirche, nach eigenen Angaben ist sie sehr gläubig. Sie besucht den Gottesdienst der Pfingstkirche in Brunn am Gebirge. Ihre Schwester geht im 10. Bezirk in Wien zur Messe. Ihren Angaben nach hat sie eine religiöse Erziehung genossen. In den Schulklassen ihrer Kinder gibt es von zirka zwanzig SchülerInnen jeweils fünf Kinder aus ethnischen Familien. Diese seien auch die Freunde ihrer Kinder. Mona berichtet, dass es in ihrer unmittelbaren Umgebung (außer Wien) fünfzehn bis zwanzig Pfingstkirchen gibt. Der Bezug zur Pfingstkirche wird durch ihre sonntäglichen Kirchenbesuche gepflegt. Des Weiteren thematisiert Mona die Anbindung ihrer Familie an die rumänische Gemeinschaft in Österreich, insbesondere ihre Teilnahme an religiösen Feierlichkeiten der Pfingstkirche. Die Pfingstkirche habe in Krems-Rohrendorf, so erzählt sie, zirka dreihundert Mitglieder.

Am Wochenende kocht immer Monas Mann. Ihm wurden die Einkaufs- und Kochfertigkeiten durch die Erziehung in seiner Familie vermittelt, da sie einen landwirtschaftlichen Betrieb in Suecava besaß. Er wuchs dort mit elf Geschwistern auf. Mona fährt noch mindestens zwei- bis dreimal im Jahr für Verwandtschaftsbesuche zu Onkeln und Tanten oder Schwiegereltern nach Rumänien für große Feierlichkeiten wie Hochzeiten oder andere Familienfeste. Bei Hochzeiten, erzählt sie mir, wären die Restaurants, wo die Hochzeiten stattfinden, für die Speisenfolge

verantwortlich. Zusätzlich wäre die eine Gruppe der Geladenen für rumänische „Schmackerln“, die andere für das Nachspeisenbuffet zuständig.

Mona bereitet jeden Tag rumänische Gerichte zu, wobei sie erklärt, dass traditionelle rumänische Gerichte wie Sarma (Krautrouladen) und Ciorbe (Suppen) Teile ihrer Ernährung seien. Manchmal kocht sie auch die traditionelle Polenta. Da sie in Constanza viel Fisch gegessen habe, ist Fisch noch immer fixer Bestandteil ihrer Ernährung. In ihre Kochpraktiken hat sie auch neue Pizzaversionen adoptiert, die sie dem rumänischen Pizzarezept (mit weißer Sauce) vorzieht. Monas Lieblingsessen sind Bohneneintopf mit Geselchtem und herz hafte Suppen. Sie weiß, dass es in Wien rumänische Lokale gibt, allerdings besucht sie diese so gut wie nie, denn zu Hause würde sie Ähnliches in gleicher Qualität kochen können.

Ebenfalls Langzeitansässiger und mit einer Rumänin verheiratet ist Lorenzo (Interview 5), ein vierundvierzigjähriger Rumäne, der bereits fünfunddreißig Jahre in Österreich, derzeit in Krems-Rehberg, lebt. Ich treffe ihn am 10.11.2024 in der orthodoxen Kirche in Krems-Lerchenfeld im Zuge meiner TB, die ich dort an einem Sonntagvormittag durchführe. Bei meiner TB 5 am 10.11.2024 (Patroziniumsfest in der orthodoxen Kirche) werde ich von einer Frau, von der ich Informationen über die orthodoxe Kirche bekommen möchte, auf ihren Cousin verwiesen, der gerade in einem Kessel im Freien ein Wildschweingulasch wärmt (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 44-56). Mit diesem Cousin namens Lorenzo führe ich eine Stunde lang ein spontanes Interview. Er wusste aber über mein Kommen Bescheid, da der Theologe C  zar (Interview 9) die Glaubensgemeinschaft darüber im Vorfeld informiert hatte. Im Laufe des Interviews stellt sich heraus, dass es sich bei Lorenzo um seinen Freund handelt.

Lorenzo besitzt die   sterreichische Staatsbürgerschaft. Er spricht sehr gut Deutsch. Wie alle anderen IPs (mit Ausnahme Nicolas) f  hrt Lorenzo noch immer alle zwei Jahre nach Rumänien, weil dort Schwiegereltern, Großeltern, etc. leben. Lorenzo kam mit zehn Jahren nach Österreich und ging hier schon zur Schule. Er nahm in Österreich freiwillig am katholischen Religionsunterricht teil, da es während des rumänischen Postkommunismus in Rumänien, wo er in die Volksschule ging, keinen Religionsunterricht gab. Nach der Volksschule in Hadersdorf besuchte er die Hauptschule in Etzdorf. Da seine Eltern, die jetzt in Brunn am Felde wohnen, alle zwei bis drei Jahre umzogen, ging er auch in Kirchberg am Wagram und in Fels am Wagram zur Schule. Er wurde Kfz-Techniker und arbeitete in diesem Bereich, wollte sich aber 2013 nach

der Geburt seines ersten Kindes verändern. Insgesamt hat er vier Kinder, die alle in Österreich geboren wurden.

Lorenzo hat auch eine Affinität zur Gastronomie, da seine Mutter das Buffet des Kremser Eislaufplatzes bewirtschaftet, und gemeinsam übernahmen sie mit der Zeit mehrere Buffets von Tennisclubs (vom Kremser Tennisklub, vom Tennisverein im Stadtteil Mitterau, St. Paulgasse, und vom Tennisclub in Brunn am Felde) und zuletzt auch das Buffet des Strandbades Dürnstein.

Seine Mutter hatte zuerst über 20 Jahre als Angestellte gearbeitet und wurde dann selbständig. 2022 ging sie als Angestellte in Pension. Sie konnte deswegen diese Buffets 2003 übernehmen oder neugründen, weil das für sie ab 2000 auch ohne österreichische Staatsbürgerschaft möglich war. Lorenzo wurde ab 2003 selbständiger Gastronom und zusätzlich arbeitet er als Immobilienmakler bei der Firma Immocentral.

Von allen EU-Staaten hat Rumänien den höchsten Anteil an HauseigentümerInnen (vor allem bis 2007), erzählt mir Lorenzo. Dann kam die Immobilienblase, aber viele konnten sich dennoch eine Immobilie leisten, weil renommierte Firmen (wie Nokia, IKEA, etc.) in Rumänien ansässig wurden. RumänInnen verkauften billiges Ackerland um einen sehr hoch dotierten Preis an diese Firmen. Daher wurden viele von einem Tag auf den anderen wohlhabend. Als Langzeitansässiger und österreichischer Staatsbürger hat er viele Erfahrungen in Österreich gemacht, unter anderem dadurch, da er noch relativ jung war, als er nach Österreich kam, und weil er hier aufgewachsen ist.

Die einzige der Gruppe der „Langzeitansässigen“, die mit einem Österreicher verheiratet ist, ist Jana. Bei meiner Suche nach IPs stoße ich auf Jana, die meinen Berufsvorbereitungskurs in Krems besucht. Als wir über das Maturathema „Food“ in Englisch sprechen, erzählt sie mir viel über ihre Essgewohnheiten. Das Interview erfolgte im November 2023. Sie ist 39 Jahre alt, mit einem Österreicher verheiratet und hat seit 2013 die österreichische Staatsbürgerschaft. Sie hat zwei Kinder, einen Sohn und eine Tochter. Sie ist schon seit ihrer Volksschulzeit (also mehr als 34 Jahren) in Österreich. Geboren und aufgewachsen ist sie bis 1990 im postkommunistischen Rumänien in Timișoara/Temesvar, der westlichsten Stadt Rumäniens. Derzeit wohnt sie in Kochholz im Dunkelsteinerwald. Nach mehreren Arbeitsverhältnissen arbeitet sie als Gemeindebedienstete in Melk. Nach der Verhaftung Ceausescus 1989 kamen

ihre Eltern, die zu dieser Zeit inhaftiert waren, 1990 nach Österreich. Jana und ihre jüngere Schwester wurden teilweise von ihrer Großmutter aufgezogen und lebten als Wirtschaftsflüchtlinge einige Jahre in einem Gasthof in Raxendorf. Danach absolvierte sie eine Lehre als Köchin und Kellnerin im Restaurant Föhrthof. In Raxendorf fühlte sie sich wohl, wurde jedoch nach dem Umzug nach Pöggstall aufgrund ihrer rumänischen Herkunft diskriminiert. Ihre Mutter war Bürokrant, der Vater Chemiker. Jana brach die Handelsschule ab. Sie hat laut den Angaben im Interview keine nennenswerten Reiseerfahrungen.

Heute legt Jana großen Wert auf gesunde Ernährung und kauft hauptsächlich Bio-Lebensmittel, wobei sie wöchentlich 60 bis 120 Euro dafür ausgibt. Ihr Ziel ist es, ihre Familie gesund und glücklich zu halten. Durch ihre Schulbildung, ihren beruflichen Werdegang und ihre Ehe mit einem Österreicher vermittelt Jana den Eindruck, dass sie der neuen Heimat und der neuen Zielgesellschaft näher ist als der alten.

5.1.3 Die AkademikerInnen mit längerer Aufenthaltsdauer

In dieser Gruppe fasse ich alle AkademikerInnen, die länger als acht Jahre in Österreich leben, zusammen. Interessant ist, dass sie zuvor in Rumänien ihr Studium abschlossen und zwischen 2012 bis 2014 nach Österreich kamen und deutlich kürzer als die Langzeitansässigen der zweiten Gruppe hier sind.

Nachdem ich meiner österreichischen Schwiegertochter erzählt habe, dass ich Personen rumänischer Herkunft interviewe, stellt sie mir den Kontakt zur IP des Interviews 7, ihrer Tante, her. Ariane ist 35 Jahre alt, mit einem Österreicher verheiratet und hat eine Tochter. Sie lebt seit zirka zehn Jahren in Österreich. Sie hat eine ältere Schwester und stammt aus Suceava. Das ist der Nordosten von Rumänien, nämlich die Bukowina, die einst (wie Temesvar) Teil der Österreichisch-Ungarischen Monarchie war. Ariane studierte Betriebswirtschaft und „Human Resources“ in Rumänien. Nach dem Studium arbeitete sie in Rumänien als Assistentin des Geschäftsführers für die österreichische Firma Egger, die Span- und OSB-Platten produziert. Ihren Mann lernte sie während einer Geschäftsreise kennen und zog 2016 nach Österreich. Beruflich reiste sie viel.

Ariane kombiniert rumänische Rezepte mit Einflüssen aus Österreich, den USA und Indien, was zeigt, dass sie ihre kulinarischen Erfahrungen aus verschiedenen Ländern in ihr Leben integriert. Essen hat für sie und ihre Familie eine hohe Relevanz. In Arianes Fall deutet ihre

Aussage, dass sie weder typisch rumänisch noch typisch österreichisch koche, auf das Gefühl hin, „zwischen zwei Stühlen“ zu sitzen. Dieses Gefühl, in keinem der beiden Länder zu Hause zu sein, wird von Weiss (2007, 189) als „zwischen den Kulturen zerrieben zu sein“ bezeichnet. Ariane beschreibt, dass sie sich in ihrem Geburtsland nicht mehr heimisch fühle. Sie beteuert, dass sie aufgrund ihres langen Aufenthalts in Österreich in Rumänien auch nicht mehr als „heimisch“ angesehen werde.

Olivia, die IP des Interviews 8, kommt aus Bukarest und ist 35 Jahre alt. In Rumänien ist Olivia mit einer Schwester aufgewachsen. Sie ist seit 2012 in Österreich und lebt mit einem Österreicher in einer Partnerschaft. Kinder hat sie keine. In Bukarest schloss Olivia ein Studium mit Spezialisierung Tourismus ab. Sie arbeitet derzeit im Souvenirshop des Schlosses Schönbrunn. Ihr Partner arbeitet an der Rezeption eines Hotels. Olivia kocht sowohl rumänische als auch österreichische Gerichte. Ihre Kochgewohnheiten sind stark von ihrer Kindheit geprägt, und sie vermisst bestimmte rumänische Lebensmittel, die in Österreich schwer zu finden sind. Olivia ist offen für neue kulinarische Erfahrungen, hat jedoch eine starke Verbindung zu ihrer rumänischen Herkunft. Sie pflegt zum Großteil gemischt ethnische Freundschaften, für die sie gerne rumänisch kocht.

Bei Cézar handelt es sich ebenfalls um einen Akademiker, der schon einige Jahre in Österreich lebt. Für mein Interview 9 wählte ich ihn aus, weil er nicht nur Vorsitzender der rumänisch-orthodoxen Community ist, sondern auch als Vertreter rumänischer Kultur arbeitet. Er ist seit 2021 orthodoxer Religionslehrer, wohnt in Krems-Egelsee und unterrichtete meine IP Nicola. Cézar ist fünfunddreißig Jahre alt. Er ist verheiratet und hat zwei Kinder. Cézar stammt aus Vatra Dornei in der Bukowina und studierte Theologie in Klausenburg mit Schwerpunkten in christlich-orthodoxer Theologie, Sozialethik und rumänischer Geschichte. Er kam 2014 mit einem Stipendium an die Katholisch-Theologische Fakultät der Universität Wien und schloss 2021 sein Doktorat ab. 2023 erhielt er eine Postdoc Stelle in Rom, wo er ein Jahr blieb. Er lehrt an der Universität Wien und hielt eine Vorlesung über orthodoxe Moralthologie im Sommersemester 2024. Mit Cézar traf ich mich an zwei Terminen, einmal am 28.8.2024 und ein zweites Mal am 10.11.2024. Er nimmt eine Sonderstellung ein, da er über sich selbst meint, dass er nicht kochen könne. Er isst gerne rumänisch und österreichisch. Gleich zu Beginn fragte ich ihn, wie integriert er sich fühlt, und er erzählt mir, dass er das Wort „Integration“ nicht mag. Er erklärt mir daraufhin, dass er sich in beiden Ländern gleichermaßen zu Hause fühle.

Weiss (2007, 193) und Schropper (2013, 72f) beschreiben diese doppelte Zugehörigkeit, die eine Identifikation mit der Zielgesellschaft miteinschließt, als „Doppel- oder Mischidentität“ (Weiss 2007, 193).

5.1.4 Die Teenagerin

Die Befragte aus Interview 10 ist Nicola, eine Nachbarin meiner Eltern. Diese stellten auch den Kontakt her. Ursprünglich wollte ich Nicolas Mutter interviewen. Ich bin etwas verwundert, als ich nicht Frau M., sondern Nicola, ihre Tochter, in der Wohnung meiner Eltern antreffe. Bei ihr handelt es sich um eine fünfzehnjährige junge Frau, die eine Doppelstaatsbürgerschaft besitzt. Sie ist Schülerin und in der Nähe von Temesvar, in Bencecu de Sus, aufgewachsen. Nicola ist seit sechs Jahren in Österreich. Ihr derzeitiger Wohnort ist Krems. Die IP des Interviews 10 ist mit ihrer Mutter im Alter von 9 Jahren nach Österreich gekommen. Ihre Mutter zog vor sechs Jahren nach Österreich, um im Krankenhaus zu arbeiten. Nicola ist ein Einzelkind und hat keinen Kontakt zu ihrem Vater, der in Rumänien lebt. Ihre Großeltern sind verstorben, wobei die Großmutter mütterlicherseits, die als Pflegerin in Deutschland arbeitete, einen prägenden Einfluss auf Nicolas Mutter hatte. Nicola ging am Hafnerplatz in Krems in die Volksschule. Jetzt ist sie fünfzehn und besucht die Mittelschule in Krems. Nicola und ihre Mutter lebten in verschiedenen Wohnungen in Krems und Umgebung und fanden schließlich eine zentrale Mietwohnung in Krems. Die Integration in Österreich war anfangs herausfordernd, insbesondere das Erlernen der deutschen Sprache. Nicola beschreibt eine enge Beziehung zu ihrer Großmutter, die ihr das Kochen näherbrachte. Ihr Lieblingsgericht aus der rumänischen Küche sind Sarma (Krautrouladen), die traditionell zu Weihnachten zubereitet werden. Das gemeinsame Kochen mit ihrer Mutter ist ein wichtiger Teil ihrer praktischen Kompetenz.

In ihrer Kindheit aß sie oft bei ihrer Großmutter und Tante, die traditionelle Gerichte wie Ciorbă zubereiteten. Obwohl Nicola eine Bindung an rumänische Traditionen hat, identifiziert sie sich stärker mit ihrem Leben in Österreich, wo die Mehrheit ihrer Freunde österreichischer Herkunft sind. Sie isst das, was ihre Mutter kocht, und sucht keinen Vergleich zwischen österreichischem und rumänischem Essen. In Österreich kocht Nicola selbst nach Rezepten aus dem Internet, und bereitet Gerichte wie Pizza und Pasta zu. Sie mag viele Speisen, hat

jedoch eine Abneigung gegen *Racitura de porc*²⁰. In ihrer Schulklasse gibt es ein weiteres Kind rumänischer Herkunft, mit dem sie rumänisch spricht. Nicola genießt die österreichische Küche und hat eine Vorliebe für Süßspeisen wie Topfenstrudel mit Vanillesauce, den es in Rumänien nicht gibt. Trotz ihrer rumänischen Herkunft zeigt sich ein ambivalentes Verhältnis zum rumänischen Essen, das für Nicola laut den Informationen im Interview nicht mehr wichtig erscheint. Rumänisches Essen ist ihr nicht bedeutend, weil sie nach eigenen Angaben „dort nicht mehr leb[t]“ (Interview 10, 22.8.2024, in der Wohnung meiner Eltern, in Krems).

Sie überlegte noch nie wirklich, einen Rumänen zu heiraten, auch ihr orthodoxer Glaube wird kein Grund sein, einen Rumänen heiraten zu müssen. Zusammenfassend zeigt Nicolas Biografie, wie sie die österreichische Lebensweise adoptierte, und sich dadurch ihre Essgewohnheiten in Österreich verändert haben. Nicola hat zwar prinzipiell die Bereitschaft, rumänisch kochen zu lernen, geäußert, sie besitzt als Teenagerin noch keine wirkliche Kenntnis der Rezepte und isst wie alle Kinder und Jugendlichen lieber Pasta (nichts typisch Rumänisches) und sucht nach Rezepten dafür im Internet. Nicola beabsichtigt, bei ihrer Tante rumänisch kochen zu lernen, um rumänische Rezepte und Traditionen an ihre zukünftigen Kinder weiterzugeben. Ihr Hauptaugenmerk liegt auf ihrer beruflichen Zukunft, da sie Polizistin werden möchte.

5.2 Informelle Gespräche

Mariana kommt aus Temesvar. Bis zu ihrer zweiten Schwangerschaft war sie 40 Stunden bei einer Leihfirma, die im Kremser Spital putzte, angestellt. Ihre Mutter war vorübergehend krankheitshalber in Österreich und ist jetzt mit ihrer älteren Enkeltochter wieder nach Rumänien zurückgekehrt. Die ältere Enkelin wuchs bei der Großmutter in Rumänien auf. Gerade durch Marianas informelles Gespräch werden Konzepte der Macht und der Kontrolle²¹ auf einer täglichen Basis im Zusammenhang mit Essenentscheidungen getroffen, denn sie sagte im informellen Gespräch, dass sie rumänisch kocht, weil es ihr Mann so will. Sie müsse jeden Tag zwei Mal für ihren Mann warm kochen, und zwar nur rumänisch. Er sei als Kraftfahrer oft eine Woche unterwegs (wie Monas Ehemann aus Interview 4). Da müsse sie vorkochen und ihm Hausmannskost für die ganze Woche mitgeben. Etwas anderes wolle er nicht. Als Beilage würde er Semmeln essen, Knödel würden ihm nicht schmecken. Mariana erzählt mir

²⁰Rumänisches Gericht von fettem Schweinefleisch (Georgescu 2020, 45).

²¹„Men, although they do not stir the cooking pot, control to a significant extent what goes into it“.
(Charles/Kerr 1986, 537f).

im informellen Gespräch im November 2023, dass sie vor der Ankunft in Österreich noch nie Semmelknödel gegessen hatte, jetzt davon ganz begeistert sei und sie nun für sich selbst zubereite.

In den „Roua“ Supermarkt in der Lasallestraße im 10. Wiener Bezirk gehen laut Angaben im informellen Gespräch mit dem Inhaber nicht nur Rumänen oder Rumäninnen einkaufen, sondern auch Touristen, die in einem Hotel in der Nähe wohnen. Dies erzählt mir der Geschäftsinhaber Tibor, mit dem ich mich zehn Minuten lang unterhalte. Tibor kommt ursprünglich aus Bukarest. Interessante Informationen liefert mir das informelle Gespräch mit dem erfahrenen Geschäftsinhaber und gleichzeitig Verkäufer und geben mir einen Einblick in die Herausforderungen bei Bestellungen und Lieferungen: Die Verbindung zu den Lieferanten in Rumänien und der Fokus auf authentischen und frisch gelieferten Produkten verdeutlichen die Wichtigkeit seiner Beziehung zwischen dem Lieferland und Österreich. Nach meiner Beobachtung von einer dreiviertel Stunde kommt Tibor aus dem Geschäft und meint, dass ich geschäftsschädigend sei, und ich lieber gehen solle.

Livia, die ursprünglich aus Rumänien kommt, lebt seit 1994 in Krems und betreibt seit 1994 eine Pizzeria in der Stadt. Sie ist mit einem Perser verheiratet. 2000 kamen ihre Drillinge auf die Welt. „Die meisten glauben, ich bin auch Perserin wie mein Mann“, erzählt sie mir. 2012 expandierten die Gastronomen und eröffneten eine zweite Pizzeria in Krems-Stein. Seither kümmert sich Livia um das Lokal in Krems und ihr Mann um die Pizzeria in Stein. Die dringlichste Frage unseres Gesprächs war, warum die Gastronomin kein rumänisches Lokal eröffnete. Die rumänische Küche sei ihr weniger bekannt im Vergleich mit der griechischen und italienischen, beteuert sie. Die Nachfrage nach italienischer Küche ist unter Touristen und Einheimischen höher als nach rumänischer Küche. Auch griechische Lokale haben eine größere Zielgruppe als rumänische. Livia und ihr persischer Mann würden sich auch besser mit Pizzen als mit rumänischen Spezialitäten auskennen. Die Gastronomen hätten auf ein bereits beliebtes Gastronomiekonzept gesetzt als in ein neueres Konzept zu investieren. Zu Hause würden sie ein wenig österreichisch, ein wenig persisch und ein wenig rumänisch kochen. Mittlerweile hat Livia mehr Jahre in Österreich als in Rumänien verbracht und die rumänischen Bräuche sind ihr inzwischen fremd geworden. Die Traditionen in Österreich kenne sie sehr gut, und sie fühle sich mit diesem Land verbunden. Rumänien sei ihr teilweise fremd geworden. Ihre Familienmitglieder seien auf der ganzen Welt verstreut und somit fahre sie nicht mehr

nach Rumänien. Für sie sei arbeiten in Krems wichtiger. Das zeigt, dass sich Livia in Österreich zu Hause fühlt. Diese Integration kann als „identifikative“ Integration (im Sinne Essers) betrachtet werden, wie Weiss konstatiert (Esser 2004, zitiert bei Weiss 2007, 23).

5.3 Zusammenfassung

Die Theorien, die im Kapitel 3 vorgestellt werden, bieten einen wichtigen Rahmen für das Verständnis der Integration oder Nicht-Integration der IPs. Die Hälfte der IPs besitzen die österreichische Staatsbürgerschaft, das heißt, ihr Integrationsstadium könnte als „integriert“ bezeichnet werden, denn sie sind in vielerlei Hinsicht (Sprachkenntnisse, soziale Partizipation etc.) gut integriert. Bei genauerer Untersuchung werden vier Gruppen von Befragten mit unterschiedlichen Integrationsstadien identifiziert. Als Pendelmigrantinnen gelten Pflegerinnen, die zwischen Österreich und Rumänien pendeln (erste Gruppe). Die Gruppe der Langzeitansässigen, die teilweise seit über 30 Jahren in Österreich leben, könnte man auch als "ÖsterreicherInnen mit Migrationshintergrund" bezeichnen. Die der AkademikerInnen befindet sich seit mehr als acht Jahren in Österreich. Die Teenagerin bildet als eine vor sechs Jahren zugewanderte Person eine eigene Einheit.

Diejenigen, die sich stark von allen anderen unterscheiden, sind die Pendelmigrantinnen. Über ihr Integrationsstadium kann konstatiert werden, dass beide Pendelmigrantinnen einen intensiven Austausch mit dem Herkunftsland pflegen, und es sich bei ihnen um transnationale Migrantinnen handelt (Weiss 2007, 213).

Bei den Befragten des zweiten Integrationsstadiums, den Langzeitansässigen, überwog bei allen das Gefühl, in Österreich zu Hause zu sein (Weiss 2007, 23).

Bei einem Interviewpartner spiegelte das Interview am meisten seine Doppelidentität (Weiss 2007, 23) wider, denn C  zar scheint in beiden Ländern gleichermaßen zu Hause zu sein. Ariane gehört weder richtig der Herkunftsgesellschaft an, noch fühlt sich nicht der Zielgesellschaft hundertprozentig zugehörig. Dieses Gefühl wird von Weiss als „Zugeh  rigkeitsdilemma“ beschrieben (Weiss 2007, 211).

6 Die Bedeutung von Kochtraditionen und Selbstgemachtem für die Integration

Nach Durchsicht der Transkription meiner Einzelinterviews, der informellen Gespräche und der Feldnotizen bin ich auf sieben Kategorien gestoßen. Diese Kategorien, die sich aus den Interviews kodieren lassen, fasse ich wie folgt zusammen: 1. Grad der kulturellen Anpassung

an ein Leben in der Zielgesellschaft, 2. Koch- und Beschaffungsstrategien, 3. Kochen/Essen bestimmende Faktoren, 4. die „Ideologie des Selbstgemachten“, nämlich Brot, gesundes, selbst angebautes Gemüse, und Regionales, dargestellt an Krautrouladen, 5. rumänische Delikatessen in rumänischen Geschäften, 6. Entdeckungsreise im rumänischen Feld mit der „Unsichtbarkeit“ der rumänischen Küche, 7. Die letzte Kategorie stellt „Kochen und Essen verbindet“ dar.

6.1 Grad der kulturellen Anpassung an ein Leben in der Zielgesellschaft

6.1.1 Sprache

Um Aussagen über den Grad der kulturellen Anpassung zu treffen, sind Sprache und soziale Beziehungen, die die Menschen rumänischer Herkunft pflegen, Teile, die im komplexen Muster einer erfolgreichen Integration zusammenwirken (Weiss 2018, 191). Welche Sprache jemand pflegt, ist laut Weiss auch eines der Elemente, an dem sich die Aspekte der sozialen Identität beschreiben lässt (Weiss 2007, 190).

Auf „Sprache“ bin ich folgendermaßen gestoßen: Das zur Verfügung stehende Material aus Interviews, informellen Gesprächen wurde schrittweise bearbeitet, in Einheiten zerlegt und einer Kodierung unterzogen. Nach weiteren Untersuchungen des reduzierten Materials werden neuerlich Codes zugeordnet. Am Ende dieses Verfahrens stehen die herausgearbeiteten Kategorien. Eine davon ist „Sprache“.²²

Im Interview 7 wird deutlich, dass die Migration zwar an keine bestimmten Eingliederungshilfen geknüpft war – Ariane musste sich als EU-Bürgerin ihre Deutschsprachkurse selbst finanzieren –, doch ist die Beherrschung der deutschen Sprache ihren Angaben nach für eine Integration unerlässlich.

In diesem Zusammenhang zeigte auch Olivia (Interview 8), die in Rumänien studierte, gleich nach ihrer Ankunft in der Zielgesellschaft durch ihre Deutschintensivkurse beim AMS ihre Entschlossenheit, sich in Österreich zu integrieren. Olivia betont, dass es für sie als Rumänin okay sei, wenn die Tradition mit der rumänischen Community bestehen bleibe, aber an erster Stelle stehen für sie Sprache und Integration, denn man müsse sich auch anpassen [00:03:20]:

²²Das Zitat von Olga, einer Moldawierin, die als Köchin in Österreich arbeitet, verdeutlicht, dass die Fähigkeit zur Verständigung in der Landessprache als ein wesentliches Element von Integration angesehen wird. Auf die Frage, was „Integration“ ist, sagt sie: „Meint man, dass man Teil der Gemeinschaft ist, dass man sich mit jedem verständigen kann. Hängt von jedem einzelnen ab“ (Schiebl-van Veen 2018, 67).

Ich muss sagen, es gibt einen Unterschied. Die Leute, die sind hier in der Familie, also, die haben einen rumänischen Mann und die wohnen nur mit rumänischen Leuten zusammen. Dann kochen sie fast ausschließlich rumänisch. Also die Tradition bleibt, aber ich muss mich auch anpassen.

So gesehen zählt das eigene Engagement beim Erlernen der Sprache als Voraussetzung für einen geglückten Integrationsprozess der MigrantInnen.

Nicola (Interview 10) musste wegen fehlender Deutschkenntnisse eine Schulstufe wiederholen, sie hat sich aber im Laufe der Zeit in der deutschen Sprache nach eigenen Angaben stark verbessert und spricht mittlerweile ein gutes Deutsch.

Gleich bei seiner Ankunft in der österreichischen Zielgesellschaft wurde Cornel bewusst, wie er sich integriere [00:15:10]:

Hier und ja, das war sicher nicht einfach, aber ich habe mir gedacht, okay, ich habe eine Möglichkeit bekommen, eine neue Existenz hierher zu bauen. Ich bin hier nicht eingeladen und muss mich anpassen an die, an die Leute, an die Gesellschaft, ich muss mich integrieren und darum, ich habe sehr wichtig gehalten, zuerst den Deutschkurs, andere hätten zuerst eine Arbeitsstelle irgendwo angenommen.

Von Senftenberg pendelte Cornel drei Monate jeden Tag nach Wien, um am Goethe-Institut Deutsch zu lernen. Als ehemaliger Landmaschinen- und Metallarbeiter arbeitete er sich die Karriereleiter bis zum Chemieverfahrenstechniker in der Krems Chemie hoch, wo er 2023 in Pension ging.

Die Pendelmigrantinnen erlernten Deutsch jeweils bei ihrem ersten Pflegefall, Ljubov, z.B. im steirischen Donnersbach.

Die Analyse der Interviews zeigt, dass der Erwerb der deutschen Sprache als eine der wichtigsten Voraussetzungen für eine gelingende Integration angesehen wird. Ariane (Interview 7) betonte, dass sie als EU-Bürgerin zwar selbst für ihre Deutschkurse aufkommen musste, die Sprachkenntnisse jedoch essenziell für ihre Integration gewesen seien. Olivia (Interview 8) demonstrierte ihren Integrationswillen durch die Teilnahme an Deutsch-Intensivkursen des AMS. Auch Cornel legte Wert darauf, zuerst einen Deutschkurs zu

besuchen, anstatt direkt eine Arbeitsstelle anzunehmen. Nicola (Interview 10) konnte aufgrund verbesserter Deutschkenntnisse schulische Defizite ausgleichen.

Die Empirie zeigt, dass mangelnde Deutschkenntnisse die soziale Teilhabe einschränken können. So konnten der Vorsitzende der Pfingstkirche Betania und eine Pflegerin aufgrund fehlender Deutschkenntnisse nicht interviewt werden. Dies unterstreicht die Bedeutung von Sprachkenntnissen.

Der Fall von Lorenzo (Interview 9) verdeutlicht die komplexen Zusammenhänge zwischen Sprache, Identität und Integration. Ihm wurde es freigestellt, ob er die erste und zweite Klasse Hauptschule probieren und dort wegen der Deutschkenntnisse zurückgestuft werden könne oder ob er die 3 und 4. Klasse der Volksschule in Hadersdorf wiederhole. Er entschied sich für letzteres. Obwohl er seit 34 Jahren in Österreich lebt und bereits Rumänisch mit deutschem Akzent spricht, pflegt er weiterhin seine kulturelle Identität durch den Kontakt zur rumänisch-orthodoxen Glaubensgemeinde und den Konsum rumänischer Speisen. Dies deutet darauf hin, dass eine gelungene Akkulturation nicht zwangsläufig die Aufgabe rumänischer Essgewohnheiten oder kultureller Traditionen bedingt. Lorenzo hat durch die Pflege seiner kulturellen Wurzeln und die Integration in die österreichische Gesellschaft eine Doppelidentität entwickelt.

6.1.2 Festhalten an Traditionellem

In diesem Abschnitt soll das Festhalten an ethnisch geprägten kulturellen Gewohnheiten diskutiert werden. Ein Festhalten an Traditionellem aufgrund von „Geschmackskonservatismus“ reflektieren auch meine Interviews. Marta Augustynek und Gunther Hirschfelder untersuchten die Integrationsmechanismen und Esskultur und unterstrichen die engen Wechselbeziehungen zwischen Essverhalten und Integration. Interessanterweise postulieren etliche AnthropologInnen, dass Essgewohnheiten eine Resistenz und Konstanz aufweisen und weniger einer Modernisierung unterliegen und daher einen „Geschmackskonservatismus“ (Tolksdorf 1976, 69) beziehungsweise „Beharrungstendenzen“ aufweisen würden (Augustynek/ Hirschfelder 2010, 159;165). Geschmackskonservatismus entsteht aufgrund des Zusammenwirkens mehrerer Faktoren wie Verfügbarkeit der Zutaten, Reputation der Küche oder Gruppenzwang. Roth kam nach historischen Untersuchungen zum Ergebnis, dass in den meisten Fällen genau dieser „Geschmackskonservatismus“ ausschlaggebend dafür ist, dass keine Modernisierung des

Nährungsverhaltens stattfindet (Roth 2010, 30). Laut Anderson unterliegen verschiedene ethnische Gruppen (z.B. des östlichen Mittelmeers) mehr einem Wandel, andere (Italien, Griechenland, etc.) weniger (Anderson 2005, 203). Roth fiel bei seinen Recherchen auf, dass vor allem die Festspeisen bei besonderen Anlässen (beziehungsweise Hochzeitsessen und Leichenschmaus) einen beharrlichen Geschmackskonservatismus zeigen, dem die Moderne wenig anhaben konnte (Müns 2010, 20).

Durch gemeinsame Interessen, durch das Festhalten an Traditionellem, durch das Kochen und Teilen von traditionellen rumänischen Gerichten in der Zielgesellschaft, etc. können die in Österreich Lebenden mit rumänischen Wurzeln ihre rumänische Kultur und Identität bewahren. Eigenethnische Kontakte zu pflegen kann in vielen Fällen positive Effekte haben, wie beispielsweise emotionalen Rückhalt, Unterstützung in schwierigen Zeiten und den Erhalt kultureller Werte. Laut Weiss erwiesen sich das Festhalten an ethnisch geprägten kulturellen Gewohnheiten und die Geschlossenheit der sozialen Kontakte nicht unbedingt als Hindernisse für eine gelungene Integration (Weiss 2007, 14, 23, 213; Constant/Zimmermann 2008, 646).

6.1.3 Anpassung an Essens- und Öffnungszeiten

Etwas, das die IP aus Interview 10, Nicola, stark vermisst, sind die flexibleren Öffnungszeiten der Supermärkte in Rumänien, verglichen mit Österreich. Während der starken Hitze im Sommer haben die rumänischen Geschäfte vor allem nach Sonnenuntergang bis Mitternacht geöffnet. Nicola bedauert, dass in Österreich außer in Touristenorten keine Geschäfte am Sonntag offen haben. Fixe Mahlzeitenzeiten (Mittagessen zwischen 12:00 und 13:30 Uhr, Abendessen zwischen 18:00 und 19:30 Uhr) sind in Österreich fest im Alltag verankert und tragen zu einem strukturierten Tag bei.

Es hat sich gezeigt, dass sich die in Österreich Lebenden rumänischer Herkunft an die Essenszeiten ihrer neuen Gesellschaft anpassen mussten. So auch IP aus Interview 7, Ariane, die seit ihrer Ankunft in Österreich die traditionellen österreichischen Essenszeiten übernommen hat. Während sie in ihren berufstätigen Jahren eher dem „American Way of Life“ mit sehr unregelmäßigem Essen huldigte, pflegt sie seit 2013, seit ihrer Ankunft in Österreich, österreichische Essgepflogenheiten. Ihren Angaben im Interview 7 zufolge gibt es in Rumänien

kein Mittagessen um 12 Uhr.²³ Mittlerweile haben sie und ihre Familie österreichische Essgewohnheiten adoptiert [00:14:32]:

In Rumänien gibt nicht wie, so wie in Österreich, Mittagessen um Punkt 12. Ich habe das oft beobachtet, als wir bei der Firma gearbeitet haben, da waren über 600 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, und wir hatten einen supergroßen Saal. Die Mitarbeiter haben sich zwischen 11 Uhr bis 15.00 Uhr eingefunden.

Sie habe in Rumänien keine fixe Zeit fürs Mittagessen gehabt, denn „in Rumänien gibt es das nicht, da snackt²⁴ man den ganzen Tag“. In Österreich hat das Essen (Frühstück, Mittagessen und Abendessen) fest etablierte Zeiten, die oft auch im Familienkreis gemeinsam wahrgenommen werden.

6.1.4 Zusammenfassung

Das Kapitel hebt die zentrale Rolle von Sprache im Integrationsprozess von Personen rumänischer Herkunft in Österreich hervor. Sprache fungiert nicht nur als Kommunikationsmittel, sondern ist auch ein wesentlicher Bestandteil sozialer Identität und kultureller Anpassung. Die Beherrschung der deutschen Sprache ermöglicht die Teilhabe an der Mehrheitsgesellschaft, während der Gebrauch der rumänischen Sprache die Verbindung zur Herkunftskultur aufrechterhält. Das Phänomen des „Geschmackskonservatismus“ bei den Essensgewohnheiten wird von mehreren Faktoren beeinflusst, darunter die Verfügbarkeit von Zutaten. Darüber hinaus zeigen die Interviewaussagen, dass „Geschmackskonservatismus“ insbesondere bei festlichen Mahlzeiten und besonderen Anlässen vorherrscht. Insgesamt bewirkt er, dass sich die kulinarischen Traditionen der Befragten wenig bis nicht ändern. Die Mehrheit der in Österreich lebenden Menschen rumänische Herkunft bewahrt ihre kulturelle Identität, indem sie traditionelle rumänische Gerichte, die praktisch zu kochen und kostengünstig sind, zubereitet. Es wurde auch festgestellt, dass es in Österreich im Vergleich zu Rumänien an flexiblen Öffnungszeiten in den Supermärkten mangelt, insbesondere an Einkaufsmöglichkeiten bis spät in die Nacht. Dennoch passten sich die Befragten an kürzere Öffnungszeiten und an die Uhrzeit fixer Mahlzeiten an.

²³Ljubov erzählt, dass es während ihrer landwirtschaftlichen Tätigkeit ebenfalls keine Zeit für Mittagessen gab. Die ArbeitInnen auf dem Feld neigen dazu, in ihrer Mittagspause ohne spezifische Zeit nur kalt zu jausnen (Interview 2, Ljubov, 5.7.2024, in der Wohnung von E., am Goldberg, in Krems).

²⁴Mit anstrengenden Vollzeitbeschäftigungen veränderten sich die Mahlzeiten unter den Berufstätigen in allen durch Globalisierung betroffenen Ländern.

6.2 Koch- und Beschaffungsstrategien

Koch- und Esstraditionen nehmen für fast alle Befragten, die sich fern ihrer Herkunftsgesellschaft befinden, einen hohen Stellenwert in ihrem alltäglichen Leben ein. Eine Sonderstellung nimmt Cornel ein, denn er meint über sich selbst, dass er nicht kochen oder backen könne, seine Frau würde gut kochen. Dafür würde er andere Tätigkeiten im Haushalt verrichten.

Ein Sicherinnern an Rezepte ist essenziell für Koch- und Esspraktiken von traditionellen rumänischen Speisen. Dafür müssen die Menschen rumänischer Herkunft die einzelnen rumänischen Zutaten/ Gewürze ziemlich gut kennen. Für heutige KonsumentInnen hat sich die Verfügbarkeit der Zutaten sowohl in der Herkunftsgesellschaft als auch in der Zielgesellschaft durch Globalisierung grundlegend geändert. In der Zielgesellschaft Österreich sind durch Globalisierungsprozesse rumänische Produkte leichter erhältlich. Durch neue Technologien im digitalen Bereich wurde der Zugang zum Wissen über rumänische Rezepte ein nahezu uneingeschränkter.

6.2.1 Adaption der Zutaten

„Adaption“ oder Anpassung der rumänischen an österreichische Zutaten ist eine Möglichkeit, mit den verfügbaren Ressourcen umzugehen. Die Verfügbarkeit bestimmter Nahrungsmittel oder Gewürze ist die Voraussetzung, um Speisen aus Rumänien in der Zielgesellschaft kochen zu können. Durch Globalisierung sind viele regionale, typische Zutaten oder Gewürze außerhalb von Rumänien erhältlich. Trotzdem klagen die Befragten (Interview 1, 6, 7, 8 und 9) über spezielles Obst und Gemüse (Melonen und Auberginen in speziellen Formen oder Reifestadien), dessen Geschmack verglichen mit dem rumänischen Geschmack nicht konkurrenzfähig ist. Speziell C  zar erwähnt im Interview 9, dass er es vorzieht, die Auberginensorte mit ganz dünner Haut selbst anzubauen, weil er sie in Österreich nirgends kaufen kann (siehe Abschnitt über „Ideologie des Selbstgemachten“).

Die Zubereitungsart ist ebenfalls relevant, denn als das „typisch Rumänische“ gelten nicht nur spezielle Traditionsgerichte, sondern auch die Art und Weise, wie sie zubereitet werden. An erster Stelle ist ein Kessel zu erwähnen, in dem Gulasch auf offenem Feuer zubereitet wird (laut den Angaben im Interview 5). Um die Illustration dieses Kessels zu erleichtern, füge ich an dieser Stelle ein Foto mit ausdrücklicher Genehmigung von C  zar ein. Weiters gehen die Interviewten der Interviews 1 und 5 auf gewisse Kochutensilien in den Interviews ein.



: [\(2\)facebook](#) [letzter Zugriff am 10.11.2024]

Abbildung 3 zeigt Cézar's Sohn, der das Wildschweingulasch in einem Kessel im Freien am Patroziniumstag (10.11.2024) umrührt.

Änderungen in der Zubereitung ergeben sich einerseits wegen der stark eingeschränkten Verfügbarkeit von rumänischen Zutaten und andererseits aus einem dominierenden Einfluss der Esskultur in der Zielgesellschaft (Harbottle 1997a, 176). Einige der Befragten wie Ariane (Interview 7) begannen, alternative Quellen für bestimmte rumänische Produkte in österreichischen Supermärkten zu suchen [00:18:56]:

Ich finde in den österreichischen Supermärkten eigentlich alle Zutaten, die auch in Rumänien typisch wären. Daher auch nicht die Notwendigkeit, etwas geschickt zu bekommen.

Der in den Interviews meistgenannte Grund dafür ist ein finanzieller, auch Olivia (Interview 8) will sich „Schmankerln“ aus der Heimat in rumänischen Läden nicht leisten [01:10:10]:

Ja, also zum Beispiel, einmal hat die Putzfrau [an ihrem Arbeitsplatz Schloss Schönbrunn] erzählt, ihr Sohn will unbedingt diese Marke, ja, also sie wollen unbedingt diesen Geschmack, ja, das ist, man muss sich auch ein bisschen anpassen, ja, und das ist auch eine finanzielle Sache bei mir, es gibt ganz gute Zutaten in Österreich.

Die IPs zeigten verschiedene Ansätze zur Anpassung an ihre neue kulinarische Umgebung. Einige Interviewte (Interviews 1, 6, 7, 8) verwenden österreichische Gewürze statt rumänische. Eine Befragte (Interview 1) entwickelt innovative Rezepte oder passt die traditionellen rumänischen Gerichte an die österreichischen Gegebenheiten an.

6.2.2 Besuche und Sendungen

Wenn bestimmte Lebensmittel, die eine Voraussetzung für die Zubereitung traditioneller Gerichte aus der Herkunftsgesellschaft sind, fehlen, sind Sendungen aus der Herkunftsgesellschaft eine Möglichkeit der Beschaffungsstrategien der MigrantInnen. In diesem Abschnitt wird die Produktbeschaffung (z. B. durch Besuche) aus dem Herkunftsland für die rumänischen Migrantinnen diskutiert. Die Übermittlung von Lebensmitteln und anderen Produkten aus Rumänien nach Österreich spielt auch eine wichtige Rolle bei der Aufrechterhaltung von Zugehörigkeitsgefühlen zur Herkunftsgesellschaft.

In manchen Fällen werden den Befragten Pakete mit ihren Lieblingsprodukten (von ihren Müttern, Tanten, etc.) geschickt. Jana (Interview 6) bekam solch ein Paket unlängst von ihren Tanten. Wo die ökonomischen Ressourcen für das Senden solcher Pakete nicht ausreichen, lassen sie sich ihre Lieblingsprodukte bei einem Verwandtenbesuch mitbringen. Ariane (Interview 7) berichtet, dass sie selbst nichts nach Rumänien schickt und dass ihre Mutter ihr vor zirka einem Jahr Senf und Süßigkeiten aus ihrer Volksschulzeit (Ciocolată cu rom = Schokolade mit Rum) schickte. Der eingeschränkte Zugang zu Nahrungsmitteln im postkommunistischen Rumänien beeinflusste ihre Kochgewohnheiten, insbesondere bei Süßspeisen und sie meint, dass in ihrer Volksschulzeit schlechte Erfahrungen mit Ciocolată cu rom machte und deshalb keine guten Erinnerungen daran besitze.

Ariane schreibt in einer Whatsapp-Nachricht an mich [27.2.2024]:

Nichtsdestotrotz, die Käsespezialitäten (aus Schaf-, Ziegenmilch etc) fehlen mir hier. Den Senf von Rumänien vermisse ich auch. Im Geschmack ist so wie der französische Senf. Senf habe ich letztes Mal auch bekommen (von meiner Mama) und selbstgemachte Zacuscă²⁵ und eingelegte Gemüse schickt mir meine Mama.

Olivia vermisst nach ihren Angaben im Interview 8 eine bestimmte Melanzanisorte, rumänischen Käse und eingelegtes Gemüse, so wie sie es als Kind gegessen hat. Sie begründet auch, warum sie es vorzieht, gewisse Nahrungsmittel von rumänischen Freunden zu beziehen [00:12:07]:

Zum Beispiel ich habe [in einem rumänischen Geschäft in Wien] gesucht, dieses Slanina (Bauchspeck), und das hab ich gefunden im Geschäft, aber, ja, dieses Slanina, das

²⁵Dip aus geröstetem Gemüse, der häufig während der Fastenzeit verzehrt wird und diese Zeit etwas bunter macht (Georgescu, 2020, 20).

müssen Sie von einem Bauer haben, weil in Supermärkte zum Beispiel findet man das nicht, und das ist so gut, das hat mich erinnert an meine Kindheit.

Olivia selbst schickt Schokolade nach Rumänien. Sie bekommt normalerweise keine spezifischen Produkte aus Rumänien geschickt, außer Süßigkeiten, die aber auch in Österreich erhältlich sind. „Globalisierung ist der Grund“, meint sie (im Interview 8, 15.1.2024, in einem Café, in Wien), weshalb sie spezielle rumänische Süßigkeiten auch in Österreich leicht kaufen könnte, es aber nicht tut, weil sie deren Preis überbezahlt findet.

Auch meine Befragten Jana und Ariane (Interviews 6 und 7) bestätigen meine Vermutung, dass sie die Produkte, die sie geschickt bekommen, auch hier kaufen könnten.

Wenn Annamaria (Interview 1) mit dem Bus nach Rumänien zurückfährt, wird für jede mitgenommene Reisetasche zusätzlich €50.- berechnet. Deshalb nimmt sie nur einige Grundnahrungsmittel wie österreichische Butter nach Rumänien mit. Die schmeckt ihr besser als rumänische. Aber umgekehrt nimmt sie Kuhmilchkäse („Salzkäse“) und selbst angebauten Zwiebel aus Rumänien mit. Wenn sie nach Rumänien fährt, beschenkt sie Verwandte mit selbstgebackenen Vanillekipferln. Ljubov (Interview 2) wartet, bis ihre Tochter wieder ein geschlachtetes Schwein bekommt und nimmt davon Schmalz nach Österreich mit.

Für die Befragte aus Interview 2, Ljubov, ist es zu teuer, frischen Fisch in Österreich zu kaufen. Im Interview 2 erzählt sie [01:07:26]:

Normale Schafkäse ohne Kräuter nehme ich mit [...]. Aber mit darf man nichts nehmen. Eigentlich darf man nichts über die Grenze schmuggeln. Voriges Jahr nahm ich Forelle über die Grenze, vom Fischer frisch gefangen, für Silvester [...]. Das war für mich ein Risiko, unglaublich, aber gottseidank, du kannst schon was kaufen und mitnehmen, aber mit dem Zettel vom Geschäft, also du musst beweisen, dass du es gekauft hast. Du kannst so nehmen, du kannst schon mitnehmen, aber es ist ein Risiko, man macht ja Kontrollen beim Gepäck. Und dann, was passieren? Gibt Strafe.

Nicola (Interview 10) bekommt nichts aus der Herkunftsgesellschaft geschickt. Auch C  zar wird, nach eigener Angabe, nichts aus Rumänien geschickt. Laut Interview kann er „alles, was ihm lieb ist“, in Wien kaufen (Interview 9, 28.8.2024, in der rumänisch-orthodoxen Kirche). Cornel (Interview 3) wird nichts mehr aus Rumänien geschickt. Er bekommt regelmäßig Besuch von seiner Schwester. Sie bringt ihm zwar nichts Spezielles mit, kocht ihm aber rumänisch, wenn sie während ihres Aufenthalts bei ihm wohnt. Rumänisches Essen bekommt er vor allem von seiner Mutter oder seiner Schwester vorgesetzt, wenn er nach Rumänien auf Besuch f  hrt.

Jana (Interview 6) erhält von ihren Tanten bei deren Besuch Langos, Miçi, Amandine²⁶ und vor allem Süßwaren aus ihrer Lieblingskonditorei. Durch die Sendungen traditioneller Produkte, die ihr ihre Mutter aus Rumänien schickt und durch die Lebensmittel, die sie von ihren Heimatbesuchen mitbringt, hat sie auch wochenlang traditionelle Marmeladen, rumänische Gewürze und Eingelegtes zur Verfügung. Die Brüder ihres Mannes versorgen sie ebenfalls mit rumänischen Lebensmitteln, wenn sie nach Österreich auf Besuch kommen.

6.2.3 Zusammenfassung

In diesem Kapitel wurde untersucht, wie sich Menschen rumänischer Herkunft in Österreich die Verfügbarkeit von Zutaten für traditionelle Speisen sichern und welche Adaptionsstrategien sie entwickeln. Im Fokus steht die Frage, inwiefern Globalisierungsprozesse, persönliche Netzwerke und finanzielle Überlegungen die Ernährungspraktiken beeinflussen. Die Ergebnisse zeigen, dass traditionelle Koch- und Essgewohnheiten für die meisten Befragten eine hohe Bedeutung haben. Der Zugang zu rumänischen Lebensmitteln gestaltet sich jedoch unterschiedlich. Während einige Befragte auf den uneingeschränkten Zugang zu Wissen über rumänische Rezepte verweisen, klagen andere über die eingeschränkte Verfügbarkeit bestimmter Zutaten, insbesondere von Obst und Gemüse. Um den Mangel an bestimmten Produkten zu kompensieren, werden verschiedene Strategien angewendet: Unter „Adaption“ ist Ersatz von rumänischen Produkten durch österreichische zu verstehen. Dies geschieht oft aus finanziellen Gründen. Verwandte und Freunde schicken Lebensmittelpakete oder bringen diese bei Besuchen mit. Einige Befragte bevorzugen den Bezug von Fleisch und Fisch direkt von rumänischen Bauern oder Fischern, da sie die Qualität im Vergleich zur Supermarktware als höher einschätzen. Der Anbau bestimmter Gemüsesorten im eigenen Garten stellt eine Möglichkeit dar, die Kontrolle über die Qualität und Verfügbarkeit der Zutaten zu behalten.

Es zeigt sich, dass die Verfügbarkeit rumänischer Lebensmittel in Österreich durch Globalisierungsprozesse zwar grundsätzlich verbessert wurde, jedoch weiterhin individuelle Strategien erforderlich sind, um den Bedarf an spezifischen Zutaten zu decken. Finanzielle Überlegungen sprechen gegen einen Einkauf in rumänischen Delikatessengeschäften.

²⁶Schokoküchlein (Georgescu 2020, 146).

6.3 Kochen/Essen bestimmende Faktoren

6.3.1 Der Geschmack

Die Ergebnisse von Orozcos empirischer Studie zeigen, dass die Mehrheit der Befragten den Geschmack der nostalgischen Produkte in den Vordergrund stellten (Orozco 2008, 2, zitiert bei Bundas 2018, 93). Geschmack nimmt dabei eine zentrale Rolle ein, da er stärker durch kulturelle Einflüsse als durch genetische Faktoren geprägt ist. Darüber hinaus aktivieren Geschmack und Geruch spezifische Gehirnregionen und rufen emotionale Reaktionen hervor. Bei der Diskussion über die kulinarischen Traditionen einer Nation rückt das Thema des Geschmacks in den Mittelpunkt, das eng mit den Sinneswahrnehmungen der Menschen verknüpft ist (Anderson 2005, 71). Laut Anderson sind die meisten Geschmäcker, die wir bei Lebensmitteln bevorzugen, in Wirklichkeit die Düfte von ätherischen Ölen. Im Gegensatz dazu bewirken die Lebensmittel, die uns den größten Teil unserer Nahrung liefern, beim Menschen kaum Geruchsreaktionen (Anderson 2005, 71).

Es ist wichtig zu erkennen, dass das, was wir als Geschmack von Speisen wahrnehmen, in hohem Maße von der olfaktorischen Wahrnehmung abhängt. Die Geschmacksrezeptoren der Zunge sind primär auf die Wahrnehmung von vier Grundgeschmäckern – süß, sauer, salzig und bitter – beschränkt. Alle anderen Aromen und Geschmacksnuancen werden durch die Rezeptoren in der Nase wahrgenommen. Geschmack umfasst somit sowohl die physische Empfindung durch die Zunge als auch das kulturelle Wissen, das von Generation zu Generation weitergegeben und in vielen Gesellschaften als kultureller Wert angesehen wird (Montanari 2006, 61f).

Gleichzeitig können kulturelle Praktiken das Geschmackserlebnis der Menschen beeinflussen, indem sie bestimmte Zubereitungsmethoden und Geschmacksrichtungen bevorzugen. Nationale Küchen vermitteln zudem gesundheitsbezogene Kenntnisse, indem sie Zutaten wie Knoblauch, Chili oder Zwiebeln verwenden. Manche Mütter essen absichtlich Chili oder Knoblauch, wenn sie stillen, damit das Baby diese Zutaten kennenlernt. Die Lebensmittel, mit denen wir aufgewachsen sind, sind in der Regel unsere bevorzugten. Hier scheint Erfahrung wichtiger als Genetik zu sein (Anderson 2005, 99).

Die Offenheit für neue Geschmäcker und kulinarische Erlebnisse ist weniger ein Produkt genetischer oder kultureller Prägung, sondern ist oft individuell bedingt. Die Herkunft der Nahrungsmittel spielt ebenfalls eine bedeutende Rolle. Beispiele sind französische

KonsumentInnen, die der Überzeugung sind, dass die Natur den Geschmack von Lebensmitteln beeinflusst und dass sie durch den Verzehr von Nahrungsmitteln einen Teil der Natur konsumieren.

Ein weiteres Element, das das Geschmackserlebnis prägt, sind kulturelle Perspektiven sowie die Meinungen von Fachleuten wie KöchInnen und JournalistInnen, die das regionale Geschmacksempfinden beeinflussen (Trubek 2005). Jede Kultur hat spezifische Konnotationen, die mit verschiedenen Nahrungsmitteln verknüpft sind. Während viele Konsumententscheidungen kulturspezifisch sind, gewinnen individuelle Präferenzen zunehmend an Bedeutung und stehen in einem Zusammenhang mit persönlichen Geschmäckern, Gesundheitsüberzeugungen und sozialem Status (Koc/Welsh 2001, 4).

Andererseits können die Konsumgewohnheiten einzelner Personen auch auf kollektive Praktiken hinweisen. Beispielsweise lehnen Europäer den Verzehr von Hunden oder Insekten ab, was als eine gemeinsame kulturelle Abneigung interpretiert werden kann. In diesem Kontext argumentiert Warde (Warde 1997), dass Unterschiede im Essverhalten nicht zwangsläufig auf unterschiedliche Geschmäcker oder Persönlichkeiten zurückzuführen sind. Er beschreibt solche Unterschiede als „Vorlieben“, die eher die Zugehörigkeit zu bestimmten Gruppen widerspiegeln als Aussagen über die Individualität oder den sozialen Status einer Person (Warde 1997, 125).

Diese Vorlieben oder Abneigungen sind jedoch nicht statisch; sie können sich im Laufe der Zeit ändern, da kulturelle Austauschprozesse und Modetrends das Konsumverhalten beeinflussen können (Dabringer 2009, 13). Somit zeigt sich, dass der Geschmack ein dynamisches und vielschichtiges Phänomen ist, das sowohl individuelle als auch kollektive Dimensionen umfasst und entscheidend zur Identität einer Kultur beiträgt.

6.3.2 Erinnerungen an Kochtraditionen

Im Umfeld von Fast Food Restaurants forschte Lynn Harbottle und hielt ihre Erkenntnisse in ihrem Artikel „Fast Food/Spoiled Identity“ (1997) fest. Der Artikel basiert auf ethnografischen Interviews mit iranischen Schiiten, die nach Großbritannien migrierten. Bei ihnen spielt ein gewisser „Geschmackskonservatismus“ eine Rolle (Harbottle 1997b, 99). Dieser wurde als das Beibehalten von Essgewohnheiten und gewohnter Geschmäcker beschrieben. Harbottle stellte fest, dass Essen eine starke Relevanz für individuelle und kollektive Identitäten hat und

dass die Einstellung zu Essen kulturell (re)produziert wird. Weiters sieht sie in dem Beibehalten von Essgewohnheiten und dem gewohnten Geschmack von MigrantInnen eine stabilisierende Funktion in der für sie fremden Umgebung. Sie konstatiert, dass „[...] vertraute Ernährungsgewohnheiten in einer potenziell fremden Umgebung als kohärente und stabilisierende Kraft dienen können“ (Harbottle 1997a, 176).

Die Erinnerung, die Speisen aus der rumänischen Herkunftsgesellschaft bei den Befragten bewirken, ist eine der relevantesten Funktionen von Speisen. Durch das Kochen und Essen spezieller Gerichte werden Erinnerungen an die Vergangenheit in Rumänien hervorgerufen. Oft stehen Speisen oder deren Duft in direkter Verbindung mit Erlebtem. Des Weiteren erlangen die Befragten die Möglichkeit, die Erinnerung durch das Essen zu stärken, indem sie in der Zielgesellschaft Speisen essen, die ihnen im Lebensalltag in der Vergangenheit als wichtig erschienen.

Es zeigt sich, wie für bestimmte Menschen kulinarische Vorlieben von bestimmten Produkten eine starke emotionale Bedeutung durch die Erinnerung an die Vergangenheit haben können. Mittels eines „Erinnerungspotenzials“ wird „die ganze Heimat“ durch das „Genießen von heimatlichen Speisen“ in der Fremde vergegenwärtigt (Müns 2010, 19). Im Laufe der Jahre, so erzählen die Befragten, entwickelten sie alle ein eigenes Kochsystem und Esspräferenzen. Viele sind weitgehend von dem, was sie als Kinder in Rumänien zu essen bekamen, beeinflusst. Besonders Jana, aber auch Ariane, erzählt im Interview 6 von ihren schlechten Erinnerungen an die Auswirkungen des Kommunismus (siehe Abschnitt „Brot und seine Bedeutung in Rumänien“).

Im Folgenden wird anhand von Zitaten aus den Interviews belegt, wieviel Sicherheit das Erinnern beim Kochen und Essen von Speisen aus der Herkunftsgesellschaft den einzelnen Befragten geben kann. Janas Erinnerungen im Interview 6 sind stark von den Gerichten, die sie mit ihrer Familie in Rumänien genossen hat, geprägt. Wenn sie jetzt Heimweh hat, gibt ihr das vertraute Essen ein Gefühl von Verbundenheit mit ihrer Kultur und ihrer Familie [00:39:21]:

Wenn ich das koche, dann denke ich an Oma, und ich hab immer kosten dürfen. Der Geruch zum Beispiel, wenn ich etwas von der Oma koche, erinnert mich an Oma, wie sie gerochen hat. Die Gewürze, wie etwas riecht, erinnern mich an sie. Und da bin ich gleich innerlich so berührt. Sie steht da jetzt neben mir. Kann sie sehen. Und ich sehe sie, wie sie etwas halt geformt hat, mit den Händen formt. Nicht immer, aber manchmal denke ich, sie steht da.

Ariane zeigt eine Offenheit für neue Geschmackserlebnisse und eine Bereitschaft, verschiedene Küchen zu erkunden, während sie gleichzeitig die Traditionen ihrer Herkunftsküche beibehält. Auf die Frage, warum sie Speisen aus der Heimat kocht, antwortet sie [00:18:48]:

Um die Rezepte in Erinnerung zu behalten oder um mich an irgendwelche Personen zu erinnern.

Ariane kann sich laut ihren Angaben im Interview 7 erinnern, dass sie schon zeitig zu backen begann [00:37:26]:

Die traditionellen Rezepte von meiner Mama, also wirklich ein Rezept, das hat sie bekommen von einer Taufpatin von ihr, und ich glaube, es ist ja mittlerweile schon siebzig Jahre her, diese Rezepte und ich habe auch gute Erinnerungen daran.

Ihre Vielseitigkeit beim Kochen spiegelt ihre Offenheit für kulturelle Vielfalt wider [00:20:01]:

Also wenn ich mich an jemanden erinnern möchte, oder wenn ich ja eine Erinnerung kulinarisch wieder wecken möchte, dann ist das im Bereich Kuchen backen und Torten. Ja, und es gibt gewisse Tortenrezepte, an die ich mich gern erinnere, und ich rufe dann immer wieder meine Mama an und ich sag, „Bitte schick mir das Rezept“, und [...] sie schickt das per Handy, oder so ein Foto macht sie aus ihrem alten Rezeptnotizblock, okay.²⁷

Gute Erinnerungen hat Ariane an das Backen und an die Herstellung von „Cozonac“, der in Rumänien oft zu religiösen Festen oder anderen großen Festen gebacken wird. Ariane hebt die Besonderheit dieser Süßspeise hervor. Cozonac ist ein Beispiel für die bewusste Trennung der Speisen im Alltag von Speisen am Festtag, der breiten Raum für Erinnerungen an die Herkunftsverhältnisse gibt (Zingerle 1997, 85).

Das Cozonac-Backen, ein rumänischer Striezel aus Teig mit Walnussfüllung, ist für sie etwas Besonderes, weil sie sich dann wie zu Hause fühlt. Sie sieht darin ein Ritual und eine Auffrischung der Erinnerungen. Ihr Mann und ihre Tochter unterstützen sie dabei und helfen ihr, wenn sie Cozonac backen möchte, obwohl es aufwändig ist und viele Vorbereitungen erfordert, wie z.B. das Temperieren der Zutaten und das Einfetten der Arbeitsfläche. In den Interviews erzählten viele Befragte, dass sie sich immer freuten, wenn für sie als Kinder etwas

²⁷Ariane zieht es vor, per Handyfotos geschickte Rezepte in Papierformat zu archivieren.

Traditionelles von der Großmutter zubereitet wurde. Durch Interview 6 mit Jana erfuhr ich, dass das in ihrem Fall „Vogelmilch“²⁸ war und [00:39:21]

Gomboti cu pruni²⁹, [die] die Oma mir gemacht [hat]. Und [...] Lapte da pasare, aber ohne Blaubeeren.

Die verschiedene Zubereitung von Erdäpfeln ist ebenfalls ein Thema in den Interviews. Laut ihren Angaben im Interview 2 war das in Ljubovs Kindheit häufig „Erdäpfelgratin“. „Erdäpfelpüree“ war Cézars Lieblingsessen (Interview 9). Er spricht in höchsten Tönen von dieser einfachen Speise, die es auch bei Hochzeiten zu essen gab. Er musste mit manchen Zutaten auch sparen: Die sparsame Verwendung von Zutaten, insbesondere Kürbiskernöl, weckt Kindheitserinnerungen. Jedes Mal, wenn er Kürbiscremesuppe isst, erinnert er sich daran, wie schwierig es war, in der Kindheit an Öl zu gelangen. Heute ist man nicht mehr so sparsam, aber in der Erinnerung bleibt die Sparsamkeit präsent.

Auch Berufsreisen oder längere Auslandsaufenthalte haben die Koch- und Esspraktiken mit übernommenen Elementen beeinflusst, wie im nächsten Abschnitt beschrieben wird.

6.3.3 Essgewohnheiten und Reiseerfahrungen

Die Reiseerfahrung der Befragten determiniert als ein Faktor die kulturelle Identität. Sie wird weiters durch die Dauer des Aufenthalts in der Zielgesellschaft bestimmt. Durch ihre Auslandserfahrungen und durch ihre Erfahrungen auf Reisen gewannen die Befragten neue Erfahrungen in Bezug auf Essen und Speisen im Ausland.

Meine IP aus Interview 1, Annamaria, hat schon mehrere Länder kennengelernt. Überraschenderweise hält sie dennoch am traditionellen, rumänischen Essen fest. Ihren eigenen Angaben nach hat sie an Speisen in Korinth (Griechenland) am ehesten das probiert, was es auch in Rumänien zu essen gibt: Moussaka, eingelegtes Gemüse etc. In Österreich ist sie von Rumäninnen aus der rumänischen Community umgeben, mit denen sie am Telefon über Rezepte spricht, die sie ihnen austauscht. Zu ÖsterreicherInnen hat sie kaum bis keinen Kontakt und nach eigenen Angaben ist sie mit der österreichischen Küche noch nicht in Berührung gekommen. Annamaria hält trotz ihrer Reiseerfahrungen stark an traditionellen

²⁸Ein rumänisches Dessert: „Lapte da pasare“ (Georgescu 2020, 184).

²⁹ Zwetschgenkompott (Georgescu 2020, 185).

rumänischen Gerichten fest und kritisiert regionale Küchen wie die süditalienische oder griechische [00:23:45]:

In Griechenland so fettes Fleisch, zu viel Öl. In Italien [gab es immer] Spaghetti Sauce Bolognese, mit Gemüse, alle Tage, [es gab] keine neapolitanische Pizza.

Für ein Nachkochen von Speisen ist für sie weniger ihr Herkunftsland als alleinig der Geschmack der Speisen entscheidend. Dabei hat sie dem rumänischen Kochstil und dem rumänischen Kochen stets den Vorzug gegeben [00:23:45]:

Die Befragten, die nach eigenen Angaben noch nicht viel gereist sind, sind Jana, Olivia und Nicola (Interviews 6, 8 und 10). Die Interviewte, die schon mehrere Länder kennengelernt hat, ist Ariane (Interview 7). Sie kocht daheim nach eigenen Angaben von italienisch bis asiatisch (indisch) und amerikanisch. Laut den Aussagen im Interview hat sie viel von anderen Ländern, in denen sie beruflich war, übernommen und kocht zu Hause eine Vielzahl an internationalen Gerichten.

Im Gegensatz zu Annamarias Gewohnheiten zeigt Arianes Interview 7, dass sie aufgrund ihrer Bildung und Berufserfahrung im Ausland offen für Neues ist.

Ljubovs Interview 2 spiegelt wider, dass sie beruflich viel Zeit vor allem in Österreich und Deutschland verbracht hat. Weniger ihre Reiseerfahrungen als ihre kroatisch-montenegrinische Herkunft entscheiden darüber, was gekocht wird. Ljubovs verstorbener Ehemann war Moldawier. Im Interview gibt sie an, dass für sie weder moldawische noch rumänische Gerichte eine Rolle spielen. Nach eigenen Angaben schmeckt ihr die rumänische Küche nicht, und sie kritisiert sie.

Dabei könnten ihre Wurzeln genauso zu einer Pluralisierung ihrer kroatisch-montenegrinischen Identität und nicht zu Einschränkungen führen, wie Breidenbach/Zukrigl konstatieren (Breidenbach/Zukrigl 1998, 124). Das spiegelt die wichtige Erkenntnis wider, dass nicht alle Personen meines Feldes als gleichbehandelt werden können und dass es sehr wohl individuelle Unterschiede gibt.

César (Interview 9) kam mit einem Stipendium nach Österreich und verbrachte ein Jahr mit einem Post-Doc Stipendium in Rom. Seine Essgewohnheiten sind von mehreren Aufenthalten in Italien, in der Türkei und in Österreich geprägt. Er nimmt sich selbst als Rumäne wahr und zeigt sich zufrieden damit, dass ihm alles vertraut ist, wenn er ein bis zweimal pro Jahr nach

Rumänien fährt. Aber auch viele österreichische Spezialitäten sind ihm vertraut, und er liebt besonders das Wiener Frühstück und die renommierte italienische Küche.

6.3.4 Wärme der Speisen

Der Umgang mit den Speisen aus der Herkunftsgesellschaft gestaltet sich von IP zu IP individuell. Die Essvorlieben und Traditionen werden unterschiedlich wahrgenommen und bewertet. Durch die Interviews konnten kulturelle Unterschiede in Bezug auf Essgewohnheiten und Zubereitungsmethoden hervorgehoben werden. Ein Detail ist, dass in Rumänien die Hauptspeisen lauwarm serviert und gegessen werden. Dies deutet möglicherweise auf klimatische und weniger auf kulturelle Unterschiede hin, denn das warme Klima (abgesehen vom Winter) könnte dazu beitragen, dass die Speisen im Sommer nicht so heiß serviert und gegessen werden, wie es vielleicht in kälteren Regionen üblich ist.

Das konnte bei meiner TB am 25.11.2023 und weiters in Annamarias Interview 1 eruiert werden. Sie hat dabei ihre Verwunderung darüber, wie heiß die Speisen in Österreich serviert und gegessen werden, ausgedrückt. Für sie sei es kein Problem, kalt zu essen. Annamaria erwähnt, dass es für die österreichische Pflegeperson problematisch sei, lauwarmes Essen zu bekommen. Dass eine Hauptmahlzeit nicht heiß gegessen, sondern nach dem Kochen absichtlich stehen gelassen wurde, hat Rodriga (Interview 11) in Rumänien erlebt: „die machen das immer so“ (Interview 11, 3.12.2024, in der Pizzeria „Al Capone“, in Krems).

6.3.5 Was die InterviewpartnerInnen vermissen

Jana erwähnt im Interview 6 kurz, dass sie Tontöpfe aus ihrer Herkunftsgesellschaft vermisst. Im Interview 2 erklärt die Pflegerin Ljubov, wozu sie diese braucht [00:19:45]:

Da kochen wir zum Beispiel [...] Du musst die rohen Kartoffeln schälen, dann kommen Zwiebel und viel Speck dazu, und das kommt in einen Tontopf mit ein bisschen Wasser, und dann musst du Feuer machen.³⁰

Mona spricht im Online-Interview (Interview 4) ebenfalls von einem Tontopf, schwenkt die Handkamera und zeigt mir ihren Tontopf, den sie aus Rumänien hat.

Im Interview 8 wird von Olivia auf die Unterschiede von eingelegtem Gemüse zwischen Österreich und ihrem Herkunftsland näher eingegangen. Die Befragte hebt hervor, dass der Geschmack zwischen österreichischen und rumänischen Melanzani differiere. Sie meint, dass

³⁰Dieses Rezept wird über offenem Feuer gekocht.

für eingelegtes Gemüse wie Melanzani eine bestimmte Melanzanisorte notwendig sei. Sie habe schon verschiedene Melanzani ausprobiert, aber keine richtigen finden können. Laut den Angaben im Interview 1 ist es auch für Annamaria sehr schwierig, genau die richtigen, spitzen Auberginen auf dem Markt zu kaufen.

Eine Obstsorte, die Jana und Olivia (Interview 6 und Interview 8) am meisten vermissen, sind kleine Melonen³¹. Nur Olivia konnte diese einmal auf einem türkischen Markt in Wien finden.

IP Annamaria (Interview 1), die z.B. aus der Donauregion kommt und mit Fischrezepten vertraut ist, vermisst hochwertigen Fisch. Zwei weitere Befragte (Interviews 4, 8) vermissen ihn auch. Laut den Aussagen im Interview 1 ist es für Annamaria schwierig, zu frischen Fischen in Österreich zu kommen. Meistens bekommt sie ihn von einem rumänischen Bekannten (wenn sie in Rumänien ist) und muss diesen zuerst einmal vor der Zubereitung ausnehmen. In ihrem Interview zeigt sie sich stolz über die Erfindung einer passenden Fischmarinade, eine andere ihrer persönlichen Kochkreationen ist „Feige im Sirup“. Auch wenn etliche Befragte sich gezwungen sehen, rumänisch mit österreichischen Zutaten zu kochen, kann es dazu kommen, dass sie durch Neukreationen nicht mehr den Originalgeschmack, sondern mit der Zeit den neuen Geschmack bevorzugen.

Olivia und Mona vermissen laut ihren Interviewaussagen in Österreich qualitativ hochwertigen Fisch, den sie hier selten, und wenn, nur teuer oder gar nicht zu erstehen bekommen. Diese Produkte stellen für Olivia nicht nur kulinarische rumänische Köstlichkeiten dar, sondern auch eine Verbindung zu ihrer Vergangenheit und zu ihrer Mutter, denn ihre Mutter war die Einzige, die einen Fisch artgerecht ausnehmen konnte [00:22:19]:

[...] was gibt's nicht, zum Beispiel diese Fische - Fische, die finde ich nirgendwo, sind andere Art von Fischen, zum Beispiel, Sprotten, weiß nicht genau wie unsere heißen, ich weiß nicht - ich muss schauen, wie das auf Deutsch heißt, so glaub ich. So eine Art kleiner Fisch.

Für Mona und ihre Mutter ist Fisch die Brücke zur Herkunftsregion Constanza und zum Schwarzen Meer.

³¹Auch auf der Facebook-Seite des „România market“, wird in den Kommentaren (ähnlich Olivias Kommentar) nach einer kleinen Wassermelone nachgefragt.

6.3.6 Zusammenfassung

In diesem Kapitel wurden die Bedeutung von Geschmack, Erinnerung und kulinarischen Traditionen für die in Österreich lebenden Menschen rumänischer Herkunft untersucht. Im Fokus steht die Frage, wie Geschmackserlebnisse, Erinnerungen an die Herkunftskultur und Reiseerfahrungen die kulinarischen Praktiken und die Konstruktion kultureller Identität beeinflussen. Die Ergebnisse der Interviews verdeutlichen, dass Geschmack eine zentrale Rolle spielt, da er stärker durch kulturelle Einflüsse als durch genetische Faktoren geprägt ist. Der Geschmack von Bekanntem aktiviert spezifische Gehirnregionen, ruft emotionale Reaktionen hervor und ist eng mit den Sinneswahrnehmungen der Menschen verknüpft. Die Befragten assoziieren bestimmte Geschmäcker und Gerüche mit positiven Erinnerungen an ihre Kindheit und ihre Herkunftsfamilie.

Einige Befragte halten an traditionellen Essgewohnheiten fest („Geschmackskonservatismus“, „Beharrungstendenzen“), die als stabilisierende Kraft in einer fremden Umgebung dienen. Durch das Kochen und Essen bestimmter Gerichte werden Erinnerungen an die Vergangenheit in Rumänien wachgerufen.

Kulinarische Vorlieben können eine starke emotionale Bedeutung haben und die "ganze Heimat" in der Fremde vergegenwärtigen. Reiseerfahrungen und Aufenthalte im Ausland beeinflussen die Koch- und Esspraktiken der Befragten. Einige integrieren Elemente aus anderen Küchen in ihren Speiseplan, während andere an traditionellen rumänischen Gerichten festhalten. Die Präferenzen für bestimmte Geschmäcker und Zubereitungsarten spiegeln individuelle Erfahrungen und persönliche Netzwerke wider. Die Interviewanalyse zeigt, dass die Verfügbarkeit bestimmter Zutaten aus der Herkunftsregion eine Rolle spielt. Einige Befragte vermissen spezifische Sorten von Gemüse, Obst oder Fisch, die in Österreich schwer erhältlich sind. Um den Mangel auszugleichen, greifen sie auf den Bezug von Produkten aus Rumänien oder den Anbau im eigenen Garten zurück. Die Essgewohnheiten und Traditionen werden von den IPs individuell wahrgenommen und bewertet. Die Ergebnisse unterstreichen die Bedeutung von Geschmack, Erinnerung und kulturellen Traditionen für den Fortbestand von Identität und das Wohlbefinden von in Österreich lebenden Menschen rumänischer Herkunft. Kulinarische Praktiken sind eng mit individuellen Erfahrungen, sozialen Beziehungen und kulturellen Werten verbunden. Die Analyse zeigt, dass Migration zu einer Adaption von

Essgewohnheiten führen kann, wobei individuelle Präferenzen, Reiseerfahrungen und die Verfügbarkeit von Zutaten eine wesentliche Rolle spielen.

6.4 Drei Beispiele für die „Ideologie des Selbstgemachten“

6.4.1 Selbstangebautes im eigenen Garten

Selbstgemachtes erfreut sich großer Beliebtheit und wird von meinen Befragten nicht nur als eine bereichernde Beschäftigung, sondern auch als Notwendigkeit angesehen. Ob aus dem Wunsch nach Nachhaltigkeit oder der Freude am Selbsthergestellten - eigene Produkte bieten nicht nur eine Möglichkeit, die Kontrolle über die eigenen Zutaten zu behalten, sondern auch, das Bewusstsein für Genuss und Qualität zu schärfen. Drei wichtige Kategorien als Beispiele von Selbsthergestelltem sind der Gemüseanbau im eigenen Gemüsegarten, das Brotbacken und das Kochen von Sarmale. Der Gemüseanbau ermöglicht, authentische Gemüsesorten zu ernten. Das Brotbacken ist eine Kunstform, die nicht nur köstliche Ergebnisse liefert, sondern auch die Freude am Teilen von selbstgebackenem Brot mit Familie und Freunden verstärkt. Schließlich sind Sarmale, gefüllte Kohlrouladen, ein Beispiel für die regionalen Unterschiede bei Selbstzubereitetem.

Die Mangelwirtschaft während des Kommunismus machte das Aufziehen von eigenem Gemüse im Gemüsegarten unerlässlich. Die wichtigste Strategie der Nahrungsmittelbeschaffung, die Roth in seiner Forschung inkludierte, war der Eigenanbau, die Subsistenzwirtschaft. Gemüse, Obst, Wein und Kleinvieh wurden gezüchtet und gezogen (Roth 2010). Wenn mit dem kleinen Garten nicht das Auslangen fand, nützte man sogar die Balkone der Plattenbauten in den Städten während des Kommunismus. Selbst in Krisenjahren wie den 1980er Jahren in Rumänien bogen sich bei Hochzeiten und anderen Festivitäten die Tische. Bei diesen Feierlichkeiten wurden auch viele Lebensmittel verschwendet. Im Alltag wie bei Feiern stand auf dem Tisch immer das Gleiche und Wohlbekannte. Das war fast immer einfache ländliche Kost mit wenig Raffinesse. Dazu kam, dass es in den sozialistischen Ländern wie Rumänien nur wenige ethnische Restaurants gab. Einige Speisen und Nahrungsmittel (wie „borș“ und „soljanka“³² aus benachbarten Ländern wie Russland) fanden aber Eingang in die rumänische Küche (Roth 2010, 35).

³²Säuerlich-scharfe Suppe (Georgescu 2020, 70).

Für alle bis auf zwei Befragte war frisches Gemüse leicht zugänglich und daher eine alltägliche Normalität. Die Tatsache, dass während der Diktatur in Rumänien nicht gehungert werden musste, lässt vermuten, dass die RumänInnen eigenes Gemüse statt industriell verarbeiteter Lebensmittel konsumierten. Auch in Österreich bauen die Befragten Gemüse im eigenen Gemüsegarten an.

Jana (Interview 6) schickt am liebsten ihre Kinder um Gemüse in den Gemüsegarten und freut sich, wenn sie trotz ihres jungen Alters schon mitkochen können. Sie sollen die Arbeit im Garten von klein auf mitbekommen:

[...] greifen zu und helfen oder essen während des Kochens, sehen alles, von der kleinen Wurzel von der Tomatenstaude, hol mir Lorbeerblätter sag ich, Auberginen, Petersilie, aus dem Garten, dabei killt er die Schnecken. Dass sie den Zyklus erleben, ist wichtig; wir kochen Gemüse ein, wir kochen Marillen ein.

Jana steht Konservendosen und Tiefgefrorenem skeptisch gegenüber. Janas Uroma und Oma besaßen einen Gemüsegarten etwas außerhalb von Temesvar. Jana ist sich bewusst, dass Selbstgemachtes gesünder als Gekauftes ist (vgl. Cramer 2011, 122), früher war es billiger als Gekauftes (weil sie das Gemüse selbst anbauten und mit eigener Arbeitskraft ernteten). Die Lebensmittelverarbeitung wurde traditionell im privaten Haushalt erledigt und gehörte zum weiblichen Zuständigkeitsbereich (Barlösius 1999, 227). Heutzutage geht die Lebensmittelzubereitung für berufstätige Frauen nicht mehr [00:24:56]:

Ja, meine Mama, meine Großmutter, sie haben das alles selber gemacht, war damals billiger so. Viel eingelegt [...]. Es ging, weil meine Großmutter Gemüsemix gemacht hat, und das zu Zacuscă [verarbeitet hat], das kannst du aufs Brot schmieren [...]. Das geht doch inzwischen nicht durch die Arbeit.

Seit Jana in Österreich ist, hat sie immer Zacuscă mit eigenem Gemüse gekocht. Sie weiß über den Gebrauch von Nutzpflanzen und Gemüseanbau Bescheid. Für sie ist es normal, in Kochholz einen eigenen Gemüsegarten zu besitzen. Durch ihre Erfahrungen als Kind hat sie einen positiven Zugang zu angebautem Gemüse. Aus dem Interview geht hervor, dass für sie selbst eingekochte Marmelade, in Rexgläsern eingelegtes Gemüse und ungespritztes, selbst angebautes Obst höherwertig einzuschätzen sind als industriell Hergestelltes.

Arianes Erfahrungen als Mädchen waren laut ihren Aussagen im Interview 7 prägend: Sie ist in Suceava in einer Stadtwohnung ohne Garten aufgewachsen, aber bei ihren Großeltern auf dem Land ging sie mindestens einmal pro Woche in den Garten und hat von dort das Gemüse geholt, mit dem die Großeltern sie versorgten. Tiefgefrorenes Gemüse bewertet sie weniger

gesund als selbst gepflanztes. Weil die Großeltern einen Gemüsegarten besaßen, sind ihr die Gartenarbeit und der Geschmack des Gemüses bekannt. Deshalb meint sie auch, dass ihr selbstgemachte Zacusă und selbst eingelegtes Gemüse abgehen. Die Reife und der Geschmack vieler typischer Gemüsearten (Paprika, Auberginen) oder Obstsorten (Melonen) aus Rumänien bewertet sie weit höher, frischer und besser als das, was man in Österreich im Supermarkt kaufen kann. Laut Avielis Buchbeitrag ist die Zubereitung lokaler Spezialitäten geprägt von historischen, sozialen und geografischen Faktoren, die sich im Kontext von Essen und kulinarischen Traditionen manifestieren (Avieli 2016, 135). So streicht Ariane in ihrem Zitat die regionale Küche hervor [00:3:28]:

[....] In meiner Region ist es so, die Region ist gleich am Fuße der Berge und wir sind bei über 300 Metern Seehöhe, aber [es gibt] noch immer sehr viel Landwirtschaft und dort wird auch viel Gemüse angebaut, darunter auch Kraut und man mag es. Eingelegte Gurken, eingelegtes Kraut als Ganzes.

Die IP aus dem Interview 8, Olivia, ist jene Befragte, die in Bukarest keinen Gemüsegarten hatte. Jetzt besitzt sie einen und zieht noch zusätzlich Pflanzen auf ihrem Balkon. Sie stellt selbst Zacusă wie in Rumänien her. Gläser selbst einrexen ist viel Arbeit, aber sie findet sich nichts derart Hochwertiges in rumänischen Geschäften und schon gar nichts Ähnliches in der österreichischen Küche [00:55:07]:

Sind die Gemüse, sind zum Beispiel Tomaten mit Melanzani und Zwiebel und die sind alle gegrillt und dann kommen die Tomaten dazu - sind gekocht - und dann gesiebt und dann die Paprika - sind gegrillt - und dann kleingeschnitten und dann wird alles noch zusammen langsam gekocht und verdunstet und dann in die Gläser eingelegt und das wird so ein Aufstrich, den [man] länger behalten kann. Und dann diese Bohnen, ist wie eine Vorspeise oder so, wie ein Aufstrich, ist auch sehr gut und erinnert mich stark an Rumänien, weil es gibt nichts Ähnliches in Österreich. Hier gibt es kein Gericht so und wenn ich das mag, muss ich [es] selbst machen, auch, weil das finde ich auch nicht im Geschäft zum Beispiel, das ist etwas von zu Hause.

Im Interview 8 wird von Olivia auf die Schwierigkeiten, Gemüse selbst anzubauen, eingegangen. Selbst mit Melanzanisamen aus Rumänien erreicht sie nicht das gleiche Geschmacksergebnis wie in Rumänien, weil ihr Gemüsegarten zu sehr im Schatten liege, aber viel Sonne und vor allem Hitze für das Anpflanzen von Melanzani wichtig seien.

Olivia schwärmt von kleinen, eingelegten rumänischen Melonen [00:22:02]:

Zum Beispiel, ich mag für den Winter, ich weiß nicht, ob Sie das kennen, das Gemüse einlegen, weil [...] ich liebe die. Es gibt am Ende [des Jahres], so im Herbst, es gibt kleine Wassermelonen, die bleiben so klein, die wachsen nicht mehr, es ist zu spät, und dann die sind perfekt zum Einlegen, und das finde ich kaum, ich habe nur einen Türken gefunden mit so kleinen Zuckermelonen. Okay, aber anscheinend haben sie [hier in Österreich] nur Zuckermelonen und Wassermelonen nicht.

Obwohl C  zar (Interview 9) das   sterreichische Supermarkto Obst und -gemüse sch  tzt, besitzt er in Rehberg einen eigenen Gemüsegarten für den Eigenbedarf, in dem er rumänische Melonen und Paprikasorten (u.a. eine rumänische mit weißer Haut) selbst anbaut [00:23:26]:

Auberginen, Melanzane, die gibt es schon, aber als Zucchini verwenden wir diese Sorte helle Zucchini, ja, die hab ich nur zu Hause zum Beispiel, wir kochen nicht diese   sterreichischen grünen. Ich hab jetzt in der Praxis festgestellt, die rumänischen [...] werden später reif, und es gibt nicht so viele wie die   sterreichischen [er zeigt sie mir].

Es ist auch Annamaria, die – genau wie Olivia - nach ihren Aussagen im Interview 1 die spezielle rumänische Sorte Auberginen am meisten vermisst und herausgefunden hat, dass es diese in Österreich einfach nicht gibt.

Sie [P2] beschreibt mir [P1] diese Sorte als [00:44:20]

ganz, ganz feine, so lange [Auberginen], ist eine Spezialität. Muss man kochen in Wasser mit Essig, mit Salz und dann raus[nehmen] und dann in der Mitte locker machen. [Muss man] schneiden und mit Knoblauch und Karotten reiben. Alles mischen und dann auch mit grünem Sellerie [vermischen und abschmecken] und dann auch legen in eine Schachtel und dann [...].

[P1] [00:44:57] In den Ofen?

[P2] [00:44:59] Nein, dann so lassen, ist ein Salat³³. Und mit Knoblauch f  llen.

Im Interview 2 wird von Ljubov, die schon immer Subsistenzwirtschaft betrieben hat, betont, dass bei ihnen früher keine Pestizide im Getreideanbau eingesetzt wurden. Zusätzlich zur Tatsache, dass sie die rumänische und moldawische Küche im Vergleich zur kroatischen nicht besonders sch  tzt, wird im Interview deutlich, dass sie der industriellen Nahrungsmittelerzeugung im Gegensatz zu ihrer kleinen, landwirtschaftlichen Selbstversorgung skeptisch gegenübersteht. Diese Subsistenzwirtschaft lässt sich auch so beschreiben, dass sie sich von Zeit zu Zeit ein frisch geschlachtetes Schwein mit ihrer Tochter „teilt“, wobei die Tochter das Fleisch für ihren Mann, ihre Tochter und ihre Schwiegereltern

³³Dabei handelt es sich um „Salat   de vinete“, eine rumänische Vorspeise (Georgescu 2020, 76).

verwendet. Ljubov empfindet das Fleisch eines kürzlich geschlachteten Schweines viel frischer und hochwertiger als das Fleisch, das man im Supermarkt zu kaufen bekommt.

Lorenzo, der schon seit seinem zehnten Lebensjahr in Österreich ist, kommt aus Bukarest und hatte als Kind keinen Gemüsegarten, weil seine Familie seit zwei bis drei Generationen Genossenschaftswohnungen in Bukarest bewohnte. Es wurden viele Häuser von der Regierung übernommen und den RumänInnen dafür Wohnungen gegeben. Die Häuser wurden dann unter dem Motto „eine Wohnung für einen Abbruch“ planiert. Seine Eltern haben in Brunn am Felde einen kleinen Gemüsegarten. Lorenzo ist gerade im Begriff, einen zu erwerben, obwohl er seit seiner Kindheit keinen wirklichen Bezug dazu hat. Er spricht kurz darüber, dass Gemüsegärten und „Garteln“ derzeit sehr modern seien. Es gebe auch Leute, die aus dem ländlichen Gebiet kommen und sich das eigene Geflügel oft im Garten in Österreich halten würden, um möglichst kostengünstig an Bioeier zu gelangen.

Wie anhand der qualitativen Forschung eruiert und in diesem Abschnitt gezeigt wurde, gelingt es den Befragten durch ihre Eigenproduktion (durch selbst angebautes Gemüse) die stark eingeschränkte Verfügbarkeit speziell typischer Gemüsesorten aus Rumänien (Zucchini-, Melanzani-, Melonen- und Paprikasorten) zu kompensieren. Alle bis auf zwei Befragte hatten in Rumänien Zugang zu einem eigenen Gemüsegarten, auf dem für den Eigenbedarf Gemüse angebaut wurde. Vier Befragte mussten sich, da sie keinen eigenen Garten besaßen (Interviews 5-8) mit Gemüse aus dem Garten von Verwandten versorgen, dabei sind ihre Netzwerke hervorzuheben. Durch familiäre Netzwerke, durch die sich alle Befragten in der einen oder anderen Form bei der Versorgung in der Vergangenheit und auch in Österreich unterstütz(t)en, hatten beziehungsweise haben Verwandte, NachbarInnen, ArbeitskollegInnen und FreundInnen Zugang zu Gemüsegärten und dadurch zu frischem Gemüse.

6.4.2 Gesundheit auf dem Teller

In diesem Abschnitt präsentiere ich die Ergebnisse meiner Forschung zu dem Aspekt, ob sich die in Österreich Lebenden rumänischer Herkunft in Punkto Ernährung bewusst sind, dass gewisse rumänische Gerichte aufgrund ihrer Zutaten und Zubereitungsarten weniger gesund sind und wie dieses Wissen das Kochen mit eigenen Produkten beziehungsweise Gemüse beeinflusst.

Trotz Globalisierungsprozessen und Fast Food sind die rumänischen Befragten oft gewillt, auf dem Markt für Bio-Produkte mehr Geld auszugeben und greifen in diesem Kontext auf regionale Nahrungsmittel oder bauen ihr eigenes Obst und organisch gewachsenes Gemüse an. Von Bio-Produkten sprachen hauptsächlich die weiblichen Befragten der sozialen Mittelschicht.

Was macht also rumänisches Essen ungesund (vgl. Cramer 2011, 122)? Von einigen IPs wurde das als wenig gesund wahrgenommen, was generell als „ungesund“ gilt: zu viel Fleisch (Cramer 2011, 326), oder es wurde zu fettig beziehungsweise wurden zu viele Kohlenhydrate (wie Knödel) gegessen. Hingegen wurde als „gesund“ wahrgenommen: selbst angebautes, unbehandeltes, frisches (ohne Pestizide gespritztes) Gemüse. Über gesundes Essen meinte Cramer, dass die RumänInnen auch nicht nur gesund essen wollen, sondern Traditionelles bevorzugen (Cramer 2011, 131). Bei der Gruppe der Interviewten wird der Verzehr von selbstgezo-genem Gemüse mit Kindheitserinnerungen an Selbstzubereitetem assoziiert. Heutzutage hindert die Vollzeitbeschäftigung jedoch die Frauen oft daran, dass sie sämtliches selbst produzieren (Cramer 2011, 211).

Eine Eigenschaft, die sowohl IP 1, 2, 3 und 9 der rumänischen Küche zuschreiben, ist, dass sie schwer und ungesund ist, dass mit zu viel Öl gekocht und dass zu viel Fleisch konsumiert wird (Interview 6 und 9). Jana meint, dass ihre rumänischen Verwandten glauben, ihr mit üppigem Kochen in Rumänien eine Freude zu machen, aber sie muss immer Magentabletten gegen das schwere Essen einnehmen, wenn sie in Rumänien auf Besuch ist. C  zar bewertet seine Alternativk  che als gesund und ist sich sicher, dass er sich etwas Gutes tut, indem er weniger Kohlenhydrate in Form von Knödeln konsumiert.

Als Mutter einer zwölfjährigen Sportlerin macht sich Ariane Gedanken über die gesunde Ernährung ihrer Tochter. Anders aber als andere Mädchen oder Frauen, für die geringes Gewicht und die regelmäßige Gewichtskontrolle immens wichtig sind, erscheint für sie und ihre Tochter die Notwendigkeit der Energiebilanz durch ausgewogenes Essen als Energielieferanten im Vordergrund zu stehen. Sie stellt im Interview die Vermutung an, dass sie die Familie in Österreich ist, die am wenigsten oft ein paniertes Schnitzel isst. Ihr schmecken panierte Speisen nicht besonders und ihr ist auch bewusst, dass das weiße Mehl, das ihre Familie während des Kommunismus vermisste, gar nicht so gesund ist.

Cornel weiß, dass für ihn rumänisches Essen ungesund ist. Er vermisst es nach eigenen Angaben nicht. Das typische Essen in Rumänien hat zu viele Kalorien und aus diesem Grund schmecken ihm manche Speisen ganz bewusst nicht mehr. Des Weiteren stellt Cornel nach 35 Jahren in der Zielgesellschaft die rumänische Küche in Frage [00:59:02]:

Was können die mir anbieten? Das alles reißt mich nicht vom Hocker. Obwohl Krautrouladen als Nationalgericht hochstilisiert worden sind, esse ich sie nicht so gerne.

Er fährt viel Rad und möchte sich gesund ernähren. Durch seinen langjährigen Aufenthalt in Österreich hat für ihn die Bedeutung von rumänischen Speisen stark abgenommen.

Olivia findet Knödel, Schnitzel, Kümmelbraten, Rindsuppe mit Frittaten, Sauerkraut, Hendl, Geschnetzeltes mit Reis typisch österreichisch. Sie und Ariane stimmen überein, dass Buchteln und Kaiserschmarrn typisch österreichische Nachspeisen sind. Am Abend sind Aufstriche, Grammelschmalz und belegte Brote gängig (Whatsapp-Nachricht von Ariane vom 8.4.2025). Die österreichische Küche gilt als einfacher als die rumänische Küche, weniger komplex und somit auch weniger zeitintensiv. Dies ist sicher auch deshalb der Fall, weil in Österreich schon früher Convenience-Produkte wie Fertigpizza oder tiefgefrorene Pommes frites ankamen. Für die Befragten sind Fertigpizza oder Pommes frites keine traditionellen österreichischen Speisen. In einer Whatsapp-Nachricht [30.10.2024] fügt Ariane noch dazu:

Von den traditionellen österreichischen Speisen isst die Tochter Käsespätzle, Gammelknödel, Heurigenjause, Tafelspitz, Steak und eine Kürbissuppe. Gammelknödel mit einem Salat dazu liebt sie [ihre Tochter].

Annamaria (Interview 1) glaubt, dass die Österreicher eher Putenschnitzel als Schweine- oder Kalbsschnitzel essen würden.

Mehrere Befragte gaben an, dass es während ihrer Jugendjahre in Rumänien keine ungesunden Tiefkühlpommes oder Tiefkühlpizza gab und dass diese erst nach ihrer Kindheit in Rumänien Einzug hielten. Mittlerweile haben aber diese Convenience-Produkte auch den rumänischen Alltag erobert.

6.4.3 Brot und seine Bedeutung in Rumänien

Selbst das Wort „companion“ – Freund, Kamerad, Kompagnon – bedeutet Brotteiler („cum panis“). Es beinhaltet „Brot“ und symbolisiert Gemeinsamkeit und dass Essen teilen und teilnehmen bedeutet (Anderson 2005, 125). „Brot“ konnte als eigene Kategorie in den

Interviews kodiert werden, und dabei wurde von mir seine positive Bewertung wahrgenommen. Brot ist eines der grundlegendsten Nahrungsmittel der Menschheit und spielt eine zentrale Rolle in zahlreichen Kulturen weltweit. In Rumänien hat Brot nicht nur eine ernährungsphysiologische Bedeutung, sondern ist auch tief in der Tradition, der Kultur und dem sozialen Leben verwurzelt. Dieses Kapitel untersucht die verschiedenen Facetten des Brotes in Rumänien, einschließlich seiner historischen Entwicklung, symbolischen Bedeutung und der Praxis des Brotbackens.

Die Verwendung von Getreide und die Herstellung von Brot reichen in Rumänien bis in die prähistorische Zeit zurück. Archäologische Funde belegen, dass bereits im Neolithikum (ca. 6500 v. Chr.) Ackerbau betrieben wurde, was auf die frühe Nutzung von Getreide hindeutet (Dumitru 2015). Im Mittelalter spielte Brot eine wichtige Rolle in der Ernährung der Bevölkerung, insbesondere in ländlichen Gebieten, wo es oft das Hauptnahrungsmittel darstellte (Dumitru 2015). In der rumänischen Kultur wird Brot als Symbol des Lebens angesehen und ist integraler Bestandteil von traditionellen Zeremonien und Festen wie bei Hochzeiten, Taufen und anderen religiösen Festen. Für Ostern wird ein spezielles Brot, „Pască“, zubereitet, ein spezielles Brot, das oft mit religiösen Ritualen verbunden ist (Gheorghe 2017). Die Tatsache, dass Brot ein billiges und leicht verfügbares Nahrungsmittel darstellt, ist auch ein determinierender Faktor für seine Beliebtheit in Rumänien.

Die Praxis des Brotbackens in Rumänien ist ein bedeutendes kulturelles Erbe, das generationenübergreifend weitergegeben wird. Traditionell wurde Brot in einem Holzofen gebacken, was dem Brot einen charakteristischen Geschmack und eine besondere Textur verlieh. Diese Methode wird in vielen ländlichen Gebieten Rumäniens auch heute noch praktiziert. Die Zubereitung von Brot ist oft ein gemeinschaftlicher Akt, der Familienmitglieder und Nachbarn zusammenbringt. Die Wahl der Zutaten, die Zubereitungstechniken und die Form des Brotes variieren je nach Region, wobei jede Region ihre eigenen, spezifischen Brotsorten hat, wie z.B. „Cozonac“ (süßes Brot zum Fest) und „Mămăligă“ (Maisbrot) (Pavel 2019).

Wie in vielen Kulturen hat sich der Brotbackprozess im Laufe der Zeit verändert. Die Industrialisierung und Urbanisierung führten zur Einführung von industriell gefertigten Broten. Dennoch gibt es einen wachsenden Trend zurück zu handwerklich hergestelltem Brot. Viele stellen wieder ihr eigenes Brot her, was zu einer Renaissance der traditionellen

Backtechniken führt (Ion 2020). Brot ist weit mehr als nur ein Nahrungsmittel in Rumänien; es ist ein kulturelles Symbol, ein soziales Bindemittel und Teil des kollektiven Gedächtnisses der rumänischen Nation. Die Tradition des Brotbackens hat nicht nur gastronomische, sondern auch soziale und spirituelle Dimensionen. In einer sich wandelnden Welt bleibt das Brot ein konstanter Begleiter im Leben der RumänInnen.

Orozcos Studie (2015) verweist auf die bedeutende Rolle von traditionellen Lebensmitteln wie Brot in der Erhaltung kultureller Identität innerhalb einer ethnischen Community (Orozco 2015, 12). Nicht überraschend erwähnten sechs von mir Befragte das Backen des „nostalgischen Produktes“ Brot als eine rumänische Gepflogenheit. Im Interview 9 kommt der Theologe Cézar auf die christliche Bedeutung des Brotteilens zu sprechen. Aus selbstgebackenem Brot entsteht die Eucharistie mit Stempeln (die Christus zeigen) und dem Pentagramm. Auf dem Brot sieht man einen Aufdruck in Griechisch, das „Christus, der Erlöser“ heißt. Brotbacken ist eine freiwillige Aufgabe älterer orthodoxer Frauen, die sich mit dem Backen abwechseln.

Während der Diktatur wurden Agrarprodukte massenweise ins Ausland verkauft, um den Luxus der Parteivorsitzenden zu finanzieren. Im Volk herrschte zu dieser Zeit ein Brotmangel. Wenn Janas Großmutter (Interview 6) einmal nichts buk, musste sich die Familie stundenlang um Brot anstellen. Wie Roth in seinem Buchbeitrag erwähnt, mussten alle, Freunde, Verwandte, Arbeitskollegen und Nachbarn, während des Kommunismus füreinander Schlange stehen, um Nahrungsmittel zu kaufen (Roth 2010, 33). Jana erinnert sich, wie sie einmal die Nerven während des Wartens verlor und die Brotausgabe daraufhin geschlossen wurde, und niemand mehr Brot bekam. Janas gute Erinnerung an Brotbacken in der Kindheit ist, dass sie bevorzugt wurde und von ihrer Oma meist das erste, noch warme Stück Brot bekam. Sie vermisst den Duft des warmen, frischen Brotes. Mit ihren Kindern bäckt sie jetzt Brot aus Sauerteig.

Was Ariane (Interview 7) in Österreich sehr schätzt, ist Brot. Das rumänische Brot (während der Diktatur) ist nicht einmal annähernd vergleichbar mit der Qualität des Krustenbrotes in Österreich [00:31:07]:

Ich freue mich, mit Sauerteig Brot zu backen. Ich bekam also immer Fabriksbrot von der Fabrik. Das war ein riesiges Brot wie ein Schwamm. Du hast es wirklich drücken können, und es ging wieder in dieselbe Originalform zurück. Ich glaube, das hat wieder mit

Kommunismus zu tun. Der Kommunismus hat auch die Küche stark beeinflusst, weil in der Kommunismuszeit gab es kein weißes Mehl für die Bewohner Rumäniens. Wir haben das schwarze Mehl mit einer niedrigeren Qualität bekommen. Das weiße ist exportiert worden, okay, und wenn meine Oma ein Kilo weißes Mehl hatte, das war wie Gold wert.

Gute Erinnerungen besitzt sie an [00:37:26]

[...] diese Brotöfen [in Rumänien], wo man, was weiß ich, zwanzig Brote drinnen backt. [...] Sowas hat meine Oma gehabt, und meine Oma hat immer die Gewohnheit gehabt, für die ganze Familie zu backen.

Laut Annamarias biografischer Erzählungen besitzt ihre Familie Weizenfelder und baut Weizen an (Interviews 1 und 2). Annamaria betont in ihrem Interview mehrmals die Bedeutung von selbstgebackenem Brot. Woran sie sich erinnert, ist, dass ihre Mutter den Weizen von den Feldern selbst gemahlen hat oder zur Mühle brachte und vom Müller das weiße Mehl dafür bekam. An erster Stelle vermisst sie, jetzt selber Brot zu backen, noch dazu, wo sie in Rumänien einen ganz speziellen Backofen besitzt. Selbst gebackene Apfeltaschen findet sie weit besser als die Apfeltasche vom Bauernmarkt in Krems, die weniger gut schmecke und dazu noch teuer sei. Hierbei besteht bei Annamaria ein Bedürfnis nach Selbstproduziertem, und sie zieht es vor, Apfeltaschen selbst zu backen. In den Supermärkten gibt es zwar ein großes Sortiment an Mehlspeisen, aber sie bevorzugt Selbstgebackenes. Ähnliches hat Ljubov zu berichten (Interview 2). Ihre Familie transportiert (jetzt noch immer) den auf den Feldern angebauten Weizen zum Müller und bekommt ihn in drei verschiedenen Mehlsorten gemahlen zurück. Sie bäckt in Rumänien Brot, in Österreich kauft sie es.

Mona antwortet im Interview 4 auf meine Frage, ob es in Rumänien Bäckereien gebe [00:14:16]:

Ja, in Rumänien gibt es Bäckereien, jetzt mit den Jahren habe ich gesehen, auch dieses Jahr, wie ich unten war, dass sie sich immer mehr anpassen und auch Brot anbieten. Ja, ja, aber nicht so eine große Vielfalt wie in Österreich Roggenbrot, und da wird nicht so viel dunkles Brot verlangt, ja nicht so viel dunkles Vollkornbrot, sondern ist viel Weißbrot bei uns. Nur viel Weißbrot, nur Weißbrot und jetzt, in dem Jahr habe ich gesehen, dass auch Spar und Lidl in Rumänien jetzt auch umsteigen und mehr Vielfalt an Brotsorten anbieten.

Als wichtigen Unterschied zwischen der Ernährung in Österreich und den Essgewohnheiten in Rumänien betont Cornel, dass in Rumänien überall Brot dazu gegessen wurde und noch immer wird, und es ihm peinlich erschien, bei seiner ersten Weihnachtsfeier in Österreich Brot zur

Hauptspeise dazu zu verlangen (Interview 3, Cornel, 23.9.2024, in der Pizzeria „Al Capone“, in Krems).

6.4.4 Ein Beispiel für regionale Unterschiede: Sarma

Insgesamt soll dieser Abschnitt die Bedeutung von typisch Regionalem für die Befragten verdeutlichen und wie typische Speisen dazu beitragen, eine kulturelle Identität zu schaffen.

Pierre Bourdieu (1982) zeigt anhand von Untersuchungen in Frankreich, wie eng subjektive Werte wie der französische Geschmack und objektivere Faktoren wie Klasse oder Schicht zusammenspielen und einander bedingen, das heißt, die Vorlieben der Franzosen variieren je nach Klasse (Bourdieu 1982, 531f.). Bei den RumänInnen stehen die regionalen Eigenheiten im Vordergrund. Dazu hat ein Wandel beigetragen, der um die Jahrtausendwende eingesetzt hat: nämlich die zunehmende Rückkehr zu einheimischen, regionalen Produkten. Ähnlich wie in den westlichen Ländern Europas finden auch in Rumänien regionale Produkte jetzt wieder mehr Zuspruch, und man besinnt sich bewusst wieder mehr auf das Regionale (Roth 2010, 27). Ein spannendes Detail bei meiner Recherche ist nicht nur der Unterschied der rumänischen Küche im Vergleich zur österreichischen, sondern auch die Tatsache, dass je nach Region Rumäniens die Zubereitungsarten variieren. Vor allem der Konsum von Fleisch spielt bei den RumänInnen eine wichtige Rolle, da Fleisch als Energielieferant für manuell arbeitende RumänInnen angesehen wurde und noch immer wird. Bei vielen bekannten rumänischen Speisen handelt es sich um eine hauptsächlich ländliche Küche, die „Hausmannskost“.

Sarma gehören zu den Nationalspeisen, die es nicht nur für Touristen gibt. Laut einer Befragten (Interview 4, Mona, 11.11.2024, online auf dem Computer) stimmt es nicht, dass „Krautrouladen nur für die Touristen [...] existieren“. Dies erwähnt auch Jana (Interview 6, 3.11.2023, in einem Café, in Krems). In allen Interviews kommen die „Krautwickler“, Sarmale, als eines der Gerichte, das am häufigsten in Rumänien konsumiert wird, vor. Es wird aus Kohlblättern oder Kohlköpfen hergestellt, die mit Fleisch oder Gemüse gefüllt sind, geformt zu einer Rolle. Sie können auch Reis enthalten. Sowohl ihr Aussehen als auch ihr Geschmack ähneln den griechischen oder türkischen Dolmaden. In Rumänien werden sie in der Regel bei wichtigen Festen serviert, begleitet von Mămăligă (Brot aus Maismehl) und Smântână (eine Art Joghurtsauce).

„Sarma“ gelten deswegen als eine der traditionellen Speisen, weil sie in sämtlichen Regionen Rumäniens konsumiert werden und man sich leicht an ihr Rezept erinnert. Das heißt aber

nicht, dass sie leicht nachgekocht werden können. Im Allgemeinen werden die Krautrouladen im Winter gekocht und gegessen, besonders zu Weihnachten und Silvester. In Restaurants kann man sie das ganze Jahr lang bestellen. Avieli beschrieb, wie Spezialitäten in bestimmten Regionen von verschiedenen KonsumentInnen unterschiedlich gekocht und auch unterschiedlich wahrgenommen werden (Avieli 2016, 135). Die Zubereitung von Spezialitäten unterstützt die Bildung einer „Identität“ und spiegelt die spezifischen Bedingungen und Traditionen gewisser Regionen wider (Avieli 2016, 133f.). Die Größe der Krautrouladen variiert von Siebenbürgen bis Bukarest, genauso wie die Jahreszeit, wann Sarma gegessen werden. Im Interview 2 erzählt z.B. Ljubov, dass Krautrouladen bei ihnen typischerweise aus Sauerkrautblättern, mit einer Mischung aus faschiertem Schweinefleisch, Reis, Zwiebeln und Speck gefüllt, hergestellt werden. Die gefüllten Blätter werden dann in einem Topf geschichtet, oft mit zusätzlichen Sauerkrautblättern, und mit einer Brühe oder Tomatensauce gekocht. Dabei wird oft auch eine größere Vielfalt an Gewürzen verwendet, und es kann auch für die Fülle zu einer Mischung aus verschiedenen Fleischsorten, wie Schwein, Rind und Lamm kommen. Häufig werden Sarma auch in einer Tomatensoße serviert, die oft mit Borş ergänzt wird. Über Transsilvanien (Interview 7) berichtet Ariane, dass dort Sarma reichhaltiger und mit geräuchertem Fleisch oder Speck zubereitet werden. Manchmal wird auch ein wenig Paprika in die Fülle gegeben. In Temesvar (Interview 6) sind die Sarma würziger und enthalten manchmal auch unkonventionelle Zutaten wie getrocknete Zwetschgen oder Rosinen in der Fülle, was ihnen eine süßliche Note verleiht.

6.4.5 Hausmannskost oder Fast Food

Der „rumänischen Küche“ (und hier insbesondere den Suppen, Kartoffelgerichten und den dicken Saucen) werden besonders charakteristische Merkmale wie „nahrhaft“, „kalorienreich“ und „bodenständig“ zugeschrieben. Sie präsentiert sich weniger als verfeinerte, raffinierte Küche, sondern als einfache, bodenständige Hausmannskost, als Alltagsküche.

Nachdem in mehreren Interviews (3, 4, 6, 7 und 9) sehr oft der Begriff „Hausmannskost“ gefallen ist, ist dieser Begriff für meine Arbeit sicher zentral. Hausmannskost bezeichnet eine Art der traditionellen, einfachen und oft regionalen Küche, die sich durch nahrhafte und bodenständige Gerichte auszeichnet. Insgesamt lässt sich sagen, dass Hausmannskost eine facettenreiche Kategorie der Ernährung ist, die sowohl ernährungsphysiologische, kulturelle,

psychologische als auch ökologische Aspekte umfasst. (Duden. 2011. „Hausmannskost“ <http://www.duden.de/definition/hausmannskost>) [letzter Zugriff 30.3.2025].

Die rumänische Küche zählt zur balkanischen Küche und verbindet viele Elemente der bäuerlichen Küche (Roth 2010, 30). Viele RumänInnen konnten sich auch teures Essen nicht leisten, insofern handelt es sich bei der rumänischen Küche um keine sehr raffinierte. Der Anteil der Ausgaben für Nahrungsmittel ist in unteren sozialen Schichten höher, wobei vermehrt preiswerte Lebensmittel wie Nudeln, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Speck und Schweinefleisch verkocht werden, während teurere und leichter verdauliche Produkte wie mageres Fleisch, Obst und Frischgemüse weniger konsumiert werden (Bourdieu 1982, 288).

Die rumänische Küche, als Teil der vielfältigen balkanischen Esskultur, ist ein Spiegelbild der ländlichen Traditionen und des Lebensstils der RumänInnen. Sie ist geprägt von Einfachheit, Saisonalität und der Verwendung lokaler Zutaten, die die Region reichlich bietet. Diese Küche besteht aus Mahlzeiten, die oft aus bescheidenen, aber nahrhaften Zutaten zubereitet werden.

Die Basis der rumänischen Hausmannskost bildet eine Vielzahl von Grundnahrungsmitteln, die in jedem Haushalt zu finden sind. Mehl, Mais, Kartoffeln, Bohnen und verschiedene Gemüsesorten wie Kohl, Karotten und Paprika sind die Eckpfeiler der rumänischen Küche. Diese Zutaten sind nicht nur kostengünstig, sondern auch vielseitig einsetzbar. So entstehen aus einfachen Komponenten köstliche Gerichte, die oft in großen Portionen zubereitet werden, um Familie und FreundInnen zu sättigen. Typische Beispiele sind „Mămăligă“, „Sarmale“ und herzhaft-eintöpfige Gerichte. Eintopfgerichte werden mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse zubereitet. Die Zubereitung dieser Eintöpfe erfolgt häufig in großen Töpfen, was sie ideal für Familientreffen macht. Untersuchungen zeigen, dass in ärmeren Schichten vermehrt die Zubereitung zeitaufwändiger Gerichte wie Eintöpfe oder Schmorgerichte erfolgt und dass man Eintöpfe auch leicht aufwärmen kann.

In der rumänischen Küche ist die Saisonabhängigkeit oft entscheidend. Viele Familien bauen in ihren eigenen Gemüsegärten an, was bedeutet, dass die Zutaten frisch und in der Regel biologisch sind. Im Frühling und Sommer finden sich zahlreiche Gemüse- und Obstsorten auf dem Tisch, während im Herbst die Zeit für das Einmachen kommt. Konservierungstechniken wie Einlegen, Fermentieren und Marmeladenherstellung sind tief in der rumänischen Tradition verwurzelt (Georgescu 2020, 185).

Es ist Küchenkonservatismus beziehungsweise Bequemlichkeit, dass MigrantInnen bei ihren alt-bekannten Rezepten bleiben und nicht tagtäglich Neues ausprobieren. (Cramer 2011, 131) Beharrung auf "alten" Rezepten spricht gegen eine Experimentierfreudigkeit und drückt Widerstand gegen Neuerungen aus (Cramer 2011, 132-133).

Das Kochen in einer neuen Umgebung stellt ein Umfeld dar, wohin Rezepte leicht transferiert werden können. Wenn aber ein(e) Migrant/in als Nicht-TouristIn in einem neuen sozialen und wirtschaftlichen Umfeld ankommt und Vertrautes durch einen mobilitätsbedingten Verlust nicht mehr verfügbar ist, wird dieser Verlust durch Sendungen aus dem Herkunftsland wettgemacht. Wollen aber MigrantInnen typische Speisen aus der Herkunftsgesellschaft kochen beziehungsweise essen, muss vorausgesetzt werden, dass die Zutaten dafür verfügbar sind.

Fast Food hat in Österreich, wie in vielen anderen Ländern, eine lange und vielfältige Tradition. Diese Tradition reicht von den klassischen „Würstelständen“, die als wichtige Bestandteile der österreichischen Esskultur gelten, bis hin zu modernen Fast-Food-Ketten und asiatischen Imbissen, die in den letzten Jahrzehnten populär geworden sind. Die Würstelstände sind ein fester Bestandteil des österreichischen Straßenbildes und bieten eine Vielzahl von Würstchen, wie Frankfurter, Käsekrainer und Burenwurst, oft serviert mit Senf, Kren und Semmeln. Diese Stände haben nicht nur kulinarische Bedeutung, sondern sind auch soziale Treffpunkte. Laut einer Studie von Peter (2013) spielen Würstelstände eine wichtige Rolle im städtischen Leben, besonders in Wien. Die Einführung von Döner- und Kebabständen erfolgte in den 1980er Jahren (eventuell in Folge der Gastarbeiterströme, sie werden meist von türkischen oder ex-jugoslawischen BetreiberInnen, die sich selbständig machten, geführt). Diese Stände entwickelten sich schnell zu einer der beliebtesten Fast-Food-Optionen. Eine Untersuchung von Peter (2013) zeigt, dass diese Betriebe nicht nur schnelle und schmackhafte Mahlzeiten anbieten, sondern auch einen wichtigen Beitrag zur wirtschaftlichen Integration von MigrantInnen leisten.

In den letzten Jahren gewannen asiatische „Takeaways“ an Bedeutung. Sie bieten eine breite Palette von Gerichten an, darunter Sushi und Wok-Gerichte. Diese Takeaways sind häufig nicht nur auf den schnellen Konsum vor Ort, sondern auch auf den Verkauf zum Mitnehmen ausgerichtet, was den Trend zur Bequemlichkeit und Multikulturalität in der österreichischen Gastronomie widerspiegelt. Laut Kim (2007) ist der Einfluss der asiatischen Küche in

städtischen Gebieten besonders stark, wo die Nachfrage nach schnellen, gesunden und geschmackvollen Optionen stetig wächst.

Zu „Fast Food“ muss festgehalten werden, dass Nicola (Interview 10) eine Teenagerin repräsentiert, die zwar gelegentlich, aber nicht übermäßig viel Fast Food konsumiert. Die FreundInnen gehen öfters als sie zu McDonald's. Nicola selbst isst selten in einem Restaurant dieser Fast-Food-Kette, lieber geht sie in ein Kaffeehaus in Österreich. In Temesvar besuchte sie auch hie und da einen McDonald's, aber nicht allein, weil sie dafür noch zu jung war.

Nach Nicolas Interview wollte ich von den befragten Müttern wissen, was ihre Kinder gerne kochen beziehungsweise essen. Mona kocht unter der Woche von Montag bis Freitag rumänische Hausmannskost, weil sie nicht will, dass sich ihre drei Kinder von Döner ernähren. Allerdings erwähnt sie auch, dass die Kinder durch italienisches Essen beeinflusst worden sind und – wie alle Kinder – eine Vorliebe für Pizza und Spaghetti entwickelt haben.

In Whatsapp-Nachrichten vom 30.10.2024 antworten Jana und Ariane, auf die Frage, was ihre Kinder gerne essen, dass ihnen Hausmannskost sehr gut schmecke. Jana schreibt, dass sie mit ihrer Tochter M. und ihrem Sohn E. äußerst selten zu McDonald's gehe, nur alle vier bis sechs Monate einmal. Gerne essen sie Suppen, Gemüse (roh und gekocht), Obst, Milchprodukte, Aufstriche, frisch gebackenes Brot und Nudeln. E. isst besonders gerne Fisch, M. mag kein Fleisch oder nur sehr wenig [8:03, 30.10.2024].

Für Arianes Tochter stellt Essen definitiv die Energiequelle für ihr intensives Sportprogramm dar. Ariane erzählt [00:15:54]:

Sie und ich haben eine schnelle Verdauung. Es geht dabei nur um qualitatives und gesundes maßgeschneidertes Essen. Das ist Ernährung für Sportler. Sie isst gerne und hat Freude und einen feinen Geschmack für gute Speisen. So wie ich isst sie Steak medium rare gerne [00:15:54].

In einer Whatsapp-Nachricht [30.10.2024] fügt Ariane noch dazu:

Fast Food ist für sie Tabu. Sie will kein Fast Food essen, weil sie [...] aufgewachsen ist mit der Idee, dass Fast Food ungesund ist. In der Volksschule ist sie von der Klassenlehrerin noch mehr darüber unterrichtet worden. Fast Food wird bei uns in der Familie nur gegessen, wenn wir reisen und eine Pause machen, das heißt, maximal dreimal im Jahr. Sie isst, was zu Hause gekocht wird. Jetzt ist sie im ersten Jahr Gymnasium und bekommt zweimal pro Woche ein warmes Mittagessen von zuhause. In der Schule könnte sie Schnitzel und Pommes Frites essen, aber sie bevorzugt das Essen, das sie kennt. Sie ist keine Schnitzel-Esserin.

6.4.6 Zusammenfassung

In diesem Kapitel wurden die Essgewohnheiten und kulturellen Identitäten von Menschen rumänischer Herkunft in Österreich untersucht, wobei der Fokus auf der Bedeutung von selbstangebautem Gemüse, Brot und traditionellen Gerichten wie Sarmale liegt. Die Befragten betonen, dass familiäre Netzwerke und der Anbau eigener Lebensmittel eine zentrale Rolle in ihrer Ernährung spielen, während sie gleichzeitig ein Bewusstsein für die gesundheitlichen Aspekte ihrer traditionellen Küche entwickeln. Trotz der Verbreitung von Fast Food in Österreich zeigen viele RumänInnen eine Vorliebe für Regionales und Bio-Produkte, was ein Festhalten an traditioneller Zubereitung hinweist. Brot wird als kulturelles Symbol betrachtet, das Gemeinschaft und Tradition verkörpert, während weniger raffinierte Hausmannskost im Alltag und bei Feierlichkeiten, im privaten und im öffentlichen Bereich weit verbreitet ist. Das Kapitel beleuchtet die anhaltende Wertschätzung für selbstgemachte und regionale Lebensmittel. Dies spiegelt ein Bedürfnis nach Kontrolle über die Zutaten, nach Qualität und nach einer Verbindung zur Herkunftskultur wider. Gleichzeitig offenbart die Analyse eine Auseinandersetzung mit den Ernährungsgewohnheiten der Aufnahmegesellschaft und eine kritische Reflexion der traditionellen rumänischen Küche. Einige Befragte bemängeln den hohen Fettgehalt und die Kalorienmenge traditioneller Speisen und bevorzugen leichtere, gesündere Alternativen. Die interviewten Mütter schätzen selbst zubereitete Speisen, insbesondere für ihre Kinder. Fast Food spielt bei diesen Jugendlichen, die gelegentlich Fast Food konsumieren, keine Rolle. Dabei ist wichtig zu betonen, dass sowohl das Interview mit der Teenagerin Nicola als auch die Aussagen der Mütter über ihre Kinder nur drei Meinungen über Fast Food widerspiegeln und die Informationen sich nicht generell auf die ganze rumänische oder österreichische Mehrheitsgesellschaft übertragen lassen. Sicher ist aber, dass für die Befragten Hausmannskost einen festen Bestandteil ihres Lebensstils darstellt. Das Fortbestehen preisgünstiger Hausmannskost ist nach wie vor stark ausgeprägt, selbst in einer modernen Welt, in der Fast Food und internationale Küche populär sind.

6.5 Geschäfte und Restaurants

6.5.1 Delikatessen in rumänischen Geschäften

Mittels Untersuchung des Kaufverhaltens rumänischer MigrantInnen in rumänischen Geschäften in Österreich sollte eruiert werden, warum (und an wen?) gerade spezielle rumänische Produkte in diesen Geschäften verkauft werden und wie diese Geschäfte als

soziale und kulturelle Anlaufstellen von MigrantInnen fungieren. Diese Beobachtungen bieten Einblicke in die Integration von in Österreich Lebenden rumänischer Herkunft (Orozco 2015, 12). Meine Recherche in diversen österreichischen Supermärkten (Hofer, Lidl, Penny, Billa und Spar) ergab, dass man dort Borș, rumänische Salami, Salsiccia, die Käsesorte Feta - in Rumänien produziert – und eingelegtes Gemüse in Dosen findet. Weiters sind rumänische Süßigkeiten oder Süßspeisen wie z.B. „Cozonac“, Teigwaren wie „Makaroni“ oder traditionelle rumänische Schnäpse wie "Tuica" oder "Palinca" erhältlich.

Meine TB vor Lebensmittelgeschäften lieferte eine Menge wichtiger Informationen über rumänische Lebensmittelgeschäfte in Österreich (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 24-29). Die gewonnenen Informationen durch die TB wurden teilweise durch Information aus der Sekundärliteratur bestärkt: Orozcos Studie zeigte, dass die Mehrheit der Befragten ethnische Produkte kaufen, weil „sie den Geschmack mögen“ (Orozco 2008, 2, zitiert bei Bundas 2018, 93). Das trifft auch für meine TB 2 zu. Der Hauptgrund der fünf RumänInnen, die nach ihrem Einkauf im România Market in St. Pölten bei mir stehen blieben, gaben an, etwas wegen des „authentischen Geschmacks“ gekauft zu haben. Darüber hinaus bestätigten die Aussagen der beobachteten RumänInnen bei meiner TB 2 Bundas' Hypothese zu seiner Studie zur rumänischen Gemeinschaft, dass „die Hauptmotivation für den Konsum nostalgischer Produkte bei rumänischen MigrantInnen die rumänische Herkunft der Produkte“ sei (Orozco 2008, 2, zitiert bei Bundas 2018, 91). Außer einer Österreicherin, die wegen ihrer Gehbehinderung den rumänischen Laden aufgrund der Nähe frequentiert, sind die Kunden, die während meiner TB 2 den rumänischen Laden besuchen, zum überwiegenden Teil rumänische Landsleute. Möhring konstatiert in diesem Zusammenhang, dass nicht nur die im Einzelhandel beschäftigten Geschäftsführer von einer ethnischen Gruppe stammen, sondern dass sich auch die Geschäfte an die eigene Gruppe wenden (Möhring 2012, 154). Die Mehrheit der unbekannten Befragten vor den Geschäften besuchen diese Läden regelmäßig (zwischen einmal pro Woche und einmal im Monat) (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 24-29).

Eine differenzierte Sichtweise zu Produkten in den rumänischen Läden konnte ich im Gegensatz dazu durch die Interviewantworten zu denen von ihnen gekauften Produkten, verglichen mit Selbstproduziertem, gewinnen. Mindestens drei Interviewte (Interview 3, 7 und 9) kamen auf „Borș“ zu sprechen und wie man damit Suppen säuert. C  zar hat zwar in rumänischen Geschäften in Wien noch nie eingekauft, doch weist er darauf hin, dass

RumänInnen diese Geschäfte brauchen, weil sie dort „Borș“ zum Sauermachen der Suppen kaufen würden, und er zeigt mir ein Foto dieses Produktes.

Im Gegensatz zum selbst hergestellten, wird das „Borș“, das in Österreich in rumänischen Läden gekauft werden kann, als „industriell, künstlich“ beschrieben und es wird kritisiert, dass chemische Zusätze beigesetzt sind. Ähnliches berichtet Ariane im Interview 7 über „Dulce de leche“ [00:54:55]:

Das wäre, das wäre ein Rezept, wo ich sage, das mache ich gerne, weil das Kindheitserinnerungen sind, und das schmeckt mir auch noch, obwohl es wirklich süß ist. Das mache ich gerne, weil ich hab „Dulce de leche“ probiert, aus dem Geschäft gekauft. Essfertig, das gibt es überall in Billa. Wirklich kein Problem, kommt in so kleinen Plastikflaschen, und das wird drüber gegossen, also die Flüssigkeit drüber gegossen, aber das schmeckt nicht einmal annähernd so gut.

Die qualitativen Interviews förderten ein anderes Bild zutage: Nach eigenen Angaben war der Großteil der Befragten (bis auf Olivia, Interview 8) noch nie in einem rumänischen Geschäft außerhalb von Rumänien einkaufen: Die Befragten der Interviews 1, 2, 6, 7 und 9 frequentieren laut eigenen Angaben zwar Hofer, Lidl, Penny, Billa und Spar, aber keine rumänischen Läden. Im Interview 8 berichtet Olivia von ihren drei Arbeitskolleginnen vom Schloss Schönbrunn, die häufig in rumänischen Geschäften (z.B. im 22. Wiener Bezirk) einkaufen, hauptsächlich wegen einer bestimmten Marke von Paprikaeinmachgläsern, die der Sohn einer Arbeitskollegin bevorzuge [01:09:46]:

Und solche Sachen. Also ich würde sie nicht kaufen, diese Konserven kaufen, und so, was ich gesehen habe, jemand muss das kaufen, weil sonst würden sie [d.s. die Läden] nicht [so viel] verkaufen.

Olivia (Interview 8) persönlich findet diese Produkte überteuert. Bei ihr sind die finanziellen Überlegungen bei den Einkaufsgewohnheiten kaufentscheidend, aber sie anerkennt, dass eine persönliche Vorliebe oder einfach Vertrautheit mit einem Produkt in der Auswahl der Geschäfte eine Rolle spielen kann. Die Kinder von Olivias Kolleginnen bevorzugen spezifische Marken und Produkte, die ihren individuellen Geschmacksvorlieben entsprechen, selbst wenn sie möglicherweise überteuert sind. Dies zeigt, wie ein Beharren auf Gewohnheiten die Kaufentscheidungen (vor allem der erwachsenen RumänInnen) beeinflussen, selbst wenn es preisgünstigere Alternativen gibt. Obwohl nostalgische Produkte in der Zielgesellschaft gekauft

werden können, sind Sendungen aus der Herkunftsgesellschaft häufig die billigere Variante (Harbottle 1997a, 177).

6.5.2 Entdeckungsreise in rumänischen Restaurants

Meine TB am 21.3.2024 im rumänischen Lokal „Casa Romanaesca“ wirft ein interessantes Licht auf das Phänomen des „Auswärtssessens“, insbesondere in Bezug auf die soziale Bedeutung von Restaurants als Treffpunkte, wo die Interaktion mit Freunden oder Kollegen im Vordergrund steht. Das Lokal „Casa Romanaesca“ ist von einigen Arbeitern, die nach der Arbeit nichts essen, sondern nur ein Bier trinken und sich unterhalten, besucht. Dies zeigt, dass Restaurants auch als Orte der sozialen Partizipation und Solidarität dienen, insbesondere unter Männern.

Wie in ihrer Studie beschrieben, kamen auch Warde und Martens durch ihre Forschung auf das Ergebnis, dass für etliche Befragte „ethnische“ Restaurants einen Ort der sozialen Partizipation darstellen, wo man zusammenkommt und sich unterhält (Martens/Warde 1992, 132). Auch wenn Martens und Warde ihre Studie schon vor 35-40 Jahren durchgeführt haben, gilt bis heute das Frequentieren von Lokalen als solidarische Gemeinschaftsaktivität, die fast nur von Männern gepflegt wird (Martens/Warde 1992, 132). Dieselbe Beobachtung konnte ich im Restaurant „Casa Romanaesca“ machen.

Als ich das Lokal kurz vor 17.00 Uhr betrete, sitzt an dem einzigen besetzten Tisch ein rumänischer Arbeiter, der nach der Arbeit hier ein Bier trinkt. In meiner Beobachtungszeit wird sein Tisch von drei anderen Arbeitern frequentiert. Zuerst leistet ihm ein zweiter Arbeiter Gesellschaft, der etwas trinkt und bald das Lokal verlässt. Er wird kurz danach von zwei anderen ersetzt, die sich zu dem ersten Arbeiter gesellen und plaudern. Dann kommt noch ein weiterer Arbeiter hinzu, das heißt, sie sind die meiste Zeit meiner Beobachtung zu viert (

Keine meiner Befragten geht oft in ein rumänisches Lokal. In den Interviews 4 und 6 wird von Olivia und Nicola erzählt, dass sie noch nie in Österreich in einem rumänischen Restaurant waren. Olivia kocht dafür oft rumänisch für österreichische Freunde zuhause [00:20:13]:

Ich mag Dinnerparties schmeißen und kochen für die Gäste. Es ist eine Herausforderung für mich, komplizierte Gerichte hinzubekommen. Ich freue mich, wenn ich schaffe. Außerdem ich finde das praktisch, wenn ich Lust auf etwas habe, kann ich mir selber fast alles zubereiten. Es gibt sie, Restaurants in Wien, ja, vielleicht verpasse ich was, aber ich mag Kochen, weil ich eine Genießerin bin, und ich mag selber gut essen und mir selber alles zubereiten.

Im Interview 2 erzählt Ljubov, dass ihre FreundInnen vor allem samstags und sonntags auswärts essen [00:14:46]:

Wer von den Kroaten will, geht dorthin am Abend, samstags und sonntags zur Grillerei. Wann, dann gehen wir immer abends [aus]. Der Tag zum Feiern ist Samstag, weil Montag wieder Arbeit ist. Gibt's alles. Bars und Speiselokale. Kannst du Kaffee trinken, kannst du essen.

Sie selbst bevorzugt, zu Hause zu feiern [00:16:12]:

Wir machen mehr zu Hause, dort ist es mehr als sieben Stunden im Lokal, ist lustiger als in den Lokalen, alle kommen zum Kochen.

Auch Cézar kennt das Lokal „Bukovina“ in Wien, aber nur vom „Hören-sagen“. Er war dort noch nie und glaubt, dass es auch „ein wenig teuer“ sei und will es sich für „Hausmannskost“ nicht leisten. In fast allen Balkan-Grills spielten nicht nur die Speisen in ihrem würzigen Geschmack und ihrem spezifischen Duft eine zentrale Rolle, sondern auch die musikalische Untermalung war von eminenter Bedeutung für eine lebhafte [...] Atmosphäre (Möhring 2014, 240). Was Cézar an rumänischen Lokalen (vor allem in Rumänien) stört und der Grund für ihn darstellt, nicht hinzugehen, ist genau [00:17:20]:

[...] diese laute rumänische Musik, sie ist [...] immer wieder, immer wieder dieselbe, die gleiche.

Auch Cornel (Interview 3) war außer in Rumänien noch nie in einem rumänischen Speiselokal in Österreich essen. Dafür habe er die Pizzeria „Mampf“ in der Mitterau, einem Stadtteil von Krems, ausprobiert, die in Krems im Juni 2024 von einem rumänischen Ehepaar neu übernommen worden sei, nachdem es mit einem anderen Lokal in Wien nicht Fuß fassen konnte. Die Pizza habe gut geschmeckt. Er meint, er könne sich zwar das Essen in rumänischen Lokalen leisten, aber es wäre dieselbe Hausmannskost, die seine Schwester für ihn koche. Gerade sei sie auf Besuch, und er habe zu Mittag (das Interview findet ab 13.30 statt) gefüllte Paprika und Palatschinken als Nachspeise gegessen.

Abschließend muss erwähnt werden, dass Pizzerien und Gastbetriebe oft von rumänischen GastwirtInnen nicht neu gegründet, sondern bereits bestehende Lokale (z.B. Pizzeria „Mampf“) übernommen werden. Dort wird in der Tradition der italienischen (und zum Teil der griechischen) Küche gekocht, jedoch mit einem kleinen zusätzlichen österreichischen Speisenangebot (z.B. Wiener Schnitzel), um die heimischen Stammgäste nicht zu verlieren.

Dass rumänische Traditionen (Verwendung von mehr Fett, Verwendung oder Nicht-Verwendung spezifischer Gewürze, etc.) auch bei den von ihnen übernommenen italienischen/griechischen/österreichischen Traditionen einfließen, ist anzunehmen. Prinzipiell „kommt es auf die Herkunft des Kochs an“, meint Rodriga.³⁴

Lorenzo, seine Frau und sein Vater betreiben alteingesessene Buffets und keine neugegründeten Buffets. Ihr Hauptgeschäft ist derzeit das Buffet „Fana“ beim Eislaufplatz in Krems. Ähnlich den „hybriden Kreationen“, die Möhring im Buchkapitel „Die ausländische Gastronomie in Deutschland“ beschreibt, nämlich an die heimischen Geschmäcker angepasste ausländische Spezialitäten, lassen sich die Speisen beschreiben, mit denen Lorenzo in seiner Verkaufsstelle operiert (Möhring 2012, 157). Dort gibt es nicht nur rumänische Spezialitäten wie Gulaschsuppe oder Čevapčići, sondern auch an die Essgewohnheiten von Teenagern angepasstes österreichisches und internationales Essen: Schnitzel, Käsekrainer, Würstel, Pommes frites und Pizza.

Zusammenfassend muss festgehalten werden, dass durch die Aussagen in den Interviews 2, 3, 8, 9 und 10 eruiert werden konnte, dass Ljubov, Olivia, C  zar, Cornel und Nicola noch nie in einem rumänischen Restaurant in Österreich waren. Das zeigt, dass gemeinsame Treffen mit FreundInnen die Besuche von rumänischen Speiselokalen ersetzen. Das weist darauf hin, dass sowohl das in den Lokalen Gebotene (Hausmannskost), die finanziellen Faktoren als auch die Verfügbarkeit von Restaurants im eigenen Wohnort handlungsentscheidend sind. Die Untersuchung über rumänische Restaurants zeigt, dass diese Lokale wichtige soziale Treffpunkte sind, wo Menschen nach der Arbeit zusammenkommen, um zu essen und sich auszutauschen. Die Untersuchungen haben auch ergeben, dass rumänische GastwirtInnen oft bestehende italienische, griechische oder   sterreichische Restaurants übernehmen, während die traditionelle rumänische Küche in der Unsichtbarkeit verschwindet.

Insgesamt verdeutlicht meine Forschung, dass das Zuhause einen wichtigen sozialen Raum darstellt, in dem die Befragten zusammen essen, Gemeinschaft erleben, zusammenkommen und interagieren.

³⁴Siehe Interview in Schiebl-van Veen (2018, 67) mit einer Moldawierin, Olga, die Köchin bei einem Kremser Fleischhauer ist: „[In ihrer Kochstelle] kocht [sie] nach   sterreichischen Rezepten beim Fleischhauer, hat aber auch schon rumänische Rezepte (z.B. Krautrouladen) gemacht“.

6.6 Kochen und Essen verbindet

6.6.1 Im Familienverband

Durch die Teilnahme an einer Mahlzeit, durch das Teilen der Nahrung, wird man Mitglied einer Gemeinschaft. Viele Beispiele bezeugen, dass durch ein gemeinsames Mahl soziale Zugehörigkeit hergestellt, gefestigt oder besiegelt wird (Barlösius 1999, 180). Dieser Abschnitt beschäftigt sich mit der Realisierung von gemeinsamen Mahlzeiten und Kochen als soziales und kulturelles Ereignis in der Familie, insbesondere im Kontext von Feiertagen und Familienfeiern. Mittels der Interviews wollte ich ermitteln, inwiefern gemeinsames Kochen und Essen die Zugehörigkeit zu Geschlecht, zur Familie, zur (religiösen) Gruppe und zur (rumänischen) Gemeinschaft stärken und zur Erhaltung der kulturellen Identität beitragen. Gleichzeitig wollte ich durch die Interviews herausfinden, ob die Anzahl der gemeinsamen Familienessen in der heutigen Zeit abnimmt.

Bei der Durchsicht der transkribierten Interviews wird mir klar, dass die Familie einen sehr hohen Stellenwert im Leben der IPs spielt. Während der Interviews werden Familienfotos gezeigt. Das Thema „Familie/Gemeinschaft in der Familie“ war keine spezifische Frage des Leitfadens, trotzdem wurde es von allen IPs verstärkt thematisiert. Sieben IPs sind verheiratet (Annamaria, Cornel, Mona, Lorenzo, Jana, Ariane und César), zwei haben einen Partner (Ljubov und Olivia), eine ist geschieden (Rodriga) und eine IP ledig (Nicola). Eine IP hat vier, sieben IPs haben zwei Kinder, eine IP hat ein Kind und zwei IPs haben keine Kinder. In den Interviews wird eine emotionale Verbundenheit mit der Familie und den Verwandten beschrieben. Laut Cramer (2011, 337) stellt Essen eine Art der Kommunikation dar, und die Esspraktiken sind erlernt und werden im Kontext der Familie verstärkt. Auch viele Rezepte werden innerhalb der Familie weitergegeben, wie die Interviews zeigten. Das Kochen nach diesen Rezepten kreiert eine Verbindung zwischen Kindern und Eltern. Kochen beziehungsweise kochen zu lernen macht viele meiner Befragten glücklich. Für Jana hat es auch keinen Unterschied gemacht, von wem sie kochen lernte. Denn kochen (und zwar österreichisch) lernte sie nach eigenen Angaben bei „ihrer österreichischen Mama“ (Interview 6, Jana, 3.11.2023, in einem Café, in Krems).

Aus den Interviews konnte ich schließen, dass für die interviewten Mütter und Väter der Grad an Zugehörigkeitsgefühl stark mit dem Aufenthaltsort ihrer Kinder beziehungsweise für die interviewte Jugendliche stark mit dem Aufenthaltsort ihrer Mutter zusammenhängt.

Zugehörig zu RumänInnen fühlt sich Nicola nicht und rumänisches Essen vermisst sie nicht, weil sie nach eigenen Angaben „dort nicht mehr leb[t]“ Interview 10, Nicola, 22.8.2024, in der Wohnung meiner Eltern, in Krems). Durch Nicolas Interviewaussagen konnte ich herausfinden, dass, wenn die Befragten den neuen Aufenthaltsort als den bevorzugten wahrnehmen, sie gleichzeitig auch dem Geschmack der Zielgesellschaft den Vorzug geben und umgekehrt, wenn MigrantInnen dem Geschmack der Zielgesellschaft den Vorzug geben (Harbottle 1997a, 182), sie gleichzeitig auch den neuen Aufenthaltsort als den bevorzugten wahrnehmen. Dies zeigt, dass Geschmacksvorlieben mit bevorzugten Orten korrelieren (Harbottle 1997a, 180). Nicola exemplifiziert unter meinen IPs eine Ausnahme, da sie nach Österreich in einem jungen Alter, in dem sie sich an ein Leben in einem neuen Land schnell angepasst hat, gekommen ist.

Ariane hat ein Kind in Österreich, Jana hat zwei Kinder und fühlt sich in Österreich sehr gut integriert. Annamaria und Ljubov haben jeweils ihre zwei (schon erwachsenen) Kinder in Rumänien. Beide identifizieren sich stärker mit ihrer Region, da ihre Kinder und Enkelkinder dort leben. Lorenzo kam ebenfalls in einem Alter nach Österreich, wo man sich leicht und schnell anpasst. Er pflegt zwar sehr die rumänische Community, meint aber, dass er gut integriert sei. Seine vier Kinder leben alle in Österreich.

Haukanes deutet in ihrem Artikel „Belonging, Mobility, and the Future Representations of Space in the Life Narratives of Young Rural Czechs“ (2013) an, dass die Zahl der gemeinsamen Mahlzeiten von tschechischen Familien in den letzten zehn bis fünfzehn Jahren abgenommen hat, was teilweise auf den Rückgang der intensiven Subsistenzlandwirtschaft zurückzuführen ist. Dennoch bleibt das Familienessen ein wichtiger Bestandteil des sozialen Lebens, insbesondere in ländlichen Gemeinschaften. Die Veränderungen in der Esskultur spiegeln die breiteren gesellschaftlichen Entwicklungen wider, die auch die Dynamik innerhalb der Familien beeinflussen. Eine für meine Arbeit wichtige Forschung betrieb auch Anne Murcott in Südwales, Australien und Neuseeland. Sie ging der Frage auf den Grund, ob gemeinsame Familienessen abgenommen haben. Während in den 1920er Jahren das gemeinsame Essen noch üblich war, berichtet Murcott über spätere Tendenzen und Entwicklungen, aus denen zu schließen sei, dass gemeinsame Familienessen (bis zur heutigen Zeit) im Rückgang seien. Murcott ist bewusst, dass gemeinschaftliches Essen in der Familie - früher „Usus“ - heute als „quality time“ gilt: „to save meal-times, at least, for the family“ (Murcott 1997, 32). Die Autorin fasst ihre Ergebnisse zu gemeinsamen Mahlzeiten im privaten Raum im Buchbeitrag „Family

meals – a thing of the past?“ (Murcott 1997, 32-49) zusammen. Auch Barlösius geht der Frage nach, ob das gemeinsame Familienmahl noch existiert, wenn manche Familien keinen Esstisch besitzen, obwohl die gemeinsame Mahlzeit als „Bollwerk“ gegen die Auflösung der Familie gesehen wird (Kaufmann 2006, zitiert bei Barlösius 1999, 199). Der private Raum mit den Mahlzeiten wird zu einem anthropologischen Feld, in dem Kinder nicht nur ihren Ernährungsrhythmus finden, sondern auch emotionale Bindungen erleben, die die Basis ihrer Identität stärken (Zingerle 1997, 81). In der breiteren gesellschaftlichen Diskussion gibt es Szenarien, in denen gemeinsame Essen nicht als harmonische Zusammenkünfte, sondern als Spannungsfelder wahrgenommen werden. Konfliktgeladene Familienstrukturen, wie Patchwork-Familien, Generationenhaushalte, Familien mit Essstörungen, thematisiert Murcott nicht.

Laut Interview 7 vom November 2023 berichtet Ariane über ihre familiären Entwicklungen, denen sie folgendermaßen entgegenwirkt [00:13:58]:

Wir wollen schon, zumindest am Wochenende und Samstag und sonntags, also Samstag, Sonntag, dass wir uns zusammensitzen und miteinander frühstücken, warum? Weil, weil die Tochter es braucht [...].

Die sozialen Aspekte des „Miteinander-Essens“ haben sich auch für Ariane geändert. Obwohl sie in Rumänien keine fixen Essenszeiten während ihrer Studentenzeit einhielt,³⁵ regulierten sich in Österreich ihre Mahlzeiten rund um einen bestimmten Zeitpunkt und sie sucht das gemeinsame Essen mit ihrer Familie. Hier steht vor allem die innerfamiliäre Kommunikation (Manifestation von Zusammengehörigkeitsgefühl, Bindung und Gemeinschaft) im Vordergrund. Für Ariane nehmen nicht nur die Mahlzeiten (wie z.B. das Sonntagsfrühstück) in der Familie einen hohen Stellwert ein, auch in der Arbeit praktiziert sie „networking“ während gemeinsamer Mittagessen. Interessanterweise ist ihr während der gemeinsamen Mittagessen mit KollegInnen aufgefallen, dass sie sich mit Personen aus der ehemaligen DDR besser versteht als mit ÖsterreicherInnen, und sie führt dies auf eine gemeinsame kommunistische Vergangenheit zurück. Scheinbar verbinden Prägungen durch den Kommunismus noch Jahre später.

³⁵In Österreich ist das gemeinsame Essen unter Studenten oft durch verschiedene Faktoren beeinflusst, wie etwa Studienzeiten, persönliche Verpflichtungen und die Organisation des Alltags. Im Gegensatz zu Rumänien, wo die Essenszeiten flexibler gestaltet sind, gibt es in Österreich häufig feste Zeiten, zu denen gemeinsam gegessen wird.

Abgesehen davon, wer kocht oder bäckt, scheint auch relevant, mit wem das Essen zubereitet wird. Die Interviewte aus Interview 8, Olivia, kocht Gerichte, die sie noch aus ihrer Herkunftsgesellschaft kennt. Dass sie dazu österreichische FreundInnen einlädt, besonders wenn sie ein typisch rumänisches Gericht kocht, zeigt dessen Besonderheit. Laut ihren Angaben im Interview 8 kommen die eingeladenen Gäste früher zu ihr und helfen beim Kochen mit. Für Olivia ist das Kochen und Essen von Speisen aus ihrer Herkunftsgesellschaft weniger etwas Alltägliches als meist ein besonderer Anlass, den sie gemeinsam mit österreichischen FreundInnen begehen will.

6.6.2 Arbeitsteilung im Familienverband

Die Küche fungiert als Verständigungsmittel, durch das soziale Verhältnisse, soziale Ungleichheiten, Geschlechterdifferenzen, Formen der Arbeitsteilung [...] transportiert werden (Barlösius 1999, 134). Arbeitsteilung wird besonders für große Feierlichkeiten als eine Form von Zeit-, Kosten- und Arbeitersparnis betrachtet, die es ermöglicht, den Haushalt (beziehungsweise Vorbereitungen) effizienter (durch) zu führen. Während Essen mit Freude und Vergnügen verbunden ist, zählte Kochen in der Vergangenheit als notwendiges Übel, welches zusätzlich zum Einkaufen und Putzen zu erledigen war. In etlichen rumänischen Familien gibt es eine Arbeitsteilung, die einem ökonomischen Prinzip folgt. Ariane erzählt in ihrem Interview, dass sie eine um vier Jahre ältere Schwester habe, mit der sie Arbeitsteilung betrieben habe. Die Schwester war für das Essenkochen und sie für das Backen (und Putzen) zuständig.

Diese klare Arbeitsaufteilung in Rumänien ermöglichte es ihnen, ihre Zeit effizient zu nutzen und den Haushalt gemeinsam zu führen. Dass das Gemeinschaftsgefühl auch durch das gemeinsame Kochen unter Verwandten und Nachbarn gestärkt wurde, davon berichtet Ariane ebenfalls im Interview [00:57:32]:

Wir haben uns Gurken eingelegt, Oma und Mama und Tanten haben sich mit den Nachbarinnen getroffen und Gurken [eingelegt und] Puztasalat für fünf bis sechs Familien gemacht. [Sie] haben getratscht, [sie] haben sich getroffen und haben Zacuscă gemacht. Das ist so Gemüse auf Brot aus Pilzen, Zucchini. Das [ist eine] intensive Arbeit, [sie haben] geschält [und] dann klein geschnitten [und] gegrillt. Fünf bis sechs Frauen haben sich [dafür] getroffen, so [haben sie sich die] Arbeit aufgeteilt.

Auch im informellen Gespräch 1 meinte Mariana, sie sei „überhaupt nicht fürs Backen“ und führt weiter aus: „weder fürs Backen noch fürs Kochen“. Sie sei für das Putzen und ihre Schwester sei fürs Kochen und Backen zuständig.

Ljubov (Interview 2) berichtet von einer ökonomischen Arbeitsteilung bei Hochzeitsvorbereitungen [00:20:25]:

gibt es eine Frau und Mann aus der Familie, die managen die Tortenvergabe. [...] Es gibt einen in der Familie, der das kann und dann gibt es Mohn-, Nuss- und Apfelstrudel. Man hat sich das aufteilen können.

Normalerweise weist die Arbeitsteilung der Mitglieder eine Ausgeglichenheit zwischen Männern und Frauen innerhalb der Glaubensgemeinschaft auf. Cézar berichtet im Interview 9, dass alle aktiven rumänisch-orthodoxen Mitglieder, unabhängig vom Geschlecht, im Sommer 2024 beim Putzen der Kirche mitgeholfen haben. Auch Lorenzo (Interview 5) berichtet von einer Whatsapp-Gruppe der Rumänisch-Orthodoxen, bei der man sich für die Vorbereitungen von Feierlichkeiten zur Mithilfe eintragen kann. Insgesamt verdeutlicht dieser Abschnitt die Bedeutung von Arbeitsteilung im Alltag der in Österreich Lebenden rumänischer Herkunft und wie diese praktisch dazu beiträgt, den Arbeitsprozess effizienter zu gestalten.

Exkurs: Die Glaubensgemeinschaften

Die Küche fungiert als Verständigungsmittel, durch das Zugehörigkeit zu religiösen Gemeinschaften transportiert wird (Barlösius 1999, 134). Überregionale Gemeinschaften sind oft religiöse Glaubensgemeinschaften, die eine wichtige Rolle dabei spielen, den Mitgliedern ein Gefühl von religiöser Zugehörigkeit und ethnischer Identität zu vermitteln. In diesem Sinne können überregionale religiöse Glaubensgemeinschaften den MigrantInnen, trotz der neuen Umgebung in der Zielgesellschaft, helfen, die migrantischen Herausforderungen zu meistern (Tolksdorf 1990, 118ff).

Cornel gab mir lange Auskunft über die verschiedenen Glaubensgemeinschaften in Krems. Insofern nimmt die Wiedergabe seiner Erläuterungen einen breiteren Platz in der Arbeit ein. Außerdem sprach der Befragte besser Deutsch als andere Befragte.

In Krems gebe es die Betania, die Pfingstkirche. Mit zirka dreihundert Mitgliedern stelle sie die größte Glaubensgemeinschaft dar. Sie habe seit zwei Jahren in Krems an der Schütt ein neues Gebäude, wo sich die Mitglieder treffen. Weiters würden in Krems noch die Adventisten, eine deutschsprachige Glaubensgemeinschaft, existieren. Nachdem sich die Adventisten jeden Samstag in Krems in der Schmidgasse trafen, wollte Cornel ähnliches bei den rumänischen Baptisten bewirken und organisierte zunächst mit ganz wenigen rumänischen Baptisten

Treffen am Sonntag, was die Baptisten sehr schätzen. Am 2. November 1998 fand der erste Gottesdienst der rumänischen Baptisten in Krems statt [00:16:34]:

Wir sind eine sehr kleine religiöse Gemeinschaft und ich habe immer gesagt, wir haben nicht nur den Magen, wir haben auch eine Seele, und wir haben angefangen mit fünf Leuten, dann ist die Gruppe gewachsen, und inzwischen haben wir schon ein Zentrum gebaut in Lerchenfeld, und wir sind 150 jetzt mit 80-100 Kindern.

Nach der Nutzung verschiedener Räumlichkeiten (Schillerstraße in Krems) entstand nach neunjähriger Baptistenexistenz das Kirchengebäude in Krems-Lerchenfeld (nach zweijährigen Bauarbeiten).

Der Bau der Kirche war zunächst eine Herausforderung, denn das Grundstück lag am Rand einer damals noch unbebauten Stadtentwicklungsfläche, umgeben von einer Vielzahl von unterschiedlichsten Gewerbebetrieben, mit Wohnbauten unterschiedlichster Größe in der Nähe. Im Jahr 2009 wurde die Kirche feierlich eingeweiht. Im September 2019 wählte die rumänische Baptistengemeinde mit Daniel V. einen neuen Pastor. Natürlich gebe es eine Differenz zwischen inaktiven und aktiven Mitgliedern, weil die inaktiven, so wie überall, nur „GästInnen“ bei den Messen seien. Die aktiveren stellen eine kleinere Gruppe dar. Die rumänischen Baptisten würden eine relativ junge Gemeinschaft repräsentieren. Nachdem die Alten im Land blieben und die Jüngeren migrierten, bewegt sich der Altersdurchschnitt der rumänischen Baptisten in Krems-Lerchenfeld um die fünfunddreißig bis vierzig Jahre³⁶.

Die rumänische Baptistengemeinde besteht u.a. auch aus zirka achtzig Kindern, und sie verfügt auch über eine Jugendgruppe mit zwanzig bis fünfundzwanzig Jugendlichen. Die rumänischen Baptisten in Krems-Lerchenfeld kamen aus fast allen Teilen Rumäniens. Die meisten stammten aus Westrumänien. Der Bildungsgrad der Glaubensgemeinschaft sei durchschnittlich bis hoch, denn der Großteil besitze die Matura.

Auf meine Frage, in welchen Berufsparten die rumänischen Baptisten beschäftigt seien, meint er, dass zwar fast alle Berufsparten vertreten, aber Berufe im Bauwesen überrepräsentiert seien. Die Sparten, die in der rumänischen Baptistengemeinde gängig seien, würden bei den weiblichen rumänischen Baptisten das Gesundheitswesen darstellen, sie arbeiten als Carer oder Raumpflegerinnen im Krankenhaus. Bei den Männern sind Berufe im Bauwesen, wie Bauarbeiter oder Jobs in der Land- und Forstwirtschaft wie Forstarbeiter, Erntehelfer,

³⁶ Nachdem Cornel selbst über sechzig Jahre ist, beschreibt er den Altersdurchschnitt der Baptisten zwischen fünfunddreißig und vierzig Jahren als relativ „jung“.

Spargelstecher oder Gärtner geläufig. Im informellen Sektor wie in Privathaushalten sind Rumänen als Umzugshelfer oder Gartenarbeiter tätig und die Rumäninnen als Haushälterinnen, Köchinnen, Nannys und Altenpflegerinnen beschäftigt. Im Dienstleistungssektor sind die rumänischen Baptisten ebenfalls als KöchInnen oder als KellnerInnen tätig. Einige Baptisten arbeiten auch als Selbständige. Die Angehörigen der rumänischen Baptisten in Krems-Lerchenfeld legen viel Wert auf ihre Bildung und Ausbildung. Viele besitzen die österreichische Staatsbürgerschaft und sind gut integriert.

Ein durchschnittliches Einkommen zu beziehen, verhilft den Baptisten zu einer stabilen wirtschaftlichen Situation. Ihre Einkommen in der Baptistengemeinschaft sind durchschnittlich heterogen und weisen signifikante Unterschiede auf. Cornell betont, dass einige überaus fleißig einer fixen Beschäftigung nachgehen, während andere "Stammgäste am Sozialamt" sind (Interview 3, Cornel, 23.9.2024, in der Pizzeria "Al Capone", in Krems).

Die Lebensumstände der Personen, die vor 35-45 Jahren nach Österreich kamen, waren problematischer (da Rumänien noch nicht bei der EU war) als die Lebensumstände derjenigen, die erst kürzlich gekommen seien, denn der Großteil dieser Gruppe sei wirtschaftlich abgesichert.

Auf mein Nachfragen, ob bei den rumänischen Baptisten auch moderne RumänInnen vertreten seien, antwortet Cornel, dass sie konservativ seien. Als Beispiel nennt er mir in seinem Interview das Beten vor dem Essen. Zum neuen Verständnis der Geschlechterfrage kann er nicht besonders viel sagen. Cornel betont, dass er - als Traditionalist - die Moderne auf jeden Fall mit Vorsicht genießen und nicht alles, was Tradition ist, „wegschmeißen“ würde (Interview 3, Cornel, 23.9.2024, in der Pizzeria "Al Capone", in Krems).

Auf meine Whatsapp-Frage an Cornell vom 5.4.2025, was er unter „traditionell“ versteht, meint er, traditionelle Baptisten würden feste Strukturen und Rituale beibehalten, wie zum Beispiel das Singen von Hymnen, das Lesen aus der Bibel und das Gebet. Als Gegensatz zur rumänisch-orthodoxen Glaubensgemeinschaft, wo viel gemeinsam gegessen und gekocht wird, teilt mir Cornel mit, dass es seines Erachtens bei den rumänischen Baptisten kein wirklich gemeinsames Kochen, wohl aber ein gemeinsames Teilen bei Agapen gebe. Aber sie würden nach den Gottesdiensten nur ein paar Mal im Jahr eine Agape feiern, wo jeder teilnehmen und etwas mitbringen könne. Er erzählt begeistert [00.19:24]:

Und das ist immer ein Highlight. Also das können unsere Frauen, die sind wirklich spitze in puncto Kochen, also die Frage traditionelles oder modernes Essen, die spielt hier keine Rolle.

Durch die Aussagen aus dem Interview 3 wird offensichtlich, dass für Cornel seine rumänische Community, wo er bis 2023 ehrenamtlicher Vorsitzender war und mit der er sich bei den Agapen traf, nach seinen Aussagen „ein Stück Herkunft“ darstellt (Interview 3, Cornel, 23.9.2024, in der Pizzeria „Al Capone“, in Krems).

Zur Mitgliederstatistik der zweiten Glaubensgemeinschaft, der Rumänisch-Orthodoxen, teilt mir Cézar, im Interview 9 mit, dass zwischen 140 und 150 Mitglieder den Orthodoxen in Krems-Lerchenfeld angehören würden und der Altersdurchschnitt eher jung, ungefähr bei 30 Jahren, liege. Bei speziellen Aktivitäten, wie dem Kuchenbacken für große Feierlichkeiten in der rumänisch-orthodoxen Kirche, würde sich eine Trennung nach Geschlecht insofern ergeben, als dass sich vor allem Frauen über Whatsapp für das Kuchenbacken melden würden.

Die Mitglieder würden als GastronomInnen, ImmobilienmaklerInnen, BuchhalterInnen, in der Reinigung, im Facility Service, aber auch als Selbständige arbeiten. Es gebe viele, die Berufen im Bauwesen oder handwerklichen Berufen nachgehen würden, wie Maler, Maurer, Tischler, Installateure und Elektriker. Es leben auch MusikerInnen oder ÄrztInnen in der rumänisch-orthodoxen Community.

Die Gemeinschaft um die Pfingstkirche gibt Mona laut den Aussagen in ihrem Interview nicht nur Halt und Stabilität durch den Glauben, sondern auch Unterstützung. Die Glaubensgemeinschaft Betania bietet in der Regel Räume für Gläubige, um gemeinsam zu beten, die Bibel zu beten und Gottesdienste zu feiern. Insbesondere die Mitglieder mit rumänischer Herkunft finden in der Gemeinschaft nicht nur spirituelle Unterstützung, sondern auch ein funktionierendes Netzwerk von Gleichgesinnten. Für die rumänische Gemeinschaft in Wien könnte die Pfingstkirche Betania eine wichtige Anlaufstelle sein, um in einem neuen Umfeld Fuß zu fassen. Es ist nicht ungewöhnlich, dass solche Gemeinden auch soziale Dienste anbieten, wie Sprachkurse, Hilfe bei der Jobsuche oder Veranstaltungen, die den sozialen Austausch mit anderen RumänInnen, die in Wien und Umgebung wohnen, fördern

Abschließend möchte ich noch die Informationen aus den Interviews, was das Fasten betrifft, zusammenfassen. Als Theologe berichtet Cornel im Interview 3 über das Fasten [00:18:41]:

Zum Beispiel gibt es [für die Baptisten] halt vor Ostern oder vor Weihnachten auch eine Art Fastenzeit. Sicher, aber das unterscheidet sich von der von den Orthodoxen, [...] Wir haben auch [eine Fastenzeit], aber nicht einen Monat [...], [sie] kann ein Tag in der Woche sein, kann ein Tag im Monat sein oder zwei Tage im Monat. Ist nicht so wie Ramadan.

Lorenzo erzählt im Interview 9 über das Fasten, dass man als Orthodoxer auf den Genuss von Alkohol, auf Völlerei, vierzig Tage vor Ostern und vierzig Tage vor Weihnachten verzichtet. Für ihn ist wichtig, vor Weihnachten keinen Fisch zu konsumieren. Dieses Fasten vor Weihnachten heißt eigentlich, sich strikt vegan zu ernähren, und das erfuhr er von den Großeltern, dass nämlich das Fasten an erster Stelle stehen muss. Und er will dann auch nicht vegane Würstel oder ein veganes Schnitzel essen, sondern das, „was die Erde hergibt“ (Interview 3, Cornel, 23.9.2024, in der Pizzeria „Al Capone“, in Krems).

Nicola (Interview 10) erzählt auch über die Unterschiede zwischen verschiedenen Festtagsbräuchen, und wie Ostern und Weihnachten im Familienkreis gefeiert werden. Als Orthodoxe praktiziert sie die Tradition des Fastens, das vierzig Tage vor Weihnachten und Ostern umfasst. Sie berichtet von ihren persönlichen Versuchen, an diesen Praktiken teilzunehmen, sieht sich jedoch durch schulische Verpflichtungen in ihrer Möglichkeit eingeschränkt, Ostern in Rumänien zu verbringen. Denn Ostern wird bei den Rumänisch-Orthodoxen an einem anderen Datum als bei den Katholiken gefeiert. Erst 2025 fallen datumsmäßig das orthodoxe Ostern mit dem katholischen Ostern zusammen. Dies verdeutlicht das Spannungsfeld zwischen der Teilnahme an kulturellen Traditionen und den praktischen Gegebenheiten des Lebens in der österreichischen Zielgesellschaft.

Auch Mona, Mitglied der Pfingstkirche, berichtet im Online-Interview 4, dass sie die Fastenzeit einhalte. Das Fasten erwähnen außer Mona (Mitglied der Betania-Kirche) und Cornel (Mitglied der Baptisten) die Rumänisch-Orthodoxen (Nicola, Cézar und Lorenzo), die es laut eigener Aussagen einhalten.

6.6.3 Religiöse Feierlichkeiten und typische Speisen

Obwohl nicht alle Befragten sehr gläubig sind, spielen Feste und Feierlichkeiten bei vielen eine zentrale Rolle, vor allem in der rumänisch-orthodoxen Religion. Eine Befragte, die über sich selbst sagt, dass sie nicht praktizierende Christin ist, ist Ljubov. Im ihrem Interview nehmen trotzdem Beschreibungen der sonntäglichen Kirchenbesuche in Rumänien breiten Raum ein, da sie eng mit einem gemeinsamen Essen verbunden sind. Am Samstag wird alles für das

Sonntagessen vorbereitet. Am Sonntag geht die Familie davor gemeinsam in die Kirche. Die Großmutter übernimmt das Kochen und sorgt dafür, dass die Familie wieder zum Mittagessen versammelt ist (Interview 2, Ljubov, 5.7.2024, in der Wohnung von E., am Goldberg, in Krems).

Feste sind nicht nur Gelegenheiten zur Zusammenkunft und zum Feiern, sondern auch Ausdruck von Traditionen, Werten und Identität. In der rumänisch-orthodoxen Kirche sind Feste tief in der Geschichte und den Bräuchen Rumäniens verwurzelt und spiegeln die Vielfalt der regionalen Kulturen wider. Religiöse Feste sind oft mit landwirtschaftlichen Zyklen, Feiertagen oder historischen Ereignissen verbunden. Feste wie Ostern und Weihnachten sind nicht nur gesellschaftliche Ereignisse, sondern auch Gelegenheiten zum gemeinsamen Kochen und Feiern. Als Beispiel möchte ich auf das Osterfest näher eingehen: Es ist eines der wichtigsten Feiertage im rumänischen Kalender. Die Feierlichkeiten beginnen mit der Fastenzeit und gipfeln in der Osternacht, in der die Gläubigen an der Messe teilnehmen. Ostern symbolisiert nicht nur die Auferstehung Christi, sondern auch den Frühling und die Erneuerung des Lebens. Eine traditionelle Osterspeise ist „Cozonac“³⁷.

Kochen ist laut Barlösius weiblich, insofern es im privaten Haushalt geschieht und auf die Befriedigung des Nahrungsbedürfnisses zielt (Barlösius 1999, 131). Das auf Sättigung, auf Geschmack und auf das Zufriedenstellen ihrer Familien ausgerichtete Kochen ist auch bei den Informationen aus den Interviews „weiblich“. Cézar (Interview 9) selbst kocht nicht. Er erzählt mir umfangreich über die religiöse, rumänische Esskultur. Bei rumänisch-orthodoxen Beerdigungen würde die religiöse Bedeutung traditioneller Speisen im Vordergrund stehen. Begräbnisse finden in der orthodoxen Kirche in Krems-Lerchenfeld statt, dabei wird auch „Coliva“³⁸ („Cozonac“, „Colac“) gegessen. Die IP Jana berichtet im Interview 6, dass sie das Rezept für „Coliva“ nicht von ihren Verwandten erhalten habe, da sie diese Süßspeise laut ihren Interviewaussagen als „heilig“ betrachten und nur bei Begräbnissen servieren dürfen. Trotzdem versuchte sie, Coliva außerhalb von Begräbnissen zuzubereiten, wobei sie sich zunächst nicht an die religiöse Vorschrift halten wollte. Für die Arbeit ist von Interesse, inwiefern die Interviewten diese „Speisevorschriften“ (nur bei Begräbnissen Coliva zuzubereiten) in Österreich einhalten. Coliva ist keine übliche Nachspeise wie in der Türkei, sondern wird zu Ehren der Verstorbenen gegessen. Jana hat Coliva in der Zielgesellschaft in

³⁷Im Frühjahr wird „Cozonac“ immer am Gründonnerstag gebacken. Siehe Fussnote 37.

³⁸Bei vielen religiösen Festen wird „Coliva“, ein „Zopfkrantz“ auf der Basis von gekochtem Bulgur, Wahnüssen, Honig und Rum, serviert (Georgescu 2020, 53; 213)

Österreich zweimal ohne religiösen Anlass, ohne dass es ein Begräbnis gab, zubereitet. Es ist nicht der Fall, dass sie die Zutaten in Österreich nicht bekommen würde, laut der Information von Jana im Interview 6 hatten ihr bis (per 3.11.2023) die Verwandten trotz mehrmaligem Nachfragen das Rezept (noch) nicht preisgegeben, weil sie nicht wollten, dass es außerhalb von Begräbnissen gebacken wird. Eineinhalb Monate später hatte sie das Rezept herausgefunden. Laut der Whatsapp-Nachricht von Jana vom 26.12.2023 schrieb mir Jana auf Nachfragen folgendes zu „Coliva“: dass sie es gerade zubereite, weil ihr Opa an Krebs gestorben sei. Cézar erzählt, dass (auch ohne ein Begräbnis) orthodoxe Gläubige Cozonac genauso wie andere Kuchen in die orthodoxe Kirche zu den Messen mitbringen. Ein Rezept dafür könne man sich leicht aus dem Internet besorgen, berichtet Cézar.

Weihnachten in Rumänien ist geprägt von zahlreichen Bräuchen, darunter das Singen von Weihnachtsliedern („Colinde“) und das Zubereiten traditioneller Speisen wie „Sarmale“ (gefüllte Kohlrouladen) und „Piftie“ (Fleischgelee). Die Feierlichkeiten beginnen am 24. Dezember und dauern bis zum 7. Januar, wobei die Familie im Mittelpunkt steht. Feste in Rumänien sind nicht nur persönliche Feiern, sondern auch kollektive Ereignisse, die das Gemeinschaftsgefühl stärken. Sie bieten die Möglichkeit, Traditionen zu bewahren und weiterzugeben. Bei Festen kommen Familien, Freunde und Nachbarn zusammen, um zu feiern, zu tanzen und zu essen. Diese sozialen Interaktionen fördern den Zusammenhalt und die Identität innerhalb der Gemeinschaft. Viele rumänische Feste haben eine starke religiöse Komponente. Die Verbindung zwischen Glauben und Tradition ist in der rumänischen Kultur tief verwurzelt. Mona erzählt mir im Interview 4, dass sie für das letzte Weihnachtsessen vom 23. auf den 24. Dezember 2023 die Nacht „durchgekocht“ hat. Sie besorgte die Lebensmittel dafür im Supermarkt „Spar“. Zu essen gab es Polenta, Sauerkraut und Schweinefleisch. Das Schweinefleisch musste sehr lange geschmort werden. Als Nachspeise gab es Hefengebäck, Zimtschnecken, die auch frisch zubereitet werden müssen. Am 24. Dezember kamen dann sämtliche Verwandte in Götzendorf an der Leitha vorbei und es wurde gesungen, gegessen und getrunken.

6.6.4 Gemeinsames Kochen und Backen

Als weiteren Punkt kann erwähnt werden, dass die sozio-kulturelle Bedeutung von gemeinsamem Essen sich in den Glaubensgemeinschaften, mit deren Vorsitzenden ich in den Interviews 3 und 9 sprach, widerspiegelt. Feierlichkeiten mit traditionellen Gerichten sehen

die befragten Glaubensvertreter als zentralen Bestandteil ihrer Kirchen. Dann kocht und isst die rumänisch-orthodoxe Glaubengemeinschaft gemeinsam. Diese regelmäßigen Feiern finden anlässlich des Patroziniums, zu Ostern³⁹ und als Agapen statt. Nach Angaben des rumänisch-orthodoxen Mitglieds Lorenzo (Interview 9) würden nach der Kirche am Sonntag die aktiven Mitglieder entweder etwas zusammen kochen oder grillen, wozu auch Cézár eingeladen sei. Lorenzo resümiert, dass im Sommer in der religiösen Glaubengemeinschaft mindestens einmal pro Woche miteinander gekocht oder gegrillt werde. Bei besonderen Anlässen werden laut den Aussagen in Cézars Interview 9 Sarmale auf verschiedene Arten oder Wurstspezialitäten wie „Würstli“ - auf alte rumänische Art - zubereitet und Schafffleisch, das als regionale Spezialität normalerweise nur in Caransebeș im Banat gegessen wird, gekocht. Alle Mitglieder der Glaubengemeinschaft kochen zusammen. Etwas Besonderes stellt auch ein Lagerfeuer, wo die rumänisch orthodoxe Community ein Gulasch (mancare la ceaun) kocht, dar.

6.6.5 Familiäre Feiern

Spätestens seit den 1960er Jahren gehörten Sarmale und Čevapčiči (Miči) auf „abwechslungsreichen deutsch/österreichischen Speisekarten [...] zur bekannten und erwünschten“ Repräsentation Rumäniens (Forster 1967, 195). Die Interviews 1, 3 und 9 forderten zutage, dass an Sonntagen beziehungsweise an werkfreien Tagen und zu familiären Anlässen Fleisch (Miči) gegrillt wird. In diesem Zusammenhang fanden Augustynek und Hirschfelder heraus, dass typische Speisen, die mit Symbolen behaftet sind, vor allem zu Festtagsspeisen geworden sind, beziehungsweise umgekehrt, dass Festtagsspeisen, die eventuell teurer oder schwerer erhältlich sind, einen starken Symbolcharakter besitzen (Augustynek/Hirschfelder 2010, 166).

In Nicolas kleinem Dorf und in Rumänien generell werden Hochzeiten als mehrtägige Ereignisse gestaltet, die bis zu drei Tage und Nächte andauern können und eine große Anzahl von Gästen, oft zwischen 600 und 1000, umfassen. Laut Nicola (Interview 10) wird so mit sehr aufwändigen Festen der in Rumänien einsetzende Wohlstand gezeigt. Letzte Weihnachten feierte sie mit ihrer Familie in Rumänien. Es war das erste Mal, dass sie zu dieser Jahreszeit dorthin gefahren seien, weil ihr Cousin seinen 18. Geburtstag gleichzeitig feierte. Nicola

³⁹Ostern wird nicht nach gregorianischem Kalender gefeiert. Nur 2025 fällt der Termin mit Ostern der Christen zusammen.

kritisiert bei der Geburtstagsfeier ihres Cousins, dass er mit dem großen Zusammenkommen seinen Wohlstand zur Schau stellte. Anhand der Zahl der geladenen Gäste entwickelten sich diese ausschweifenden Feiern auch zu einem Kennzeichen sozialer Distinktion. Nicolas Aussage lässt sich in Dabringers Theorie einbetten, dass Esspraktiken als Ausdruck zweier Formen gesellschaftlicher Differenz dargestellt werden: einerseits kann die Abhaltung von Festen mit geladenen Gästen den sozialen Status markieren, andererseits werden die Feste im Kontext von Identitätsbildungsprozessen gedeutet. Bestimmte Aktivitäten wie die Abhaltung von Festen können den Menschen als Markierung von Wohlstand, Status und als Repräsentationsmechanismen dienen (Dabrinber 2017, 98). Nicola selbst wird ihren 18. Geburtstag nicht auf diese Weise feiern. Sie möchte ihren 18. Geburtstag „klein“ feiern, da sie den damit verbundenen Stress als wenig erstrebenswert empfindet. Ljubov erzählt im Interview 2, dass bei einer Hochzeit ein Familienmitglied die Zubereitung der Nachspeisen übernimmt. Das Taufessen von Mariana mit 60 Gästen, das gleichzeitig ihre Verhelichung mit dem Kindesvater (und dessen 40. Geburtstag) war, wurde von ihr und ihren Schwestern sowie ihrer Tochter vorbereitet und wurde bei meiner TB 1 ebenfalls als ein kultureller Anlass wahrgenommen (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 15-23), der als Markierung von Wohlstand, Status und als Repräsentationsmechanismus diene.

6.6.5 Zusammenfassung

Im Kapitel wurde die Rolle von gemeinschaftlichem Kochen und Essen im familiären Verband und in der Glaubensgemeinschaft untersucht. Es hat sich gezeigt, dass das gemeinsame Zubereiten und Teilen von Mahlzeiten nicht nur kulturelle Traditionen bewahrt, sondern auch emotionale Bindungen innerhalb der Familie stärkt. Die Interviews verdeutlichten, dass die Essgewohnheiten und der Geschmack stark mit dem Aufenthaltsort und der Integration in die neue Gesellschaft verknüpft sind. Zudem wird thematisiert, wie sich die Bedeutung gemeinsamer Mahlzeiten im Laufe der Zeit veränderte und wie Kochen/Essen verbindet und insbesondere die soziale Zugehörigkeit der in Österreich lebenden Menschen rumänischer Herkunft fördert. Ausgeklammert wurden dabei die Herausforderungen durch moderne Familienstrukturen wie Patchwork-Familien, da keine IP in einer solchen lebt.

7 Diskussion

7.1 Interpretation der Ergebnisse im Kontext der Theorie

In der vorliegenden Arbeit wurde anhand von Interviews, informellen Gesprächen und teilnehmender Beobachtung von in Österreich lebenden Menschen rumänischer Herkunft untersucht, wie Zugehörigkeiten über Speisen verhandelt werden. Ich will in diesem Kapitel, auf die Forschungsfrage Bezug nehmend, die Frage beantworten, inwieweit die Theorie mit der Empirie übereinstimmt beziehungsweise wo es Abweichungen dazu gibt.

Um im Kontext der Forschungsfrage zu bleiben, hier nochmals die Forschungsfrage zur Erinnerung: Wie wird durch das Kochen und Essen traditioneller rumänischer Speisen das Zugehörigkeitsgefühl der Befragten zu ihrer Herkunftsgesellschaft aufrechterhalten und reproduziert?

Der theoretische Hintergrund meiner Arbeit ist unter anderem Essen und Identität. Eines der Hauptargumente lautet, dass Koch- und Esspraktiken aus der Herkunftsgesellschaft ein probates Mittel der in Österreich lebenden Menschen rumänischer Herkunft darstellen, um ihre ethnische Identität zu bewahren.

Die Forschung ist zum Schluss gekommen, dass Nahrung das Wohlbefinden der in Österreich lebenden MigrantInnen und ihre Identität sowohl reproduziert als auch neu konstruiert. Das Kochen und Essen traditioneller rumänischer Speisen wird von den Menschen ethnischer Herkunft als Symbol ihrer kulturellen Identität wahrgenommen, was aktiv zur Aufrechterhaltung ihres Zugehörigkeitsgefühls beiträgt. Dazu gehören auch die Pflege und Weitergabe von traditionellen Rezepten und die Kochtechniken, die als Mittel zur Reproduktion und zur Bewahrung der kulturellen Identität beitragen. Weiters ist die Möglichkeit der Anpassung der kulturellen ethnischen Identität in der Zielgesellschaft gegeben. Wenn sowohl eine Bewahrung der kulturellen Identität als auch eine Anpassung der eigenen kulturellen Identität erfolgt, spricht man von hybriden Identitäten beziehungsweise Misch- oder Doppelidentitäten.

Durch meine Forschung konnte die Theorie teilweise bestätigt werden, dass nämlich ein Beibehalten ursprünglicher Essgewohnheiten nicht im Widerspruch zu einer erfolgreichen Integration im Zielland steht. Im Gegenteil, das Bewahren der ethnischen Essgewohnheiten kann auch sehr wohl integrationsfördernd sein. Daraus lässt sich folgern, dass Essen als

direkter Indikator für die Bestimmung des Grades an Integration nicht besonders gut geeignet ist und dass es probatere sozio-kulturelle Faktoren gibt, die etwas über den Grad der Integration aussagen. Diese Faktoren wie Alter der Einwanderung, Aufenthaltsdauer, Bildungsniveau, Reiseerfahrungen, Freundeskreis und soziale Netzwerke zu Familienmitgliedern, die alle integrationsstiftend wirken, werden herangezogen. Es konnten durch die Datenanalyse anhand der Informationen aus den Interviews vier verschiedene Integrationsstadien identifiziert werden, darunter die Gruppe der Pendelmigrantinnen, der Langzeitanwässigen und der AkademikerInnen mit längerer Aufenthaltsdauer. Die letzte Einheit ist die der Teenagerin.

Weiters konnte durch meine Forschung herausgefunden werden, dass aus den Interviews eine leichte Abhängigkeit zur Verweildauer im Zielland und zum Bildungsgrad zu erkennen ist. Das heißt, bei länger im Zielland verweilenden Befragten und bei höherer Bildung ist eine gewisse Anpassung an die Koch- und Essgewohnheiten des Ziellandes eher festzustellen als bei jenen, die kürzer im Land sind beziehungsweise über einen niedrigeren Bildungsgrad verfügen, wobei es speziell bei den Befragten, die schon länger im Zielland leben, zu einer Misch- oder Doppelidentität gekommen ist.

In meiner Empirie ebenfalls zu beobachten ist eine Anpassung an die Narrative der Zielgesellschaft, und das sind zum Beispiel fixe Uhrzeiten des Essens und Mahlzeiten.

In meiner Forschung wurde weiters die Bedeutung von Besuchen aus der Herkunftsgesellschaft für die Befragten untersucht und Sendungen aus der Herkunftsgesellschaft beziehungsweise die Verwendung von rumänischen Zutaten beim Kochen. Dabei lieferte meine Empirie zur Theorie unterschiedliche Ergebnisse. Denn die Forschung besagt, dass Einwanderer, die ihre gewohnten Speisen als integrationshemmenden Faktor erfahren, sie durch fremde Speisen ersetzen. Durch die Informationen aus den Interviews wurde deutlich, dass die in Österreich lebenden Menschen rumänischer Herkunft schon teilweise die rumänischen Speisen durch regionale Speisen ersetzen. Als Gründe wurden keine integrationshemmenden Gründe genannt, sondern die schlechte Verfügbarkeit oder Nicht-Verfügbarkeit der Zutaten. Das heißt, die Speisen wurden dann durch regionale Speisen ersetzt, wenn die Zutaten nicht verfügbar waren.

Weiters wurde über den Geschmack und über Erinnerung an Geschmack geforscht. Prinzipiell haben Reiseerfahrungen Einfluss auf den Geschmack und auf neue Essgewohnheiten. Die Forschung besagt, dass das Bedürfnis nach vertrauten Gerichten von einem gewissen Grad an Geschmackskonservatismus geprägt ist. Geschmack zeigt sich nämlich sehr resistent gegenüber Veränderung. Gleichzeitig schafft vertrauter Geschmack auch ein Gefühl von Verbundenheit und Zugehörigkeit. In meiner Forschung konnte dieser Zusammenhang durch die Aussagen in den Interviews belegt werden. Die Befragten zeigen, wie sie durch ihre vertrauten Essgewohnheiten und durch ihre kulturellen Praktiken eine Verbindung zu ihrer Herkunftsgesellschaft aufrechterhalten. Das Erleben und Genießen authentischer rumänischer Speisen löst ein Nostalgiegefühl aus, und die Erinnerung an traditionelle Koch- und Esspraktiken verstärkt das Gefühl der Zugehörigkeit zur rumänischen Gemeinschaft.

Weiters wurden auch kulturelle Praktiken aus der Herkunftsgesellschaft untersucht, die den in Österreich lebenden Menschen rumänischer Herkunft in einer fremden Umgebung als Quelle der Stärke helfen, Herausforderungen im neuen Lebensumfeld zu meistern. Dazu zählen der Anbau und das Verkochen von Gemüse und das Brotbacken. Weiters ging ich in der Arbeit auch auf regionale Unterschiede der Sarma (Krautwickler) und auf Gesundheitsaspekte durch weniger schweres Essen ein.

Ein weiteres in der Arbeit diskutiertes Hauptargument zur Bedeutung von gemeinschaftlichem Essen und Kochen besagt, dass gemeinsames Kochen und Essen verbindet und soziale Zugehörigkeit fördert. Wiederum kommt die kollektive ethnische Identität ins Spiel, die auf einer gemeinsamen Kultur und gemeinsamen Ursprüngen basiert und die durch gemeinsames Kochen und Essen gestärkt wird. Dazu kann wieder die Forschungsliteratur zitiert werden, die besagt, dass im Zusammenhang mit der kollektiven ethnischen Identität der Geschmack besonders relevant ist. Dies wurde durch die Aussagen der Befragten und durch meine teilnehmende Beobachtung bei gemeinsamem Kochen, Essen und Feiern bei religiösen Feierlichkeiten und familiären Festen besonders sichtbar. Was in den Feldnotizen der teilnehmenden Beobachtung und in den Interviews aufgezeichnet wurde, stimmt mit der Theorie überein: wenn sie unter "Ihresgleichen" sind, dann spielt die kollektive ethnische Identität eine wichtige Rolle, und besonders der Geschmack kommt zum Tragen. Wiederum steht die Stärkung der kollektiven Identität nicht im Widerspruch zu einer erfolgreichen Integration. Vielmehr entsteht eine Misch- oder Doppelidentität in einer Person, wo

Anpassung und Bewahrung der ethnischen Identität zusammenspielen. Weiters konnte herausgefunden werden, dass die Feiern in den Familien mit gemeinsamem Kochen und Essen relevanter als das Feld der rumänischen Lokale sind. Es konnte eine Unsichtbarkeit der rumänischen Küche beobachtet werden, wobei es der rumänischen Küche ähnlich wie den anderen Küchen des ehemaligen Ostblocks erging. Diese Unsichtbarkeit existiert trotz der enormen Größe der rumänischen Einwanderergruppe, stellt sie doch nach der deutschen die zweitgrößte Migrantengruppe in Österreich dar. In den Jahren 2010 bis 2015 hatte die rumänische Diaspora die zweitschnellste durchschnittliche Wachstumsrate der Welt.

Die Ergebnisse meiner Forschung zeigen, dass die Befragten ihre kulinarischen Traditionen nicht aufgeben, sondern sie zur Stärkung ihrer sozialen Bindungen und kulturellen Identität nutzen. Es konnte gezeigt werden, dass durch gemeinsames Kochen und gemeinsames Essen traditioneller rumänischer Speisen ein Zugehörigkeitsgefühl der Befragten zur Herkunftsgesellschaft (re)produziert wird.

7.2 Fazit

Die vorliegende Arbeit untersucht die Bedeutung traditioneller rumänischer Koch- und Essgewohnheiten für die in Österreich lebenden Menschen rumänischer Herkunft. Die zentrale Forschungsfrage war, inwiefern aufrechterhaltene traditionelle Ernährungsgewohnheiten zur Bewahrung der kulturellen Identität bei Menschen rumänischer Herkunft in Österreich beitragen. Die Ergebnisse zeigen deutlich, dass durch das Kochen und Essen traditioneller rumänischer Speisen ein Zugehörigkeitsgefühl zur Herkunftsgesellschaft (re)produziert wird und wie gemeinsames Kochen und Essen traditioneller Speisen Zugehörigkeitsgefühle zur Herkunftsgesellschaft erzeugen.

Die Unterfragen zielten darauf ab herauszufinden, welche sozio-kulturellen Faktoren die Identifikation mit der rumänischen Küche beeinflussen und bei welchen festlichen Ereignissen traditionelle Speisen gemeinsam gekocht und gegessen werden. Die Empirie identifizierte Faktoren wie Aufenthaltsdauer, familiäre Situation, Ausbildung, Berufs- und Reiseerfahrungen, etc. als Faktoren, die etwas über den Grad an Integration aussagen. Teilnehmende Beobachtung bei Festen anlässlich von Taufen, an Geburtstagen, Hochzeiten, Familienfeiern und bei religiösen Feiern boten Gelegenheit, Aussagen über die kollektive ethnische Identität bei der gemeinsamen Zubereitung (oft mit ökonomischer Arbeitsteilung) und dem gemeinsamen Essen von traditionellen Speisen treffen sie können. Das

Zugehörigkeitsgefühl zur Herkunftsgesellschaft der in Österreich lebenden Menschen rumänischer Herkunft und ihre kollektive ethnische Identität werden bei gemeinsamen Feiern gestärkt.

Ein zentrales Ergebnis ist, dass auch kulturelle Praktiken wie das Anbauen von Gemüse, das Verkochen von Selbstangebautem, die Zubereitung traditioneller Speisen und Backen eine wesentliche Rolle bei der (Re-)Produktion von ethnischer Identität und Zugehörigkeit zur rumänischen Herkunftsgesellschaft spielen. Die Empirie zeigt, dass viele Menschen mit rumänischen Wurzeln in Österreich ihre kulinarischen Traditionen nicht ablegen, was sogar integrationsfördernd sein kann.

Ein weiteres wichtiges Ergebnis ist die Feststellung, dass die Anpassung an ein Leben in der Zielgesellschaft eng mit Sprache und sozialen Beziehungen verbunden ist. Die Empirie zeigt auch, dass Koch- und Beschaffungsstrategien, wie die Adaption von Zutaten und der Bezug von Lebensmitteln aus dem Herkunftsland, das Gelingen, traditionelle Gerichte authentisch nachzukochen, bestimmten. Wenn rumänische Zutaten durch regionale ersetzt wurden, stand meist ihre Nicht-Verfügbarkeit im Vordergrund. Die Ergebnisse zeigen, dass sich traditionelle Kochgewohnheiten in einem neuen Umfeld an die neuen Umstände, unter anderem an die Verfügbarkeit der Zutaten, anpassen.

Die Forschung verknüpft Theorie und Empirie und liefert ein Beispiel zur Zusammenschau von Migration, Integration, Identität und Ernährungsanthropologie. Die Ergebnisse der Arbeit stehen im Kontext der bestehenden Forschung zur „Anthropology of Food“, zur Identitäts- und Integrationsforschung. Die Arbeit dient als Beispiel eines ernährungsanthropologischen Beitrags, dessen Ergebnisse dazu beitragen, die Forschungslücke zu schließen.

Die Erkenntnisse tragen zur wissenschaftlichen Diskussion bei, indem sie zeigen, was für die Menschen rumänischer Herkunft integrationsfördernd wirkt. Die Arbeit beleuchtet auch die vier Integrationsstadien der Befragten, die aufgrund von Aufenthaltsdauer und Bildungsniveau herausgearbeitet wurden. Die Empirie erweitert das Verständnis darüber, wie Menschen rumänischer Herkunft ihre kulturellen Wurzeln bewahren und sich gleichzeitig in eine neue Gesellschaft integrieren. Dabei befinden sie sich in unterschiedlichen Integrationsstadien und spiegeln unterschiedliche Formen von Integration wider. Misch- oder

Doppelidentitäten und Personen in einem Zugehörigkeitsdilemma konnten dabei beobachtet werden.

Die Untersuchung hob auch die Bedeutung der gemeinsamen Zubereitung und des gemeinsamen Konsums traditioneller Speisen für die Gemeinschaft hervor. Dies spielt eine wesentliche Rolle bei der Aufrechterhaltung der kollektiven ethnischen Identität, der sozialen Bindungen innerhalb der rumänischen Gemeinschaft und der (Re)Produktion von Zugehörigkeitsgefühlen zur Herkunftsgesellschaft.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass Aussagen der im Kontext der Forschungsfrage relevanten Theorien zu einem überwiegenden Teil durch die geführten Interviews, durch die informellen Gespräche und durch die teilnehmende Beobachtung bestätigt wurden. Nur wenige Aussagen der Befragten würden darauf hindeuten, dass möglicherweise eine gewisse Adaption der Forschungsfrage durch Ergänzungen angedacht werden sollte. Dafür bedarf es aber einer weiterführenden Untersuchung, die aber nicht Gegenstand dieser Arbeit ist.

7.3 Vorschläge für zukünftige Forschung

Eine zukünftige Forschungsarbeit könnte ein Vergleich der kulinarischen Praktiken der RumänInnen mit anderen Migrantengruppen, z.B. UngarInnen oder SlowakInnen, darstellen. Dies würde interessante Perspektiven auf die Rolle von Essen für die Identität und Integration einer anderen ethnischen Gruppe in Österreich bieten und könnte helfen, ein umfassenderes Bild der Migrationserfahrungen zu liefern.

Die vorliegende Arbeit ging kurz auf den Generationeneinfluss als sozio-kulturellen Faktor bei der Essenswahl ein. Eine langfristige ethnografische Studie könnte darauf abzielen, zu beobachten, wie sich die kulinarischen Praktiken im Laufe der Zeit in Bezug auf die Identität der zweiten Generation von MigrantInnen ausgewirkt haben. Eine Fortführung der begonnenen Forschung könnte auch darin bestehen, das Konsumieren der rumänischen MigrantInnen in Österreich auf den Konsum von Getränken auszudehnen und zu ermitteln, was sie trinken. Zukünftige Forschungen könnten sich auch darauf konzentrieren, weiters die Wirkung rumänischer Geschäfte auf die Akkulturation rumänischer MigrantInnen sowie mögliche Unterschiede zwischen Geschäften im urbanen und im ländlichen Raum zu untersuchen.

8 Referenzliste

- Akyurt, Zeki. 2009. *Der Geschmack der Heimat? Warum türkische Produkte?* Universität Wien, Diplomarbeit.
- Anderson, Eugene Newton. 2005. *Everyone eats: understanding food and culture*. New York [u.a.]: New York University Press.
- Antweiler, Christoph und Hans Fischer. 2020. *Methoden ethnologischer Feldforschung*, hg. von Beer Bettina. Berlin: Reimer.
- Appadurai, Arjun. 1988. "How to Make a National Cuisine in Contemporary India." *Comparative Studies in Society and History* 30 (88): 3-24.
- Augustynek, Marta und Gunther Hirschfelder. 2010. „Integrationsmechanismen und Esskultur. Zur Akkulturation polnischer und moldawisch-gagausischer Migranten.“ In: *Esskultur und Kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa. Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa*. Band 40, hg. von Kalinke, Heinke; Roth, Klaus und Tobias Weger, 157-174. München: R. Oldenbourg.
- Avieli, Nir. 2016. "Local Food, Local Specialties and Local Identity." In: *The Handbook of Food and Anthropology*, hg. von Klein, Jakob A. und James L. Watson, 133-150. London [u.a.]: Bloomsbury Academic.
- Bachmann, Ronald D. und Eugene K. Keefe. 1991. *Romania: a country study*. 2. Auflage. Washington, D.C.: Federal Research Division.
- Bader, Veit-Michael. 1995. *Rassismus, Ethnizität, Bürgerschaft. Soziologische und philosophische Überlegungen*. Münster: Westfälisches Dampfboot.
- Barlösius, Eva. 1997. „Bedroht das europäische Lebensmittelrecht die Vielfalt der Eßkulturen?“ In: *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. (=Kulturthema Essen 2)*, hg. von Teuteberg, Hans Jürgen; Neumann, Gerhard und Alois Wierlacher, 113-130. Berlin: Akademie Verlag.
- Barlösius, Eva. 1999. *Soziologie des Essens: eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Weinheim [u.a.]: Beltz Juventa-Verlag.
- Beer, Mathias. 2014. „Migrationsforschung in kulturgeschichtlicher Erweiterung.“ In: *Über den Tellerrand geschaut. Migration und Ernährung in historischer Perspektive (18. Bis 20. Jahrhundert)*, hg. von Mathias Beer, 7-16. Essen: Klartext Verlag.
- Bell, David und Gill Valentine. 1997. *Consuming geographies: we are where we eat*. London: Routledge.
- Bourdieu, Pierre. 1982. *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Breidenbach, Joana und Ina Zukrigl. 1998. *Tanz der Kulturen. Kulturelle Identität in einer globalisierten Welt*. München: Kunstmann.

Breidenstein, Georg; Hirschauer, Stefan; Kalthoff, Herbert und Boris Nieswand. 2020. *Ethnografie. Die Praxis der Feldforschung*. Dritte, überarbeitete Auflage. München: UVK Verlag.

Bundas, Andrei. 2018. „Diaspora Networks and the Consumption of Nostalgic Products among Romanian Migrants in Germany.“ *Oradea Journal of Business and Economics*, III (2): 86-99.

Burean, Toma und Nicolae, Gudea. 2023. *Labor Market Challenges for Romanian Migrants in Europe*, [o.O.].

Charles, Nickie und Marion Kerr. 1986. „Food for feminist thought.“ *The Sociological Review (Keele)*, 34 (3): 537-572.

Chilisa, Bagele. 2012. *Indigenous Research Methodologies*. Los Angeles [u.a.]: Sage Publications.

Clarke, Adele E. 2007. „Feminism, Grounded Theory, and Situational Analysis Revisited.“ In: *Handbook of Feminist Research: Theory and Praxis*, hg. von Hesse-Biber, Sharlene Nagy, 388-412. SAGE Publications.

Comaroff, John L. und Jean Comaroff. 2011. „Ethnizität. In: *Lexikon der Globalisierung*“, hg. von Kreff, Fernand; Knoll, Eva-Maria und Andre Gingrich, 68-72. Bielefeld: Transcript.

Constant, Amelie F. und Klaus F. Zimmermann. 2008. „Integration von Migranten: ethnische Identität bestimmt ökonomischen Erfolg.“ *Wochenbericht des DIW Berlin*, 42 (08): 644-650.

Counihan, Carole und Penny Van Esterik. 1997. *Food and Culture: A Reader*. New York & London and New York: Routledge.

Counihan, Carole. 1999. *The Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning, and Power*. New York and London: Routledge.

Cramer, Janet M.; Greene, Carlita P. und Lynn M. Walters. 2011. *Food as Communication. Communication as Food*. New York [u.a.]: Peter Lang.

Dabringer, Maria. 2009. „Konsumieren in lokal-globalen Kontexten. Zur Verortung eines sozialen Phänomens.“ *SWS-Rundschau* 49 (1): 6–28.

Dabringer, Maria. 2017. "Konsumanthropologie. Zur Verortung einer wirtschaftsethnologischen Perspektive." In: *Ökonomische Anthropologie. Einführung und Fallbeispiele*, hg. von Seiser Gertraud, 82-122. Wien: Facultas.

Deutsch, Jonathan und Jeffrey Miller. 2009. *Food Studies: An Introduction to Research Methods*. Oxford: Berg.

Douglas, Mary. 1966. *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. London: Routledge.

Duden. 2011. „Hausmannskost“ <http://www.duden.de/definition/hausmannskost> [letzter Zugriff 30.3.2025].

Düvell, Franck. 2006. *Europäische und internationale Migration. Einführung in historische, soziologische und politische Analysen. Europäisierung. Beiträge zur transnationalen und transkulturellen Europadebatte Band 5*. Hamburg: Lit Verlag.

Dumitru, Alin. 2015. *Istoria alimentației în România*. Cluj-Napoca: Presa Universitară Clujeană.

Esser, Hartmut. 2001. „Integration und ethnische Schichtung.“ *Arbeitspapiere - Mannheimer Zentrum für Europäische Sozialforschung* 40. Mannheim.

Eurostat. 2022. [Annual activity report 2022 - Eurostat - European Commission](#) [letzter Zugriff 24.3.2025].

Forster, Jürgen. 1967. „Balkan-Grill. Die Flamme als Symbol. In: *Köln wie es schreibt & isst. 58 Betrachtungen Kölner Autoren über ihre Lieblingslokale*.“ Gesammelt u. hg. v. Peter Fuchs, illustr. v. Renate Schwarz. Mit Rezepten angereichert v. Ulrich Klever, 193-197. München: Hatzfeld.

Georgescu, Irina. 2020. *Carpatia. Eine kulinarische Reise durch Rumänien*. Cadolzburg: Ars vivendi.

Gheorghe, Radu. 2017. *Cultura tradițională românească și simbolistica alimentelor*. Sibiu: Editura Tehnică.

Giles, Judy und Tim Middleton. 2001. *Studying Culture. A Practical Introduction*. Oxford: Oxford Press.

Gingrich, Andre. 2001. „Ethnizität für die Praxis: Drei Bereiche, sieben Thesen und ein Beispiel.“ In: *Ethnohistorie. Rekonstruktion und Kulturkritik: Eine Einführung*, hg. von Zips, Werner und Karl Rudolf Wernhart, 99–111, Wien: Promedia.

Gingrich, Andre. 2005. „Kulturelle Identitäten zu Beginn des 21. Jahrhunderts: Sozialanthropologische Begriffsbestimmungen und ihre Implikationen für Europa.“ In: *Kulturelle Dynamik der Globalisierung: Ost- und Westeuropäische Transformationsprozesse aus sozialanthropologischer Perspektive*, hg. von Johanna Riegler, 23-49. Wien: Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften.

Gingrich, Andre. 2011. „Identität.“ In: *Lexikon der Globalisierung*, hg. von Kreff, Fernand; Eva-Maria Knoll und Andre Gingrich, 143-146. Bielefeld: transcript Verlag.

Goody, Jack. 1985. *Cooking, Cuisine and Class. A Study in comparative Sociology*. Cambridge: University Press.

Hall, Stuart. 2003. „Cultural Identity and Diaspora.“ In: *Theorizing Diaspora: A Reader*, hg. von Evans Braziel, Jana und Anita Mannur, 392-403. Malden: Blackwell Publications.

Harbottle, Lynn. 1997a. „Taste and Embodiment: The Food Preferences of Iranians in Britain.“ In: *Food preferences and taste: Continuity and change*, hg. von Macbeth, Helen M., 175-185. Providence: Berghahn Books.

Harbottle, Lynn. 1997b. *Fast food/spoiled identity: Iranian migrants in the British catering trade*, hg. von Pat Caplan, 87-110. London [u.a.]: Routledge.

Haukanes, Haldis. 2013. „Belonging, Mobility and the Future: Representations of Space in the Life Narratives of Young Rural Czechs.“ In: *Young* 21(2), 193–210. Los Angeles (u.a.):Sage

Heckmann, Friedrich. 1992. *Akkulturation, Assimilierung, ethnische Identität*. Berlin [u.a.]: De Gruyter.

[ichkoche.at.rezepte](http://ichkoche.at/rezepte) [letzter Zugriff am 15.4.2025]

ILO. 2016. "Promoting Fair Work. International Labour Conference." 105th Session. [ilo.org/ilc/ILCSessions/105/reports/reports-to-the-conference/WCMS_453898/lang—en/index.htm](http://ilo.org/ilc/ILCSessions/105/reports/reports-to-the-conference/WCMS_453898/lang-en/index.htm) [letzter Zugriff: 26.10.2024].

IOM. 2017. "International Migration Report. United Nations, Department of Economic and Social Affairs, Population Division." *International Migration Report 2017: Highlights*. United Nations.

IOM. 2023. "International Migration Report. International Organization for Migration." *Annual Report 2023*. IOM Publications Platform. [Annual Report 2023 | IOM Publications Platform](https://publications.iom.int/publication-detail?vid=706&lang=en) [letzter Zugriff am 2.5.2025].

Ion, Teodor. 2020. *Reinventarea pâinii: Tradiții și inovații în arta brutăriei din România*. București: Editura Humanitas.

Karakayali, Juliane. 2010. "Prec(ar)ious Labor. Die biografische Verarbeitung widersprüchlicher Klassenmobilität transnationaler 'care workers' aus Osteuropa." In: *Care und Migration. Die Ent-Sorgung menschlicher Reproduktionsarbeit entlang von Geschlechter- und Armutsgrenzen*, hg. von Apitzsch Ursula und Marianne Schmidbaur, 163-175. Opladen & Farmington Hills: Verlag Barbara Budrich.

Kaser, Karl. 2011. *Balkan und Naher Osten. Einführung in eine gemeinsame Geschichte. Zur Kunde Südosteuropas II/40*, hg. vom Institut für Geschichte der Universität Graz, Abteilung Südosteuropäische Geschichte. Wien: Böhlau Verlag.

Keough, Leyla J. 2006. "Globalizing 'Postsocialism': Mobile Mothers and Neoliberalism on the Margins of Europe." *Anthropological Quarterly*, 79 (3): 431-461.

Kim, Sohyi und Christoph Wagner. 2007. *Die asiatische Küche: die 350 besten Rezepte zwischen Orient und Fernost*. Wien (u.a.): Pichler.

Koc, Mustafa und Jennifer Welsh. 2001. *Food, Foodways and Immigrant Experience*. Ryerson University, Toronto: Centre for Studies in Food Security.

Köstlin, Konrad. 2002. *Keine Wiener Küche*. Unveröffentlichtes Manuskript. Wien.

Krems in Zahlen, hg. vom Magistrat der Stadt Krems, Obere Landstraße 4, 3500 Krems, Redaktion: Stadtkommunikation, Marketing & Sales, Druckhaus Schiner, Krems, Mai 2025. [KIZ 2025 final.pdf](#) [letzter Zugriff am 8.5.2025].

lecker.de. [letzter Zugriff am 15.4.2025]

Levenstein, Harvey. 1988. *Revolution at the table: the transformation of the American diet*. New York [u.a.]: Oxford University Press.

Lupton, Deborah. 1994. „Food, Memory and Meaning: the Symbolic and Social Nature of Food Events.“ *The Sociological Review* 42 (94): 664-685.

Lutz, Helma. 2002. „In fremden Diensten: Die neue Dienstmädchenfrage in Europa als Herausforderung für die Migrations- und Genderforschung.“ In: *Zukunft der Arbeit und Geschlecht: Diskurse, Entwicklungspfade und Reformoptionen im internationalen Vergleich*, hg. von Gottschall, Karin und Birgit Pfau-Effinger, 161-182. Opladen: Leske und Budrich.

MacClancy, Jeremy M., Henry, Jeya und Helen Macbeth. 2007. *Consuming the Inedible: Neglected Dimensions of Food Choice*. New York, Oxford: Berghahn Books.

Martens, Lydia und Alan Warde. 1992. *Eating out: social differentiation, consumption, and pleasure*. Cambridge (u.a.): Cambridge University Press.

Mayring, Philipp (Hrsg.). 2015. *Die Praxis der qualitativen Inhaltsanalyse*. 12. Auflage. Weinheim [u.a.]: Beltz.

Meigs, Anna. 1997. „Food as a cultural construction.“ In: *Food and Culture: A Reader*, hg. von Counihan, Carole und Penny Van Esterik, 95-106. New York & London and New York: Routledge.

Meyer-Odewald. 2013. „Die Gulaschkanone wurde in Altona erfunden.“ *Hamburger Abendblatt*. Hamburg: Funke Medien
<http://www.abendblatt.de/hamburg/articke112853560/Die-Gulaschkanone-wurde-in-Altona-erfunden.html> [letzter Zugriff 26.3.2025].

Mintz, Sidney W. und Christine M. Du Bois. 2002. „The Anthropology of Food and Eating.“ *Annual Review of Anthropology*, 31 (1): 99-119.

Möhring, Maren. 2012. *Fremdes Essen: die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*. Oldenburg: Wissenschaftsverlag.

Möhring, Maren. 2014. „‘Balkan-Grill’ und ‚China-Restaurant‘. Migration und der Konsum ausländischer Speisen in der Bundesrepublik Deutschland.“ In: *Über den Tellerrand geschaut. Migration und Ernährung in historischer Perspektive (18. Bis 20. Jahrhundert)*, hg. von Mathias Beer, 221-244. Essen: Klartext Verlag.

Möhring, Maren. 2020. „Transnational Food Migration and the Internalization of Food Consumption: Ethnic Cuisine in West Germany.“ In: *Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World, Cultures of Consumption Series. Bloomsbury Collections*, hg. von Nützenadel, Alexander und Frank Trentmann, 129-150. Oxford: Berg.

Montanari, Massimo. 2006. *Food is Culture*. Translated from the Italian by Albert Aonnenfeld. New York: Columbia University Press.

Müns, Heike. 2010. „Essen und Trinken als Bekenntnis: Heimat – kulturelle Identität – Alltagserfahrung.“ In: *Esskultur und Kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa. Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa. Band 40*, hg. von Kalinke, Heinke; Roth, Klaus und Tobias Weger, 11-26. München: R. Oldenbourg.

Mungiu-Pippidi, Alina. 1996. *Die Rumänen 89: sozio-politische Studie*. Reșița: InterGraf-Verlag.

Murcott, Anne. 1997. "Family meals – a thing of the past?" In: *Food, Health, and Identity*, hg. von Patricia Caplan, 32-49. London (u.a.): Routledge.

Orozco, Manuel. 2015. "The Demand for and Supply of Nostalgic Products among the Albanian-Americans: A Survey." Report commissioned by the Center for International Development at Harvard University: 1-19. http://growthlab.cid.harvard.edu/files/nostalgic_trade_albanian_americans.pdf [letzter Zugriff 28.2.2024]

Pavel, Iulian. 2019. *Gastronomia românească: O călătorie culinară prin tradiții și obiceiuri*. Timișoara: Editura Politehnica.

PETER, Peter. 2013. *Kulturgeschichte der österreichischen Küche*. München: Beck.

Petrescu, Dragoș. 2010. *Explaining the Romanian Revolution of 1989: culture, structure, and contingency*. București: Ed. Enciclopedică.

Pölz, Kerstin. 2012. „Non si fa!“ Über die Konstruktion der „Italienischen Küche“. Universität Wien, Diplomarbeit.

Popescu, Rebeca. 2020. "Child Abandonment and Migration. Romanian Study." *Revista de Asistență Socială*, XIX, 3 (20): 135-143.

Roth, Klaus. 2010. „Nahrung als Gegenstand der volkskundlichen Erforschung des östlichen Europa.“ In: *Esskultur und Kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa. Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa. Band 40.*, hg. von Kalinke, Heinke; Roth, Klaus und Tobias Weger. München: R. Oldenbourg, 27-38.

Sandgruber, Roman. 1997. „Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität.“ In: *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. (=Kulturthema Essen 2)*, hg. von Teuteberg, Hans Jürgen; Neumann, Gerhard und Alois Wierlacher, 179-203. Berlin: Akademie Verlag.

Schiebl-van Veen, Elke. 2013. *Globale Betreuungsketten dargestellt anhand des Migrationsprozesses rumänischer Altenpflegerinnen und Haushaltsarbeiterinnen im Bezirk Krems*, Universität Wien, Diplomarbeit.

Schiebl-van Veen, Elke. 2018. *Die soziale und ökonomische Integration von moldawischen Migrantinnen im ländlichen Raum*. Universität Wien, Masterarbeit.

Schropper, Isabel. 2013. „Du bist, was du isst? Ernährung und Identität bei österreichischen Migrantinnen in Großbritannien seit 1945.“ In: *Kulinarische "Heimat" und "Fremde": Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert (Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes 10)*, 72–79, hg. von Lars Amenda, Lars und Ernst Langthaler. Innsbruck: Studienverlag.

Schubert, Gabriella. 1991. „Deutschsprachige Reiseberichte zu Eßgewohnheiten und Tischsitten der Muslime auf dem osmanisch besetzten Balkan.“ In: *Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanvölker*, hg. von Burkhart Dagmar, 107-116. Wiesbaden: Harrassowitz Verlag.

Strasser, Elisabeth. 2009. „Was ist Migration? Zentrale Begriffe und Typologien.“ In: *Anthropologie der Migration: Theoretische Grundlagen und interdisziplinäre Aspekte*, hg. von Six-Hohenbalken, Maria und Jelena Tošič, Jelena. Wien: Facultas.

Stănescu, Diana. 2018. *Rumänien*. 3. komplett überarbeitete und aktualisierte Auflage. Michael Müller Verlag.

Statistik Austria. „Arbeitsmarktsituation von Migrantinnen und Migranten in Österreich 2020.“ Modul der Arbeitskräfteerhebung 2020. [Startseite - STATISTIK AUSTRIA - Die Informationsmanager](#) [letzter Zugriff 24.4.2025].

Statistik Austria „Arbeitsmarktsituation von Migrantinnen und Migranten in Österreich 2023.“ Modul der Arbeitskräfteerhebung 2023. [Startseite - STATISTIK AUSTRIA - Die Informationsmanager](#) [letzter Zugriff 24.4.2025].

Sutton, David. 2001. *Remembrance of Repasts. Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg.

Teuteberg, Hans Jürgen; Neumann, Gerhard und Alois Wierlacher. 1997. *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. (=Kulturthema Essen 2)*. Berlin: Akademie Verlag.

Tismaneanu Vladimir. 2013. “Democracy on the Brink: A coup attempt fails in Romania.” *World Affairs*. 175, 5 (13): 83-87.

Tolksdorf, Ulrich. 1976. „Strukturalistische Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes.“ *Ethnologia Europaea* 9 (76): 64-86.

Tolksdorf, Ulrich. 1990. „Phasen der kulturellen Integration bei Flüchtlingen und Aussiedlern.“ In: *Neue Heimat im Westen. Vertriebene, Flüchtlinge, Aussiedler*, hg. von Bade Klaus J., 106-127. Münster.

Trubek, Amy B. 2005. “Place Matters.” In: *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink*, hg. von Carolyn Korsmeyer, 260-270. Oxford/New York: Berg.

Tylor, Edward Burnett. 1994. “Primitive Culture: researches into the development of mythology, philosophy, art and custom.” Reprint from 1871. In: *The collected works of Edward Burnet Tylor: with a new introduction by George W. Stocking Primitive Culture*. London: Routledge/ Thoemmes Press.

Verwiebe, Roland; Haindorfer, Raimund; Seewann, Lena; Dlabaja, Cornelia ; Lipp, Sina und Margarita Wolff. 2015. *Zusammenleben in Wien. Einstellungen zu Zuwanderung und Integration*, hg. von MA 18, Stadtentwicklung Wien: agensketterl Druckerei GmbH.

Warde, Alan. 1997. *Consumption, Food and Taste: Culinary Antinomies and Commodity Culture*. London [u.a.]: SAGE Publications Ltd.

Weiss, Hilde. 2007. „Die Identifikation mit dem Einwanderungsland – das Ende des Integrationsweges?“ In: *Leben in zwei Welten. Zur sozialen Integration ausländischer Jugendlicher der zweiten Generation*, hg. von Hilde Weiss, 189-215. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Weiss, Hilde. 2018. „Zugehörigkeit, Identität und Akkulturation – Bedingungen und Möglichkeiten der Integration in Migration und Exil.“ PR 2018, 72. Jahrgang, 191-206. DOI <https://doi.org/103726/PR022018.0012> [letzter Zugriff am 25.4.2025].

Zaharia, C., Danciu, V. und Ionescu, L. 2022. *Economic Migration from Romania: Trends and Patterns*, [o.O.].

Zingerle, Arnold. 1997. „Identitätsbildung bei Tische: Theoretische Vorüberlegungen aus kultursoziologischer Sicht.“ In: *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. (=Kulturthema Essen 2)*, hg. von Teuteberg, Hans Jürgen; Neumann, Gerhard und Alois Wierlacher, 69-86. Berlin: Akademie Verlag.

Forschungsmaterialien: informelle Gespräche, Interviews, Protokolle und Whatsapp-Nachrichten

Forschungstagebuch digital verfasst von Schiebl-van Veen, Elke 2023-25.

Forschungstagebuch (gold) handverfasst von Schiebl-van Veen, Elke 2023-2024.

Informelles Gespräch 1, Mariana, 25.11.2023, bei der TB 1 der Tauffeier (Mautern)

Informelles Gespräch 2, Tibor, 21.3.2024, im „Roua“, Wien

Informelles Gespräch 3, Livia, 16.11.2024, in der Pizzeria „Al Capone“, Krems

Informelles Gespräch 4, Rumänisch-Professorin, 20.1.2025, auf der Straße, Krems

Interview 1, Annamaria, 11.12.2023, in der Wohnung von E., am Goldberg, in Krems

Interview 2, Ljubov, 5.7.2024, in der Wohnung von E., am Goldberg, in Krems

Interview 3, Cornel, 23.9.2024, in der Pizzeria „Al Capone“, in Krems

Interview 3 b, Cornel, 11.11.2024, in der Pizzeria „Al Capone“, in Krems

Interview 4, Mona, 11.11.2024, online auf dem Computer (in Lengenfeld)

Interview 5, Lorenzo, 10.11.2024, in der Rumänisch-Orthodoxen Kirche in Lerchenfeld

Interview 6, Jana, 3.11.2023, in einem Café, in Krems

Interview 7, Ariane, 13.11.2023, in einem Café, in Krems

Interview 8, Olivia, 15.1.2024, in einem Café, in Wien

Interview 9, Cézár, 28.8.2024, in der Rumänisch-Orthodoxen Kirche

Interview 9 b, Cézár, 10.11.2024, in der Rumänisch-Orthodoxen Kirche, Lerchenfeld

Interview 10, Nicola, 22.8.2024, in der Wohnung meiner Eltern, in Krems

Interview 11, Rodriga, 3.12.2024, in der Pizzeria „Al Capone“

<https://otranscribe.com/> [letzter Zugriff 11.4.2025].

Protokoll zur TB 1, am 25.11.2023, Mautern.

Protokoll zur TB 2, am 1.3.2024, St. Pölten.

Protokoll zur TB 3, am 21.3.2024, Wien.

Protokoll zur TB 4, am 21.3.2024, Wien.

Protokoll zur TB 5 am 10.11.2024, Krems.

Protokoll zur TB 6 am 19.12.2024, Wien.

Whatsapp-Nachricht von Ariane vom 27.2.2024 und 30.10.2024.

Whatsapp-Nachricht von Ariane vom 4.11.2024, 8.1.2025 und 8.4.2025.

Whatsapp-Nachricht von C  zar vom 7.11.2024, 12.11.2024 und 24.12.2024.

Whatsapp-Nachricht von Cornel vom 1.10.2024 und 5.4.2025.

Whatsapp-Nachricht von Jana vom 26.11.2023.

Whatsapp-Nachricht von Jana vom 3.11.2024 und 30.10.2024.

Whatsapp-Nachricht von Jana vom 22.12.2024 und 19.1.2025.

Whatsapp-Nachricht von Mona vom 16.12.2024 und 5.1.2025.

Whatsapp-Nachricht von Olivia vom 8.4.2025.

9 Anhang

9.1 Notizen zur TB 1

Die Analyse von TB 1 offenbart nicht nur die tief verwurzelten Traditionen der rumänischen Kultur, sondern auch die Anpassungsfähigkeit und Vielfalt der kulinarischen Bräuche im Kontext familiärer und religiöser Feierlichkeiten. Beim Taufessen wurden ausschließlich rumänische Gerichte kredenzt. Diese Speisen – von der typischen Wurst- und Käseplatte bis hin zu den Hauptgerichten wie Sarmale und Mămăligă – stellen nicht nur die kulinarischen Traditionen der Herkunftsgesellschaft dar, sondern auch einen interkulturellen Austausch, da sie in einem österreichischen Kontext serviert wurden.

Ein hervorstechendes Merkmal bei TB 1 sind die typischen rumänischen Speisen wie Sarmale, bei denen spezifischen Zutaten und Techniken verwendet werden, wodurch sich diese rumänische Spezialität von ähnlichen Gerichten anderer Küchen abgrenzt (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 15-23). Interessanterweise wird auf die lauwarmer Serviertemperatur verwiesen, die in der rumänischen Esskultur gilt, im Gegensatz zu den in Österreich gängigen Praktiken.

Meine Sprachnotizen geben Aufschluss über die Essgewohnheiten und -präferenzen der rumänischen Familie und verdeutlichen, dass die rumänische Küche durch die Verwendung von frischen Kräutern der österreichischen Küche ähnelt, auffällig ist nur der vermehrte Einsatz von Dille. Darüber hinaus wird der Unterschied zu typischen österreichischen Beilagen, wie Knödel (die nur im Norden Rumäniens gekocht werden,) hervorgehoben, was die kulturellen Differenzen in den Koch- und Essgewohnheiten der österreichischen und rumänischen Küche anschaulich macht.

Bei den Orthodoxen wird man als Baby getauft, so auch bei der Taufe von Marianas Sohn in der rumänisch-orthodoxen Kirche in Lerchenfeld. Über die rumänischen Baptisten erzählt Cornel im Interview 3; dass sie erst als Erwachsene getauft werden würden. Die Kontextualisierung der Feierlichkeiten bei TB 1 – die Kombination von Babytaufe, Hochzeit der Eltern und dem 40. Geburtstag des Vaters – spiegelt das familiäre Zusammenspiel und die sozialen Beziehungen wider, die bei solchen Anlässen zum Tragen kommen (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 15-23). Die emotionale und kulturelle Bedeutung dieser Rituale wird durch die liebevolle Dekoration und die engen familiären Beziehungen, die

während der Feierlichkeiten sichtbar werden, unterstrichen (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 15-23).

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass die Tauffeier ein kulturelles Fest zum Fortbestehen rumänischer familiärer Traditionen darstellt, das zugleich als kultureller Austausch zwischen RumänInnen in Österreich dient. Mariana meinte im informellen Gespräch 1, dass „nichts gibt, wo Österreicher und Rumänen wirklich aufeinandertreffen“. Die RumänInnen bleiben nicht nur bei der Tauffeier unter sich, sondern mischen sich generell nicht gerne unter ÖsterreicherInnen. Mariana erzählt bei der Tauffeier, dass sie sich gerne mit ihren Arbeitskolleginnen im Krankenhaus austauscht. Aber das seien auch fast nur Rumäninnen. Österreichische KollegInnen haben vor allem Olivia aus Interview 8 und Ariane aus Interview 7, die sagt [00:45:19]:

Mit ihnen tausche ich mich aus, aber nur begrenzt und nur, wann sich ergibt, während der Mittagspause. Auch um Netzwerk aufzubauen. Meine KollegInnen sind für das Thema Migration sensibilisiert, und man kommt deshalb, glaube ich, leichter ins Gespräch. Viele Kremser wissen nicht, dass die zweitgrößte⁴⁰ Minderheit eigentlich die RumänInnen sind oder dass es eine rumänisch-orthodoxe Kirche gibt.

Ariane persönlich bedauert, dass sie da viel zu wenig Austausch sieht. Sie bedauert weiters, dass in der Theorie die Schlagworte Integration, Sprache, Gesetzeslage, Kultur etc. existieren, es aber in Realität zu wenig bilateralen Austausch zwischen den ÖsterreicherInnen und den rumänischen MigrantInnen und ihrem „Paket“, das sie mitbringen, gebe.

Für Jana aus Interview 6 findet der kulturelle Austausch zwischen rumänischen MigrantInnen und ÖsterreicherInnen im öffentlichen Bereich vor allem an ihrem Arbeitsplatz und in der Schule ihrer Kinder statt, im Privaten vor allem, wenn rumänische FreundInnen auf Besuch kommen. Wenn sie ein rumänisches Gericht für sie kocht, sind sie manchmal begeistert und fragen sie nach dem Rezept. Besonders social media sites sind für sie eine willkommene Möglichkeit, um rumänische Rezepte zu teilen.

Die detaillierte Betrachtung der Speisen, Praktiken und der Atmosphäre der Tauffeier liefert wertvolle Einblicke in die rumänische Kultur und deren Anpassung in einem kulturellen Setting, was die Relevanz solcher Veranstaltungen für den Fortbestand von Identität innerhalb Migrationsgemeinschaften eindrucksvoll demonstriert.

⁴⁰Laut „Krems in Zahlen (2025)“ sind sie zur größten Gruppe, noch vor den Deutschen, angewachsen.

9.2 Protokoll über TB 2 und TB 3 in rumänischen Geschäften

In Krems existiert nur ein einziges rumänisches Geschäft, und zwar „Klassische rumänische Brezel, Grill & Cafe in der Spänglergasse. Welche Produkte verkauft werden, kann ich nicht beurteilen. Bisher habe ich dort wenig Kundenverkehr wahrgenommen. Meine systematische TB 2 führte ich im rumänischen Geschäft „România markt“ sowie in ähnlichen Geschäften in Wien und St. Pölten durch. TB 2 bietet Einblick in das Kaufverhalten rumänischer MigrantInnen und hat ergeben, dass diese Geschäfte einerseits als wichtige Anlaufstellen für RumänInnen, die in Österreich leben, fungieren, andererseits aber auch zunehmend diversifizierte Kundengruppen anziehen, darunter österreichische Kunden und Touristen (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 24-29).

TB 2 verdeutlicht, dass rumänische Geschäfte in erster Linie von RumänInnen frequentiert werden, wobei viele KundInnen eine klare Verbindung zu ihrer Heimat und den spezifischen Geschmäckern rumänischer Produkte herstellen (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 24-29). Gründe für den Einkauf sind neben der Gewohnheit und der Verbundenheit mit der rumänischen Kultur auch der Geschmack und die Einzigartigkeit der angebotenen Produkte. Besonders die Cevapcici (Miçi) und traditionelle Mehlspeisen scheinbar beliebt sind. Das Geschäft in St. Pölten hat sich aufgrund seiner Spezialisierung auf bekannte rumänische Produkte etabliert (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 24-29).

Die verschiedenen Interaktionen, die während der TB vor den rumänischen Lebensmittelgeschäften stattfinden, zeigen die Heterogenität der Kundschaft. Während einige Kunden aus praktischen Gründen wie der Nähe zum Wohnort das Geschäft aufsuchen, gehen andere gezielt auf die Suche nach spezifischen rumänischen Lebensmitteln. Dies weist darauf hin, dass rumänische Geschäfte nicht nur für die rumänische Gemeinschaft von Bedeutung sind, sondern auch für diverse Kundengruppen, die zufällig am Geschäft vorbeigehen oder als TouristInnen in Hotels in der Nähe logieren.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die teilnehmende/systematische Beobachtung im rumänischen Geschäft am ehesten zutage förderte, dass die Geschäfte auf Landsleute ausgelegt sind. Sie kaufen in diesen Geschäften vor allem wegen dem Geschmack der Produkte ein. Die gewonnenen Ergebnisse legen nahe, dass die rumänischen Lebensmittelgeschäfte als wichtige kulturelle Einrichtung fungieren, die für das Leben von RumänInnen in Österreich von Wichtigkeit sind.

9.3 Protokoll über TB 4 und TB 6 in rumänischen Restaurants

Als ich das Restaurant um 17 Uhr betrete, fällt mir auf, dass es sehr gediegen aussieht und die Tische nett gedeckt sind. Zwei Tische sind besetzt, auf dem einen sitzt die Kellnerin, die aufsteht, als ich das Lokal betrete, auf dem anderen ein rumänischer Arbeiter, der hier ein Bier trinkt nach getaner Arbeit (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 36-43).

Es hängen viele Beleuchtungskörper im Lokal, aber nur wenige sind aufgedreht. Es ist sowieso hell genug hier. Die Kellnerin spricht absolut kein Deutsch, sie kann mir nicht übersetzen, was auf der großen Tafel vorm Lokal auf Rumänisch angepriesen ist. Aus dem Zusammenhang verstehe ich, dass es eine Art Menü ist. Als Vorspeise eine Suppe und danach Fleisch mit Pommes und Gemüse. Das Lokal wirbt auch mit über hundert Sitzplätzen und mit einem Ballraum oder Ballsaal. Sie bieten von Zeit zu Zeit Abendveranstaltungen an. Zum Beispiel ist im März eine rumänische Sängerin vor Ort. Auf dem Plakat steht auch, was man alles an diesem Abend zu essen bekommt und das alles für ungefähr 35€ pro Person (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 36-43).

Die Kellnerin spricht mit mir, ich bestelle einen Tee mit Milch und danach einige Sachen aus der Speisekarte. Die ist sehr vielfältig, auf der Speisekarte ist aber alles nur auf Rumänisch zu lesen. Dafür gibt es einige hilfreiche Bilder zur Illustration, damit man sieht, was man sich bestellt. Als Vorspeise bestelle ich Salata de Vinete, die schnell mit Brot kommt. Die Hauptspeise dauert etwas länger. Dazwischen esse ich eine „Ciorbă“ und als Hauptspeise Miçi. Die kommt aber erst nach ungefähr einer halben Stunde Miçi mit Mămăligă. Am Schluss zahle ich. Die Kellnerin freut sich über das Trinkgeld. Dazwischen ist sie immer wieder zu meinem Tisch gekommen und servierte ab (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 36-43).

Der Arbeiter am Nebentisch traf inzwischen einen zweiten Freund. Dieser war offensichtlich auch ein Arbeiter. Dann ging der später Eingetroffene und wurde kurze Zeit später von zwei anderen ersetzt, die sich zu dem ursprünglichen Arbeiter dazu gesellten. Dann kam noch ein Dritter dazu, das heißt, sie waren ungefähr die ganze Zeit, während ich allein im Lokal war, zu viert. Ich führte von ungefähr 17:00 Uhr bis 17:55 Uhr TB 4 durch (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 36-43).

Das Lokal hat auf facebook gute Bewertungen bekommen und auch die Kommentare auf der Homepage sind sehr einladend. Während TB 4 ist auf einem Screen im Lokal internationale Musik gelaufen. Die Musikvideos waren in einer Endlosschleife. Es handelte sich dabei aber nicht um rumänische Musik (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 36-43).

TB 4 im rumänischen Restaurant hat verschiedene interessante Aspekte der gastronomischen und sozialen Dynamik offenbar gemacht. Die einladende Atmosphäre des Lokals, die durch das gediegene Ambiente und die ansprechende Tischdekoration geschaffen wurde, vermittelt einen positiven ersten Eindruck. Die geringe Auslastung zur Beobachtungszeit mit nur wenigen Gästen könnte darauf hindeuten, dass das Restaurant zu diesem Zeitpunkt vorwiegend von ansässigen rumänischen Arbeitern frequentiert wird, was sich auch in den beobachteten Interaktionen widerspiegelt (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 36-43).

TB 5: Der Besuch der Rumänisch-Orthodoxen Kirche in Krems fand am 10.11.2024 von 10.10 Uhr an statt. Die Glaubensgemeinde besteht seit Jänner 2020 in Krems. Zuvor waren sie in der Bürgerspitalskirche angesiedelt, nun finden die Gottesdienste regelmäßig in den Räumlichkeiten der römisch-katholischen Kirche in Krems-Lerchenfeld statt. Zuerst fallen mir die vielen PKWs auf, die das Areal rund um die Kirche verstellen. Beim Eintreten halte ich einer Frau die Tür auf, die mit zwei Tablets voller Rohkostbrötchen hereinkommt. Das Kirchenschiff ist zum Bersten voll. Nachdem ich mit Krücken auftrete, bietet man mir auf Rumänisch einen Sitzplatz an, den ich annehme. Ich betrachte das Kirchenschiff, in dem jeden Sonntag die Heilige Messe gefeiert wird. Als ich mich im Gotteshaus umschaue, fällt mir die Vielfalt der Ikonen auf. Auffällig ist auch eine Wand, an der Ikonen befestigt sind und die das Kirchenschiff und den Altarraum abteilt (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 44-56). Cézar erklärt mir die große Bedeutung der Ikonen in der Kirche für die Gläubigen. Immer mehr RumänInnen betreten die Kirche. Ich verlasse die Kirche wieder, um im Nebenzimmer zu beobachten, was alles an rumänischen Speisen (Hauptspeisen und Nachspeisen) gebracht worden ist. Immer wieder kommen Personen mit Kochen, Torten, Käse- und Schinkenbrötchen herein. Ich frage eine junge Frau, die ein Kuchentablett trägt, ob sie wisse, wieviele Mitglieder die rumänisch-orthodoxe Kirche habe. Diese Frau, die ich anspreche, kann es nicht genau sagen (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 44-56). Sie stellt mir ihren ca. 40jährigen Cousins vor, mit dem ich mich eine Stunde lang unterhalte. Über das Essen wird mir berichtet, dass die einen Rohkostplatten zubereiten, die anderen etwas Warmes wie ein Wildschweingulasch

vorbereitet haben. Lorenzo meint im Interview 9, dass er es deshalb gekocht habe, nachdem er von einem bekannten Jäger Wildschweinfleisch bekommen habe, das sie jetzt im Freien vor der Kirche in einem Kessel fertigkochen würden. Andererseits gibt es Gegrilltes heute, zwar keine Fleischspeisen, aber Bratkartoffel. Fast alle Gläubigen bringen etwas mit, sozusagen als Spende, um etwas der Kirche zurückzugeben.

Von Lorenzo erfahre ich auch, dass die meisten Rumänisch-Orthodoxen in Rumänien ungefähr 250 Kilometer im Umkreis von Budapest entfernt wohnen.

Während ich ihn im Nebenzimmer der Kirche für ein einstündiges Interview gewinnen kann, höre ich gleichzeitig den Gesang des Geistlichen. Dieser stellt einen wichtigen Teil der Messe dar und ist ziemlich laut. Er dringt auch in das Nebenzimmer, sodass man ihn nicht überhören kann. Der Gesang der Messe, die von 10.00 bis 11.45 dauert, nimmt eine zentrale Bedeutung ein. Die großen christlichen Feste, Ostern und Weihnachten, aber auch das Patrozinium der orthodoxen Kirche vom Heiligen Michael und Gabriel, stellen die Höhepunkte des liturgischen Lebens der Kirchengemeinde dar und werden gefeiert. Insofern ist am 10.11.2024 für die Orthodoxen einer der wichtigsten Tage im Kirchenjahr.

Während des Festes kommen viele Mitglieder auch im Freien zusammen, um im Freien über dem Feuer fertigzukochen, um Tablett nach Tablett aufzutürmen und natürlich auch zu essen – eine zentrale Tradition bei solchen Anlässen, die den Gemeinschaftssinn der Glaubensgemeinschaft festigt. Das gemeinschaftliche Kochen und Teilen von Speisen ist ein Schlüsselement, das die Bindung unter den Mitgliedern stärkt.

Lorenzo erzählt mir auch etwas über die Herkunft der Rumänen, die die Messe heute besuchen. So wie die Glaubensgemeinschaft in Krems-Lerchenfeld, haben etliche Glaubensgemeinschaften keinen fixen Standort. Deshalb sind heute Gläubige von Wiener Neustadt, Stockerau, aus St. Pölten, aus dem Waldviertel nach Krems-Lerchenfeld gekommen. Heute kennt sich ungefähr die Hälfte der Besucher der Messe untereinander, aber viele treffen auf Unbekannte, die nicht direkt aus Krems, sondern aus Stockerau, dem Waldviertel, St. Pölten und Wiener Neustadt stammen. Die Orthodoxen hier in der Kirche würden vorwiegend aus Südwestrumänien stammen. Bei solch einem Patroziniumsfest, wie es heute gefeiert wird, gibt es auch ein gemeinschaftliches Kochen und Essen. Das gibt es auch zu Ostern, zu Weihnachten oder teilweise auch zu Allerheiligen. Er meint, dass er eine gute Mitte zwischen modernen Werten und Traditionellem finden möchte. Mir wird während des Interviews eine

Frau vorgeführt, die ein traditionelles Gewand, das man normalerweise nur zu Hochzeiten oder Begräbnissen trägt.

Lorenzo erklärt mir auch die Entwicklung der Kremser Glaubensgemeinde. Über die über das Bestehen der rumänisch orthodoxen Kirche gibt es zu berichten, dass sich die Orthodoxen zuerst in einer Wohnung in der Mitterau, wo die Messen stattfanden, trafen. 2004 übersiedelten sie in die Bürgerspitalskirche in die Fußgängerzone von Krems. Erst danach wurde zwischen 2018 und 2020 ein Teil des Pfarrsaals der katholischen Kirche in Lerchenfeld umgebaut und daraufhin wurde dann um 2020 umgezogen. Seither besitzen sie eine eigene Kirche. Als noch die Messen in der Bürgerspitalskirche stattfanden, kam immer Doktor Durer von Wien und Doktor Durer stand auch für Beichten und als Seelsorger zur Verfügung. Also jetzt nicht mehr, aber er stand 20 Jahre lang zur Verfügung und er kam einmal im Monat nach Krems, z.B. zum Beichten. Manchmal hat man sich organisiert und ist zum Beichten nach Scheibbs oder nach Wien gefahren.

2018 kam Cesar und während seines Postdoc-Aufenthaltes, wo er in Italien in Rom lebte, sind die Rumänisch Orthodoxen jeden zweiten Sonntag zur Simmeringer Hauptstraße gefahren, um dort die Heilige Messe zu feiern. Zu den aktiven oder inaktiven Mitgliedern meint er, dass es eine Gruppe gibt, die laufend involviert ist. Er erzählt, dass manche weniger oft, manche öfters aktiv sind, die inaktiven sind nur Gäste bei den Messen.

TB 6 findet im rumänischen Lokal „Donaudelta“ in Wien, Sechshauser Gürtel, am 19.12.2024 von 16:30 bis 18:10 statt. Auf der wirklich langen Speisekarte, die sich auch im Internet auf der Homepage des Restaurants befindet, suche ich mir „Salata de vinete“ als Vorspeise und „Branzino“ mit gebratenem Gemüse und Polenta als Hauptspeise aus. Das Restaurant ist am Wiener Sechshausergürtel gelegen. Die Lage des Restaurants „Donaudelta“ ist alles andere als ideal. Als ich das Lokal um 16:30 betrete, sind genau zwei Tische besetzt. Das Licht ist gedimmt, die Stimmung eher düster. An einem sitzen zwei Rumänen, die die Kellnerin kennen und zum Lokal gehören. Ich hatte auch angenommen, dass das Lokal vorwiegend von RumänInnen oder von Menschen mit rumänischen Wurzeln frequentiert wird. An der Einrichtung fällt mir auf, dass es gediegen aussieht, aber schon etwas in die Jahre gekommen ist. Es besitzt eine dunkle Einrichtung mit einer Holzvertäfelung (Forschungstagebuch (gold) handverfasst, 57-74).

Die Kellnerin, die aufsteht, als ich das Lokal betrete, spricht deutsch und rumänisch und ist hübsch. Die Kellnerin spricht mit mir, ich bestelle ein Glas Wein und danach einige Sachen aus

der Speisekarte. Wie schon der Name des Lokals besagt, kochen sie hier Gerichte, die stark von der rumänischen Tradition und vor allem von der Flussfischerei beeinflusst ist. Fischergerichte, insbesondere "Branzino" (gebratener europäischer Barsch), sind in der Donauregion sehr beliebt und die Vorliebe dieser Region für Fischgerichte spiegelt sich in diesem Lokal wider. Interessanterweise werden die Speisen „Miçi“ unter „Cevapcici“ und die Beilage Mămăligă als „Polenta“ geführt. Der Fisch, der mir als ganzer serviert wird, wird nicht als „biban de mare“, sondern hat auf der Speisekarte den italienischen Namen „Branzino“.

An einem anderen Tisch sitzt eine ca. 65jährige Wienerin, die mir bereitwillig alle meine Fragen beantwortet. Sie selbst sei zweimal in Rumänien auf Urlaub gewesen, einmal mit einer Busrundreise und einmal mit dem Schiff ans Schwarze Meer. Der Name des Lokals sei für sie einladend gewesen, da sie selbst zweimal am Donaudelta gewesen sei. Das Essen in den Hotels schmeckte ihr bei der ersten Reise nicht. Bei der zweiten Reise habe sie wunderbar auf dem Schiff gegessen. Die Bewertungen im Internet spiegeln ähnliche Motivationen wider, dass nämlich WienerInnen, bei denen RumänInnen auf Besuch wären, beziehungsweise WienerInnen, die schon im Donaudelta auf Urlaub waren, hierherkommen würden.

Es ist wichtig festzuhalten, dass es mir bei der im Lokal „Donaudelta“ erlebten Regionalität mehr um die Atmosphäre des Abendessens ging als um das Essen, beziehungsweise um das, was ich konsumierte. Das kulinarische Erlebnis im „Donaudelta“ in einer Stadt wie Wien erwies sich deshalb als ein regionales Erlebnis, weil es weniger von Touristen, selbst in einer Touristenstadt wie Wien, sondern vor allem von rumänischen BewohnerInnen Wiens, die ständig in Wien wohnen, frequentiert wird, wodurch laut Avieli ein „Das sind Wir“- Gefühl unter RumänInnen entstehen kann (Avieli 2016, 140). Die Bewertungen im Internet, die widerspiegeln, dass die RumänInnen in diesem Lokal bevorzugt bedient würden, konnte ich nicht teilen. Einen Gratisschnaps, der bei den Restaurantbewertungen hervorgehoben wird, gab es für mich leider auch nicht. Die Kellnerin freut sich über das Trinkgeld. Dazwischen ist sie immer wieder zu meinem Tisch gekommen und servierte ab.