

Ulf Matthiesen

**Kulinarik und Regionale
Entwicklung**
unter besonderer Berücksichtigung
von „Mark und Metropole“

Strukturskizzen zu einem Forschungsfeld

Antrittsvorlesung

27. Mai 2003

Humboldt-Universität zu Berlin
Philosophische Fakultät I
Institut für Europäische Ethnologie

Die digitalen Ausgaben der *Öffentlichen Vorlesungen* sind abrufbar über den Dokumenten- und Publikationsserver der Humboldt-Universität unter: <http://edoc.hu-berlin.de>

Herausgeber:

Der Präsident der Humboldt-Universität zu Berlin

Copyright: Alle Rechte liegen beim Verfasser

Berlin 2005

Redaktion:

Birgit Eggert

Forschungsabteilung der Humboldt-Universität zu Berlin

Unter den Linden 6

D–10099 Berlin

Herstellung:

Forschungsabteilung der Humboldt-Universität zu Berlin

Unter den Linden 6

D–10099 Berlin

Heft 144

ISSN 1618-4858 (Printausgabe)

ISSN 1618-4866 (Onlineausgabe)

ISBN 3-86004-194-0

Gedruckt auf 100 % chlorfrei gebleichtem Papier

Einleitung

Der *programmatische Kontext*, in dem diese Antrittsvorlesung steht, ist die Entwicklungslinie eines *cultural turn der sozialwissenschaftlichen Raumforschung*. An dieser – wie mir scheint besonders dringlichen – „Wendung“ habe ich mich in den Jahren am Leibniz-Institut für Regionalentwicklung und Strukturplanung/IRS, also seit 1994, mit empirischen Forschungen und einer größeren Portion programmatischer Texte beteiligt. Wobei einer der spannendsten Punkte die Entwicklung von sachangemessenen *Dosierungsregeln* für einen solchen cultural turn in den Raumwissenschaften ist.

Derartige *Dosierungsregeln* müssen in meiner Lesart ein Doppelpes leisten:

- Sie sollen *einmal* verhindern, dass die *Physis* der Räume und deren spezifische Persistenzen sich ohne Rest in ein semantisch-kulturalistisches Glasperlenspiel von postmodernen global-lokalen Codifizierungsrelationen oder Kommunikationsstrukturen auflöst.
- *Andererseits* sind wir natürlich inzwischen dekonstruktivistisch und rekonstruktionsmethodologisch gewitzt genug, um darüber nicht wieder der – auch politisch brisanten – Ontologisierung von *Territorium und Raum und Region* Vorschub zu leisten. Auf diese folgte bekanntlich des Öfteren gerade auch in der Raumforschung eine Verwesentlichung von entsprechenden Großsubjekten auf dem Fuße (vom „Volk ohne Raum“ über den unilateralen Regime-Change in den Räumen von Schurkenstaaten bis zum „Raum ohne Volk“ in den dramatisch schrumpfenden ostdeutschen Teilregionen etwa).

Obleich man im Zusammenhang mit meinem heutigen Thema sofort einräumen muss, dass der neue hype um die Regionale Küche, von dem in der Folge genauer zu handeln sein wird, wesentlich vom „Terroir-Prinzip“, also vom innigen Zusammenspiel von Boden, Klima und Sorte *lebt* und an dessen Mythos kräftig weiter *webt* – aber zum Glück doch eher auf französisch-

republikanische und kulinarisch-artisanale Art. Wir erleben hier also gerade eine geschmacksrepublikanisch-essentialisierende Weise der Feier von Wesenszusammenhängen zwischen Kost und Raum, Küche und Territorium.

Wem dieser Kontext eines *dosierten cultural turn* zu wenig Programmatik und Theorie enthält, für den eine weitere einleitende *theoretisch-programmatisch-kulinarische* Rand-Bemerkung:

Formen und Funktionen von *radikaler Kritik* im Prozess der Wissenschaftsentwicklung und ihrer Paradigmen sind häufig unter Anleihen beim Vokabular des *Kannibalismus* und der *Omophage*, also des Verschlingens des rohen Fleisches eines Opfertieres erläutert worden. Ziel der systematischen wissenschaftlichen Kritik wie der Omophage wäre es danach, sich die essentielle Kraft des im Opfertier verkörperten Gottes, aber eben auch eines konkurrenten Denkansatzes oder Theorievaters einzuverleiben, diese beflügelt und produktiv zu verdauen und dann als Verdautes und Verarbeitetes wieder auszuscheiden. In diesem Sinne fressen kritische Kritiker den kritisierten Gegenstand in sich hinein und inkorporieren auf diese Weise in einem hochambivalenten Prozess gegnerisch-sperrige Wirklichkeits- und Theoriegehalte. Theoriestreit und Wissenschaftsentwicklung als (manchmal zähes) *Fressfest* also – man denke etwa an den berühmtesten Positivismusstreit in der Soziologie der späten 1960er Jahre – mit dem Ziel, heilige und unheilige Texte zu schlachten, auszuweiden, zu sampeln und vor allem Positionen wie Theorien durch Inkorporierung zu überwinden. *Walter Benjamin* und *George Bataille* haben diese Zusammenhänge von Fresslust und Denkbewegungen mit Liebe zum *blutigen* Detail eindrücklich durchbuchstabiert. *Theodor W. Adorno* hat im Rückblick auf die Debattenkulturen der späten Weimarer Republik daran angeschlossen und durch farbige Hinweise expandiert, etwa der Art, dass er und seine Diskursgenossen damals „wie die wilden Tiere übereinander hergefallen seien“ – und sich der Ideologie, des Unkritischen und ähnlich degoutanter prinzipieller Fehlhaltungen überführt hätten.

Diese *kannibalisierende* Seite des Fortgangs der wissenschaftlichen Entwicklung wird zwar im Augenblick nicht mehr allzu gerne *explizit* erwähnt – im Zeitalter von Teamfähigkeit und mode 2, von Enabling- statt Kritikprozessen, von EU-Drittmitel-Einwerbezwängen für Kompetenznetzwerke und der Dominanz angloamerikanischer Leitdiskurse, womit genretypisch Analytisches und Normatives *proaktiv* im Prozessbegriff des Empowerment verquirlt wird. *Faktisch* aber verstärkt sich natürlich die „phagische“, also die „fressende“ oder zumindest *wegbeißende* Tiefenstruktur des wissenschaftlichen Fortschritts weiter – unter der Ägide eines immer stärkeren Konkurrenzdrucks, etwa zwischen den schon im System Wissenschaft Tätigen sowie denjenigen Generationen und Geschlechtern, die solche Tätigkeitsfelder erst noch anstreben.

Schließlich hat das Esskultur-Thema nicht nur eine Bedeutung für die Innovations- und Verdauungsprozesse wissenschaftlichen Wissens, sondern auch für die *Methodendebatte*. Eine einzige Sentenz zu diesem Themenfeld muss hier leider genügen: „Der Satte kann den Hungernden nicht verstehen!“ Welch spannend-gespanntes Bonmot für ein semester- und disziplinen-übergreifendes Methodenseminar-Programm. Nicht aber für heute.

Ich denke, mit dieser kurzen Peripetie in den Fortgang der Wissenschaften hinein zumindest angedeutet zu haben, wie *tiefreichend* das Thema *Esskultur* mit *Programmatik* gespickt ist – wie ein anständiger Hasenbraten aus der Schorfheide mit Neulandspeck vielleicht.

Zurück zum eigentlichen Thema: Zwei zentrale Gründe gibt es für die Themenwahl:

1. *Unterhaltungsqualitäten*: Das relativ *späte* Glück und die andernorts durchdeklinierte Programmatik haben mich dazu verführt, für diese Antrittsvorlesung ein möglicherweise *sinnen- und gaumen-näheres* Themenfeld als sonst üblich zu wählen. Es wird zu zeigen sein, ob es daneben hochaktuelle regionalpolitische Dimensionen mit spannenderen zeitdiag-

nostischen Fragen verbinden kann. Essen und Trinken *und Regionalentwicklung also*.

2. *Disziplinäre Gründe*: Institutionelle und wissenschaftlich-disziplinäre Gründe verstärkten diese Themenwahl: Ethnologie und Volkskunde haben diesen gaumen-schmeichelnden Teil unserer Alltagskultur *schon lange und immer wieder* zum Gegenstand ihrer Forschung gemacht – nach der Wende noch einmal verstärkt durch interessante Ost-West-Vergleiche – gerade auch hier am Institut für Europäische Ethnologie – etwa mit dem Band „Ansichten und Einsichten“. *Dagegen* hat der *etwas trägere* Bereich der planungsbezogenen und sozialwissenschaftlichen Raumforschung, haben aber auch Ökonomie, Geographie und soziologische Stadtreionsforschung dieses Thema lange Zeit beinahe völlig übersehen. Erst in den letzten 3 bis 5 Jahren lässt sich nun allerdings ein regelhafter *hype* in Sachen Esskulturen und Stadt feststellen – von *Sharon Zukin* in Californien über Pariser Forschungsgruppen um *Jean-Robert Pitte* (Dank für Hinweise von Klaus Kunzmann und Jean-Raphael Nicolini) zu regionalisierten wirtschaftsgeographischen Studien in Großbritannien und Italien etc. sich erstreckend. Im Überschneidungsfeld derjenigen Disziplinen also, in dem ich mich seit fast 10 Jahren neugierig und professionell hin und her bewege, tun sich gerade auf dem Feld der regionalisierten Esskulturen plötzlich spannende Querbezüge zwischen *Früh-* und *Spät-*Thematisierungen auf. Trotz dieser hinterherhinkenden disziplinären Neu-Entdeckungen sollten wir immer präsent halten, wie tief die Entwicklungsgeschichte von Essen und Trinken in die Gesellschaftsgeschichte „eingeschrieben“ ist. Claude Levy Strauss zufolge orchestriert bekanntlich der gattungs- und gastrogeschichtliche Übergang des Rohen zum Gekochten die Transformationsprozesse von Natur zu Kultur, mit der der sozialevolutionäre Prozess der Menschwerdung und seiner Gesellungsformen begann.

Was dürfen Sie erwarten – womit müssen sie rechnen?

Mit einem kleinen textuell-visuellen Menü in fünf Gängen möchte ich plausibel machen, dass es neue, spannende Bewegungen im Verhältnis von Esskultur und Regionaler Entwicklung gibt:

1. In einem ersten Schritt werden *fünf zentrale historische Deutungsmuster* zum Zusammenhang von Essen und Trinken (in der Folge E & T) rekonstruiert.
2. Unter dem Titel: „Die Region ist, was sie isst“ sollen sodann Grundlagen zum Zusammenhang von Esskultur und innovativer Regionalentwicklung skizziert sowie insbesondere die Heraufkunft eines neuen Typus von Regionalküchen kurz betrachtet werden.
3. Unter dem Titel „Kost the Ost in der Mark“ möchte ich mich drittens den kulinarischen Verhältnissen in Brandenburg etwas näher zuwenden.
4. Das vierte Gericht, mit dem Titel „Orientierungswissen, Forschungsoptionen, mögliche Projekt-Studien“ versucht als nächstes eine handlungs- und projekt-bezogene Zusammenfassung.
5. Ein kurzer Schluss steht fünftens unter der kryptischen, bei genauerer Re-Lektüre aber eher die kulinarische Akteursebene stärkenden (Empowerment!) Schluss-Sentenz: „Saure Gurke is ooch Kompott!“

Zentrale Deutungsmuster zu gesellschaftlichen Formen des Essens und Trinkens

Nahrung und die sie begleitenden sozialen Arrangements gehören zu einer Klasse von Welt-Phänomenen, die Marcel Mauss und die französische Durkheim-Schule „soziales Total-Phänomen“ genannt haben. Warum? Ganz einfach zunächst: „Jeder Mensch isst mehrmals täglich das ganze Leben lang. Bei durchschnittlicher Lebenserwartung nimmt ein Bundesbürger innerhalb seines Lebens 78.840 Mahlzeiten ein.“ (Hirschfelder, 14) Bei 30 Minuten pro Mahlzeit sind das 6 Jahre, plus Zubereitung 10 Jahre seines Lebens. Diese spröden Zahlen machen sofort

klar, warum Essen und Trinken nicht nur *lebensweltlich* einen zentralen Bereich markieren, sondern warum der Nahrungsmittelsektor daneben einen weiter wachsenden, zunehmend *global organisierten Markt* bildet. Um andererseits auch die *politisch-globale Brisanz* dieses Marktes zu zeigen: Unmittelbar nach Ende des 2. Irak-Krieges prognostizierte das Wallstreet Journal sogleich „den heftigsten Handelsstreit seit Jahren.“ Die Vereinigten Staaten erhoben nämlich mit neuer Resoluthet Klage bei der Welthandelsorganisation (WHO) gegen EU-Import-Restriktionen für genveränderte Nahrung. Europas Skepsis gegen gentechnisch veränderten Mais oder Weizen oder Bier usw., das europäische Drängen *zumindest* auf eine Kennzeichnungspflicht wurde von den Amerikanern dabei stets als 1. *unwissenschaftlich* und 2. als *verkappte protektionistische Maßnahme* gezeißelt. Der US-Jahresexport von genmanipulierten Produkten – vor allem nach China, Südostasien und interessanterweise in den Nahen Osten – beläuft sich mittlerweile auf 12 Milliarden Dollar, „Tendenz rapide steigend“ (Malte Lehming, Genfood für Alle, Tagespiegel 15.05.2003). Vor diesem doppelten Hintergrund, also einerseits der hohen strukturellen Relevanz des gesellschaftlichen Totalphänomens E & T und andererseits einer knallharten Verschärfung von Marktkonkurrenzen im Nahrungsmittelbereich treten nun *Regionen* und ihre Esskulturen seit etwa 15 Jahren als märkte-öffnende und zugleich märkte-schaffende kulinarisch-ökonomische Hybrid-Systeme auf.

Beginnen möchte ich die Analyse mit einem knappen typologischen Überblick über folgenreiche Deutungsmuster des E & T-Komplexes. Diese Deutungsmuster prägen aktuelle Haltungen und Präferenzen, sie steuern aber auch Interessen und Vermarktungsstrategien. Meine Eingangsthese ist nun, dass sich (mindestens) fünf zentrale Deutungsmuster unterscheiden lassen – aus Zeit- und Platzgründen kann ich nur das erste und das letzte etwas näher charakterisieren:

1. Das wohl folgenreichste und komplexeste Deutungsmuster lässt sich zu der Phrase zusammenziehen: „Der Mensch ist, *was er isst!*“ (Ludwig Feuerbach!). Jakob Tanner hat dafür

den treffenden Ausdruck „kulinarischer Materialismus“ geprägt. Dieses hoch generative Muster steckt einmal etwa als Grundimpuls in den analytischen Untersuchungsarrangements der Bio- und Lebensmittelchemie. Daneben besitzt es einen ausgedehnten alltagskulturellen Geltungsbereich. In der Phase des Industrialismus wird es auf „moderne“ Weise gesellschaftlich dominant und sedimentiert sich gleichsam in der Form einer materialistisch-kulinarischen „Economy of Scales“. Diese ist getragen und geadelt von der Notwendigkeit, für körperlich anstrengende Industriearbeitsformen satt und fit zu werden (Kartoffel!). Der kulinarische Materialismus strukturiert heute längst nicht nur den Fast-Food-Bereich und seine „fordistischen Konsumenten“ mit ihren Mc-Körpern (genre-typischer Werbe-Slogan „All you can eat!“). Auf der ganz anderen Seite von Ernährungsgewohnheiten hat er auch eine wichtige *gestalthaft-holistische* Variante in den ökologischen und makrobiologischen Gegenbewegungen sowie ihren E & T-nahen Glücksversprechen gefunden und entfaltet.

2. Das zweite, für das Projekt der Moderne und seine Verhaltensregulierungen einschlägige Deutungsmuster lässt sich mit dem leicht, aber entscheidend variierten Satz zusammenfassen: „Der Mensch ist, *wie* er isst!“ Hierher gehören die von Norbert Elias an Hand von früh-neuzeitlichen Manierenbüchern untersuchten Benimm-Regeln rund um die Tafelfreuden, insgesamt die Zivilisierungsformen unseres sozialen Verhaltens- und Essensprogramms. Eine kurze schöne G'schichte hierzu: Bis in die Gründerzeit etwa galt für Damen bei Essen *außerhalb* des Hauses die Benimmregel, „wie ein Spatz zu essen“. Die *Spatz-Regel* operierte unter dem Generalverdacht, dass eine Dame, die schon bei Tische großen Appetit zeigt, auch auf anderen, weniger öffentlichen Feldern der sozialen „Interpenetration“ (N. Luhmann) höchstwahrscheinlich maßlos sich verhalte. Die erotischen Postkarten der Belle Epoque (Abb. 1, S. 10) haben diesen *Subtext* der *Spatzregel* mit Genuss durchbuchstabiert.
3. Das dritte Deutungsmuster betont die „ungeheure sozialisierende Kraft gemeinsamen Essens und Trinkens“, so Georg

Simmel – also die hohe sozialisierende Kraft des *Conviviums*.

4. Ein prononciert *kulturalistisches Deutungsmuster* betont am E & T-Komplex die soziale, kulturelle und lebensstilistische *Distinktionskraft* des Essens – bis hin zu den Überbietungsgesten von Festessen und Staatsbanketten (Die Annales-Schule in Frankreich (Flandrin etc.), aber auch die Bourdieuschule haben diesen Aspekt extemporiert.)
5. Schließlich ist ein fünftes Deutungsmuster kaum mehr überschaubar, das die *Regionen und regionalen Küchen* zentral stellt und seit etwa 15 Jahren international schnell an Bedeutung gewonnen hat. Dazu einige weitere Erläuterungen.



Abb. 1:
Gegen die Spatzregel:
„Wie sie Spargel
essen.“
(Postkarte, G. Mouton)

Lokale und regionale Räume sowie ihre jeweiligen kulinarischen Begabungen treten unter der Ägide dieses fünften Deutungsmusters seit einigen Jahren mit Macht als kollektiv-hedonistische Akteure auf den Plan. Das schon erwähnte *Terroir-Prinzip*, das einmal geologisch-physische und meteorologische Bedingungen, dann aber auch regionenspezifische *artisanale* Anbau- und Verarbeitungstechniken sowie soziokulturelle Milieu-Bedingungen regionaler Geschmackskulturen umgreift, verdichtet diese Ingredienzien zu einem „neuen regionalistischen Qualitätsbewusstsein“. Leitmaxime ist dabei der „gout propre des aliments“, also der Eigengeschmack der jeweiligen Lebensmittel, der nicht durch Überzüchtung, Überwürzung und zu lange Garzeiten „getötet“ werden darf.

Die Wiedererfindung regionaler Küchen nimmt nun erkennbar Momente unseres ersten, dritten und vierten Deutungsmustertypus in sich auf, also des kulinarischen Materialismus, der Conviviumsthese und des Distinktions- und Lebensstilparadigmas. Hinzu treten im Idealfall das Wissen um artisanale Produktionsweisen und eine *raffinierte Einfachheit* in den Verköstigungsformen. Mythenumwobenes Ziel dabei ist das „einfach gute, ehrliche Lebensmittel“, also etwa gutes Brot, würziger Käse, nahrhaftes Fleisch und schmackhafte Wurst etc. Die von Italien aus die Welt erobernde Slow-Food-Bewegung hat eine solche Zielstellung um intelligente Formen der globalen Vernetzung ergänzt. Begriffe wie einfach, ehrlich, vernünftig sind selbstredend, wer wüsste das nicht besser als die Ethnologie, *soziokulturelle Artefakte mit Authentizitätsmarkierungen*, die ihre systematische Wirkung und ihre weltbilder-ordnende Kraft auf neue, lebensstilistische Weise gerade im Rahmen des Deutungsmusters neuer „Regionaler Küchen“ entfalten können.

In diesem emphatischen Sinne gehört es inzwischen wesentlich zur „Wesens“-Struktur der „erfolgreicheren“ und „glücklicheren“ Regionen, zu sein „was und wie sie essen!“ Man denke an die Toskana, das Burgund, die Emilia Romagna, den Bodensee-Raum, das Piemont, an die von Carlo Petrini in Bra „erfundene“ Slow-Food-Bewegung, den Welterfolg ökologischer Anbaupro-

zesse etc. Das wollen wir in einem nächsten Schritt etwas genauer betrachten und dabei ein besonderes Augenmerk auf „innovative Regionen und innovative Regionalküchen“ werfen.

Ist die Region, was sie isst? – Zur Re-Regionalisierung der europäischen Ess- und Trinkkulturen sowie zur Verbesserung regionaler Entwicklungschancen durch eine Optimierung kulinarisch flankierter Wirtschafts- und Tourismuskonzepte

Die Wiederentdeckung der Regionalen Küchen ist keine *Gegenbewegung* gegen Europäisierungs- und Globalisierungsdynamiken, sondern deren striktes Komplement. Die Kulturanthropologie hat ähnliche Zusammenhänge schon seit langem auf den Feldern postmoderner Alltagskulturen anschlussfähig durchdekliniert – in der Form einer – früher hätte man gesagt – Dialektik von Globalisierung und Lokalisierung. Allerdings ist dabei häufig die *Meso-Ebene der Regionen* aus dem Blick gerutscht. Deren Eigenrecht lässt sich sehr eindrücklich gerade über die Ebene der regionalen Kulinariksysteme nachweisen.

Die Komplementarität von Globalisierungs- und Regionalisierungsdynamiken zeigt sich sowohl *zwischen* wie *innerhalb* der kulinarischen Systeme, etwa durch das systematische Zugleich von Fast-Food- und Slow-Food-Kulturen, von industriell produzierten und weltweit vertriebenen Nahrungsmitteln *einerseits* sowie dem gleichzeitigen Aufschwung von artisanalen, also handwerklich gefertigten, ökologisch angebauten und nachhaltig über regionale Netze vertriebenen Nahrungsmitteln *andererseits*.

An dieser Gleichzeitigkeit von Slow- und Fast-Food springt vor allem ein Punkt sofort ins Auge: die Ära des Industrialismus war noch voll von *kulturkritischen Befürchtungen*, dass es weltweit zu einer weitgehenden *Homogenisierung* der Nahrungsangebote und Esskulturen kommen werde – also *quer* zu den Regionen und Nationen. Seit über 30 Jahren ist klar erkennbar, dass das nur die eine Seite der Medaille ist. Neben der globalen Homogenisie-

rung von Nahrungsangeboten und Esskulturen durch Industrie-Food, Fast-Food, Functional Food & Co. gibt es eine „ganz andere“ Seite. Diese ist durch eine exorbitante Ausdifferenzierung und Diversifikation des Nahrungsmittelangebots geprägt. Deren Doppellosung ist: 1. Aus aller Herren Länder und Regionen! – 2. Das Jahr rund! Als global-regionale Groß-Chiffre mag dafür *Paris Rungis* stehen, der weltweit erfolgreichste Umschlagplatz für frische Hochpreis-Lebensmittel (Fisch etc.) aus aller Welt – mit hocheffektiven Verteilungssystemen in den Rest Europas und per Luftfracht skurrilerweise auch wieder zurück in die weite Welt! Dieser globalisierte Nahrungsmittelbasar und seine hochtechnologisch basierte Logistik waren nun eine wichtige Voraussetzung für das erstaunliche Revival artisanal-handwerklich produzierter Lebensmittel mit einem regionalen Branding.

Den Hintergrund für diese parallele Ausdifferenzierung der Nahrungsangebote im Industrie-Food- sowie im Slow-Food-Bereich bilden große kulturelle und ökonomische Umbruchprozesse. Eins der nicht allzu geheimen Zentren solcher ökonomisch-kulturellen Umbruchprozesse ist der menschliche *Körper*, seine Gesundheit und Wellness – mit entsprechenden sportiven Bündigungsformen, Anti-Aging-Programme und lebensstil-gestützten Geschmackskulturen. Darauf kann ich hier nicht weiter eingehen.

Vor diesem mit neuer Körperlichkeit durchwirkten Hintergrund ist hier ein kurzer Blick auf die *Wiederentdeckung* – in vielen Fällen muss man sogar sagen: die *Wieder- oder gar Neuerfindung* – *regionaler Küchensysteme* am Platze. Vom Ende her betrachtet ist es ja in der Tat schon frappierend: Während Dialekte verschwimmen, Trachten längst nur noch als Stilizitate sich im Modesystem halten, erleben regional-spezifische Esskulturen und damit das mythenreiche „Terroir-Prinzip“ eine Renaissance, die längst *kein* Strohfeuer mehr ist (Hirschfelder, S. 257).

Ein kurzer historischer Exkurs zur Veränderung regionaler Küchensysteme soll dazu den Einstieg geben. Aus Zeitgründen muss das auf die west- und ostdeutschen Esskulturen seit dem Zweiten Weltkrieg begrenzt werden:

- *Im Westen* haben zunächst gerade ostdeutsche und ostmitteleuropäische Regionalküchen zur Rekonfiguration der gefährdeten kulinarischen Identität der neuen Bundesrepublik nach 1945 beigetragen: schlesische Metzgereien, Königsberger Klopse, Leipziger Allerlei waren in aller Munde – von den Hungerzeiten der Nachkriegsjahre bis in die (mit Fast-Food und Industrie- und Fertignahrung kommodifizierte) Fresswelle hinein. Lokale und regionale Küchentraditionen wurden darüber geschwächt. Seit den 1970er Jahren breiten sich zunächst langsam, dann unaufhaltsam scheinend stärker lebensstil-geprägte „mediterran definierte“ Küchen-Varianten aus. In deren Windschatten werden lokale und traditionale Kulinarikformen „wiedererfunden“.
- *Im Osten* Deutschlands lässt sich nach dem Zweiten Weltkrieg eine sehr viel tieferreichendere Schwächung lokaler und regionaler Küchenformen beobachten. Im Bereich der gutherrschaftlichen Großbetriebe waren bis etwa 1945 zunächst viele der älteren Ess-Traditionen lebendig geblieben, unter Einschluss von Sammelwirtschaft (Pilze/Beeren) und einer großen Bandbreite von lokalen und regionalen Sorten und Sonderformen. Bald nach 1945 setzte hier eine ernährungskulturelle Zäsur ein. Zentral gelenkte Planvorgaben, standardisierte Nahrungsmittel, aber auch Gemeinschaftsverpflegungen in den Kombinatsskantinen oder Erziehungsinstitutionen, insgesamt die ostdeutsche Variante einer Sowjetisierung des Nahrungssystems tilgten wesentliche Elemente der traditionsgeprägten regionalen Küchen. Zumindest auf der Oberfläche von Meinungen und Einstellungen geschah das retrospektiv ohne größere Verlufterfahrungen. Die bleibenden, irgendwann auch kulturell ausgeflaggten Relikte (Spreewaldgurken, Goldkrone, Radeberger, Wernesgrüner etc.) zeigen eher das flächengreifende Ausmaß dieser „ostfordistischen“ Nivellierung der Nahrungsgewohnheiten, als dass sie lokal-regionale Vielfalt belegen. Natürlich – wie für jedes Küchensystem typisch – haben sich auch im Rahmen dieses staatlich gelenkten Nahrungssystems Ansätze zu einer *neuen kulinarischen Identität* gebildet – mit Soljanka, Letscho, Goldbroilern, Röstern und den berühmten Sättigungsbeila-

gen. *Gleichzeitig aber* entwickelten sich in der chronischen Mangelgesellschaft des Realsozialismus daneben vergemeinschaftende Tauschringe für lokale Produkte aus Garten, Feld und Wald – mit Inseln der Kochlust am Wochenende. Der Ausbau des Netzes von Delikat- und Exquisit-Ländern seit Ende der 1970er Jahre hat dann Importlebensmittel (Bohnenkaffee, Schokolade, Ananas in Dosen, Bananen) unverdientermaßen zu Sehnsuchtsobjekten und Ikonen des eigentlichen Wohlstands werden lassen (Hirschfelder, S. 240). *Regionales* Qualitätsbewusstsein konnte sich durch eine solch satisfaktionsarme Sehnsucht nach Importprodukten *nur schwerlich verstärken*. Insofern kann man sogar von einer doppelten *Enthauptung der ostdeutschen Küche* sprechen (1. Tilgung lokaler und gutsherrschaftlicher Traditionen sowie 2. Schwächung familiärer Küchenkultur-Traditionen) – mit tiefreichenden Folgen für die habitualisierten Geschmackspräferenzen*. Hier sehe ich einen der Gründe dafür, dass es im Osten Deutschlands bis heute noch sehr viel schwieriger ist, den Lebensstil-Trend zu regionalen Küchen mit Terroir-Orientierung sowie regional angemessenen Qualitätskriterien zu füllen. Dieser These wird in Zukunft falsifikationsorientiert weiter nachzugehen sein.

Trotz dieser sozialistischen und postsozialistischen Sonderwege gilt insgesamt, dass gerade die machtvolle Wiedererfindung der Regionalküchen gegen breitgefächerte kulturkritische Homogenisierungsvermutungen die *Polyphonie der kulinarischen Systeme* erheblich gesteigert und neu befeuert hat. Das geht inzwischen so weit, dass *neue regionale Mikro-Nationalismen* in die alltagskulturellen Diskurspraktiken einsickern. Nach dem strukturellen Vorbild der kulinarischen Makro-Nationalismen à la „Krauts“, „Frogs“, „Pommes“ und „Spaghetti-Fressern“ tau-

* Zur vorauslaufenden These von der einfachen Enthauptung – etwa der Englischen Küche s. Leo Moulin, *Augenlust und Tafelfreuden*, 2002, S. 43; vgl. auch Ulf Matthiesen (2004), insbesondere das Kapitel „Kost the Ost“ in der Mark – Aktuelle Regionalisierungsversuche der Küchensysteme in Brandenburg, S. 131 ff.

chen inzwischen zunehmend regionalisierte Labels auf: So verbreitet sich im Berlin-Brandenburgischen Metropolraum auf der Westler-Seite die unschöne Rede von den „Letscho-Lutschern“ – auf der Ostler-Seite, etwa im Berliner Umland – der Kampfbe-griff der *Bouletten* – letzteres als Label für West-Berliner, die gerne im Umland die niedrigeren Baupreise in Anspruch nehmen, aber auf ihre B- wie Berlin oder eben Bouletten-Autoschilder nicht verzichten möchten.

Regionale Küchen und Regionale Innovationsdynamiken

Die Wiedererfindung der Regionalküchen entwickelte sich gerade in den ökonomisch erfolgreichen, *kreativen* Regionen Europas in engem Zusammenhang mit regionalen Innovationsprozessen in Ökonomie und Kultur. Sie wurde hier also nicht allein über Tourismuskonzepte mit dem Attraktionspotential von Regionen und ihrer wirtschaftlichen Entwicklung verquirlt. Für das „Dritte Italien“ etwa wird in direktem Anschluss an die Feier der dort entwickelten *flexiblen Produktionssysteme* auf die Komplementaritäten zwischen regionalökonomischem Erfolg, innovativen Milieus und der ausgeprägten Neigung aufmerksam gemacht, eine gute regional verwurzelte Küche sowie artisanale Formen der Produktion von Speis und Trank zu würdigen und zu befördern.

Von der Emilia Romana über die Lombardei und den Piemont etwa bis in den französischen Teil der mit High Tech und Naturschönheiten reich gesegneten innovativen Großregion ergeben sich in der Tat auffällige Clusterungen und neue regionale Komplementärformen zwischen innovativen Milieus und bodenständig-innovativen Formen eines „währschaften“, also *raffiniert-einfachen* Essens und Trinkens.

Selbst wenn man hier noch keine unidirektionalen Kausalitäten unterstellen möchte – also Verursachungsrelationen von der bodenständig-regionalen, mediterran definierten Esskultur direkt ins innovative und flexible Produktionssystem hinein: Kulturell kodierte Wahlverwandtschaften (um einen Lieblingsbegriff von

Max Weber aufzugreifen) zwischen innovativen Wirtschaftsräumen *und* regional verwurzelten innovativen Ess-Kulturen liegen schon jetzt auf der Hand. Wir können dem an dieser Stelle leider nicht genauer nachgehen – nur so viel: Es gibt inzwischen interessante regionalökonomische Untersuchungsansätze, die etwa unter dem lekkeren Titel „The Region on the Menu“ die Erfolge und Misserfolge von regionalen Kulinarik- und Wirtschaftssystemen miteinander systematisch vergleichen – etwa zum Beispiel die Toskana mit Wales – Great Britain (Mara Miele (Pisa), Jonathan Murdoch (Wales)). Der Witz dabei ist, dass diese Vergleiche und Kopplungen unter Bezug auf zwei von dem Wirtschaftsgeographen *Michael Storper* ausgeflaggte unterschiedliche „Systems of Production“ durchgeführt werden. Auch auf analytischer Ebene rücken damit regionale Küchensysteme und regionalökonomische Innovationsdynamiken nahe aneinander – einige behaupten, sie entwickelten sich schon Wange an Wange, „Cheek to Cheek“.

Wie in den erfolgreichen Regionalökonomien scheinen auch im Bereich der Vermarktungschancen von Nahrungsmitteln, Küchensystemen und neuen kulinarischen Tourismusformen intelligente Mischungen von *standardisierten mit spezialisierten Produktionsformen*, Mixturen auch von artisanalem Slow-Food mit industriell und großlandwirtschaftlich produzierten Nahrungsmitteln markt- und zukunftsfähige Konzepte zu enthalten.

Nun könnte man vielleicht einwenden, dass die genauere Beschäftigung mit Esskulturen und regionaler Entwicklung, die Feier der Innovationsdynamik kreativer Milieus und ihrer Gaumen- und Geschmacksregulierungen einer dahingesunkenen Etappe von Spaß- und Erlebnisgesellschaften zugehört – also kaum noch in die von Schrumpfungsdynamiken und öffentlichen Haushaltskrisen gebeutelten Zeiten und Räume des Stadtumbaus und der Agenda 2010 passen. Weit gefehlt: Am Markterfolg von Anti-Aging-Produkten und Körper-Kultur-Accessoires zeigt sich etwa, wie tiefreichend *gerade unter Krisendruck* der menschliche Körper, seine Wellness- und Genuss-Bedürfnisse inzwischen ins Zentrum der Alltagskulturen und entsprechender Dienstleis-

tungsindustrien gerückt ist. Wichtiger noch ist Folgendes: Die Welle der regionalen, bodenständigen Küchen und Esskulturen stärkt insbesondere regionale und lokale Versorgungskreisläufe nachhaltig. Wer den *gout propre* bodenständiger Nahrungsmittel ausflagt, also lieber die Zanderfilets aus dem Stechlin, als die ewig gleichen Zuchtlachsscheiben aus Norwegen über Paris Rungis nach Storkow transportieren lässt – ohne allerdings die unaufgebbaren Grundessenzen mediterraner Regionalküchen (Olivenöl, Balsamico, Kräuter etc.) wieder verschwinden zu lassen – unterstützt also unter den richtigen Randbedingungen immer zugleich auch lokale und regionale Versorgungsnetze sowie entsprechende Produktions- und Produkt-Kreisläufe. Auch das lässt sich von den Italienern lernen.

Dabei spielen hybride, synkretistisch arrangierte Formen der Wieder- und Neuerfindung regionaler Küchen – also nicht deren dahingesunkene „Rein-Formen“ – eine immer größere Rolle. Das gilt insbesondere dort, wo die Böden nicht von berauschender Qualität, das Klima mittelprächtig, die artisanalen Kenntnisse und ihre Traditionsstränge in die regionalen Ursprungsküchen zurück *abgerissen sind*. Das ist in einem doppelten Sinne in vielen Regionen Ostdeutschlands der Fall: zusätzlich zu den Streichen einer ostfordistischen Industrialisierung der Landwirtschaft und der entsprechenden Standardisierung der Nahrungsketten wurde hier bis Anfang der achtziger Jahre auch politisch die Homogenisierung und Nivellierung lokaler und regionaler Ess-Kulturen betrieben.

Das ist weder überheblich gemeint („Wessi“), noch moralisierend gesprochen („Wossi“). Dennoch ist mir gerade dabei sehr bewusst: eine solch kritische Analyse der regionalen und lokalen Küchen und der sie tragenden Geschmacksregeln enthält immer auch verstörende Identitätsbotschaften – vor allem wegen der Nähe dessen, was wir essen und trinken, zu dem, was wir sind und was wir sein wollen (s. oben die Anmerkungen zum kulinarischen Materialismus). Unstrittig scheint mir gleichwohl zu sein: Der Traditionsabriss gerade im Osten Deutschlands macht jede „Re-Invention“ regionaler Küchen hier zu einem anstren-

genden Erfindungsprozess ohne Netz und mit vielen Irrwegen. Das soll nun in einem dritten Schritt mit konkreteren Hinweisen zu Entwicklungstendenzen der Brandenburgischen Küche seit 1989 erfahrungsnäher gemacht werden.

„Kost the Ost“ in der Mark – Regionalisierungsversuche der Küchensysteme in Brandenburg

Vieles spricht für die These, dass es auch in Brandenburg zwischen 1945 und 1950 zu einer doppelten Enthauptung des Küchensystems gekommen ist: neben der beinahe restlosen Tilgung der Guts- und Landküche schlug die ost-fordistische Variante einer Standardisierung der Lebensmittel- und Nahrungsformen auch auf das Feld der privaten, familiären Lebensführung durch. Die Langzeiteffekte dieses für die Tourismusbranche nach 1989 desolat wirkenden Zustandes riefen gleich nach der Wende den neu gegründeten *Hotel- und Gaststättenverband Brandenburgs* auf den Plan. Auf der Suche nach *Konstruktionsverfahren* für eine „*authentische* brandenburgische Küche“ sowie auf der Spur der Erfindung einer „*eigenen* kulinarischen Historie“ trafen sich schon 1992 elf brandenburgische Küchenmeister, um dem mutigen Kampf-Begriff einer neu erfundenen brandenburgischen Regionalküche Substanz zu geben – irgendwo „zwischen Soljanka und Flugente“ vielleicht (wie Hanne Bahra korrekt diagnostiziert, s. Zitty Sonderausheft Brandenburg 2002/03, S. 88 f.).

Dieser Versuch war mit mehreren Problemen zugleich konfrontiert. Im kollektiven Unterbewusstsein der Brandenburgerinnen und Brandenburger hatte sich eher der Wunsch nach kräftiger Nahrung, nicht nach Raffinesse sedimentiert, etwa in Gestalt der Neigung zu viel Schweinefleisch, vielen und vor allem vertrauten Sättigungsbeilagen sowie der Erwartung, in einem „guten Restaurant“ mindestens 60–80 Gerichte auf der Speisekarte zu finden. Bei dieser schwierigen Ausgangslage optierten die Küchenmeister des Hotel- und Gaststättenverbandes für eine zunächst pragmatisch-vernünftig erscheinende Doppelstrategie:

- einmal für die Erfindung des sog. *Brandenburg-Tellers*, dann
- für die Erfindung des *brandenburgischen Landgasthofs*.

ad a) Das Konzept des *Brandenburg-Tellers* (Motto: „Frisch, von hier und lecker“) laborierte schnell an dem Problem, dass regionale und lokale Erzeugerbetriebe mit verlässlichen Lieferketten fehlten – also gerade in den gutgehenden Gaststätten und Restaurants des Landes meistens doch wieder die Großhändler wie Lindenberg, Havelland Express oder Rungis-Express zum Zuge kamen („Stichwort: Kanadischer Wildlachs allerorten!“).

ad b) Die zweite potentielle Trumpfkarte für eine Wiedererfindung und touristische Etablierung einer breit gestreuten brandenburgischen Küchenbewegung, der brandenburgische *Landgasthof*, wählte sich gar das hedonistische Motto: „Genießen, wo es wächst!“. Diese Kampagne richtete sich explizit sowohl an fremde wie an einheimische Gäste – mit undeutlichen Erfolgen besonders auf der lokalen Flanke. Für Einheimische, die unter den Streichen der ökonomischen Ausdünnung des Flächenlandes mit Schrumpfdynamiken und Brain Drain-Effekten, mit Überalterung und exorbitanter struktureller Arbeitslosigkeit zugleich zurechtkommen müssen, gilt in den meisten Fällen verständlicherweise eher der Slogan: „Zaziki statt Zander“ – also lieber satt machende große Einführungs-Portionen beim neu eröffneten Griechen vor Ort, als regionaltypische Fische aus den brandenburgischen Seen, die in den Landgasthöfen kaum noch bezahlbar schienen (Zitty Sonderheft 2003/04). Daneben hat es eine ganze Reihe weiterer – eher *kurioser* – Formen der *Erfindung* und *Vermarktung* regionalspezifischer Produkte gegeben: auf der *Erfindungsseite* ist vielleicht die Konzeption einer *typisch brandenburgischen Fischbratwurst* im Sommer 1997 erwähnenswert. Auf der *Vertriebsseite* ist weiterhin die über sog. „Auslandsplattformen“ vom ehemaligen Wirtschaftsminister *Wolfgang Fürniß* (Chip-Fabrik und „Oder-Valley“!) geborene *reine Idee*, tonnenweise Spreewalddelikatessgurken nach Dubai zu exportieren, schwer zu überbieten. „Ein absoluter Schuss in den Ofen!“, wie Kenner der Spreewälder Gurkenszene resümierten. Wie die Chip-Fabrik auch, müssen wir heute konstatieren.



*Abb. 2:
Straußenschnitzel mit vertrauter Sättigungsbeilage? Zur Hybridisierung
des regionalen Food-Designs.
(Foto: Klaus Overmeyer)*

Nicht zuletzt haben sich daneben über das Flächenland und seine Naturschönheiten eine ganze Reihe von mutigen und ersthaften Versuchen der Etablierung einer ambitionierteren Regionalküche ausgebreitet, die auf je eigene Weise – teilweise aus dem Stand und ohne fingierte Traditionslinien – eine moderne „bodenständige“ Küche zu erfinden versuchen. Die beste und inzwischen wohl auch bekannteste Vertreterin dieser Fraktion ist *Carmen Krüger* aus Eichwalde – mit starken lokalen Wurzeln und einem bemerkenswerten Kreis von hervorragenden märkischen Lieferanten an der Hand. Zwei „typische“ Wermutstropfen selbst an dieser Erfolgsgeschichte bleiben festzuhalten:

1. einheimische Osis sind unter den Gästen absolute Mangelware;
2. trotz ihres hohen Renommees und teilweise geradezu gesungener Lobartikel in der kulinarischen Fachpresse könnte es ruhig ein wenig mehr an Kundschaft sein, die hier einkehrt.

Das lässt auf die Existenzbedingungen der anderen „Reinvention of Brandenburgian Food“-Häuser mit „feiner Landküche“ schließen.

Bescheiden zu nennen bleiben insbesondere Lernprozesse und Übertragungseffekte in die alltäglichen Geschmacks- und Essenskulturen, die von diesen ambitionierten regionalen Küchen ausgehen (Abb. 2, S. 21). Die Massen strömen stattdessen zum *Baumblütenfest nach Werder*, wo die China-Pfanne neben den kandierten Erdnüssen warm gehalten wird und Bratwürste in unmittelbarer Nachbarschaft zu französischen Teigwaren und Grünzeug aus Holland abgekauft werden können. Vor allem lockt natürlich das jährliche Quantum von mindestens 200.000 Litern des zehnpromtigen süßen „Obstweins“ – bei Hitze und gutem Wetter ein zielführender Dröhnstoff von nachhaltiger Wucht (s. Claus-Dieter Steyer, Warum nur? Tagesspiegel 28.04.2003). Dieses Kontrastprogramm belegt anschaulich, dass die Wiederfindung einer brandenburgischen Regionalküche sich auf zweierlei einzurichten hat: 1. auf Prozesse der *Longue Duree*, also eines allmählichen Wandels von Habitusformen des Geschmacks, vor allem des Essens und Trinkens, sowie 2. auf *kulinarische Parallelwelten*. Die Parallelweltidee wird hier und da schon pilotartig praktiziert, etwa in der Form, dass für eine längere Übergangsphase in den brandenburgischen Gasthäusern – ähnlich wie bei den urbanen China-Restaurants, die noch von echten Chinesen frequentiert werden – mit *zwei Speisekarten* gearbeitet wird – eine Karte für die Einheimischen und eine für Bouletten aus Berlin und anderswo.

Ein „Dauerphänomen“ bei alledem ist und bleibt, dass viele gebürtige BrandenburgerInnen ohne große Verlufterfahrungen weiterhin an ihren Geschmackspräferenzen festhalten und mit Recht zunächst auch gar keine Veranlassung sehen, hier etwas zu ändern. Für die Seite der Einheimischen und gelernten DDR-Bürger überwiegt weiter das Interesse an nahrhafter, robuster und preiswerter Kost in ordentlichen Portionen. Alles andere wird unter der Rubrik „typische Übersteigerungen häufig überheblicher Wessis“ abgebucht. Problematisch ist diese *klare ess-kulturelle*

Spaltung Ost-West (und deren raffiniertere Anschlussfiguren) nun nicht per se oder an sich – im Gegenteil nimmt sie häufig durchaus unterhaltsame Züge eines erkennenden Kontrastblicks an. Für das *touristische Attraktionspotential des Landes* allerdings ist diese Esskultur-Spaltung kaum vorteilhaft. Die zunehmende Konkurrenz auf den Tourismus-Märkten würde es eigentlich längst erzwingen, dass mit einer intelligenteren, entschlossen sich verbreiternden „Re-Invention“ der brandenburgischen Regionalküche und vermehrt auch mit überzeugenden lokalen Vertreterinnen und Vertretern einer *einfach-raffinierten* Küche an die große Welle regionalisierter Küchen in Europa Anschluss gesucht wird. Das muss und darf in diesem Fall nicht teurer sein. Denn was alles lässt sich aus dem Erdapfel zaubern, was mit würzigem Käse, gutem Brot, anständigem Fleisch und Wurst alles anstellen. Voraussetzung ist allerdings ein kreativer Anschluss an das Grund-Motto: „Raffinierte Einfachheit!“ Auch auf großen landesweit ausgeflaggten Veranstaltungen wie den „Kulturreisen Brandenburgs“, der Initiative „Kulturland Brandenburg“ etc. fehlen bislang klare Signale für die Einsicht, dass solche Events unbedingt zu Promotoren einer neuen brandenburgischen Regionalküche werden *müssen*. Stattdessen kommen weiterhin genretypisch *so genannte* Antipasti und *handwarmer* Prosecco vorneweg und hinterher die *international* aufgemöbelten Gemeinheiten eines „kulinarischen Festivals der Sinne“ zum Zug.

Zwar ist inzwischen aktenkundig, dass Ostdeutschland die größte Konzentration an Erlebnisbädern, Rodelbergen, Marinas, Drachenfliegerhügeln und Karl-May-Parks hat. In Frage steht aber, ob dieser an Großprojekte und Implantate angelehnte Tourismus-Fördertypus in den asketisch-reizvollen märkischen Wälder- und Seenlandschaften wirklich zielführend sein kann. *Neuere Tourismuszahlen* für Brandenburg etwa zeigen eine teilweise dramatische Tendenzwende (Abb. 3, S. 25).

Die verbale Extrapolation dieser nackten Zahlen macht die Lage nicht besser. Im Gegenteil klingt es noch härter, wenn Claus-Dieter Steyer im Tagesspiegel vom 17.2.2003 unnachlässig konstatiert:

„Das Brandenburger Gastgewerbe steckt in der größten Krise seit 1990. Zwei Drittel der 5500 Betriebe stehen vor der Insolvenz. Rund 200 Gasthäuser werden nach der Winterpause nicht wieder öffnen, lauten vorsichtige Schätzungen. Schon im Vorjahr verschwanden Hotels mit insgesamt 2000 Betten sang- und klanglos von der Landkarte. Jede Pleite vernichtet auch in dieser Branche viele Arbeitsplätze. Ein Drittel der 33.000 Jobs sind im höchsten Maße gefährdet. Betroffen sind nicht nur kleine Restaurants wie das *Haus am Dolgensee*, sondern gerade große Betriebe, wie das Feriendorf *Marina Wolfsbruch* bei Rheinsberg. Wer von den Wirten und Hotelliers durchhalten will oder muss, nimmt zwangsläufig Abstriche an Qualität und Service in Kauf. Der unheilvolle Kreislauf beginnt, denn dann bleiben die Gäste erst recht weg. Gewiss leiden auch andere Regionen unter den Einbrüchen im Tagungstourismus und der gedämpften Lust auf ein Restaurant oder auf ein Wochenende im Hotel. Doch es gibt auch viele hausgemachte Gründe für die Einbußen: Die noch bis vor drei Jahren großzügig ausgereichten Kredite und Fördermittel für neue Häuser selbst in unattraktiven Gegenden erweisen sich jetzt als riesige Last. Die Einnahmen reichen gerade noch für die laufenden Kosten, an die Rückzahlung der Kredite in Neuheiten, mit denen man die Berliner am Wochenende anlocken könnte, ist nicht zu denken. Bei dem Überangebot an Freizeitangeboten in der Großstadt müssen sich die Brandenburger schon etwas Besonderes ausdenken. Eine Sauna allein macht nun mal ein Hotel noch nicht zum Wellness-Tempel, vergammelte Hotel-Fahrräder mindern die Freude am Ausflug und das mitgebrachte Essen für ein Picknick schmeckt immer noch besser als Speisen aus der Mikrowelle. Bei allem Trübsinn mangelt es nicht an guten Ideen. Die klingen mitunter etwas verwegene, wie der Aufbau eines Skisprungzentrums oder die speziell auf Inline-Skater ausgerichteten Gasthäuser entlang der Asphalt-Strecke im Fläming. Andere Betriebe werben um die wachsende Zahl von Behinderten oder bieten Pakete mit nahen Thermalbädern an. Das allein wird

die Krise zwar nicht beenden, aber zumindest weitere Enttäuschungen beim nächsten schönen Ausflugswetter in Grenzen halten.“

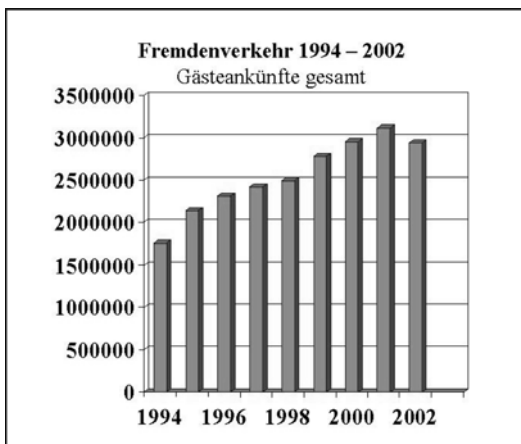


Abb. 3:
Fremdenverkehr 1994–
2002, Gästeankünfte
gesamt.
(Quelle: eigene Dar-
stellung von Kerstin
Büttner nach: Statisti-
sches Jahrbuch Bran-
denburg 1994–2002)

Zwischenfazit: Es fehlt insgesamt eine über europäische und regionale Kulinarik-Trends informiertere und kreativere Tourismus-Konzeption, in der *eine raffiniert-einfache Regionalküche einen zentralen Platz* hat, getragen von einem ausgeprägten Qualitätsbewusstsein und nicht zuletzt gespeist durch einen konkreten Begriff vom „gout propre“ der möglichen Brandenburgischen Esskultur-Stärken: Würziger Ziegekäse, gute Kartoffeln, Zanderfilets in der richtigen Stärke – mit Blutwurst assortiert, Wild aus der Region – das sind primär keine Preisfragen, sondern Fragen an Geschmackskriterien sowie an Produktions- und Lieferketten. Das allgemeine Alimentierungsniveau in Brandenburgischen Gasthäusern und Restaurants ist dagegen – gerade was die regionale Küche anlangt – auch weiterhin eher von mäßiger „internationalisierter“ Qualität. Von einem *unique selling point* der Region kann bislang keine Rede sein.

Das alles lässt sich nicht über Nacht herbeizaubern. Ein Grund dafür liegt klar auf der Hand: Ess-Kulturen und ihre Geschmacksregulierungen gehören zu dem weiten Feld impliziten Wissens und haben zudem eine habitus-förmige Statur: Sie er-

zeugen „vor-bewusst“ Bedürfnisse und für legitim gehaltene Befriedigungschancen. Solch tiefe vorbewusste Strukturen zu ändern, das dauert! Vermutlich muss man damit verstärkt schon in den Schulen anfangen: Unterrichtsfach „Regionale Küchen Brandenburgs – mit praktischen Übungen und Probeschmecken“.

Und wenn das alles nicht ausreicht? Manche – vor allem die neuen *geographischen Deterministen* unter uns – hoffen längst inbrünstig auf die seit 1988 objektiv messbaren Klimaveränderungen, also auf die zügige klimatische Mediteranisierung Brandenburgs, mit einer Nordwanderung des Weinanbaus natürlich (die in den nächsten 20 Jahren ohnehin Norddeutschland erreichen wird), sowie mit Mittelmeerfischen wie der gestreiften Meerbarbe oder der Gold-Dorade in der Ostsee – während Kabeljau und Scholle längst erschreckt, erhitzt und wohl auch in Atemnot das Weite gesucht haben. Wie man liest, boomt die Gemeinde der dänischen Hobby-Winzer schon des längeren – warum sollte sie das nicht auch bald in der Prignitz oder im Lebusener Land tun können? (Bernd Matthies, Tagesspiegel, 31.10.2002)

Orientierungswissen, Forschungsoptionen, Projekte

Fassen wir zusammen: Brandenburg verspielt eine seiner zentralen Stärken, nämlich die durch Entleerung und Entvölkerung ja nicht wesentlich abnehmende touristische Attraktivität und *Lagegunst* seines Raumes – mit herben Naturschönheiten, teils auch mit einer opulenten Kulturlandschaft und architektonischen Kleinoden – wenn es nicht entschlossener und qualitätsvoller zugleich den *kulinarischen Groß-Trend einer Regionalisierung der Küchen- und Esskultur* aufgreift. Natürlich sind diese dann entsprechend seinen Terroir-Begabungen intelligent zu interpretieren. Gerade unter dem Druck der Schrumpfungskrise kann es dabei nicht um eine weitere Vermehrung von hoch-preisigen kulinarischen Ufos im märkischen Sand gehen. Einige Vorschläge dazu:

- Zunächst müssen regionale Produkte – mediterran re-definiert – zu vernünftigen Preisen und mit verlässlichen Lieferketten – gestärkt oder neu erfunden werden. Wolfram Siebeck hat schon gleich nach der Wende gefordert, dass neue brandenburgische Qualitätsprodukte die Konzeption der ostfordistischen LPG-Economies of Scale ersetzen müssten. Auch heute bleiben Fragen und Defizite: Wo ist denn eine märkische Kartoffel, die es mit den *Bamberger Hörnle* aufnehmen könnte? (Dank an K.-Dieter Keim für diesen Hinweis) Warum beziehen gezwungenermaßen die Berliner Neuland-Schlachter das Gros ihres Fleisches weiter aus Schleswig-Holstein und Niedersachsen? Wo ist denn der schmackhafte, ungespritzte und mit Buchenholz geräucherte Schinken zum Beelitzer Spargel? Wo sind belastbare Lieferketten für Fisch, die den qualitativen wie quantitativen Ansprüchen eines Metropolenmarktes gerecht werden und die über die ewig gleichen rübenroten Lachsforellen hinausgehen?
- Neben einer frischen Offensive zur Neuerfindung regionaler Produkte wird es zentral, einen *regionalen Lernprozess in den alltäglichen Ernährungsgewohnheiten* anzuregen: Wo selbst der zugefügte Schmerz durch kulinarische Gemeinheiten erfolgreich verdrängt wurde, wächst lange Zeit nichts Rettendes zu! Also muss man sich konsequenter auf den *Synkretismus kulinarischer Parallelwelten* einlassen und hier neue einfallsreiche Mischungen erproben – mit gegenseitigen Lernchancen zwischen Fast- und Slow-Food-Szenen etwa sowie mit 2 Karten und 2 Preissystemen in den Gasthäusern und Restaurants. Konkreter unterfüttern lässt sich das sofort mit einer größeren Neugierde auf die Esskulturen der neuen EU-Beitrittsländer beispielsweise – Polen insbesondere – obwohl auch da die realsozialistische Homogenisierung der Geschmacksnerven gewütet hat (auch hier also: Re-Konstruktionsbedarf).
- Die Fülle der offiziellen Brandenburgischen Jubelfeierlichkeiten und touristischen Großveranstaltungen – zwischen Musik und Romantik, wiederentdeckter Adelskultur, 1000 Jahre Christentum und den Einweihungsfestlichkeiten für die nächste Hotel-, Wellness-, Skater- oder Marina-

Anlage – müssen viel stärker genutzt werden, um eine *anspruchsvolle, bezahlbare, raffiniert-einfache* regionale Küche weiterzuentwickeln und öffentlich auszuflaggen.

- Direkter anzugehen ist auch das Problem der *Tagestouristen aus Berlin*. Diese haben das Vertrauen auf einen qualitätsvollen *allgemeinen* Standard, haben die erfolgversprechende Suche nach den *einfachen, guten, bodenständigen Dingen* in Brandenburgs Kulinarik-Angebot zumeist inzwischen aufgegeben; damit auch die Vorfreude auf aromatischen Käse, anständige Wurst, Salate aus dem Bauerngarten und ein vernünftiges Brandenburgisches Bier – das alles zu fairen Preisen.

Welche Forschungsoptionen und Projekte drängen sich auf?

1. Zunächst liegt es nahe, reichhaltigeres, unterschiedliches Wissen um die faktische Lage der regionalen Küchensysteme in Brandenburg zusammenzutragen – dabei Stärken und Schwächen klarer zu benennen.
2. Ein zweites, fokussierteres Projekt könnte die schon laufenden, mehr oder minder erfolgreichen Re-Invention-Versuche einer regionalisierten Küche genauer untersuchen – mit dem Ziel der Entwicklung von Vorschlägen für eine stärkere lokale Einbettung dieser neuen Restaurants und Gasthäuser. Untersuchungsfragen wären hier etwa: Welche Mischungsregeln werden hier erprobt (also Mischungen mit anderen europäischen Regionalküchen – etwa auch den Nord- und Südslawischen Regionalküchen?) Was sind Gründe des Erfolgs dieser Geschmacksinseln, welches ist ihre Klientel? Wo liegen Schwierigkeiten, wo Gründe eines möglichen Scheiterns? Damit verbindet sich ein starkes Plädoyer für Fallstudien, für Untersuchungen von *good cases* wie *bad cases*.
3. Eine dritte Projektlinie muss in den Familien, bei Ortspfarrern, ehemaligen LPG-Vorsitzenden und rückgekehrten Mitgliedern des ostelbischen Adels nach „originalen“ Brandenburgischen Rezepten forschen – wohl wissend, dass im Einwanderungsland Brandenburg viele Einflüsse sich inzwi-

schen längst zum *Generalbass einer einfachen deftigen Küche* versammelt haben. Was ist aus den hugenottischen, slawischen, jüdischen, sächsischen etc. Küchen-Einsprengseln im realsozialistischen Alltag *faktisch*, was nach 1989 weiterhin geworden?

4. Eine vierte Projektklinie könnte sich mit der spezifischen Form der *Wissenskommunikation* rund um die Neuerung einer regionalen Küche beschäftigen. Welche Formen der Wissenskommunikation sind notwendig, um die Tilgung der Erinnerung an eine reich differenzierte, mit deftigem Grundton operierende Küche – etwa um die brandenburgischen Gutswirtschaften herum und in den Landarbeiterfamilien – zu heben? Wichtig sind hier auch Land-Stadt-Land-Liaisons, also die in den Städten weiterentwickelten zunächst ländlich-regionalen Melangen der Verköstigung – man denke etwa an das beliebte Hoppelpoppel der Brandenburger, also hausgemachte Blutwurst in der Kartoffelknete. Neue Formen der kulinarischen Wissenskommunikation (Schule!) scheinen vor allem angesichts der Festgefügteit der hier einschlägigen kulinarischen Habitus-Formen dringend notwendig. Sonst droht die Gefahr, dass sich unter den Bedingungen von Schrumpfungsfolgen und dem unabweisbaren Zwang zu einer extrem kalkulatorischen Haushaltsführung *noch stärker als ohnehin schon* Industriefood-, Fast-Food- und Fertiggerichte durchsetzen – mit der Folge einer weiteren Verbreitung von „verschlammten Gaumen“ – und damit einer weiteren Gefährdung der touristisch-kulinarischen Attraktivität dieser Region, die uns so sehr am Herzen liegt!
5. Schließlich lässt sich von den Verkehrswissenschaftlern die Idee von „Raumpartnerschaften und Kontrasträumen“ (G.W. Heinze) kulinarisch weiterentwickeln. Statt der üblichen Besuchsroutrinen zwischen Bürgermeister, Vereinen und Stadtverordneten aus sog. *Partnerstädten* könnten Raumpartnerschaften zu Regionen *mit einer glücklicheren kulinarischen Tradierungsgeschichte* aufgenommen werden: Um zu lernen, wie man's macht. Und wie man Einfaches raffiniert. Und wie man diese einfache Raffinesse weitergibt – nicht *oben* in der Haute Cuisine, sondern *unten*

auf der Ebene der alltäglichen Freude an schmackhaftem „Speis und Trank“.

Ich komme zum kurzen Schluss.

„Saure Gurke is ooch Kompott!“

Dieser zunächst kryptische Altberliner Spruch, der aus der Zeit stammt, als zum Braten noch „Compott“ gereicht wurde, geht auf die schlagkräftige Antwort des Wirtes des einstigen koscheren Restaurants Franck in der Heiligengeiststraße zurück, der damit das erzürnte „Wat denn – keen Kompott?“ eines beschwerdeführenden Gastes parierte. Er ist seither ein geflügeltes Wort für all jene Situationen, bei denen man sich mit dem Zweitbesten begnügen muss. (s. Josef Thaler, 1996, S. 157) Ähnlich müssen wir uns wohl noch eine Weile in Erwartung einer neuen *fusionierten* Brandenburgisch-Berlinischen Regionalküche mit *Zweit- und Drittbestem* begnügen – und ansonsten entschlossen *selbst* Versuche der Erfindung und Wiedererfindung einer solchen Küche befördern:

- durch das Beharren auf Standards,
- durch unsere eigenen touristischen Wahlen,
- durch Proben und Nachkochen am heimischen Herd mit Freunden,
- durch Anregungen und Mund-zu-Mund-Propaganda,
- durch Lehrforschungsprojekte,
- durch die Stärkung lokaler und teil-regionaler Versorgungskreisläufe mit Lebensmitteln – und zwar auch im Niedrigpreis-Segment,
- durch neue Governance-Ansätze, die die vorhandenen lokalen und regionalen esskulturellen Begabungen stärken,
- durch die *Beförderung qualitätvoller und einfallsreicherer* Tourismuskonzepte, die die regionale Küche Brandenburgs im *Zieldreieck Terroir-Prinzip, Raffinierte Einfachheit, Dozierte Mediterranisierung* weiterentwickeln.

Über allem aber stehe der Zentralspruch für die Conviviums-
funktion des Essens und Trinkens: „Sehet und schmecket, wie
freundlich unser Herr ist!“ Aus den neuen Regionalentwick-
lungsansätzen haben wir erfahren: Wo immer sich eine derart
freundliche, neugierige Grunderfahrung bei der Begegnung mit
der brandenburgischen Küche vermehrt und verstärkt, da können
wir mit Fug und Recht vermuten, dass auch diese Region auf gu-
tem Wege ist.

Vielen Dank für ihre Geduld und ihre geschätzte Aufmerksam-
keit.

Literatur

- Adorno, T. W.* (1963): Das Bewußtsein der Wissenssoziologie. In: Prismen. Kulturkritik und Gesellschaft. München (dtv), S. 27–42.
- Bahra, H.* (2002/2003): Zitty Sonderheft Brandenburg, S.88f.
- Barlösius, E.* (1988): Eßgenuß als eigenlogisches soziales Gestaltungsprinzip – Zur Soziologie des Essens und Trinkens, dargestellt am Beispiel der grande cuisine Frankreichs. Dissertation. Hannover (Universität).
- Elias, N.* (1976): Über den Prozeß der Zivilisation. Frankfurt (Suhrkamp).
- Gault-Millau* (1975): Le Nouveau Guide de Paris. Loisirs (Agence Presse).
- Gibbons, M.* (1994): The New Production of Knowledge: Dynamics of Science and Research in Contemporary Societies. London (Sage).
- Gote, H.* (2002): Gut essen rund um Berlin. Berlin (Nicolai).
- Hirschfelder, G.* (2001): Europäische Esskultur. Frankfurt/Main (Campus).
- Lehming, M.* (2003): Genfood für alle. In: Tagesspiegel vom 15.05.2003.
- Lévi-Strauss, C.* (1970): Mythologica I. Das Rohe und das Gekochte. Frankfurt (Suhrkamp).
- Manufactum*: Hausnachrichten. Frühjahr 2003.
- Matthies, B.* (2003): Nördlich, östlich, köstlich. In: Tagesspiegel vom 31.10.2002.
- Matthiesen, U.* (2004): Esskultur und Regionale Entwicklung. In: Berliner Blätter, Heft 34. Münster (Lit), S. 111–145.
- Mauss, M.* (1975): Die Gabe. Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften. In: Soziologie und Anthropologie II. München (Hanser), S. 20–144.
- Moulin, L.* (2002): Augenlust und Tafelfreuden, Essen und Trinken in Europa – eine Kulturgeschichte. München (Zabert Sandmann).
- Protzner, W.* (Hg.) (1987): Vom Hungerwinter zum kulinarischen Schlafraffenland. Wiesbaden, Stuttgart (Steiner).
- Rath, C.-D.* (1984): Reste der Tafelrunde – das Abenteuer der Esskultur. Reinbek (Rowohlt).
- Schacht von Wittenau, R.* (1996): Brandenburg bittet zu Tisch. Rostock (Hinstorff).
- Schweisfurth, K.L.* (o.J.): Pures Leben – die Gaben der Natur genießen. München (Heyne).
- Simmel, G.* (1984): Soziologie der Mahlzeit. In: Das Individuum und die Freiheit. Berlin (Wagenbach), S. 205–211.
- Steyer, C.-D.* (2003): Warum nur? In: Tagesspiegel vom 28.04.2003.
- Storper, M.* (1997): The Regional World. New York (The Guilford Press).
- Thaler, J.* (1996): Die Berliner und Brandenburgische MeisterKüche. Stutt-

gart (Matthaes).

Zitty: Sonderheft Brandenburg (2003).

Zitty: Sonderheft Brandenburg (2004).

Ulf Matthiesen

- 1943 geboren in Hamburg.
- 1964–1973 Studium von Soziologie, Philosophie und Jura an den Universitäten Freiburg, Frankfurt am Main und Paris.
- 1979–1987 wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Universität Dortmund.
- 1988–1992 Leiter eines VW-Projektes am Institut für Empirische Kulturosoziologie Dortmund.
- 1993 Habilitation an der Johann Wolfgang Goethe-Universität Frankfurt am Main.
- 1993–1994 Vertretung einer C4-Professur an der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg.
- 1994–Leiter der Forschungsabteilung 3: Wissensmilieus und Raumstrukturen am Institut für Regionalentwicklung und Strukturplanung/IRS in Erkner bei Berlin.
- 1995 Umhabilitation an das Institut für Sozialwissenschaften der Humboldt-Universität zu Berlin.
- 2003–apl. Professor am Institut für Europäische Ethnologie der Humboldt-Universität zu Berlin.

Gegenwärtige Forschungsschwerpunkte: Stadt- und Regionalkultur, Baukulturen und Kulturlandschaften; Milieuforschung, Grenzräume (Deutschland/Polen); Suburbanisierungsprozesse; postsozialistische Transformationen; koevolutive Zusammenhänge zwischen Wissens-, Wissenschafts- und Stadtentwicklung; Lernende Regionen, Wissensmilieus.

Ausgewählte Veröffentlichungen

- Das Dickicht der Lebenswelt und die Theorie des kommunikativen Handelns. München 1985, 2. Aufl.
- Die Räume der Milieus. Neue Tendenzen in der sozial- und raumwissenschaftlichen Milieuforschung, in der Stadt- und Raumplanung. Berlin 1998.
- An den Rändern der deutschen Hauptstadt. Suburbanisierungsprozesse, Milieubildungen und biographische Muster in der Metropolregion Berlin-Brandenburg. Opladen 2002.
- Lernende Region – Mythos oder gelebte Praxis? Bielefeld 2003.
- Stadtregion und Wissen. Analysen und Plädoyers für eine wissensbasierte Stadtpolitik. Wiesbaden 2004.

Öffentliche Vorlesungen – Auswahl:
 Das Gesamtprogramm finden Sie unter:
<http://edoc.hu-berlin.de/browsing/ov/>

- | | | |
|---|--|---|
| <p>110 <i>Jürgen Mittelstraß</i>
 Konstruktion und Deutung
 Über Wissenschaft in einer Leonardo- und Leibniz-Welt</p> | <p>123 <i>Anusch Taraz</i>
 Zufällige Beweise</p> | <p>133 <i>Elke Hartmann</i>
 Zur Geschichte der Matriarchatsidee</p> |
| <p>111 <i>Göran Persson</i>
 European Challenges. A Swedish Perspective. Mit einer Replik von Janusz Reiter</p> | <p>124 <i>Carlo Azeglio Ciampi</i>
 L'amicizia italo-tedesca al servizio dell'integrazione europea. Die italienisch-deutsche Freundschaft im Dienste der europäischen Integration
 <i>Johannes Rau</i>
 Deutschland, Italien und die europäische Integration</p> | <p>134 <i>Felix Naumann</i>
 Informationsintegration</p> |
| <p>112 <i>Hasso Hofmann</i>
 Vom Wesen der Verfassung</p> | <p>125 <i>Theodor Schilling</i>
 Der Schutz der Menschenrechte gegen den Sicherheitsrat und seine Mitglieder
 Möglichkeiten und Grenzen</p> | <p>135 <i>Gerhard Dannemann</i>
 Rechtsvergleichung im Exil
 Martin Wolff und das englische Recht</p> |
| <p>113 <i>Stefanie von Schnurbein</i>
 Kampf um Subjektivität
 Nation, Religion und Geschlecht in zwei dänischen Romanen um 1850</p> | <p>126 <i>Wolfgang Ernst</i>
 Medienwissen(schaft) zeitkritisch
 Ein Programm aus der Sophienstraße</p> | <p>136 <i>Jörg Baberowski</i>
 Zivilisation der Gewalt
 Die kulturellen Ursprünge des Stalinismus</p> |
| <p>114 <i>Ferenc Mádl</i>
 Europäischer Integrationsprozess. Ungarische Erwartungen. Mit einer Replik von Dietrich von Kyaw</p> | <p>127 <i>Hilmar Schröder</i>
 Klimaerwärmung und Naturkatastrophen im Hochgebirge
 Desaster oder Stabilität im 21. Jahrhundert?</p> | <p>137 <i>Friedhelm Neidhardt</i>
 Logik – Soziologik
 Kolloquium anlässlich der Verleihung der Ehrendoktorwürde</p> |
| <p>115 <i>Ernst Maug</i>
 Konzerne im Kontext der Kapitalmärkte</p> | <p>128 <i>Kiran Klaus Patel</i>
 Nach der Nationalfixiertheit
 Perspektiven einer transnationalen Geschichte</p> | <p>138 <i>Bernd-Holger Schlingloff</i>
 Formale Methoden in der Praxis
 Softwaredesign für Luft- und Raumfahrt</p> |
| <p>116 <i>Herbert Schnädelbach</i>
 Das Gespräch der Philosophie</p> | <p>129 <i>Susanne Frank</i>
 Stadtplanung im Geschlechterkampf
 Ebenezer Howard und Le Corbusier</p> | <p>139 <i>Sigrid Blömeke</i>
 Lehrerausbildung – Lehrerhandeln – Schülerleistungen
 Perspektiven nationaler und internationaler empirischer Bildungsforschung</p> |
| <p>117 <i>Axel Flessner</i>
 Juristische Methode und europäisches Privatrecht</p> | <p>130 <i>Matthias Langensiepen</i>
 Modellierung pflanzlicher Systeme
 Perspektiven eines neuen Forschungs- und Lehrgebietes</p> | <p>140 <i>Katharina Bracht</i>
 Securitas libertatis
 Augustins Entdeckung der radikalen Entscheidungsfreiheit als Ursprung des Bösen</p> |
| <p>118 <i>Sigrid Jacobeit</i>
 KZ-Gedenkstätten als nationale Erinnerungsorte
 Zwischen Ritualisierung und Musealisierung</p> | <p>131 <i>Michael Borgolte</i>
 Königsberg – Deutschland – Europa
 Heinrich August Winkler und die Einheit der Geschichte. Festvortrag anlässlich des 65. Geburtstages</p> | <p>141 <i>Friedrich Dieckmann</i>
 Berlin als Werkraum
 Stadthuldigung mit Seitenblicken
 Festvortrag anlässlich der Verleihung der Ehrendoktorwürde</p> |
| <p>119 <i>Vincent J. H. Houben</i>
 Südostasien. Eine andere Geschichte</p> | <p>132 <i>Guy Verhofstadt</i>
 The new European Constitution – from Laeken to Rome</p> | <p>142 <i>Daniel R. Coats, Richard Sennett, Hayden White, Mark Poster</i>
 On Public Culture in a Transatlantic Perspective
 Distinguished W.E.B. Du Bois Lectures 2002/2003</p> |
| <p>120 <i>Étienne Balibar, Friedrich A. Kittler, Martin van Creveld</i>
 Vom Krieg zum Terrorismus?
 Mosse-Lectures 2002/2003</p> | | <p>143 <i>Léon Wurmser</i>
 Verstehen statt Verurteilen
 Gedanken zur Behandlung schwerer psychischer Störungen. Festvorträge anlässlich der Verleihung der Ehrendoktorwürde</p> |