universität wien

DISSERTATION

Titel der Dissertation

„Weitergabe und Tradierung von Wissen über Kulinarik in der österreichisch-deutschen Siedlung Pozuzo in Peru“

Verfasserin

Mag.[a] Ruth Haselmair

angestrebter akademischer Grad

Doktorin der Philosophie (Dr. phil.)

Wien, 2012

Studienkennzahl:	A 092 307
Dissertationsgebiet:	Kultur- und Sozialanthropologie
Betreuer:	Prof. Dr. Ernst Halbmayer

VORWORT UND DANKSAGUNG

Die vorliegende Dissertation entstand im Rahmen des interdisziplinären Projektes „Tyrolean Emigrants Knowledge“, das vom Austrian Science Fund (FWF) als P19705-G14[1] gefördert wurde und unter der Leitung von Ao. Univ.-Prof. Dr. Christian Vogl am Institut für Ökologischen Landbau an der Universität für Bodenkultur (BOKU) angesiedelt war. Gemeinsam mit den Kolleginnen Mag.[a] Elisabeth Kuhn (Kultur- und Sozialanthropologin) und Mag.[a] Heidemarie Pirker (Ökologin) wurde der Einfluss von Migration auf die Weitergabe und Veränderung von Erfahrungswissen über Pflanzen, die in Speisen, der Medizin und in Bräuchen Verwendung finden, untersucht. Im Fokus standen Tiroler Migranten und Migrantinnen sowie deren Nachkommen in Pozuzo (Peru), Dreizehnlinden (Brasilien) und Australien. Die vorliegende Dissertation stützt sich auf Daten, die im Zuge der Feldforschungsaufenthalte während des Projekts in Peru erhoben wurden. Sofern nicht anders angegeben, stammen die Fotos, Tabellen und Grafiken von der Autorin selbst.

Vielen herzlichen Dank an alle Personen, die mich beim Zustandekommen der vorliegenden Arbeit unterstützt haben, insbesondere meinem Betreuer Prof. Dr. Ernst Halbmayr, dem Zweitbetreuer Ao. Univ.-Prof. Dr. Christian Vogl und allen Pozuziner Informanten und Informantinnen.

[1] Projektlaufzeit: November 2007 bis Jänner 2011.

ZUSAMMENFASSUNG

Wissen ist ein elementarer Bestandteil des Lebens. Es wird dem Menschen als implizites Wissen in den Körper eingeschrieben und bildet den so genannten Habitus. Zudem eignet sich der Mensch explizites Wissen im Laufe seines Lebens an. Welches Wissen von wem zu welchem Zeitpunkt erworben und in Folge weitergegeben wird, hängt stark von dessen Position wie auch dem gesellschaftlichen Rahmen ab. Das individuelle Gedächtnis - der Speicher von Wissen - steht in Wechselwirkung mit dem kollektiven Gedächtnis, das von den historischen Entwicklungen, die die jeweilige Gruppe gemeinsam durchlebt, geprägt wird. Die Stabilität einer Gemeinschaft hängt u.a. von der erfolgreich geteilten Vergangenheitsauslegung ab, die stetig neu verhandelt wird. Die Interpretation der gemeinsamen Geschichte wird stark von den jeweiligen gegenwärtigen Bedingungen beeinflusst und manifestiert sich unter anderem in der Esskultur einer Gruppe.

Wie Wissen weitergegeben und tradiert wird, wurde in der vorliegenden Arbeit anhand der Kulinarik in der 150 Jahre alten österreichisch-deutschen Siedlung Pozuzo am Osthang der Anden im Regenwald Perus analysiert und skizziert. Im Zuge von zwei Feldforschungsaufenthalten von fünf bzw. vier Monaten konnte u.a. durch teilnehmende Beobachtung, qualitative Interviews und soziale Netzwerkanalyse ein umfassendes Bild der Siedlung, ihrer Bewohner_innen und deren kulinarischer Wissenstradition gezeichnet werden.

Kulinarisches Wissen wird in Pozuzo vorwiegend über Personen und in hohem Maße anhand impliziter Lernprozesse weitergegeben. Infrastrukturelle Modernisierung, politische Wirren, Zuwanderung und Tourismus führten in Pozuzos in den letzten 50 Jahren allerdings zu weit reichenden soziokulturellen Veränderungen, welche zur zunehmenden Verwendung von anderen Wissensquellen führten und auch die Esskultur sowie das „kulinarische Gedächtnis“ der Pozuziner und Pozuzinerinnen stark beeinflussten. Zwar verstehen sie sich zweifelsohne als Peruaner und Peruanerinnen, jedoch als solche mit besonderen Wurzeln. Das Jubiläum der Gründung der Siedlung vor 150 Jahren mit Jubiläumsfeiern in Tirol 2007 und in Pozuzo 2009 hat wieder zu einer verstärkten Rückbesinnung auf die „frühere Heimat“ und das kulinarische Erbe ihrer österreichisch-deutschen Vorfahren geführt. Sie manifestiert sich im kulinarischen Gedächtnis in Form von kontinuierlich tradierten Gerichten, wie z.B. dem Bananenstrudel oder Reisknödel, und von neu angeeigneten österreichisch-deutschen Gerichten wie dem Wiener Schnitzel.

ABSTRACT

Knowledge is an integral part of life. Humans internalize and embody implicit knowledge as so-called *habitus* and acquire explicit knowledge during their lifetime. What knowledge is acquired by whom and at what moment, and is then subsequently passed on, depends significantly on the respective persons standing as well as social context. The implicit memory and storage of knowledge is interdependent with the collective memory that is formed by the history of a specific group. Together with other things, the stability of a group depends on their successful sharing of a constantly negotiated interpretation of their past. At any moment, present circumstances strongly influence the interpretation of history. This expresses itself in the food and eating habits of a group.

The present study uses food to outline how knowledge has been transmitted on an individual and collective level in the 150-year-old Austrian-German colony Pozuzo, located on the eastern flank of the Andes in the Peruvian rain forest.

In the course of two fieldwork stays, lasting five and four months, participant observation, qualitative interviews and social network analysis gave insight into the colony and its habitants as well as their culinary knowledge tradition.

The inhabitants of Pozuzo predominantly transmit culinary knowledge using implicit learning techniques. Infrastructural modernisation, political upheavals, immigration and tourism have caused large-scale socio-cultural changes in Pozuzo. The last 50 years have brought the usage of other knowledge sources and strongly influenced the food habits as well as the “culinary memory” of the Pozuzinians. They understand themselves to be Peruvians, but at the same time emphasize their special heritage. The 150th anniversary of the foundation of the colony, was commemorated in celebrations in 2007 in Tyrol and in 2009 in Pozuzo.These events have led to a revival of the Austrian-German culinary heritage. This is represented by the “culinary memory” being passed on continuously eg. *Bananenstrudel* (banana strudel) or *Reisknödel* (rice dumplings) but also in more recently acculturated Austrian-German food such as *Wiener Schnitzel*.

RESUMEN

Conocimiento es una parte elemental de la vida. El Ser humano adquiere el conocimiento a través de formar hábitos a lo largo de su vida y se mantiene memorizado en su cuerpo y mente y a través de sus costumbres. El marco social y la posición social tienen una influencia directa en la forma en que se obtiene el conocimiento. Se mantiene y transmite de manera individual y colectiva. La memoria individual - el deposito del conocimiento - se interrelaciona con la memoria colectiva, que es influida por las transformaciones históricas, que atraviesa una comunidad. Su estabilidad depende de la interpretación del pasado compartido, que esta en transformación continuamente. La interpretación del pasado común depende mucho de las circunstancias presentes y se manifiestan entre otras en las costumbres culinarias de una comunidad.

En el presente trabajo se analiza y describe como se transmite el conocimiento culinario en el nivel individual como colectivo en la colonia austro-alemana Pozuzo, que existe desde hace 150 años y se ubica en las cejas de la selva de Perú. Gracias a dos investigaciones de campo que duraron cinco y cuatro meses, utilizando observación participativa, entrevistas cualitativas y análisis de redes sociales, se pudo ganar compresión sobre Pozuzo, sus habitantes y sus tradiciones, así como de sus conocimientos culinarios.

En Pozuzo el conocimiento culinario es transmitido predominantemente en procesos de aprendizaje directo e implícito. La modernización, trastornos políticos, la migración y el turismo han causado cambios socio-culturales muy fuertes en su infraestructura en los últimos 50 años, esto ha influido en la adquisición de otras fuentes de conocimientos, y a implicado cambios en las costumbres culinarias que influyeron sobre la “memoria culinaria” de las Pozucinas y los Pozucinos, los cuales se sienten Peruanas y Peruanos, pero con una herencia especial. A consecuencia del aniversario de 150 años de salida de Europa y llegada a Pozuzo, los cuales se celebraron en el año 2007 en Tyrol y en el año 2009 en Pozuzo, les ha permitido recordar sus raíces y su herencia culinaria austro-alemán. Esta memoria culinaria se manifiesta en forma de comidas habituales como el *Bananenstrudel* (Enrollado de plátano) o *Reisknödel* (Albóndigas de arroz), pero también en platillos recién adquiridos como el *Wiener Schnitzel* (Bistec apanado).

INHALTSVERZEICHNIS

1 EINLEITUNG 1

1.1 FRAGESTELLUNG UND INHALTLICHE SCHWERPUNKTE 1
1.2 WEG DER DARSTELLUNG 7

2 FORSCHUNGSGEBIET: DIE ÖST.-DT. SIEDLUNG POZUZO IN PERU 9

2.1 ALLGEMEINE DATEN ZU POZUZO 9
2.1.1 Geographische und politische Lage, Klima 9
2.1.2 Demographie, Bevölkerungsgruppen und Forschungsgruppe 12
2.1.3 Bildung 13
2.1.4 Wirtschaft und Infrastruktur 14
2.2 GESCHICHTE POZUZOS 15
2.2.1 Migration nach Pozuzo 16
2.2.2 Die Kolonie, „abgelegen im Urwald“ 22
2.2.3 Die Kolonie und ihr Anschluss an die Moderne 25

3 METHODEN DER DATENERHEBUNG UND -ANALYSE 36

3.1 METHODOLOGIE 36
3.1.1 Theoretische Reflexion zur Methode der teilnehmenden Beobachtung 37
3.1.2 Theoretische Reflexion zur eigenen Lerntätigkeit „full participation“ 41
3.2 TEILNEHMENDE BEOBACHTUNG IN POZUZO 42
3.2.1 Feldforschung 43
3.2.2 Feldtagebuch 48
3.2.3 Dokumentation durch digitale Bilder 48
3.3 METHODEN ZUR ERFASSUNG DER KULINARISCHEN VIELFALT 49
3.3.1 Erfassung des kulinarischen Expertentums 49
3.3.2 Erfassung des kulinarischen Angebots in Restaurants 49
3.3.3 Erfassung der alltäglichen Küche 50
3.3.4 Befragung zu der regionalen Zuschreibung von Speisen und Getränken 50
3.3.5 Identifizierung von ausgewählten Speisen anhand von Fotos 51
3.4 METHODEN ZUR ERFASSUNG DER NAHRUNGSRESSOURCEN 51
3.4.1 Erfassung des Angebotes von pflanzlichen Ressourcen in Geschäften 52
3.4.2 Erfassung von Ressourcen aus Landwirtschaft und Hausgärten 52
3.4.3 Erfassung von Nutzpflanzen im Alltagsgebrauch 53
3.4.4 Identifizierung von und Befragung zu Nutzpflanzen in der Küche 54
3.5 METHODEN ZUR ERFASSUNG DER WISSENSWEITERGABE 54
3.5.1 Eigene Lerntätigkeit in Pozuzo 55
3.5.2 Persönliche Netzwerkkarten mit Raum für Narrative 56
3.6 METHODEN ZUR ERFASSUNG DES KOLLEKTIVEN GEDÄCHTNISSES 60

3.6.1 Erfassung von Quellen zum Thema Kulinarik 60
3.6.2 Qualitative Interviews 60
3.7 SOZIODEMOGRAFISCHE DATEN 61

4 KULINARISCHE ETHNOLOGIE UND ETHNOGRAPHIE POZUZOS 62

4.1 ANTHROPOLOGY OF FOOD: KONZEPTIONELLE EINFÜHRUNG 62
4.1.1 Esskultur und Zugehörigkeit 66
4.1.2 Esskultur und Migration 68
4.2 KULINARISCHE ETHNOGRAPHIE POZUZOS 69
4.2.1 Ressourcen für die Küche 70
4.2.2 Speisen und Getränke im Überblick 80
4.2.3 Speisen und Getränke in Verbindung mit regionaler Zuschreibung 88
4.2.4 Kulinarische Praxis im Überblick 98
4.2.5 Alltägliche kulinarische Praxis - ein Zeitplan 102
4.2.6 Kulinarische Praxis bei Feierlichkeiten 107
4.2.7 Soziale Organisation im Bereich Kulinarik 114

5 WEITERGABE UND TRADIERUNG VON KULINARISCHEM WISSEN IN DER THEORIE 122

5.1 WEITERGABE VON WISSEN 122
5.1.1 Zum Begriff Wissen und „Wissenstradition“ 123
5.1.2 Einführung in Konzepte und Stränge der kognitiven Anthropologie 124
5.1.3 Das Individuum als Träger von Wissen 127
5.1.4 Wissen zwischen Individuum und Gesellschaft 132
5.1.5 Kultur als Wissen - Wissen als Kultur 135
5.2 TRADIERUNG VON WISSEN 139
5.2.1 Tradition als (konstruierte) Kontinuität 139
5.2.2 Arten der Traditionsbildung 143
5.2.3 Gedächtnis und Erinnerung 145
5.2.4 Zum Individuellen Gedächtnis 147
5.2.5 Zum kollektiven Gedächtnis 153
5.2.6 Kulturelles Gedächtnis und Zugehörigkeit 156
5.3 WEITERGABE UND TRADIERUNG VON KULINARISCHEM WISSEN 157
5.3.1 Zum kulinarischen Wissen 158
5.3.2 Zu kulinarischem Gedächtnis und kulinarischer Erinnerung 161

6 WEITERGABE UND TRADIERUNG VON KULINARISCHEM WISSEN IN DER PRAXIS 166

6.1 WEITERGABE VON WISSEN AUF AKTEURSEBENE 166
6.1.1 Expertinnen und Experten zum Thema Kulinarik 166

6.1.2 Persönliche Wissensnetzwerke im Bereich der Kulinarik 169
6.1.3 Wissensweitergabe in der Praxis 176
6.2 TRADIERUNG UND ERINNERUNG IN DER GEMEINSCHAFT POZUZOS 190
6.2.1 Kulinarik in den Quellen zu Pozuzo 190
6.2.2 Kulturelles kulinarisches Gedächtnis der Pozuziner_innen 195
6.2.3 Soziales kulinarisches Gedächtnis und Erinnerung 201
6.2.4 Vergleich von Gegenwart und Vergangenheit im sozialen Gedächtnis 218
6.2.5 Kulinarisches Gedächtnis oder „Tradition reloaded“ 223

7 SCHLUSSFOLGERUNGEN 246

8 VERZEICHNISSE 254

8.1 ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS 254
8.2 FREMDWÖRTERVERZEICHNIS 255
8.3 LITERATURVERZEICHNIS 258

ANHANG 270

I. „BRAUCHTUMS“-LISTEN 270

II. BEISPIELREZEPTE TYPISCHER POZUZINER SPEISEN 272

III. ANGEBOTSLISTE DER PFLANZLICHEN PRODUKTE IN GESCHÄFTEN 273

IV. LISTE ALLER GENANNTEN UND BEOBACHTETEN GETRÄNKE 276

V. LISTE ALLER GENANNTEN UND BEOBACHTETEN SPEISEN 283

1 Einleitung

Wissen ist für die Bewältigung des Lebens unerlässlich und bildet ein grundlegendes Element der Gesellschaft. Es wird im Rahmen unterschiedlicher Sozialisierungsphasen erworben. Individuen lernen, sich in einem konkreten sozialen Feld zu positionieren und zu handeln. Dabei erwerben sie nicht nur explizite Wissensinhalte, sondern vielfach implizites Wissen, das nicht sprachlich und zum Teil unbewusst ist. Dieses implizite Wissen wird ständig im Alltagsleben eingesetzt und ist im Körper gewissermaßen eingeschrieben.

Das im Gedächtnis einzelner Menschen gespeicherte Wissen steht mit der Erfahrungswelt der Individuen in Verbindung. Nur ein Teil der erlernten Wissensinhalte kommt in der täglichen Lebenspraxis jeweils tatsächlich zur Anwendung, je nachdem, in welchem sozialen Gefüge und Handlungskontext sich ein Individuum gerade bewegt. Ob Wissen abgerufen wird, was für Wissen abgerufen wird und wie es abgerufen wird - also das „sich erinnern“ - hängt somit vom sozialen Rahmen ab. Menschen erweitern ihr Wissen ständig, es wird laufend den aktuellen Lebensumständen angepasst und bewusst oder unbewusst verändert.

Bei der Weitergabe von Wissen auf zwischenmenschlicher Ebene werden neben sprachlichen stets auch nicht-sprachliche Inhalte vermittelt. Dabei wird implizites Wissen, wie etwa Handfertigkeiten, aber auch explizites, bewusstes Wissen weitergegeben. Bestimmte Wissensinhalte können sprachlich leichter vermittelt werden als etwa Handfertigkeiten, die nur durch praktische Anwendung begriffen werden können.

Bei der Tradierung von Wissen auf gesellschaftlicher Ebene werden Wissensinhalte über lange Zeit auf einer breiten gemeinschaftlichen Basis weitergegeben. Auch hier werden implizite und explizite Inhalte tradiert. Im Zuge der Tradierung können sich Wissensinhalte verändern, verloren gehen oder durch neue Aspekte ergänzt werden. Das Wissen wird gleichsam in einem kollektiven Gedächtnis gespeichert. Welches Wissen zu einer gegeben Zeit von Bedeutung ist und somit von der Gemeinschaft erinnert wird, wird maßgeblich von äußeren Faktoren, inneren Machtverhältnissen und sozialen Verhandlungsprozessen der Gemeinschaft beeinflusst.

1.1 Fragestellung und inhaltliche Schwerpunkte

Die vorliegende Arbeit untersucht die Mechanismen der Weitergabe von Wissen bei den Nachkommen der österreichisch-deutschen (öst.-dt.; Tirol, Rheinland, Moseltal, Bayern) Auswanderer in der Kolonie Pozuzo[2], die vor 150 Jahren am Osthang der Anden in Peru

[2] Die Hauptstadt des Bezirkes Pozuzos heißt „la Colonia“ („die Kolonie“). Als Kolonisten und Kolonistinnen werden in Peru jene Migranten und Migrantinnen bezeichnet, die ein Gebiet besiedeln, das bis dahin unbewohnt war oder von Gruppen bewohnt wurde, die nicht in die staatlichen Strukturen eingebunden waren. In Folge der Kolonisation wurden und werden in Peru indigene Gruppen immer tiefer in das Amazonasgebiet verdrängt. Der Begriff ist heute in Pozuzo nach wie vor in Verwendung. In der vorliegenden Arbeit beziehe ich mich ausschließlich auf die Nachkommen der öst.-dt. Kolonisten und Kolonistinnen, die sich zum Teil noch heute „colonos“ nennen und auch so genannt werden (vgl.

gegründet wurde. Am Beispiel der Kulinarik werden einerseits die unmittelbare Weitergabe von Wissen auf zwischenmenschlicher Ebene und andererseits die Tradierung von Wissen und die kulinarischen Erinnerungen innerhalb der Gemeinschaft Pozuzos analysiert und dargestellt.

Die Kolonie Pozuzo geriet nach ihrer Gründung 1858 bald in Vergessenheit, da sich die politischen und ökonomischen Interessen von Peru änderten und das Gebiet bis in die 1970er Jahre nur durch einen mehrtägigen Fußmarsch erreichbar war. Die Siedler_innen[3] - im 19. Jhdt. ca. 400 Personen - lebten hauptsächlich von Subsistenzwirtschaft und etwas Handel mit Tabak, Schweinefett und Kokablättern. In den letzten 50 Jahren änderte sich das Leben der Pozuziner_innen jedoch entscheidend. Ein infrastruktureller und sozioökonomischer Transformationsprozess brachte zahlreiche Neuerungen und veränderte die Rahmenbedingungen des Lebens in der Region tiefgreifend. Eine zentrale Rolle spielten hierbei der Anschluss an das Straßen- und Stromnetz, die Errichtung von Bildungs- und Gesundheitseinrichtungen sowie die Zuwanderung von Peruaner_innen.

Die Siedlung Pozuzo wurde aufgrund ihres Sonderstatus in den letzten über einhundert Jahren intensiv beforscht. Dabei entstanden in deutscher Sprache u.a. ausführliche Lokalberichte (Gerstäcker, 1863; Schütz-Holzhausen und Klassert, 1895), linguistische (Schabus, 1990) und ethnologische (Ilg, 1989) Studien, sowie spanischsprachige wissenschaftliche Arbeiten über Migration (Sobrevilla Perea, 2001). Keine dieser Arbeiten beschäftigte sich bisher jedoch mit der Kulinarik im Allgemeinen und mit der Weitergabe und Tradierung von kulinarischem Wissen im Speziellen.

Die übergeordnete Forschungsfrage der vorliegenden Studie beschäftigt sich mit der Art und Weise, wie Wissen über Kulinarik in Pozuzo[4] weitergegeben wird. Der erste methodische Schritt in der Erörterung der Forschungsfrage war eine Bestandsaufnahme grundlegender (implizites wie explizites) Wissensinhalte über die Kulinarik in Pozuzo, die sich heutzutage aus peruanischen und öst.-dt. Elementen zusammensetzt. Spezielle Fragestellungen hatten einerseits die Weitergabe von Wissen auf zwischenmenschlicher Ebene zum Inhalt: „Auf welche Quellen stützen sich einzelne Personen (schriftliche, audio-visuelle, menschliche; welche Personen,...)?" bzw. „Wie wird das Wissen von Mensch zu Mensch weitergegeben (explizit: durch Schrift, Erklärungen; implizit: durch Handeln, Geschmack)?". Andererseits beschäftigten sie sich mit der Tradierung von Wissen innerhalb der Gemeinschaft: „Wer sind die Experten und Expertinnen innerhalb der Gruppe?“, „Welche Bedeutung hat das kulinarische Wissen?“, „Was wird im

PRODAPP, 2010).

[3] Im gesamten Text wurde auf eine geschlechtergerechte Schreibweise geachtet. Wird nur die männliche oder weibliche Form verwendet, dann handelt es sich um eine geschlechterspezifische Eingrenzung der Person_en.

[4] Für das FWF-Projekt wurde die Siedlung Pozuzo als Studienort gewählt, da es sich bei der dort lebenden Gemeinschaft um Nachfahren von öst.-dt. Migranten und Migrantinnen (überwiegend Tiroler_innen) handelt, die lange Zeit abgeschieden und bäuerlich lebten. Diese Gruppe wurde im Rahmen des Projektes anderen Gemeinschaften von Tiroler Auswanderern in Australien und Brasilien gegenüber gestellt.

Zusammenhang mit Kulinarik erinnert (kulturelles und soziales Gedächtnis)?“, "Welche Tradierungen sind mit bestimmten Speisen verbunden (kulinarisches Gedächtnis)?“

Im Rahmen von zwei Feldforschungsaufenthalten von fünf und vier Monaten spielten folgende Erhebungsmethoden eine wesentliche Rolle (Tabelle 1), durch die ich ein umfassendes Bild der Kolonie Pozuzo erhielt.

Tabelle 1: Übersicht der Forschungsfragen und der damit verbundenen Methoden und Quellen

Forschungsfrage	**Methode**	**Relevante Methodenliteratur**
Welches grundlegende Wissen zur Kulinarik gibt es in Pozuzo?	Beobachtung und Dokumentation von Ressourcen für die Küche sowie des kulinarischen Angebotes im Dorf; Teilnehmende Beobachtung im Alltag und bei Feierlichkeiten; Informelle Gespräche	(Bernard, 2002; Lamnek, 1995)
„Auf welche Quellen stützen sich einzelne Personen?“ „Wie wird das Wissen von Mensch zu Mensch weitergegeben?“	Erstellen qualitativer persönlicher Netzwerkkarten von Wissensquellen zum Thema Kulinarik mit Raum für narrative Erzählungen in Anlehnung an die Methoden der Qualitativen Netzwerkforschung	(Bernardi, et al., 2006; Hollstein, 2006; Scheibelhofer, 2006)
„Wie wird das Wissen von Mensch zu Mensch weitergegeben?“	Beobachtung, Dokumentation und Erlernen („full participation“) von typischen Rezepten der Pozuziner Küche	(Dilley, 1999; Nelson, 1969)
„Wer sind die Experten und Expertinnen innerhalb der Gruppe?“	Erhebung von Empfehlungs- und Ratnetzwerken zum Thema Kulinarik	(Bertsch, 2005; Johnson, 2008)
„Welche Bedeutung hat das Wissen?“, „Was wird im Zusammenhang mit Kulinarik erinnert?“ „Welche Tradierungen sind mit bestimmten Speisen verbunden?“	Teilnehmende Beobachtung im Alltag und bei Feierlichkeiten; Qualitative Interviews zum Thema Kulinarik	(Bernard, 2002; Lamnek, 1995; Mayring, 2003)

Für die Beantwortung der unterschiedlichen Forschungsfragen stützt sich diese Arbeit auf die Theorien der kognitiven Anthropologie, der Sozialanthropologie, der Kognitionswissenschaften, der Kulturwissenschaften und der Anthropology of Food.

Die kognitive Anthropologie beschäftigt sich mit der Art und Weise, wie kulturelles und gesellschaftliches Wissen vom Individuum erlernt, gespeichert und weitergegeben wird. Innerhalb dieser Forschungsrichtung beschäftigt sich der induktive Strang mit der Beziehung von bestimmten Kulturen zu ihrer natürlichen Umgebung. Dabei fokussieren viele Studien auf das spezifische Wissen einer Kultur, das alle Menschen darin teilen (Berkes, et al., 2000; Romney, et al., 1986). Kultur wird in diesen Studien häufig als abgeschlossene Einheit betrachtet, ohne externe Einflüsse oder innere Machtverhältnisse gebührlich zu berücksichtigen. Der induktive Strang neigt also zu einer kulturrelativistischen Sichtweise. Diese weitgehend isolierte Betrachtungsweise von einzelnen Kulturen erscheint aufgrund der zunehmend globalisierten und vernetzten Welt von heute eher bedenklich.

Der deduktive Strang der kognitiven Anthropologie untersucht hingegen die kognitiven Prozesse, die im Individuum beim Erlernen von kulturellen oder gesellschaftlichen Wissen stattfinden, auf einer universalistischen Ebene (Bloch, 1994). Dieser Zugang - insbesondere die Theorie des Konnektionismus - wurde für die vorliegende Arbeit

herangezogen, um die Speicherung, Verarbeitung und Weitergabe von Wissen auf zwischenmenschlicher Ebene näher zu beleuchten. In Anlehnung an Strauss und Quinn (1994) werden diese Aspekte hier auch mit Bourdieus Theorie der Praxis verknüpft (Bourdieu, 2009). Das Erklärungsmodell berücksichtigt somit neben individuellen kognitiven Mustern auch die Wechselwirkungen zwischen Individuum und Gesellschaft. Die Strukturen und Machtverhältnisse der Gesellschaft werden konstruktiv miteinbezogen.

Wissen kann in explizites vs. implizites, sprachliches vs. nicht-sprachliches und bewusstes vs. unbewusstes Wissen eingeteilt werden. Das explizite Gedächtnis dient als Basis für das Sammeln von Informationen, Fakten und Daten, also von bewusst gemachten Inhalten. Das implizite Gedächtnis beinhaltet Informationen, die, wie etwa Handfertigkeiten, für ein erfolgreiches Handeln in den alltäglichen Lebenssituationen notwendig sind. Dieses Wissen wird jedem Menschen im Laufe seiner Lebenszeit in den Körper eingeschrieben (Habitus/Hexis) und verändert sich in Wechselwirkung mit der sozialen Umwelt laufend. Es befähigt den Menschen zu adäquaten kulturellen und sozialen Verhaltens- und Denkweisen, die wiederum von der Position des Individuums im sozialen Raum beeinflusst werden (Bourdieu, 1982). Implizites Wissen kann nur bis zu einem gewissen Grad in explizites Wissen übersetzt, also bewusst gemacht werden (Bloch, 1994). Besonders Fertigkeiten können schwer oder gar nicht verbalisiert werden und werden durch Mimesis ("embodied action") weitergegeben (Dilley, 1999).

Wissen ist also alles, was eine Person zur Interpretation der Welt und zum Handeln in ihr verwendet. Es weist stets drei Aspekte auf, die bei der Erforschung einer Wissenstradition zu berücksichtigen sind: (i) einen „corpus“ von substantiellen Aussagen, (ii) verschiedene Arten von Trägern der Repräsentation (Handlungen, Worte, Schrift) und (iii) soziale Organisation (Barth, 2002). Der „corpus“ von Aussagen kann variieren und hängt von der Art der Repräsentation und dem Kontext ab. Borofsky (1994) unterscheidet zwischen „Knowledge“ (Wissen, das definiert und stabil, also kontextunabhängig, ist) und „Knowing“ (Wissen, das je nach Person und Kontext variabel ist). Diese Unterscheidung ist zwar für die Modellbildung hilfreich, allerdings in der Forschungspraxis nur sehr schwer zu erkennen. Der „corpus“ ist stets mit einem Träger des Wissens verbunden und wird durch soziale Organisation determiniert. Menschen als Träger von Wissen tragen im bourdieuschen Sinn dieses Wissen, das stets mit ihrem sozialen Kontext in dynamischer Verbindung steht, als Habitus im Körper eingeschrieben (Bourdieu, 1998).

In der vorliegenden Arbeit wurde eine Wissenstradition im Sinne Barths (2002) untersucht. Sie bezeichnet einen thematisch abgrenzbaren Wissensbestand einer Gesellschaft, wie etwa Religion, Wissenschaft oder, im Fall der vorliegenden Arbeit, die Wissenstradition der Kulinarik von Pozuzo. Bei der Untersuchung einer bestimmten Wissenstradition wird nur ein vorab definierter Ausschnitt der gesamtgesellschaftlichen Wirklichkeit untersucht. In diesem Feld wirken zusätzlich zu den gesellschaftlichen Strukturen noch spezifische Kräfte oder besondere Regeln. Eine Wissenstradition kann

zwar getrennt von anderen Wissenstraditionen oder vom sozialen Raum betrachtet werden, ist aber de facto stark damit verwoben.

Um die historische Entwicklung der Wissenstradition der Pozuziner Küche zu berücksichtigen, wurden in der vorliegenden Arbeit Erinnerungstheorien (Assmann, 2006a; Echterhoff und Saar, 2002b) aus den Kognitions- und Kulturwissenschaften herangezogen. Somit kann die Analyse der vielschichtigen gegenwärtigen Dimension sozialer Strukturen, die im Körper eingeschrieben sind (Habitus), um die Perspektive der Erinnerungstheorien bereichert werden, die Erinnerung als Interpretation der Gegenwart versteht, welche durch den sozialen Rahmen beeinflusst wird.

Wissensbestände einer Wissenstradition werden zwar kontinuierlich weitergegeben, allerdings ohne Gewähr dafür, dass sie in der Folge auch erinnert oder tatsächlich angewandt werden. Eine Tradition kann zudem durch kontinuierliche Tradierung, durch Neuinterpretation wieder gefundener Wissensbestände oder durch die Aneignung neuer Wissensbestände entstehen. Sie kann also historisch begründet sein oder auch nicht. Darüber hinaus ist die Klärung ihrer Funktion von Bedeutung, wie sich im Fall von Pozuzo gut zeigen lässt (Kapitel 1). Die Funktion einer bestimmten Wissenstradition wird sozial immer wieder neu verhandelt und hängt von der aktuellen Interpretation von Wissensbeständen durch das Individuum und die Gruppe ab. Solche Wissensbestände werden in den Erinnerungstheorien als „kollektives Gedächtnis“ bezeichnet.

Den theoretischen Grundstein für die Verknüpfung von Gedächtnis und Kultur hat Maurice Halbwachs mit seiner Arbeit über „Gedächtnis und seine sozialen Bedingungen“ in den Kulturwissenschaften gelegt. Er gilt als *„Entdecker der sozialen Dimension des Gedächtnisses“* (Assmann, 2005; Halbwachs, 1985). Der soziale Kontext spiegelt sich laut Halbwachs in der Innenwelt des Individuums. Dieser Annahme entspricht Bourdieus Konzept des Habitus, wonach die äußeren sozialen Strukturen vom Individuum inkorporiert werden (Bourdieu, 1998). Der Zusammenhang zwischen Gedächtnis und Kultur ist Grundlage der Theorien zum „kollektiven Gedächtnis“, in denen Kulturen als differenzierte Erinnerungsgemeinschaften wahrgenommen werden, deren Fähigkeit zur kollektiven Erinnerung als Gruppenkohäsion funktioniert und identitätsstiftend wirkt (vgl. Saar, 2002:209). Eine Kultur zeichnet sich dadurch aus, dass es eine organisierte gesellschaftliche Struktur von gemeinsamen Vergangenheitsreferenzen wie Riten, Objekten, Geschichten gibt, die ein überindividuelles kulturelles Gedächtnis, soziale Rollen und Identitätsmuster prägen. Die Stabilität der Gemeinschaft hängt von der erfolgreich geteilten Vergangenheitsauslegung ab, wobei kulturelle Identität ständig neu verhandelt wird (Saar, 2002).

Zur weiteren Ausdifferenzierung des Begriffes „kollektives Gedächtnis“ unterscheidet Assmann (2006) drei Dimensionen des Gedächtnisses: (i) das neurale Gedächtnis, dessen Träger das individuelle Gehirn ist, (ii) das soziale Gedächtnis, dessen Träger die soziale Kommunikation darstellt, und (iii) das kulturelle Gedächtnis, das von

symbolischen Medien getragen wird. Das soziale Gedächtnis stellt also die „*Koordination individueller Gedächtnisse*“ dar, hervorgebracht durch das Zusammenleben und den sprachlichen Austausch von Individuen, während das kulturelle Gedächtnis „*von seinen lebendigen Trägern abgelöst und auf materielle Datenträger übergegangen ist*“, wobei die Grenzen zwischen den einzelnen Dimensionen fließend sind (Assmann, 2006b:34 [im Original kursiv]).

Das kollektive Gedächtnis beruht also auf individuellen Erinnerungen, die sozial koordiniert und schließlich extern gespeichert werden. In der vorliegenden Arbeit wird der Begriff „kollektives Gedächtnis“ als Gegensatz zum „individuellen Gedächtnis“ verwendet und schließt die Dimension des sozialen und kulturellen Gedächtnisses mit ein.

In der Literatur zu Food and Memory (Holtzman, 2006; Sutton, 2001) wird vor allem auf Theorien von Anderson (Imagined Communities), Hobsbawn (invented traditions), Bourdieu (Habitus) und Connerton (bodiliy memory) Bezug genommen, während die rezenteren Arbeiten zur Erinnerungskultur von Aleida Assmann kaum rezipiert werden. Assmanns Arbeiten bieten allerdings den Vorteil, dass sie eine historische Kontinuität von „Traditionen“ und die Tradierung von Wissen zwar nicht kategorisch verneinen, aber auf die Implikationen der Interpretation der Vergangenheit in der Gegenwart hinweisen. Wie bereits erwähnt sind Erinnerungsräume nicht homogen, sondern eine von unterschiedlichen Gruppen umkämpfte Arena, in der auf unterschiedlichen Ebenen die Bedeutung und Selektion von Sichtweisen auf die Vergangenheit verhandelt werden. Die Zusammenführung der oben genannten Theorien hat den Vorteil, dass mehrere Ebenen betrachtet werden können: Mittels kognitiver Theorien können die Prozesse im Individuum näher beleuchtet werden. Anhand der Theorie von eingeschriebenem Wissen (Habitus/bodiliy memory) kann die Weitergabe und Tradierung von Wissen auf der individuellen Ebene betrachtet werden, ohne die Beziehung zur Gesellschaft außer Acht zu lassen. Und schließlich lässt sich mittels der Theorien über Erinnerungskulturen und Konstruktion von Tradition, regionaler und/oder nationaler Identitäten auch die Tradierung auf der gesellschaftlichen Ebene schlüssig darstellen.

Der Forschungsprozess wurde zusammen mit der angewandten Methodik laufend reflektiert. Anhand der ersten vorliegender Daten und ersten Ergebnisse war eine Präzisierung der Forschungsfrage und der angewandten Methodik möglich. Mittels standardisierten Interviews wurden zunächst Wissenslisten mit Speisen- und Getränkenamen erstellt. In informellen Gesprächen, durch Beobachtungen, eigene Lernerfahrungen und mithilfe eines Esstagebuches wurde das Wissen über die Pozuziner Küche vertieft. Die einzelnen Gerichte wurden fotografiert und schriftlich festgehalten. Zusätzlich wurden die für die Küche verfügbaren (pflanzlichen) Ressourcen beschrieben. Die so gewonnenen Ergebnisse bildeten den Grundstock, auf den sich die weitere Feldarbeit stützte, wobei weitere Beobachtungen und Erfahrungen bis zuletzt mitberücksichtigt wurden.

Für die quantitativen und qualitativen Analysen standen schließlich folgende empirische Daten zur Verfügung: ein umfassendes Tagebuch; neun persönliche Netzwerkkarten inklusive transkribierter narrativer Texte; 33 Empfehlungs- und Ratnetzwerke; sechs qualitative Interviews zum Thema Kulinarik in Audioformat und als Transkript; jeweils drei Speisen- und Getränkelisten (ohne regionaler Zuschreibung und mit regionaler Zuschreibung zu Pozuzo und Tirol); Dokumentationen und botanische Aufzeichnungen zu Hausgartenbegehungen und Ressourcen; ein Esstagebuch; 40 unterschiedliche Rezepte, die fotografisch und schriftlich festgehalten wurden; Audioaufnahmen, Fotodokumentationen, Beschreibungen und Notizen zu mehreren Kochprozessen im Forschungstagebuch.

Im Zuge der Feldarbeiten, der teilnehmenden Beobachtung und der zahlreichen informellen Gespräche zeigte sich die Komplexität jener Mechanismen, die die Weitergabe und Tradierung von Wissen in Pozuzo bestimmen. Die Region erlebte vor allem in den letzten 50 Jahren u.a. durch den Straßenanschluss, durch Gewaltakte (Sendero Luminoso) sowie durch Hilfeleistungen aus dem Ausland tief greifende ökonomische, ökologische, politische und soziale Veränderungen, die auch die kulinarischen Gewohnheiten und Gepflogenheiten stark beeinflussten. Aus dieser Tatsache ergab sich schließlich eine weitere Fragestellung: „Welches Wissen über Kulinarik ist in Pozuzo derzeit (besonders für Öst.-dt.-stämmige) wissenswert und aus welchem Grund?“ Diese Bewertung von Wissen entscheidet letztendlich darüber, ob die Tradierung bestimmter Wissensinhalte für sinnvoll erachtet und tatsächlich praktiziert wird oder nicht. Um die Bedeutung spezifischer kulinarischer Wissensinhalte zu erfassen, wurden neben Beobachtungen qualitative Gespräche im Hinblick auf die folgenden Fragestellungen geführt: „Welches Wissen wurde weitergegeben?“, „Welches Wissen scheint vergessen oder ersetzt zu werden?“ und „Welches Wissen wird erneuert?“

Anhand der Narrative über die Veränderungen der letzten 50 Jahre und die Interpretation der eigenen Migrationsgeschichte der Pozuziner_innen wurden schließlich Erklärungsansätze für Verluste, Neubewertungen und Wandlungen bestimmter Wissensinhalte skizziert. Der Wert oder die Sinnhaftigkeit spezifischen Wissens resultiert, so konnte gezeigt werden, (Kapitel 6) - aus unterschiedlichen praktischen (ökonomischen, ökologischen), persönlichen und sozialen Motiven.

1.2 Weg der Darstellung

Der Einleitung folgen sechs Kapitel, deren Inhalte hier kurz vorgestellt werden.

In Kapitel II (Forschungsgebiet: Die öst.-dt. Siedlung Pozuzo in Peru) wird die Siedlung Pozuzo als Forschungsort näher beschrieben. Die Erörterung der lokalen Gegebenheiten und historischer Veränderungen bildet den Rahmen und Kontext für die Bearbeitung der Forschungsfragen.

Kapitel III (Methoden der Datenerhebung und -analyse) befasst sich mit der empirischen Erhebung und der Analyse des erhobenen Materials. Dabei werden die zur Klärung der

Fragestellung angewandten Methoden und ihre Erhebungs- und Analyseinstrumente näher vorgestellt.

Kapitel IV (Kulinarische Ethnologie und Ethnographie Pozuzos) klärt die theoretischen und praktischen Grundlagen in Bezug auf die Pozuziner Küche. Zunächst werden Konzepte der Anthropology of Food dargestellt. Es folgt eine umfassende kulinarische Ethnographie Pozuzos. Darin werden die Ressourcen für die Küche, die kulinarischen Essgewohnheiten der Pozuziner_innen im Alltag und bei Festen, die regionalen und ethnischen Zuschreibungen von Speisen und die typische Pozuziner Küche beschrieben. Zudem wird die soziale Organisation der Pozuziner Küche dargestellt. Dieses Kapitel stellt den Hintergrund für die folgenden Ausführungen zur Weitergabe und Tradierung von Wissen über Kulinarik in Pozuzo dar.

Kapitel V (Weitergabe und Tradierung von kulinarischem Wissen in der Theorie) diskutiert die für die Fragestellung zentralen theoretischen Konzepte. Dazu zählen unterschiedliche Theorien der kognitiven und poststrukturellen sozialen Anthropologie zu Wissen und Weitergabe von Wissen. Des Weiteren gehören dazu Konzepte zur Tradierung, Entstehung und Erfindung von Traditionen sowie zu deren Sinn und Funktionen, wie auch Theorien der Kognitions- und Kulturwissenschaften über kollektives Gedächtnis und Erinnerung

Kapitel VI (Weitergabe und Tradierung von kulinarischem Wissen in der Praxis) erörtert zunächst die unmittelbare Weitergabe von Wissen zwischen konkreten Akteuren. Dabei richtet sich der Fokus auf die zwischenmenschliche Ebene, womit der Prozess der Wissensweitergabe exemplarisch dargestellt und abgehandelt wird. Die Argumentation stützt sich auf die Ergebnisse der Erhebung persönlicher Netzwerkkarten von Pozuziner_innen und meiner eigenen Lerntätigkeit. Abschließend folgt die Behandlung der Tradierung von Wissen in der Gemeinschaft der Kolonie Pozuzo. Zunächst werden die Träger wie auch die Inhalte des kulturellen und sozialen Gedächtnisses und damit zusammenhängende Erinnerungen beschrieben. Schließlich wird das Konzept der kulinarischen Erinnerung eingeführt und auf Pozuzo angewandt. Dieses Kapitel stützt sich vor allem auf die teilnehmenden Beobachtungen, die qualitativen Interviews und die gesammelten schriftlichen Materialien.

Nach der Schlussfolgerung, in der die wichtigsten Ergebnisse zusammengefasst und diskutiert werden, folgen das Abkürzungsverzeichnis, das Fremdwörterverzeichnis und die Literaturangaben.

Im Anhang befinden sich die „Brauchtums“-Listen, Beispielrezepte der typischen Pozuziner Speisen Bananenstrudel und Reisknödel, die Angebotsliste der pflanzlichen Produkte in Geschäften Pozuzos, sowie jeweils eine alphabetische Übersicht aller erhobenen Speisen und Getränke inklusive deutscher Übersetzung, Beschreibung und Häufigkeit ihrer Nennung bei den Getränke- und Speisenlisten-Befragungen, den Speisekartenerhebungen und dem Esstagebuch.

2 Forschungsgebiet: Die öst.-dt. Siedlung Pozuzo in Peru

Die Forschung, die der vorliegenden Arbeit zugrunde liegt, fand im Bezirk Pozuzo statt. Die Forschungsregion umfasste innerhalb des Bezirkes Pozuzo die Siedlungen entlang der Flüsse Huancamamba und Pozuzo, sowie deren Seitentäler. Das Hochland Pozuzos, das überwiegend von Comunidades Campesinas[5] bewohnt wird, wurde nicht in die Forschung miteinbezogen, da die Forschung sich auf Pozuziner_innen mit öst.-dt. Wurzeln oder in diese Gruppe integrierte oder zu ihr zugehörige Personen bezog. Dabei war nicht die Zugehörigkeit aufgrund der Abstammung maßgeblich, sondern die soziale Zugehörigkeit zu der *„einzigen österreichisch-deutschen Kolonie der Welt“*, worauf im Folgenden noch näher eingegangen wird.

Das Kapitel stellt zunächst die allgemeinen Daten mit den wichtigsten gegenwärtigen Eckdaten Pozuzos dar. Dabei wird die geografische, politische und klimatische Lage gezeigt, die demografische und sprachliche Entwicklung beschrieben, sowie die Wirtschaft und Infrastruktur skizziert. Des Weiteren wird die Geschichte von Pozuzo beschrieben. Schwerpunkt liegt dabei auf der Migrationsgeschichte und der damit einhergehenden Besiedelung Pozuzos durch die öst.-dt. Siedler_innen. Anschließend wird die Entfaltung der Kolonie in ihrer Zeit ohne Verkehrsanbindung beschrieben. Zuletzt wird die Entwicklung Pozuzos nach dem Anschluss an die Straße umrissen, wobei die Veränderungen und Begebenheiten in Bezug auf verschiedene Themen wie wirtschaftliche Entwicklung, Bürgerkrieg, Gesundheitsversorgung, Bildung, Sprache und Kontakt zum deutschsprachigen Ausland geschildert werden.

2.1 Allgemeine Daten zu Pozuzo

2.1.1 Geographische und politische Lage, Klima

Der Bezirk Pozuzo liegt am östlichen Abhang der Anden auf 10° 2’ südlicher Breite und 75° 3' westlicher Länge von Greenwich, auf durchschnittlich 824 m über dem Meeresspiegel (Schütz-Holzhausen und Klassert, 1895). Der Bezirk mit einer Fläche von ca. 140.000 ha ist seit 1972 Teil des Departments Oxapampa und der politischen Region Pasco[6] (Abbildung 1). Pozuzo liegt am Osthang der Kordilleren und zeichnet sich durch seine bergige Landschaft aus, deren Hänge zum Teil noch mit tropischem Regenwald bewachsen sind, sofern dieser nicht für Weideland gerodet wurde. Zum Bezirk Pozuzo gehören zwei unterschiedliche Zonen, die höher gelegene „Zona alta“ und die niedriger gelegene „Zona baja“, die das Tal der Flüsse Huancabamba und Pozuzo mit einschließt (Abbildung 3).

[5] Deutsche Übersetzungen bzw. Erklärungen von Fremdwörtern finden sich im Fremdwörterverzeichnis (Kapitel 8.2).

[6] Es gibt momentan Grenzkonflikte mit der angrenzenden Region Huanuco. Da die Streitigkeiten über den genauen Grenzverlauf derzeit verhandelt werden, fanden sich bei der Amtsstelle der Regionalstelle Pasco in Oxapampa 2009 unterschiedliche Pläne über den Verlauf der Grenzen. Huanuco beansprucht Territorium, das in den hier genannten Zahlen noch als Teil Pozuzos gilt. Der Bezirk Pozuzo droht durch diesen Konflikt einige Teile seiner „Zone alta“ an Huanuco zu verlieren.



Abbildung 1: Lageplan von Pozuzo. Links: Peru mit der Region Pasco (rot); Mitte: Region Pasco mit dem Bezirk Pozuzo (rot) im Department Oxapampa; Rechts: Bezirk Pozuzo mit dem in Abbildung 2 dargestellten Ausschnitt (rot); Vorlage: http://wikipedia.org und www.inei.gob.pe 2011 [aufgerufen am 29.11.2011].

Die tiefer gelegene „Zona baja“ (zwischen 500 und 1.200 m Seehöhe) zeichnet sich durch ein feuchtes und semi-warmes Klima mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 23 ºC und 2.500 mm jährlichem Niederschlag aus. Dort liegen die größeren urbanen Siedlungen (Abbildung 2) im Flusstal des Huancamamba, der ein paar Kilometer flussabwärts von der Hauptstadt Pozuzo („La Colonia“, „Pozuzo Centro“)zum Fluss Pozuzo wird. Die höher gelegene “Zona alta” hat ein ähnlich feuchtes, semi-warmes Klima, allerdings mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 20 ºC. Das tropische Klima ist in beiden Höhenlagen von einer Zeit verstärkten Regens zwischen Jänner und März und einer Zeit mit weniger Niederschlag zwischen April und Dezember gekennzeichnet (Witting Schaus, 2007).



Abbildung 2: Linkes Foto: Blick auf Prusia (2008). Rechtes Foto: Blick auf Pozuzo Centro (2009).

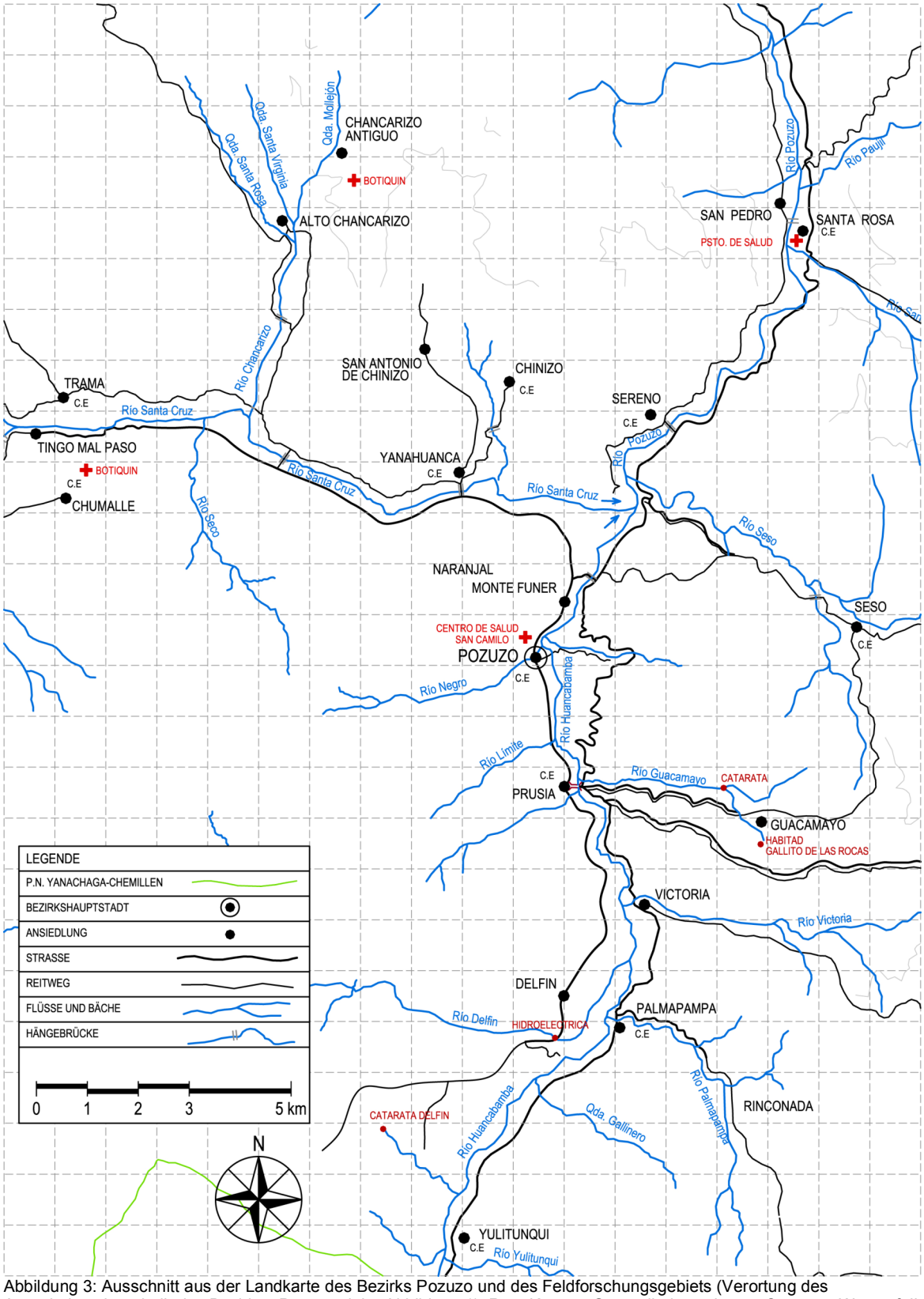


Abbildung 3: Ausschnitt aus der Landkarte des Bezirks Pozuzo und des Feldforschungsgebiets (Verortung des Ausschnittes innerhalb des Bezirkes Pozuzo siehe Abbildung 1). Rote Kreuze: Gesundheitsstationen, Catarata: Wasserfall, Habitad gallitos de las Rocas: Habitat des roten Felsenhahns, Hidroelectrica: Wasserkraftwerk, Qda. (Qebrada): Schlucht, Río: Fluss. Die Forschung fand hauptsächlich in folgenden Siedlungen statt: Pozuzo, Prusia, Delfín und Guacamayo. (Quelle: Mapa Político del Distrito de Pozuzo/Municipalidad Distrital de Pozuzo)

2.1.2 Demographie, Bevölkerungsgruppen und Forschungsgruppe

Im Bezirk Pozuzo leben heute insgesamt 7.760 Personen, davon 1.038 in der Bezirkshauptstadt Pozuzo und in den Nachbardörfern 244 (Prusia) und 327 (Monte Funer) Personen (INEI, 2007). Es gibt weitere 45 Ortschaften und Hofgruppen, auf die sich die rurale Bevölkerung (6.151 Personen) verteilt.

Grundsätzlich kann die Bevölkerung Pozuzos in öst.-dt. Nachkommen, indigene Gemeinschaften aus dem Hoch- und Tiefland und Mestizen eingeteilt werden. Eine umfassende Erhebung zu und über alle ethnischen Identitäten fand in Pozuzo allerdings bisher nicht statt[7]. In Ermangelung dieser bieten sich mehrere Möglichkeiten der Einteilung, wie etwa anhand der Sprache. Im Jahr 2003 sprachen von den im Bezirk Pozuzo Lebenden 60% Spanisch, 24% Quechua und 16% andere indigene oder europäische Sprachen. In diesem Zensus wird die deutsche Sprache allerdings nicht erfasst, einer Schätzung zufolge lag der Anteil der Deutschsprechenden im Jahr 2009 bei 1% oder um die 70-80 Personen (Steinicke und Neuburger, 2009b). Eine treffendere Einteilung lässt sich aufgrund der Abstammung treffen, die über die Familiennamen ermittelt wird, welche in Peru den Vaters- und Muttersnamen enthalten. Demnach ist ca. ein Drittel der Bevölkerung Pozuzos öst.-dt. Abstammung.

Im Mittelpunkt der vorliegenden Arbeit stehen die Pozuziner_innen, die sich als öst.-dt. Nachkommen begreifen oder sich dieser Gruppe zugehörig fühlen und von besagter Gruppe auch akzeptiert werden[8] - also nur ein kleiner Teil der Gesamtbevölkerung (ca. 30%) des Bezirkes Pozuzo. Es soll in dieser Arbeit nicht der Eindruck erweckt werden, dass in Pozuzo die öst.-dt. Bevölkerung überwiegt. Sie hat zwar mehr finanzielle Mittel, bestimmt zum Teil auch die lokale Politik einschließlich deren kulturellen Ausrichtung[9] und ist eindeutig Teil der besser gestellten Schicht in Pozuzo. Ein Großteil der Bevölkerung im Bezirk Pozuzo ist aber aus dem Hochland zugewandert[10] und lebt in der nördlichen „Zona alta“, wo fast keine öst.-dt. stämmigen Siedler_innen wohnen. Die Zuwanderer aus den Anden haben ebenfalls ihre Sprache (Quechua), Bräuche (Musik z.B. „Haino“, Tänze etc.) und Küche mitgebracht. Nur ihr Einfluss auf die Pozuziner

[7] Zbinden Gysin (2005 und 2009) beschäftigt sich allerdings mit dem Thema Ethnizität und ethnische Identitäten in Pozuzo. Dabei liegt ihr Schwerpunkt auf den öst.-dt. Siedler_innen.

[8] Die öst.-dt. Abstammung wird auch als Ausschlussmechanismus genutzt. Nicht alle Pozuziner_innen ohne öst.-dt. Abstammung, die sich der Gruppe zugeneigt fühlen, werden in dieser auch akzeptiert. Warum, wann und welche Personen (nicht) zugelassen werden, wurde in dieser Arbeit nicht näher erforscht. Der Ausschluss von Menschen beruht nicht immer auf Merkmalen der Abstammung oder Klasse, sondern kann oft durch Beziehungsstrukturen erklärt werden (Elias und Scotson, 1993), was sicher auch in Pozuzo der Fall ist, obwohl die Abstammung in einigen Fällen als Ausschlusskriterium erscheint.

[9] Im „Plan de desarrollo“ der Regierung Pozuzos steht 2007 zur kulturellen Vielfalt und Identität Folgendes: „Las principales costumbres son las que de generación en generación han ido manteniendo los colonos austro alemanes, que están a dos años de cumplir sus 150 años de fundación, el sector de pobladores andinos no tiene costumbres definidas por ello que no participan en las actividades principales de Pozuzo. Con el fin de fortalecer la integración de los pobladores reconociendo sus costumbres es que se debe promover la identidad y la cultura como pueblo pluricultural“ (Gobernación, 2007:15). D.h., dass die Bräuche der öst.-dt. Siedler_innen im öffentlichen Leben nach wie vor dominieren, während jene der andinen Bevölkerung vernachlässigt werden, obwohl sie im Sinne der „Pluriculturalidad“ in Zukunft mehr eingebunden werden sollen (Gobernación, 2007).

[10] Sie haben dieses Gebiet ebenfalls - allerdings später als die öst.-dt. Siedler_innen - kolonisiert/besiedelt.

Küche fließt in die vorliegende Arbeit ein. Aus diesem Grund werden sie und andere ethnische Gruppen, die im Bezirk Pozuzo leben, in der vorliegenden Arbeit ausschließlich in Zusammenhang mit der eigentlichen Forschungsgruppe besprochen und sonst nicht näher beschrieben. Die Übergänge zwischen den ethnischen Identitäten sind allerdings fließend. Denn von der Zugehörigkeit zu der Forschungsgruppe sind selbst Personen ohne öst.-dt. Abstammung nicht ausgeschlossen, sofern sie sich für das Erbe der Kolonisten und Kolonistinnen interessieren und sich in die Gruppe der Öst.-dt.stämmigen integrieren (vgl. Steinicke und Neuburger, 2009b; Zbinden Gysin, 2005). In Pozuzo sind sich viele Menschen des öst.-dt. Erbes des Dorfes bewusst[11] und sehen sich nicht nur als Peruaner oder Peruanerin, sondern auch als *Pozucino* oder *Pozuzina*, also als ein Peruaner oder eine Peruanerin mit besonderen Wurzeln[12]. Wenn in der folgenden Arbeit also von Pozuziner_innen zu lesen ist, ist damit die hier umrissene Gruppe gemeint. Das gleiche gilt für die Pozuziner Küche oder andere mit Pozuzo näher beschriebene Objekte, wie z.B. Häuser.

2.1.3 Bildung

Die allgemeine Schulpflicht beträgt in Peru elf Jahre, wird aber - vor allem in den ruralen Gebieten - oft nicht erfüllt. Die so genannte Primaria hat sechs Stufen und wird vom 6. bis zum 12. Lebensjahr besucht. Für viele Schüler_innen im Bezirk Pozuzo hört mit dem Abschluss der Primaria auch ihr Bildungsweg auf. Die daran anschließende so genannte Secundaria beinhaltet fünf Schulstufen und wird meist mit dem 16. oder 17. Lebensjahr abgeschlossen.

Das Bildungsniveau ist im Bezirk Pozuzo allgemein sehr niedrig (Abbildung 4). Dies gilt insbesondere für die andine Bevölkerung der „Zona alta“. Nur 9% der Bevölkerung haben 2007 nach der Primaria (sechs Schulstufen) eine weiterführende Schule besucht. Im Jahr 2008 besuchten insgesamt 1.258 Kinder eine der 46 Primarias im Bezirk Pozuzo. Die weiterführende Secundaria wurde im Jahr 2008 nur von insgesamt 306 Schüler_innen besucht (CRED 2008). Es gibt in Pozuzo nach der elften Schulstufe keine weiterführenden Bildungsmöglichkeiten, wodurch viele Jugendliche aus besser gestellten Haushalten - vor allem Nachkommen der öst.-dt. Siedler_innen - in die nächstgelegenen Städte abwandern, um sich dort fortzubilden. Vor allem Frauen kommen nach ihrer Ausbildung nicht mehr nach Pozuzo zurück, da es dort keine angemessenen Arbeitsmöglichkeiten gibt.

[11] Davon ausgenommen sind sicherlich die meisten Bewohner_innen der „Zona alta“, die ihr soziales und wirtschaftliches Zentrum in Tingo Malpaso haben. Sie leben in den ruralen Gebieten oft viele Gehstunden von der Straße entfernt in kleinen Siedlungen. Sie sind zwar politisch und wirtschaftlich verwoben, teilen aber kaum kulturelle Gewohnheiten.

[12] Vgl. dazu (Koch, 2010; Steinicke und Neuburger, 2009b; Zbinden Gysin, 2009b).

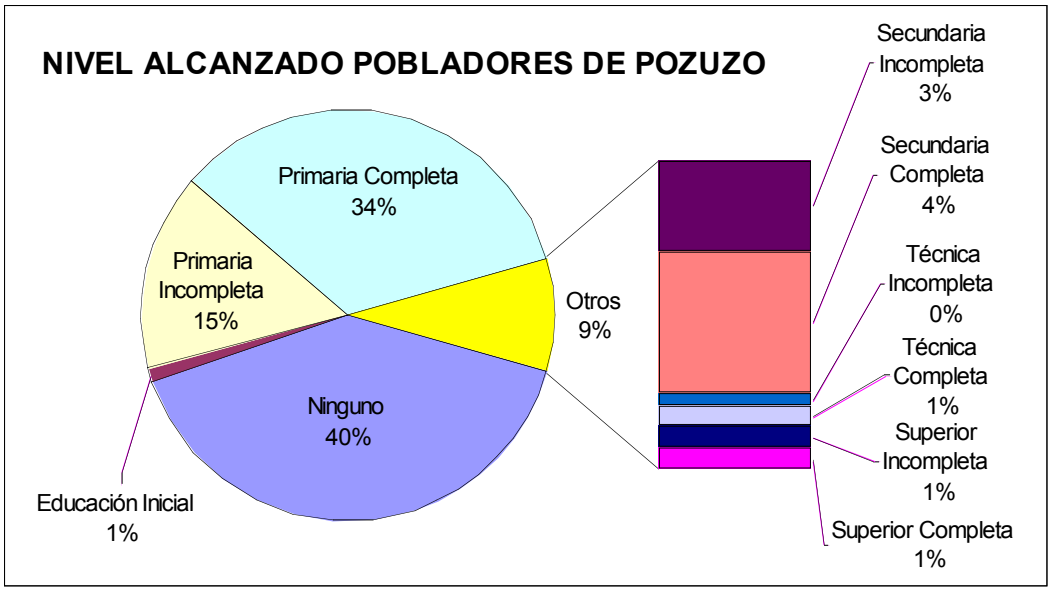


Abbildung 4: Bildungsniveau im Bezirk Pozuzo: Prozentsätze der jeweils höchsten erreichten Bildungsniveaus der Pozuziner Bevölkerung (Ninguno: keine Schulbildung; Educación Inicial: Frühbildung; completa: abgeschlossen; incompleta: abgebrochen; Técnica: technische Ausbildung; Superior: höhere Bildung). Quelle: Plan de Desarrollo Concertado de Pozuzo 2007 (in Witting Schaus, 2007)

2.1.4 Wirtschaft und Infrastruktur

Die Wirtschaft Pozuzos basiert vor allem auf der Rindviehwirtschaft[13] und dem Anbau von Kaffee[14]. 65% der ökonomisch aktiven Bevölkerung ist in diesen beiden Bereichen beschäftigt, hinzukommen 16%, die im Handel arbeiten. Insgesamt werden 45.443,6 ha landwirtschaftlich genutzt, wovon 16.495 ha Weideland sind. Es werden noch andere landwirtschaftliche Produkte produziert und sowohl am lokalen als auch am nationalen Markt verkauft. Hinzu kommen landwirtschaftliche Aktivitäten, die dem Eigenkonsum dienen (Gobernación, 2007). Die Landwirtschaft hat in Pozuzo also einen hohen Stellenwert, da sie nach wie vor eine der häufigsten Erwerbstätigkeiten darstellt (Näheres darüber S.70).

Besonders die Nachfahren der öst.-dt. Siedler besitzen große landwirtschaftliche Betriebe und sind durch die Viehwirtschaft zu Wohlstand und Reichtum gekommen. Sie gehören zur wirtschaftlichen Elite Pozuzos und betätigen sich neben der Viehwirtschaft, in der sie Peones (Hilfsarbeiter) aus dem Hochland beschäftigen, noch in anderen Bereichen, wie in politischen Ämtern oder im Tourismus (Gobernación, 2007). Der Tourismus hat in Pozuzo seine Hauptsaison in der Trockenzeit, also überwiegend im Juli und August[15]. Er liegt hauptsächlich in den Händen Öst.-dt.-stämmiger und macht 4% der Erwerbstätigkeit Pozuzos aus (Steinicke und Neuburger, 2009b).

[13] Pro Monat werden im Mittel 966 Rinder verkauft, wobei 95% davon nach Lima und 5% in der Region Junín verkauft werden (Gobernación, 2007).

[14] Der Kaffe wird überwiegend in den höheren Zonen Pozuzos von Comunidades Campesinas kultiviert und wird fast ausschließlich nach Lima verkauft. Im Jahr 2003 gab es ca. 1.500 ha Anbaufläche für Kaffee (Gobernación, 2007). Im Zuge des EU-Aid Programmes „Programa de Desarrollo Alternativo en las Áreas de Pozuzo y Palcazú“ (PRODAPP) wurde der Kaffee als Bioprodukt zertifiziert, um andere Märkte zu erschließen. Das Zertifikat wurde aber nicht erneuert, was jedes Jahr Pflicht wäre, da der gewünschte Erfolg bis jetzt ausblieb.

[15] Zum Tourismus in Pozuzo siehe (Zbinden Gysin, 2005).

Neben den Hauptverkehrswegen „Oxapampa - Pozuzo“ und „Pozuzo - Codo de Pozuzo“[16] bestehen im Jahr 2009 Straßen in die Seitentäler Guacamayo, Delfín und Tingo Malpaso. Es handelt sich dabei um nicht asphaltierte Straßen. Zur Erschließung der höher gelegenen Teile Pozuzos rund um Tingo Malpaso oder Richtung Largato existieren Straßenbauprojekte. Alle Verkehrsanbindungen, darunter auch jene nach Oxapampa, sind allerdings bis heute während der Regenzeit wegen Muren und Felsabbrüchen oft lange Zeit unpassierbar. Folgedessen betreiben viele Pozuziner_innen nach wie vor Landwirtschaft, um die Eigenversorgung zu sichern.

In Pozuzo gibt es keine Postzweigstelle. Nationale Post kann von Oxapampa abgesendet werden, internationale Briefe können allerdings nur in größeren Städten (Lima) aufgegeben werden. Pakete und Briefe für Pozuziner Empfänger_innen werden nach Oxapampa geschickt und dort zur Abholung hinterlegt oder von privaten Transportunternehmen nach Pozuzo befördert. Seit dem Jahr 2000 wird Internet über Satellit empfangen und in Internetcafes angeboten (Habicher-Schwarz, 2001).

Das Wasserkraftwerk Delfín mit ca. 864 kW Leistung (möglich wären max. 1.728 kW) versorgt die Hauptwohngebiete vollständig mit Strom. In den abgelegenen Siedlungen gibt es hingegen keine Anbindung an das Stromnetz (Witting Schaus, 2007).

Die Wasserversorgung - das Wasser stammt vor allem aus Quellen - erreicht die Dörfer Pozuzo Centro, Prusia, Monte Funer, Santa Rosa und La Esperanza. Das Wasser hat nicht Trinkwasserqualität, sondern muss abgekocht werden. Abwassersysteme gibt es nur in Prusia und Pozuzo Centro. Ansonsten werden für die Abwässer der jeweiligen Häuser Latrinen, Schluchten oder das offene Land verwendet. Da die Instandhaltung der Strom- und Wasserversorgung sehr aufwendig ist, kommt es in Pozuzo immer wieder zu kurzen (Stunden) und längeren (Tage) Strom- und Wasserausfällen (Witting Schaus, 2007).

Der Bezirk Pozuzo unterhält im Jahr 2007 ein Gesundheitszentrum („San Camillo“) in La Colonia und zwölf Gesundheitsstellen, womit eine gesundheitliche Grundversorgung dieser Gebiete gegeben ist. Zudem werden in den abgelegenen Siedlungen regelmäßig Aufklärungsarbeit betrieben und Besuche von geschultem Personal durchgeführt (Witting Schaus, 2007).

2.2 Geschichte Pozuzos

Da sich die Forschung mit der Weitergabe des Wissens der öst.-dt.-stämmigen Pozuziner_innen beschäftigt, wird im folgenden Abschnitt die Geschichte Pozuzos vor der Kolonisierung nur gestreift, während die Migrationsgeschichte und Siedlungsgeschichte der öst.-dt. Siedler_innen ausführlich beschrieben wird.

[16] Im September des Jahres 2008 wurde die durch PRODAPP finanzierte Straße zwischen Pozuzo und Codo de Pozuzo eröffnet.

Viele Hinweise zeugen davon, dass das Gebiet rund um die Flüsse Huancabamba und Pozuzo bereits vor 2.000 Jahren besiedelt wurde. Spuren (wie der Mirador inca / Inka-Aussichtspunkt) bezeugen zudem, dass im 15. Jhdt. das Reich der Inka bis in das Gebiet rund um Pozuzo vordrang, in dem zu dieser Zeit die Yaneshas lebten (Laura Contreras, 2007). Ab dem Jahr 1631 wurden Missionen in diesem Gebiet errichtet, die allerdings nicht lange währten (Tamayo, 1904). Im Jahr 1712 fand eine Expedition unter dem Franziskaner-Missionar Francisco de San José statt, die ihn in diese Gegend führte. In Folge gründete er für die dort ansässigen Indigenen (Yaneshas) die Siedlung „Asunción de Pozuzo“ (164 Personen) und „Nuestra Señora Carmen de Tillingo“ (100 Personen) am Zusammenfluss der Flüsse Huancabamba und Santa Cruz, die nach dem Zusammenfluss zum Pozuzo Fluss werden (Raimondi, 1876). Er gründete zudem 1724 eine Missionsstation in Ocopa, von wo aus immer wieder Missionen ins Amazonasgebiet geleitet wurden (Riva Agüero, 1930). Aufgrund von Aufständen unter Juan Santos Atahualpa ließ die Regierung 1743 jedoch beide oben genannten Dörfer räumen und ihre Bewohner umsiedeln (Laura Contreras, 2007). Bald darauf wurde wieder eine Kult- bzw. Gebetsstätte errichtet. Im Jahre 1854 entvölkerte eine Typhusepidemie das zuletzt errichtete Missionsdorf, wodurch die Zahl der Bevölkerung im gesamten Tal stark abnahm (Laura Contreras, 2007).

2.2.1 Migration nach Pozuzo

Die Migration aus Europa wurde im 19. Jhdt. forciert, um Fortschritt und Zivilisation nach Lateinamerika zu bringen, umso mehr, da weite Teile der Landfläche, wie etwa das Amazonasgebiet, scheinbar unbevölkert waren. Aufgrund der Unabhängigkeit Perus und der einhergehenden Ablehnung von Spanien wurden zunehmend Menschen aus nicht-spanischen europäischen Ländern angeworben. Weiße, römisch-katholische Siedler_innen wurden hierbei bevorzugt, denn die lokale indigene Bevölkerung wurde nicht Wert geschätzt (Sobrevilla Perea, 2001).

Der Grundstein für die Migration von Europa nach Peru wurde am 21. November 1831 durch den Artikel 7 im Gesetz 21 des peruanischen Gesetzes zur Kolonisation und Immigration gelegt, in dem jedem Einwanderer, der sich in den neuen Gebieten ansiedelt, das brache Land, das er bearbeiten kann, zugesprochen wurde. Die ersten organisierten Gruppenmigrationen[17] waren allerdings nicht sehr erfolgreich, da die Gruppen mit Krankheiten wie Malaria und anderen schwierigen Bedingungen zu kämpfen hatten oder erst gar nicht zu ihrem - oftmals ruralen - Bestimmungsort kamen, da sie sich rund um Lima niederließen, wo sie mehr Lebensgestaltungsmöglichkeiten hatten. Diese

[17] Vor allem das Migrationsprojekt von Antolín Rudolfo, der Verträge mit der Regierung Perus abgeschlossen hatte, erlangte traurige Berühmtheit, da die deutschen Migranten „alemanes de Rodulfo“ wie Sklaven auf den Landwirtschaften an der Küste arbeiten mussten und im ersten Jahr 600 der 1.096 Personen starben (Nuñez, 1989). Dieser Misserfolg sorgte für internationales Aufsehen. Die Schuld trugen Rudolfo und der peruanische Staat gleichermaßen (Arona, 1891). Diese Migrationsprojekte wurden in Folge vielfach - auch von peruanischer Seite - kritisiert, da den Ausführenden die Mittel fehlten und die Migranten und Migrantinnen dann - wie im Falle Pozuzos - einfach ihrem Schicksal überlassen wurden, ohne die nötige Infrastruktur für eine solche Siedlung bereitgestellt zu haben (Fuentes, 1892; Godbersen, 2001).

Nachrichten erreichten auch Europa und rückten derartige Projekte in ein entsprechend schlechtes Licht (Bonfiglio, 2001).

Im 19. Jhdt. lag das Tal des Pozuzo als strategischer Punkt zwischen dem Andengebirge und dem Amazonas, der den (Handels)Weg hin zum Atlantik und nach Europa öffnen sollte, im Fokus des Staates Peru. Um den aufwendigen und zeitraubenden Schiffsweg rund um Feuerland nach Europa zu umgehen, plante der peruanische Staat eine Handelsroute über die Anden zum Amazonas und schließlich per Schiff zum Atlantik. Peru versprach sich durch diesen Verkehrsweg einen wirtschaftlichen Vorteil im Guanohandel, der zu dieser Zeit florierte und die Zahl der Immigraten und Imigrantinnen (darunter viele aus China) steigen ließ (Bonfiglio, 2001). In diesem Sinne ordnete die Regierung Perus bereits am 25. Jänner 1845 den Ausbau und die Verbesserung der Wege zu den Flüssen Pozuzo und Mairo an. Pozuzo wäre ein wichtiger strategischer Punkt auf dem Weg zum Amazonas gewesen, weshalb der peruanische Staat um europäische Siedler[18] für die Erschließung der Gebiete warb (Schütz-Holzhausen, 1883). Zudem galt das Gebiet als sehr fruchtbar und eine schnelle positive wirtschaftliche Entwicklung als sichergestellt (Oviedo, 1861). Die peruanische Regierung betrachtete zudem die lokale Bevölkerung als „minderwertig“ und förderte die Einwanderung von Europäern (Traxler, 1998), die das Land urbar machen und bewirtschaften sollten.

Damian Freiherr von Schütz-Holzhausen[19] schloss mit der Regierung Perus (unter Präsident Castillas) am 6. Dezember 1855 einen Vertrag ab, der ihn verpflichtete, binnen sechs Jahren mindestens 10.000 deutsche Siedler_innen nach Peru zu bringen, an den im Vertrag vereinbarten Orten Kolonien anzulegen, das Land zu verteilen und Sorge zu tragen, dass Wohnhäuser errichtet würden. Die erste Einwanderungsgruppe sollte aus 500 Personen bestehen und im Jahre 1856 in Peru eintreffen (Scherzer, 1862; Schöpf, 1892). Die Regierung verpflichtete sich im Gegenzug dazu, den Weg ins besagte Gebiet zu bauen, für den Transport dorthin Tiere und Nahrungsmittel für die Gruppe bereit zustellen, sowie die Siedler_innen mit Lebensmitteln, Sämereien und Ackergeräten für das erste halbe Jahr in der Siedlung zu versorgen (Oviedo, 1861). Für diesen Zweck wurde von der peruanischen Regierung im Jahr 1857 eine Resolution erlassen und ein Regierungsbeamter beauftragt (Arona, 1891; Oviedo, 1861).

[18] Zwischen 1854 und 1924 vollzog sich 75% der europäischen Migration nach Lateinamerika, wobei die Deutschen nur einen Anteil von 3% hatten. Im Gegensatz zu Argentinien oder Chile, die dünn besiedelt waren, gab es in Peru bereits eine breite indigene Bevölkerung (Bonfiglio, 2001). Den Deutschen wurden überwiegend gute Eigenschaften zugeschrieben, wie arbeitsam, diszipliniert, ehrlich etc. (Padilla Bendezú, 1962).

[19] Schütz-Holzhausen hatte im Jahr 1846 Texas besucht, wo er sich bereits für organisierte Migration interessierte und auch Zeuge des Misserfolges einer solchen wurde. Er reiste weiter nach Mexiko und schiffte sich schließlich nach Peru ein, wo er mit dem Außenminister José Manuel Tirado über dessen Migrationsprojekt ins Gespräch kam und von diesem überzeugt wurde, dass sich am Osthang der Anden ideale Ländereien für ein derartiges Vorhaben befänden. Er schloss bereits 1853 einen Vertrag ab, der allerdings aufgrund fehlender geeigneter Transportmittel und übermäßiger Bürokratie (ohne eine Migration zustande gebracht zu haben) ungültig wurde (Nuñez, 1989; Oviedo, 1861; Padilla Bendezú, 1962; Sobrevilla Perea, 2001). Der erste wie auch der zweite Vertrag wurde auch von Manuel Ijurra unterzeichnet, der allerdings im Jahre 1855 in New York starb. Die Ausführung des Vertrages verblieb somit bei Schütz-Holzhausen alleine (Oviedo, 1861).

Gründe für die Migration

Gründe für eine Migration von Europa nach Übersee waren politische Frustration nach dem Revolutionsjahr 1848, Industrialisierung und Beseitigung der innerösterreichischen Zwischenzollgrenzen, Verschuldung durch Grundentlastung und Existenz gefährdende steuerliche Belastung durch neo-absolutistische Fiskalpolitik (Schabus, 1998a:127; Schober, 2000). Bauern und Handwerkerfamilien mit vielen Kindern fanden kein Auskommen in Tirol[20] und Brautpaaren wurde die Eheschließung versagt, da sie nicht über die nötigen finanziellen Möglichkeiten verfügten (Schütz-Holzhausen und Klassert, 1895). Die Auswanderung stellte also für viele - trotz diesbezüglicher Warnungen in der Presse - einen gangbaren Ausweg dar. Den Vermittlern zur Auswanderung wurde durch ein Gesetz der peruanischen Regierung vom 17. November 1859 pro Kopf 30 Dollar zugesprochen. Skrupellose Agenten verdienten in Folge daran, Migranten und Migrantinnen an Haciendas auszuliefern, wo sie unter sehr schlechten Bedingungen arbeiten mussten (Allert Hecht, 1990). Dies führte zu einem Skandal, der besonders in den europäischen Zeitungen seinen Niederschlag fand. Auswanderungswillige wurden in der Presse vor Agenten gewarnt, wodurch die Anwerbung für alle Unternehmen dieser Art erschwert wurde. Der Lateinamerikakenner Gerstäcker schrieb deswegen in der „Augsburger Allgemeinen Zeitung“ gegen das Projekt von Schütz-Holzhausen, der in derselben Zeitung seine Anwerbung veröffentlichte (Ilg, 1989). Die Warnungen der Presse wurden allerdings von Seiten der Migranten und Migrantinnen - wie im Falle Pozuzos[21] - oft ignoriert. Zudem wussten diese nichts oder nur wenig über ihr Zielgebiet.

Aufgrund der negativen Schlagzeilen in der Presse Deutschlands - in einigen Regionen wurde die Werbung hierfür sogar verboten - fand das Anwerben für die erste Migration vor allem in Tirol und im Rheinland statt, wo die Presse (Tiroler Bote, Tiroler Schützenzeitung und Innsbrucker Nachrichten) weniger negativ reagierte (Sobrevilla Perea, 2001). Schütz-Holzhausen arbeitete dabei eng mit klerikalen Kreisen - Benediktinerpater Augustin Scherer in Tirol - zusammen, um vornehmlich „sittliche“, religiöse und arme Leute anzuwerben.

Jedem verheirateten Mann wurden 100 Morgen (ca. 25 ha) Land und den Ledigen 60 Morgen (ca. 15 ha) als freies Eigentum in Pozuzo versprochen, eine Fläche, die sie sich in Tirol oder Deutschland nie erhoffen durften. Darum entschlossen sich Personen aus Österreich (Tirol und Vorarlberg) und Deutschland (Altenkirchen, Zell, Westerwald und Eifel) nach Übersee zu migrieren (Ilg, 1989). Vorraussetzung für die Zulassung zum Migrationsprojekt war, dass sie für ihre Zukunft keine andere Chance sahen, also arm waren, und ein Leumundszeugnis ihres Pfarrers vorweisen konnten (Sobrevilla Perea,

[20] Im Westen Tirols wurden die Höfe im Erbfall aufgeteilt, wodurch immer mehr „Kleinhäusler“ entstanden, die sich nicht mehr von ihrem - zu kleinen - Grund und Boden ernähren konnten. Zudem gab es wenig andere Erwerbsmöglichkeiten. So wurden die Kinder der „Kleinhäusler“ aus dem Oberinntal den Sommer über vielfach als „Schwabenkinder“ zur Arbeit nach Deutschland geschickt (Oberkofler, 1976/77).

[21] Laut Gerstäcker (1863) hatten die Auswanderer diese Pressenachrichten in Deutschland allerdings niemals gelesen oder nie davon gehört. Viele von ihnen konnten gar nicht lesen, wie er bei seinem Besuch kurz nach Gründung der Kolonie Pozuzo feststellte.

2001). Für die zweite Gruppe des Projektes aufgrund des Vertrages vom 6. Dezember 1855 (siehe oben), die zunächst für 1858 vorgesehen war, hatten sich bereits 1.200 Personen angemeldet. Die Bereitschaft auszuwandern war also sehr groß. Aufgrund der ernüchternden Berichte der ersten Gruppe, die im Jahr 1857 aufbrach, wurden aber Ende des Jahres 1857 keine Ansuchen mehr diesbezüglich gestellt und andere Ziele, wie Brasilien, als Auswanderungsland in Betracht gezogen (Schober, 2000). In Österreich galt damals das Gesetz der Auswanderung von 1832, das den Auswanderern ihre Staatsbürgerschaft absprach, sobald sie sich dauerhaft im Ausland niederließen (Laura Contreras, 2007).

Die langwierige Reise von Europa nach Pozuzo

Am 27. März 1857[22] wurden die ersten 308 Männer, Frauen und Kinder in Antwerpen auf den Guanofrachter Norton eingeschifft. Davon waren ca. 200 Personen aus Österreich[23] und 120 aus dem Rheinland. Darunter befanden sich viele Handwerksleute, 23 junge Brautpaare, die auf der Überfahrt verehelicht wurden[24], einige kinderreiche Familien und zwei Geistliche. Einer davon war Pfarrer Josef Egg, der zukünftige Seelsorger der Kolonie. Die Überfahrt dauerte vier Monate, in denen zwei Erwachsene starben und fünf Kinder zur Welt kamen[25] (Ilg, 1989; Oberkofler, 1976/77). Bei der Ankunft in Lima im Juli 1857 stellte sich heraus, dass die versprochene Straße in das Pozuzotal ab Acombamba[26] nicht existierte (Grothe, 1932; Union, 1963), was bei den Beteiligten Unzufriedenheit auslöste.

Nach einem kurzen Aufenthalt in Callao in Lima - bei dem aus Quarantänegründen niemand außer Pfarrer Egg von Bord durfte - erfolgte die Landung mit dem Schiff in Huacho nördlich von Lima, da die Siedler_innen von den deutschen Kaufleuten in Lima unerwünscht waren und zudem das Auflösen der Gruppe durch die Hiobsbotschaft über die fehlende Straße verhindert werden sollte (Oberkofler, 1976/77). Dennoch verließen bereits in Huacho und später in Acobamba viele - vor allem ledige Männer - die Gruppe, um woanders Arbeit zu suchen[27]. Die Regierung stellte der Gruppe für den Wegausbau bis Pozuzo Lebensmittel und indigene Arbeiter bereit - die allerdings teils verspätet oder gar nicht eintrafen - und bezahlte die Siedler für ihre Arbeit am Wegebau. Schütz-

[22] Das Datum der Abfahrt und Ankunft variieren in den verschiedenen Quellen um jeweils wenige Tage.
[23] 180 Personen waren aus Tirol und 20 aus Vorarlberg (Sobrevilla Perea, 2001). Andere Quellen sprechen von 184 Österreicher_innen und 120 Deutschen (Laura Contreras, 2007). Die Gesamtanzahl der Auswanderer schwankt zudem in den unterschiedlichen Quellen zwischen 300 und 308 Personen. Eine nicht ganz vollständige Liste der Einwanderer findet sich bei Zbinden Gysin (2009) und Habicher-Schwarz (2008).
[24] Es gibt Aufzeichnungen über die Personen, die am Schiff ehelichten (siehe dazu Habicher-Schwarz, 2001:41; Schmid-Tannwald, 1957:131; Sobrevilla Perea, 2001:222).
[25] Andere Quellen berichten von zwei Erwachsenen und sechs Kindern, die starben und drei Geburten (Sobrevilla Perea, 2001).
[26] Das Geld für den Wegebau (9.000 Dollar) hatte die peruanischen Regierung zwar bereits angewiesen, es wurde aber vom zuständigen Präfekten in Cerro de Pasco angeblich für militärische Zwecke verwendet (Oberkofler, 1976/77).
[27] Der Kaplan Überlinger blieb mit 69 Personen der Gruppe in Cerro de Pasco zurück (Ilg, 1989; Schütz-Holzhausen und Klassert, 1895). Er hatte sich bereits sehr negativ über das Projekt und Schütz-Holzhausen geäußert (ADIGAP, 2007a).

Holzhausen wurde unterdessen von der peruanischen Regierung wegen - wie sich später herausstellte - unberechtigter Vorwürfe der Veruntreuung von Geldern nach Lima abberufen und der Vertrag aufgehoben[28]. Pfarrer Egg blieb als Verantwortlicher und hielt die restliche Gruppe zusammen. Während des Wegebaues kampierte die Migrantengruppe in Santa Cruz (Pampa Hermosa), wo sich am 28. Februar 1858 ein schweres Unglück ereignete, bei dem fünf Personen von einer Mure mitgerissen wurden und starben (Schütz-Holzhausen und Klassert, 1895).

Gründung Pozuzos durch österreichisch-deutsche Siedler_innen

Als Tag der Gründung des Dorfes Pozuzo gilt der 25. Juli 1859. Die damalige erste Gruppe bestand aus ca. 170 Personen[29], davon ca. 105 aus Tirol und ca. 65 aus dem Moseltal, Rheinland und Bayern. Sie teilten sich schließlich nach ihrer regionalen Herkunft, und beiden Teilen[30] wurde jeweils eigenes Land - heute durch den Rio Limite[31] abgegrenzt - zugewiesen[32]. Die Tiroler_innen bauten das Dorf „Tirol“, heute „la Colonia“ oder „el Centro“ genannt, während die Deutschstämmigen drei Kilometer entfernt ihre eigene Siedlung, das heutige „Prusia“ gründeten (Stöger, 1998). Es wurde von beiden Siedlungen ein Bürgermeister gestellt und Pfarrer Egg wurde der Seelsorger Pozuzos, wobei seine Aufgaben dort ebenso Organisatorisches, medizinische Betreuung, Streitschlichtung und missionarische Tätigkeit bei der indigenen Bevölkerung beinhaltete (Schabus, 1998b). Das Kolonisationsprojekt wurde auch von peruanischer Seite kritisiert, vor allem da zu wenig für die Öffnung von Wegen in das Amazonasgebiet unternommen wurde und es somit auch keine Handelswege für die Siedler_innen gab (Raimondi, 1862).

Die zweite Auswanderergruppe 1868

Auf Anfrage der Siedler_innen Pozuzos an die peruanische Regierung wurde eine weitere Migration initiiert. Der Vertrag wurde diesmal von der peruanischen Regierung mit den Konsuln und Inhabern einer Handelsfirma - Juan-P. Martin aus Belgien und Santiago Scotland aus Amsterdam - abgeschlossen (Schmid-Tannwald, 1957)[33]. Unter den

---

[28] Die Vorwürfe der Regierung gegen Schütz-Holzhausen konnten nicht verifiziert werden. Sein Einsatz für das Projekt unter den schwierigen Umständen wurde schließlich von den Siedler_innen und später sogar von seinem Gegner Gerstäcker gelobt, da die Schuld an vielen Miseren des Projektes den peruanischen Staat und seine Beamtenschaft traf (Gerstäcker, 1863; Ilg, 1982; N.N., 1876). Schütz-Holzhausen galt (im Nachhinein) als aufrichtiger, ehrlicher und katholisch-gläubiger Mann (Arona, 1891).

[29] Andere Quellen sprechen von nur 156 (Allert Hecht, 1990) bzw. 143 Menschen (Gerstäcker, 1863). Ungefähr 120 Personen hatten die Gruppe am Weg zum Fluss Pozuzo verlassen, um woanders ihr Glück zu versuchen, wovon einige später wieder zur Gruppe stießen (Schmid-Tannwald, 1957).

[30] Anscheinend war es bereits am Schiff zu Spannungen zwischen den Tiroler_innen und Deutschstämmigen gekommen (Sobrevilla Perea, 2001).

[31] In den Quellen wird häufig der Rio Negro als historischer Grenzfluss genannt (siehe Oberkofler, 1976/77).

[32] Da das Land bewaldet und somit schwer überschaubar war, wurde es mit Hilfe des Rauschens des Flusses vergeben. Später stellte sich heraus, dass die Rheinländer ebene und größere Anbauflächen als die Tiroler zugesprochen bekamen (Schütz-Holzhausen und Klassert, 1895). Genaue Angaben zu den einzelnen Flächen, deren Namen, Lokalisierung, Größe und Eigentümer finden sich im Bericht des peruanischen Ministeriums (Tamayo, 1904:91ff).

[33] Schütz-Holzhausen lehnte die Anfrage zur Betreuung eines weiteren Projektes, die zuerst an ihn herangetragen wurde, aufgrund seiner im ersten Projekt gemachten Erfahrungen, ab (Ilg, 1989; Nuñez, 1989). Die Vertragsbedingungen waren aber aufgrund der ersten missglückten Einwanderungswelle weit

Migranten und Migrantinnen befanden sich sehr viele wirtschaftlich schlecht gestellte und sozial bedürftige Menschen, einige bekamen sogar die Reise bis Antwerpen von ihrer Gemeinde bezahlt (Schöpf, 1892). Am 21. März 1868 wurde die zweite Migrationsgruppe von 321[34] Personen in Antwerpen auf den Frachter „Valparaíso“ eingeschifft, der am 22. Juli 1868 in Callao eintraf aber ebenfalls erst in Huacho landete. An Bord waren 14 Personen gestorben und acht Kinder geboren worden (Arona, 1891). Am Landweg starben weitere Personen und viele verließen die Gruppe bevor Pozuzo erreicht war. Reduziert auf 180 Personen kam die Gruppe schließlich im September 1868 in Pozuzo an (Habicher-Schwarz, 2001). Laut Vertrag des Jahres 1867 sollte sich diese Migrationsgruppe am Fluss Mairo (weiter östlich im Urwald) ansiedeln, aber da kein Weg[35] dorthin führte, blieben viele in Pozuzo. Sie wurden zudem bis 1870 von der peruanischen Regierung finanziell in Pozuzo unterstützt, was den bereits dort ansässigen Siedler_innen missfiel. Pfarrer Egg beschreibt sie als Bummler und Faulenzer (Schabus, 1990). Als die Regierung schließlich ihre Zahlungen an die zweite Einwanderergruppe einstellte, wanderten einige von ihnen in Städte ab. Etwa 150 Personen von ihnen blieben und siedelten sich an beiden Ufern des Pozuzo an (Schütz-Holzhausen und Klassert, 1895). Weitere Pläne zur Ansiedelung von Migrationsgruppen am Pozuzo wurden aufgegeben, da die geplante Eisenbahn aufgrund der Fertigstellung des Panamakanals hinfällig und somit nicht gebaut wurde und die Kolonie nur durch einen langen Fußmarsch von der nächsten Stadt zu erreichen war. Pozuzo wurde sich selbst überlassen (Steinicke und Neuburger, 2009b).

Initiiert durch Enrique Böttger wurde 1890 die Tochtersiedlung Oxapampa[36] gegründet, wohin mehrheitlich deutschstämmige Pozuziner_innen zogen, da das Klima auf 1814 m Seehöhe als erträglicher galt, die wirtschaftlichen Bedingungen besser waren und sie dort auch der geistlichen Bevormundung durch die kirchliche Obrigkeit entgingen (Steinicke und Neuburger, 2009b). Oxapampa war bald besser als Pozuzo zu erreichen.

Im Jahr 1923 siedelten sich Pozuziner Familien in Villa Rica (östlich von Oxapampa) an, wo bis heute Kaffee produziert wird (Sobrevilla Perea, 2001). Aufgrund der Landverknappung im Ursprungssiedlungsgebiet wurden ab den 1940er Jahren von Pozuziner_innen weitere Tochtersiedlungen gegründet, wie etwa Santa Rosa, Sereno oder San Pedro (Steinicke und Neuburger, 2009b). Weitere Gebiete, in denen sich

besser, die Anwerbung aber aufgrund der üblen Nachrichten von Übersee in Deutschland und Österreich weit schwieriger (Habicher-Schwarz, 2001).

[34] Eine Liste mit Geburts-, Ehe- und Sterbedaten der Gruppe findet sich im Anhang bei Zbinden Gysin (2009).

[35] Es war zwar 1860 von der peruanischen Regierung ein Wegebau bis Mairo beschlossen worden, er wurde aber nie ausgeführt (Sobrevilla Perea, 2001). Bis heute gibt es nur einen Saumpfad der von Pozuzo nach Puerto Mairo führt.

[36] Böttger berief sich dabei auf das Gesetz vom 4. November 1887 vom politischen Department Loreto, in dem jedem Kolonisten unberührtes Land zugesprochen wird, der dieses in Folge urbar machen wird. Es war sogar eine Umsiedelung der ganzen Kolonie von Pozuzo nach Oxapampa im Gespräch (Godbersen, 2001). Folgende Familien zogen schließlich u.a. nach Oxapampa: Krautschneider, Hatzinger, Weststreicher, Müssigang, Bayer (Allert Hecht, 1990). Lange Zeit war Oxapampa Zentrum der Holzwirtschaft. Heute bietet es gute Beschäftigungs- und Bildungsmöglichkeiten (Habicher-Schwarz, 2001). Oxapampa hat im Jahr 2007 14.190 Einwohner_innen (Steinicke und Neuburger, 2009b).

Pozuziner und Pozuzinerinnen später ansiedelten, sind u.a. Cedropampa, Mairo und Codo de Pozuzo (1967) (Allert Hecht, 1990; Steinicke und Neuburger, 2009b).

2.2.2 Die Kolonie, „abgelegen im Urwald“

Die erste Zeit der Siedler und Siedlerinnen war geprägt vom Roden und Urbarmachen des Landes, von dem schlechten Weg nach Huanuco und einer kaum vorhandenen Gesundheitsversorgung. Auf dem Schiff war zwar ein Arzt bei der Gruppe gewesen, er verließ aber den Kolonistenzug noch vor der Ankunft in Pozuzo. Pfarrer Egg übernahm daher oft die Arztrolle. Obwohl es lange Zeit keine Gesundheitsversorgung gab, wurde Pozuzo zunächst von keinen schwerwiegenden Epidemien heimgesucht (Klassert, 1893).

Während der ersten Zeit wurde das Schicksal der Siedler_innen von österreichischer Seite, sowie den Deutschen in Lima und der peruanischen Regierung noch aufmerksam verfolgt und Beschreibungen und Berichte über die Kolonie Pozuzo veröffentlicht[37], die besonders die Lage, das Klima, den Wegeausbau, die Siedlung und Siedler_innen sowie die Bewirtschaftungsmöglichkeiten beschreiben.

Zunächst rodete die Gruppe das Land, um Platz und Holz für den Bau von Häusern (auf Stelzen gebaute Holzhäuser) zu bekommen und um erste Pflanzungen für den Nahrungsmittelbedarf anzulegen. Der Boden galt als besonders fruchtbar (Scherzer, 1862). Unter den Gegenständen, die den Auswanderern zum Mitnehmen empfohlen worden waren, war anscheinend auch Saatgut. Es ist aber unklar und schwer nachvollziehbar, wie viele davon tatsächlich in Pozuzo ausgebracht und erfolgreich kultiviert wurden, da nur der Tabak in der Literatur erwähnt wird. Zudem eigneten sich die europäischen Getreidesorten nicht für das Klima in Pozuzo. Während in der Anfangszeit - bis zur ersten Ernte des eigenen Anbaus - noch Mangel an Nahrung herrschte, gab es bald mehr als genügend Lebensmittel für den eigenen Verbrauch. Erste Samen und Setzlinge erhielten die Einwanderer im Auftrag der Regierung von indigenen Bauern (Habicher-Schwarz, 2001). Sie erhielten auch frische Maissamen aus Neu-Granada, die sehr gut auf dem fruchtbaren Boden gediehen (Schöpf, 1892:13). Es fehlte allerdings noch an Schuhwerk und anderen Gebrauchsgegenständen (Arona, 1891).

Der deutsche Kaufmann Johann Renner aus Lima unterstützte die Siedler_innen, in dem er 1859 insgesamt 180 Stück Vieh spendete, also für jede Familie eine Kuh, ein Schwein und eine Ziege (Ilg, 1989). Die Ziegen eigneten sich allerdings aufgrund des Klimas nicht, weshalb ihre Haltung bald aufgegeben wurde. Die Schweinezucht war laut Gerstäcker (1863) zu Beginn ebenfalls schwierig, dafür vermehrten sich Hühner sehr gut. Aufgrund der Kühe gab es Milch und Butter konnte hergestellt werden. Sie wurden nahe am Haus gehalten und gefüttert, da noch keine Weiden vorhanden waren (Gerstäcker, 1863).

[37] Folgende Bücher, Reiseberichte und Briefe über und aus Pozuzo stammen aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts: (Arona, 1891; Egg und Herz, 1894; Gerstäcker, 1863; Klassert, 1893; N.N., 1876; Payer, 1886; Payer, 1887; Payer, 1890; Payer, 1893; Scherzer, 1862; Schöpf, 1892; Schütz-Holzhausen, 1883; Schütz-Holzhausen und Klassert, 1895; Supan, 1897; Tamayo, 1904)

Bei Gerstäckers Besuch ein Jahr nach der Gründung der Kolonie gediehen bereits Kaffee, Mais, Reis, Bohnen, Yuca, Bananen, Zuckerrohr, Koka und Tabak. Er schreibt von dem Plan der Pozuziner_innen, in höheren Lagen Kartoffeln anzubauen, da sie in den tieferen Lagen nicht gedeihten. Weizen und Roggen gedeihen aufgrund des heißen Klimas ebenfalls nicht. Viele Rohstoffe waren den Pozuziner_innen aber noch nicht bekannt oder sie wussten noch nicht mit ihnen umzugehen, wie mit dem Kakao, der dort wild wächst. Gerstäcker, der über den Anbau von Kakao Bescheid wusste, scheint ihnen Informationen darüber gegeben zu haben. Neben der unbekannten Flora war auch die Fauna neu für die Kolonisten. Manche der Pozuziner gingen dennoch bereits auf Jagd, bei der sie Wildschweine, sowie Wald- und Rebhuhnarten erlegten (Gerstäcker, 1863).

Das Dorf war durch die fehlende befahrbare Straße allerdings wirtschaftlich abgeschnitten. Nur über beschwerliche Fußwege, die wegen der Bergstürze und üppigen Vegetation viel Arbeit zur Instandhaltung bedurften[38], gab es eine Anbindung an andere Städte und Märkte, was dazu führte, dass das Dorf fast autark von Tierhaltung und Landnutzung (Brandrodungssystemen mit Fruchtrotation) lebte[39] (Gerstäcker, 1863). Für Kleidung und Schuhe sorgten die Siedler_innen ebenfalls bald selber, da Baumwolle vor Ort gedieh und Gerbstoffe aus dem Wald verfügbar waren. Geldmittel hingegen gab es im ersten Jahr noch so gut wie keine (Gerstäcker, 1863:140). Salz wurde aus dem salzhaltigen Wasser des Flusses Pozuzo (heute Rio Santa Cruz) gewonnen (Tamayo, 1904).

Bald erwies sich der Tabakanbau - von Samen gezogen, die von Deutschen Siedler_innen mitgenommen worden waren - als sehr erfolgreich. Die Zigarren wurden auf Maulesel nach Huanuco transportiert und dort verkauft. Im Jahre 1866 führte ein Händler Samen des qualitativ hochwertigeren Havannatabaks *(Nicotina repanda)* ein (Schütz-Holzhausen und Klassert, 1895). Der hohe wirtschaftliche Ertrag änderte sich aber schlagartig mit der Einführung hoher Steuern auf inländischen Tabak (Klassert, 1893).

Trotz der Abgeschiedenheit existierte ab 1868 ein regulärer Postdienst (zwei Mal pro Monat) nach Panao (Allert Hecht, 1990). Im Jahre 1890 wurde vom deutschen Kaufmann

[38] Besucher von Pozuzo beschreiben die Reise als beschwerlich und gefährlich (Gerstäcker, 1863; Ilg, 1972; Schmid-Tannwald, 1957).

[39] Gerstäcker (1863) beschreibt, dass viele der Siedler_innen Kröpfe haben. Tamayo (1904) vergleicht den Gesundheitszustand der Bewohner_innen von Pozuzo und Oxapampa. Während bei den Erstgenannten viele Behinderungen auftraten, fehlten diese bei jenen aus Oxapampa. Tamayo führt die Behinderungen in Pozuzo auf das schlechte Wasser, die schlechten hygienischen Bedingungen, die einfache Nahrung, Heiraten innerhalb naher verwandtschaftlicher Beziehungen und dem heißen und feuchten Klima, das den Nordeuropäern abträglich ist, zurück. Er zeichnet ein trauriges Bild der Kolonie, als abgelegene Insel mitten im Urwald weit weg von der Zivilisation und kritisiert das Kolonisierungsvorhaben: *„La colonia del Pozuzo, que fué en sus orígenes objeto de fundadas esperanzas, es hoy solamente una dolorosa prueba de la inutilidad de las empresas coloniales que no se preparan debidamente, estudiando las condiciones comerciales, agrícolas y sobre todo higiénicas del país por colonizar y adaptabilidad á el de la raza colonizadora“* (Tamayo, 1904:105). Die Kolonisation des Amazonasgebietes wird also vielfach als missglückt empfunden. Die Kolonie Pozuzo wird zudem als nutzlos für den peruanischen Staat beschrieben (Río, 1929).

Arnold Kitz eine Fabrik in Pozuzo gebaut, die Kokain für pharmazeutische Zwecke herstellte (Allert Hecht, 1990). Dieses Geschäft war zunächst sehr einträglich, so wurden etwa im Jahr 1904 im Monat zwischen zehn und zwölf Kilo Kokain aus Pozuzo vertrieben (Tamayo, 1904). Für die Fabrik siedelten sich auch Arbeitskräfte aus dem Hochland an. Der Handel mit Kokain wurde von der Regierung Anfang des 20. Jhdt. beschränkt, wodurch die Kokainproduktion aufgegeben wurde (Oberkofler, 1976/77).

Zuckerrohr und daraus gewonnener Schnaps bot sich kurz als Einnahmequelle an, die allerdings ebenfalls durch baldige Erhöhung der Steuer hinfällig wurde (Allert Hecht, 1990). Im Jahr 1904 gab es 6 bis 8 einfache Schnapsfabriken, die 350 Arrobas (ca. 4396 l) pro Jahr herstellten (Tamayo, 1904).

Eine Zeit lang wurde auch Kautschuk- und Gummigewinnung betrieben, die aber nur kurzzeitig ertragreich war und wegen der starken Konkurrenz aus anderen lateinamerikanischen Ländern zum Erliegen kam (Habicher-Schwarz, 2001).

Laut Arona (1891) erstreckte sich die Siedlung Pozuzo 1891 über 17 Kilometer. Die Zahl der Bewohner_innen gibt er mit 565 Personen (299 Männer und 266 Frauen) an, davon 391 in Peru Geborene und 174 im Ausland Geborene[40], die in 106 Haushalten leben. Zu dieser Zeit exportierte die Siedlung bereits jährlich 103 Arrobas (ca. 1.186 kg) Tabak, 200-800 Arrobas (ca. 2.302-9.208 kg) Koka[41] und 800 Arrobas (ca. 9.208 kg) Reis. Die vorhandenen Wege wurden zu dieser Zeit gut in Stand gehalten, reichten aber nicht für eine umfassende wirtschaftliche Nutzung. Der Kolonie fehlte es zudem noch an Schulen und sauberem Trinkwasser (Arona, 1891).

Im Jahr 1892 bestand die Kolonie laut Schmid-Tannwald (1957) aus 488 deutschsprachigen und 60 indigenen Menschen. Sie alle bewohnten Höfe, die verstreut im Tal lagen. Zudem zählte Pozuzo 238 Rinder, 29 Reittiere, 275 Schweine und 5.000 Hühner (Zbinden Gysin, 2009b).

Im Jahr 1904 zählte Pozuzo bereits mehr als 600 Menschen (zwischen 1895 und 1901 waren 184 Kinder geboren worden und 98 Personen waren gestorben) und wuchs kontinuierlich. Es existierte bereits eine Schule, die durchschnittlich von 30 Schüler_innen besucht wurde. Nur Überschüsse an Reis, Bohnen und Kaffee wurden nach Mairo exportiert (Tamayo, 1904).

Im Jahr 1924 zählte Pozuzo nach wie vor 106 Haushalte. Die Siedler_innen werden als sittliche, brave, arbeitsame Menschen beschrieben (Herrera, 1924).

Die Rinder wurden in Pozuzo bis in die 1930er Jahre beim Haus gehalten, wo sie mit Futter versorgt wurden, da die Weiden zunächst fehlten. Sie dienten zur Deckung des

[40] Er gibt keine Auskunft über die Ethnizität der Personen. Zwischen 1880 und 1890 gab es 212 Geburten, 109 Sterbefälle und 45 Eheschließungen (Arona, 1891).

[41] Aus den Aufzeichnungen ist nicht ersichtlich, ob es sich hierbei um Kokablätter oder bereits in der Fabrik raffiniertes Kokain handelt. Da Tamayo (1904) von einer Kokainproduktion von 10-12 kg pro Monat schreibt, ist anzunehmen, dass Arona (1891) Kokablättern meint.

Eigenbedarfs von Fleisch und Milchprodukten. In den 1930er Jahren wurden zudem neben Bergreis wieder Kokablätter zum Hauptexportartikel Pozuzos. Bis 1950 wurden sie auf Mauleseln von Pozuzo nach Huanuco gebracht und dort mit Profit verkauft (Schmid-Tannwald, 1957).

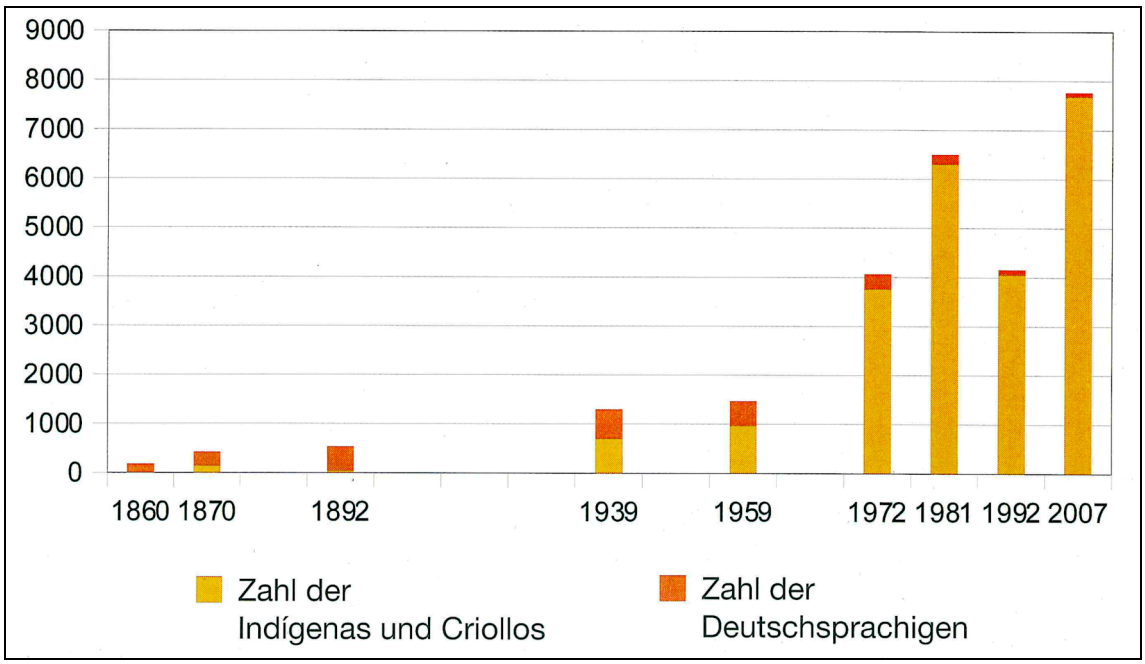


Abbildung 5: Bevölkerungswachstum und Rückgang der Deutschsprachigen im Bezirk Pozuzo zwischen 1859 und 2007 (übernommen von: Steinicke und Neuburger, 2009a)

Der dramatische Anstieg der Bevölkerung (Abbildung 5) nach 1960 kann mit der Verkehrsanbindung und dem Anschluss an den technischen Fortschritt erklärt werden.

2.2.3 Die Kolonie und ihr Anschluss an die Moderne

Die Straße, die über den Ticlio Pass der Anden in die Region Junín und dessen Bezirk Chanchamayo mit der Hauptstadt La Merced führt, wurde 1942 bis Oxapampa (Region Pasco) verlängert (Abbildung 6). Von dort wurden im Jahr 1953 Straßen nach Villa Rica und Huancabamba gebaut (Allert Hecht, 1990). Der Weg von Oxapampa nach Pozuzo war allerdings ein sehr gefährlicher Pfad, der von regelmäßigen Murenabgängen gekennzeichnet und nur mit Mauleseln begehbar war[42] (Ilg, 1982). Daher wurde der Weg von Huanuco erst im Jahr 1959 nach Huancabamba verlegt, wohin bereits die Straße von Oxapampa führte. Im November 1975 wurde die letzte Brücke über den Fluss Huancabamba - drei Kilometer vor Pozuzo in Prusia - fertig gestellt und war somit befahrbar (Oberkofler, 1976/77). Erst im Jahr 1979 erreichte die befahrbare Straße schließlich Pozuzo Centro (Allert Hecht, 1990).

[42] Es gab und gibt nach wie vor immer wieder Murenabgänge, welche die Straße verschütten und dadurch Unfälle verursachen, bei denen auch Menschen ums Leben kommen (Freundeskreis, 2007).

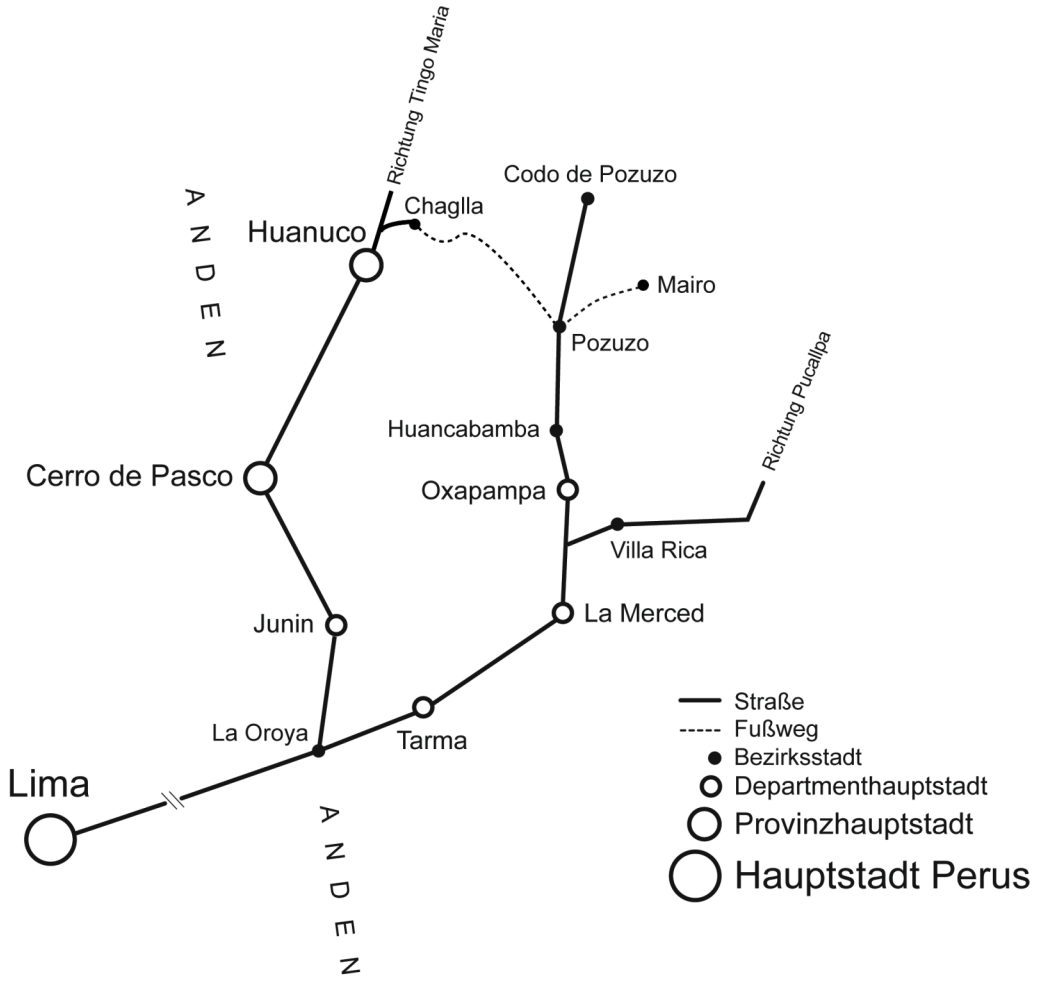


Abbildung 6: Übersichtsplan der Region rund um Pozuzo. Straßenverbindungen: Lima - Pozuzo (437 km); Lima - La Oroya (183 km); La Oroya - Tarma (50 km); Tarma - La Merced (67 km); La Merced - Oxapampa (67km); Oxapampa - Pozuzo (70 km). Luftlinie: Lima - Pozuzo (274 km). Vorlage: http://maps.google.com [aufgerufen am 12.01.2012].

Landwirtschaft und wirtschaftliche Entwicklung

Mit der Anbindung an das Straßennetz setzten viele Entwicklungen und Neuerungen ein. Die Verkehrsanbindung bewirkte ein Zurückdrängen der Wälder zugunsten von Weideland zur Fleischproduktion für die Hauptstadt Lima (Schabus, 1998a). Bereits Ende der 1950er Jahre stieg die Rinderhaltung an, da die Rinder über den Weg nach Huancabamba bereits leichter hinausgetrieben werden konnten, und verlagerte sich von Milch- auf Fleischproduktion. Obwohl die Rinder durch die Strapazen Gewicht verloren, konnten die Pozuziner Landwirtschaften ihre Rinder mit Gewinn verkaufen, da zu dieser Zeit der peruanische Markt von Fleischimporten abhängig war. Ende des 19. Jhdt. dominierten landwirtschaftliche Betriebe mit einer Größe bis max. 50 ha. Im Vergleich zu heute sind sie als Kleinbetriebe einzustufen (Steinicke und Neuburger, 2009b).

Im Jahr 1975 waren die landwirtschaftlichen Betriebe in Pozuzo hingegen etwa durchschnittlich 100 bis 150 ha groß und besaßen durchschnittlich 80 Rinder, 10 Schweine und 30 Hühner - die großen Höfe besaßen sogar bis zu 300 Stück Vieh. Die Rinder wurden bereits auf der Weide gehalten, wobei pro Rind ca. 1 ha Weide genutzt wurde (Oberkofler, 1976/77). Durch die verbesserte Verkehrssituation ab 1976 erhöhte

sich der Rinderbestand stetig (mit Ausnahme der Zeit des Sendero Luminoso) und lag 2003 bei 29.000 Stück. Der wirtschaftliche Aufschwung durch den Viehhandel zog die Zuwanderung von Personen nach sich, führte zu mehr Handel, der zu einer Verminderung der Subsistenzproduktion beitrug und zur Expansion der Weideflächen in Gebiete rund um Codo de Pozuzo (Steinicke und Neuburger, 2009b).

Die Infrastruktur und der Handel wurden durch die Verkehrsanbindung ebenfalls stark beeinflusst. So existierten im Jahr 1975 bereits sieben Geschäfte, drei Restaurants und zwei Pensionen. Die Post wurde zu dieser Zeit entweder noch über den Saumpfad nach Huanuco gebracht, oder aber bereits über den neuen Weg nach Oxapampa geliefert. Zudem gab es bereits ein Telefonnetz, das 23 Haushalte im Zentrum Pozuzos verband (Oberkofler, 1976/77). Die Anbindung an das nationale Telefonnetz erfolgte erst 1997, zuvor gab es nur eine Funkverbindung (Hörmann, 2002). Seit 2000 gibt es die ersten Internetanschlüsse (Habicher-Schwarz, 2001).

Pozuzo zählte im Jahr 1975 bereits 85 Motorräder und 20 Autos und in den Haushalten waren bereits Kühlschränke, Radios, Fruchtsaftpressen etc. in Betrieb (Oberkofler, 1976/77).

Seit den 1990er Jahren wurde der Tourismus zu einer zusätzlichen Einkommensquelle, zu deren Aufbau die öst.-dt.-stämmigen Pozuziner_innen einen wesentlichen Beitrag leisteten. Vor allem nach dem Ende des Sendero Luminoso wurden sie in Peru als die „*einzige österreichisch-deutsche Kolonie*“ bekannt. Ethno- und Ökotourismus wurden forciert, indem Feste (Kolonistentag, Touristenwoche und Viehzüchterfestival) eingeführt (Steinicke und Neuburger, 2009b) und Wanderwege durch den Urwald und an typischen Häusern vorbei angelegt wurden. Dem nationalen Trend folgend, werden in Pozuzo die alternativen Tourismusformen Ethno- Öko- und Abenteuertourismus angeboten. Im Jahr 2004 zählte Pozuzo bereits 15 Hotels und Pensionen mit 279 Gästebetten (Zbinden Gysin, 2005), die im Zuge des 150-jährigen Jubiläums im Jahr 2009 noch ausgebaut wurden.

Bürgerkrieg, Widerstand und Drogenhandel

Am 19. Juli 1988 wurde die neu installierte Polizeistation von Pozuzo durch die leninistisch-maoistische Untergrundorganisation „Sendero Luminoso“ überfallen und sechs Polizisten ermordet. Der Bürgermeister und der Magistratleiter konnten fliehen. Das Rathaus wurde vom Sendero Luminoso in ein „Haus des Volkes“ umbenannt und für einige Jahre stand Pozuzo unter der Aufsicht der Untergrundorganisation, was laut Schabus (1994) zu viel Misstrauen innerhalb des Dorfes führte. *„Der Sendero verfolgt Polizisten, Bürgermeister, Entwicklungshelfer und sonstige sozial Engagierte, Reiche und (reiche) Ausländer. Vor allem die tirolstämmigen Pozuziner zwischen 35 und 55“* (Schabus, 1994:227). Im Jahr 1989 folgten weitere sechs Überfälle (Vergewaltigungen und Plünderungen), die zur Gründung der Selbstverteidigungsorganisation „Comité de autodefensa“ am 29. September 1989 führte. Zivile Einsatztrupps („Rondas“) bewachten

das Dorf Pozuzo rund um die Uhr. Das Dorf entschied sich also gegen den Sendero Luminoso (Hörmann, 2002). In dieser Zeit flüchteten viele Familien nach Lima. Die Lage beruhigte sich in diesem Gebiet erst im Jahr 1995 unter Präsident Fujimori (Zbinden Gysin, 2005).

Der Sendero Luminoso verübte auch Anschläge auf die Wege nach Santa Rosa, Codo de Pozuzo und Mairo, da die maoistische Untergrundorganisation im Urwald Kokainpaste[43] produzierte, diese mit dem Flugzeug abtransportierte und keine Wege in jene Gebiete wollte, wo der Kokastrauch gut gedeiht (Schabus, 1990:213).

Nach wie vor wird in der nahe liegenden Region Palcazú-Pichis-Pachitea im Amazonastiefland Koka für die Kokainerzeugung angebaut. Die Anzahl der Pflanzungen hat sich in den letzten Jahren stark vermehrt. Existierten im Jahr 2006 426 ha Anbaufläche für Kokapflanzen, beläuft sie sich derzeit auf 3.323 ha, was 5,4% der gesamten peruanischen landwirtschaftlichen Produktionsfläche ausmacht, wobei die Tendenz weiter steigend ist (UNODC, 2011). Die internationalen Projekte für alternative Entwicklung, u.a. das „Programa de Desarrollo Alternativo en las Áreas de Pozuzo y Palcazú“ (PRODAPP), haben dieser Entwicklung nicht gegensteuern können. Zudem wird heutzutage nicht mehr mit den Kokablättern gehandelt, sondern mit Derivaten, die daraus hergestellt werden (UNODC, 2011). Aus dem Anbaugebiet werden die Derivate und das fertige Kokain auf verschiedenen Wegen transportiert. Einer dieser Wege führt seit der Eröffnung der Straße in den Codo de Pozuzo im Jahr 2008 durch Pozuzo, was bei den Pozuziner_innen gemischte Gefühle und bei den Beteiligten am Kokainhandel mehr Aktivität ausgelöst hat. Der Handel mit Kokain verhilft den daran Beteiligten schnell zu viel Geld. Unter ihnen befinden sich auch Pozuziner_innen mit öst.-dt. Abstammung, die etwa als Kuriere dienen[44]. Das Thema wird in Pozuzo allerdings nur hinter vorgehaltener Hand und nur in Andeutungen besprochen. Im Dorf selbst ist der Handel nicht bemerkbar. Der Konsum von Kokain oder anderen Drogen ist nicht sichtbar und wird von der Dorfgemeinschaft verurteilt. Selbst das Kauen von Koka wird nur am Land, etwa bei der Jagd oder bei schwerer Arbeit geduldet und ist im Dorf verpönt. Besonders den Nachkommen öst.-dt. Siedlern wird - im Gegensatz zu Indigenen, die an das Kokakauen gewöhnt sind - nachgesagt, dass sie mit dem Kokakauen nicht umgehen können.

Soziale Strukturen

Die öst.-dt. Abstammung prägte lange Zeit die sozialen Strukturen einschließlich der politischen Ämter. Im kulturellen Bereich erleben heute die öst.-dt. Bräuche und

[43] Der Sendero Luminoso wurde vom Ausland nicht unterstützt, da sich die Gruppe als einziger Bewahrer der revolutionären Lehre sah und andere kommunistische Bewegungen ablehnte. Dies führte zur Zusammenarbeit mit der Koka-Mafia, da der Sendero Luminoso dieser Schutz bot und im Gegenzug dafür Geld erhielt (Habicher-Schwarz, 2001:145).

[44] Ein junger Pozuziner wurde im Jahr 2004 als solcher entlarvt und sitzt seither im Gefängnis (vgl. Zbinden Gysin, 2005).

Gewohnheiten eine Renaissance[45]. Denn während sich einzelne Immigranten oder Familien bald in die Gesellschaft des Ziellandes einfügen, pflegen Gruppen, die gemeinsam migrieren, insbesondere jene die sich im ruralen Gebiet ansiedeln und von der Landwirtschaft leben, lange Zeit ihre Sprache, Gewohnheiten und Bräuche innerhalb ihrer Gruppe (Sobrevilla Perea, 2001). Das war auch in Pozuzo der Fall, was durch die abgeschiedene Lage gefördert wurde. Zudem hatten der Pfarrer im Dorf und der Vater als Oberhaupt der Familie große Autorität, die sich mit dem Anschluss an die Moderne zunehmend verringerte (Oberkofler, 1976/77).

Bis in die 1970er Jahre wurde - u.a. von den Pfarrern, besonders Pfarrer Schafferer - darauf geachtet, dass nur innerhalb der öst.-dt. Gruppe geheiratet wurde (Ilg, 1989). Ab den 1970er Jahren kam es zunehmend zu Heiraten zwischen öst.-dt. Nachfahren und Peruaner_innen. Zudem ziehen immer mehr Personen aus dem Hochland zu.

Die Familien wurden ab den 1970er Jahren kleiner. Während zuvor 10-14 Kinder pro Familie üblich waren - die als Arbeitskräfte gebraucht wurden -, verminderte sich ihre Zahl auf ca. fünf Kinder pro Familie (Oberkofler, 1976/77) und schließlich in der Gegenwart auf ca. 2-3 Kinder pro Familie (Gobernación, 2007).

Viele politische Ämter lagen seit Anbeginn der Siedlung in den Händen der öst.-dt. Siedler und deren Nachfahren[46]. Im Jahr 2006 wurde allerdings der Lehrer Pedro Ubaldo aus Cushi - jener Siedlung im Hochland, die am Weg von Pozuzo nach Huanuco lag - ins Amt des Bürgermeisters gewählt, was von vielen Pozuziner_innen mit öst.-dt. Wurzeln nicht gern gesehen wurde, insbesondere da die Feierlichkeiten für das 150-jährige Jubiläum kurz bevor standen und sie sich „einen der Ihrigen“ im Amt wünschten[47].

Im Zuge der Aktivitäten des Sendero Luminoso hat sich neben Pozuzo - da der Ort als sicher galt - das Dorf Monte Funer gebildet, das hauptsächlich von Personen aus dem Hochland bewohnt wird, die von den beiden anderen Dörfern (Pozuzo und Prusia) mäßig geschätzt werden (Zbinden Gysin, 2005).

In Pozuzo ist man nach wie vor bestrebt, viele Gewohnheiten der öst.-dt. Siedler_innen zu erhalten, und es wird auch neues - vor allem Tiroler - Brauchtum eingeführt. So werden heutzutage neben den alten Pozuziner Tänzen viele moderne Tiroler Tänze praktiziert, die besonders bei der jüngeren Generation großen Anklang finden. Dabei wird Pozuzo vor allem von Tiroler Vereinen (siehe unten) unterstützt. Da die Besonderheit Pozuzos auf diesen Wurzeln aufbaut und besonders im Tourismus in Peru vermarktet

[45] Für Walser (2005) müssen die Traditionen der Pozuziner_innen lebendig gehalten werden. Dazu gehört das Abstreifen von alten Traditionen und annehmen von Neuen: *„Jetzt ist es für sie [die Pozuziner_innen] an der Zeit mit dem Herzen zu fühlen, welche Traditionen lebendig und sinnstiftend sind“* (Walser, 2005:132 [Anm. der Autorin]). Sie spricht dabei die Zeit der Veränderung an - zwischen kultureller Renaissance und Assimilierung.

[46] Bis heute hatte und hat keine einzige Frau das Amt des Bürgermeisters (Alcaldes), Gouverneurs (Gobernadors) oder Friedensrichter (Juez de Paz) inne.

[47] Das lag auch daran, dass es trotz der Minderzahl der Öst.-dt.-stämmigen mehrere Kandidaten aus ihren Reihen gab, was wiederum auf Fehden und Uneinigkeit innerhalb der Gruppe zurückzuführen ist. Mehr über die Wahlen siehe Koch (2010) und Zbinden Gysin (2009b).

wird, was allen Pozuziner_innen wirtschaftliche Vorteile bringt (ebenso wie die Hilfsmittel aus Tirol), bemühen sich Pozuziner_innen jeder Abstammung (besonders der höheren sozialen Schicht) dieses Erbe zu bewahren.

Gesundheitsversorgung

Im Jahre 1936 hatten Carlos Witting, Hermann Egg und Cesar Ballesteros einen „Erste-Hilfe-Raum“ eingerichtet, wo 1942 erstmals der Arzt Dr. Vasquez in Pozuzo ordinierte (Habicher-Schwarz, 2001). Ihm folgten verschiedene Ärzte, bis im Jahr 1969 das Gesundheitszentrum „San Camillo“ fertig gestellt wurde, das vom Staat Österreich mit finanziert wurde. Der ordinierende Arzt verließ jedoch kurz nach der Eröffnung wegen angeblich ungerechtfertigter Vorwürfe der Veruntreuung von Geldern empört Pozuzo, wodurch die Station vorerst verwaiste (Ilg, 1982). Ab 1974 erfolgte wieder eine Besetzung durch verschiedene Ärzte und Krankenpflegepersonal. Das nächste Krankenhaus war zu dieser Zeit 85 km entfernt in Oxapampa gelegen. 1994 wurde das Komitee „CLAS Pozuzo“ („Comité local de administración de Salud Pozuzo“) gegründet, welches seit diesem Zeitpunkt für die Verwaltung des Gesundheitssprengels Pozuzo verantwortlich ist. Auf die Initiative von Raimund Lob, Gründer des Vereins „Gesundheit für Pozuzo“ wurde 1999 begonnen aus dem Gesundheitszentrum das Krankenhaus „San Camillo“ zu bauen, welches schließlich nach langwierigen Spendensammlungen 2004 fertig gestellt und eingeweiht wurde (Pro Kulturverein, 2008). Es gilt allerdings nach peruanischem Recht gegenwärtig noch nicht als Krankenhaus, sondern als ein gut ausgebautes Gesundheitszentrum.

Bildung

Unmittelbar nach der Gründung des Dorfes im Jahr 1859 war der Unterricht von Christoph Johann mit Unterstützung des Pfarrers Egg in einem Bretterverschlag im Dorf Pozuzo gehalten worden. Kinder von entlegeneren Höfen hatten lange nicht die Möglichkeit zur Schule zu gehen und waren teilweise von Privatlehrenden oder den Eltern unterrichtet worden. Das vom Staat zu bezahlende Gehalt der Lehrer war sehr unregelmäßig ausbezahlt worden oder war oft auch ausgeblieben, sodass es zeitweise gar keinen Unterricht gegeben hatte. Die Qualität des Unterrichts hatte zudem an der schlechten Ausbildung der Lehrer sowie an dem schlechten Lohn und der abgeschiedenen Lage gelitten. Viele der Siedler_innen waren aus bildungsfernen Schichten gekommen und hatten der Bildung daher wenig Stellenwert beigemessen. Zudem war das Überleben in Pozuzo lange Zeit nur durch das Betreiben von Landwirtschaft zu sichern gewesen, wodurch aufgrund der vielen schweren körperlichen Arbeit wenig Zeit für Bildung geblieben war (Habicher-Schwarz, 2008; Oberkofler, 1976/77). Jene Eltern allerdings, die Wert auf Bildung gelegt hatten und genügend Mittel gehabt hatten, hatten ihre Kinder lange Zeit nach Oxapampa, Tarma oder Lima in die Schule geschickt (Habicher-Schwarz, 2001).

Die Situation verbesserte sich mit der engagierten Lehrerin Caroline Egg, die keine

Laienlehrerin sondern pädagogisch ausgebildet worden war. Sie war von 1933 bis 1968 tätig gewesen, wobei sie zeitweilig an mehreren Schulen parallel unterrichtet hatte. Caroline Egg hatte zwei Lehrerinnen ausgebildet - Rosina Gstir und Delfína Randolf - welche 1952 zu unterrichten begannen. Ab 1969 wurde im Zentrum von Prusia im neu errichteten Schulgebäude unterrichtet und bald darauf - im Zuge der Modernisierung durch die verbesserte Verkehrssituation - das Internat „San Luis“ gegründet, welches bis heute Schüler und Schülerinnen beherbergt (Habicher-Schwarz, 2001).

Das staatliche „Colegio Nacional Tupac Amaru“ (Mittelschule) wurde 1973 gegründet. Im Jahr 1975 unterrichteten vier Lehrer_innen in der Pfarrschule und sieben Professoren in der Mittelschule in Pozuzo (Oberkofler, 1976/77). Seit 1997 gibt es zudem das „Colegio Nacional Alexander von Humboldt“ in Prusia und seit kurzem die Secundaria in Santa Rosa.

Die Lehrkräfte werden zentral von Cerro de Pasco zugeteilt und fühlen sich den Pozuziner_innen und ihrer Geschichte daher nicht so verbunden. Zudem werden sie schlecht bezahlt, sind oft weit entfernt von ihren Verwandten im für viele unattraktiven Urwaldgebiet. Die Lehrer haben kein hohes Ansehen im Dorf (Walser, 2005). Zudem hat Bildung nach wie vor bei vielen Pozuziner_innen keinen hohen Stellenwert, da vor allem Land- und Viehbesitz zählt (Traxler, 1998; Walser, 2005).

Sprache

Bis in die 1930er Jahre wurde in Pozuzo (Alltagssprache, Kirche, Schule) aufgrund der abgeschiedenen Lage und der schlechten Schulbildung überwiegend Deutsch gesprochen. Dabei handelt es sich um den Dialekt Tirolés[48], denn das „Tirolerische“ hat sich gegenüber dem „Rheinländerischen“ bald durchgesetzt. Gründe dafür sind, dass die Rheinländer in der Minderzahl waren, einige von diesen 1891 ins im selben Jahr gegründete Oxapampa zogen und die Tiroler die einheitlichere, größere und mächtigere Gruppe in Pozuzo waren. Zudem ist der Dialekt „Tirolés“ von spanischen Wörtern durchdrungen[49] (Schabus, 1990). Spanisch lernten die deutschsprachigen Siedler_innen von den einheimischen Landarbeitern und ihren Handelskontakten (Schabus, 1998b).

Vor allem mit Eintritt Perus in den zweiten Weltkrieg 1942 und durch die peruanische Nationalisierungspolitik von General Juán Velasco Alvarado in den 1960er Jahren wurde vom Staat Peru dafür gesorgt, dass sich die Dominanz der deutschen Sprache verringerte (Schabus, 1994). Dies gelang auf Grund des Mangels an Deutschlehrer_innen (Ilg, 1972) sowie des Verbots des deutschen Vereinslebens und des Spanischzwangs in der Schule (Schabus, 1998b). Da es keinen Unterricht in deutscher Sprache gab und viele Siedler_innen zudem wenig Bildung besaßen, beherrschten sie oft die Hochsprache Deutsch nicht. Es ist also nicht verwunderlich, dass

[48] Auch anderssprachige Pozuziner_innen, die viel mit den öst.-dt. Kolonist_innen zu tun hatten, lernten zum Teil das „Tirolés“ in Pozuzo (vgl. Koch, 2010; Schmid-Tannwald, 1957).
[49] Über den Dialekt „Tirolés“ siehe: (Koch, 2010; Kopp, 2011; Oberkofler, 1976/77; Schabus, 1990)

von den 1.465 Einwohner_innen in Pozuzo im Jahr 1958, wovon 497 öst.-dt. Nachfahren waren, nur noch 159 Deutsch lesen und 55 Deutsch schreiben konnten. Aufgrund der begrenzten Kommunikationsmöglichkeiten waren schon vorher viele deutsche Sprachelemente verloren gegangen, der Dialekt hatte sich vereinfacht und viele spanische Lehnwörter wurden darin integriert (Oberkofler, 1976/77).

Aufgrund des politischen Klimas Perus wurde 1968 der Gebrauch des Deutschen *„für personenbezogene rituelle kirchliche Handlungen, etwa Trauungen von Tirolstämmigen“* (Schabus, 1999:6410) unter dem Präsidenten Velasco verboten. Zudem wurden ab den 1970er Jahren sprachlich gemischte Ehen, so genannte „Intermarriages”, immer häufiger[50], die zu einem Verschmelzungsprozess der deutschsprachigen Minorität mit der spanischsprachigen Majorität führten (Steinicke und Neuburger, 2009b). Kinder wuchsen in Folge entweder zweisprachig oder nur mit Spanisch als Muttersprache auf. Aufgrund der Kommunikationsschwierigkeiten, die rein deutschsprachige Kinder im spanischen Unterricht hatten, weigerten sie sich in Folge oft, zu Hause Deutsch zu sprechen. Viele Familien änderten dadurch ihre Alltagssprache[51] (Oberkofler, 1976/77). Es gab in Folge zwar Versuche und Initiativen den absehbaren Verlust des Tirolés zu verhindern, die aber allesamt nicht fruchteten.

In der öffentlichen Domäne wird heute nur noch die spanische Landessprache verwendet. Dies gilt auch für den überwiegenden Teil der privaten Kommunikation, da die jüngere Generation des Dialektes nicht mehr mächtig ist. Der pozuzo-tirolische Dialekt existiert also *„als Medium der privaten Kommunikation heute [nur] noch bei der älteren Generation der Immigrantennachfahren“* (Schabus, 1998b:266 [Anm. Autorin]).

Der Dialekt “Tirolés” wird heute zwar geschätzt - besonders als Kommunikationsmittel mit den österreichischen und deutschen Vereinen, Besuchern und diplomatischen Vertretungen - aber es gibt keine aktiven Initiativen, ihn als Zweitsprache zu erhalten. Heute wird ausschließlich die Hochsprache Deutsch als Fremdsprache geschätzt und gelehrt[52], während “Tirolés” in absehbarer Zeit mit seinen letzten Sprechern und Sprecherinnen aussterben wird (Koch, 2010). Von ihnen gibt es heute nur mehr etwa 80 Personen, die bis auf wenige Ausnahmen[53] über 55 Jahre alt sind. Durch den Wegzug

[50] Kinzel hat festgestellt, dass die Kolonisten und Kolonistinnen von 1857-1890 fast ausschließlich unter sich heirateten. In Folge des Zuzuges wegen der Kokainfabrik stieg zwischen 1891 und 1910 die Zahl der Intermarriages an, war aber immer noch niedriger als die Heirat zwischen Kolonisten und Kolonistinnen. Zwischen 1911 und 1939 haben Hochzeiten zwischen Peruaner_innen und Intermarriages überwogen. Ab 1979 überwiegen die Trauungen zwischen Indigenen/Criollos und auch der Intermarriage. (Steinicke und Neuburger, 2009b). Der Begriff „Intermarriage“ wurde von Steinicke und Neuburger (2009) übernommen und beinhaltet in dieser Arbeit nicht nur die sprachlich gemischten Ehen sondern auch Ehen zwischen Personen unterschiedlicher Abstammung, die anhand der Familiennamen nachvollzogen werden kann.

[51] Einige Pozuziner und Pozuzinerinnen, deren Muttersprache noch Deutsch ist, erzählten mir von ihren Schwierigkeiten in der spanischsprachigen Schule, da sie kein Spanisch konnten. Sie wurden u.a. auch gehänselt und wechselten aufgrund dieser Situation ihre Sprache. So kommt es vor, dass oft die älteren Geschwister einer Familie Deutsch und die jüngeren Spanisch als Muttersprache haben (vgl. Koch, 2010).

[52] Seit 1996 werden dazu Projekte vom „Freundeskreis Pozuzo“ durchgeführt. Mehr dazu in Koch (2010) und Steinicke und Neuburger (2009b).

[53] Die Ausnahmen bilden Personen, die sich ihre Sprachkenntnisse an deutschen Schulen in Lima oder auf Sprachreisen angeeignet haben und diese zum Teil für ihre Lehrtätigkeit verwenden (Deutschunterricht).

von Öst.-dt.-stämmigen und dem Zuzug von Spanisch und Quechua sprechenden Peruaner_innen werden sie immer stärker minorisiert (Steinicke und Neuburger, 2009b). Der Sprache wird durch die Kontakte ins deutschsprachige Ausland und durch den Ethno-Tourismus heutzutage allerdings wieder verstärkt Aufmerksamkeit geschenkt (Zbinden Gysin, 2005).

Kontakt zu Deutschland und Österreich

In der peruanischen Hauptstadt Lima hatte es im 19. Jhdt. durch die dort ansässigen deutschen Migranten und Migrantinnen bereits deutschsprachige Vereine und Klöster, die in Kontakt zu Deutschland standen, gegeben. Mit ihnen standen auch die Siedler_innen aus Pozuzo zeitweise in Kontakt (Egg Schuler, 2009). Pozuzo und ihre Bewohner_innen gerieten aber mit der Zeit in Europa in Vergessenheit. Der Kontakt wurde aber zumindest über die Pfarrer gehalten, die bis zum Jahre 2009 aus dem deutschsprachigen Europa kamen[54]. Da dieser Kontakt aber sehr beschränkt war, hatten sich die Siedler_innen sehr wenig Wissen über ihre Herkunftsländer bewahrt (Oberkofler, 1976/77). Es kamen allerdings auch in dieser Zeit deutschsprachige Besucher - insbesondere Forscher - auf Exkursionen ins Amazonasgebiet, wie z.B. Weberbauer (Weberbauer, 1945).

Andenexpeditionen aus Österreich kamen im Jahr 1932 und 1939 nach Pozuzo (Egg Schuler, 2009). Unter ihnen war Prof. Hans Kinzl, der das Leben in Pozuzo fotografierte[55] und über die Expedition in Österreich berichtete. Während des zweiten Weltkriegs wurden die Tätigkeiten der Deutschen und Österreicher_innen in Peru allerdings stark eingeschränkt. Viele der Aktivitäten wurden zum Teil in veränderter Form erst wieder nach dem Krieg aufgenommen (Ilg, 1989).

Von den 1950er bis 1970er Jahre wurden Personen auf Pozuzo aufmerksam, die auch Romane und Berichte in deutscher Sprache über Pozuzo schrieben und Pozuzo damit wieder einer breiteren Öffentlichkeit in Erinnerung riefen, wie beispielsweise „Pozuzo - Vergessen im Urwald“ (Schmid-Tannwald, 1957) oder „Tal der Verheißung“ (Braumann, 1960).

Pfarrer Wagner aus dem Bayrischen Wald - Nachfolger von Pfarrer Schafferer - intensivierte ebenfalls die Verbindungen zu Deutschland und Österreich, besonders als das 100-jährige Jubiläum der Kolonie nahte. Sein Nachfolger Pfarrer Pezzei, der Wesentliches zu den Feierlichkeiten beitrug, wurde vom Diplomaten Harald von Holtz unterstützt (Ilg, 1989). Dieser lebte in Peru, betätigte sich bei der Union Austria und unterstützte Pozuzo und Pfarrer Pezzei. Aus Spenden wurde das Internat aufgebaut, sowie ein Elektrizitätswerk und eine Arztstation eingerichtet (Egg Schuler, 2009).

[54] Von 1938 bis 2009 war die Comboni Mission in Pozuzo tätig. Sie gehörte zur ersten Missionsstation, die in Peru gegründet wurde (Laura Contreras, 2007).
[55] Die Fotos aus Kinzl´s Archiv wurden zum Teil 2009 veröffentlicht (Habicher und Naupp, 2009).

Karl Gruber, österreichischer Außenminister (1945 - 1953) und Präsident des Lateinamerikainstituts (1976 - 1994), setzte sich ebenfalls für Pozuzo ein (Egg Schuler, 2009).

Karl Ilg kam nach Pozuzo, da er an deutschsprachigen Kolonien in Südamerika interessiert war und diese beforschte. Er setzte sich für die Bewahrung der Sprache und des öst.-dt. Brauchtums ein und hatte dafür ursprünglich die Idee, einen Kulturverein zu gründen (Egg Schuler, 2009). Augustin Egg setzte dies schließlich 1979 mit der Gründung des „Historischen Vereins“ (ab 1984 Historischer Kulturverein) in die Tat um (Ilg, 1989; Laura Contreras, 2007).

Im Jahr 1980 schlossen die Gemeinden Pozuzo und Silz eine Partnerschaft. Im Jahr 1983 wurde der „Freundeskreis Pozuzo“ in Silz - eines der ursprünglichen Auswanderungsdörfer - gegründet. Der Verein lud Augustin Egg aus Pozuzo für einige Monate nach Österreich ein und organisierte 1984 zum 125-jährigen Jubiläum der Gründung Pozuzos eine Fahrt mit 25 Teilnehmern und Teilnehmerinnen nach Pozuzo (Ilg, 1989).

Durch die angespannte Situation während des Bürgerkrieges in Peru verringerten sich die Kontakte und Besuche. Nach seinem Ende entwickelte sich allerdings ein reger Austausch. Im Jahre 1997 wurde der Verein „Gesundheit für Pozuzo“ gegründet, der sich für den Bau des Krankenhauses in Pozuzo stark engagierte (S.30). Im selben Jahr wurde im Zuge des Besuches des Pozuziner Bürgermeisters José Müller in Tirol die Gemeindepartnerschaft mit Haiming - neben Silz der zweite Auswanderungsort - geschlossen (Laura Contreras, 2007). Seit 2002 koordiniert die ARGE Pozuzo in Tirol die Kontakte der Partnergemeinden Haming und Silz sowie den Verein Gesundheit und Freundeskreis Pozuzo.

Im Jahr 2004 wurde der „Pro Kulturverein Pozuzo“ gegründet, der den historischen Kulturverein und das Museum Schafferer unterstützt.

Durch die regen Initiativen aus Tirol intensivierte sich der Kontakt und verschiedene Entwicklungszusammenarbeits-Projekte sowie Austauschstipendien wurden ins Leben gerufen. Darunter waren technische Hilfen wie die Errichtung einer Genossenschaft, die allerdings bald wieder verschwand, Projekte zur Verbesserung der Infrastruktur und kulturelle Projekte, etwa zum Erhalt der Sprache. Besonders das EU-Entwicklungsprogramm PRODAPP (2002-2008) hat viele Projekte in Pozuzo realisiert und viele lokale NGOs unterstützt.

Im Jahr 2007 besuchte anlässlich des 150-jährigen Jubiläums der Auswanderung eine 28-köpfige Delegation aus Pozuzo Tirol (siehe dazu Imago-Film, 2007; Zbinden Gysin, 2009c).

Zusammengefasst kann gesagt werden, dass sich die Kirche, der diplomatische Dienst, Vereine und einzelne Personen (Forscher_innen, kulturell Interessierte) um den Kontakt

mit Pozuzo bemühen und zur Förderung der Bevölkerung von Pozuzo beigetragen haben. Darunter gab und gibt es immer wieder Personen, insbesondere in Tirol, die ein verzerrtes Bild von Pozuzo haben (oft aus Unwissenheit und alltäglichem Kulturevolutionismus). Sie projizieren zum Teil ihre eigenen Wünsche und romantischen Vorstellungen auf Pozuzo, das noch nicht wie Tirol durch die Modernisierung verdorben sei, in dem der Dialekt seit 150 Jahren konserviert worden sei („Sie reden wie meine Großmutter") und dass die Pozuziner_innen zwar arm aber glücklich seien[56]. Ihre Kontaktpersonen in Pozuzo sind hierbei Personen, die ein politisches Amt (z.B.: Bürgermeister) innehaben, kulturell engagiert sind (etwa im Vorstand von Kulturvereinen oder im Deutschunterricht) und einzelne deutschsprachige Familien (v.a. Egg, Gstir, Randolf), die schon lange Beziehungen mit Österreich und Deutschland pflegen. Der Kontakt mit ihnen bringt den besagten Familien Vorteile, da sie Einfluss auf Entscheidungen in Bezug auf Förderungen haben und durch ihre Beziehungen mehr Möglichkeiten haben persönlich zu profitieren, wie etwa durch Einladungen nach Österreich (u.a. für Operationen in Tirol, die zum Teil durch Spenden getragen werden), Aufträge der Botschaft etc., was z.T. auch zu Konkurrenzkämpfen innerhalb der Gemeinschaft geführt hat[57] (vgl. Koch, 2010).

[56] Darüber hinaus tendieren manche Tiroler dazu, Pozuzo „für sich zu beanspruchen" und Nicht-Tiroler_innen beispielsweise ihr Interesse oder Engagement „für ihr Pozuzo" abzusprechen.

[57] Das wurde auch beim 150-jährigen Jubiläum ersichtlich, bei dem die unterschiedlichen Großfamilien ihre Positionen als Ansprechfamilien (als noch typisch öst.-dt. Familien) gegenüber anderen verteidigten.

3 Methoden der Datenerhebung und -analyse

Dieses Kapitel gibt einen Überblick über die Methoden der empirischen Erhebung und der Analyse der Daten. In diesem Zusammenhang wird auch der persönliche Zugang zum Forschungsfeld erläutert. Die Kombination mehrerer Methoden während der Feldforschung ermöglichte umfassendes Wissen zum Themengebiet zu sammeln, wobei einerseits die Menschen und ihre Geschichten und andererseits ihr Tun im Mittelpunkt der methodischen Erhebung standen. Nach einer Reflexion der teilnehmenden Beobachtung und Eigenen Lerntätigkeit werden folgende in der Arbeit verwendeten Methoden vorgestellt:

- Teilnehmende Beobachtung im Alltag und bei Feierlichkeiten (Bernard, 2002),
- Erfassen des kulinarischen Angebotes im Dorf durch Speisekartenerhebung, Esstagebuch und Befragung zur regionalen Zuschreibung von Speisen und Getränken (Bernard, 2002; Lamnek, 1995),
- Erfassen der Nahrungsressourcen anhand von Beobachtung und Dokumentation der Ressourcen (Bernard, 2002), sowie Befragungen zu Alltagsgebräuchen und Identifizierung von Nutzpflanzen (Thomas, et al., 2007),
- Erfassen der Wissensweitergabe durch gezielte Beobachtung, Dokumentation und Erlernen („Full participation“) von Rezepten der Pozuziner Küche (Dilley, 1999; Nelson, 1969), Erheben von Empfehlungs- und Ratnetzwerken zum Thema Kulinarik (Bertsch, 2005; Johnson, 2008), sowie Erstellen persönlicher Netzwerkkarten von Wissensquellen zum Thema Kulinarik mit Raum für narrative Erzählungen in Anlehnung an die Methoden der Qualitativen Netzwerkforschung (Bernardi, et al., 2006; Hollstein, 2006; Scheibelhofer, 2006),
- Erfassen des kollektiven Gedächtnisses im Bereich Kulinarik durch Erfassen von Quellen und qualitative Interviews zum Thema Kulinarik (Lamnek, 1995; Mayring, 2002),
- Erfassen soziodemographischer Daten über die Interviewpartner_innen durch standartisierten Fragebogen

Die Ergebnisse der teilnehmenden Beobachtungen fließen in die gesamte Arbeit ein. Die kulinarische Ethnographie in Kapitel 4.2 stützt sich auf Ergebnisse zur Erfassung der kulinarischen Vielfalt und Nahrungsressourcen. Die gezielten Beobachtungen, eigene Lerntätigkeit und Ergebnisse der Sozialen Netzwerkanalyse werden in Kapitel 6.1 dargestellt. Die qualitativen Interviews bilden die Grundlage für Kapitel 6.2.

3.1 Methodologie

Ein im Dorf angesehener Pozuziner der 3. Generation konfrontierte mich gleich beim ersten Gespräch mit dem Vorwurf, dass wir Forschende einfach hierher kommen und unseren eigenen Forschungsfragen nachgehen, ohne uns vorher mit ihnen abzusprechen und/oder ihre Interessen mit einzubeziehen. Er sei zwar an Forschungsprojekten interessiert, aber als Projektpartner und nicht als Forschungsobjekt

oder reiner Informant. Zudem erwähnte er, dass viele Publikationen über Pozuzo „falsch" seien - da die entsprechenden Forscher_innen zu den „falschen Personen" gegangen waren. Ich verstand seine Kritik vollkommen, denn meine Forschungssituation entsprach projektbedingt - wie so oft - ebenfalls nicht dem Ideal, denn es wäre wünschenswert die Menschen oder Gruppen, die für eine Forschung wichtig sind, bereits zu einem früheren Projektstadium mit einzubeziehen[58]. Es zeigte mir zudem deutlich, dass die Forschungswelt in diesem Bereich nach wie vor wenig partnerschaftlich organisiert ist und die schwierige Projektakquirierung zudem eine solche erschwert (vgl. Haselmair, 2006) und dass es eine große Herausforderung sein wird, innerhalb kurzer Zeit (9 Monate Feldforschung) tiefgehende Erkenntnisse über die gesellschaftliche Struktur und die individuellen Positionen der Informanten und Informantinnen zu erhalten und schließlich anhand dieser Informationen ein zufriedenstellendes Abbild der Wirklichkeit zu wagen.

Daher war es mir wichtig meine Rolle als Forscherin immer wieder zu hinterfragen, umso mehr, da ich in dieser Forschungssituation nicht nur wissenschaftlich geschulte Beobachterin sondern gleichzeitig lernender Mensch mit den damit verbundenen kognitiven Fähigkeiten war. Bevor in den nächsten Kapiteln also die einzelnen Methoden vorgestellt werden, will ich in den folgenden Abschnitten die teilnehmende Beobachtung und eigene Lerntätigkeit reflektieren. Weil dabei Wissen weitergegeben wird, spielen sie für die vorliegende Arbeit eine zentrale Rolle. Ich als Forscherin erfahre am eigenen Leib, was ich bereits als Beobachterin erforsche, nämlich das Weitergeben von Wissen. Dadurch betrachte ich mich selber ebenfalls als Objekt meiner Forschung und Beobachtung, wodurch neben der Sicht der externen Beobachterin auch die der Betroffenen in die Arbeit mit einfließen kann.

3.1.1 Theoretische Reflexion zur Methode der teilnehmenden Beobachtung

Bei der Methode der teilnehmenden Beobachtung oder „participant observation" beobachtet der Anthropologe oder die Anthropologin die zu untersuchende Gemeinschaft, indem er oder sie am Geschehen teilnimmt. Im Gegensatz dazu gibt es die Rolle des „complete participant", bei der die Forscherin oder der Forscher Teil der beforschten Gruppe ist oder des „complete observer", der oder die nur beobachtet, aber in keiner Weise am Geschehen teilnimmt (Bernard, 2002:328f).

Bei der teilnehmenden Beobachtung lernt der Anthropologe oder die Anthropologin sich den Regeln der Gruppe konform zu verhalten. Dahinter steht die Annahme, Kultur und gesellschaftliche Umgangsformen seien erlernbar. *„Participant observation makes us learn the procedures which these people have themselves learned and enables us to check up on whether we are learning properly by observing our improving ability to cope*

[58] Ihr liegt ein Machtverhältnis zugrunde. Der Anthropologe verwandelt das Wissen der Informanten und Informantinnen in wissenschaftliches und dadurch relevantes und wertvolles Wissen (siehe auch Agrawal, 1995).

in the field with daily tasks, including social tasks, as fast as our informants“ (Bloch, 1994:282).

Aus diesem Grund gilt in der Anthropologie die teilnehmende Beobachtung als eine der wichtigsten Methoden, um sich Wissen über eine Gesellschaft oder Kultur anzueignen. Sie wird von allen theoretischen Schulen verwendet und stellt eine wichtige Basis anthropologischer Forschung dar. Malinowski (2001) hat das Instrument der teilnehmenden Beobachtung bereits 1922 stark propagiert. Es dient laut ihm dazu, das Skelett der reinen statistischen Daten über soziale Organisation, mit dem Fleisch und Blut des tatsächlichen Eingeborenenlebens zu füllen.

> *„Es existiert kein geschriebener oder ausdrücklich erklärter Gesetzkodex, ihre ganze Stammestradition, die vollständige Struktur ihrer Gesellschaft ist in jenem Material verkörpert, das am schwersten zu erfassen ist, im Menschen. Aber selbst im menschlichen Bewußtsein oder Gedächtnis lassen sich diese Gesetze nicht in klarer Form vorfinden“* (Malinowski, 2001:33).

Durch einen lange dauernden Feldforschungsaufenthalt kann vor allem die im Alltag gelebte Praxis beforscht werden. Das ist deshalb wichtig, weil das was Menschen über ihr Tun sagen, nicht immer das ist, was sie tatsächlich tun. Sie neigen oftmals dazu, ihr ideales Verhalten statt ihr tatsächliches Verhalten zu erzählen. Hinzu kommt, dass sie eher jene Informationen kommunizieren, die ihrer Meinung nach interessant für den Forschenden sind, womit andere möglicherweise essentielle Informationen nicht mitgeteilt werden. Um die Aussagen mit der gelebten Praxis abzugleichen ist es also wichtig teilnehmende Beobachtung zu betreiben und den Umgang in der jeweiligen Kultur als Forscher_in zu erlernen (vgl. Medina, 2004). So kann auch erschlossen werden, ob die Informanten und Informantinnen repräsentativ sind, indem der/die Forschende nicht nur mit einigen wenigen Personen zu tun hat, sondern versucht, das allgemeine Tun unterschiedlicher Personen und Gruppen zu beobachten.

Um eine erfolgreiche Feldforschung zu gewährleisten und valide Daten zu sammeln, gilt es mehrer Punkte zu beachten. Faktoren, die eine Feldforschung beeinflussen und zu unterschiedlichen aussagekräftigen Daten führen können, zeigt u.a. Bernard (1994) auf: Dauer des Aufenthaltes, Aufbau von Vertrauen zum Forschungsfeld, Sprachkenntnisse, persönliche Charakteristika des/der Anthropologin und Objektivität.

Lange im Feld zu bleiben und direkt bei der Forschungsgruppe zu leben, stellt seit Malinowski eine wichtige Anforderung an die ethnologische Feldforschung dar. Gemeinsam mit der erfolgreichen Involvierung in die lokale Gemeinschaft gilt sie bis heute als unumgänglich (vgl. MacClancy, 2004). Idealerweise sollte die beforschte Gruppe sich bereits an die oder den Forschende/n soweit gewöhnt haben, dass sich ihr Alltag durch den oder die Anthropologen/in nicht verändert (Bernard, 2002).

Die Kenntnis der Sprache der zu beforschenden Gruppe bestimmt die Dauer des Aufenthalts mit. Gute Sprachkenntnisse sind Voraussetzung für eine gelungene

Feldforschung, da sie dazu beitragen Beziehungen anzuknüpfen und generell besser zu verstehen. In manchen Kulturen können Forschende zur Zielscheibe für Späße werden, was der oder die Forschende erkennen sollte (ebda.).

Das Bilden von Vertrauen zwischen dem Forschenden und dem Forschungsfeld beansprucht ebenfalls Zeit. Dabei ist die Offenlegung der eigenen Interessen im Forschungsfeld wichtig (ebda.).

Die persönlichen Charakteristika der oder des Forschenden haben Einfluss auf die Forschung, da sie die Sicht auf das Forschungsfeld beeinflussen, aber auch, wie das Forschungsfeld die Forschenden wahrnehmen. Das Alter, Geschlecht und die Klasse bestimmen, ob und welchen Zugang man/frau zu bestimmten Daten im Feld bekommt (Bernard, 1994) und sollten daher mitreflektiert werden.

Es bedarf außerdem Objektivität um erfolgreich Daten sammeln zu können. Bernard (2002) versteht darunter das Reflektieren der eigenen Person, Ideen und Werte. Objektivität bedeutet also nicht „werte-los“ zu sein, sondern den eigenen Bias als Forscher_in zu reflektieren und zu dokumentieren. Eine wichtige Frage hierbei ist, wie weit man/frau bei einer teilnehmenden Forschung überhaupt objektiv sein kann. Da ich als Forscherin bereits in einer Kultur oder Gesellschaft sozialisiert wurde, habe ich ein bestimmtes kulturelles Wissen gespeichert und bestimmte gesellschaftliche Strukturen in meinem Körper eingeschrieben. Auf dieses Wissen wird automatisch zurückgegriffen, und im Kontakt mit dem „Fremden“ werden vor allem Unterschiede im Wissen erkannt und reflektiert, während Gemeinsamkeiten schwerer reflektierbar sind, da sie ohnehin als gegeben vorausgesetzt werden. Die Position des/der Forschenden muss also in den Untersuchungsgegenstand miteinbezogen, die eigene kulturelle Praxis reflektiert und der Einfluss auf das Forschungsfeld mitgedacht werden. Bourdieu (1982) gibt zu Bedenken, dass beispielsweise der Klassenhabitus von Intellektuellen, die in einer anderen Klasse wie z.B. in der Arbeiterschaft forschen, die Wahrnehmung bestimmt. Die Forschenden können nicht aus ihrem Habitus heraustreten. Somit spiegelt das Bild, das sie von den Beforschten zeichnen, die Erfahrung eines Intellektuellen wieder, der sich in die Lage eines Arbeiters versetzt, nicht aber die Lage des Arbeiters selber (Bourdieu, 1982:585f). Um den Einfluss der oben genannten Faktoren in der Forschung zu reflektieren, sollten laut Kremser (2001) vier anthropologische Perspektiven in der gegenwärtigen Praxis der anthropologischen Feldforschung miteinbezogen werden: i) die Selbstwahrnehmung des Ethnographierenden, ii) die Fremdwahrnehmung des Ethnographierenden (Blick auf die oder den Fremde/n), iii) Selbstwahrnehmung der oder des Fremde/n und iiii) die Fremdwahrnehmung der oder des Fremde/n (Blick der oder des Fremde/n auf die oder den Forschende/n) (Kremser, 2001:135).

Über die Qualität der gesammelten Daten entscheidet letztlich, in wie weit die Forschende die zu untersuchende Kultur während der Feldforschung kennen lernt, sich in ihr sicher bewegen kann und so die Richtigkeit der Informationen und ihre

Repräsentation abwägen kann. Bei der teilnehmenden Beobachtung ist der/die Forscher_in selbst das Erhebungsinstrument, indem sie Wissen und Praktiken im Feld beobachtet und selber erlernt, wobei der eigene Habitus und das Vorwissen ständig mitreflektiert werden müssen.

Trotz aller Reflexion und des Versuchs objektive Daten zu sammeln, können nur partielle Wirklichkeiten wiedergegeben werden, *„...denn nicht eine Welt, sondern tausend Welten, fast ebenso viele wie es Augenpaare und denkende Hirne gibt, erwachen jeden Morgen*" (Proust, 1964b:252). Sie sind sowohl durch das Forschungsinteresse des Forschenden vorgegeben, als auch durch die jeweiligen Informanten und Informantinnen geprägt. Es wird sozusagen eine gemeinsame Wirklichkeit vom Forschenden und Beforschten erarbeitet. *„Anthropologists do not simply discover 'what is going on in the village' but painstakingly help put together a collection of 'partial truths'*" (MacClancy, 2004:72).

Diese Art der Forschung kann sehr anstrengend und in manchen Gegenden unter Umständen sogar (lebens)gefährlich (Unfälle, Krankheiten, Gewalt) sein. Vom Erreichen eigener physischer wie psychischer Grenzen berichtet bereits Malinowski, wie auch später Lévi-Strauss und andere Forschende (vgl. Bernard, 2002; Pollard, 2009). Die erste lange Feldforschung, die meist im Zuge der Diplom- oder Doktorarbeit gemacht wird und bei der man/frau sich und seine/ihre Fähigkeiten im Feld „beweist", ist in der Anthropologie ein *rite de passage*, durch den man/frau erst zum/zur „echten" Anthropologen oder Anthropologin wird[59].

Die Wissenstradition der Anthropologie wird also nicht nur über sprachliches Wissen sondern häufig über das Tun erlernt. Diese Art des Lernens ist für die teilnehmende Beobachtung bei der Feldforschung ebenso von großer Bedeutung. Obwohl Sprachkenntnisse generell wichtig sind, ist zu beachten, dass ein großer Teil des Wissens, nicht-sprachlich ist. Besonders bei den Alltagspraktiken spielt nicht-sprachliches Wissen eine große Rolle, das durch Imitation und Probieren erlernt wird. Denn die Weitergabe von Wissen *„tends to occur in the context of everyday activities through observation and „hands-on" practice. There is a minimum of direct, verbal instruction"* (Bloch, 1994:278). Dies gilt besonders für die Methode der eigenen Lerntätigkeit bei der die Forscherin oder der Forscher nicht nur passiv am Geschehen teilnimmt, sonder selber bestimmte kulturelle Praktiken erlernt und somit mehr eingebunden ist.

[59] In den unterschiedlichen Ländern und Denkrichtungen variieren die qualitativen Vorstellungen über Dauer, Ort und Art der Feldforschung. Es sind etwa Wertungen über Feldforschungsorte zu beobachten. War es in Europa noch vor wenigen Jahren schlecht angesehen in Europa selber zu forschen, beschäftigen sich heutzutage immer mehr Anthropologen und Anthropologinnen mit der eigenen Gesellschaft oder ihren Subkulturen. Ein langer Feldforschungsaufenthalt in einer weit abgelegenen Gegend gilt aber nach wie vor vielfach als bedeutender.

3.1.2 Theoretische Reflexion zur eigenen Lerntätigkeit „full participation“

Nicht-sprachliches Wissen ist schwer in Sprache übersetzbar und verlangt nach anderen Formen des Lehrens als durch Sprache. Bloch (1994) zeigt, dass nicht-sprachliches Wissen vom Lehrenden oft umständlich zuerst in Sprache übersetzt werden muss, um vom Lernenden dann wiederum in praktisches Wissen verwandelt zu werden. Lernen ist für ihn kein Ansammeln von Informationen, sondern das Anlegen eines Apparats, der mit bestimmtem Wissen und bestimmten Praktika-Domänen effizient umzugehen versteht. Wissen für alltägliche Praktiken ist dementsprechend nicht sprachlich und auch nicht „language-like“ (Bloch, 1994:280).

Dass Wissen, das inkorporiert und eine kulturelle Praxis ist (in Anlehnung an Bourdieus Theorie der Praxis), oft nicht verbalisiert werden kann oder verbalisiert verstanden werden kann, zeigt auch Dilley (1999). Der Anthropologe oder die Anthropologin muss daher anhand einer "performativen Ethnographie" kulturelles Wissen durch "embodied action" lernen.

> *"For access to unverbalized bodily knowledge can only be gained through bodily participation, and, in being unverbalized, that knowledge is usually incapable of being articulated. We as anthropologists, then, are left with the only remedy of reflecting upon our own bodily experience and newly acquired "hexis" in order to grasp - no matter how fragmentarily - cultural understandings gained through participation, performance and repetition"* (Dilley, 1999:35).

Er spricht von nicht-sprachlichem, also im Körper eingeschriebenem Wissen, das durch Nachahmung erlernt wird, die seiner Meinung nach das Herz der anthropologischen Methode sein sollte, da durch sie erst alle Aspekte des Leben von Menschen, weit über das cerebrale, kognitive, verbalisierte oder alltägliche Bewusstsein hinaus, verstanden werden können. Die Nachahmung ist mit Körperhandlung, Bewegung und Gesten verbunden, wodurch neue Erfahrungen erlebt und die fremde Kultur verstanden werden. Nachahmung entspricht keiner leeren mechanischen Kopie oder Wiederholung des Nachzuahmenden, sondern viel mehr wird durch Anteilnahme und Empathie aktiv eine Verbindung zum Gegenüber hergestellt und so der Nachahmende selber zum Reproduzierenden (Dilley, 1999).

Ein weiteres Beispiel ist die anthropologische Arbeit Nelsons (1969), in der er die Jagdtechniken der Inuits erforscht. Um jedes dafür notwendige Detail einzufangen - inklusive aller nötigen Werkzeuge, die selber hergestellt werden - hat er aktiv bei Jagden teilgenommen und das Jagen durch "full participation" selber erlernt, was bedeutet, *"that in order to document techniques of hunting and travel, the ethnographer attempts to learn and master them himself - to participate to the fullest possible extent“* (Nelson, 1969:394). Diese Methode war für ihn notwendig, da es bei den Inuits nicht üblich ist, zu erklären wie Dinge funktionieren. Der Lernende schaut zu, probiert aus und wird dann womöglich verbessert. Ohne „full participation“ hätte Nelson sein Ziel, den Vorgang so gut zu

beschreiben, dass er nur durch dessen Beschreibung wiederholbar wird, nicht erreichen können. Dabei war er sich bewusst, dass manche wichtige Details im Unklaren bleiben, solange man es nicht selbst probiert hat (Nelson, 1969). Tätigkeiten, die viel handwerkliches Können beinhalten, verlangen also nach mehr Partizipation, durch die auch verbale Missverständnisse vermieden werden können. Durchs Mitmachen und Erlernen der Tätigkeiten können Erfahrungen geteilt werden, was ihr Verständnis fördert (vgl. Kaller-Dietrich, 2000).

Eigene theoretische Überlegungen

In den theoretischen Überlegungen der kognitiven Anthropologen wird vor allem auf die Unterschiede zwischen dem impliziten und expliziten oder sprachlichen und nicht-sprachlichen Wissen und die Implikationen, die sich daraus bei der Methode ergeben, hingewiesen. Sie beziehen sich auf die teilnehmende Beobachtung, die geeignet ist, um das kulturelle, meist implizite Wissen zu erforschen. Auf diese Methode beziehen sich auch theoretische Schulen, die äußere soziale Kräfte wie Macht im Zusammenhang mit Wissen erforschen. Allen wissenschaftlichen Richtungen ist die Annahme gemein, dass Kultur und gesellschaftliche Umgangsformen erlernbar und für ein umfassendes Bild einer Gruppe wichtig sind.

Wo kann aber die Grenze zwischen teilnehmender Beobachtung und „full participation“ gezogen werden? Ähnlich sind sich die Methoden darin, dass vorrangig nicht-sprachliche Wissensinhalte erlernt werden. Bei beiden bin ich als Forscherin bereits in ein Geschehen miteinbezogen, das auf mich wirkt und sich in meinen Köper mehr oder weniger stark einschreibt. Sobald ich mich in einem neuen kulturellen Umfeld kulturkonform bewegen kann, habe ich bereits neue soziale Strukturen verinnerlicht, welche die alten nicht ersetzen (müssen), aber zusätzlich kontextgebunden vorhanden sind.

Trotz dieser Ähnlichkeit haben sie unterschiedliche Anwendungsfelder. Die „full participation“ wird angewandt, um bestimmte Wissenstraditionen zu erforschen, wobei der oder die Forschende später dazu befähigt sein soll, das erlernte Wissen selber praktisch anzuwenden. Es wird meist bei Wissenstraditionen angewendet, die mit Körperfertigkeiten wie handwerkliche Tätigkeiten zu tun haben. Dies ist nicht das erklärte Ziel der teilnehmenden Beobachtung, obwohl das Erlernen von Wissensinhalten auch hier dazu führen kann das Erlernte, wie etwa alltägliche Umgangsformen, praktisch anzuwenden. Beispielsweise wird bei der Teilnahme an Ritualen zwar viel unterschiedliches Wissen gesammelt, der oder die Forschende wird aber in seiner/ihrer Rolle als Forschende/r dieses Wissen nicht anwenden können, dürfen oder müssen.

3.2 Teilnehmende Beobachtung in Pozuzo

In der Forschung für die vorliegende Arbeit wurde die teilnehmende Beobachtung verwendet, um Wissen über die Menschen, ihre sozialen Umgangsformen, soziale Organisation, Bräuche, Geschichten und „wer was zu sagen hat und wie man am besten

durchkommt“ zu sammeln, um ein Verständnis davon zu erlangen „wie das Leben vor Ort funktioniert“. Im Zuge des wissenschaftlichen Projektes, in dem die Daten für die vorliegende Dissertation erarbeitet wurden, waren zwei mehrmonatige Feldforschungsaufenthalte in Pozuzo vorgesehen. Mein erster Aufenthalt dauerte vom 7. Juli bis zum 1. Dezember 2008 mit einer Unterbrechung von einer Woche in Lima. Dank meiner bereits sehr guten Spanischkenntnisse und dem ständigen Aufenthalt vor Ort, lernte ich das Feld sehr intensiv kennen. Der Zufall bescherte mir beim ersten Feldforschungsaufenthalt einige Ereignisse, die glücklicherweise nicht an der Tagesordnung stehen, darunter einen Lastwagenunfall mit einem Toten neben dem Haus in dem ich wohnte, sowie Morde an Familienangehörigen der Hausbesitzer. Diese Ereignisse, gemeinsam mit den immer wiederkehrenden Gesprächen über den in der Umgebung existierenden Drogenhandel, die damit verbundene Gewalt und den Problemen, verliehen meinem ersten Forschungsaufenthalt Aufregung und Spannung, auf die ich allerdings gerne verzichtet hätte. Folglich erhöhte sich meine Sensibilität in Bezug auf das Thema Drogenhandel und machte mich bei entsprechenden Recherchen vorsichtiger.

Den zweiten Feldforschungsaufenthalt verbrachte ich vom 17. Juli 2009 bis zum 1. November 2009 in Pozuzo. Dieser war geprägt vom 150-jährigen Jubiläum Pozuzos, zu dem eine Gruppe von ca. 80 Tiroler_innen aus Österreich, eine Gruppe von ca. 30 Personen der deutschen Kolonie Tovar aus Venezuela, sowie viele andere Besucher_innen anreisten. Beim zweiten Aufenthalt fokussierte ich mich in meiner Forschung weitgehend auf das Thema Kulinarik.

3.2.1 Feldforschung

Bereits in der ersten Feldforschungsphase von Juli bis November 2008 versuchte ich möglichst viele Informationen in mich aufzunehmen. Ich dokumentierte informelle Gespräche, Erlebnisse und Beobachtungen in meinem umfassenden Feldforschungstagebuch. Im Folgenden werden mein Vorgehen und der Zugang zum Feld dargestellt, um einen Eindruck über die Gegebenheiten und meine Beziehungen zum Feld zu geben.

Kontakte knüpfen im Vorfeld der Feldforschung

Im Zuge des Projektes war ich vor meinem Feldaufenthalt im April 2008 im Auswandererdorf Silz in Tirol auf Feldforschung. Ich wohnte im Gasthof Post, deren Wirtschafterin sich neben anderen bekannterweise für Pozuzo einsetzt. Zufällig waren dort zwei Pozuzinerinnen zu Besuch, die auf Sprachaustausch in Tirol waren. Ich lernte so Maribel Gstir und Johanny Zevallos kennen, die mir anboten, ein Zimmer in Pozuzo zu besorgen und mir zu helfen. Das Angebot nahm ich gerne in Anspruch und so reservierte Johanny Zevallos für mich mein Zimmer für den ersten Feldforschungsaufenthalt in Pozuzo. Des Weiteren ergab es sich, dass Johanny Zevallos und ihre Mutter Maria Egg gerade in Lima waren als ich im Juli dort ankam und wir die Reise nach Pozuzo

gemeinsam antreten konnten.

Vorstellen und Kontakte knüpfen in Peru

Ich freundete mich mit Johanny Zevallos an, die mich in die Tätigkeiten, Ausflüge, Freizeitgestaltung etc. ihres Freundeskreises und ihrer Familie einband und der ich auch in ihrer am Wochenende geöffneten Pizzeria öfters aushalf. Johanny verdanke ich sehr viele Kontakte zu anderen Pozuziner_innen, da sie mich gleich nach unserer Ankunft den Autoritäten des Dorfes und in weiterer Folge all jenen vorstellte, die sie für interessant für meine Forschung hielt und von denen ich von Dritten gehört hatte, dass sie interessant für mein Forschungsgebiet wären.

Ich wohnte in der Pension „Las Orquideas“ gemeinsam mit Ärzten, Krankenschwestern, Händlern und Pozuziner_innen. Einige von den Bewohner_innen und externen Arbeitern nahmen dort auch „pension“, d.h. sie aßen dort gegen Bezahlung mehr oder weniger regelmäßig Frühstück, Mittagessen und Abendessen. Dies machte ich ebenso und sammelte dadurch Erfahrungen mit der alltäglichen Küche in Pozuzo und traf so auch immer wieder andere Personen beim Essen, was zu Austausch über Dorftratsch und sonstige Themen führte.

Während meiner ersten Feldforschungsphase waren mehr oder weniger lang auch der österreichische Pozuzoforscher und -liebhaber Bruno Habicher sowie Pia Koch, Diplomandin des Dialekt- und Sprachforschers Wilfried Schabus (Universität Wien) in Pozuzo, die mir wertvolle Kontakte vermittelten, mich empfahlen und einigen Personen vorstellten, besonders jenen, die noch Tirolés sprechen.

Während meiner zweiten Feldforschungsphase 2009 wohnte ich bei Rufina Pónce[60], bei der ich auch „pension“ nahm. Dort war ich der einzige dauerhafte Gast, wodurch meine kulinarischen Wünsche oft beherzigt wurden.

Kommunikation

In Pozuzo Centro ist es aufgrund der Größe des Dorfes relativ einfach mit Personen, die im Dorf oder auf nahen Höfen wohnen, zu kommunizieren, da man sie entweder regelmäßig auf der Straße trifft, sie kurzentschlossen besucht oder einfach anruft. Empfang für Mobiltelefone gibt es jedoch nur im Tal rund um Pozuzo Centro, Prusia und Monte Funer. Festnetz existiert nur in Häusern von Pozuzo Centro sowie einem Geschäft in Prusia. Satellitentelefone hingegen gibt es in ein paar entfernt gelegenen Siedlungen, meist allgemein zugänglich in einem Geschäft[61]. Außerhalb dieses Radius können Personen von abgelegenen Gehöften am Wochenende, vornehmlich am Sonntag nach dem Gottesdienst am Hauptplatz[62], in den Häusern ihrer Verwandten oder auf den

[60] Sie stammte aus dem Andengebiet rund um Pozuzo und hatte keine öst.-dt. Wurzeln. Sie ist 2011 in ihrem 57. Lebensjahr verstorben.
[61] Um jemanden aus solch einer Siedlung zu erreichen, ruft man den Laden an und die Besitzer informieren sodann die betreffende Personen, um ihnen die Nachricht zu übermitteln oder dass sie zurückrufen sollen.
[62] Nach der Messe wird zudem jeden Sonntag von den Messbesuchern am Kirchplatz die peruanische

Straßen im Dorf angetroffen werden. Eine andere Möglichkeit um Personen von mehr oder weniger entlegenen Höfen Nachrichten zukommen zu lassen ist, sie einem Schulkind mitzugeben, das im entsprechenden Haushalt lebt. Leben die Personen sehr weit entfernt, ist es möglich Personen, die man am Wochenende trifft und die in der Nähe der Person wohnen, die man kontaktieren wollte, zu bitten etwas auszurichten. Um Zeitpunkte für einen Besuch für ein Interview auszumachen, war dementsprechend oft sehr viel Zeit notwendig. Die ausgemachten Treffen wurden sehr pünktlich wahrgenommen. Wurde die Anreise zu einem entlegenen Hof durch Regen (schlammige Fahrbahnen) verhindert, so kam ich zum nächstmöglichen Zeitpunkt oder Tag.

Herausforderung Transport

In Pozuzo ist das Hauptverkehrsmittel das leichte Motorrad (Enduro), weil damit alle Straßen und auch viele (Feld)Wege befahren werden können. Es existieren sehr wenige Privatautos. Neben privaten Verkehrsmitteln gibt es Dreiräder-Motortaxis für den Nahverkehr sowie Taxis und Busse in die nächstgelegenen Dörfer und Städte. Die Motortaxis verkehren nur zwischen den Hauptsiedlungen, da die Fahrer längere Strecken und steile Straßen nicht befahren wollen oder können. Ihre Anzahl und Verfügbarkeit ist außerdem sehr eingeschränkt. Taxis verkehren mehr oder weniger regelmäßig zwischen größeren abgelegenen Dörfern (e.g. Tingo Malpaso, Santa Rosa). Um Einzelpersonen an entlegene Orte zu bringen, verlangen Taxis oder Touristguides („guías“) zum Teil auch von Einheimischen oft horrende Preise. Hinzu kommt, dass die damit verbundene ständige Anwesenheit eines „Chauffeurs“ die Situation der Datenerhebung zusätzlich beeinflusst. Zusätzlich gibt es zwei Buslinien mit fixen Fahrzeiten, die in die nächsten Städte - das Flusstal hinunter nach Codo de Pozuzo oder das Flusstal hinauf nach Oxapampa - fahren[63].

In der ersten Feldforschungsphase war Carlos Gstir so freundlich, mir sein Mountainbike unentgeltlich zu leihen. Damit konnte ich mich zumindest tagsüber zwischen den Hauptsiedlungen Prusia, Pozuzo und Monte Funer unabhängig und alleine bewegen. Alle Ausflüge zu weiter abgelegenen Siedlungen und Höfen wurde durch die extremen Entfernungen und Steigung der Straße erschwert bis verunmöglicht. Ich war folglich oft auf Bekannte oder Freunde angewiesen, die mich zu abgelegenen Höfen oder einer Siedlung führten oder mitnahmen (zu Fuß, am Maulesel oder Motorrad). Da ich diese Ausflüge erst nach vielen Wochen des Aufenthaltes - als ich mich bereits eingelebt hatte - machte, wurde ich an Leute verwiesen und mitgenommen, die ohnehin den selben Weg hatten, oder wenn es keine andere Möglichkeit gab, als Freundschaftsdienst dorthin fuhren, was allerdings sehr selten vorkam[64]. Ich unternahm zwei Ausflüge gegen Ende

Nationalhymne gesungen.

[63] Sie halten auch einfach an der Straße, um Personen ein- oder aussteigen zu lassen. Da die Busse nach Oxapampa allerdings oft überfüllt sind, werden Personen, die an der Straße einsteigen wollen, oft nicht mitgenommen.

[64] Die meisten Strecken legte ich allerdings mit dem Fahrrad oder zu Fuß zurück, was bei den Pozuziner_innen zum Teil Erstaunen und Unverständnis hervorrief, da Rad fahren dort nicht besonders

der ersten Feldforschung, bei der die Bekannte, die mich mitnahm auch beim Interview anwesend war. Ich hatte sie allerdings vorher über den Ablauf der Datensammlung informiert und kannte sie soweit, um ihren sozialen Einfluss auf die Situation abschätzen zu können.

In der zweiten Feldforschungsphase teilte ich ein Motorrad mit Jose Egg Estrada, was es mir erheblich erleichterte meine Informanten und Informantinnen zu besuchen und mich unkompliziert und individuell über weitere Strecken zu bewegen.

Die möglichen Arten der Kommunikation und wie Treffen je nach Entfernung des Hofes arrangiert werden mussten, war bereits Teil des Wissens, das ich während meiner Feldforschung erwarb und gleichzeitig praktisch anwandte, um mich in Pozuzo überhaupt bewegen und mit meinen Informanten und Informantinnen in Kontakt treten und kommunizieren zu können.

Sicherheit

Die schlecht befestigten Straßen und manchmal auch Trunkenheit am Steuer gepaart mit der Tatsache, dass so gut wie niemand in Pozuzo eine Fahrschule besucht hat - geschweige denn einen Führerschein besitzt - tragen u.a. dazu bei, dass regelmäßig Unfälle passieren. Viele der Lenker können zwar nicht Rad fahren, dafür aber Motorrad fahren. Kinder lernen bereits in jungen Jahren (ab sechs Jahren) Motorrad fahren und praktizieren es auch häufig, besonders wenn sie auf entlegenen Höfen wohnen und somit von einer Motorisierung abhängig sind. Die schlechte Wartung und der Zustand von Kraftfahrzeugen tragen ebenfalls zu einem erhöhten Unfallrisiko bei. Die unbefestigten Straßen müssen ständig gewartet werden, da es regelmäßig zu Vermurungen, Steinschlägen und sonstigen Schäden kommt. Während meinem Aufenthalt sind aus zuvor erwähnten Gründen mehrere Personen verunglückt, einige davon tödlich. Pozuzo ist ansonsten im Gegensatz zu andern Orten in Lateinamerika relativ sicher. Es gibt kaum Zäune und das Absperren von Motorrädern oder Häusern setzt sich erst langsam durch (seitdem Pozuzo nicht mehr „am Ende der Straße“ liegt sondern „am Weg nach Codo de Pozuzo“). Gewalt gegenüber Frauen, die alleine unterwegs sind, ist im Alltag im Dorf kein Thema. Auf der Straße nach Oxapampa kam und kommt es dennoch immer wieder zu Überfällen auf Busse[65]. Für Besucher_innen ist Pozuzo grundsätzlich ein sicherer Ort, der nur vor allem für jene Menschen gefährlich werden kann, die sich zu sehr mit dem Thema Kokainhandel auseinandersetzen und/oder sich darin verwickeln bzw. dabei an die falschen Personen geraten. Selbstjustiz ist besonders in der Nachbarstadt Codo de Pozuzo, wo keine Polizeistation vor Ort existiert, keine Ausnahme.

üblich ist.

[65] Es gibt erst seit kurzem eine Bank in Pozuzo, sodass ein Überfall sehr rentable sein konnte. Im Jahr 2008 fand ein solcher Überfall während meines Aufenthalts statt (siehe auch: Zbinden Gysin, 2005).

Teilnehmende Beobachtung bei Festen und kirchlichen Riten

Aufgrund der Forschungsfrage des Forschungsprojektes bezüglich Pflanzenverwendung in lokalen Bräuchen, nahm ich in der ersten Feldforschungsphase an allen kirchlichen und staatlichen Feiern und Bräuchen teil, die ich erfragt hatte. Neben der wichtigen Festwoche im Juli waren dies vorrangig kirchliche Festivitäten wie Dorfpatronagen, Firmung, Hochzeit, Prozessionen für den Señor de los Milagros, Totenwache, Begräbnis, Allerheiligen und Allerseelen, oder der Einweihung der Straße nach Codo de Pozuzo, aber auch Geburtstagsfeste, Fest der Viehbauern, Frühlingsfest etc. Bei diesen Gelegenheiten galt mein Interesse auch der kulinarischen Seite dieser Anlässe. Diese Feiern dokumentierte ich mit Fotos und Beschreibungen meiner Eindrücke im Feldtagebuch.

Forschen in Pozuzo

Insgesamt wurde mein Forschungsinteresse an Bräuchen, Pflanzen und Essen von den Pozuzinern und Pozuzinerinnen interessiert hingenommen, wobei sie sich mir gegenüber sehr zuvorkommend verhielten. Pozuzo erfreut sich besonders bei jungen Wissenschafter_innen, insbesondere Tiroler_innen, als Forschungsgebiet großer Beliebtheit. Die Pozuziner_innen sind mittlerweile an das Interesse von Fremden gewöhnt. In den letzten Jahren sind um die Nachkommen der Siedler in Pozuzo zunehmend Diplomarbeiten (Tinzl, 2005; Traxler, 1998; Walser, 2005; Zbinden Gysin, 2005) und andere wissenschaftliche Arbeiten (Steinicke und Neuburger, 2009b; Zbinden Gysin, 2009a), sowie einige Dokumentarbücher (Habicher, 2003; Habicher und Naupp, 2009; Habicher-Schwarz, 2001) und -filme (siehe S.193) entstanden. Die wenigen noch „Tirolés“ sprechenden Personen werden von den oben genannten Informationssuchenden und den Tiroler Vereinen gerne und oft in Beschlag genommen, wodurch sie an den Umgang mit deutschsprachigen Europäern bereits gewöhnt sind. Das Sprichwort der Saamen in Finnland, *„wonach eine typische Saamenfamilie heute aus fünf Mitgliedern besteht: Großmutter, Mutter, Vater, Kind und dem Hausanthropologen“* (Kaschuba, 1999:208) trifft in seiner überspitzten Formulierung auch auf Pozuzo zu.

Deutschsprachige Europäer_innen, insbesondere Österreicher_innen, Deutsche und im Speziellen Tiroler_innen, werden im Gegensatz zu anderen Touristen und Touristinnen oder Besucher_innen als Menschen mit gemeinsamen Wurzeln wahrgenommen und besonders freundlich empfangen. Das Bewusstsein über öst.-dt. Wurzeln ist vorhanden und wird genutzt, um Gemeinschaft und Beziehungen zu Besucher_innen aus diesen Ländern aufzubauen. Es gibt mehrere Gründe für eine besondere Behandlung: u.a. das Interesse, wie es „da drüben, wo unsere Vorfahren her sind“, nun tatsächlich aussieht; das Wissen, dass über Kontakte nach Europa wirtschaftliche und finanzielle Hilfe akquiriert werden kann; das Interesse am Erhalt der öst.-dt. Kultur und Sprache und die Bestätigung, dass Pozuzo und seine Migrationsgeschichte einmalig sind.

Die Sicht auf mich war davon geprägt, dass ich eine blondhaarige, weiße Österreicherin, die im Aussehen den Vorstellungen der Pozuziner_innen einer solchen entspricht. Zudem bin ich eine junge Frau in einer fixen Beziehung ohne Kinder, sowie eine Forscherin, die sich hauptsächlich für die Nachkommen der öst.-dt. Siedler_innen interessiert. Der letzte Punkt entspricht auch der Erwartungshaltung, dass man sich als Österreicherin ausschließlich für jene interessiert und nicht für die „zugereisten" Hochlandperuaner_innen. Mit dieser Zuschreibung wird man zwischen den wichtigsten Autoritäten herumgereicht und weitervermittelt. Unter meinen Informanten und Informantinnen befinden sich somit die als wichtig wahrgenommen Personen der „Tiroléser Kultur" des Dorfes, also Personen die zentrale Positionen innehaben[66] und weniger Menschen, die in der (geographischen oder sozialen) Peripherie tätig sind oder wohnen.

3.2.2 Feldtagebuch

Wie bereits oben beschrieben, führte ich während meiner gesamten Feldforschungszeit ein ausführliches Feldtagebuch. Für Notizen, die ich unterwegs machte, benutzte ich anfänglich ein dickes Papiertagebuch im A5-Format. Es war allerdings schwer und unpraktisch in der schnellen Handhabung und für ungewollte Mitleser leicht zugänglich. Daher entschied ich mich bald für einen kleinen Notizblock im Hosentaschenformat, der für schnelle Notizen unterwegs diente und dessen Inhalt ich später in ein Texttagebuch am Computer übertrug. Mitunter vernichtete ich die Mitschrift anschließend. Alle anderen Informationen tippte ich aus dem Gedächtnis direkt in ein Textfile. Der Inhalt des Tagebuchs besteht aus Beschreibungen von Beobachtungen zu allgemeinen (z.B. Dorfleben) und speziellen (z.B. Kulinarik) Themen, gibt Inhalte von Gesprächen und gesammelte Informationen wieder, enthält Reflexionen über den Forschungsverlauf, sowie meinen persönlichen Zustand und die Beziehung zum Feld. Da mein Tagebuch teils vertrauliche und heikle Daten enthielt, verschlüsselte ich das Dokument neben der Zugangssperre meines Computers sicherheitshalber noch zusätzlich.

3.2.3 Dokumentation durch digitale Bilder

Bei der teilnehmenden Beobachtung, insbesondere von Festen wie bei der unten beschriebenen „full participation", verwendete ich eine digitale Spiegelreflexkamera zur Dokumentation der Aktivitäten. Die visuelle Erfassung von einzelnen Tätigkeiten oder Abläufen ganzer Riten oder Tagesfeiern verwendete ich beim späteren Tagebucheintrag als Erinnerungsstütze („Fotonotizen"). Oft passierten sehr viele Dinge gleichzeitig oder schnell hintereinander, sodass es unmöglich war, sich über alle Beobachtungen Notizen

[66] Da es innerhalb der Gemeinschaft der öst.-dt. Pozuziner_innen viele Zerwürfnisse zwischen und innerhalb von Familien gibt, wurden meine Wege sicherlich durch meine Anbindung an die Familie Egg Gstir beeinflusst. Es wird allerdings von fast allen der Gemeinschaft versucht, diese Feindschaften nicht zu zeigen. Sie sind dennoch spürbar, wenn auch nicht fassbar. Es ist mir nur einmal passiert, dass eine Pozuzinerin eine Andere beschimpfte. Ansonsten beschränkte sich der Ausdruck solcher Fehden in Andeutungen. Ausnahme bildet ein „verstoßener" Pozuziner, der seit den Wahlen 2007 von der öst.-dt. Gemeinschaft sozial weitgehend ausgeschlossen wird (vgl. Zbinden Gysin, 2009b).

zu machen. Es war mir oft eine große Hilfe, die Fotos später anzusehen und anhand dieser über das Geschehene zu reflektieren. Bei den meisten Bräuchen und kirchlichen Riten bekam ich mit meiner Kamera so etwas wie den Status einer Fotografin zugeschrieben, was mir die Fotodokumentation erleichterte. Bei anderen Gelegenheiten war es für mich persönlich allerdings unmöglich Fotos zu machen - wie etwa bei der Totenwache - da es mir mein eigener Habitus verunmöglichte.

3.3 Methoden zur Erfassung der kulinarischen Vielfalt

Neben der teilnehmenden Beobachtung stellte ich zusätzlich gezielte Beobachtungen an, die sich mit dem Thema meines Interesses auseinandersetzten. Dazu zählt die Erfassung des kulinarischen Angebots in Pozuzo im öffentlichen sowie privaten Raum. Um die kulinarische Vielfalt und das Wissen darum zu erfassen, wurden unterschiedliche Methoden gewählt. Es wurde einerseits das theoretische Wissen von Personen zu dem Thema abgefragt und andererseits die gelebte Praxis erhoben. Das theoretische Wissen und die Vorstellungen über die Küche erhob ich mittels Befragungen (Listen und qualitativen Interviews). Das praktische Wissen erhob ich durch gezielte Beobachtungen, eigene Lerntätigkeit und Gartenbegehungen.

3.3.1 Erfassung des kulinarischen Expertentums

Um die Expertinnen und Experten über „Comida tirolesa“ in Pozuzo zu ermitteln, wurden Empfehlungs- und Ratnetzwerke erhoben. Unter dem Begriff „Comida tirolesa“ wurden dabei jene typischen Pozuziner Speisen verstanden, die in Zusammenhang mit dem kulinarischen öst.-dt. Erbe stehen. Das Adjektiv tirolerisch steht also wieder vor allem für die „Tiroléses“ und selten für die österreichischen Tiroler_innen. 33 Personen wurden befragt, wen sie (i) empfehlen können, der viel zu dem Thema „Comida tirolesa“ weiß und (ii) an wen sie sich selber wenden, wenn sie zu diesem Thema Rat benötigen. Bei der Befragung stellte sich indirekt heraus, dass von Seiten der Befragten neben der Tatsache, dass die von ihnen empfohlene Person viel zum Thema weiß, auch folgende praktische Überlegungen mit einflossen: Die empfohlene Person ist für die Interviewende transporttechnisch (relativ leicht) zu erreichen und würde die Interviewende auch empfangen und mit ihr sprechen.

Die informellen Gespräche und teilnehmende Beobachtung lassen darauf schließen, dass die Antworten der 33 Befragten für die Forschungsgruppe repräsentativ sind. Die so erhobenen und vereinheitlichten Namenslisten wurden mittels der Software Pajek visualisiert und sind in Kapitel 6.1.1 dargestellt.

3.3.2 Erfassung des kulinarischen Angebots in Restaurants

Die angebotenen Speisen und Getränke wurden anhand der Menükarten der Restaurants im Bezirk Pozuzo erhoben. Es wurden insgesamt 22 Speisekarten fotografiert, die eine Bestandsaufnahme vom 9. Juli 2008 bis 8. August 2008 darstellen.

20 davon wurden in Pozuzo Centro und Prusia, zwei weitere in Tingo Malpaso[67] erfasst. Die vereinheitlichten und bereinigten Listen wurden mittels der Software „Visual Anthropac - Freelists“ ausgewertet (Kapitel 4.2.7).

3.3.3 Erfassung der alltäglichen Küche

Die kulinarische Vielfalt im alltäglichen Leben erfasste ich mittels Esstagebuch, in das ich fünf Monate lang alle Speisen und Getränke, die ich in der Zeit der Feldforschung 2008 konsumierte, eintrug. Die Liste spiegelt sehr genau die Essgewohnheiten der Pozuziner und Pozuzinerinnen wider. Denn ich speiste überwiegend in der kleinen Pension in der ich eingemietet war und in der, wie erwähnt, auch die Familie der Pensionsbesitzer selbst sowie weitere Personen aßen. Darunter waren solche, die dort dauerhaft (Monate bis Jahre) ein Zimmer mieteten[68], wie auch Pozuziner_innen, die dort „pensionistas“ waren, d.h. täglich dort essen gingen und als Essgäste registriert waren. Es wurde von der Hausbesitzerin oder deren Angestellten Frühstück (6.00-8.00 Uhr), Mittagessen (12.00-14.00 Uhr) und Abendessen (18.00-20.00 Uhr) zubereitet. Es wurde jeweils nur ein Gericht und ein Getränk für alle gekocht, wobei auf Wunsch auch alternative, einfach zuzubereitende Speisen kredenzt wurden (z.B. Reis mit Spiegelei). Bei Festen, am Wochenende oder bei Besuchen aß ich öfter auswärts, was auch unter den Pozuziner_innen üblich ist. Da ich mit der Betreiberin der Pizzeria befreundet war, half ich dort oftmals am Wochenende aus und aß dadurch sehr häufig Pizza. Diese Speise kennzeichnete ich gesondert und bezog sie nicht in die Analyse über alltägliche Essgewohnheiten ein, da Pizza in Pozuzo sehr selten erhältlich ist, kaum selber gebacken wird und darum nicht zu den wichtigen alltäglichen Speisen gehört (Kapitel 4.2.5).

3.3.4 Befragung zu der regionalen Zuschreibung von Speisen und Getränken

Zur Erfassung der kulinarischen Vielfalt wurden 15 Personen über ihr Wissen zu Speisen und Getränken befragt. Angelehnt an das Freelisting der Cultural Domain Analysis (vgl. Bernard, 2002; Borgatti, 1998; Schnegg und Lang, 2007) wurden jeweils drei unterschiedliche Zuschreibungskonzepte zu den Speisen und Getränken erfragt, also insgesamt sechs Listen in einem Interview erhoben. Zuerst wurden alle Speisen und Getränke abgefragt, die den Personen jeweils einfielen. Im zweiten Schritt befragte ich die Personen zu den Pozuziner Speisen und Getränken und im dritten und letzten Schritt bat ich, mir die Tiroler Speisen und Getränke zu listen, die sie kennen[69].

Für die ersten Befragungen suchte ich möglichst unterschiedliche Menschen aus, was ihren Wohnort, ihre soziale Stellung, ihr Geschlecht, ihr Alter und ihre Herkunft (Tabelle

[67] In Tingo Malpaso hatte nur eines der zwei Restaurants auf Anfrage eine Menükarte. Feierlichkeiten der „Semana Turística“ - der Tourismuswoche - finden dort nicht statt.

[68] Darunter befanden sich drei Pozuziner_innen, eine Krankenschwester, ein Händler und zwei Ärzte, die sich allerdings ein Zimmer teilten, da sie abwechselnd - je 2 Wochen lang - in Pozuzo Dienst taten.

[69] Diese quantitative und standardisierte Methode folgte einer festgelegten Vorgehensweise der übergeordneten Methode des FWF-Projekts und unterlag sehr strengen Regeln (siehe 4.2.3).

2) anbelangte. Weitere Informanten und Informantinnen erhielt ich durch Snowball-Sampling, also Empfehlungen der bereits Interviewten. Um einen Bias (z.B. nur eine Familie oder nur Köche etc.) zu vermeiden, suchte ich neben dem Snowball-Sampling nach Interviewpartnern und Interviewpartnerinnen außerhalb der Gruppe von Menschen, die mir empfohlen wurde.

Tabelle 2: Zusammensetzung des Samples der Befragten zur regionalen Zuschreibung von Speisen und Getränken (n=15)

Wohnorte	***Urbane Gebiete:*** 6 Personen aus Pozuzo Centro, Prusia, Monte Funer und La Esperanza ***Ländliche Gebiete:*** 9 Personen aus Guacamayo, Delfín, Palmapampa, Santa Rosa, Torropampa und Yulitunqui
Gender	7 Männer; 8 Frauen
Alter	zwischen 27 und 78
Herkunft	12 Personen aus Pozuzo öst.-dt. Abstammung 1 Person aus Pozuzo andiner Abstammung 3 Personen aus Oxapampa andiner Abstammung (seit bereits 6-12 Jahre in Pozuzo)

Die bereinigten Listen wurden mittels der Software „Visual Anthropac - Freelists“ ausgewertet und dabei die Häufigkeiten der Nennungen ermittelt. Die Ergebnisse dienten als Grundlage für die umfassende Beschreibung der für Pozuzo relevanten Küche in Kapitel 4.2.3.

3.3.5 Identifizierung von ausgewählten Speisen anhand von Fotos

Die Interviews über ausgewählte Pozuziner Speisen fanden im Zuge der Erfassung der Kenntnis von „Tiroler“ Speisen im Projekt „Tyrolean Emigrants Knowledge“ statt. Beim „Identification task“ werden den Befragten Fotos von Speisen vorgelegt und über diese - sofern sie sie erkennen - näher befragt (vgl. Thomas, et al., 2007). Im Projekt wurden insgesamt 15 verschiedene Speisen aus Tirol, Dreizehnlinden, Pozuzo und Australien[70] abgefragt. Sechs Speisen davon waren Speisenfotos aus Pozuzo: Carbonatalan, Reisknödelsuppe, Würstel, Wiener Schnitzel, Bananenstrudel und Torrejitas. Aussagen über jene Speisen sind in Kapitel 4.2 mit eingeflossen.

Die Befragung fand in der zweiten Feldforschungsphase 2009 statt. Insgesamt wurden sechs Frauen und acht Männer im Alter zwischen 27 und 79 Jahren interviewt. Sieben Personen wohnen in den urbanen Gebieten Pozuzos, sechs in ländlichen und eine gebürtige Pozuzinerin wohnte zur Zeit des Interviews in Lima. Zwei Personen stammen ursprünglich aus den Andengebieten (Oxapampa und Tarma), eine davon ist mit einem Pozuziner verheiratet. Alle weiteren zwölf Befragten haben zumindest durch einen Elternteil öst.-dt. Wurzeln.

3.4 Methoden zur Erfassung der Nahrungsressourcen

Neben der Erhebung der kulinarischen Praxis bildeten die Ressourcen, die dafür verwendet werden, sei es aus eigenem Anbau oder Geschäften, einen Schwerpunkt. Augenmerk lag auf den Ressourcen aus dem Handel und dem eigenen Anbau sowie

[70] Folgende Speisen wurden auf den Fotos gezeigt: Tiroler Knödel, Gulasch, Wiener Schnitzel, Schlipfkrapfen, Reisknödel, Apfelstrudel, Tiroler Gröstl, Carbonatalan, Bananenstrudel, Schweinsbraten, Würste, Mus, Brennsuppe, Kaiserschmarrn und Torrejitas.

deren ortsüblichen Namen, die als typisch angesehen wurden. Aufgrund der Ausrichtung des FWF-Projektes wurde überwiegend auf pflanzliche Ressourcen fokussiert. Einerseits wurden die verfügbaren Ressourcen durch Begehungen von Hausgärten, Wäldern, Märkten und Geschäften und andererseits durch Befragungen erhoben.

3.4.1 Erfassung des Angebotes von pflanzlichen Ressourcen in Geschäften

Während meiner Feldforschungszeit 2008 erhob ich alle pflanzlichen Produkte, die in den Geschäften oder Marktständen im Bezirk Pozuzo angeboten wurden. Dazu erkundete ich das Angebot aller Apotheken und Geschäfte in Pozuzo Centro, Prusia, Santa Rosa und Tingo Malpaso[71]. Im Bezirk Pozuzo gibt es keinen Marktplatz oder -tag. Die so erhobenen Listen wurden immer wieder auf ihre Vollständigkeit hin überprüft, da saisonale Früchte zum Angebot hinzukamen. Ich konnte während meiner Anwesenheit allerdings nur die Saisonfrüchte der Trockenzeit aufnehmen. Die Ergebnisse flossen in das Kapitel 4.2.1 ein. Die vollständige Liste, die einen Überblick über alle angebotenen Pflanzen, -teile oder pflanzlichen Produkten gibt, findet sich im Anhang III.

3.4.2 Erfassung von Ressourcen aus Landwirtschaft und Hausgärten

Um zu erfassen, welche Produkte aus der Landwirtschaft und den Hausgärten in die Küche Pozuzos Eingang finden, machte ich Begehungen von Hausgärten (Huertas) und landwirtschaftlichen Flächen (Chacras). Da in der Trockenzeit nicht alle Feldfrüchte kultiviert wurden (Reis wurde vorher geerntet und erst Anfang der Regenzeit wieder angebaut) führte ich auch viele informelle Gespräche über die Produkte, die aus der eigenen Landwirtschaft verwendet werden. Das Ziel war nicht die Beschreibung der genauen Anbaupläne je Haushalt, um sie quantitativ zu vergleichen, sondern die Vielfalt der angebauten und verwendeten Pflanzenarten zu erfassen. Jenen Pflanzen, die von Personen unterschiedlich benannt wurden (wie Oregano oder Minze) oder laut der Befragten einen hohen Stellenwert haben (wie etwa der Schnittlauch) wurde besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Insgesamt dokumentierte ich mittels Fotografien Pflanzen auf 31 Ländereien[72] im Bezirk Pozuzo, die jeweils einem Haushalt zugerechnet werden können. Die Informanten und Informantinnen begleiteten mich überwiegend durch ihre Hausgärten, teilweise auf ihre Felder und in den umliegenden sekundären Regenwald. Alle erfassten lokalen Pflanzennamen wurden anschließend um ihre wissenschaftlichen Namen erweitert. Die botanische Pflanzenerkennung und -benennung basiert auf meiner eigenen botanischen Pflanzenkenntnis, wissenschaftlichen Pflanzenbüchern und lokalen

[71] Darunter waren zwei Apotheken in Pozuzo Centro (die einzigen im Bezirk Pozuzo), ein Naturheilladen in Pozuzo Centro (hat je ein Wochenende im Monat geöffnet) und ein fahrender Naturheiler in Tingo Malpaso, zwei Gemüseverkäufer auf der Straße (unregelmäßig und temporär in Pozuzo Centro anwesend), ein Gemüseladen in Pozuzo Centro (der einzige im Bezirk Pozuzo), zehn Gemischtwarenläden (die Zahl der Geschäfte und die Art der zu verkaufenden Produkte darin sind sehr flexibel) in Pozuzo Centro, Prusia und Montefuner und Verkäufer aus den „Communidades Campesinas“ bei der Gemüseausstellung in Tingo Malpaso.

[72] Darunter befanden sich Haushalte in den urbanen Gebieten Pozuzo Centro (8), Prusia (2), Montefuner (1) und in den ländlichen Gebieten Delfín (4), Guacamayo (4), Santa Rosa (5), San Luis (1), Palmira (1), Palmatambo (1), Palmapampa (1), Victoria (1), Cushi (1) und Rio Tigre (1).

Experten, sowie der Bestimmung der Pflanzen anhand von Fotos durch den Botaniker Rodolfo Vasquez vom Missouri Botanical Garden in Oxapampa.

3.4.3 Erfassung von Nutzpflanzen im Alltagsgebrauch

Im Zuge des FWF-Projektes wurde die Verwendung von Pflanzen im „Brauchtum" erhoben. Zuerst wurden die Pozuziner Gebräuche durch Interviews von fünf Experten und Expertinnen - Mitglieder von Kulturvereinen und Lehrerinnen - erhoben. Die Befragungen wurden mit einer Vorlage eines Jahreskalenders gemacht und allesamt im Dialekt „Tirolés" gehalten, in dem es das Wort Brauch oder Brauchtum nicht gibt, wie sich während der Interviews herausstellte[73]. Die spanische Übersetzung von Brauch „costumbres" ist von den Informanten und Informantinnen zunächst nicht in Zusammenhang mit Festlichkeiten gebracht worden, sondern wurde sofort in „Gebrauch" oder „Gewohnheit" umgewandelt, wodurch zunächst vor allem Alltagsbräuche aufgezählt wurden, wie Arbeiten, Frühstücken, Jausnen, Mittagessen, Abendessen, Brotbacken oder das Bestellen von Hausgärten und Feldern . Erst durch das Vorlegen des Jahreskalenders wurden alle Aktivitäten im Zusammenhang mit religiösen oder weltlichen Feierlichkeiten genannt. Die in allen Interviews genannten Bräuche[74] wurden in einem Brauchtums-Jahreskalender, einer Liste zu sonstigen Bräuchen, sowie einer Alltagsbrauch-Liste (Anhang I) zusammengefasst. Sie wurden zur Erfassung der Pflanzen in den jeweiligen Alltagsgebräuchen verwendet, bei der 15 Personen (Tabelle 3) über die Pflanzen befragt wurden, die sie mit den jeweiligen Bräuchen und Aktivitäten in Verbindung bringen.

Tabelle 3: Zusammensetzung des Samples der Befragten zur Pflanzenverwendung in Alltagsgebräuchen (n=15)

Wohnorte	***Urbane Gebiete:*** 8 Personen aus Pozuzo Centro, Prusia und Monte Funer ***Ländliche Gebiete:*** 8 Personen aus Guacamayo, Delfín, Palmira, Rio Tigre, Santa Rosa, Victoria, San Luis und Yanahuanca
Gender	9 Männer; 6 Frauen
Alter	zwischen 38 und 76
Herkunft	14 Personen aus Pozuzo öst.-dt. Abstammung 1 Person aus Oxapampa

Die dabei genannten Essgewohnheiten im Alltag und bei feierlichen Anlässen flossen in Kapitel 4.2.5 und 4.2.6 ein. Die Pflanzen in Verbindung mit der Bewirtschaftung von Feldern und Hausgärten finden sich in Kapitel 4.2.1.

[73] Das Wort „Brauch" existierte bereits in seiner jetzigen Bedeutung im Österreich des 19. Jahrhunderts und hat in der spanischen Übersetzung eine gleiche Bedeutung. Das Wort „Gebräuche" könnte eine Form des Plurals des Wortes Brauch darstellen. Es ist aber auch möglich, dass das Wort „Brauch" in der deutschen Bedeutung aus dem Sprachschatz des Dialekt „Tirolés" verschwand. Schließlich handelte es sich bei den Auswanderern ja vielfach um Personen aus ärmeren Schichten, die vermutlich schon in Tirol abseits gesellschaftlicher Aktivitäten standen. Die verstreute Lage der Höfe in Pozuzo unterstützte eine Pflege und Neubildung von Brauchtum nicht sonderlich (Schabus: Email vom 22.Juli 2011). Christliche Feiertage wurden durch Pfarrer Egg und seine Nachfolger zwar sicherlich wahrgenommen, neben diesen finden sich in der Erinnerung der Pozuziner an frühere Zeiten vor allem die Hochzeiten als gemeinschaftliche Fest und Aktivität wieder.

[74] Die Brauchtumslisten sind sehr umfangreich, es wurden alte und neue Bräuche genannt, d.h. einige dieser werden nicht mehr praktiziert. Auffallend ist, dass bei den sonstigen Bräuchen, die zu bestimmten Anlässen praktiziert werden, von keinem der fünf Informant_innen die Taufe oder Bräuche rund um den Tod einer Person genannt wurden (obwohl ein Monat zuvor ein sehr bekannter Bürger Pozuzus gestorben war).

3.4.4 Identifizierung von und Befragung zu Nutzpflanzen in der Küche

Die Interviews über Nutzpflanzen, im Besonderen zu Schnittlauch und Kren fanden im Zuge der Erfassung der Pflanzenkenntnis im FWF-Projekt statt. Beim „Identification task“ werden den Befragten Fotos von Pflanzen vorgelegt und über diese - sofern sie die Pflanzen erkennen[75] - näher befragt (vgl. Thomas, et al., 2007). Im Projekt wurden zusätzlich zu verschiedenen Heilpflanzen zwei für die Küche relevante Pflanzen - Schnittlauch und Kren - abgefragt, die in der vorliegenden Arbeit in Kapitel 6.2.5 Eingang finden.



Abbildung 7: Identifizierungskarten (links: Schnittlauch; rechts: Kren), die für die Methode der Fotoidentifizierung im FWF-Projekt verwendet wurden.

Die Befragung fand in der zweiten Feldforschungsphase 2009 statt. Insgesamt wurden sieben Frauen und neun Männer im Alter zwischen 35 und 85 Jahren interviewt. Sechs Personen wohnen in den urbanen und zehn in ländlichen Gebieten Pozuzos. Eine Person stammt ursprünglich aus dem Andengebiet und eine weitere Person aus dem nahen Amazonasgebiet. Beide sind/waren mit Pozuziner_innen verheiratet. Alle weiteren 14 Befragten haben zumindest durch einen Elternteil öst.-dt. Wurzeln.

3.5 Methoden zur Erfassung der Wissensweitergabe

Zum Wissen über eine bestimmte Küche gehören dafür verwendete Rohstoffe, Zubereitung, Aussehen und Geschmack von Speisen, sowie der Kontext in dem sie gereicht und wie sie konsumiert werden. Dazu gehört neben explizitem viel implizites Wissen, das auf eine andere Art und Weise weitergegeben wird als explizites Wissen. Um beide Formen der Wissensweitergabe zu untersuchen, wurde das implizite Wissen und seine Weitergabe mittels „full participation“ erhoben, während das explizite Wissen rund um die Wissensquellen, -inhalt und -weitergabe mittels persönlichen Netzwerkkarten erforscht wurde.

[75] Den Fotos auf den Fotokarten, die zum Teil vergrößert waren, fehlte ein Maßstab (Abbildung 7). Deshalb wurde u.a. der Schnittlauch oftmals nicht erkannt. Ein weiterer von den Befragten genannter Grund für das Nicht erkennen der eigentlich bekannten Pflanze war, dass sie die Blüten der Pflanzen nicht kennen, da sie in Pozuzo nicht zum Blühen gelangen, und daher verunsichert oder in ihrem Urteil fehlgeleitet wurden. Da der Schnittlauch auch von Personen oftmals unerkannt blieb, die ihn mir bereits in natura in ihrem eigenen Garten gezeigt hatten, habe ich zu den Identifikationsbefragungen die Ergebnisse der Hausgartenbegehungen miteinbezogen.

3.5.1 Eigene Lerntätigkeit in Pozuzo

Bereits in der ersten Feldforschungsphase 2008 nahm ich gelegentlich bei der Herstellung von Speisen teil. Es eröffnete mir ein besseres Verständnis der betreffenden Speisen, die ich so, im wahrsten Sinne des Wortes, begriff. Während meiner zweiten Feldforschungsphase 2009 beobachtete und/oder erlernte ich das Zubereiten von in Pozuzo häufigen oder wichtigen Speisen. War ich zufällig anwesend wenn jemand eine Speise kochte, bat ich zuschauen oder mithelfen zu dürfen. Zudem fragte ich Personen, die mir im Laufe meiner Feldforschung als Experten oder Expertinnen empfohlen wurden und zu denen ich bereits guten Zugang hatte oder Zugang fand, mir typische Pozuziner Speisen oder von mir gezielt ausgewählte Gerichte kochen zu lehren. Darüber hinaus nahm ich an folgenden drei Projekten zur Weitergabe von kulinarischem Wissen teil.

1) Schulprojekt der Lehrerin Yari Cusis, die eine Serie von Kochkursen für eine ihrer Schulklassen organisierte; Ich nahm allerdings nur an einem Block des Kochkurses teil. Dort trat ich nur als Beobachterin auf.

2) Kochkurs von Alex Neuhaus, der in Lima eine deutsche Bäckerei führt und Sohn der in Pozuzo lebenden Deutschen Helga Wilhelm ist; Er wurde von der Cámara de Turismo de Pozuzo eingeladen einen Backkurs von der Dauer zweier Nachmittage zu geben. Ich nahm als normale Kursteilnehmerin teil.

3) Projekt „Intercambio de Campesinos“ von Augustin Egg und Rebeca Vogt in Kooperation mit der deutschen NGO „Ecoselber“; es wurde über ein Jahr hinweg jeweils ein Bauernpärchen aus dem Bezirk Tingo Maria eine Woche lang auf den Hof von Rebeca und Augustin geholt. Dort wurden sie dann von den Gastgebern in mehreren Bereichen (Viehhaltung, Speisenzubereitung etc.) unterwiesen. Ich war an den „Koch- und Backtagen“ anwesend und war Mitlernende.



Abbildung 8: Eigene Lerntätigkeit (Pozuzo 2009). Linkes Foto: Beim Kneten von Teig beim Kurs von Alex Neuhaus. Rechtes Foto: Beim Zusammenrollen eines Bananenstrudels.

Alle Lerntätigkeiten dokumentierte ich mittels Fotos, fasste die Beobachtungen und Erfahrungen während und nach dem Lernprozess in meinem Feldtagebuch zusammen und erstellte schriftliche Rezepte. Während des Kochens machte ich mir Notizen über das Rezept und den Koch- bzw. Lernvorgang. Später übertrug ich die Rezepte in eine Textdatei, schrieb jedes einzelne Rezept in spanischer Sprache nieder, ließ das Rezept

von Johanny Zevallos Egg lektorieren, legte das Rezept der Köchin oder dem Koch nochmals für etwaige inhaltliche Korrekturen vor und arbeitete diese gegebenenfalls ein. So erhielt ich eine umfassende spanische Rezeptsammlung, die ich am Ende des zweiten Feldforschungsaufenthaltes ausdruckte und kopierte. Jede/r am Projekt teilnehmende Köchin und Koch bekam ein Exemplar der gesamten Rezeptsammlung, um die von ihnen beigesteuerte Zeit und Aufwand zumindest symbolisch zu honorieren.

3.5.2 Persönliche Netzwerkkarten mit Raum für Narrative

Bei der im Folgenden beschriebene und für diese Arbeit adaptierte Methode der Sozialen Netzwerkanalyse[76] wurden persönliche Wissensnetzwerke erhoben, bei denen Informationen über Wissensquellen, Wissensempfänger_innen, deren Merkmale, sowie den Kontext der Wissensweitergabe gesammelt und auf Netzwerkkarten visualisiert wurden. Das Erhebungsverfahren setzt sich aus zwei Teilen zusammen: (1) dem Namensgenerator, der gleichzeitig als Erzählgenerator dient und den Namensinterpreten[77] beinhaltet und (2) die Erstellung der persönlichen Netzwerkkarte. Insgesamt wurden neun Netzwerkkarten erhoben, vier von Männern und fünf von Frauen. Die Befragten waren zwischen 30 und 75 Jahre alt. Die Frauen und Männer wurden aufgrund von Empfehlungen ausgewählt, wobei darauf geachtet wurde, dass diese nicht nur aus dem Zentrum Pozuzos waren oder der gleichen Familie entstammen.

Im ersten Teil der Erhebung (Namensgenerator) wurden Wissensquellen durch die einfache Frage „Woher haben sie Ihr Wissen zu Speisen, Getränken und Haltbargemachten?“ generiert. Dabei handelt es sich um den „Wellman approach“[78]. Alle so genannten Akteure (Alteri) wurden in einer Liste erfasst, welche die Grundlage für die Visualisierung (Erstellung der Netzwerkkarte) darstellte. Während des Generierens der Namen wurde den Befragten bewusst sehr viel narrativer Spielraum gelassen, in dem sie sich an Alteri aus unterschiedlichen Lebensphasen erinnerten. Die erhobenen Wissensquellen umfassen häufig das gesamte Leben der Befragten[79].

Während des Erzählflusses wurden an passender Stelle die Fragen des Namensinterpreten eingeflochten. Dabei wurden Merkmale der einzelnen genannten

[76] Dieser Teil der Dissertation zur Methode und Analyse der persönlichen Netzwerkkarten wurde bereits publiziert (Haselmair, 2012).

[77] Der Namensgenerator bezeichnet in der Sozialen Netzwerkanalyse jene Frage oder Fragen, die zum Auflisten von Akteuren (z.B. Personen, Insitutionen) dienen, zu denen die Befragten eine oder mehrere Beziehungen haben. Der Namensinterpret bezeichnet Fragen, die nähere Informationen über die zuvor durch den Namensgenerator aufgelisteten Akteure generiert. Der Erzählgenerator bezeichnet jene Frage oder Fragen, die den Befragten zu Erzählungen anregen.

[78] Namen wurden i) in dem abgegrenzten Themenbereich der Kulinarik ii) mit der vordefinierten Beziehungsbedingung, dass Wissen weitergegeben wurde, frei generiert (Hogan et al., 2007). Dieser Namensgenerator wurde angewandt, da es sich bei Wissen/Wissensquellen um kein multidimensionales Konzept handelt, wie etwa das Konzept des „social support“. Den Befragten bleibt durch das vordefinierte Thema und die Art der Beziehung (Bezug von Wissen) wenig Spielraum für Interpretation, wodurch die Zuverlässigkeit der Daten gewährleistet wird (Marin and Hampton, 2007).

[79] Das Erinnerungsvermögen an Namen von Personen mit geringer emotionaler Bindung zu den Befragten oder an Personen, die schon lange verstorben waren, wie auch an die vollständigen Namen anderer Akteure (besonders Bücher), war bei allen Befragten begrenzt. Sie wurden teilweise durch Rollenbezeichnungen oder Zuschreibungen wie beispielsweise „Tiroler Tourist“ ersetzt.

Alteri (Alter, Geschlecht und Rolle) erhoben. Bei der Zuschreibung der Rolle wurde den Befragten bewusst Spielraum gelassen und keine vorgefertigten Kategorisierung wie etwa Verwandtschaft, Freundschaft, Arbeitskollegen/Arbeitskollegin, Bekanntschaft, Nachbarschaft verwendet (Jansen, 1999). Die Verwendung der Kategorie „Freund“ etwa, die in unterschiedlichen sozialen Kontexten jeweils anders konstruiert wird, ist im Zusammenhang mit dem Namensgenerator ohnehin problematisch[80] (Marin und Hampton, 2007).

Bei der Visualisierung von persönlichen Netzwerkkarten wird im Zentrum der Visualisierung meist ein stellvertretendes Symbol für den Befragten oder die Befragte (Ego) verwendet, das anschließend in Beziehung zu den ebenfalls visualisierten Alteri gesetzt wird. Ein gängiges Modell für die Erstellung von persönlichen Netzwerkkarten ist jenes von Kahn und Antonucci (1980), das den Befragten bereits Sinn-Vorgaben für die um Ego angeordneten Sektoren und Kreise macht (Kahn und Antonucci, 1980), das in vielen Studien, die mit persönlichen Netzwerkkarten arbeiten, angewandt wird[81]. Scheibelhofer (2006) hingegen verwendet in ihrer Studie über die Mobilität von österreichischen Migranten und Migrantinnen in den USA einfache egozentrierte Papiernetzwerkkarten, die von den Informanten und Informantinnen mit wenigen Vorgaben selber gezeichnet wurden. Sie wurden unterstützend zu einem Leitfadeninterview angefertigt, um durch die Visualisierung die Komplexität der Beziehungen des oder der Interviewten zu seinen Interaktionspartner_innen und deren Verortung darzustellen (Scheibelhofer, 2006). Bei der hier präsentierten Methode wurden ebenfalls wenige fixe Bedeutungsgrößen (Tabelle 4) festgelegt, in deren Rahmen die Befragten eigene Gestaltungsmöglichkeiten hatten. Die Starre durchstrukturierter Interviews wird so aufgehoben, führt aber dennoch zu Daten, die zumindest teilweise quantitativ auswertbar sind.

Der zweite Teil des Interviews diente der Erstellung der persönlichen Netzwerkkarten auf Papierbögen, um die erhobenen Wissensquellen zu visualisieren und miteinander in Beziehung zu setzen. Der Inhalt des Interviews wurde so für alle Beteiligten visuell zugänglich (Hogan, et al., 2007; Scheibelhofer, 2006). Die Visualisierungen auf Papier[82] dienten auch als Gedächtnisstütze während des Interviews und bilden neben der Audioaufzeichnung und den Fotos die eigentliche Datengrundlage.

Nach dem Sammeln aller genannten Namen wurden die persönlichen Netzwerkkarten

[80] Für den Vergleich von Daten aus unterschiedlichen Regionen oder Kulturen ist das Konzept der Freundschaft mit großer Vorsicht zu genießen, da in jeder Kultur/sozialen Gruppe Freundschaft anders verstanden wird und somit die Vergleichbarkeit nicht gegeben ist. In Lateinamerika wird schnell jemand als Freund bezeichnet, während das in Zentraleuropa nicht der Fall ist. Um solche Konzepte für verschiedene Kulturen vergleichen zu können, muss also nachgeprüft werden (mittels Befragungen über die Bedeutung der Konzepte), ob sie in den einzelnen Kulturen (oder sozialen Gruppen) auch tatsächlich ähnlich und vergleichbar sind.

[81] Darunter folgende Studien: Bernardi et al. (2006), Kahn und Antonucci (1980) und McCarty et al. (2007).

[82] Papier als Material für die Netzwerkkarten wurde gewählt, da es in Pozuzo günstig und leicht erhältlich ist, sich ebenso einfach transportieren wie bearbeiten lässt und die Menschen eher an den Umgang mit Papier gewöhnt sind als an den mit Computern, was die Interviewsituation erleichterte (Hogan, et al., 2007).

aus folgenden Elementen erstellt (Tabelle 4): Zunächst wurde Ego als kleines rundes Kärtchen in die Mitte des Papierbogen geklebt. Dann teilte der oder die Befragte jedem genannten Alteri ein Kärtchen zu. Für Personen wurden Kreise aus gelbem Farbpapier und für Institutionen/Organisationen, Audio-visuelles oder Printmedien unterschiedlich gefärbte Quadrate verwendet. Die Größe der Kärtchen entsprach der Wissensmenge, die den Befragten vom jeweiligen Alteri vermittelt wurde. Die Kärtchen wurden mit den erfragten Informationen zu Alteri (Name, Alter, Rolle) beschriftet. Anschließend positionierten die Befragten rund um das Ego-Kärtchen alle Personenkärtchen entsprechend ihrer emotionalen Nähe - je näher beim Ego-Kärtchen, desto größer die emotionale Nähe zu dieser Person.

Tabelle 4: Elemente der Netzwerke und ihre Visualisierung

Element	**Visualisierung**
Ego	rundes gelbes Kärtchen in der Mitte des A2-Bogens
Art des Akteurs	rundes gelbes Kärtchen: Person eckiges farbiges Kärtchen: anderer Akteur
Wissensmenge	Größe des Alteri-Kärtchens (Ø 4, Ø 5, Ø 6, Ø 7 cm) entspricht der Menge des weitergegebenen Wissens
Persönliche Nähe	Distanz zu Ego am Papierbogen
Kontakthäufigkeit (Ego zu Alteri)	≡ häufig, = gelegentlich, - selten, - (rot) kein Kontakt
Kennen (Alteri zu Alteri)	einfache Linien zwischen Alteris

Dann wurden Linien zwischen jenen Alteris gezogen, die sich untereinander kennen. Schließlich wurde erhoben, ob und wie oft die Befragten gegenwärtig mit den jeweiligen Personen in Kontakt standen, und dies wurde mit Strichsymbolen (kein Kontakt mehr: rot; selten: 1 Strich; gelegentlich: 2 Striche; oft: 3 Striche) vermerkt[83]. Das fertige Personennetzwerk wurde fotografisch dokumentiert.

Danach wurden die Kärtchen für nicht-menschliche Alteri rund um das Ego-Kärtchen auf der Netzwerkkarte nach Wichtigkeit für den Befragten gruppiert. Wieder wurden Linien zwischen jenen Alteri gezogen, die sich kennen, und die Häufigkeit des gegenwärtigen Kontaktes von Ego zu den verschiedenen Alteri markiert. Schließlich wurde die gesamte Netzwerkkarte fotografisch festgehalten (Abbildung 9) und das Ego sowie alle Alteri-Kärtchen auf den Papierbogen geklebt. Zu Präsentationszwecken wurden einige Netzwerkkarten mit Hilfe der Software EgoNetQF[84] digitalisiert und für die Visualisierung anonymisiert (Abbildung 9).

[83] Die Visualisierung entstand stets in Gemeinschaftsarbeit. Manche der Befragten waren sehr aktiv, andere wiederum überließen es der Interviewerin, die nicht Sinn gebenden Arbeiten der Visualisierung auszuführen (Beschriftung der Kärtchen, Zeichnen der Linien etc.).

[84] Der Softwareentwickler Jürgen Pfeffer hat die Software dankenswerterweise an die speziellen Erfordernisse der Studie angepasst.

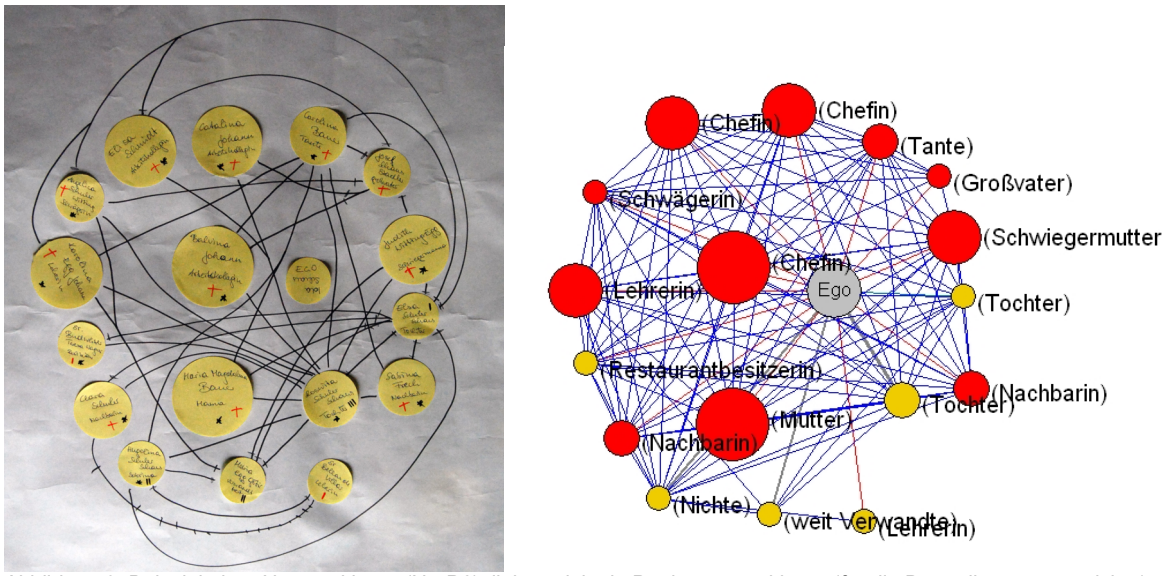


Abbildung 9: Beispiel einer Netzwerkkarte (Nr. P6); links: originale Papiernetzwerkkarte (für die Darstellung anonymisiert); rechts: digitalisierte Netzwerkkarte

Die Visualisierung mittels Netzwerkkarten hatte folgende Stärken und Schwächen. Das Papierformat zeigte seine Grenzen bei der Visualisierung der gegenwärtigen Kontakte zwischen den Alteri und bei der Kontakthäufigkeit zwischen Ego und den Alteri. Zumeist wurden sehr viele Familienmitglieder oder Personen aus der Dorfgemeinschaft genannt, die sich untereinander kennen. Dann wurde es unmöglich, alle Kontaktinformationen als Linien darzustellen und gleichzeitig die Lesbarkeit der Netzwerkkarte zu gewährleisten. Die Verwendung von Papier hatte allerdings den Vorteil, dass eine Improvisation durch die Verwendung anderer gezeichneter Symbole möglich war. Diese Möglichkeit wurde immer wieder genützt. Darüber hinaus können auf Papier Zusatzinformationen leicht an den Rand gezeichnet oder geschrieben werden, was bei einer vorprogrammierten Software mit fixem Fragebogen nicht möglich wäre und für wenig strukturierte Interviews eine geringere Flexibilität bietet. Die persönliche Nähe wurde von den Befragten je nach Wissensmenge des Akteurs (Größe des Kärtchens) so gelegt, dass das visuelle Erscheinungsbild des Netzwerkes stimmig und harmonisch blieb. Dies führte dazu, dass große Kärtchen zwar relativ nahe zum Ego gelegt wurden, metrisch gesehen aber trotzdem stets weiter entfernt lagen als kleinere Akteure. Die dadurch leicht verzerrte Aussagekraft der metrischen Entfernung wurde in der Analyse berücksichtigt, indem die Größe der Kärtchen in den Distanzparameter miteinbezogen wurde. Die Visualisierung der Netzwerke durch Netzwerkkarten förderte insgesamt die Aufmerksamkeit der Befragten, wodurch sie weniger ermüdeten als etwa beim Durcharbeiten von langen Listen von Namen. Da sie selber an der Erstellung der Netzwerkkarten teilnahmen und am Papier bereits die „Ergebnisse“ ihrer Erzählungen sahen, blieb das Interview bis zum Schluss spannend. Einige Befragte bekundeten ihre Freude darüber, sich durch das Interview wieder Menschen in Erinnerung gerufen zu haben, an die sie schon lange nicht mehr gedacht hatten.

Die Analyse der persönlichen Netzwerke erfolgte (a) quantitativ durch den Vergleich der erhobenen standardisierten Größen (z.B. Häufigkeiten von Nennungen) und (b) durch

qualitative Inhaltsanalyse der Narrative.

Für die Auswertung und Berechnungen der unterschiedlichen Größen wurden die Softwarepakete MS Excel, Pajek und SPSS verwendet.

Für die qualitative Analyse wurden die Transkripte der narrativen Texte mittels qualitativer Inhaltsanalyse ausgewertet. Dabei standen die Art des Wissenstransfers, der Grund für Wissensaneignung und der Zusammenhang zwischen Wissensquelle und Art des Wissenstransfers im Vordergrund. Es wurden passende Kategorien entwickelt, auf die Texte angewandt (probecodiert), die Grundstruktur des Kategoriesystems (Codebuch) erstellt, erneut probecodiert, das Codebuch überarbeitet, alle Interviews durchcodiert, das Codebuch reflektiert und gegebenenfalls nachcodiert. Dazu wurde die Software Atlas.ti verwendet. Die codierten Aussagen zu den Themen wurden anschließend paraphrasiert und auf allgemeine Aussagen reduziert (Mayring, 2002).

Die Triangulation von verschiedenen Analysemethoden erwies sich dabei als sehr fruchtbar. Die quantitative Analyse ermöglicht es, durch einfache statistische Beschreibungen und Analysen Zusammenhänge herauszuarbeiten, die qualitativ kaum sichtbar oder erfassbar sind. Die qualitativen Analysen liefern Möglichkeiten zur Gegenkontrolle quantitativer Befunde und zu deren Vertiefung und Diskussion. Die daraus gewonnenen Ergebnisse werden in Kapitel 6.1.2 dargestellt.

3.6 Methoden zur Erfassung des kollektiven Gedächtnisses

Für die Tradierung von Wissen in einer Gemeinschaft ist von Bedeutung, über welche Medien es weitergegeben wird. Ein wichtiger Teil der Quellen bilden die Menschen selber, dazu kommen schriftliche oder audio-visuelle Quellen. Um die Tradierung von Wissen über Kulinarik in der Gemeinschaft Pozuzos zu erforschen, wurden also neben der teilnehmenden Beobachtung vorhandenen Quellen zum Thema gesucht und qualitative Interviews gehalten.

3.6.1 Erfassung von Quellen zum Thema Kulinarik

Im Zuge der Feldforschung recherchierte ich in Pozuzo verschiedenste Quellen, die das Thema Kulinarik behandeln. Vor allem die schriftlichen Quellen, die der Öffentlichkeit oder vielen Personen zugänglich sind, wie Kochbücher in den Bibliotheken, lokale Magazine und Niederschriften von den Kochkurslehrenden, standen dabei im Vordergrund. Interessant ist dabei nicht nur der Inhalt, sondern wann, wie und warum diese Texte entstanden sind und wem sie dienen (vgl. MacClancy, 2004). Neben den schriftlichen Quellen waren in Pozuzo aber vor allem die lebenden Quellen - die Menschen selber - zum Abbilden des sozialen Gedächtnisses von großer Bedeutung.

3.6.2 Qualitative Interviews

Zur Erhebung des sozialen Gedächtnisses führte ich offene, qualitative Interviews, die sich auf einen Leitfaden stützten, der aber nur zur Orientierung diente. Die Reihenfolge

der Themen und die einzelnen Fragen wurden an die jeweiligen Gesprächspartner_innen und Gesprächssituationen angepasst. Der Vorteil dieser unstrukturierten Methode liegt darin, dass das Gegenüber seine eigene Erzählung entwickeln kann. Durch den wenig formalen Charakter entsteht ein vertrauensvoller Raum, in denen Geschichten ausgeweitet und mit praktischen Erfahrungen beleget werden können. So ist es möglich umfangreiche Informationen zum Thema zu sammeln, die einerseits direkt die Fragen der oder des Forschenden beantworten und gleichzeitig indirekte Informationen, die zwar nicht auffällig, aber wichtig für das Thema sind (vgl. Medina, 2004).

Die Interviews fanden während der zweiten Feldforschungsphase 2009 statt. Im Vorfeld waren bereits Teile der Narrative der Sozialen Netzwerkanalyse ausgewertet worden, womit bereits Vorwissen meinerseits vorhanden war. Die Interviews dienten der Vertiefung bestimmter Themen der Pozuziner Küche, die mir selber noch unklar waren oder noch nicht angesprochen wurden. Der erste Teil der Fragen widmet sich der Erinnerung an die Koch- und Esskultur von früher, also was und mit welcher Technik früher gekocht und gegessen wurde. Der zweite Teil der Fragen behandelt die Veränderung der Ess- und Kochgewohnheiten in Pozuzo, die vielfach mit dem Straßenbau zusammenfällt.

Die neun Gesprächspartner_innen wurden aufgrund ihres Bezugs zum Thema Kulinarik, Empfehlungen, Geschlecht, Abstammung und Zugang ausgesucht. Die Interviews fanden zumeist in den Häusern der Befragten statt und dauerten zwischen 30 und 150 Minuten. Da eine Tonaufnahme kaputt wurde, konnten nur acht Interviews transkribiert und zur Analyse herangezogen werden. Die Auswertung der Transkripte erfolgte mittels qualitativer Inhaltsanalyse (Mayring, 2003) unter Verwendung der Software Atlas.ti. Dabei wurden die Texte in mehreren Durchgängen offen codiert, indem Codes zu den verschiedenen Inhaltsgebieten gebildet und an passende Textpassagen vergeben wurden. Anschließend wurden die bestehenden Codes geordnet, auf ihre wesentlichen inhaltlichen Aussagen reduziert und in den Kapiteln 6.2.2 bis 6.2.5 dargestellt.

3.7 Soziodemografische Daten

Am Ende jedes Interviews und jeder eigenen Lerntätigkeit wurden soziodemografische Daten von der betreffenden Person abgefragt. Folgende Daten wurden dabei erhoben: Name, Adresse, Alter, Geschlecht, Bildung, Beruf, Muttersprache und sonstige Sprachkenntnisse, Herkunft der eigenen Person, sowie Herkunft und Abstammung der Vorfahren und Reisetätigkeiten nach Österreich.

4 Kulinarische Ethnologie und Ethnographie Pozuzos

Das vorliegende Kapitel führt zunächst in die Konzepte der kulinarischen Ethnologie (Anthropology of Food) ein und beschreibt dann die Küche Pozuzos. Nach einer kurzen Einführung in die historische anthropologische Sicht auf Kulinarik wird ein kurzer Überblick zu den einzelnen Konzepten, die dabei Beachtung finden, gegeben. Die Verbindung zwischen Kulinarik und Zugehörigkeit sowie Kulinarik und Migration finden dabei nähere Beachtung. Die anschließende Beschreibung der Küche Pozuzos - die kulinarische Ethnographie Pozuzos - bietet die Grundlage für die empirischen Ausführungen über die Weitergabe von kulinarischem Wissen (Kapitel 6). Dabei wird nur die gegenwärtige Küche dargestellt. Nach einer Verortung der Pozuziner Küche in der Peruanischen Küche wird ein Überblick über die Speisen und Getränke gegeben. In weiterer Folge werden regionale Zuschreibungen zur Pozuziner und Tiroler Küche näher erläutert und diese einander gegenübergestellt. Daran anschließend wird auf die kulinarische Praxis näher eingegangen. Darin werden die Alltags- und Festtagsküche, die Essgewohnheiten und ihre soziale Organisation beschrieben.

4.1 Anthropology of Food: konzeptionelle Einführung

Mit dem Thema Nahrung beschäftigen sich unterschiedliche wissenschaftliche Disziplinen, wie etwa die Ernährungswissenschaften, Lebensmitteltechnologie, Agrarwissenschaften und schließlich die Anthropologie. In der Kultur- und Sozialanthropologie haben sich im Laufe der Zeit zum Thema Nahrung unterschiedliche Herangehensweisen herausgebildet. Nahrungsaufnahme und Kulinarik wurde in ihren Anfängen zwar nicht als eigenes Forschungsfeld wahrgenommen, fanden aber als Teil von Kultur oder Gesellschaft Eingang in die Metanarrative. So betrachteten die Vertreter_innen des Funktionalismus die Nahrungsaufnahme als menschliches Grundbedürfnis, das zur Herausbildung von Kultur und Gesellschaftlichkeit beigetragen hat. Der Strukturalismus von Lévi-Strauss hingegen sah vor allem die gesellschaftlichen Strukturen, die sich in der Nahrungsaufnahme und -zubereitung manifestieren, da, wie er schreibt, *„die Küche einer Gesellschaft eine Sprache ist, in der sie unbewußt ihre Strukturen zum Ausdruck bringt“* (Lévi-Strauss, 1973:532). Der Poststrukturalismus baut auf dieser Sicht auf. So beschreibt Bourdieu die Strukturen der französischen Gesellschaft anhand der *Distinktion* (Unterscheidung) ihrer Nahrungsgewohnheiten und ihres Geschmacks (siehe unten). In den postmodernen Theorien gibt es zudem vielfältige Auseinandersetzungen zum Thema Kulinarik. Es wird etwa für moralische Debatten genutzt, wenn etwa auf das Problem der Unterernährung auf der Welt hingewiesen oder versucht wird, dieses zu beseitigen. Dazu werden die pervertierten Auswüchse der Essgewohnheiten in industrialisierten Ländern angegriffen, um auf die Ungerechtigkeit der westlichen Gesellschaft hinzuweisen (vgl. Douglas, 2003). Es finden sich in der anthropologischen Literatur zudem Ethnographien über Essen, Abhandlungen über die Geschichte einzelner Rohstoffe, wie etwa die Verbreitung und Bedeutung der Kartoffel in Europa, der Chili in Mexiko oder des Zuckers insbesondere seit der Entdeckung

Amerikas, sowie die Veränderung von Nahrungsverhalten in Gesellschaften in Transformation, wie beispielsweise in den ehemaligen kommunistischen Ländern nach dem Fall der Mauer[85] (vgl. Mintz, 2007; Mintz und DuBois, 2002).

Um den konzeptuellen Rahmen für die kulinarische Ethnographie Pozuzos zu legen, werden im Folgenden die für sie wesentlichen Aspekte diskutiert und festgehalten. Die Nahrungsaufnahme ist ein universales biologisches Bedürfnis des Menschen, dessen Befriedigung kulturell determiniert ist. Von früher Kindheit an erlernen Menschen die Auswahl und Zubereitung von Nahrungsmittel kennen, die in der jeweiligen Kultur verwendet werden. Rund um diese Nahrungsaufnahme gibt es Normen und Konventionen, die je nach Verzehr-Situation und sozialer Gruppe unterschiedlich sind. Als eine alltäglich wiederkehrende Handlung etablieren sich in dem jeweiligen sozialen Raum bestimmte Verhaltensweisen, denen Wertehaltung inhärent sind (vgl. Brednich, 1994). In unterschiedlichen Gesellschaften, Gesellschaftsschichten und Gruppen ist die Nahrungsaufnahme verschieden stark reglementiert und enthält unterschiedliche Zuschreibungen. Es existieren religiöse Tabus, welche die Aufnahme von bestimmten Nahrungsmitteln ganz oder zu bestimmten Zeiten verbieten, wie etwa das Essen von Kühen im Hinduismus oder von Schweinen im Islam und Judentum. Die Selektion von Nahrungsmittel ist von ökologischen, wirtschaftlichen, sozialen sowie religiösen Bedingungen geprägt, ebenso wie von Gewohnheit und Geschmack.

In der ethnologischen Nahrungsforschung geht es also nicht um die Beschreibung der Nahrungsmittel, sondern um den sozialen Sinn und die Bedeutung, die Nahrungsmittel in bestimmten Gruppen haben. Nahrung eignet sich sowohl als Differenzierungsmerkmal, z.B. zwischen ethnischen Gruppen, wie auch als Integrationsmerkmal, z.B. innerhalb ethnischer Gruppen. Zu den sozialen Funktionen die Nahrung erfüllt, zählen u.a. Prestige, Status, Kalorienzufuhr oder Vergnügen (Brednich, 1994:235).

Die Ess- und Trinkkultur diente Bourdieu (1982) neben anderen kulturellen Merkmalen (wie Sport, Musik etc.) in seiner empirischen Untersuchung „Die feinen Unterschiede“ als Beispiel, die Distinktion der französischen Gesellschaft zu analysieren und die dahinter liegenden Mechanismen zu beschreiben. Er setzt die Lebensstile und Geschmäcker unterschiedlicher sozialer Gruppen, die er anhand ihres materiellen und kulturellen Kapitals beurteilt, zueinander in Beziehung. Die Geschmäcker können immer nur im Vergleich zu anderen gesehen werden, da der Sinn des Verhaltens je nach Standpunkt eine andere Bedeutung haben kann. In die Wahl der Nahrungsmittel fließen bereits gesellschaftliche Vorstellungen über deren Gesundheit oder Kraft ein. Fisch gilt im Frankreich der 1960er Jahre beispielsweise als Frauenessen, da es leichte Kost ist, die wegen der Gräten sachte gekaut werden muss, wie es sich für Frauen geziemt. Deftige Fleischspeisen sind hingegen für das Männerbild der niederen sozialen Schichten das

[85] Mintz und DuBois (2002) bieten einen guten Überblick über die anthropologische Literatur zum Thema Nahrung und Nahrungsaufnahme.

beste Essen, da sie Kraft spenden und beim Mahl richtig zugelangt werden kann (Bourdieu, 1982).

Die Bedeutung oder Zuschreibung zu den einzelnen Gerichten und Manieren am Tisch ändern sich in den einzelnen sozialen Räume mit der Zeit, doch der Mechanismus dahinter, den Bourdieu anhand des Beispiels Nahrung aufzeigt und beschreibt, bleibt der selbe (Bourdieu, 1982; Fröhlich, 2009). Jordan (2007) legt den Fokus auf die Entwicklung der Änderung von Zuschreibung, indem sie beschreibt, wie die *Heirloom*-Tomaten[86] in den USA von den Hinterhöfen in die Starküchen geholt wurden. Die Bedeutung der *Heirloom*-Tomate hat sich im Laufe der Zeit verändert. Wurde sie lange Zeit nur in Hinterhöfen zum hauseigenen Verzehr angebaut, wird sie nun auch in Elite-Restaurant zu hohen Preisen angeboten. Die Position einer Person im sozialen Raum zeigt sich daher nicht dabei, welche Nahrung, sondern auch vor allem wo sie sie zu sich nimmt (Jordan, 2007). Essen dient also der Konstruktion und Pflege von Zugehörigkeit (siehe unten) u.a. zu einer Schicht, Ethnie, Nation oder einem Geschlecht.

Für die Analyse und Beschreibung einer Esskultur sind neben der Wahl der Nahrungsmittel folgende Bestimmungsmerkmale von Bedeutung.

Die Zubereitung und Verarbeitung von Nahrungsmitteln hat bereits Lévi-Strauss beschäftigt. Das von ihm vorgeschlagene Modell des kulinarischen Dreiecks bezweckte den Zusammenhang zwischen der Art der Zubereitung und der Verortung der jeweiligen Technik zwischen Kultur und Natur zu zeigen, wobei er sich vor allem auf Daten von indigenen Gruppen in Amerika stützt. Das anhand der allgemeinen Aspekte definierte Grunddreieck wird von den Kategorien - gekocht (geräuchert), roh (gebraten), verfault (gesotten) - gebildet und dient ihm als formaler Rahmen, um andere Gegensätze kosmologischer oder soziologischer Art zum Ausdruck zu bringen (Lévi-Strauss, 1973). Dieser Ansatz, bei dem einzelne Kulturen verglichen und die Art der Zubereitung und Aufnahme von Nahrung in ein abstraktes Modell abstrahiert werden, vernachlässigt allerdings den sozialen Wandel und den sich dabei verändernden Zuschreibungen.

Die Art der Zubereitung unterliegt aber gesellschaftlichem Wandel. Im 18. Jhdt. waren in Europa beispielsweise noch gekochte Speisen vorherrschend, während sich seit dem 19. Jhdt. das Braten etabliert hat. Die Art der Zubereitung hat sich auch durch moderne Techniken der Nahrungszubereitung und -konservierung verändert. Um 1850/60 wurde beispielsweise das Kochen auf offenem Feuer durch das Kochen auf eisernen Herden in Europa abgelöst und die lang bewährte Konservierung durch Pökeln, Dörren und Räuchern wurde durch die modernen Konservierungstechniken der Teigwaren, Fleisch-, Konserven- und Marmeladeindustrie erweitert (Brednich, 1994:237f). Obwohl im vergangenen Jhdt. und insbesondere in den letzten Jahrzehnten viele Veränderungen

[86] Dabei handelt es sich nicht um standardisierte Sorten des Handels, sondern überwiegend um lokal angebaute Sorten, deren Samen in der Familie/Bekanntschaft/Region weitergegeben und/oder getauscht werden.

durch Technologisierung weltweit stattgefunden haben, sind sie von Faktoren, wie u.a. Schichtzugehörigkeit, Nähe zu urbanen Gebieten und/oder Grad der „Entwicklung“ des Landes abhängig. So hat in Ländern des Südens die Technologisierung des Haushalts oftmals einen engen Zusammenhang mit der Schichtzugehörigkeit. Durch die Nahrungsindustrie und bessere Transportmöglichkeiten ist das Nahrungsmittelangebot (Menge und Vielfalt) in den urbanen Gebieten gestiegen, womit sich die Nahrungsgewohnheiten verändern (Appadurai, 2008:294). In ruralen Gebieten werden solche Transformationsprozesse durch den Anschluss ans nationale Transportnetz in Gang gesetzt und bewirken oft schnell große Veränderungen (McMurray und Gross, 2007). Diese Aspekte zeigen sich auch im Fall Pozuzos.

Zudem müssen folgende Dimensionen in einer Forschung zum Thema Kulinarik berücksichtigt werden.

Die *„Art der Zubereitung und der Zusammenstellung von Nahrungsmitteln zu Speisen und Gerichten*“ (Brednich, 1994:236) ist die „Kochkunst“, die regionalen Ausprägungen unterworfen ist, die sich vor allem über den Gewürzkomplex bestimmen.

Nach der Zubereitung werden Speisen und Getränke konsumiert. Dies kann unmittelbar an Ort und Stelle geschehen, wie beim Pflücken von Beeren, oder erst später, wenn z.B. das Essen vorgekocht wird, um es für die Jause auf die Alm mitzunehmen. Wie die zubereitete Speise zu den Konsumenten gelangt, kann ebenso von Interesse sein (Powers und Powers, 2003).

Neben der Wahl der Nahrungsmittel und deren Zubereitung werden auch die Situationen analysiert, in der die Speisen verzehrt werden. Zu berücksichtigen sind dabei die „soziale Zeit“ und der „soziale Raum“ (Tolksdorf, 1975:99). Dabei gibt es unterschiedliche Arten von Mahlzeiten im Tagesablauf wie auch besondere Mahlzeiten im Lebens- oder Jahresablauf (Hochzeit, Ostern). Zu den jeweiligen Mahlzeiten gibt es bestimmte Normen, wie die Nahrung einzunehmen ist und wie sich die Teilnehmenden zu verhalten haben (Brednich, 1994:239). Neben diesen regelmäßig wiederkehrenden Alltags- und Festzeiten gibt es auch Zeiten der Krankheit, des Hungers oder Epidemien, die ebenfalls die Auswahl der Nahrungsmittel sowie die Verzehr-Situation beeinflussen (Tolksdorf, 1975).

Der Ort des Verzehrs hat ebenfalls Einfluss auf die Art der Zubereitung und Verzehr bestimmter Nahrungsmittel. Tolksdorf (1975) übernimmt die Teilung „Endo“- und „Exo“-Küche von Lévi-Strauss, wobei die Endoküche für den inneren Familienkreis bestimmt und die Exoküche den Fest- und Besuchermahlzeiten vorbehalten ist.

Am Ende einer Mahlzeit unterliegt auch der Umgang mit deren Resten kulturspezifischer Normen. In bestimmten sozialen Gruppen oder Kulturen gehört das Übermaß zu den sozialen Normen, wobei der Umgang mit Nahrungsmittelresten strukturiert ist (Powers und Powers, 2003). Reste können beispielsweise entsorgt, an Tiere verfüttert, verteilt oder für den eigenen späteren Verzehr aufgehoben werden.

4.1.1 Esskultur und Zugehörigkeit

Kulinarik dient wie andere kulturelle Praktiken zur Bildung von Zugehörigkeit zu einer Gruppe und gleichzeitig zur Abgrenzung gegenüber dem Anderen, wobei eine Gruppe u.a. durch Gender, Ethnizität, Rasse oder Nationalität bestimmt werden kann. Wie auch die Nation kann ihre traditionelle Küche „imaginiert" werden, also eine sozial konstruierte Vorstellung (ihrer Mitglieder) sein (Mintz und DuBois, 2002). Denn Nahrungsgewohnheiten und Küchen sind kulturelle Symbole, die in Verhandlungsprozessen, wie beispielsweise im Kampf zur Bildung eigener nationaler Identitäten in postkolonialen Ländern eingesetzt werden. Während bestimmte Nahrungsmittel und -gewohnheiten für nationale Einigkeit stehen, werden andere mit bestimmten Schichten oder Regionen in Zusammenhang gebracht. Es gibt zahlreiche Beispiele bei denen *„Food as a symbol of collective or contested national identity"* (Leitch, 2008:383) fungiert.

Besonders seit dem 19. Jhdt. dient die Kulinarik ähnlich den „invented traditions" (S.142) dem „nation building". Über die ausgiebige Behandlung in gastronomischen wie literarischen Texten wurde in Frankreich der Grundstein für die französische gastronomische Kultur gelegt. Durch die öffentliche Diskussion, in der soziale Normen für die Herstellung als auch den Konsum festgelegt, sowie Wertehaltung behandelt wurden, wird die französische Küche demokratisiert, indem sie vom Privileg des Hofes und Adels zur Küche der nationalen Bourgeoisie wird. Dabei spielen die aufkommenden Restaurants eine große Rolle, in deren Rahmen soziale Unterschiede ausgehandelt und festgeschrieben werden. Die französische Küche wird zudem modernisiert, also an die herrschenden Gegebenheiten angepasst und säkularisiert, also von den lustfeindlichen Prinzipien der katholischen Kirche befreit (Ferguson, 1998).

Ein weiteres Beispiel wie nationale Identität konstruiert wird, sind Kochbücher. Sie tragen dazu bei, dass Unterschiede von nationalen, regionalen oder ethnischen Küchen festgeschrieben werden. Indem beispielsweise neue geographische Kategorien eingeführt werden, können regionale Küchen entstehen, wie es bei der südindischen Küche der Fall war, die eigentlich mehrere Regionen und Ethnien umfasst. Umgekehrt können auch Rezeptsammlungen einer kleinen Region zur nationalen Küche erhoben werden, indem sie als nationales Essen übertitelt werden (Appadurai, 2008:300).

Ein anderes Beispiel beschreibt das Entstehen der nationalen Küche in Belize in den 1990er Jahren. Im Transformationsprozess von einer Kolonie zur eigenständigen Nation haben sich die Zuschreibungen und Wertung bestimmter Nahrungsmittel (Importprodukte vs. lokale Produkte) verändert. Während die Gewohnheiten und Geschmäcker der unterschiedlichen Schichten in der Kolonialzeit sehr differenziert waren, wurden sie im Zuge des „nation building" vereinheitlicht. Statt typische Gerichten für die britische Kolonialmacht, der Arbeiterschicht oder Bauernschaft gibt es heute Nationalgerichte wie auch Gerichte von Minderheiten oder Nachbarnationen, die allerdings nicht als Marker einer Schicht dienen sondern von allen Klassen ähnlichen Zuspruch finden (Wilk, 2008b).

Die sehr heterogene und junge Nation ist zudem von einer Vielzahl an Touristen und einer engen Verzahnung mit den USA, in denen 30 % der Belizer Staatsbürger_innen leben, geprägt, von wo viele Produkte und kulturelle Güter nach Belize gelangen. Belize definiert sich daher vor allem durch die Unterschiede zu anderen Nationalitäten, also dem Fremden (Wilk, 2008b).

Nahrung dient also zur Bildung von Identität und Zugehörigkeitsgefühl[87], wobei sich die Gewohnheiten rund um Nahrung ständig ändern. Besonders in der heutigen Welt, die durch internationale Medien, Marketing und kulturellen Kontakt gekennzeichnet ist, scheint so ein Wandel schneller vonstatten zu gehen. Lokalen Identitäten steht oftmals der kulturelle Imperialismus des Westens gegenüber[88] (Wilk, 2008b:308). Das betrifft nicht nur Belize sondern stellt ein allgemeines Phänomen dar.

Die Globalisierung und der Austausch von Lebensmittel haben allerdings bereits vor Jahrhunderten begonnen. So stammt die Kartoffel zwar ursprünglich aus Amerika, gehört mittlerweile aber zu den wichtigen Stärkespendern in Zentraleuropa. Gerade im Bereich der Nahrungsmittel gibt es seit jeher viel Austausch. Durch wirtschaftlich politische Bündnisse und globalisierte und vor allem industrialisierte Nahrungsmittelproduktion üben heutzutage globale Nahrungsgewohnheiten mehr Druck den je auf lokale Nahrungsgewohnheiten aus. Die globale Esskultur (wie z.B. McDonald´s) und Homogenisierung von Lebensmitteln wie auch Nahrungsgewohnheiten haben bereits zu Gegenbewegungen geführt, die vor allem lokale Produzenten und Esskulturen bewirbt und lokale Besonderheit hervorheben (Jordan, 2008). Beispiel dafür sind Bewegungen wie Terra Madre und Slow Food. So fördert die italienische Slow food-Bewegung regionale Nahrungsidentitäten und Nischenprodukte, um der kulturellen Homogenisierung sowie der landwirtschaftlichen Monokulturisierung Europas[89] entgegen zu steuern (Leitch, 2008). Dabei werden lokale Nahrungsgewohnheiten, verbunden mit einer bestimmten sozialen Geschichte, neu erfunden im Sinne, dass sie für ein spezielles Publikum mit neuem Sinn ausgestattet werden. *Lardo*, ein sehr fetter italienischer Speck, wurde so im Zuge eines Umwandlungsprozesses von einer lokalen, Kraft spendenden Nahrung, zu einem exotischen Element der europäischen Gourmet-Küche (Leitch, 2008). Strategien, den lokalen Markt zu stärken, können also über die Küche erfolgen, indem Narrative über regional typisches Essen vermarktet werden, womit die lokalen Produzenten wie auch Gastronomiebetriebe gestärkt werden (Jordan, 2008)

Neben der wirtschaftlichen Stärkung können regionale Küchen zur Festigung einer politisierten Regionalidentität beitragen, die dem Staat gegenübersteht. So stärkten

[87] Kaller-Dietrich (2000) zeigt, dass Essen in San Pablo (Mexiko) von den Frauen laufend zur Beziehungsarbeit innerhalb des Dorfes genützt wird und so Zugehörigkeitsgefühl erzeugt wird und ihre Eigenmacht entgegen einer nationalen Normalisierung demonstrieren (Kaller-Dietrich, 2000).

[88] Im Fall von Belize wird laut Wilk (2008) nicht auf Lokales gepocht oder das Globale übernommen, sondern das Bewusstsein für das Lokale hat sich mit dem Kennen lernen des Globalen vertieft.

[89] Siehe dazu auch: http://www.terramadre.info; http://www.slowfood.com; http://slowfoodfoundation.com; http://www.archeprojekt.at; und Heinrich et al. (2005);

Kochkollektive, die ihrer Küche das Label der „neuen Baskischen Küche“ gaben, die Zugehörigkeit zum Baskenland und gleichzeitig die Abgrenzung gegenüber Spanien, obwohl sie nicht aus lokalen Rezepten entwickelt wurde (MacClancy, 2004:68).

Bei der Diskussion, die sich in Gegensätzen abspielt, darf nicht übersehen werden, dass Identität in den seltensten Fällen eindeutig ist, sondern dass Menschen sich je nach Kontext mit unterschiedlichen Dingen identifizieren, indem sie sich zu ihnen in Beziehung setzen. *„Identität ist daher immer relativ zum Raum und der Zeit zu sehen. Auch wenn nur ein Aspekt der Identifizierung untersucht wird, darf die Komplexität des Konzeptes Identität als ganzes nicht ausgeblendet werden“* (MacClancy, 2004:63f). Ein Pozuziner erfährt sich erst dann explizit als Nachkomme öst.-dt. Siedler, wenn er sich zu den zugezogenen Hochland-Peruanern in Relation setzt. Im Bezug zu anderen Peruanern wird er sich vielleicht als Tieflandbewohner zeigen und gegenüber Österreichern als Peruaner fühlen. Identität ist somit keine starre Kategorie sondern hängt vom Stand der Betrachtung und dem Kontext ab.

4.1.2 Esskultur und Migration

Für die Analyse einer Migrationsgruppe muss neben der Zugehörigkeit der Aspekt der Migration miteinbezogen werden, da die Bewegung im Raum die Esskultur beeinflusst.

Bisherige Untersuchungen deuten darauf hin, dass sich die Nahrungsgewohnheiten nach Vertreibung, Zwangsumsiedelung oder Migration besonders lange halten und eine Bindung zur „Heimat“ aufrechterhalten (Tolksdorf, 1975:15). Die Ernährungsgewohnheiten werden dem zufolge während eines Entkulturationsprozesses viel später abgelegt als andere kulturelle Systeme, wie etwa Sprache oder Kleidung. Die „Kochkunst“ wird in anderen Umgebungen über lange Zeit hinweg weiterpraktiziert (Brednich, 1994:237).

Dabei kommt es zu unterschiedlichen Prozessen der Anpassung, Hybridisierung oder Integration. Fehlen bestimmte Zutaten für die Zubereitung typischer Gerichte in der neuen Umgebung, können sie durch ähnliche Zutaten ersetzt werden. Nguyen zeigt dies anhand einer vietnamesischen Suppe. Sie vergleicht die Zutaten, die in Vietnam und bei vietnamesischen Migranten in den USA verwendet werden und kommt zu dem Schluss, dass Zutaten zwar durch andere ersetzt wurden, sie aber nach wie vor dieselbe Funktion (scharf, süß, Textur etc.) im Gericht erfüllen. So werden in den USA etwa andere Chili- oder Zwiebelsorten verwendet als in Vietnam (Nguyen, 2007). Das Ersetzen von Zutaten ist im Falle der Pozuziner_innen vermutlich ebenfalls bei der Ankunft und der ersten Zeit in der neuen Umgebung geschehen.

Mit der Zeit können auch Speisen der neuen Umgebung in die alte Struktur der Essgewohnheiten einverleibt werden. Wenn es sich etwa um Esskategorien und Gewohnheiten handelt, die in beiden Umgebungen gleich sind (z.B. Nachmittagsjause), werden sie weiterhin als typisch für die jeweilige Gruppe angesehen und können auch der Unterscheidung gegenüber anderen Gemeinschaften dienen, sofern dies einen

sozialen Sinn hat (Douglas, 2003:30; Powers und Powers, 2003).

Nicht nur beim Wechseln des Wohnortes, sondern ebenfalls beim gesellschaftlichen Aufstieg wird das Essverhalten oft noch längere Zeit in der neuen Umgebung beibehalten. Bourdieu (1982) beschreibt in „Die feinen Unterschiede“ die Neureichen als Aufsteiger in materieller Sicht, die *„mit einer als >vulgär< wahrgenommenen Überheblichkeit an einem Lebensstil fest[zu]halten, der - was materielle und kulturellen Konsum angeht - dem der einfachen Schichten der Bevölkerung weithin ähnlich geblieben ist“* (Bourdieu, 1982:301). Damit unterscheiden sie sich von den Bürger_innen höherer Schichten, die andere Essgewohnheiten haben und machen sich so als „Aufsteiger“ oder „Neureiche“ erkenntlich. Dieses Phänomen der Beibehaltung von kulinarischen Gewohnheiten zeigt sich also nicht nur bei der Migration, sondern deutet darauf hin, dass Nahrungsgewohnheiten und Geschmack tief in unserem Körper eingeschrieben sind.

4.2 Kulinarische Ethnographie Pozuzos

In Peru werden die vielen regionalen und ethnischen „Traditionen“ hochgehalten. Die Nation Peru macht die Vielfalt aus - so das Credo. Peru wird grob in drei klimatische Regionen geteilt: in die Küstenregion „la costa“, das Hochland der Anden „la sierra“, und das Tiefland des Amazonas „la selva“. Den jeweiligen Regionen, aber auch bestimmten Ethnien oder Migrationsgruppen, werden bestimmte regionale bzw. ethnische Küchen zugeschrieben. Diese Regionen unterscheiden sich u.a. aufgrund der klimatischen, geographischen Bedingungen wesentlich, was auch ihre Küche stark beeinflusst.

In den Anden wurden lange Zeit die Kartoffel und Quinoa als Hauptnahrungsmittel kultiviert. Für den Fleischkonsum werden nach wie vor Lamas und Meerschweinchen gehalten. Im Amazonas-Tiefland hingegen überwiegen Maniok und Süßkartoffeln (Anderson, 2005). In der Küstenregion werden viele Meeresfrüchte und Fische gekocht.

Um einen Überblick zu bekommen und die Pozuziner Küche besser verorten zu können, hier nur die wichtigsten Begriffe der peruanischen Küche:

- „Comida criolla“ (kreolische Kost) ist eine spanisch-hispanische Küche, die durch Fusion lokaler indigener und spanischer Speisen während der Zeit Perus als spanisch Kolonie an der Küste Perus entstanden ist. Typische Speisen sind Ceviche, Ají de gallina, Cau cau oder Lomo saltado[90].
- „Chifa“ ist eine kreolisch-chinesische Küche. Sie zeichnet sich durch die Fusion von Techniken und Zutaten der kantonesischen Küche mit typischen Elementen der „Comidas criollas“ aus. Sie entstand Mitte des 19. Jhdts. im Zuge der Migration vieler in Peru arbeitender Chinesen aus der Provinz Kanton. Mittlerweile sind kantonesische Techniken wie Sautieren oder Zutaten wie Ingwer oder Soja in

[90] Es werden im Fließtext die lokalen Bezeichnungen verwendet. Im Anhang V finden sich alle Speisen alphabetisch nach ihrem lokalen Namen geordnet mit einer Beschreibung und - sofern möglich und sinnvoll - deutschen Übersetzung.

Peru weit verbreitet. Typische Chifa Speisen sind Arroz chaufa oder sautierte Nudeln (vgl. Acurio, 2008).

- „Comida andina“ (andine Kost) ist der Sammelbegriff für die lokalen Küchen der Anden, die zwar regionale Unterschiede aufweisen, aber alle ihren Ursprung in der vorspanischen Zeit haben. In Pozuzo bezieht sich der Begriff hauptsächlich auf die Küche der Zentralanden, zu denen der Bezirk Pozuzo gehört. Typische Speisen sind Pachamanca oder Picante de cuy.
- „Comida de la selva“ (Kost aus dem Regenwald) ist die Bezeichnung für Speisen aus dem Amazonasgebiet, die sich vor allem durch ihre Vielfalt an Wildfleisch, Fisch und Früchten auszeichnet. In Pozuzo bezieht sich der Begriff vor allem auf die Speisen aus dem zentralen Amazonasgebiet, zu dem die an Pozuzo angrenzende Region gehört. Typische Speisen sind Tacacho con cecina oder Juane.

Eine regionale Küche ist stets abhängig von den pflanzlichen und tierischen Nahrungsmittelressourcen, die entweder aufgrund der klimatischen Bedingungen und Bodenverhältnisse lokal vorkommen, gehalten und/oder angebaut werden oder zumindest im Handel erhältlich sind.

Um die Pozuziner Küche richtig beschreiben zu können, wird hier also zunächst die Ressourcenlage der Nahrungsmittel kurz beschrieben. Anschließend wird ein Überblick zu den gegenwärtigen Speisen und Getränken der Pozuziner Küche gegeben, sowie die momentanen alltäglichen wie festtäglichen Essgewohnheiten beschrieben. Dies dient dazu, die gegenwärtige (!) kulinarische Realität Pozuzos abzubilden, um eine Grundlage für den zweiten großen empirischen Teil zu bieten, der sich mit der Weitergabe und Tradierung von kulinarischem Wissen beschäftigt. Vorraussetzung dafür ist die Erörterung, um welche Art von Wissen es sich dabei überhaupt handelt und wann, wo und wie dieses Wissen in Pozuzo Anwendung findet und praktiziert wird.

4.2.1 Ressourcen für die Küche

In der ländlichen Region Pozuzo hat die Landwirtschaft nach wie vor große Bedeutung. Dazu gehören der Landbau, die Aufzucht von Tieren, wie auch das Pflegen des Hausgartens. Zusätzlich haben auch die Jagd und das Fischen Bedeutung. Die oben genannten lokalen Aktivitäten werden zuerst dargelegt und erst dann werden die pflanzlichen Lebensmittel beschrieben, die durch Handel nach Pozuzo gelangen. Aufgrund der ruralen Lage von Pozuzo und den schlechten Transportverhältnissen spielen lokale Ressourcen für die Nahrung noch immer eine große Rolle. Der Handel hat durch das zusätzliche Angebot allerdings bereits einen großen Einfluss auf die Pozuziner Küche.

Landwirtschaft

Die Haupterwerbszweige in Pozuzo sind die Rindviehwirtschaft und der Kaffeeanbau. Zusätzlich gibt es viele landwirtschaftliche Aktivitäten, die zur Selbstversorgung dienen,

wie das Anbauen von Mais (*Zea mays*)[91], Reis (*Oryza sativa*), Maniok (*Manihot esculenta*), Pituca (*Colocasia esculenta*), Bananen (*Musa* spp.) und Obstbäumen (vgl. Gobernación, 2007). Wegen der schlechten Verkehrsverbindung - besonders in der Regenzeit - ist die Subsistenzwirtschaft für viele Pozuziner_innen noch von Bedeutung. Reis, Kochbananen und Maniok sind dabei die wichtigsten Grundnahrungsmittel für den Eigenverbrauch.

Im Landbau wird nach wie vor wie im gesamten Amazonasbecken die Brandrodung mit Wechselwirtschaft praktiziert. Eine Parzelle Land mit Wald wird im August/September gerodet, das gerodete Pflanzenmaterial getrocknet und schließlich angezündet. Die großen Stämme werden zuvor entfernt und als Bauholz verwendet, während auf der durch Brand gerodeten Fläche als Fruchtfolge zuerst Mais und Bohnen (*Phaseolus vulgaris*, *Vigna* spp.), dann Reis, Maniok, Bananen und Pitucas angebaut werden (vgl. Habicher-Schwarz, 2001). Diese Fläche wird für ein bis zwei Jahre bestellt und schließlich wieder dem sekundären Regenwaldwachstum überlassen (Sukzession). Jedes Jahr wird eine neue Parzelle gerodet und neu bebaut. Nach einer Brachzeit wird wieder die erste Parzelle gerodet, die bereits mit sekundärem Regenwald bewachsen ist (Abbildung 10). Auf dauerhaften Anbauflächen, meistens in nicht allzu großer Entfernung der Höfe, werden nach Brandrodung u.a. Zitrusfrüchte (*Citrus* spp.), Kaffee (*Coffea* spp.), Avocados (*Persea americana*), Papayas (*Carica papaya*), Kakao (*Theobroma cacao*), Guanabas (*Annona muricata*), Ananas (*Ananas comosus*) und Mangos (*Mangifera indica*) angebaut.

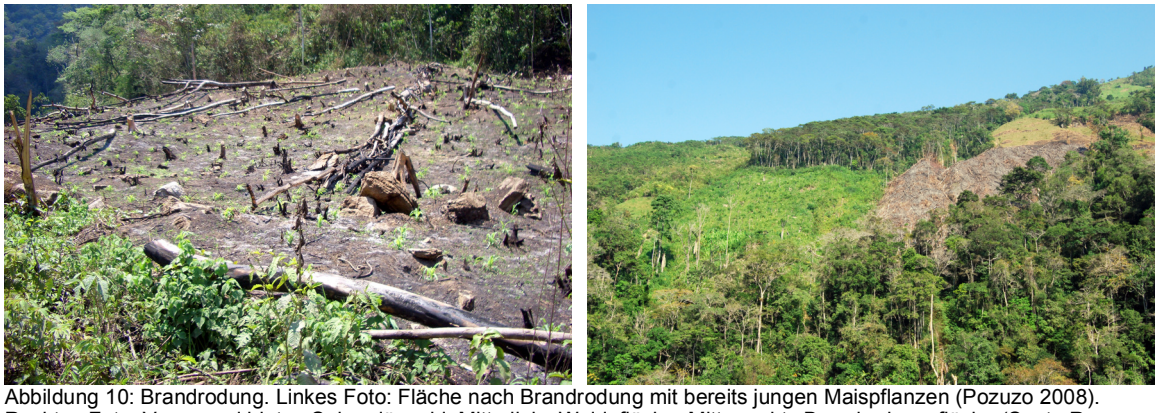


Abbildung 10: Brandrodung. Linkes Foto: Fläche nach Brandrodung mit bereits jungen Maispflanzen (Pozuzo 2008). Rechtes Foto: Vorne und hinten Sekundärwald, Mitte links Weidefläche, Mitte rechts Brandrodungsfläche (Santa Rosa 2009).

Durch die zunehmende Rinderhaltung auf Weiden werden die Flächen für die Wechselwirtschaft immer kleiner, da die Weiden keiner „Fruchtfolge“ unterliegen und ständig als Weide genutzt werden. Dies hat zu Problemen der Verarmung des Bodens sowie zu Erosion geführt, die ob des steilen Geländes und des regelmäßigen Niederschlags in Pozuzo besonders gravierend sind. Für die Bepflanzung und Verbesserung der Qualität der Weiden werden u.a. Brachiaria (*Brachiaria brizanta* cv. Xaraes) oder Centrocema (*Centrocema macrocarpa)* und für die Fütterung Zuckerrohr

[91] Die wissenschaftlichen Pflanzen- und Tiernamen sind im Fließtext nur bei ihrer ersten Nennung beigefügt.

(Saccharum officinalis), Bananestauden (*Musa* spp.), Rispenhirse/Tanzania (*Panicum maximun* cv. Tanzania) und Elefantengras/Elefante (*Pennisetum purpureum*) verwendet (ADIGAP, 2007a).

In Pozuzo werden landwirtschaftliche Flächen Chacras genannt. Sie befinden sich meist nicht in der Nähe der Wohnhäuser, sondern überwiegend in größerer Entfernung auf den landwirtschaftlich genutzten Flächen der Pozuziner_innen. Diese Flächen sind sehr weitläufig. Viele Chacras, besonders die großen Flächen, die als Weiden für Rinder dienen, sind oftmals nicht über Straßen sondern nur über Saumpfade zu Fuß erreichbar.

Viele Pozuziner_innen haben in den letzten Jahren Land im Gebiet rund um die Stadt Codo de Pozuzo gekauft, gerodet und zu Viehweiden umgewandelt. Codo de Pozuzo ist seit 2008 über eine Straße erreichbar (ca. 58 km von Pozuzo) und liegt bereits im tiefen und flachen Amazonasgebiet. Durch seine Nähe zum Drogenanbaugebiet, dem rasanten Wachsen der Stadt und der Tatsache, dass keine Polizeistation vorhanden ist, hat Codo de Pozuzo einen sehr schlechten Ruf. Schutzgelderpressungen, Drogenhandel und Gewalttaten sind keine Seltenheit, wovon auch die Pozuziner_innen, die dort wohnen oder Land besitzen, betroffen sind. Die Weidebewirtschaftung ist dort allerdings technisch einfacher, da das Gebiet flach ist. Eine beachtliche Fläche Primärwald ist dort den Weiden bereits zu Opfer gefallen. Es gibt zwar bereits Bemühungen der Rodung Einhalt zu gebieten - u.a. von europäischen NGOs - was aber bis jetzt eher erfolglos blieb. Im Zuge von PRODAPP wurde das ökologische Bewusstsein in der breiten Bevölkerung Pozuzos zwar erhöht, aber kaum in die Praxis umgesetzt, da der wirtschaftliche Gewinn zu verlockend ist, denn die Rodung im Tiefland ist einfach und sehr rentabel.

Viehwirtschaft

Wie bereits erwähnt, lebt die Mehrheit der Pozuziner_innen von der Landwirtschaft, insbesondere von der Aufzucht von Rindern. Die meisten Pozuziner Landwirtschaften besitzen an die 70 Stück Rind. Einige Landwirtschaften zählen bis zu 600 Stück und manche mit Landbesitz im Gebiet rund um Codo de Pozuzo sogar bis zu 1.000 Stück Rind. Die Rinder werden zum Großteil zur Fleischproduktion nach Lima verkauft indem sie in Lastwägen in einer zweitägigen Reise lebend nach Lima transportiert werden. Im Zuge von PRODAPP wurde zwar ein Schlachthaus in Oxapampa gebaut, es war zur Zeit der Feldforschung allerdings noch nicht in Betrieb[92]. Für den lokalen Markt werden einzelne Rinder in Pozuzo von einem der drei Metzger geschlachtet, die das Fleisch anschließend im Dorf verkaufen. Die usrprünglichen Besitzer_innen der geschlachteten Tiere verkaufen es zwar meist als Ganzes dem Metzger, kaufen aber oft nach der Schlachtung einen Teil des Fleisches für den Eigengebrauch zurück.

Im Zuge von PRODAPP wurde auch die lokale Vereinigung der Landwirte „Asociación

[92] Ein Grund dafür könnte darin liegen, dass Kühltransporte teurer sind. Fakt ist, dass die Infrastruktur noch nicht verwendet wurde.

para el Desarrollo Integral de Ganaderos y Agricultores de Pozuzo“ (ADIGAP) in Form von Projekten und einer Gemeinschaftsfarm gefördert. Damit konnten reinrassige Kühe nach Pozuzo gebracht werden, Samen aus den USA gekauft werden und ein Spezialist nach Pozuzo geholt werden, der den Landwirten die künstliche Besamung zeigte. Bei der Besamung wird darauf geachtet, dass die Kälber im Sommer (zwischen April und Oktober) auf die Welt kommen, da es im Winter (zwischen Dezember und März) aufgrund des feucht-warmen Klimas schwieriger wäre, die Jungen gesund aufzuziehen. Trächtige Kühe werden in der Nähe des Hauses gehalten. Sie werden nach der Geburt des Kalbes gemolken. Die frisch geborenen Kälber bleiben mit Seilen um den Hals gebunden ebenso bei den Wohnhäusern, um sich an Menschen und den Umgang mit ihnen zu gewöhnen und kommen erst später erst auf die Weide.

In Pozuzo gibt es folgende Rinderrassen: Cedu, Brahma und Brown Suiz. In Pozuzo werden Brahma und Brown Suiz gerne gekreuzt, wodurch die Amazonia entsteht, die das Pozuziner Klima gut verträgt und für Milch wie auch Fleischverwertung verwendet werden kann. Milch wird überwiegend für die eigene Versorgung verwendet. Milch, Rahm und Butter werden in überschaubaren Mengen im Dorf in regelmäßigen Abständen (z.B.: ein Mal pro Woche) nach Absprache mit den Bauern und Bäuerinnen direkt gekauft. Der Pozuziner Käse (Queso mantequoso) wird an die Essstuben, Restaurants und zum Teil sogar nach Oxapampa verkauft. Diese verderblichen Produkte werden kaum in Läden angeboten, sondern überwiegend nach vorheriger Absprache bei den Bauern und Bäuerinnen direkt gekauft oder dort vorbestellt.

Tierhaltung auf den Höfen

Wie bereits oben beschrieben leben in Pozuzo viele Landwirtschaften von der Viehwirtschaft. Neben den Rindern, die für die Erwirtschaftung von Geld von Bedeutung sind, findet sich auf den Höfen noch anderes Vieh, das vor allem zur Deckung des Eigenbedarfs dient. In Pozuzo werden u.a. Schweine (*Sus scrofa domestica*), Hühner (*Gallus gallus domesticus*), Enten (*Anas platyrhynchos*), Gänse (*Anser* spp.), Mishos/Agouti (*Dasyprocta variegata*), Kaninchen (*Oryctolagus cuniculus*), Meerscheinchen (*Cavia porcelus*) und Truthähne (*Meleagris gallipavo*) gehalten.

Seit den Anfängen der Siedlung werden in Pozuzo Schweine zur Fleischgewinnung für den Eigengebrauch gezogen und gehalten. Die jungen Schweine weiden zunächst wie viele andere Nutztiere in einem abgegrenzten Bereich oder frei rund um die Wohnhäuser und werden mit Mais und Pituca gefüttert. Später werden einzelne Schweine von der Herde separiert, für drei bis sechs Monate in kleinen Holzställen für das Anlegen von Fett gemästet, geschlachtet und schließlich für den Eigenverbrauch verarbeitet oder verkauft.

Hühner werden am Land und vereinzelt auch im Dorf gehalten. In der Regel laufen sie rund um die Wohnhäuser frei herum. Da ihnen die Flügel nicht gestutzt werden, schlafen sie oft auf Bäumen oder im Gebüsch. Sie werden bei Bedarf gefangen und geschlachtet - vielfach von den Köchen oder Köchinnen selber unmittelbar vor der Essenszubereitung.

Die gängigste Form ist, dem Hahn, Huhn oder Hühnchen das Genick zu brechen, indem man ihren Hals verdreht und gleichzeitig lang zieht. Neben diesen Freilandhühnern (gallina/gallo de chacra), die vor allem für den Eigenbedarf verwendet und nur bei „Überschuss“ verkauft werden, ziehen einzelne Bauern und Bäuerinnen Zuchthühner - besonders bei höherem Bedarf wie etwa im Vorfeld von Festen oder Veranstaltungen -, die vor der Geschlechtsreife als Junghühner (pollos) geschlachtet und verkauft werden.

Meerschweinchen werden in Pozuzo hauptsächlich für den Eigenbedarf gehalten. Je nachdem wie gut sie sich vermehren, werden sie mehrmals oder nur einmal im Monat gegessen. Eine Portion für eine erwachsene Person ist normalerweise ein viertel bis ein halbes Meerschweinchen. Zieht man selber keine Meerschweinchen, so kann man sie über Verwandte oder Bekannte, die gerade eine große Anzahl haben, eintauschen oder kaufen. Im Gegensatz zu den ruralen Gebieten sind Meerschweinchen im Dorf eher selten. Sie sind - als lebende Tiere wie auch als Speise zubereitet - nur selten anzutreffen.

Seit 10 bis 15 Jahren werden zudem Bienenvölker gehalten und Honig produziert. Dies spielt sich vor allem in den höheren Regionen von Pozuzo ab. In Zuge vom PRODAPP wurden dazu Projekte finanziert, deren Klientel besonders die Comunidades Campesinas im Pozuziner Hochland waren.

Fischzucht hat sich in den letzten Jahren ebenfalls in Pozuzo etabliert. Die erste Fischzucht wurde zwar schon vor ca. 20 Jahren von einem Pozuziner gegründet, aber erst seit etwa sieben Jahren werden Fische im größeren Ausmaß in Teichen gezüchtet. Um die Fischzucht zu fördern, gab es auch hierzu ein Projekt von PRODAPP. Im Rahmen dessen wurden Fischteiche geschaffen, die mit lokalen Fischarten wie Boquichico (*Prochilodus nigricans*), der in Pozuzo Chupadora genannt wird (Gobernación, 2007) und Paco (*Piaractus brachypomus*[93]), oder mit fremden Arten wie *Tilapia nilótica* (einer Buntbarschart) oder dem Gemeinen Karpfen (*Cyprinus carpio*) besetzt wurden, um die Ernährungssicherheit und das Einkommen von Haushalten zu verbessern (ADIGAP, 2007b).

Ein Fischzüchter ist davon überzeugt, dass durch den direkten Anschluss seines Teiches an den Fluss mittels Überlauf - über den junge Fische in den Fluss gelangen könnten -, sich die Fischpopulation auch im Fluss wieder etwas erholt hat (siehe unten).

Bepflanzung von Chacras

Wie bereits dargelegt, werden die Flächen der Chacras für die Bepflanzung durch Brandrodung vorbereitet und unterliegen überwiegend einer Wechselwirtschaft. Bei der Erfassung des Alltagsgebrauchs wurden in Verbindung mit Chacra folgende Nutzpflanzen mindestens zehn Mal genannt: Banane, Maniok, Reis, Mais und Pituca

[93] http://www.siamazonia.org.pe/archivos/publicaciones/amazonia/libros/47/texto01.htm (21.6.2011)

(Abbildung 11). Die drei am häufigsten genannten Pflanzen sind für die menschliche Ernährung als Grundnahrungsmittel sehr wichtig, während Pituca als Futterpflanze vor allem für das Mästen von Schweinen von Bedeutung ist und für den menschlichen Verzehr einen geringen Stellenwert besitzt. Zu den drei am häufigsten genannten folgt hier eine kurze Beschreibung.

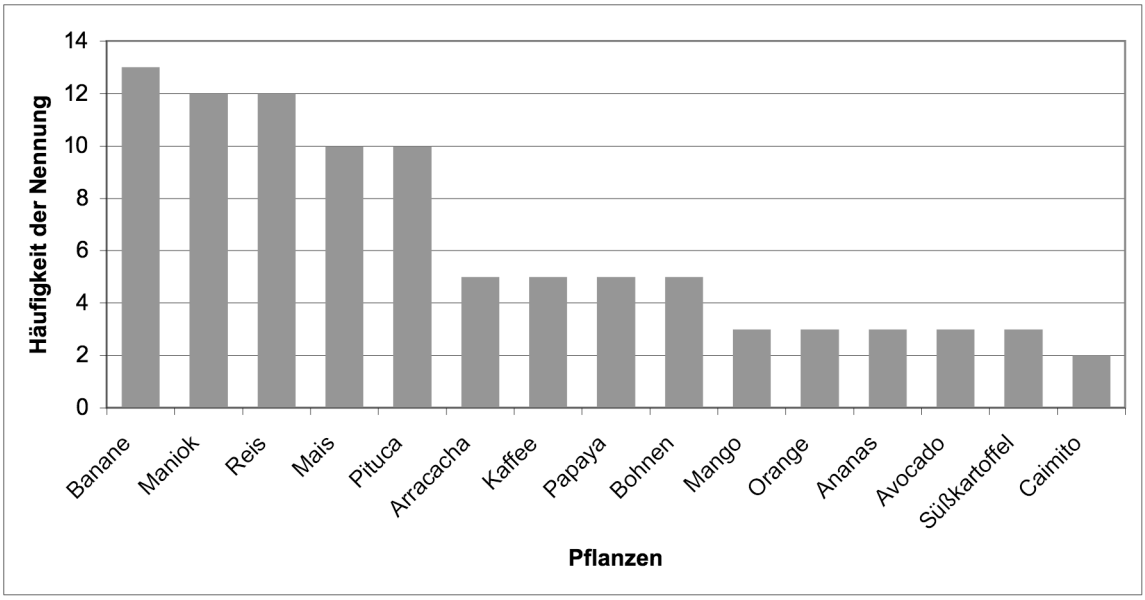


Abbildung 11: Häufigkeit der Nennung der Pflanzen, die bei der Befragung zu Alltagsgebräuchen unter der Gewohnheit „Chacra“ genannt wurden (n=15).

Bananenstauden finden sich oft am Rand von Chacras. Sobald die letzten Blüten vollständig verblüht sind, wird der Fruchtstand als Gesamtheit geerntet und anschließend im Haus aufgehängt. Dort können die Früchte langsam aufgebraucht werden, teilweise auch zur Fütterung von Kleinvieh oder Fischen. Die abgeernteten Stauden werden nach der Ernte umgehackt und manchmal an Rinder verfüttert. Ausläufer derselben Pflanze treiben in Folge durch und bilden einen neuen Stamm.

Prinzipiell werden zwei Bananentypen unterschieden: die Kochbanane und die Dessertbanane, wobei Erstere in der Pozuziner Küche weit häufiger anzutreffen ist.

Zu den Kochbananen, die in Pozuzo gepflanzt werden, zählen die weiße (Plátano blanco), gelbe (Plátano amarillo) und violette (Plátano morado) Banane (in abfallender Bedeutung für die Küche Pozuzos). Für den menschlichen Verzehr werden sie gekocht oder frittiert.

Zu den Dessertbananen, die in Pozuzo gepflanzt werden, zählen u.a. die Plátano calvito (Paterplatano[94]), Plátano ceda, Plátano ceda equadoriano[95], Plátano vascón, Plátano isla und Plátano de manzana. Genussreif werden sie roh gegessen, unreif (grün) können sie auch frittiert oder gekocht werden.

[94] Anscheinend hat die Banane ihren Namen von Vicento Calvo, der mit Pfarrer Egg zusammenarbeitete.
[95] Diese Bananensorte wurde laut Augustin Egg vor 22 Jahren über die Familie Randolf nach Pozuzo gebracht. Sie ähnelt am meisten jenen Bananen, die auch in Europa verkauft werden.

Maniok, in Pozuzo Yuca genannt, wird großflächig auf den Chacras gepflanzt. Nach einem Jahr kommen die Pflanzen in Ertrag und werden dann regelmäßig - je nach Bedarf - geerntet, da die Wurzelknollen nur bis zu drei Tage nach der Ernte verwertet werden können. Es wird also nur geerntet, was unmittelbar gebraucht wird. Der in Pozuzo verwendete Maniok gehört zum so genannten „süßen“ Maniok, der nur geringe Mengen an pflanzlichen Giftstoffen (Blausäure-Derivate) enthält, die durch Kochen bereits eliminiert werden und die Knollen somit genießbar machen. Yuca wird in Pozuzo gekocht, frittiert oder geröstet.

In Pozuzo wird während der Regenzeit Bergreis angebaut. Im Frühjahr (Mai bis Juni) wird er geerntet, getrocknet und für den Verbrauch im restlichen Jahr gelagert.

Kaffee ist neben Rindern das einzige landwirtschaftliche Erwerbsprodukt, das außerhalb des lokalen Marktes in großen Mengen verkauft wird. Umso mehr fällt auf, dass er in der Befragung nur fünf Mal genannt wird (Abbildung 11). Eine Erklärung dafür ist, dass zwar so gut wie alle Pozuziner_innen, die dafür geeignetes Land besitzen, Kaffee für den Eigenbedarf anbauen, aber der überwiegende Teil davon im Pozuziner Hochland und zum Großteil von den Communidades Campesinas[96] produziert wird, von denen keiner unter den Befragten war.

Unter jenen Kulturpflanzen die zwischen zwei bis fünf Mal genannt wurden, finden sich einige Obstbäume und Gemüsearten. Die Arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*) beispielsweise ist der Wurzelstock einer Pflanze aus der Familie der Doldenblütler (Apiaceae). Sie wächst vor allem in den höheren Lagen Pozuzos und wird zum Essen wie auch als Futterpflanze verwendet. Papayapflanzen finden sich in der Chacra wie auch im Hausgarten. Die Früchte werden u.a. für Fruchtsäfte verwendet. Mangos und Avocados finden sich vor allem auf dauerhaft bepflanzten Chacras, im Hausgarten oder auf der Weide.

In der Befragung nur einmal genannt wurden Gemüse wie Erdnüsse, Karotten, Kartoffeln, Gurken, Paprika, Tomaten, Kohl und Salat, Obstbäume wie Guanabana, Kakao, Zitronenbäume und Nutzpflanzen wie Tabak, schwarzer Pfeffer, Noni, Zuckerrohr, Inkanuss oder Naranjito. Einige dieser Gemüsearten finden sich weit häufiger im Hausgarten, der im Folgenden beschrieben wird.

Bepflanzung der Hausgärten

Die Hausgärten „Huertas“ befinden sich direkt bei oder in der Nähe der Wohnhäuser. Dort werden hauptsächlich der Saison entsprechendes Gemüse und Kräuter angebaut. Je nach Anlage finden sich auch Obstbäume und/oder Zier- wie Futterpflanzen.

In Verbindung mit dem Hausgarten wurden folgende Nutzpflanzen von mindestens zwei

[96] Die Comunidades Campesinas sind Dörfer, die im Hochland von Pozuzo liegen und von Peruanern und Peruanerinnen aus den Anden bewohnt werden.

Befragten genannt: Salat, Kohl, Zwiebel (womit die Blattzwiebel gemeint ist), Radieschen, Karotten, Tomaten, Gurken, Schnittlauch, Chile, Rote Rüben, Chincho, Basilikum, Oregano, Pfefferminze, Speiserüben und Kren (Abbildung 12).

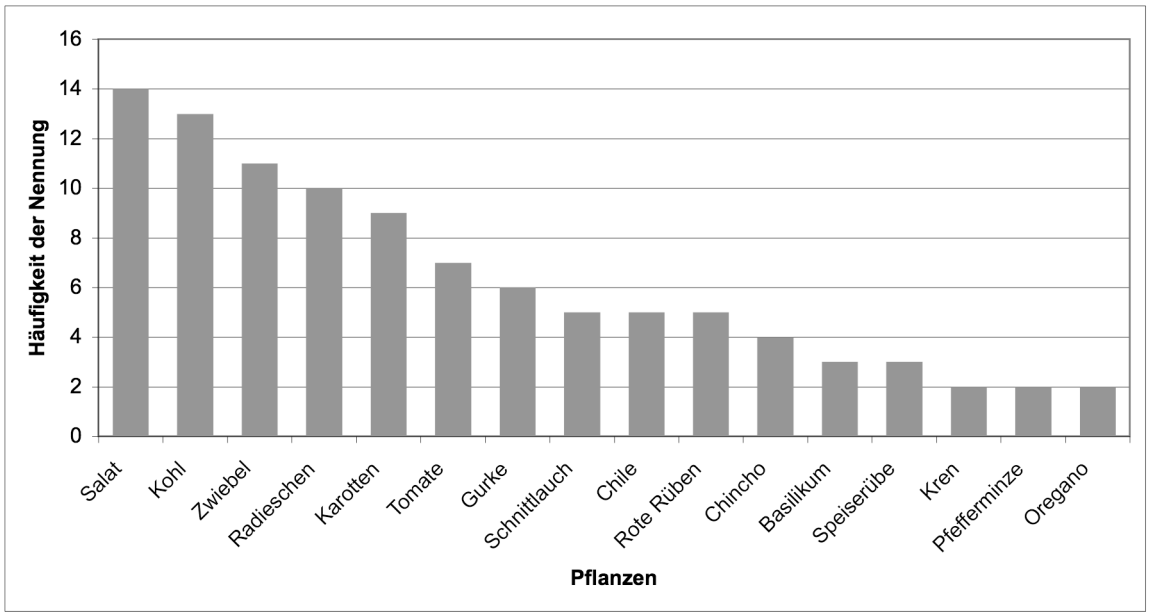


Abbildung 12: Häufigkeit der Nennung der Pflanzen, die bei der Befragung zu Alltagsgebräuchen unter der Gewohnheit „Huerta“ genannt wurden (n=15).

Einmal genannt wurden Gemüsearten wie Rocoto, Süßkartoffeln, Fisolen, Porree, Sellerie, Kohlrabi und unterschiedliche Blattzwiebeln und Kräuter, wie Petersilie, Minze, Wermut, (echter und wilder) Koriander und Aloe vera genannt.

Kohl ist eine der wichtigsten Pflanzen, die in vielen Hausgärten zu finden ist. Er wird oftmals vegetativ vermehrt, indem der Kohlkopf abgehackt wird, rundherum angehäufelt wird und somit zu neuem Austrieb angeregt wird. Damit der viele Regen der Pflanze nicht schadet, bedecken manche Pozuziner_innen sie bei Regen. Pflanzen oder Pflanzenteile zur vegetativen Vermehrung des Kohls - wie auch anderer Pflanzen - werden oft getauscht, man hilft sich damit gegenseitig aus. Er wird heutzutage sehr häufig roh als Salat gegessen und nur selten gedünstet oder gekocht, wie es ehemals öfters üblich war.

Zudem gibt es einen gelblichen Blattsalat, der Pozuzinersalat genannt wird und den es anscheinend auch nur hier gibt. Er wird häufig angebaut und zu den Fleischgerichten zu Mittag serviert.

Im Dorf selbst ist es allerdings bereits üblich Gemüse im (einzigen) Gemüseladen Pozuzos zu kaufen, da die Flächen um die Häuser mittlerweile knapp sind und es daher einfacher und billiger ist Gemüse aus dem Hochland, wo es zudem besser gedeiht, zu kaufen. Denn im Tal unten wächst das Gemüse trotz Trockenzeit oft nicht sehr gut, ist anfällig für Krankheiten und bedarf daher zeitintensiver Pflege.

Jagd und Fischerei

In Pozuzo wurden seit der Gründung der Siedlung für den eigenen Verzehr Wildtiere

gejagt, die dank der hohen Biodiversität des Regenwaldes in Fülle vorhanden waren. Durch die Abholzung des Waldes zur Schaffung von Weiden, sind der Regenwald und die damit verbundene Fauna allerdings sehr stark zurückgegangen. Dennoch werden nach wie vor Wildtiere gejagt und gegessen. Dazu gehören u.a. folgende Tierarten: Liebre/Paka/Hase (*Agouti paca*), Misho/Agouti (*Dasyprocta variegata*), Rucupe/Pakarana (*Dinomys branickii*), Sajino/Halsbandpekari (*Pecari tajacu*), Huangana/Pekari (*Tayassu pecari*) (Kroll und Giesecke, 1995; Kroll und Giesecke, 1996; Proterra, 1997; Proterra, 1998).

Neben der Jagd auf Wildtiere des Waldes wurden auch die Fische in den zahlreichen Flüssen genutzt. Laut eines Pozuziners wurde „früher“ vor allem mit Angeln gefischt, da Fischernetze unbekannt waren. Zudem wurde vor allem mit Dynamit gefischt, wodurch der Fischbestand im Fluss sehr stark dezimiert wurde. Dynamitfischen war anscheinend eine gängige Technik, um sich in Flussgebieten einfach mit Fisch zu versorgen (Payer, 1893).

Heutzutage beherrschen vor allem einige junge Männer das Fischen mit Netzen und üben es auch aus. Dazu verwenden sie Wurfnetze, die ca. 6 kg wiegen. Diese werfen sie schwungvoll in den Fluss, sodass die Netze ausgebreitet auf den Flussgrund sinken und die sich dort befindenden Fische einschließen, die sie im Anschluss gemeinsam mit dem Netz herausholen. Sie werfen das Netz flussaufwärts gehend mehrfach an seichten Stellen des Flusses aus. Noch zu kleine Fische werden wieder freigelassen. Die Ausbeute hängt stark von der Beherrschung der Handhabung des Netzes, der Kenntnis des Flusses, seiner fischreichen Stellen und des Verhaltens der Fische je nach Wetter, Strömung etc. sowie natürlich etwas Glück ab. Es Bedarf also einiger Übung mit Netz im Fluss zu fischen. Bei einer Gelegenheit konnte ich beobachten, dass bei 15-maligem Auswerfen des Netzes fünf große Fische gefangen wurden.

Das Dynamitfischen ist heutzutage zwar verboten, wird aber nach wie vor praktiziert, da es einfacher, bequemer, schneller und effektiver ist und trotz Verbots faktisch nicht bestraft wird. Einige Pozuziner_innen lehnen Dynamitfischen aber als unökologisch ab und verwenden nur das Netz.

Pflanzliche Waren aus dem Geschäft

Bei der Erhebung wurde vornehmlich auf pflanzliche Ressourcen fokussiert. In Tabelle 5 werden die pflanzlichen Ressourcen gegenübergestellt, die nur über den Handel erhältlich sind (linke Spalte) oder nur lokal angepflanzt werden (rechte Spalte). In der mittleren Spalte finden sich pflanzliche Produkte, die sowohl gehandelt als auch lokal angebaut werden. Bestimmte Getreidearten, Gemüse- und Obstsorten gedeihen in Pozuzo nicht und müssen über den Handel erworben werden. Zu den wichtigsten gehören Weizen, Quinoa/Inkareis, Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch. Einige Gewürzpflanzen (z.B. Kümmel, Lorbeer) können ebenfalls nur über den Handel bezogen werden. Obst hingegen ist in Pozuzo in großer Vielfalt lokal verfügbar.

Tabelle 5: Pflanzliche Ressourcen (Deutsch und Spanisch), die in Pozuzo entweder in Läden und Geschäften oder im Selbstanbau (Hausgarten und Chacra) verfügbar sind. Die mittlere Spalte stellt deren Schnittmenge dar. Quellen: Hausgarten- und Chacra-Begehungen, Ladeninventur und Alltagsbrauchbefragung

		Verfügbarkeit		
		Läden, Geschäfte	***Sowohl als auch***	***Hausgärten, Chacra (Acker)***
Pflanzliche Ressourcen	***Kräuter***	Clavo/Zimtnelken Comino/Kümmel Ginseng/Ginsengwurzel Huacatay/Huacatay Laurel/Lorbeerblätter Muña/"Muña"-Kraut Palillo/Gelbwurzel-Pulver	Anís/Anis Canela/Zimtrinde Chincho/Chincho Culantro/Korianderkraut Hierba buena/Pfefferminze Kion, Quillon/Ingwer Orégano/Oregano Perejil/Petersilie Pimienta/schwarzer Pfeffer	Achiote/Achiote Albahaca, Suppenkraut/Basilikum Cebolilla, Schnittalan/Schnittlauch Hierba Luisa/Lemongras Maggikraut/Maggikraut Rábano del mar, Krea/Kren Sacha Culantro/Wald- bzw. Wilder Koriander
	Gemüse	Ajo/Knoblauch Alcachofa/Artischocken Berenjena/Aubergine Brócoli/Brokkoli Calabaza/Kürbis Cebolla/Zwiebel Garbanzo/Kichererbsen Lenteja/Linsen Nabo/Speiserübe Oca/Oca Oliva/Oliven Olluco/Olluco Papa/Kartoffel-Sorten Pimentón/Rote Paprikafrucht Rábano/Rettichwurzel Rocoto/Rocoto Soya/Soya Zapallo/Kürbis	Ají-Sorten/Chilli Apio/Sellerie Arracacha, Racacha/Arracacha Arveja/Erbsen Betarraga/Rote Rübe Caigua/Scheibengurke Camote/Süßkartoffel Cebolla china/Zwiebelkraut Col/Kohl-Sorten Coliflor/Blumenkohl Espinaca/Spinatblätter Fríjol/Bohnen-Sorten Haba/Haba Lechuga/Salat Maní/Erdnuss Pepino/Gurke Pituca/Pituca Porro/Porree Rabanito/Radieschen Tomate Vainita//Fisolen Zanahoria/Karotte	Acelga/Alcega Alfalfa/Luzerne Calabacilla/Calabacilla Cebolla de hojas/Blattzwiebel Navo blanco/weiße Kohlrübe Navo rojo/rote Kohlrübe Tumbo/Tumbo Yuca/Maniok Zabalillo/Kürbisart
	Getreide	Avena/Haferflocken Cebada/Gerste Quínoa/Inkareis Trigo/Weizen-Sorten/Produkte	Arroz/Reis-Sorten Kiwicha/Amarant Maíz/Mais-Sorten	Trigo (tropical)/"Tropisches Korn"
	Obst, Palmen und Nüsse	Algas marinas/Algen Almendra/Mandelöl Ciruela/Pflaumenfrucht Durazno/Marillenfrucht Fresa/Erdbeermarmelade Girasol/Sonnenblumen Linaza/Leinsamen Manzana/Apfel-Sorten Pecana/Pekana Pepino dulce/Melonenbirne Pera/Birne Tuna/Kaktusfeige Uvas/Weintrauben	Café/Kaffee Caña de Azúcar/Zuckerrohr Coco/Kokospalme Cocona/Cocona Granadilla/Granadilla Limón/Zitronensorten Mandarina/Mandarine Mango/Mango Maracayá/Maracuja Naranjito/Naranjito Pacae/Pacae Palta/Avocado Papaya/Papaya Piña/Ananas Plátano de postre/Essbananen-Sorten Plátano/Kochbananen-Sorten	Anona/Anona Araza/Araza Cacao/Kakao Caimito/Caimito Camu Camu/Camu Camu Capiriwa/Capiriwa Carambola/Sternfrucht Chirimoya/Cherimoya Chonta /Chonta Durazno/Durazno Frambuesa/Frambuesa Guanábana/Guanabana Guayaba/Guayaba Krotonbeere/Krotonbeere Lima/Zitronen-Sorten Mamey/Mamey Mazanque/Mazanque Mora/Maulbeere Naranja/Orange Nispero/Mispel Pan de arbol/Artocarpus Papayita/Papayita Roja Española/Zitrusart Sacha Inchi/Inkanuss Sandia/Wassermelone Sapote/Sapote Tanarina/Zitrusbaumart Tanyelo/Zitrusbaumart Toronja/Toronja - Zitrusart

4.2.2 Speisen und Getränke im Überblick

Um einen Gesamteindruck über die in Pozuzo bekannten Speisen zu vermitteln, werden hier alle erhobenen Speisen aus den Speisekarten, den Befragungen mittels Listen sowie dem Esstagebuch (siehe Kapitel 3.3) in einer Speisenübersichtstabelle zusammengefasst (Tabelle 6). Während einige der in Tabelle 6 angeführten Speisen in Pozuzo erhältlich sind und tatsächlich zubereitet werden, wurden einige nur in den Befragungen genannt. Das heißt, dass manche der angeführten Speisen in Pozuzo gar nicht verfügbar sind oder dort nur vereinzelt zubereitet und konsumiert werden.

Für die bessere Überschaubarkeit wurden die erhobenen Speisen (Spalte rechts in deutscher Übersetzung) kategorisiert. Die Hierarchisierung baut auf dem Typ der Speise (Vorspeise, Suppe, Fleischgericht etc.), dessen Grundbestandteil (Fleisch, Gemüse etc.) und Zubereitungsart (frittiert, gegrillt etc.) auf. Diese Kategorisierung ergab sich durch das sukzessive Bündeln der erhobenen Speisen nach Ähnlichkeiten. Alle erhobenen Speisen finden sich unter ihrem lokalen Namen in alphabetischer Reihenfolge mit deutscher Übersetzung und ausführlicher Beschreibung im Anhang V.

In der Pozuziner Küche finden sich Elemente aus den verschiedenen peruanischen Küchen sowie der lokal tradierten öst.-dt. Küche der Siedler_innen. Manche der peruanischen Speisen sind schon lange in die Pozuziner Küche integriert, während andere erst seit kurzem bekannt sind und nur zum Teil gekocht werden, wie folgendes Zitat einer öst.-dt.-stämmigen Pozuzinerin zeigt:

> *„Ich koche "típico antiguo" und nur wenige moderne Gerichte. Ich kann ein paar Criollo Speisen, aber in der täglichen Küche koche ich "Comida antiguo", wie arroz con carne, Briala, Schittelsuppe, Maisbrot, Bananenbrot, Griesbrot, Strudel, Weizenbrot (das wir früher machten). Weil es allen schmeckt und es für mich einfacher ist, koche ich so. Manchmal mache ich zur Abwechslung Aji de gallina oder etwas Criollo“* (EgoN-P5: 5:63)[97].

Insgesamt kann die Küche Pozuzos u.a. in folgende wesentliche Elemente eingeteilt werden: Suppe, Sandwich, Fisch, Fleisch, Käse, Knödel, Ei- und Teiggerichte, sowie Gemüse und Getreide. Als Suppen werden vor allem Fleischbrühen aus unterschiedlichen Fleischsorten zubereitet, die zum Teil mit Einlagen (Knödel, Nockerl, Eintropf) gegessen werden. Der wesentlichste Teil der Pozuziner Küche sind die Fleischgerichte. Es werden sehr viele verschiedene Fleischsorten (Schlacht- wie Wildfleisch) zubereitet. Dabei finden vor allem Techniken wie Frittieren, Braten, Sautieren und Schmoren Anwendung. Die Zerteilung von Rind und Schwein in Fleischzuschnitte

[97] Alle Ausschnitte aus Interviews oder dem Tagebuch werden mit der Nummerierung des Primary documents (P) und des dazugehörigen Zitats (z.B. 4:23) aus der jeweiligen Hermeneutic Unit (HU) von Atlas.ti angegeben. Im Zuge der Analyse wurden mehrere HUs eingerichtet, mit Narrativen aus Interviews zu den persönlichen Netzwerkkarten (EgonN), den Qualitativen Interviews (QI) und Texten aus dem Tagebuch (TB). Auf diese Weise können alle Zitate rückverfolgt werden, z.B. QI-P2 4:3 wäre das Zitat Nummer 4:3 im Dokument 2 der HU „Qualitative Interviews“.

erfährt in Pozuzo nur eine sehr grobe Einteilung und ist daher mit der österreichischen nicht vergleichbar. Einige der wichtigsten und oft genannten Fleischzuschnitte sind Bistec (Schnitzel/Steak), Kotelett und Lomo (Filet). Zudem werden aus Fleisch von unterschiedlichen Tierarten Schmorgerichte, deren es in Pozuzo viele verschiedene gibt, zubereitet. Fleisch ist, wie sich an der Vielfalt in Tabelle 6 zeigt, ein wichtiges Element der Pozuziner Küche, das in einer Hauptmahlzeit - wenn auch manchmal nur in kleinen Mengen serviert - nicht fehlen darf. Neben Fleisch werden Eigerichte, Knödel, Käse und einige Teiggerichte zubereitet, die allerdings ebenfalls häufig Fleisch beinhalten. Auffällig ist, dass in Pozuzo vor allem Yuca, Bananen, Süßkartoffeln, Kartoffeln und Hülsenfrüchte wie Bohnen oder Linsen als wesentliche Bestandteile oder eigenständige Speisen wahrgenommen werden. Die anderen Gemüsearten werden hauptsächlich für Salate oder als zusätzlicher Geschmacksgeber in Saucen verwendet. Die einzigen verwendeten Getreidearten sind der Reis - der die Grundlage fast jedes Gerichtes bildet - und der Mais. In Pozuzo werden viele Backwaren, Brote aus unterschiedlichen Grundzutaten (Mais, Reis, Bananen), Kuchen und vor allem viele Arten Schmalzgebackenes zubereitet. Auffallend ist, dass in Pozuzo trotz der Vielzahl an unterschiedlichen Früchten diese fast nur zur Herstellung von Marmeladen oder Erfrischungsgetränken verwendet werden und selten roh oder als Fruchtsalat etc. gegessen werden.

Tabelle 6: Speisenübersichtstabelle aller in Pozuzo beobachteten (Speisekarten und Esstagebuch) und bei den Interviews genannten Speisen. Für Beschreibungen der Speisen siehe Anhang V.

Vorspeisen		Kartoffel auf Art Huancayos, Teigtasche mit Speckfüllung, Mit Hühnchenceviche gefüllte Tomaten, Snack vom Rind
Suppen	Fischsuppen	Chilcano, Chupe de pescado
	Fleischbrühen, Consomé	Rindsuppe, Hühnersuppe, Hühnchensuppe, Hammelsuppe, Meerschweinchensuppe, Entensuppe, Truthahnsuppe, Wildhuhnsuppe, Suppe vom Freilandhuhn, Schildkrötensuppe, Schweinesuppe, Hauswurstsuppe
	Gemüsesuppen	Zwiebelsuppe, Grüne Cremesuppe, Gazpacho, Kürbiscremesuppe, Minestrone
	Gebundene Suppen	Suppe auf Kreolische Art, Brennsuppe, Gulaschsuppe, Patasca, Aguadito, Chifa Suppen
	Klare Suppen mit Einlage	Suppe mit Tiroler Knödel, Rindsuppe mit Nockerln, Reisknödelsuppe, Hühnersuppe mit Eiern, Nudelsuppe, Peruanische „Minutensuppe“, Reissuppe, Eintropfsuppe
Sandwichs, belegte Brote	Pikante vegetarische Brote	Käsesandwich, Brot mit Spiegelei, Brot mit Avocado, Brot mit Bananen
	Sandwichs mit Fleisch/Hamburger	Hamburger mit Rind- oder Schweinefleisch, Rindfleischsandwich, Hühnchensandwich, Sandwich mit Hackbraten, Steaksandwich
	Sandwich mit Schinken/Wurst	Wurstsandwich, Schinkensandwich, Brot mit Leberkäse
	Süße Brote	Brot mit Marmelade, Brot mit reduzierter Milchcreme, Brot mit Milch
Fische, Krusten- und Schalentiere		
Meeresfrüchte		Reis mit Meeresfrüchten
Fischarten		Paco, Forelle, Chupadora, Sardelle
Fischzubereitungen	Mariniert (roh)	Ceviche (Roher Fisch mariniert in Limettensaft), Salpicon de pescado
	Frittiert	Frittierter Fisch, Frittierte Forelle, Frittierte Chupadora, Frittierte Sardelle
	Gebraten	Gebratener Fisch, Gebratene Chupadora
	Gegrillt	Gegrillter Fisch, Gegrillte Forelle
	Geräuchert	Geräucherter Fisch
	Gebacken oder paniert	Gebackener oder Panierter Fisch
	Gegart	Gegarter Fisch
Fischgerichte		Bacalao mit Tomaten und Paprika, Karausche in Krabbensauce, Fisch mit Reis
Schlachtfleisch-, Wild- und Geflügelspeisen		
Fleischsorten	Schlacht- und Wildfleisch	Fleisch vom Paka (*Agouti paca*), Agouti (*Dasyprocta variegata*), Kaninchen (*Oryctolagus cuniculus*), Halsbandpekari (*Pecari tajacu*), Schweine- oder Rindfleisch
Fleischzuschnitte	Bistec (Steak/Schnitzel)	Steak vom Rind, Schwein oder Hühnchen, Paniertes Steak vom Rind oder Hühnchen, Steak im Saft, Steak mit Zwiebel, Steak mit Spiegelei, frittierten Bananen und Maniok (oder Kartoffeln), Fleischroulade, Wiener Schnitzel
	Rippen	Schweinerippen
	Hackfleisch	Leberkäse, Faschierte Laibchen, Faschiertes Fleisch mit Kartoffeln und Reis, Hackbraten, Gefüllte Caiguas

	Kotelett	Geräucherte und/oder frittierte Kotelette vom Schwein oder Rind
	Lomo (Filet)	Rindsfilet im eigenen Saft, Schweinefilet in der Pfanne gebraten, Mit Tomaten, gelbem Chili und Zwiebel sautiertes Rindsfilet
Innereien	Herz	Spieße mit Rinderherz
	Kutteln	Kutteleintopf
	Leber	Gebratene oder sautierte Rindsleber, Geschnetzelte Schweineleber, Hühnchenleber
Fleischgerichte	Ajís	Hühnchen oder Huhn in gelber Chili-Käsesauce
	Escabeche	Mariniertes frittiertes Fleisch vom Huhn, Hühnchen oder Meerschweinchen
Fleischzubereitungen	al ajo (mit Knoblauch)	Schwein oder Hühnchen in Knoblauchmarinade
	Eingelegt	In Schmalz eingelegtes, frittiertes Schweinefleisch, Schmalz
	Frittiert	Frittiertes Hühnchen-, Huhn-, Freilandhuhn- und Schweinefleisch, Meerschweinchen
	Gebraten (ganzes Stück)	Braten vom Schwein, Huhn, Gans, Kaninchen, Truthahn, Hühnchen oder Rind
	Gebraten (geschnitten)	Gebratenes Schweine-, Hühnchen- oder Kaninchenfleisch
	Gekocht	Suppe und die darin gekochten Zutaten (extra), Gekochtes Rindfleisch mit Kren
	Geräuchert /Getrocknet	Cecina (Rauchfleisch), Charki (Eingesalzenes und getrocknetes Rindfleisch), Schweinespeck, Geräuchertes Paka
	In Erdnusssauce	Rindfleisch oder Meerschweinchen in Erdnusssaft, Stelze/Eisbein in Erdnusssauce
	In Sauce	Gebratenes Schweinefleisch mit Sauce, Hahn im Saft auf Pozuziner Art, Schweinefleisch in Karamellsauce, Hühnchen in Chifa-, oder Sojasauce, Meerschweinchen in scharfer Sauce geschmort, Hühnchen in Muschelsauce
	Knusprig gebraten (Chicharrones)	Knusprig gebratenes Schweine-, Hühner- oder Pakafleisch (Chicharrones), Knuspriges Meerschweinchen, Hühnchen in knusprigem Teigmantel
	mit Gemüse/Früchten	Hühnchen mit Champignons, Orangen, Ananas oder Gemüse
	Sautiertes Fleisch	Sautiertes Hühnchen- und Schweinefleisch
	vom Holzofengrill	Hühnchen- oder Hammelfleisch vom Holzofengrill
	vom Rostgrill	Gegrilltes Schweine-, Hühner-, Hühnchen- oder Rindsfleisch, Steak vom Grill
	vom Spießbraten	Brathähnchen, Spießbraten vom Lamm
Schmortöpfe	Adobo	Adobo vom Hühnchen oder Rind
	Briala	Geschmortes Schweine-, Meerschweinchen-, Hühner-, Hahn-, Hühnchen-, Freilandhühnchen-, oder Rindfleisch
	Estofado	Schmortopf vom Schwein, Hühnchen, Rind oder von Kartoffeln, Gulasch
	Guiso	Geschmortes Schweine-, Meerschweinchen-, Hühner-, Paka-, Agouti-, Enten-, Truthahn-, Hühnchen-, Rind-, Pakarana oder Pekarifleisch
	Pachamanca	In der Erde oder im Ofen geschmorte Pachamanca vom Schwein, Huhn, Hahn oder Hühnchen
	Seco	Peruanisches Schmorgericht vom Lamm, Hammel oder Rind
	Eintöpfe	Peruanische Eintöpfe
Wurst-Gerichte	Blutwurst	Blutwurst mit Reis, Blutwurst vom Schwein

	Hauswust	Geräucherte, frittierte, sautierte oder geschmorte Würste (vom Schwein oder Schwein und Rind)
	Industriewurst	Pommes frites mit gebratenen Wiener Würsten (Frankfurter), Pommes frites mit gebratenen Wiener Würsten und Hühnchenfleisch
Eierspeisen, Käse, Knödel und Teiggerichte		
Eierspeisen	Eigerichte	Gekochtes Ei, Spiegelei, Ei mit Reis, gefülltes Ei, Eierspeise
	Omelette	Omelette mit gebratenem Schweinefleisch, Hühnchen oder Gemüse
Käse		Frischkäse, Topfen, Weichkäse, geschmolzener Käse, Käse mit Frischkäse
Knödel		Reisknödel, frittierte Reisknödel, Reisknödel mit Hühnerfleisch, Semmelknödel, Bananenknödel
Teiggerichte	Pizza	Pizza Margarita, Teufel, Tambo de luna, Pizza mit Champignons, Vegetarische Pizza
	Nudelgerichte auf Chifa Art	Sautierte Nudeln, Nudeln mit Rind-, Schweine- oder Hühnchenfleisch
	Nudeln in Sauce	Nudeln mit Sahne und Schinken, in roter oder grüner Sauce, Nudeln mit Spinat
	Gefüllter Nudelteig	Ravioli, Frittiertes Wantan (chinesischer Weizennudelteig), Lasagne
Gemüse und Getreide		
Gemüse	Arracacha	Frittierte oder gekochte Arracacha
	Aufläufe, Eintöpfe, Gemüsepürees,	Karotten oder Zucchini-Püree, Kürbiseintopf, Mallorquinischer Gemüseauflauf
	Bohnen	Bohneneintopf, Bohnen mit Schweinefleisch, Hauswurst oder Speck, Püree aus Bohnen
	Kartoffel	Gefüllte Kartoffeln, Causa, Causa gefüllt, Peruanische Würzsauce für Kartoffeln, Gekochte Kartoffeln, Pommes frites
	Kichererbsen	Kichererbsen mit Bacalao (Fischart) und Spinat
	Kochbananen	Frittierte oder gekochte Bananen mit Käse, Spiegelei oder Fleisch
	Kohl	Gebratener Kohl, Kohl mit Schweinefleisch
	Linsen	Linsen mit Spiegelei, Hack-, Schweine- oder Hühnchenfleisch
	Maniok	Frittierter oder gekochter Maniok, Maniok-Gröstl, Maniok mit Käse, Pikante Maniokkiachalan
	Olluco	Knollenbasselle (Olluco)
	Pituca	Pituca-Chips, Pituca-Püree
	Süßkartoffeln	Frittierte oder gekochte Süßkartoffeln
	Sonstige Hülsenfrüchte	Hülsenfrüchte mit Rindfleisch, Erbsen, Geschmorte Saubohne
Getreide	Mais	Tamal / Humita: Mit Maismasse gefüllte Maiskolbenblätter, Tamal mit (Schweine)Fleisch gefüllt, Polenta , Große, weiße, gekochte Maiskörner
	Reis	Reis, Mit Reismasse gefüllte Bijao oder Bananenblätter
	Arroz chaufa	Arroz chaufa mit Rind-, Schweine- oder Hühnerfleisch (Gebratener Gemüsereis mit Soyasauce)
	Reis mit Fleisch	Reis mit Ente, Hühnchen oder Schweinefleisch, Paella
	Reis mit vegetarischen Zuspeisen	Reis mit Bohnen, Gemüse oder Spiegelei, Reis mit frittierten Maniok oder/und frittierten Bananen, Reis mit Spiegelei und frittierten Bananen, Gebratenes Chili mit Reis

Garnituren und Salate		
Garnituren	für Fleischgerichte	Eingelegte Chilischoten, Eingemachte Chilis mit Zwiebel, eingelegter Kren (Meerrettich), Frischkäsesauce
Salate	Salate aus frischem Gemüse	Caigua-, Blattkohl- oder Gurkensalat, Grüner Blattsalat, Avocado
	Salate aus gekochtem Gemüse	Fisolensalat, Karfiolsalat, Rote Rüben-Salat, Maiskörnersalat, Kartoffelnsalat, Maniok-Salat
	Salatmischungen	Kreolischer Salat, Reissalat, Nudelsalat, Gemischter Salat, Mayonnaisesalate
Backwaren und Süßspeisen		
Backwaren (Ofen)	Brot	Cachangas, Hausbrot, Maisbrot, Bananenbrot, Blutbrot, Reisbrot, Weizenbrot, Maniokbrot mit Mais, Gemischtes Brot (Mais, Maniok, Reis und Weizen)
	Kekse	Kekse aus Kakao, Kokos, Mais, Bananen oder Yuca, Alfajores
	Kuchen	Biskuit, Streusel-, Butter- oder Jogurtkuchen, Maniok, Sternfrucht- Apfel oder Bananenkuchen
	Strudel	Bananenstrudel, Strudel mit kandierten Zitrusfrüchten, Zimtstrudel, Apfelstrudel, Strudel in Milch
	Torten	Schokolade-, Tiroler- oder Bananentorte
Fruchtzubereitung und Nüsse	Früchte und Nüsse	Kandierte Zitrusfrüchte, Fruchtsalat, Papayasalat, Inkanuss (*Plukenetia volubilis*) getoastet und gesüßt
	Marmeladen	Marmelade der Araza, Sternfrucht, Guanabana, Guave, Zitrone, Erdnuss, Orangen, Naranjito, Papaya oder Ananas
	Sirup und Honig	Bienenhonig, Zuckerrohrsirup, Panela
Milchdesserts, Mousse und Pudding	Milchdesserts	Milchrahm, Dessert-Cremen, Karamellisierte Milch und Kondensmilch, Dessert auf Milchbasis, Butter, Flan, Milchreis
	Mousse	Maracuja-Mousse
	Pudding	Wackelpudding, Masamorra aus Mais oder Bananenmehl
Schmalzgebackenes	ohne Füllung	Kiachalan, Krapfen, Hasenohren aus Weizenmehl, Mais oder Maniok, Buñuelos/Picarones, Zukiachalan, Strauben
	mit Füllung	Bananenkrapfen, Bananenkrapfen mit Erdnuss, Pacaecitos
Warme Süßspeisen		Kaiserschmarrn, Palatschinken

Um einen Gesamteindruck über die Getränke, die in Pozuzo bekannt sind, zu vermitteln, werden Getränke, die bei den Befragungen genannt oder in Pozuzo beobachtet wurden (Kapitel 3.3), in einer Getränkeübersichtstabelle zusammengefasst. Jene Getränke, die bei den Befragungen explizit als Tiroler Getränke (Österreich) genannt wurden (Johannisbeersaft, Apfelmost, Glühwein und (Apfel-)Schnaps) werden in der Tabelle 7 nicht angeführt. Denn diese Getränke werden in Pozuzo nicht angeboten und sind den Befragten nur aus Tirol oder aus Erzählungen von Österreichern oder Österreicherinnen bekannt.

Einige der Getränke, die in den Befragungen genannt wurden, sind ebenfalls nur beschränkt in Pozuzo verfügbar. Diese werden dort kaum zubereitet, wie etwa einige der alkoholischen Mischgetränke oder sind in lokalen Geschäften nicht erhältlich. Der Großteil der in Tabelle 7 angeführten Getränke wird allerdings selbst zubereitet oder ist im nahen Umkreis erhältlich. Tabelle 7 zeigt deutlich, dass Erfrischungsgetränke, Säfte und Aufgussgetränke aus einer Vielzahl von Obst und Kräutern zubereitet werden, die überwiegend aus Pozuzo stammen. Denn Orangeaden und Limonaden oder Aufgüsse von Kräutern werden häufig serviert, da sie schnell zubereitet werden können und schmackhaft sind. Es werden dafür überwiegend lokale Ressourcen in Abhängigkeit der Saison verwendeten. Die Liste aller genannten und beobachteten Getränke inklusive deutscher Übersetzung und Erklärung findet sich im Anhang IV.

Kaffee ist das wichtigste Aufgussgetränk Pozuzos. Dieser wurde früher und wird nach wie vor selbst gepflanzt, gepflückt, getrocknet, getoastet, gemahlen (oder ehemals noch warm vom Rösten mit Steinen zerstoßen) und aufgegossen. Da er recht dünn zubereitet wird, kann er oft den ganzen Tag über getrunken werden, was auch heute noch durchaus üblich ist.

Der Zuckerrohrschnaps ist zwar im Laden erhältlich, wird aber in Pozuzo nicht ausgeschenkt. Er hat besonders bei der jüngeren Generation Pozuzos mit öst.-dt. Wurzeln keinen guten Ruf. Stattdessen wird bevorzugt der aus der Küstenregion importierte Pisco oder Whiskey getrunken. Alkoholische Mischgetränke, die in Pozuzo erhältlich sind, haben meistens Pisco zur Basis, wie das peruanische Nationalgetränk Pisco sour oder seine Pozuziner Lokalvariante Quito sour. Sie werden allerdings nur selten außerhalb von festlichen Ereignissen ausgeschenkt, da, wenn Alkohol getrunken wird, überwiegend Bier konsumiert wird (S.112).

Tabelle 7: Getränkeübersichtstabelle aller in Pozuzo beobachteten (Speisekarten und Esstagebuch) und bei den Interviews genannten Getränke. Für Beschreibungen der Getränke siehe Anhang V.

Alkoholische Getränke		
Bier	Dunkles und Helles Bier	
Destillate	Zuckerrohrschnaps, Pisco, Tequila, Ron, Whisky, Wodka	
Liköre	Bitter- und Kräuterlikör	Anis, Minze, Chuchu huasi, Uña de gato, Kräutermischungen
	Kaffeelikör	
	Fruchtlikör	Trauben, Manzanito
Most	Chicha, Masato, Huarapo	Mais, Maniok, Zuckerrohr
Pflanzenextrakte		Bejuco chuncho, Verbena
Wein	Weißwein, Rotwein, Schaumwein	

Alkoholische Mischgetränke		
Cocktails	Fruchtcocktails, Caipiriña, Cuba libre, Daiquiri, Piña colada, Algarrobina, Pisco sour, Quito sour	
Einfache Mischgetränke	Wodka Orange, Punsch, Martini Apfel	

Nichtalkoholische Getränke		
Hausgemachte Erfrischungsgetränke	Kräutererfrischungsgetränke	Zimt, Schachtelhalm, Zitronengras, Kamille, Minze, Leinsamen
	Früchteerfrischungsgetränke	Araza, Camu Camu, Sternfrucht, Cocona, Marille, Granadilla, Guanabana, Guave, Limetten, Zitrone, Mandarine, Mango, Erdnuss, Maracuja, Orange, Naranjito, Papaya, Ananas, Banane, Grapefruit-Pampelmuse
	Getreideerfrischungsgetränke	Violette Maissorte, Gerste
Hausgemachte Fruchtmilch		Banane, Erdbeere, Papaya/Ananas/Bananen
Hausgemachte Fruchtsäfte	Gepresste Säfte	Zuckerrohr, Apfel, Orange, Zitrone, Minneola, Grapefruit-Pampelmuse
	Püriersäfte	Sternfrucht, Cocona, Marille, Granadilla, Guanabana, Mango, Erdnuss, Maracuja, Naranjito, Papaya, Ananas, Banane, Papaya/Ananas/Bananen, Maracuja/Cocona, Orange/Papaya, Papaya/Ananas, Banane/Papaya
Hausgemachte Sorbets		Kokos, Mandarine, Minze
Aufgussgetränke	Hafergetränk (warm)	
	Kaffee (Schwarzer Kaffe, Milchkaffee)	
	Kakao	
	Kräutertees	Achiote, Wermut, Ingwer, Basilikum, Anis, Sellerie, Bejuco chuncho, Gerste, Cedron, Koka, Pfefferminze, Zitronengras, Hoja blanca, Zitronenblätter, Limettenblätter, Orangenblätter, Malve, Kamille, Minze, Oregano, Petersilie, Weinraute, Melisse, Uña de gato, Zarzaparrilla
	Früchtetees	Apfel, Kürbis, Kakao, Ananasschale, Guanabana, Zitrone, Orange
Kokoswasser		
Milch		
Softdrinks und industrielle Säfte	Cola, Limonaden, Ginger Ales, Industrieller Marillensaft	
Wasser, Mineralwasser		

4.2.3 Speisen und Getränke in Verbindung mit regionaler Zuschreibung

Um einen Überblick über die Speisen zu bekommen und eine Vorstellung davon zu bekommen, ob und welche regionale Zuschreibung bestimmten Speisen zuteil werden, wurden verschiedene Listen in Verbindung damit erhoben.

Zunächst wurden Speisen ohne jegliche Zuschreibung („Bitte nennen Sie mir alle Speisen, die Sie kennen“) abgefragt, dann Speisen mit der regionalen Zuschreibung Pozuzo („Bitte nennen Sie mir alle Pozuziner Speisen, die Sie kennen“) und schließlich Speisen mit der regionalen Zuschreibung Tirol („Bitte nennen Sie mir alle Tiroler/Tiroléser Speisen, die Sie kennen“). Dies wurde mit Getränken wiederholt. Im Laufe der Erhebung hat sich herausgestellt, dass die in den Befragungen vorgegebenen regionalen Zuschreibungen nicht der Pozuziner Realität entsprechen, da „Tirolés“ von den Befragten keineswegs einheitlich verstanden wurde[98]. Deshalb wird für ein besseres Verständnis der Ergebnisse vorab dargelegt, welche Bedeutung(en) die Regionalzuschreibung „Tyrol“ („Tirol“) bzw. „Tirolés“ („Tirolerisch“) in Pozuzo hat(haben). Danach werden die Ergebnisse der einzelnen Listenbefragungen beschrieben und graphisch dargestellt. Daran anschließend werden die Unterschiede und Ähnlichkeiten der Listen diskutiert. Die oben genannte Darstellung der Ergebnisse gilt für die Speisen, die zuerst beschrieben werden, wie auch für die Getränke, die darauf folgen.

Die Bedeutung(en) der regionalen Zuschreibung „Tirolés“ („Tirolerisch“)

Die Unklarheit und Mehrdeutigkeit des Begriffes „Tirolés“ („Tirolerisch“) wurde im Feld sehr schnell deutlich. Einige der befragten Personen sprachen diesen Punkt während des Interviews an, und erklärten zum Teil ihre Auslegungen der Regionalzuschreibung[99].

Der deutsche Dialekt, der in Pozuzo heute nur noch von wenigen, hauptsächlich älteren Personen, gesprochen wird, trägt die spanische Bezeichnung „Tirolés“. Die spanische Übersetzung von „Tiroler_in“ ist „Tiroles“ (Mehrzahl: „Tiroleses“, womit in Pozuzo vor allem die Vorväter gemeint sind, also die ersten Generationen deutscher und österreichischer Migranten und Migrantinnen, die sich in Pozuzo niederließen, sowie deren Kinder. Die heute in Pozuzo lebende 3., 4. und 5. Generation bezeichnen sich selbst als Pozuziner_innen und fühlen sich als Peruaner_innen, wenn auch mit besonderen Wurzeln. Die geographische Abgeschiedenheit hat dazu beigetragen, dass die Pozuziner_innen Tirol, Österreich und Deutschland zwar als die ehemalige Heimat

[98] Die folgenden Ergebnisse und Listen entstanden aufgrund der festgelegten Vorgehensweise der übergeordneten Methode des FWF-Projekts. Es wurden in den drei Ländern (Australien, Brasilien und Peru) so genannten Freelists (Cultural domain analysis) mit denselben regionalen Zuschreibungen erhoben (siehe dazu: Bernard, 2002; Borgatti, 1998). Die so erhobenen Listen werden in dieser Arbeit nicht wie Freelists analysiert oder verwendet und daher auch anders benannt. In der vorliegenden Arbeit dienen sie ausschließlich dazu, die am häufigsten genannten Speisen und Getränken zu zeigen, sowie deren regionale Zuschreibungen zu behandeln.

[99] Zwar war in der quantitativen Befragung, die im Projekt festgelegt worden war, kein Abweichen erlaubt; d.h. es war keine Thematisierung des Begriffes möglich. Einige der Befragten erklärten aber während der Interviews ungefragt, welche Auffassung sie von dem Begriff „Tirolés“ haben und begründeten so ihre weitere Antworten. Diese Informationen wurden mittels qualitativer Inhaltsanalyse ausgewertet.

ihrer Vorfahren kennen, aber lange Zeit nur begrenzte Informationen darüber hatten. Durch intensivierte Beziehungen zu Tiroler Vereinen und ein Entwicklungsprogramm der Europäischen Union kamen in den letzten zehn Jahren zwar zunehmend mehr Informationen über Tirol nach Pozuzo, jedoch nur wenige Pozuziner_innen kennen das österreichische Bundesland Tirol aus eigener Erfahrung[100].

Die regionale Zuschreibung „Tirolés“ steht also nicht nur für das österreichische Bundesland Tirol („Tyrol“), sondern wird vor allem als Bezeichnung für den noch gesprochenen deutschen Dialekt der Nachfahren der Siedler_innen, das „Tirolés“, sowie für die Vorfahren selbst, „die Tiroleses“, wie auch für das von ihnen tradierte besondere Wissen verwendet[101]. Dies führt dazu, dass die Frage nach „Comida tirolesa“ („Tiroler Speisen“) von den befragten Pozuziner_innen unterschiedlich aufgefasst und beantwortet wurde. Befragte, welche bereits nach Tirol gereist waren, diese Reise mitverfolgt haben oder bereits öfter Umgang mit Menschen aus Europa hatten, nannten vor allem Speisen, die in Tirol aufgetischt wurden. Die Mehrzahl der Befragten ohne näheren Bezug zu Tirol zählten hingegen hauptsächlich Gerichte der „Tiroleses“ (Vorfahren) in Pozuzo auf oder/und wiederholten die Speisen aus der Pozuziner Liste. Die Antworten jener, die noch nie in Tirol waren und sich auf die Speisen der Vorfahren beziehen, beinhalten viele Speisen, die im österreichischen Tirol unbekannt sind, wie etwa gerösteter Maniok, Briala, oder auch Arroz seco. Es gab darunter auch Befragte, die annahmen, dass die Speisen, die ihre Vorfahren zubereiteten, Speisen sind, die nach wie vor in Tirol gekocht werden, da die Vorfahren ihre Kochkunst ja dort erlernt hatten. Während das Rezept des Bananenstrudels der Tiroler Ur(ur)großmutter tradiert wurde, verlor sich die Information, dass im Herkunftsland Tirol keine Bananen wachsen, da das Klima sehr verschieden von dem Pozuzos ist. Dieses auf einer breiteren gesellschaftlichen Basis nicht überlieferte Wissen über die Herkunftsländer der Siedler_innen wurde durch die Reise nach Tirol wieder nach Pozuzo gebracht.

Dieses Wissen, das in Pozuzo mittlerweile bei einem Großteil der Bevölkerung (vor allem bei Tirol-Interessierten und der Dorfbevölkerung) vorhanden ist, haben aber, wie die Ergebnisse zeigen, (noch) nicht alle Pozuziner_innen. Personen, die bereits in Tirol waren oder Informationen über das Bundesland Tirol haben, sind sich dessen bewusst, das die Tiroler Küche wenig mit der lokalen Küche der „Tiroleses“ zu tun hat, da viele Gerichte aufgrund der unterschiedlichen Ressourcenlage einer starken Veränderung unterlegen sind. Ein älterer Befragter, der bereits in Tirol war und noch Tirolés spricht, vergleicht sogar die Tiroler Knödel mit den Pozuziner Reisknödeln und kommt zum Schluss, dass zwar beide tirolerisch seien, aber die Reisknödel in Pozuzo ihm doch besser mundeten.

[100] Seit den 1980er Jahren wurden immer wieder einzelne Pozuziner nach Tirol eingeladen. Zum 150. Jubiläum der Auswanderung besuchte eine Gruppe Pozuziner_innen (ca. 30 Personen) Tirol zu den Feierlichkeiten.

[101] Für 10 von 15 Befragten waren die Speisen der „Tiroleses“ gemeint, also der Siedler_innen und deren Kindern und nicht jene des österreichischen Tirols.

Die unten (Abbildung 13, Abbildung 14) gezeigten Überschneidungsbereiche der drei erhobenen Listen - bei Speisen wie auch Getränken - zeigen, dass es vor allem zwischen den regionalen Zuschreibungen „Tirolerisch“ bzw. „Tirolés“ und Pozuziner Speisen eine große Übereinstimmung gibt. Bei der genauen Betrachtung der Tiroler Liste stellt sich heraus, dass der Begriff „Tirolés“ unterschiedlich interpretiert wird. Während einige Befragte die Pozuziner Liste wiederholten, weigerten sich andere Speisen zu nennen, da sie nichts über Tirol wüssten. Es folgt die Darstellung der einzelnen Listen und deren Überschneidungsbereiche, die das veranschaulichen. Da viele Speisen nur einmal oder zweimal genannt wurden, werden aus Platzgründen in den folgenden Tabellen nur die am häufigsten genannten Speisen (>33,3%) angeführt. Die Häufigkeiten aller Speisennennungen sind im Anhang V nachzulesen.

Speisen ohne regionale Zuschreibung

Die Speisenlisten („Bitte nennen Sie mir alle Speisen, die Sie kennen“) der 15 Interviews enthielten jeweils zwischen 17 und 50 (im Mittel 31) genannte Speisen. Insgesamt wurden bei den Befragungen von den Speisenlisten 477 Speisenamen, davon 278 unterschiedliche Speisen, gesammelt. Nur 42 Speisen wurden von mehr als zwei Personen genannt, 10 Speisen davon allerdings von mehr als 33,3% der Befragten (n=15). Sie sind in Tabelle 8 aufgelistet.

Die Häufigkeit der Nennung spiegelt auch die tatsächliche Häufigkeit der Zubereitung wieder, die im Zuge der Feldforschung beobachtet werden konnte. Darunter finden sich häufig anzutreffende Alltags- wie Festtagsspeisen. Zu Ersteren zählen beispielsweise Caldo de gallina, Guiso de gallina oder Tallarin, und zu letzteren gehört etwa Pachamanca oder Picante de cuy. Ebenso fallen Speisen mit öst.-dt. Wurzeln auf, wie die Reisknödelsuppe oder Carbonatalan, die vor allem während der Festtage häufig zubereitet werden, da sie sehr repräsentativ für Pozuzo sind (dazu später). Die Reisknödelsuppe wird eher zu Hause gekocht, während sich die Carbonatalan gut als Restaurantkost eignen und dort auch angeboten werden.

Tabelle 8: Speisen (gereiht nach % der Häufigkeit der Nennung), die in über 33,3% der allgemeinen Speisenlisten von den Befragten (n=15) in Pozuzos genannt wurden.

Speisen	Speisen (Deutsche Übersetzung)	Häufigkeit (%)
Caldo de gallina	Hühnersuppe	73,3
Sopa de pelotas	Hühnersuppe mit Reisknödeln	66,7
Ceviche	Ceviche	60,0
Lomo saltado	Mit Tomaten, gelbem Chili und Zwiebel sautiertes Rindsfilet	46,7
Pachamanca	Pachamanca	46,7
Picante de cuy	Pikantes Meerschweinchen	46,7
Carbonatalan	Faschierte Laibchen / Fleischkloß	46,7
Guiso de gallina	Geschmortes Huhn	40,0
Tallarin	Nudeln	40,0
Pollo al horno	Brathähnchen	40,0

Speisen mit der regionalen Zuschreibung Pozuzos

Bei der Befragung zu den Pozuziner Speisen („Bitte nennen Sie mir alle Pozuziner Speisen, die Sie kennen“) wurden von den 15 Informanten und Informantinnen jeweils zwischen 7 und 35 (im Mittel 17) Speisen genannt. Insgesamt wurden bei den

Befragungen 251 Speisenamen, davon 138 unterschiedliche Speisen gesammelt. Nur 19 Speisen wurden von mehr als zwei Personen genannt, 8 Speisen davon allerdings von mehr als 33,3% der Befragten (n=15). Sie sind in Tabelle 9 aufgelistet.

Mit Abstand am häufigsten wurde der Bananenstrudel (80%) genannt. Er gilt als Aushängeschild für die typische Küche Pozuzos, genauso wie die Carbonatalan, Reisknödel (siehe oben), Salchichas, Schittalansuppe und das Maisbrot. Letzteres wird heutzutage vor allem noch im ländlichen Gebiet zubereitet, es ersetzte früher das Weizenbrot. Salchichas werden wie die Carbonatalan häufig in Restaurants angeboten. Häufig wird wieder die Hühnersuppe genannt, die in Pozuzo mit Reis und Yuca gegessen wird. Chicharrones werden relativ häufig genannt. Mit dem Namen können allerdings zwei Gerichte gemeint sein: die aus der öst.-dt. Küche stammenden Gruipm (Grammeln) oder das peruanische knusprig frittierte Schweinefleisch. Die Briala (Schmorgericht) wurde bei der Befragung zwar ebenfalls relativ häufig genannt, scheint aber nicht auf, da die Briala in Verbindung mit vielen unterschiedlichen Fleischsorten genannt wurde. Beim Schmalzgebackenen trägt die unterschiedliche Namensgebung ebenso zu geringeren Häufigkeiten der jeweiligen Gerichte bei.

Tabelle 9: Speisen (gereiht nach % der Häufigkeit der Nennung), die in über 33,3% der Pozuziner Speisenlisten von den Befragten (n=15) in Pozuzos genannt wurden.

Speisen	Speisen (Deutsche Übersetzung)	Häufigkeit (%)
Strudel	Strudel (Bananenstrudel)	80,0
Carbonatalan	Faschierte Laibchen / Fleischkloß	73,3
Caldo de gallina	Hühnersuppe	66,7
Sopa de pelotas	Hühnersuppe mit Reisknödeln	66,7
Pan de maíz	Maisbrot	53,3
Schittalansuppe	Eintropfsuppe / Suppe mit Schüttnudeln	46,7
Salchichas	Hauswürste	46,7
Chicharron	Knusprig gebratenes Fleisch	40,0

Speisen mit der regionalen Zuschreibung Tirol / Tirolés

Bei der Auflistung der „Comida tirolesa“ („Bitte nennen Sie mir alle Tiroler/Tiroleser Speisen, die Sie kennen“) wurden von den 15 Befragten jeweils zwischen zwei und zwölf (im Mittel sechs) Speisen genannt. Insgesamt wurden bei den Befragungen 97 Speisenamen, davon 64 unterschiedliche Speisen gesammelt. Nur zwei Speisen, die typischen Gerichte Carbonatalan und Reisknödel, wurden von mehr als 33,3% der Befragten (n=15) genannt und sind in Tabelle 10 aufgelistet. Die geringe Nennung von Speisen ist sicherlich auf die (oben diskutierte) unterschiedliche Auslegung der regionalen Zuschreibung zurückzuführen.

Tabelle 10: Speisen (gereiht nach % der Häufigkeit der Nennung), die in über 33,3% der Tiroler Speisenlisten von den Befragten (n=15) in Pozuzos genannt wurden.

Speisen	Speisen (Deutsche Übersetzung)	Häufigkeit (%)
Carbonatalan	Faschierte Laibchen / Fleischkloß	53,3
Sopa de pelotas	Hühnersuppe mit Reisknödeln	46,7

Überschneidungen der drei Listen

Werden die Listen miteinander verglichen, so können folgende Ergebnisse daraus gelesen werden. So werden viele Speisen in den drei Listen jeweils nur einmalig genannt (Abbildung 13). Bei den Tiroler Speisen ist auffällig, dass der Großteil der Befragten

Speisen wiederholte, die bereits bei den Pozuziner Speisen oder in der ersten allgemeinen Liste gesagt wurden. Nur sehr wenige Personen bezogen sich auf die Speisen des österreichischen Bundeslandes Tirol und nannten Semmelknödel oder die Knödelsuppe. Überwiegend wurden Speisen der „Tiroleses“, wie zum Beispiel Reis mit (eingelegtem) Schweinefleisch, Schmalzgebackenes, Bananen oder Maniokbrot genannt. Unter den Speisen im Überschneidungsbereich der Liste ohne regionale Zuschreibung und der Pozuziner Liste finden sich viele Speisen mit Ursprung der andinen, kreolischen oder Chifa Küche wie Pachamanca, Picante de cuy, Lomo saltado oder Pollo a la brasa.

Hieraus kann folgendes Unterscheidungsmerkmal zwischen Tiroler (Tiroleser) und Pozuziner Speisen herausgelesen werden. Tiroler Speisen sind jene Gerichte, die von den öst.-dt. Vorvätern und -müttern (bereits auf die Ressourcen von Pozuzo angepasst) gekocht wurden. Sie zählen zu den Pozuziner Speisen, da die „Tiroleses“ in Pozuzo leben und trotz Migrationshintergrund in dieser Region tief verankert sind. Pozuziner Speisen beinhalten mittlerweile ebenfalls Speisen, die in den letzen Jahrzehnten durch peruanische Migranten und Migrantinnen in Pozuzo eingeführt wurden, sich stark etabliert haben und in das Selbstverständnis der Pozuziner_innen eingegangen sind. Diese Unterscheidung ist allerdings nicht eindeutig, da sich im Überschneidungsbereich aller drei Listen auch kreolische Speisen, wie das Ceviche, finden.

In allen drei Listen genannte Speisen sind sehr präsent in Pozuzo. Darunter finden sich Speisen, die in Restaurants häufig angeboten werden (Lomo saltado, Caldo de gallina, Salchichas), die zum Aushängeschild der „Kolonie“ Pozuzos gehören (Bananenstrudel, Carbonatalan, Salchichas) oder sehr beliebt oder einfach präsent sind (Reisknödelsuppe, Tirkenbrot). Darin spiegelt sich klar, dass die Pozuziner Gemeinschaft neben dem Tiroler Erbe, stark durch die Anden, das Amazonasgebiet und der Großstadt Lima beeinflusst wird, was mit der geographischen Lage und der bestehenden Infrastruktur zu tun hat. Die Pozuziner Küche ist demzufolge eine Mischküche, die unterschiedliche Einflüsse vereinnahmt hat.

Die Abbildung 13 stellt die Überschneidungsbereiche der drei Listen inklusive aller Speisen, die in den jeweiligen Listen genannt wurden, exemplarisch dar. Jeder Liste wurde eine Farbe (cyan, gelb und magenta) zugeordnet und in den Überschneidungsbereichen miteinander multipliziert (woraus sich die Farben rot, grün, blau und schwarz ergeben). Die Häufigkeiten der Nennungen wurden in den Überschneidungsbereichen addiert. Das heißt, dass sich die Anzahl der Nennungen im Überschneidungsbereich (z.B. für die Reisknödelsuppe: 27 Nennungen) aus der Anzahl der Nennungen der einzelnen Listen (ohne regionale Zuschreibung: 10 Mal, Pozuziner Speisen: 10 Mal, Tiroler Speisen: 7 Mal) ergibt. Die genauen Zahlen der Nennungen sind im Anhang V in der alphabetisch geordneten Speisenliste angeführt.



Überschneidungsbereiche der Speisenlisten

Abbildung 13: Überschneidungsbereiche der Speiseliste ohne regionale Zuschreibung (gelb) mit den Listen regionaler Zuschreibung (Pozuziner Speisen: magenta, Tiroler Speisen: cyan).

Wie bei den Speisen wurden zu den Getränken ebenfalls die regionalen Zuschreibungen erhoben. Wie bei den Speisen müssen die Ergebnisse, die im folgenden Teil kurz dargelegt werden, im Lichte der Mehrdeutlichkeit des Begriffs „Triolés“ gesehen werden (siehe oben).

Getränke ohne regionale Zuschreibung

Die Getränkelisten („Bitte nennen Sie mir alle Getränke, die Sie kennen“) der 15 Interviews enthielten jeweils zwischen sieben und 42 (im Mittel 21) genannte Getränke. Insgesamt wurden bei den Befragungen von den Getränkelisten 314 Getränkenamen, davon 165 unterschiedliche Getränke gesammelt. Nur 30 Getränke wurden von mehr als zwei Personen genannt, zwölf Getränke davon allerdings von mehr als 33,3% der Befragten (n=15). Sie sind in Tabelle 11 aufgelistet.

Am häufigsten werden industriell gebrautes Bier, Softdrinks und Wein genannt. Bier und Softdrinks werden in jedem Laden angeboten und häufig konsumiert. Wein hingegen wird sehr selten und überwiegend bei besonderen Anlässen getrunken. Es finden sich hauptsächlich süße peruanische Weine im Laden und insgesamt nur ganz wenige Sorten. Limonade und Kaffee gehören sicher zu den am häufigsten selbst zubereiteten Getränken in Pozuzo, gefolgt vom Erfrischungsgetränk aus Naranjito, die allesamt zu den Alltagsgetränken zählen. Ebenfalls häufig - je nach Saison - werden Papayasaft und das Erfrischungsgetränk aus Sternfrucht getrunken, die ebenfalls lokal produziert werden. Die sehr häufig konsumierten Softdrinks sind Coca-Cola und Inka Kola, ein typisches peruanisches Getränk. Aguardiente und Whiskey werden in der Regel nur selten konsumiert, sie sind aber die in Pozuzo am weitesten verbreiteten Brände.

Tabelle 11: Getränke (gereiht nach % der Häufigkeit der Nennung), die in über 33,3% der allgemeinen Getränkelisten von den Befragten (n=15) in Pozuzos genannt wurden.

Getränke	Getränke (Deutsche Übersetzung)	Häufigkeit (%)
Cerveza	Bier	80,0
Gaseosa	Kohlensäurehaltige Getränke (z.B. Inka Kola, Coca-Cola)	66,7
Vino	Wein	66,7
Limonada	Limonade	60,0
Café	Kaffee	60,0
Refresco de naranjito	Erfrischungsgetränk aus Naranjito	53,3
Aguardiente	Zuckerrohrschnaps	46,7
Jugo de papaya	Papayasaft	46,7
Whiskey	Whiskey	46,7
Inka Kola	Erfrischungsgetränk/Softdrink der Marke „Inka Kola“	40,0
Refresco de carambola	Erfrischungsgetränk aus der Sternfrucht	40,0
Coca-Cola	Erfrischungsgetränk/Softdrink der Marke „Coca-Cola“	40,0

Getränke mit der regionalen Zuschreibung Pozuzos

Bei der Befragung zu den Pozuziner Getränken („Bitte nennen Sie mir alle Pozuziner Getränke, die Sie kennen“) wurden von den 15 Informanten und Informantinnen jeweils zwischen drei und 16 (im Mittel neun) Getränke genannt. Insgesamt wurden bei den Befragungen 134 Getränkenamen, davon 63 unterschiedliche Getränke gesammelt. Nur 17 Getränke wurden von mehr als zwei Personen genannt, fünf Getränke davon allerdings von mehr als 33,3% der Befragten (n=15). Sie sind in Tabelle 12 aufgelistet.

Tabelle 12: Getränke (gereiht nach % der Häufigkeit der Nennung), die in über 33,3% der Pozuziner Getränkelisten von den Befragten (n=15) in Pozuzos genannt wurden.

Getränke	Getränke (Deutsche Übersetzung)	Häufigkeit (%)
Refresco de limón	Limonade	66,7
Cerveza	Bier	60,0
Huarapo	Alkoholisches Zuckerrohrgetränk	46,7
Refresco de naranjito	Erfrischungsgetränk aus Naranjito	40,0
Café	Kaffee	40,0

Getränke mit der regionalen Zuschreibung Tirol / Tirolés

Bei der Auflistung der Tiroler Getränke („Bitte nennen Sie mir alle Tiroler/Tiroleser Getränke, die Sie kennen“) wurden von den 15 Befragten jeweils zwischen einem und acht (im Mittel drei) Getränke genannt. Insgesamt wurden bei den Befragungen 50 Getränkenamen, davon 35 unterschiedliche Getränke gesammelt. Kein Getränk wurden von mehr als 33,3% der Befragten (n=15) genannt. In Tabelle 13 werden daher alle Getränke aufgelistet, die von mindestens 20% der Befragten genannt wurden. Die drei am häufigsten genannten Getränke sind das Bier, der Huarapo (Guarapo/Huarap) und der Kaffee, die bereits bei den Pozuziner Getränken oft gelistet wurden. Es ist davon auszugehen, dass mit den Tiroler Getränken die Getränke der Tiroléses gemeint wurden. Die geringe Nennung von Getränken ist allerdings sicherlich wie bei den Speisen auf die (oben diskutierte) unterschiedliche Auslegung der regionalen Zuschreibung zurückzuführen.

Tabelle 13: Getränke (gereiht nach % der Häufigkeit der Nennung), die in mindestens 20% der Tiroler Getränkelisten von den Befragten (n=15) in Pozuzos genannt wurden.

Getränke	Getränke (Deutsche Übersetzung)	Häufigkeit (%)
Cerveza	Bier	33,3
Huarapo	Alkoholisches Zuckerrohrgetränk	20,0
Café	Kaffee	20,0

Überschneidungen der drei Listen

Bei Betrachtung der Überschneidungen der drei Listen (

Abbildung 14) wird ersichtlich, dass jene Getränke, die in allen drei Listen oder den Überschneidungen der allgemeinen Liste und Pozuziner Liste genannt wurden, hauptsächlich Getränke aus lokalen Ressourcen sind. Dazu kommen die mittlerweile intensiv gehandelten Softdrinks (Gaseosas, Coca-Cola) und industriell hergestellten alkoholischen Getränke (Bier, Wein, Rum und Schnaps).

Alle genannten Säfte, Erfrischungsgetränke oder Aufgussgetränke werden mit lokalen Ressourcen vor Ort im jeweiligen Haushalt oder Restaurant zubereitet. Die am häufigsten genannten (in der Überschneidungsvisualisierung in großer Schrift dargestellt) bestehen aus Ressourcen, die das ganze Jahr über verfügbar sind, wie Kaffee oder Kräuter und vielfach aus Saisonfrüchten, die besonders häufig sind, wie die Zitrone, Naranjito, Sternfrucht, Papaya oder Orange. Bei den Tiroler Getränken ist wie bei den Speisen auf den ersten Blick ersichtlich, dass die Auslegung der Frage je nach Befragten unterschiedlich war (siehe oben). Die Mehrzahl hat Getränke, die auf lokalen Ressourcen basieren, genannt, während andere Getränke nannten, die sie vom österreichischen Tirol, sowie von Tirolern und Tirolerinnen oder von Besucher_innen kannten, wie den

Johannisbeersaft, Glühwein oder Apfelschnaps. Hinzu kommt auch eine historische Dimension, denn bei den Pozuziner und Tiroler Getränken wurde der Huarapo genannt, obwohl dieser in Pozuzo nicht mehr produziert wird. Er spielte in früheren Zeiten (siehe Hochzeit S. 219) eine wichtige Rolle, wurde allerdings vom Bier verdrängt. Auffällig ist, dass er bei der Liste ohne explizite Zugehörigkeit nicht vorkommt, in der dafür Getränke vorkommen, die gegenwärtig immer wichtiger werden (beispielsweise eingeführte Softdrinks, Whiskey etc.).



Überschneidungsbereiche der Getränkelisten

Abbildung 14: Überschneidungsbereiche der Getränkeliste ohne regionale Zuschreibung (gelb) mit den Listen regionaler Zuschreibung (Pozuziner Getränke: magenta, Tiroler Getränke: cyan).

4.2.4 Kulinarische Praxis im Überblick

Die Speisen- und Getränkeübersichtstabellen (Tabelle 6, Tabelle 7) geben zwar jeweils einen umfangreichen Überblick über die Speisen und Getränke, von denen die Pozuziner_innen Kenntnis haben und die in Pozuzo beobachtet wurden, bieten aber nur einen beschränkten Einblick in die praktischen Essgewohnheiten der Pozuziner_innen. Eben diese Praxis wird im Folgenden basierend auf Beobachtungen, informellen Gesprächen und qualitativen Interviews beschrieben.

Einteilung der Küche Pozuzos

Die Unterteilung der Pozuziner Küche aufgrund der Befragungen zu den regionalen Zuschreibungen bildet, wie bereits in Kapitel 4.2.3 gezeigt wurde, die Pozuziner Realität nicht zutreffend ab. Eine realitätsnähere und treffendere Einteilung aus Sicht der Öst.-dt.-stämmigen sieht wie folgt aus:

- Typische Pozuziner Küche - Comida típica Pozucina/Comida típica[102]
  - Überlieferte Pozuziner Küche - Comida típica/Comida tirolesa/Comida antigua
  - Moderne Pozuziner Küche - Comida moderna/Comida típica nueva traída
- Peruanische Küche
  - Kreolische Küche - Comida criolla
  - Andine Küche - Comida andina
  - Speisen aus dem Regenwald (Amazonasgebiet) - Comida de la selva
  - Chinesisch-peruanische Küche - Chifa

Die Essgewohnheiten der Pozuziner_innen und die Küche unterlagen in den letzten Jahrzehnten einem starken Wandel. Gegenwärtig können die in Pozuzo angewandten Kochtechniken, Zubereitungsweisen und Speisen grob in die typische Pozuziner Küche und die peruanische Küche eingeteilt werden. Die typische Pozuziner Küche ist jene im täglichen Leben und bei Festen typische Küche, die sich in Pozuzo in den letzen Jahrzehnten etabliert hat. Sie besteht vor allem aus Gerichten, die von den öst.-dt. Siedler_innen überliefert wurden, aber auch aus einigen fix in den Speiseplan eingegangenen peruanischen Gerichten. Der Überbegriff wird darüber hinaus ebenfalls zur Bezeichnung der Küche der Öst.-dt.-stämmigen verwendet, was irreführend sein kann. Meist wird aber zusätzlich differenziert und dieser Teil der typischen Pozuziner Küche als Comida antigua (alte Küche), Comida de los Tiroleses (Küche der eingewanderten Tiroler) oder Comida tirolésa (Tiroleser Küche) genannt. Bei genauerer Untersuchung findet sich eine weitere Differenzierung bei der typischen öst.-dt. Küche

[102] Comida típica wird im Spanischen für die besondere oder eigentümliche Küche einer bestimmten Region, eines Landes oder einer Gruppe verwendet. Um welche Küche es sich handelt erfährt man meistens aus dem Kontext, sofern nicht der Ort/Region/Gruppe zusätzlich angeführt wird, wie etwa bei Comida típica Pozucina. Diese Bezeichnung wird allerdings oft weggelassen. Im deutschen Sprachgebrauch verhält es sich mit der typischen Küche ähnlich. Es wird allerdings öfters zum Teil auch stellvertretend von der traditionellen Küche gesprochen. Dieser Ausdruck wird im Spanischen in Peru kaum gebraucht.

(Comida típica), denn es gibt zusätzlich zu der alten tradierten Küche, eine moderne Tiroler Küche, die fallweise Comida típica nueva traída (neu gebrachte Gerichte) oder Cocina moderna (moderne Küche) genannt wird. Die Grenzen der einzelnen Kategorien sind allerdings fließend und der Gebrauch der Einteilung wird von manchen Pozuzinern und Pozuzinerinnen überhaupt nicht verwendet, während andere darauf Wert legen. Manche peruanische Gerichte sind teilweise bereits in die typische Pozuziner Küche integriert, andere werden als zusätzliche Bereicherung im Speiseplan wahrgenommen und wieder andere gelten als typische für andere peruanische Bevölkerungsgruppen. So wird in Peru die Küche oft nach regionalen und ethnischen Kategorien eingeteilt, die im öffentlichen Diskurs gefestigt sind. In Peru gibt es aufgrund der Landschaft, Ressourcen und ethnischen Kategorisierung die Küche des andinen Hochlandes (das wiederum regionale Besonderheiten aufweist) und des Tieflandes des Amazonasgebietes. Küchen, die aufgrund des Zusammenlebens verschiedener Ethnien und Minderheiten entstanden, sind beispielsweise die kreolische Küche und Chifa, die chinesisch-peruanische Küche.

Namensverwirrung rund um Speisen

Der Teil der deutschsprachigen Bevölkerung ist in den letzten Jahren stark zurückgegangen, da auch die Pozuziner_innen mit öst.-dt. Wurzeln oft nur Spanisch als einzige Sprache beherrschen. Durch den Einzug des Spanischen als vorrangige Umgangssprache und den Zuzug vieler peruanischer Menschen wurden viele Namen für Speisen oder Getränke auf Spanisch übersetzt oder Namen von ähnlichen Speisen aus der peruanischen Küche auf sie übertragen. Auf der anderen Seite sind manche Dialektnamen wiederum in den allgemeinen spanischen Sprachschatz der Pozuziner_innen eingegangen, wie die Carbonatalan oder der Strukalan.

<u>Guiso versus Briala (Priala)</u>

Das Guiso bezeichnet im spanischen einen Schmortopf aus Fleisch und/oder Gemüse. In Pozuzo wird der spanische Name Guiso aber auch als Übersetzung für das Tiroleser Gericht Briala verwendet. Laut einiger Pozuziner Köche und Köchinnen besteht zwar zwischen Guiso und Briala kein Unterschied in der Zubereitung, wohl aber in der Zusammensetzung der Sauce (Zutaten). In Pozuzo werden Schnittzwiebel, Knoblauch und Tomaten für die Sauce verwendet, während für das peruanische Guiso mehr Gemüse verwendet wird.

<u>Kiachalan</u>

In Pozuzo werden dieselben Mehlspeisen gerne mit unterschiedlichen Bezeichnungen versehen. Für die in Schmalz gebackenen Mehlspeisen wird im Tirolés der Überbegriff Kiachalan verwendet, womit mehrere Süßspeisen gemeint sein können. Anhand meiner Beobachtungen können die Kiachalan wie folgt eingeteilt werden:

Kiachalan ohne Füllung:

- Zukiachalan vs. Buñuelos/Picarones (frittierte Hefeteigringe)
- Hasenohren/Torrejas/Torrejitas (frittierter fester Teig)
- Strauben/Straubalan/Torrejitas (frittierter Tropfteig)

Kropfen (gefüllte Kiachalan):

- Kropfen/Bolitas de plátano (in Hefeteig gehüllte und frittierte Bällchen aus frittierten und zerdrückten Bananen)
- Kropfen/Bananenkropfen/Torrejas de plátano/Torrejitas de plátano (in festen Teig gehüllte und frittierte Bällchen aus frittierten und zerdrückten Bananen)
- Pumpakiachalan/Bolitas de plátano/Pelotas de plátano (in Tropfteig getauchte und frittierte Bällchen aus frittierten und zerdrückten Bananen)
- Pacaecitos (in Tropfteig getauchte und frittierte Bananenscheiben)

Heutzutage werden Kiachalan hauptsächlich mit Weizenmehl zubereitet. Kiachalan werden aber auch aus Maismehl oder aus Yuca gefertigt und dann dementsprechend als Mais- bzw. Yucakiachalan bezeichnet. Die Kiachalan werden durch ihren Teig und ihre Füllung unterschieden.

Zukiachalan vs. Buñuelos/Picarones

Im Dialekt Tirolés bezeichnen Zukiachalan aus Hefeteig geformte Ringe, die in Schmalz herausgebacken und mit Marmelade serviert werden. Das Wort kann auf die deutsche Bezeichnung Zugkrapfen (Auszügler), bei den es sich ebenfalls um ausgezogenes Schmalzgebäck aus Hefeteig handelt (Pohl, 2007), zurückgeführt werden. Sie sind den Picarones oder Buñuelos, einer peruanischen Mehlspeise mit spanischen Wurzeln, die vor allem nach der Messe oder bei Festen von Straßenküchen zubereitet werden, sehr ähnlich. Für die Zubereitung von Picarones oder Buñuelos wird ein Tropfteig aus Mehl vermischt mit Süßkartoffeln und/oder Kürbis zu Ringen geformt, frittiert und mit einer süßen Sauce oder Honig serviert (Acurio, 2008). Dieser Ähnlichkeit verdanken die Zukiachalan vermutlich ihre spanischen Bezeichnungen. Der am häufigsten verwendete spanische Name ist Buñuelo, während die Bezeichnung Picarones höchst selten ist. Gegenwärtig werden Zukiachalan und Buñuelo als Synonyme verwendet, es gibt aber bereits einige Menschen, die den tiroleser Ausdruck bereits nicht mehr kennen.

Zutaten, Vielfalt und Zubereitung

Die wichtigsten Zutaten der Pozuziner Küche sind allen voran Yuca, Bananen, Reis und Fleisch. Fleisch, sei es auch nur als (kleines) Stück, darf bei einer Hauptspeise nicht fehlen. Gemüse wird hingegen wenig verwendet. Weizenbrot kann im Dorf zwar heutzutage in Bäckereien gekauft werden, vor allem am Land wird aber nach wie vor Hausbrot gebacken. Brot wird aus den Zutaten Mais, Weizen, Bananen, Yuca, Reis,

Pituca oder Süßkartoffel gebacken[103].

Als Getränk ist der Kaffee von großer Bedeutung. Er wird mehrmals am Tag - stark verdünnt - getrunken. Außer Kaffee werden vor allem Limonaden oder kalte Tees getrunken. Dabei wird überwiegend auf lokale Ressourcen zurückgegriffen. Die Bedeutung von alkoholischen Getränken ist eher gering. In den Lokalen wird überwiegend Bier angeboten, hingegen selten andere alkoholische Getränke[104]. Wein ist nur in wenigen Geschäften erhältlich und wird kaum getrunken.

Menschen, die zugezogen sind und/oder bereits außerhalb Pozuzos gelebt haben, beschreiben die Pozuziner Küche als sehr eintönig, da die Variation von Gerichten im Alltag eher gering ist. Barbara Wurnig brachte das während ihres Aufenthaltes in Pozuzo in folgender Aussage auf den Punkt: "*Que en los restaurantes en Pozuzo, un día sirven arroz con carne y el otro día, carne con arroz*" (In den Restaurants in Pozuzo werden an einem Tag Reis mit Fleisch und am nächsten Fleisch mit Reis angeboten)[105]. Die peruanische Küche wird hingegen als sehr variationsreich wahrgenommen, besonders die andine oder kreolische Küche. In den Anden wird zudem viel Gemüse angebaut, das in Pozuzo nicht gedeiht. Im Gegensatz zu anderen peruanischen Küchen, in denen mehr Variation herrscht, wird in Pozuzo oft das gleiche gegessen. Variiert wird zwar das Fleisch, Hühner-, Schweine- oder Rindfleisch, aber die Art es zuzubereiten ist oftmals dieselbe.

Die häufigste Zubereitungstechnik in Pozuzo ist das Frittieren in Schmalz (besonders im Dorf immer öfter mit Öl). Wird etwa ein Huhn geschlachtet gibt es zuerst Hühnersuppe und als Hauptgericht frittiertes Huhn oder Briala. Am Land ist die Eintönigkeit der Speisen aufgrund des limitierteren Zugangs zu Ressourcen weit deutlicher zu spüren als im Dorf, wo viele Menschen bereits auch kreolische Speisen „Comida criolla" kochen. In Pozuzo werden viele lokale Ressourcen verwendet, die aus der lokalen Erwerbslandwirtschaft oder dem Eigenbau stammen.

Hinzu kommt, dass das Angebot der Händler besonders bei frischen Produkten, wie Gemüse oder Fleisch, sehr stark variiert. Es wird gekocht, was verfügbar ist. Obst und Gemüse finden in Pozuzo nur sehr wenig Verwendung oder Anerkennung und die Vielfalt der verwendeten Arten hält sich stark in Grenzen. Während Gemüse nur in der Trockenzeit angebaut werden kann und eher wenige Arten gepflanzt werden, gibt es sehr viele unterschiedliche wilde wie auch Kulturarten von Früchten. Sie werden allerdings überwiegend extensiv und nur selten intensiv genutzt. Zugezogene Personen klagen über die geringe Auswahl in den Läden, die durch die geringe Nachfrage bestimmt wird,

[103] Es wurde erfragt (n=15) mit welchen Pflanzen die Pozuziner die Gewohnheit Brot zu backen verbinden. Mais wurde zwölf Mal, Weizen acht Mal, Bananen und Yuca sechs Mal, Reis fünf Mal, Pituca und Süßkartoffel drei Mal, sowie Arracacha und Kartoffel jeweils ein Mal genannt.

[104] In der neu eröffneten Diskothek in Montefuner (2009) wurde zumindest während der 150. Jahresfeier und in der darauf folgenden Saison eine größere Auswahl an Getränken angeboten.

[105] Wilfredo Laura erinnert sich an diese Aussage Barbara Wurnigs während ihres Pozuzoaufenthaltes (Email von Wilfredo Laura an Ruth Haselmair am 4. Jänner 2012).

oder Besucher_innen beschweren sich über das Fehlen von fettarmen Gerichten, Gemüse oder Salaten. Jene Gerichte, die allerdings auch Zugezogene sehr gerne Essen, sind die Carbonatalan, Pachamanca und Strudel.

Die geringe Auswahl im Handel betrifft neben dem Gemüse auch die Gewürze, die sich in Pozuzo vor allem auf Pfeffer, Kreuzkümmel und den Geschmacksverstärker Ajinomoto beschränken. Diese Einschränkung in der Verwendung von Gewürzen wurde mit dem Gemeinplatz begründet, dass zu viele Gewürze geschmacklich wie gesundheitlich nicht gut seien. Darauf wurde ich während der Zubereitung von Speisen immer wieder hingewiesen, wobei der Geschmacksverstärker eine Ausnahme bildete. Er wurde mit der Begründung, dass er das Essen eben schmackhafter mache, sehr häufig verwendet, trotz gesundheitlicher Bedenklichkeiten. Vermutlich gründet sich dieser Umgang mit Gewürzen auf die ehemals geringe Verfügbarkeit und daraus resultierende Gewohnheit wenig zu würzen. Bei den Gewürzen werden im Spanischen folgende Arten von Gewürzen differenziert:

- Aderezo: Gewürze oder Mischung von Zutaten, die zum Würzen von Speisen verwendet werden. In Pozuzo werden dazu hauptsächlich Knoblauch, Blattzwiebel und Chili verwendet (bei der Pachamanca wird Chincho verwendet)
- Condimento: Gewürze; Sie werden in Pozuzo allerdings kaum verwendet. In den Speisen werden hauptsächlich Pfeffer, Kreuzkümmel und Ajinomoto (Marke eines Geschmacksverstärkers) verwendet.
- Especies: Gewürz oder aromatische Pflanzen, die in Pozuzo höchst selten verwendet werden. Eine Ausnahme bilden Zimt und Gewürznelken.

Stellenwert von Speisen und Getränken

Am Land wie auch zum Teil in den Dörfern verrichten die Menschen noch sehr viel schwere körperliche Arbeit, da es nach wie vor wenige landwirtschaftliche Maschinen gibt. Das liegt an der Steilheit des Geländes, dem Fehlen von Zufahrten und den finanziellen Mitteln. Menschliche Arbeit von Peones (Landarbeiter) ist nach wie vor viel billiger und einfacher zu beschaffen, als bestimmte landwirtschaftliche Maschinen. Aufgrund der körperlichen Tätigkeit ist das kalorienreiche Essen für viele in erster Linie eine wichtige Energiequelle und weniger Genusskost. Entsprechend der körperlichen Belastung wird bei den einzelnen Mahlzeiten viel gegessen. Die Bereitschaft Essgewohnheiten zu variieren ist am Land wesentlich geringer ausgepägt als im Dorf, wo die Personen aufgeschlossener neuen Rezepten gegenüberstehen. Gesunde Ernährung ist dabei kaum ein Thema und wird vornehmlich von jenen beachtet, die wegen ihrer gesundheitlichen Probleme Diäten verschrieben bekommen haben.

4.2.5 Alltägliche kulinarische Praxis - ein Zeitplan

In Pozuzo werden täglich üblicherweise fünf Mahlzeiten am Land und drei bis vier Mahlzeiten (Frühstück, Mittagessen, Jause und/oder Abendessen) im Dorf eingenommen (Tabelle 14). Jede Mahlzeit zeichnet sich durch bestimmte Speisen und Getränke aus,

wobei gewisse Unterschiede zwischen Stadt und Land bestehen.

Tabelle 14: Übersichtstabelle der täglichen Mahlzeiten und deren Bezeichnungen in Spanisch, Deutsch und Tirolés sowie der übliche Zeitraum deren Einnahme.

Mahlzeit (Spanisch)	Deutsche Übersetzung	Name (Tirolés)	Zeitraum
Desayuno	Frühstück		6:00 bis 8:00
Refrigerio	Vormittagsjause	Neunerle, Neinaled	9:00 bis 10:00
Almuerzo	Mittagessen		12:00 bis 14:00
Lonche	Jause	Marend	14:00 bis 16:00
Cena	Abendessen		18:00 bis 20:00

Desayuno - Frühstück

Das Frühstück wird in Pozuzo zwischen 6:00 und 8:00 Uhr eingenommen. Der Arbeitsalltag für die in der Landwirtschaft Tätigen beginnt früher und der im Dorf Tätigen etwas später.

Die mit Abstand wichtigsten Zutaten für das Frühstück sind Kaffee, Maniok und Kochbananen[106]. Am Land wie im Dorf ist der Kaffee fixer Bestandteil des Frühstücks. Er wird entweder sehr leicht angemacht alleine oder mit Milch versetzt serviert oder es steht in einem eigenen Kännchen eine starke Kaffeeessenz bereit, die sich jeder nach Geschmack in seiner Tasse selber mit heißem Wasser mischt.

Am Land wird sehr deftig gefrühstückt. Dort setzt sich das typische Frühstück aus Yuca-Gröstl oder frittiertem Maniok, den frittierten oder gekochten Bananen, Reis, Reis mit Maniok, Spiegelei, Käse, frittiertem Fisch[107], Gruipm und/oder Avocado zusammen. Dazu werden oftmals jene Gerichte die zum Abendessen nicht aufgegessen wurden, aufgewärmt und kredenzt (Abbildung 15). Je nachdem was im Haus vorhanden ist und wie viele Leute verköstigt werden müssen, kommt mehr oder weniger auf den Tisch. Am Land wird alternativ ebenfalls das Hausbrot aus Bananen, Mais oder Weizenmehl aufgetischt und mit Rahm, Zuckerrohrhonig oder Marmelade gegessen.



Abbildung 15: Frühstück mit gebratenen Yucas (vorne), frittiertem Fisch, gekochten Bananen, Bananenstrudel (Hefeteig) und Reis (Santa Rosa 2009).

[106] Bei der Befragung zu Alltagsbräuchen assoziierten von insgesamt 14 Personen elf Befragte Bananen und zehn den Maniok mit dem Frühstück.
[107] Es ist durchaus üblich vor dem Frühstück für das Frühstück fischen zu gehen.

Beispiele für Frühstück[108] aus dem Esstagebuch
Frittierte Bananen und Yucas
Frittierte oder gekochte Bananen mit Käse
Frittierte Bananen und Yucas mit Spiegelei und/oder frittiertem Fisch
Blutwurst mit Yuca Gröstl
Reis mit Spiegelei
Käsebrot
Brot, Käse, Avocado
Kuchen, Strudel, Torrejitas, Kiachalan oder Strauben
Marmeladebrot

Im Dorf hingegen ersetzt das gekaufte Brot mittlerweile oft Maniok und Bananen und wird ebenfalls mit Ei, Käse, Avocado oder Marmelade gegessen. Aber je nach Familie wird auch im Dorf noch durchaus - zumindest ein paar Mal pro Woche - deftig wie am Land gefrühstückt. Zum Frühstück gibt es neben dem obligatorischen Kaffee oder Milchkaffee Kräutertees und je nach Saison Fruchtsäfte - besonders häufig den Papayasaft.

Refrigerio - Vormittagsjause - Neunerle

Eine Jause wird um ca. 9.00 - 10.00 Uhr am Land bzw. von jenen, die körperlich schwer arbeiten, eingenommen, was heutzutage nicht so häufig ist wie früher.

Die mit Abstand wichtigsten Zutaten fürs Neunerle sind Kochbananen, Maniok, Avocado und frische Früchte[109]. Früher wurden auch Gruipm, Kiachalan oder Strauben gegessen. Wenn die Arbeiten nicht in der Nähe des Hauses zu erledigen sind sondern auf einer Chacra in einiger Entfernung, wird für das Refrigerio oder Neunerle von zu Hause mitgenommen, wobei sie dementsprechend aus Speisen bestehen muss, die sich in dem Klima halten und einfach mitnehmen lassen. Das waren früher Speisen wie u.a. Arroz seco, frittierte Bananen, Brot oder frittierte Reisknödel. Ideal für so eine Jause sind heute ebenso frittierte Reisknödel, einfach trockenes Brot, Früchte oder Konservendosen mit Fisch.

Almuerzo - Mittagessen

Das Mittagessen wird in Pozuzo zwischen 12:00 und 14:00 Uhr - überwiegend aber um zwölf Uhr - eingenommen.

Die mit Abstand wichtigsten Zutaten für das Mittagessen sind neben dem Fleisch Reis, Maniok, Kochbananen, Bohnen und Gemüse[110]. Hauptbestandteil eines Mittagessens ist vor allem der Reis, vielfach Maniok und je nach Vorhandensein die Kochbanane, die den Grundstock eines Mittagmahles bilden[111]. Selbst Spaghettinudeln mit Sauce werden oft mit Reis serviert.

---

[108] Die Speisenzusammenstellung basiert auf dem Esstagebuch und gibt die häufigsten Kombinationen wieder.

[109] Bei der Befragung zu Alltagsbräuchen assoziierten von insgesamt 14 Personen fünf die Bananen, zwei Maniok, zwei Avocados, zwei Maisbrot und Früchte für Marmelade als Nutzpflanze mit dem Refrigerio.

[110] Bei der Befragung zu Alltagsbräuchen assoziierten von insgesamt 14 Personen acht den Reis, acht den Maniok, fünf die Bananen, vier die Bohnen und fünf verschiedenstes Gemüse als Nutzpflanze mit dem Mittagessen.

[111] Bei dem Besuch der Pozuziner_innen 2007 in Tirol war ihnen die wahlweise Speisenzusammenstellung mit unterschiedlichen Beilagen sehr fremd. Vor allem das Fehlen von Reis zu den Hauptmahlzeiten löste Erstaunen und teilweise Sehsucht danach aus (Zbinden Gysin, 2009b).

Am Land werden seit jeher Reis, Maniok, Bananen und die jeweiligen Fleischgerichte in eigenen Töpfen serviert, aus denen sich am Mittagtisch jeder selber auf seinen Teller schöpft. Beim Mittagessen werden eine oder mehrere Fleischgerichte aufgetischt, vielfach geschmortes oder frittiertes Fleisch, Carbonatalan (Fleischlaiberl) oder Hauswürste, je nachdem, was zur Verfügung steht. Montags werden oft Bohnen oder Linsen gekocht, die zum Teil ebenfalls Fleisch oder Hauswürste enthalten. Dazu werden je nach Saison Salate (im Sommer beispielsweise Blatt-, Kohl-, Caigua- oder Gurkensalat) und/oder Gemüse in eigenen Schüsseln kredenzt.

In der Stadt und vor allem in den Pensionen ist es üblich den Teller bereits fix zusammengestellt zu servieren. Dieser besteht vor allem aus einer großen Portion Reis, Maniok und/oder frittierte Bananen, zu dem ein Fleisch oder Bohnengericht serviert wird, sowie etwas Salat. Auch ist es bereits üblicher auch „Comida criolla“ zu kochen.

Zum Trinken werden vor allem selbst gemachte Limonaden, Orangeaden oder andere schnell hergestellte Fruchtsäfte oder -wasser (Refresco de.../Aqua de...) serviert. Ist es kalt, werden warme Kräutertees oder Kaffee getrunken.

In der gesamten Zeit meines Aufenthaltes habe ich zu Mittag maximal drei Mal ein ausschließlich vegetarisches Gericht serviert bekommen. In den Restaurants ist das überhaupt nicht üblich. Außer montags an denen gerne Bohnen- oder Linseneintöpfe mit wenig Fleisch gekocht werden, ist es in der Pozuziner Küche Brauch, regelmäßig Fleisch zu essen. Das Fleisch nimmt allerdings im Alltag auf dem Teller tendenziell einen mäßigen Raum - als „Garnitur“ des Reises - ein. (Abbildung 16).

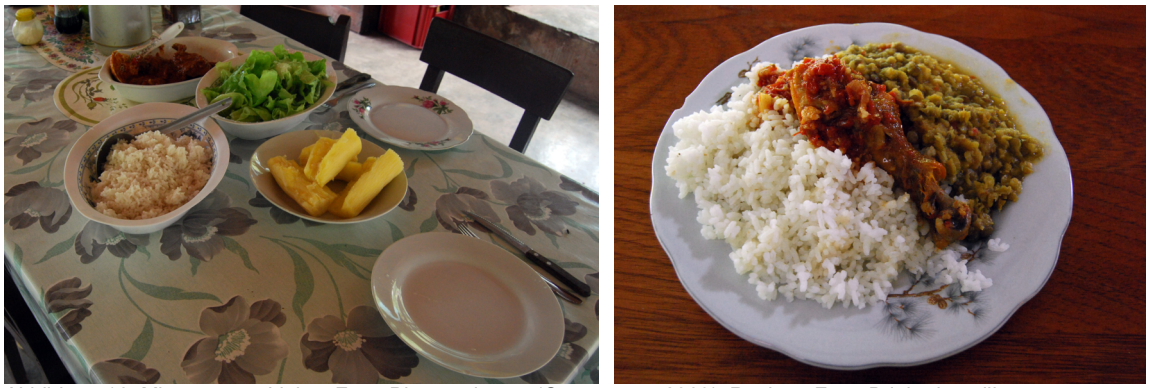


Abbildung 16: Mittagessen. Linkes Foto: Picante de cuy (Guacamayo 2009). Rechtes Foto: Briala de gallina con lentejas/Briala mit Linsen (Pozuzo 2008).

Beispiele für Mittagessen aus dem Esstagebuch

Hühner- oder Rindsuppe
Geschmortes Hühner-, Schweine-, Rind- oder Wildfleisch (Guiso/Priala)
Fleischlaiberl
Gebratenes/Frittiertes Hühnchen-, Schweine- oder Rindfleisch
Bohnen oder Linsen mit Hauswurst, Spiegelei oder Fleisch
Spaghetti mit Tomatensauce und Hühnchen- oder Schweinefleisch

Beispiele für Getränke beim Mittagessen aus dem Esstagebuch

Limonade
Naranjitowasser
Ananaswasser, Sternfruchtwasser
Verschiedene Fruchtsäfte und Fruchtwasser

Lonche - Jause - Marend

Das Lonche ist eine Zusatzmahlzeit und wird am Nachmittag zwischen 14.00 und 16.00 Uhr eingenommen. Im Dorf ist es nicht mehr sehr gebräuchlich im Alltag Lonche zu essen, während am Land, wo die körperliche Anstrengung höher ist, diese Mahlzeit noch zum kulinarischen Alltag gehört. Besucher werden sehr oft zu einem Lonche eingeladen oder es wird eine Jause gerichtet, wenn unangemeldeter und willkommener Besuch am Nachmittag kommt (siehe unten).

Zum Lonche wird hauptsächlich Kaffee oder Milchkaffee aber auch Fruchtwasser wie Limonade serviert. Zu essen gibt es klassischerweise gekochte oder frittierte Bananen, Maniok und Maisbrot mit Marmeladen oder Honig. Meistens wird nicht extra gekocht, sondern Brot, Kuchen oder Kiachalan (Abbildung 17) aufgetischt.




Abbildung 17: Linkes Foto: Lonche mit Milchkaffee, Brötchen, Strauben, frittierten Reisknödeln, Käse und Keksen (Guacamayo 2009). Rechtes Foto: Lonche mit Kranzerlan, Brot und Dulce de leche (Yulitunqui 2008).

Cena - Abendessen

Das Abendessen wird zwischen 18:00 und 20:00 Uhr eingenommen.

Die mit Abstand wichtigsten Zutaten für das Abendessen sind Maniok, Kochbananen, Reis und Kaffee[112]. Der Maniok spielt dabei eine wichtige Rolle, da es besonders am Land verbreitet ist, ein Maniok-Gröstl zu Abend zu essen (Abbildung 18). Für die Zubereitung werden oft die Reste der gekochten Manioks vom Mittagessen verwendet. Dazu gibt es häufig Reis, Kochbananen und die Reste der Fleischgerichte vom Mittagessen.

Am Abend werden ähnlich wie zu Mittag Suppen[113] oder kleine Fleischgerichte gegessen, die stets mit Reis, Maniok und oder Kochbananen serviert werden. Wie beim Mittagessen werden die Gerichte in privaten Haushalten jeweils in eigenen Schüsseln serviert und jeder schöpft sich auf seinen Teller, was er essen will. Auch ist es üblich ein spätes Lonche, also Brot mit verschiedenen Beilagen, Kuchen oder Kiachalan zu essen und dafür auf das Abendessen zu verzichten. Getrunken werden häufig Kräutertees (Kamille, Oregano, Anis etc.), Kaffe oder je nach Saison Fruchtwasser oder -säfte, wie Limonade

[112] Bei der Befragung zu Alltagsbräuchen assoziierten von insgesamt 14 Personen neun den Maniok, fünf die Bananen, vier den Reis und drei den Kaffee als Nutzpflanze mit dem Abendessen.
[113] Die Reisknödelsuppe war früher eine Alltagsspeise, die sehr oft am Abend auf dem Speiseplan stand.

oder Naranjito-Saft.

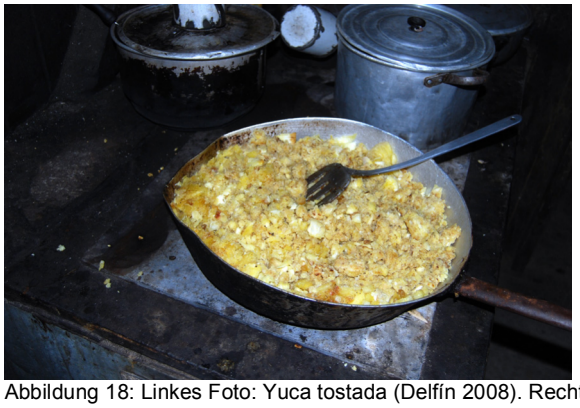



Abbildung 18: Linkes Foto: Yuca tostada (Delfín 2008). Rechtes Foto: Sopa de res/Rindsuppe (Pozuzo 2008).

Beispiele für Abendessen aus dem Esstagebuch
Maniok Gröstl
Spiegelei mit Reis und frittierten Bananen
Lomo saltado
Reis mit geschmortem oder gebratenem Fleisch
Hamburger, Sandwiches
Kuchen
Fleischsuppen

4.2.6 Kulinarische Praxis bei Feierlichkeiten

Speisen oder Getränke nehmen bei Feiern zwei unterschiedliche Funktionen ein. Zum einen können sie eine repräsentative Funktion haben, indem sie eine Region oder Kultur darstellen. Zum anderen dienen sie dem leiblichen Wohl der Gäste. Beide Funktionen können, müssen aber nicht, durch dieselbe Speise erfüllt werden. So werden repräsentative Snacks vor allem bei öffentlichen Dorffesten oder Zusammenkünften, bei denen Gäste von außerhalb erwartet werden, verteilt. Dabei erfüllen sie oft nur die repräsentative Funktion, können aber auch einen Snack darstellen, der den ersten Hunger der Gäste vor dem Festmahl stillt. Jene für Pozuzo repräsentativen Speisen, die gerne bei solchen Anlässen zubereitet werden, sind frittierte Reisknödel, kleine Carbonatalan und Zukiachalan (Abbildung 19). Pisco sour wird gerne verteilt, um anzustoßen.




Abbildung 19: Linkes Foto: Repräsentative Snacks (frittierte Reisknödel, Carbonatalan und Zukiachalan) bei der Eröffnung der Straße nach Codo de Pozuzo bei der Puente Vogt am 12. September 2008. Rechtes Foto: Pachamanca Essende beim Fest in Prusia am 28. Juli 2008 in der Semana turistica/Tourismuswoche.

Für das leibliche Wohl wird auf allen Festen gesorgt, sei es eine Dorf-, Vereins-, Kirchen- oder Hochzeitsfeier. Die häufigsten Speisen, die in Pozuzo zu solchen Anlässen zubereitet werden, sind die Pachamanca und Parrillada. An einem eigenen Stand vor Ort

oder bereits schon Tage vorher können Speisenbons für das jeweilige Essen bei Dorffeiern gekauft werden. Oft wird eine Pachamancada (das Event bei dem eine Pachamanca zubereitet wird) oder Parrillada dazu verwendet, Geld für einen guten Zweck zu sammeln, wie zum Beispiel für die Renovierung einer Kirche. Ist die Zubereitung - meist direkt am Festplatz - abgeschlossen, so kann mit dem Ticket das Essen abgeholt werden. Oftmals wird eine Person mit mehreren Tickets geschickt, um das Essen für die ganze Familie abzuholen. Beide Speisen werden sodann entweder zu Hause oder direkt am Festort mit den Fingern gegessen (Abbildung 19). Nach dem Essen stehen die Leute Schlange, um sich ihre Hände beim nächsten Wasserhahn zu säubern. Beide Speisen werden aufgrund ihrer Bedeutung unten ausführlich beschrieben. Neben Pachamanca oder Parrillada gibt es bei Festen neben den Restaurants oftmals kleine Stände, die einfache Speisen wie Suppen, Cecina oder Anticuchos anbieten. Bei personenbezogenen Festen, die im familiären Rahmen gefeiert werden, ist es üblich ein besonders Gericht zuzubereiten. Dazu werden weiter unten Beispiele angeführt.

Pachamanca

Der Pachamanca wird hier viel Platz eingeräumt, da sie mit Sicherheit einer der bedeutendsten und häufigsten Festspeisen Pozuzos ist. Der Begriff Pachamanca kommt aus dem Quechua und setzt sich aus den Wörtern "pacha" Erde und "manca" Topf zusammen. Die Technik stammt aus der Präkolonialzeit und wurde in den Anden für rituelle Zwecke verwendet (Gabe an die Erde). Heutzutage ist sie eine Speise für besondere Anlässe[114] (Acurio, 2008). Wann und in welcher Form die Pachamanca in die Küche Pozuzos Eingang fand, ist kaum nachvollziehbar[115] nur ihre andinen Wurzeln sind gewiss. Seit Anfang der 1950er Jahre wird sie laut Pozuziner_innen auf jeden Fall für die Hochzeit zubereitet (mehr dazu S.219). Es wird hierfür eine Grube in der Erde ausgehoben, in die erhitzte Steine gelegt werden. Darauf werden die Zutaten mit den heißen Steinen in Schichten gegeben, mit Bananenblättern und Erde bedeckt und schließlich gegart. Je nach Region wird die Pachamanca unterschiedlich zubereitet. In Pozuzo wird die Pachamanca mit in Chili, Knoblauch und Chincho eingelegtem Schweinefleisch und Maniok, Kartoffeln und Süßkartoffeln zubereitet. Am Vorabend wird das zerteilte Schwein (ohne Kopf und Eingeweide) in die Gewürzpaste mariniert, damit der Geschmack einzieht. Typisch und charakteristisch für die Pozuziner Pachamanca ist

[114] Im Zuge der Erfassung von Pflanzen zu den jeweiligen Bräuchen (n=15) wurde Pachamanca als Festessen bei folgenden Feierlichkeiten genannt (In Klammer die Anzahl der Nennungen, sofern >2): Hochzeit (5), Goldene Hochzeit (4), Geldeinnahmen für Vereine (4), Schulabschlussfeier (4), Geburtstag (3), Einweihungsfeiern (3), Muttertag (3), Silvester, Kinderfasching, Patronage San Jose, Palmsonntag, Ostersonntag, Jubiläen von Kulturvereinen, Vatertag, Patronage Antonius, Tag der Lehrer, Staatsfeiertag von Peru, Weihnachtsabend, Namenstag.

[115] Laut Allert Hecht (1990) wurde die Pachamanca bald nach Ankunft der Siedler_innen von den andinen Bewohnern und Bewohnerinnen übernommen, wobei die Zusammenstellung der Zutaten (verschiedene Arten von Fleisch, Yuca, Mais) nicht der heutigen typisch Pozuziner Pachamanca entspricht. Nach dem sozialen Gedächtnis zu urteilen, wird sie bereits seit über 60 Jahren in Pozuzo zubereitet, da sich alle Befragten erinnern, sie bereits „seit Kindesbeinen an“ von Pozuzo zu kennen.

das Chinchokraut, das nur hier Verwendung findet. Die genaue Zubereitung einer typischen Pachamanca im Zuge der Festlichkeiten um den Kolonisten- und Nationalfeiertag beschreibe ich in meinem Tagebuch wie folgt:

> *„Bereits um 6 Uhr früh fingen sie an, die Pachamanca vorzubereiten. Zuerst werden Gruben (ca. 1 m Durchmesser) ausgehoben. Dort wird das Holz angezündet, um eine gute Glut mit Holzkohle zu bekommen, was ungefähr 2 h dauert. Dann werden Steine am nahen Flussufer gesammelt, wobei es wichtig ist, die richtigen Steine zu sammeln, da nicht alle für die Pachamanca geeignet sind. Es dürfen nicht zu dicke Steine verwendet werden und auch keine roten oder geschichteten, da diese im Feuer zerspringen. Diese Steine werden dann in der vorbereiteten Glut 2 h lang aufgeheizt. Sie machten dort insgesamt vier Gruben jeweils zeitversetzt, damit es immer frische Pachamanca beim Fest zu essen gibt.*
>
> *Ich kam gerade, als sie die zweite Pachamanca anfingen einzulegen. Dazu gaben sie die aufgeheizten Steine auf ein Blech neben der Grube. Mit Schaufeln versuchten sie nur die Steine dort abzulegen und die Glut blieb in der Grube. Nachdem alle Steine aus der Glut geholt waren, wurde die Glut regelmäßig in der Grube verteilt, wobei überschüssige Glut fortgetragen wurde. Auf die gut verteilte Glut wurden dann gewaschene rohe Yuca gelegt. Der gesamte Boden der Grube wurde mit einer Schicht Yuca gut und geschlossen bedeckt.*
>
> *Auf diese Schicht Yuca gaben sie heiße Steine. Auf diese Steine wurde dann das eingelegte Fleisch gelegt. Dabei wurde darauf geachtet, dass das Fleisch regelmäßig von heißen Steinen bedeckt war. Über die Fleischstücke wurden wieder heiße Steine gegeben. Etwa drei Personen legten Fleisch ein und andere drei Personen legten Steine nach, wobei die Fleischleger immer wieder den anderen deuteten, wo noch ein Stein fehle, damit es eine regelmäßige Wärme gäbe. Nach zwei Schichten Fleisch und Steine (zwei große Töpfe voll mit Fleisch) wurden die überschüssigen Steine auf die Seite gegeben und mit Wasser abgekühlt, damit sich niemand verletzt.*



Abbildung 20: Zubereitung einer Pachamanca (Prusia 2008). Linkes Foto: Befüllen der Grube mit Yuca. Rechtes Foto: Befüllen der Grube mit heißen Steinen und mariniertem Fleisch.

> *Auf das Fleisch wurden dann gewaschene Bananenblätter gelegt, sodass alles schön bedeckt war, wobei sie am Rand anfingen und dann die Mitte bedeckten. Über die fertige Bananenblatt-Schicht leerten sie einen Sack Kartoffeln sowie einen Sack Süßkartoffeln. Diese wurden ebenfalls regelmäßig über dem Ganzen verteilt.*
>
> *Über diese Schicht Kartoffeln mit Camote wurden wieder Bananenblätter gelegt. Es dampfte ziemlich von der Feuchtigkeit der ganzen Zutaten. Über die gut abgedichtete Schicht Bananenblätter legten sie zwei Folien, sodass die Pachamanca gut bedeckt war über den Rand hinaus.*
>
> *Auf die Folie begannen sie zuerst am Rand Erde zu schütten, damit die Folien nicht verrutschen. Dann wurde der gesamte Bereich (die Grube war aufgefüllt zu einem kleinen Mugl) mit feuchter Erde bedeckt. Sie achteten darauf, dass sich nirgends ein Rauchfang bildete, das heißt, ein kleines Loch in der Erde, wo Luft abziehen kann, da dadurch ein*

Rauchfangeffekt entstehen würde, der das Fleisch dort verbrennen lassen würde. Es wurde also beobachtet und noch Erde nachgeschüttet an den Stellen, die verdächtig ausschauten. Der gesamte Bereich dampfte aber von der Feuchtigkeit der Erde. Die Erde wurde dann auch befeuchtet, damit sie besser klebe und nicht so körnig sei, da bei körniger Erde leichter der Rauchfangeffekt entstehe.

Nach dem Befüllen der zweiten Pachamanca wurde Bier getrunken. Es waren nur Männer zugegen, welche die Pachamanca machten. Unter den Zuschauern, welche nach und nach kamen, gab es Frauen, bei den Zubereitenden jedoch nicht. Kurz danach war auch schon die erste Pachamanca fertig, welche sie um 9 Uhr geschlossen hatten. Eine Pachamanca braucht 1,5 h aber meist lässt man sie ein bisschen länger, damit sie sicher sind, dass auch alles durch ist (besonders bei offiziellen Anlässen).

Sie öffneten also diese um 11 Uhr. Zuerst wurde die Erde bestmöglich von den zwei Folien entfernt. Dann wurde zuerst die obere Folie über der einen Hälfte weggerollt (keine Erde fiel auf die Bananenblätter), dann wurde die zweite Folie auf der anderen Seite weggerollt. Die Bananenblätter schoben sie dann vorsichtig mit Messern beiseite bis sie zu der Schicht von den Kartoffeln und Süßkartoffeln kamen.

Als alle Blätter säuberlich beiseite gegeben waren, nahmen sie mit Tüchern die Kartoffeln und Camote und gaben sie in große Töpfe. Wobei sie Kartoffeln und Camote trennten. Nachdem diese gesamte Schicht in Töpfe gefüllt war, wurde die nächste Bananenblattschicht mit größter Vorsicht mit Messern beiseite gegeben. Darunter kam das Fleisch zum Vorschein. Dieses nahmen sie mit Messern und Tüchern ebenfalls in Töpfe, welche sie dann zur Küche davontrugen, wo das Essen ausgegeben wurde.



Abbildung 21: Zubereitung einer Pachamanca (Prusia 2008). Linkes Foto: Nach dem Öffnen der Pachamanca werden Süßkartoffeln und Kartoffeln jeweils in eigene Töpfe gegeben. Rechtes Foto: Die fertig geschmorten Yucas werden in einen Topf gegeben.

Die Steine schmissen sie beiseite, während sie das Fleisch aus der Grube holten. Sobald das gesamte Fleisch in Töpfen gegeben wurde, räumten sie die restlichen Steine weg und kamen so zur Yuca Schicht. Die Yuca nahmen sie mit Hilfe von Messer und Tüchern heraus und gaben sie ebenfalls in einen eigenen Topf. Nachdem die gesamte Yuca herausgeräumt wurde, blieb die Holzkohle in der Grube zurück.

Die Pachamanca wurde in Plastikgefäßen serviert, welche man schließen konnte. Viele kamen und holten sich Pachamanca für zu Hause ab. Es wird kein Besteck ausgegeben, sondern alles wird mit den Fingern gegessen“ (P3 3:201, 3:204 und 3:205)

Eine Portion Pachamanca enthält in Pozuzo üblicherweise ein großes oder mehrere kleine Stück Fleisch (je nach Gewicht), ein Stück Yuca, eine Süßkartoffel und eine Kartoffel. Sie wird in Styropor oder Plastik verpackt und verteilt.



Abbildung 22: Linkes Foto: Portion Pachamanca mit Fleisch, Yuca, Kartoffel und Süßkartoffel (Pozuzo 2008). Rechtes Foto: Portion Parrillada mit Fleisch, Yuca, Kartoffel und Salat (Santa Rosa 2008).

Parrillada

Wie die Pachamanca ist auch die Parrillada in Pozuzo sehr oft bei Dorffesten anzutreffen.

Parrillada ist eine Methode Fleisch über Holz oder Kohle zu grillen. Der Begriff Parrillada kann einerseits die Speise und andererseits die Veranstaltung an sich bezeichnen. In Pozuzo wird bei großen öffentlichen Festen zu Mittag oder am Abend gegrillt. Für das Grillen sind die Männer zuständig, während sich die Frauen um das Zubereiten der Beilage kümmern. Es werden überwiegend Rindfleisch und Würste aber auch Schweinefleisch und Hühnchen gegrillt, die mit Kartoffeln, Yuca oder Salat garniert werden. Dazu werden milde Chilisaucen gereicht.

Im Gegensatz zur Pachamanca ist das Grillen eine neuere Gewohnheit in Pozuzo, deren Technik und Gerätschaften noch sehr einfach gehalten sind. Der Grill besteht oft aus einem halbierten Blechfass, indem die Glut gemacht wird und worüber ein engmaschiges Gitter gelegt wird, auf dem das relativ dünn geschnittene Fleisch einfach gegrillt wird[116]. Das fertige gegrillte Fleisch wird in Töpfen zur Essensausgabe gebracht, wo die Portionen mit den Beilagen versehen und entweder auf Plastiktellern serviert oder in Styropor oder Plastik verpackt werden (Abbildung 23).



Abbildung 23: Linkes Foto: Zubereitung der Parrillada. Mariniertes Fleisch wird bei einem Fest gegrillt (Santa Rosa 2008). Rechtes Foto: Ausgabe der Parrillada. Die Portionen setzten sich aus Fleisch, Yuca, Kartoffeln und Salat zusammen (Santa Rosa 2008).

[116] Im Gegensatz zu den in Amerika sehr häufig anzutreffenden ausfeilten Grilltechniken in Kombination mit Rinderwirtschaft grillen die Pozuziner sehr einfach. Personen mit europäisch geprägtem Gaumen sind davon eher wenig begeistert, während ein gutes Stück Pachamanca meist Eindruck auf sie macht.

Kulinarisch Anspruchsvolle kritisieren, dass die Grillmeister das Fleisch zu dünn schneiden und so lange grillen bis es hart ist. Darüber hinaus servieren sie es nicht frisch vom Grill, sondern aus einem Topf, indem das Gegrillte gesammelt und erst später verteilt wird. Die Pozuziner haben das Grillen erlernt, übernommen und an die Pozuziner Verhältnisse angepasst. Besonders beim Grillen von Rindfleisch bemängeln Feinschmecker ein kulinarisches Feingefühl, wie es oft in Amerika oder Argentinien zu finden ist.

Trinkgewohnheit bei Festen

Bei Festen bilden sich nach dem offiziellen Programm stets Trinkrunden, so genannte „Rondas“, die, wie der Name schon sagt, zumeist sitzende oder stehende Kreise sind, in denen getratscht, gespaßt, getanzt und vor allem getrunken wird. Das Bier wird in Peru üblicherweise in 1 Liter Flaschen angeboten und in Gesellschaft niemals alleine sondern stets in Rondas nach folgenden ungeschriebenen Regeln getrunken:

Pro Runde existieren ein Glas und ein bis zwei Flaschen Bier, die von einem oder mehreren Männern der Runde vom Bierstand geholt werden. Der Mann, der das Bier geholt hat, fängt an, das Bier auszuteilen. In Peru ist es üblich, dass der Mann - falls Frauen in der Runde sind - zuerst die neben ihm stehenden Frauen bedient, indem er anfängt den Frauen links von sich jeweils ein halbes Glas Bier einzuschenken, um sich erst dann selber ein volles Glas voll einzugießen. Manche Männer, die ausschenken, fragen die Frauen durch ein Zeichen, ob die Menge des Biers, das sie ihnen einschenken, auch passend ist. Steht links von ihm nur eine Frau und dann wieder ein Mann, so schenkt er zuerst der Frau ein, dann sich selber und gibt die Flasche schließlich an den nächsten Mann weiter. Dieser versorgt, sobald er das leere Glas erhält, zuerst die Frauen links von ihm, dann sich selber und übergibt erst dann an den nächsten Mann links von ihm die Flasche und, nachdem er ausgetrunken hat, auch das Glas. Der Mann bei dem der Inhalt der Bierflasche zu Neige geht, holt neues Bier für die Runde. Sind nur Frauen anwesend, übernehmen die Frauen, die das Bier gekauft haben den Part des Ausschenkens. Hierbei zeigen sich die unterschiedlichen Geschlechterrollen deutlich. Sie entsprechen den in Lateinamerika allgemein üblichen Geschlechterrollen und -verhalten des caballeros (Kavaliers). Abgesehen davon wird durch das Teilen eines Glases eine Gemeinschaft geschaffen, die nicht nur das Getränk sondern auch Informationen und Zeit miteinander teilen. Dabei werden Beziehungen innerhalb und zwischen den Gruppen ausgehandelt[117].

Softdrinks oder Mineralwasser werden im Gegensatz zu leichten alkoholischen Getränken üblicherweise in kleinen Flaschen gekauft, wobei sich jede oder jeder sein eigenes Getränk besorgt und direkt aus der Flasche trinkt. Diese Getränke werden

[117] Die Rondas ergeben sich meistens aus Freundschaften, Verwandtschaften oder Arbeitsbeziehungen. Personen können von Ronda zu Ronda wechseln oder zwei Rondas können zusammen eine größere bilden. Die einzelnen Rondas sind zwar relativ flexibel, aber die soziale Struktur bleibt stets dieselbe.

ebenfalls anderen, die gerade kein Getränk haben, angeboten oder weitergegeben.

Familienfeiern

Für personenbezogene Feste, die innerhalb der Familie gefeiert werden, wie Namenstag oder Geburtstag, wird gerne etwas Spezielles gekocht, wie Picante de cuy (Meerschweinchen) oder Schittalansuppe. Dies hängt aber meist von den persönlichen Präferenzen des Gefeierten und/oder der Familie ab. Es ist in Pozuzo nicht üblich persönliche Feste wie etwa Taufe oder Geburtstag groß und/oder besonders zu feiern[118]. Zwei personenbezogenen Anlässe, die in Pozuzo - je nach Persönlichkeit[119] - allerdings groß und feierlich im Dorf begangen werden, sind die Hochzeit und die Todesfeierlichkeiten[120]. Die Hochzeit wird im Kapitel 6.2.4 ausführlich beschrieben. Aufgrund der Datenlage[121] wird hier nur die Totenwache näher dargestellt.

Velorio - Totenwache

Die Totenwache ist kein reiner Familienanlass, da sie öffentlich stattfindet und zuweilen viele Menschen des Dorfes dem Toten noch die letzte Ehre erweisen. Die Größe der Totenwache hängt vielfach von der oder dem Toten, wie auch von ihrer oder seiner Familie ab. Totenwachen (und Begräbnisse) von Personen, die in der Öffentlichkeit standen, im Dorf sehr angesehen waren oder eine großen Verwandtschaft und/oder Bekanntenkreis vor Ort besitzen, ziehen viele Menschen an. Der oder die Tote wird üblicherweise im eigenen Haus oder Hof für drei Tage aufgebahrt. Rund um die Uhr sind Angehörige oder Besuchende anwesend. Der Sarg ist entweder offen oder hat ein Sichtfenster. Während der Tage/Zeit, die die Totenwache dauert, werden die Anwesenden verköstigt. Die Verköstigung hängt von der Familie oder den Organisatoren und der Größe der Totenwache ab, die wiederum vom Ansehen des Toten und der Größe seiner Verwandtschaft abhängt. So wurden beispielsweise bei der Totenwache eines auswärtigen Arbeiters, der kaum Verwandt- oder Bekanntschaften in Pozuzo hatte, am Abend gekaufte salzige Kekse ausgeteilt und Kaffee ausgeschenkt. Bei Ortsansässigen oder wenn der Verstorbene Verwandtschaft im Dorf hatte, ist es hingegen üblich auch warme Gerichte an jene auszugeben, die Hunger haben. Die Hühnersuppe, serviert mit einem Stück Fleisch und Einlage, ist eine der klassischen Speisen, die für die Totenwache zubereitet werden[122].

[118] So wurden bei der Befragung dazu, welche Festtagsbräuche und sonstige Bräuche es in Pozuzo gibt, nur folgende personenbezogene Anlässe genannt: Namenstag, Geburtstag, Promotionsfest, Hochzeit und Goldene Hochzeit. Auffällig ist, dass das Begräbnis und die Totenwache von keinem der fünf Experten und Expertinnen genannt wurden. Von den personenbezogenen Festen beobachtete ich nur zwei Geburtstage, den offiziellen Teil einer Taufe und eine Firmung.

[119] Die Größe dieser Feierlichkeiten hängt sehr stark von der Position der Person(en) im sozialen Gefüge ab.

[120] Ich nahm bei einer Hochzeit, drei Totenwachen und zwei Begräbnissen teil.

[121] Ich habe bei den beiden Begräbnissen, nicht aber beim Leichenschmaus teilgenommen.

[122] Bei der Totenwache, die in der Pension stattfand in der ich wohnte - da es sich bei den Toten um eine Verwandtschaft der Besitzer handelte -, wurden zur Vorbereitung mehrere Hühner gebracht, geschlachtet und in großen Töpfen Hühnersuppe für die Gäste der Totenwache bereitet.

4.2.7 Soziale Organisation im Bereich Kulinarik

Wie bereits deutlich wurde, bestimmen soziale Regeln die Kulinarik. Sie sind wiederum vom jeweiligen Kontext abhängig. Arbeit, die mit der Herstellung oder Zubereitung von Nahrungsmitteln zu tun hat, wird geteilt. Im Folgenden werden Arbeiten, die mit dem Anbau von Nutzpflanzen oder der Haltung von Nutztieren zu tun haben, nicht behandelt, sondern die Verteilung der Arbeit bei der Verarbeitung und Zubereitung von Speisen oder Getränken beschrieben. Verhaltensnormen existieren aber nicht nur bei der Zubereitung, sondern auch beim Konsum von Speis und Trank, beispielsweise im Alltag, bei Besuch oder je nach Art der Mahlzeit.

Für die soziale Organisation der Küche ist auch die allgemeine Organisation der Gesellschaft bestimmend. Es ist daher wichtig zu wissen, in welchen sozialen Einheiten die Menschen wohnen. In Pozuzo leben die Familien im ruralen Gebiet auf in der Landschaft verstreuten Höfen, die von umfangreichen Ländereien umgeben sind. Die einzelnen Höfe liegen vielfach in großer Entfernung (wenige bis mehrere Kilometer) voneinander und haben mitunter keine Verbindung zu einer befestigten Straße. Im Tal des Huancabamba und in den umliegenden Nebentälern gibt es Höfe die leichter zu erreichen sind. Entlang von befestigten Straßen existieren Höfe auch in näherer Entfernung (100 m bis 1 km) der Straße. Auf den Höfen lebt jeweils eine Großfamilie, die bis zu vier Generationen umfassen kann. Der Hof wird gewohnheitsmäßig an den jüngsten Sohn übergeben, der seine Eltern oder im Haus lebende unverheiratete oder verwitwerte Onkel oder Tanten im Alter pflegt. Die ältere Generation hilft der jüngeren Generation solange es ihnen möglich ist.

Im Dorf leben viele Familien ebenfalls noch in dieser Konstellation in eigenen Häusern zusammen. Es gibt im Dorf allerdings auch die Möglichkeiten Zimmer in Pensionen dauerhaft zu mieten. Diese werden von zugezogenen Personen, die dauerhaft oder kurzzeitig in Pozuzo leben, verwendet, aber auch von jungen Erwachsenen, die nicht im elterlichen Haushalt bis zur eignen Haushaltsgründung leben wollen, sofern sie finanziell bereits unabhängig sind. Größere Haushalte wie insbesondere Höfe mit Landwirtschaft oder Haushalte mit Mietzimmern unterhalten Peones und/oder Dienstmädchen, die bei den täglichen Arbeiten helfen.

In Pozuzo ist es üblich, dass in einem Haushalt für alle im Haushalt lebenden Personen gekocht wird, also auch für die Arbeiter und Dienstmädchen. Während am Land aufwendiger und groß gekocht wird, ist es im Dorf üblich eher „schnelle“ und einfache Gerichte zuzubereiten. Dort wird auch kaum noch Hausbrot gebacken, da es mittlerweile Bäckereien, die täglich frisches Brot backen, gibt. Alleinstehende Personen kochen selten, sondern gehen in eine Pension/Restaurant oder zu Verwandten essen.

Kulinarische Praxis der Restaurants

Die Zahl des Restaurants schwankt in Pozuzo zwischen acht und 25. Zu den Feierlichkeiten im Juli und der Touristensaison (Juni bis Oktober) etwa werden

Restaurants eröffnet, die sich oft nicht lange halten oder sehr unregelmäßige Öffnungszeiten haben. Ich konnte beobachten, dass je nach Bedarf Restaurants öffnen und im Laufe der abnehmenden Saison wieder schließen. Das hängt von der Anzahl der Touristen und Touristinnen und besonders der Arbeiter in Projekten (z.B. im Straßenbau) ab. Während des Jahres gab es 2008 nur in drei Restaurants Speisekarten. In den meisten Restaurants werden überwiegend Tagesmenüs gekocht, die auf Tageskarten oder Tafeln angepriesen werden (auch in jenen Restaurants mit Speisekarten). Jene Menschen, die unter der Woche oder für ein paar Wochen im Dorf arbeiten, nehmen sehr oft „pension“ in Essstuben, die ausschließlich Tagesmenüs führen, oder dort wo sie wohnen. Sie machen sich mit den Besitzern oder Besitzerinnen entweder einen Tagessatz oder wie viel sie für das jeweilige Essen (Frühstück, Mittagessen oder Abendessen) zahlen, aus. Die Besitzerin oder der Besitzer führt über die Anzahl der Konsumationen Listen und rechnet sie am Ende der ausgemachten Periode ab.

Die Auswahl der Gerichte ist meist auf die wenigen (zwischen einem und drei) Tagesgerichten, die jeweils vorbereitet wurden, beschränkt. Am Wochenende bzw. in den drei Restaurants, die ihre Speisekarte übers ganze Jahr führen, ist die Auswahl an Speisen größer.

In Pozuzo gibt es nur drei gelernte Fachkräfte (zwei Männer und eine Frau) im Bereich Hotellerie und Küche, wobei im Jahr 2009 nur zwei davon ihre Ausbildung in der eigenen Pension oder Restaurant nutzten. Alle anderen in dem Bereich tätigen Personen haben keine derartige Ausbildung. Die Restaurants werden mit wenigen Ausnahmen von Frauen geführt. Im Zuge des PRODAPP konnten sich allerdings einige der Besitzerinnen in Kochkursen weiterbilden. Die folgenden Ergebnisse, die aus der Dokumentation der Speisekarten resultieren, zeigen, welche Speisen und Getränke in den meisten Restaurants angeboten werden. Dabei ist zu beachten, dass die überwiegende Zahl der Restaurants nur während der Festwoche im Juli Speisekarten führen[123].

Speisen a la carte werden außerhalb der Touristensaison und abgesehen von drei/vier Restaurants selten angeboten, da Mittags- und Abendmenüs an der Tagesordnung stehen, die durchwegs in allen Restaurants angeboten werden. Danach richten sich auch die Öffnungszeiten der Restaurants. Sie sind zwar sehr flexibel, aber eine Mahlzeit ist nur zu den normalen Essenszeiten sicher zu bekommen.

Speisenangebot in Restaurants im Bezirk Pozuzo

Die im Jahr 2008 erfassten Menükarten (n=22)[124], enthalten jeweils zwischen sechs und 36 Speisen (im Mittel 16). Insgesamt werden 364, davon 172 verschiedene Speisen angeboten. Drei Speisen werden in mehr als der Hälfte aller Speisekarten angeboten.

[123] Sie werden für die Touristenwoche von der Bezirksregierung dazu aufgefordert.
[124] Die analysierten Menükarten stammen aus folgenden Restaurants: Dennis, Sarai, Primavera, Pasaje Tovar, Yenny, Bertha, El Centro, Chesca, Restaurant Figo, Gertraud, El Bambu, Rio Negro, Santa Rosita, El Típico-Tiroler Adler, Guten Appetit, El Mango, Las Orquídeas, El Típico Prusia, Baker, Aventurero de Karolay, Gran Chifa Taypa, Tumba de Luna.

Die häufigsten in Restaurants angebotenen Speisen (> 33,3%) werden in folgender Tabelle 15 aufgelistet. Die Häufigkeiten der Nennung sind im Anhang V nachzulesen.

Tabelle 15: Speisen (gereiht nach % der Häufigkeit der Nennung), die auf über 33,3% der Speisekarten Pozuzos (n=22) im Jahr 2008 angeboten wurden.

Angebotene Speise	Speise (Übersetzung Deutsch)	Häufigkeit (%)
Caldo de gallina	Hühnersuppe	63,6
Salchichas	Hauswürste	59,1
Cecina	Frittiertes Rauchfleisch	54,5
Lomo saltado	Mit Tomaten, gelbem Chili und Zwiebel sautiertes Rindsfilet	45,5
Bistec	Steak	40,9
Chuleta de res	Rindskotelett	40,9
Albondigas de carne	Faschierte Laibchen / Fleischkloß	36,4
Pollo frito	Frittiertes Huhn	36,4
Bistec a lo pobre	Steak mit Spiegelei, frittierten Bananen und Maniok	36,4
Pescado frito	Frittierter Fisch	36,4
Chuleta de cerdo	Schweinskotelett	36,4

Das häufigste angebotene Gericht ist die Hühnersuppe, die so etwas wie ein Standardgericht darstellt und sehr oft angeboten wie konsumiert wird[125]. Daneben werden vor allem Gerichte angeboten, die einfach und schnell zuzubereiten sind, wie u.a. Steak, Rindskotelette, frittiertes Huhn oder Fisch und Cecina. Üblicherweise wird das Fleisch portioniert eingefroren gelagert, kann aber bei bestehender Nachfrage schnell und leicht zubereitet werden. Da die Nachfrage zuweilen stark fluktuiert und es ohnehin Tagesmenüs gibt, ist es nicht verwunderlich, dass auf Menükarten überwiegend solche einfach und schnell zuzubereitende Speisen angeboten werden. Zudem finden sich auch zwei typische Pozuziner Gerichte - Hauswürste und Faschierte Laibchen - häufig auf den Karten. Hauswürste sind ebenfalls schnell zubereitet, während Faschierte Laibchen meist frisch gemacht werden. Sie gehörten zu den Speisen, die den Touristen gerne als lokal typisch empfohlen werden und sind daher im Repertoire der Speisen vorhanden.

Getränkangebot in Restaurants im Bezirk Pozuzo

Getränke fanden sich nur auf 14 der erhobenen Menükarten[126] und beschränkten sich auf drei bis 18 (im Mittel acht) angebotene Getränke. Insgesamt werden 113, davon 36 verschiedene Getränke angeboten. Acht Getränke werden in mehr als der Hälfte der Speisekarten (n=14) angeboten und in Tabelle 16 dargestellt. Die Häufigkeiten der Nennungen sind im Anhang IV nachzulesen. Dass Getränke nicht auf allen Menükarten zu finden waren, hängt sicherlich damit zusammen, dass es in vielen Restaurants Tagesgetränke (selbst gemachte Kräuteraufgüsse, Limonaden oder Fruchterfrischungsgetränke) gibt, die gemeinsam mit der Speise serviert werden und deren Preis inkludiert ist. Für Getränke wird in Restaurants selten viel Aufwand betrieben. Wie bei den Speisen fluktuiert auch hier die Nachfrage mitunter stark, und da Früchte im tropischen Klima nur bedingt haltbar sind, werden nur sehr wenig selbst gemachte

[125] Sie muss frisch gekocht nicht sofort serviert werden, sondern hält sich gut über ein paar Stunden ohne viel an Qualität zu verlieren.

[126] Getränke fanden sich auf Menükarten der folgenden Restaurants: Primavera, Santa Rosita, Chesca, Pasaje Tovar, Guten Appetit, Bertha, Gertraud, El Mango, Baker, Las Orquídeas, El Típico-Tiroler Adler, Rio Negro, El Típico Prusia, Tumba de Luna.

Säfte[127] angeboten. Ausnahme davon ist der Papayasaft, der am häufigsten angeboten wird. Die Papaya ist leicht erhältlich, wächst auch im Dorf und ist sehr beliebt. Dazu kommt der Ananas- und Naranjito-Saft. Letzterer ist ein typischer Pozuziner Saft, da es sich um eine lokale Frucht handelt, die allgemein viel Verwendung[128] findet.

Tabelle 16: Getränke (gereiht nach % der Häufigkeit der Nennung), die in über 50% der Menükarten (n=14) genannt werden.

Getränke	**Getränke (Übersetzung Deutsch)**	**Häufigkeit (%)**
Jugo de Papaya	Papayasaft	85,7
Gaseosa (Inka Kola, Coca-cola, Agua mineral)	Kohlensäurehaltige Getränke (Inka Kola, Coca-Cola, Mineralwasser)	71,4
Jugo de Piña	Ananassaft	64,3
Cafe	Kaffee	64,3
Leche	Milch	57,1
Cerveza	Bier	57,1
Jugo de naranjito	Naranjito-Saft	57,1
Te	Tee	50,0

Tourismus

Für die Restaurants ist die Bewirtung von Besuchern und Besucherinnen ein klar geregeltes Geschäft und kann daher klar dem Tourismus zugeordnet werden. In Abgrenzung dazu muss die private Gastfreundschaft gesehen werden, die gemeinsam mit der Tourismus-Kontroverse weiter unten besprochen wird.

Die individuellen Touristen und Touristinnen essen gerne lokale Spezialitäten, die in den Restaurants angeboten werden, wie Carbonatalan oder Hauswürste.

Kommen größere Gruppen für einen oder wenige Tage nach Pozuzo, werden die Mahlzeiten in bestimmten Restaurants vorbestellt. Es ist üblich, dass Touristengruppen in La Merced oder Oxapampa organisiert werden, die nur für einen Tag oder selten auch eine Nacht Pozuzo besuchen. Diese Gruppen zwischen zehn und 30 Personen erhalten dann ein spezielles Menü in den wenigen dafür ausgerichteten Restaurants. Dazu werden gerne lokale Volkstänze bestellt, die hauptsächlich von Schülern und Schülerinnen beim Mittagessen oder Abendessen vorgeführt werden. Ähnlich ist der Vorgang bei offiziellen Besuchen (z.B. Regierungsdelegation) oder Projektgruppen, die oftmals bestimmte Speisen vorab bestellen, z.B. Rouladen im Restaurant „Las Orquideas“.

Gender in der kulinarischen Praxis

Den Haushalt führen in Pozuzo die Frauen. Je nach Anzahl an Frauen in einem Haushalt, deren körperlicher Gesundheit und zur Verfügung stehenden Zeit, die zum Beispiel durch Verantwortung gegenüber Kleinkindern oder Alten und Hilfe am Feld beschränkt werden kann, kümmert sich entweder die Altbäuerin, deren im Haus lebenden

[127] In Peru, wie auch in vielen anderen tropischen Ländern, ist es üblich Säfte oder Erfrischungsgetränke frisch zubereitet zu konsumieren.

[128] Laut Wilfredo Laura (Email 4. Jänner 2012) ist die Verwendung von lokalen Früchten - vor allem von Naranjito - eine neue Erscheinung, die auf die Bemühungen verschieder Projekte (u.a. PRODAPP) der letzten Jahre zurückzuführen ist.

Schwestern oder deren Töchter oder Schwiegertöchter, um die Zubereitung des Essens. Wer diese Tätigkeit in einem Haus übernimmt, ist je nach Zusammensetzung des Haushalts verschieden. Fehlen Frauen, übernehmen Männer diese Aufgaben. Bei einem längeren Aufenthalt auf der Chacra oder auf der Jagd, kochen die Männer für sich selber. Die Fähigkeit zu Kochen besitzen Frauen wie auch viele Männer, im täglichen Leben obliegt es aber meist den Frauen, das Essen für den Haushalt zuzubereiten, wodurch sie auch mehr Praxis im Kochen haben. Männer spielen beim Schlachten von größeren Tieren, deren Zerteilung und Verarbeitung zu Würsten, Chicharrones oder Gruipm eine wichtige Rolle. Das Zubereiten des Fleisches bei Festessen wie Pachamanca oder Parillada obliegt ebenfalls den Männern.

Zusammenfassend sind Männer für die groben Kocharbeiten, wie Schlachten, Jagen und Verarbeiten von großen Mengen Fleisch oder Fruchtsaft zuständig, während den Frauen die laufende Versorgung obliegt. Ist keine Frau anwesend, die eine optimale Versorgung gewährleisten könnte, wie auf der Jagd, auf weit abgelegenen Tälern oder durch Behinderung oder Krankheit, übernehmen Männer diese Tätigkeit oder helfen aus.

Die kulinarische Praxis zu Tisch

Am Land ist es üblich, dass alle im Haushalt lebenden und temporär bei der Arbeit helfenden Personen gemeinsam an einem Tisch essen. Die einzelnen Gerichte werden in Schüsseln auf den Tisch - meist ein langer Holztisch - gestellt. Gedeckt ist der Tisch am Land in den einfachen Häusern mit tiefen Blechtellern, wie es auch in der Vergangenheit üblich war, zu denen damals aber nur ein Löffel hinzugefügt wurde und für alle Speisen verwendet wurden. Heute wird je nach Familie auch Porzellangeschirr mit dem jeweils für die Speisen notwendigen Besteck verwendet. Jede Person kommt an den Tisch, nimmt sich zu essen und verlässt den Tisch wieder, sobald sie fertig gegessen hat. Allerdings wird im Alltag wenig Wert darauf gelegt, ob alle Personen gleichzeitig zu essen anfangen und/oder aufhören. Das gilt auch für die Stadt, wo allerdings je nach Speise tiefes oder flaches Porzellangeschirr verwendet wird. Je nach Haushalt essen die Dienstboten - meist Hausmädchen - nicht am selben Tisch mit der Familie oder zu einer anderen Zeit. In der Stadt ist es auch üblich, dass die Personen in einem Haushalt zu unterschiedlichen Zeitpunkten essen. So kommen die Kinder oft durch die Schule bedingt nach Mittag nach Hause und essen erst später ihr Mittagessen, während die restliche Familie es schon vorher eingenommen hat.

Gastfreundschaft

In meiner gesamten Feldforschung habe ich die Pozuziner und Pozuzinerinnen als sehr gastfreundlich wahrgenommen. Kommt man in ein Haus, so wird einem Kaffee, eine Frucht oder ein Fruchtsaft angeboten oder was gerade im Haus ist. Besonders am Land, auf Höfen, die weiter weg lagen, womit die Anfahrt oder der Fußweg hin lange dauerte, wurde ich bei einem Besuch gleich nach der Ankunft zumindest mit etwas zu Trinken oder einer kleinen Jause bewirtet. Blieb ich längere Zeit am Hof, so wurde ich zu jeder

Tafel - Mittagessen und Abendessen - gebeten. War eine Abreise aufgrund der vorangeschrittenen Zeit und der Entfernung zum Dorf am selben Tag nicht mehr möglich, so wurde mir unentgeltlich ein Nachbett gerichtet und ich konnte am nächsten Morgen nach dem Frühstück aufbrechen.

Wussten die Besuchten vorher von meiner Ankunft, so richteten sie meistens für meinen Besuch eine Mehlspeise, wie Hasenohren, Kropfen oder Kiachalan zum Lonche. Hatten sie meinen Besuch vergessen oder keine Zeit gehabt extra etwas zu richten, entschuldigten sie sich dafür und servierten mir die Alltagsgerichte. Manchmal bekam ich zum Abschied noch Gemüse, Käse oder Früchte und einmal sogar einen frisch gefangenen Fisch mit auf den Weg nach Hause. Half ich im Zuge meiner Forschung zum Beispiel beim Kochen oder Würstel machen, so wurde ich stets zum Essen eingeladen oder genötigt das fertige Produkt zu probieren. Bereits Gerstäcker erwähnt die Gastfreundschaft der Pozuziner_innen, der er sich fast nicht erwehren kann. Bei seinen vielen Besuchen auf Höfen bekommt er stets Kaffee zu trinken oder eine kleine Jause zu essen (Gerstäcker, 1863). Während die Gastfreundschaft besonders außerhalb des Dorfes einen hohen Stellenwert hat, wird sie im Dorf weniger intensiv gelebt. Das hat vor allem mit dem Einzug des Tourismus zu tun.

Kontorverse rund um Gastfreundschaft und Tourismus

Durch die Modernisierung und den Anschluss an die Straße hat sich die Gastfreundschaft stark verändert. Früher war es in ganz Pozuzo, wie oft auch heute noch am Land, üblich, dass man bei einem Besuch zu Essen bekam, beispielsweise schnell gemachte Kiachalan (Torrejitas), oder ohne Bezahlung übernachten konnte. Sogar bei den alljährlichen Feierlichkeiten vor 23 Jahren dachte noch niemand in Pozuzo an Tourismus. Aus dieser Gastfreundschaft entwickelte sich dann langsam das Geschäft mit dem Tourismus. Besonders in den letzten zehn Jahren nahm die Anzahl der Besucher_innen zu, womit auch eine Vielzahl an Herbergen aus dem Boden schossen. Die Touristen und Touristinnen kommen vor allem aus Lima aber auch vom Ausland wie Österreich, Schweiz, Amerika oder Deutschland. Gründe für die häufigeren Besuche und das Interesse sind u.a. eine Informations- bzw. Werbesendung, die über Pozuzo im peruanischen Fernsehen ausgestrahlt wurde, und das bevorstehende große Jubiläum. Im Zuge vom PRODAPP wurden einige Kurse im Bereich Hotellerie und Gastronomie, u.a. Kurse zum Grillen, zur Fleischverarbeitung und zum Brotbacken angeboten. Von dieser Entwicklung haben einige Pozuziner_innen, die in diesem Bereich arbeiten, profitiert.

Der Tourismus wird allerdings von einigen Pozuzinern und Pozuzinerinnen kritisch gesehen. Sie finden es schade, dass die Pozuziner_innen heutzutage lange nicht mehr so freigiebig seien wie früher, denn viele Dorfbewohner_innen würden mittlerweile versuchen Geld aus Allem zu schlagen. Während früher der überschüssige Salat aus dem Garten verschenkt wurde, wird er heute verkauft oder verdirbt. Besonders zugespitzt hat sich die Situation rund um die 150-Jahrfeiern. Im Gegensatz zum vorhergehenden Jahr stiegen die Preise der Unterkünfte wie auch der Speisen in den Restaurants in

ungeahnte Höhen, wobei die Qualität aufgrund der sonst ungewohnt hohen Besucheranzahl oft zu wünschen übrig lies[129]. Die Differenz zwischen den in der Region sonst üblichen Preisen und den Festtagspreisen waren extrem[130]. Ein Pozuziner spricht davon als maßlose Übertreibung und Verschreckung der Touristen, die nicht nötig gewesen wäre. Andere kritisieren den schlechten Standard der Restaurants, die selten über geschultes Personal verfügen.

Während der oder die Besucher/in früher also auf die Gastfreundschaft angewiesen war, gibt es heutzutage mehrere Unterkünfte und Restaurants im Dorf. Wie bereits erwähnt gibt es allerdings einen großen Unterschied zwischen Land und Dorf. Während im Dorf und den rundum liegenden touristisch interessanten Gebieten der Tourismus oftmals die Gastfreundschaft ersetzt hat, gibt es die Gastfreundschaft am Land oft nach wie vor. Bei länger bleibenden Besucher_innen insbesondere aus dem deutschsprachigen Europa oder mit Pozuzo-Bezug verhält es sich nochmals anders. Ihnen gegenüber sind die Pozuziner_innen auch im Dorf noch sehr gastfreundlich.

Lonche

Die häufigsten Einladungen an Bekannte und Freunde werden in Pozuzo zum Lonche ausgesprochen. Das geschieht im Dorf wenn man beispielsweise jemanden zufällig auf der Straße trifft und für denselben Tag oder einen der nächsten Tage eingeladen wird. Für Besuche auf einem abgelegenen Hof wird man am Sonntag nach der Kirche, wenn die Leute herunten im Dorf sind, eingeladen oder von Verwandten oder Bekannten der Gastgebenden. Als Fremde wird man gerne überall hin eingeladen, während sich die Besuche zwischen den Pozuzinern und Pozuzinerinnen eher in Grenzen halten, sofern nicht eine gute Verwandtschafts- oder Arbeitsbeziehung besteht[131].

Dem Besuch werden gerne Hasenohren, Zukiachalan oder Weizenbrot mit diversen Marmeladen, Kuchen oder Keksen[132] gereicht[133]. Folgende Kombinationen sind u.a. sehr häufig: Bananenbrot mit Rahm, Weizenbrot mit Manjar oder Marmelade, Strauben mit Zuckerrohrsirup. Schweinegruipm oder Kochbananen werden zwar bei der alltäglichen Jause gegessen, aber bei Besuch werden Torten, Kuchen oder in Schmalz gebackene

[129] Die Restaurants und Herbergen haben große Probleme mit ihrem Personal, da sie nur schwer - meistens - Frauen finden, die längerfristig für sie arbeiten. Oftmals kommen sie aus den höher gelegenen Gebieten Pozuzos, werden eingeschult, verschwinden aber oft nach wenigen Wochen oder Monaten wieder.

[130] Eine Hühnersuppe die in der Region gewöhnlich sieben Soles (ca. 2 Euro) kostet, hatte während der Feiertage den Preis von 15 Soles. Meine Unterkunft kostete für die zehn Feiertage 2009 425 Soles (ca. 123 Euro), während mir in dieser Herberge ansonsten nur 280 Soles (ca. 81 Euro) pro Monat berechnet wurden. Die Preispolitik ist vermutlich darauf zurückführen, dass manche Pozuziner_innen in dieser einen Woche ihre große Chance auf Verdienst sahen, da Besucher_innen aus Lima und Europa ja ohnehin an diese Preise gewöhnt sind.

[131] Dieser Umstand wurde zwar nicht näher untersucht, aber aufgrund der Beobachtungen und den informellen Gesprächen besteht Grund zur Annahme, dass die Pozuziner deutschsprachigen Fremden gegenüber überdurchschnittlich gastfreundlich sind.

[132] Esstagebuch.

[133] Ich habe während meines Arbeitsalltages niemals alleine Lonche gegessen, sondern bin entweder explizit für einen bestimmten Tag zum Lonche eingeladen worden oder es wurde mir ein Lonche kredenzt, wenn ich zufällig am Nachmittag bei jemanden auf Besuch war. Insgesamt wurde ich im Jahr 2008 elf Mal eingeladen.

Süßspeisen bevorzugt (Abbildung 24).

Während des Lonches werden meistens Neuigkeiten und Tratsch ausgetauscht oder Anliegen und organisatorische Dinge besprochen. Die Dauer des Lonches bei Einladungen, die aus rein sozialem Pflichtgefühl heraus entstehen, ist eher kurz bemessen, da alle Beteiligten nach dem „Anstands-Kaffee und der Mehlspeise“ wieder ihrer Wege gehen[134]. Natürlich hängt die Dauer von der Zeit, die der Gastgebende zur Verfügung hat, seinem Interesse am Besucher oder der Besucherin und der gegenseitigen Sympathie[135] ab. Bei manchen Besuchen „vertratschte“ ich mich, wobei sich die Gastgeber vor allem am Land Zeit für ausführlichere Gespräche nahmen. Insgesamt gibt es in Pozuzo stets eine Arbeit zu erledigen, womit das Lonche niemals sehr lange (über 1 h) ausgedehnt wird. Hat man ausgetrunken oder fertig gegessen, folgt stets die Auforderung sich nochmals zu bedienen. Hat man nachgenommen und wieder aufgegessen, folgt oftmals eine weitere Aufforderung zum Nachnehmen. Um zu zeigen, dass es geschmeckt hat, ist es dienlich sich beim ersten Teller nicht zu viel zu servieren, um der ersten Aufforderung sich nochmals zu bedienen auch nachkommen zu können.



Abbildung 24: Linkes Foto: Lonche mit Queque, Zukiachalan und Zuckerrohrsirup (Santa Rosa 2008). Rechtes Foto: Picante de Cuy mit Reis, Kartoffeln, Gurken-, Blatt- und Rote Rübensalat (Guacamayo 2008).

Mittag- oder Abendessen

Ist man bei einem Mittagessen oder Abendessen eingeladen, so werden gerne spezielle Gerichte gekocht, wie beispielsweise die Reisknödelsuppe oder Picante de cuy (Abbildung 24). Falls nicht alle zu Tisch aus Porzellangeschirr essen, so erhält oftmals am Land zumindest der Besuch als Zeichen der Wertschätzung Porzellangeschirr. Wird das Essen wie am Land üblich in Schüsseln auf den Tisch serviert, wird man immer wieder - bei leerem Teller - genötigt nachzuschöpfen. Auch in der Stadt wird man zum Nachnehmen aufgefordert.

[134] Bei zwei Lonches zu denen eine österreichische Studentin und ich eingeladen waren, passierte folgendes: Nach der ersten Tasse Kaffee und einem Teller Kuchen wurden wir aufgefordert nachzunehmen. Kurz nachdem wir unsere Tasse wieder gefüllt hatten gab eine Besucherin das Zeichen zum Aufbruch, der dann so rasch erfolgte, dass wir beide sehr überhastet unsere zweite Tasse Kaffe hinuntertrinken mussten.

[135] Es wurde anscheinend schon mehrmals versucht am Sonntag nach der Kirche Lonches für Dialektsprecherinnen zu organisieren, diese verliefen allerdings oft sehr kühl. Dies liegt vermutlich an den vielen Feindschaften zwischen und innerhalb von Familien (die als Außenstehender nur schwer in ihrer vollen Dimension nachvollzogen werden können) (vgl. Koch, 2010).

5 Weitergabe und Tradierung von kulinarischem Wissen in der Theorie

In diesem Kapitel werden die für die vorliegende Arbeit wesentliche Konzepte und Schlüsseltheorien vorgestellt. Nach der Einführung wichtiger Begriffe werden theoretische Erklärungsmodelle zur Weitergabe und Tradierung von Wissen aus dem Blickwinkel verschiedener Denkrichtungen näher beschrieben. Im Zentrum stehen (1) kognitive und strukturelle Ansätze der Kultur- und Sozialanthropologie, die (2) durch Theorien aus den kognitiven Wissenschaften und Kulturwissenschaften insbesondere über Erinnerungskultur erweitert werden.

Der erste Teil beschäftigt sich mit dem Weitergeben von Wissen innerhalb einer Gesellschaft oder Kultur. Der Prozess des Weitergebens von Wissen, sei es sprachlicher/nicht-sprachlicher oder impliziter/expliziter Art, wird zunächst auf der individuellen Ebene betrachtet. Dann wird die Aufmerksamkeit auf den Habitus gerichtet, der bereits die individuelle mit der gesellschaftlichen Ebene verknüpft, da er die Position eines Individuums im Gesamtgefüge ausdrückt. Schließlich wird die gesellschaftliche Ebene aus den kulturrelativistischen Blickwinkeln besprochen.

Der zweite Teil beschäftigt sich mit dem Tradieren von Wissen. Dabei werden zunächst der Begriff Tradition und seine Implikationen thematisiert. Es folgt eine Auseinandersetzung mit Gedächtnis und Erinnerung auf individueller wie auch auf gesellschaftlicher Ebene. Dabei stehen die kognitiven Mechanismen des Erinnerns, der Einfluss des sozialen Rahmens und die Funktion von Erinnerung im Vordergrund.

Im letzten Teil werden die beschriebenen Theorien zusammengefasst und der Fokus auf die Thematik der Kulinarik gelenkt. Dabei werden die Begriffe „kulinarisches Gedächtnis“ und „kulinarische Erinnerung“ eingeführt und erörtert.

5.1 Weitergabe von Wissen

Um zum Thema Weitergabe von Wissen hinzuführen erfolgt zunächst eine Auseinandersetzung mit dem Begriff Wissen und eine kurze Einführung in die Geschichte der kognitiven Anthropologie. Danach wird die Weitergabe von Wissen von unterschiedlichen Ebenen aus beleuchtet. Zuerst wird die individuelle Ebene beschrieben, wobei die unterschiedlichen Arten von Wissen anhand der kognitiven Anthropologie behandelt werden sowie der Körper als Speicher von Wissen beschrieben wird. Es folgt eine Auseinandersetzung mit der Interaktion zwischen Individuum und Gesellschaft in Bezug auf die Wissensweitergabe. Dabei stehen die Position von Individuen innerhalb einer Gesellschaft aufgrund ihres Wissens, der Habitus und kulturell geteiltes Wissen im Vordergrund. Schließlich werden im letzten Teil - Kultur als Wissen - kulturorientierte Ansätze der kognitiven Anthropologie dargelegt und hinterfragt.

5.1.1 Zum Begriff Wissen und „Wissenstradition“

Das Wort Wissen drückt etymologisch gesehen den durch „finden (erkennen, erblicken)“ erreichten Zustand eines Subjektes aus und ist gleichbedeutend mit „ich habe gefunden/erkannt“ = „ich weiß“ (Seebold, 2002:[online]). Diese allgemeine Definition bezieht sich nur auf das Subjekt selbst, lässt aber die gesellschaftliche Dimension außer Acht.

Dem entgegen definiert Barth Wissen als *„what a person employs to interpret and act on the world“* (Barth, 2002:1). Dazu zählt er Gefühle, Informationen, Handfertigkeiten, verbale Konzepte und Taxonomien. Diese Definition ist jener von Kultur sehr ähnlich. Barth ist sich dessen bewusst und erklärt, dass Wissen - anders als Kultur - zwar von Personen in Gemeinschaften geteilt, sich aber innerhalb dieser Gemeinschaft sehr stark unterscheiden kann. Wissen kann beispielsweise in Abhängigkeit von Alter und Erfahrung unterschiedlich verteilt sein. Es ist ein grundlegendes Element, das für das Funktionieren von Gemeinschaft notwendig ist*: „We must share some knowledge to be able to communicate and usually must differ in some knowledge to give focus to our interactions“* (Barth, 2002:1). Kulturorientierte Ansätze hingegen verwenden das in einer Gruppe geteilte Wissen als Bestimmungsmerkmal von Kultur und fokussieren auf das für eine Kultur typische Wissen (siehe unten). Bevor die einzelnen Ansätze der Kultur- und Sozialanthropologie nähere Betrachtung finden, wird zunächst Barths Modell zur Erfassung und Erforschung von „Wissenstraditionen“[136] beschrieben. Es bietet für die vorliegende Arbeit eine gute konzeptionelle Grundlage.

Barth (2002) unterteilt das Wissen in seinem Modell in drei Aspekte, die zwar stets gemeinsam auftreten und sich gegenseitig beeinflussen, aber in der Analyse gesonderter Betrachtung bedürfen: Wissen (1) enthält einen „corpus“ von grundlegenden Behauptungen bzw. Erklärungen verschiedener Aspekte der Welt. Es wird (2) mittels Medien der Repräsentation wie Worten, Symbolen, Gesten und/oder Handlungen kommuniziert und wird (3) innerhalb verschiedener institutionalisierter sozialer Beziehungen kommuniziert, verbreitet, angewendet und weitergegeben.

Durch diese Perspektive wird die Miteinbeziehung folgender Faktoren sichergestellt und damit wichtige Fragen aufgeworfen: a) *Agency*: Wie erhalten Wissende ihr Wissen, wie wenden sie ihr Wissen an und geben ihr Wissen weiter? b) *Validity*: Welches Wissen Gültigkeit hat, wird durch soziale Einbettung und Art der Repräsentation determiniert. c) *Trajectory*: Wie verändert sich der Wissenskörper unter Einbeziehung des Kriteriums der Gültigkeit in bestimmten Wissenstraditionen? d) *Coherence*: Zusammenhang von Wissenskörper, dessen soziale Organisation der Einbettung, deren Art der Repräsentation und Verwendung von Medien (Barth, 2002).

[136] Barth (2001) verwendet den Begriff „Wissenstradition“, um ein bestimmtes Feld in einer Kultur/Gesellschaft von anderen abzugrenzen. Unter anderem beschreibt er die Wissenstradition der Anthropologie. Der Begriff wird in der vorliegenden Arbeit verwendet, da er sich auf das Modell von Barth bezieht, obwohl er das Wort Tradition beinhaltet, das irreführend sein kann (siehe unten).

Barth (2002) schafft so einen Rahmen für anthropologische Untersuchungen unterschiedlicher (ethnischer oder durch soziale Merkmale konstituierte Gruppen) Wissenstraditionen, die alle ihre eigene stringente Logik aufweisen. Es soll keine tiefer liegende Wahrheit oder Falschheit, die allgemein gültig ist, zu Tage gefördert werden, sondern der relative Nutzen von Wissen in einzelnen Wissenstraditionen untersucht werden.

Dieses Modell bietet eine gute Grundlage für die vorliegende Arbeit, da es neben dem Inhalt von Wissen (1) vor allem auf die Weitergabe und Verbreitung von Wissen (2+3) fokussiert. Darin zeigt sich sein Bezug zu Russell[137], bei dem Wissen auf der Erfahrung aller Sinne sowie der Ableitung von sinnlichen Erfahrungen beruht. Das Wissen eines Individuums leitet sich allerdings nur zu einem beschränkten Teil aus eigenen Erfahrungen ab. Der Großteil des Wissens wird von anderen Personen, denen vertraut wird, übernommen. Damit unterliegt es auch einem sozialen Rahmen (ebda.). Mit Wissen in Verbindung mit seinem kulturellen oder sozialen Rahmen haben sich Theorien der kognitiven Anthropologie auseinandergesetzt, in deren Konzepte und Denkströmungen das folgende Kapitel einführt.

5.1.2 Einführung in Konzepte und Stränge der kognitiven Anthropologie

Der Hauptfokus der Kultur- und Sozialanthropologie gilt seit jeher der Erklärung und Bedeutung von Kultur oder der Funktion oder Struktur von Gesellschaft. Der Begriff Wissen gewann erst im Zuge der Etablierung der kognitiven Anthropologie, die in Weiterentwicklung linguistischer Theorien entstand, zunehmend an Aufmerksamkeit und Bedeutung. Innerhalb der kognitiven Anthropologie lassen sich zwei Stränge unterscheiden: Der kulturbezogene (induktive) Ansatz - darunter die Ethnosciences - der sich vor allem mit den Inhalten der Weltbildern, ihrer Verteilung in einer Gruppe und ihren Vermittlungsarten, sowie dem Einfluss dieser Weltbilder auf die Praxis der Menschen, beschäftigt. Und der universalistische (deduktive) Ansatz, der sich mit den Fähigkeiten der menschlichen Kognition, worunter das Erlernen einer „Kultur“ fällt, beschäftigt (vgl. Gingrich, 1999).

Im Folgenden werden zunächst die linguistischen Wurzeln der kognitiven Anthropologie kurz vorgestellt. Dann werden die kulturorientierten Ansätze und deren wichtigste Forschungsfelder beschreiben. Schließlich werden Beispiele für universalistische Ansätze dargelegt.

Linguistische Theorien

Beide Stränge der kognitiven Anthropologie wurzeln in der Linguistik. Zu den wichtigsten und einflussreichsten Theorien der 1930er zählt die Sapir-Whorf Hypothese. Sie besagt, dass die Wahrnehmung der Welt an die Sprache gekoppelt ist und die jeweilige Sprache

[137] Barth (2002) bezieht sich auf Bertrand Russells Werk „Human Knowledge: Ist Scope and Limints“ von 1948.

somit das Denken determiniert. Es kann also nur in den Kategorien gedacht werden, welche die Sprache vorgibt. Das würde bedeuten, dass Kultur eng mit Sprache verbunden ist und durch sie bestimmt wird (vgl. Barnard, 2000). Der linguistische Relativismus Sapir-Whorfs wurde vielfach kritisiert, hatte aber dennoch großen Einfluss auf die sich entwickelnde kognitive Anthropologie, besonders auf die kulturorientierten Ansätze.

Eine universalistische Ebene hingegen schuf Chomskys Theorie der Generativen Grammatik in den 1950er Jahren, in der er die Gemeinsamkeiten aller Sprachen betont. Er nahm an, dass das Gehirn aller Menschen gleich arbeite, aber die daraus entstehenden Phänomene unterschiedlich wären (vgl. Eriksen, 2001). Dieser Ansatz ist Teil der universalistischen Strömung der kognitiven Anthropologie und beeinflusste einige (post)strukturalistische Denker wie Pierre Bourdieu oder Maurice Bloch.

Bourdieu lehnt sich mit seiner Theorie der Praxis an Chomsky an, indem er nach den Gemeinsamkeiten hinter den sich unterschiedlich manifestierenden Praxen von Gesellschaften und Zeitabschnitten sucht (vgl. Saalmann, 2009).

Bloch (1994), der sich wie Bourdieu mit Strukturen von Gesellschaft auseinandersetzt, fördert seit einigen Jahren die Einbeziehung kognitiver Theorien in die Kultur- und Sozialanthropologie. An ihrer linguistischen Ausrichtung kritisiert er allerdings die Grundaussagen, dass (a) Kultur untrennbar mit Sprache verbunden sei, indem Kultur durch Text gedacht und weitergegeben wird, und (b) Kultur *language-like* sei (siehe unten).

Auf universalistische Theorien der kognitiven Anthropologie, inklusive der beiden oben genannten Autoren, wird weiter unten noch ausführlich eingegangen, da sie die Grundlage für die vorliegende Arbeit bilden.

Kulturorientierte Ansätze

Den kulturorientierten Ansätzen ist gemein, dass sie das spezifische Wissen einer Kultur (Ethnie) untersuchen. Dabei stehen Wissensinhalte, deren Verteilung und Weitergabe im Vordergrund. Die zu Grunde liegende Annahme ist, dass Menschen Muster kulturellen Wissens, also Klassifikationen[138], entwickeln, um sich in einer bestimmten physischen und sozialen Umwelt zurechtzufinden und in ihr effizient handeln zu können. Die Klassifikationen und das von der Kultur spezifisch geteilte Wissen werden in ihrem Handeln und Denken abgebildet und bilden so den Untersuchungsgegenstand (vgl. Haller, 2005). Bei den Forschungen der Ethnosciences wurden und werden nach wie vor nicht nur das Wissen und Ordnungssysteme lokaler Gemeinschaften dokumentiert, sondern seit den 1980ern oftmals auch der Nutzen, den dieses Wissen bringen kann,

[138] Es werden überwiegend Klassifikationssysteme bestimmter Themenfelder wie beispielsweise Ordnungssysteme von Pflanzen in der Ethnobotanik oder von Tieren in der Ethnozoologie untersucht.

geprüft[139] (etwa für das lokale Ressourcenmanagement oder den Erhalt der Biodiversität). Dies geschieht im interdisziplinären Austausch mit Disziplinen wie Botanik, Ökologie, Pharmazie, Agrarwissenschaft, Entwicklungsforschung und Aktionsforschung. In diesen interdisziplinären Forschungen sind die Begriffe *„local knowledge“*, *„indigenous knowledge“*, „*traditional knowledge*“ und „*traditional ecological knowledge*“ (TEK)[140] von Bedeutung siehe S.138.

Universalistische Ansätze

Bei den deduktiven Theorien steht die Suche nach universalistischen Erklärungsmodellen im Vordergrund. Sie beruhen auf der Grundannahme, dass alle Menschen dieselben biologischen Vorraussetzungen haben. In Ahnlehnung an die kognitiven Wissenschaften - dazu zählen unter anderen Neurowissenschaften, Psychologie, Linguistik und Philosophie - beschäftigen sie sich mit der Verarbeitung und Verbreitung von Informationen, dem Lernen und Erinnern auf bewusster wie unbewusster Ebene.

Innerhalb der deduktiven kognitiven Anthropologie, die ein universalistisches Erklärungsmodell aufstellen, gibt es symbolverarbeitende, biologistische und poststrukturalistische Zugänge.

Ein symbolverarbeitender Zugang ist die Epidemiologie der Repräsentationen[141] von Sperber[142]. Er widmet sich, angelehnt an die Verbreitung von Krankheiten wie Viren, der Erforschung der Verbreitung von bestimmten Ideen in einer Kultur. Der epidemische Charakter der Wissensweitergabe ist für Sperber universal, die Inhalte aber spezifisch. Seine Theorie berücksichtigt bereits, (i) das Wissen geteilt, und dabei (ii) gleichzeitig variiert wird, sowie (iii) die zeitliche Kontinuität sowie den gleichzeitigen Wandel von Wissen (Eriksen, 2001).

Einen biologistischen Zugang hat die Memtheorie, die sich in Anlehnung an Richard Dawkins Theorie über „das egoistische Gen“ entwickelt hat (Blackmore, 2005). Sie erklärt die Verbreitung von kulturellem Wissen anhand von Memen[143]. Die Memtheorie ist zum

[139] Dazu existiert zahlreiche Literatur (u.a. Berkes, et al., 2000; Donovan und Puri, 2004; Rivera, et al., 2007; Vogl-Lukasser, et al., 2007).

[140] Diese Begriffe werden oftmals synonym verwendet. In vielen Artikeln, die ein spezifisches Wissen einer Gruppe dokumentieren (wie beispielsweise Wissen über Heilpflanzen), fehlt zudem eine genaue Begriffsdefinition des oder der verwendeten Begriffe (siehe unten).

[141] Für Sperber sind Repräsentationen jegliche Art materieller Information (z.B. Bücher, Mimiken, verbale Aussagen), die vom Betrachter verarbeitet werden. Er unterscheidet mentale (nur dem Individuum zugängliche) und öffentliche (anderen Individuen zugängliche) Repräsentationen. Sie schließen sich zu *Kognitiven Kausalketten* zusammen und können mit anderen Menschen geteilt werden, etwa durch Kommunikation. Sind mehrere kognitive Systeme beteiligt, nennt Sperber sie *Soziale Kognitive Kausalketten,* die aber kurzlebigen Charakter haben. Erhalten sie ihre Information beständig und werden sie von vielen Mitgliedern einer Gruppe geteilt, handelt es sich um *Kulturelle Kognitive Kausalketten* (Eriksen, 2001; Mihola, 2008). Das entspricht den kulturellen Ideen und Wissen einer Gruppe.

[142] Sperber behandelt sie u.a. in dem Artikel „Anthropology and Psychology: Towards an Epidemiology of Representations 1985.

[143] Meme stellen Einheiten kultureller Informationen dar, die nicht auf genetischem Wege sondern durch Imitation - die Fähigkeit, die den Menschen vom Tier unterscheidet - weitergegeben werden. Meme existieren parallel zu den Genen und unterliegen in ihrer Verbreitung den gleichen Gesetzen und Regeln wie die Gene, können sich aber schneller verändern (Blackmore, 2005).

derzeitigen Zeitpunkt jedoch noch nicht sehr ausgereift und unterliegt folgenden Kritikpunkten: Meme sind keine klar abgegrenzten Einheiten, aber die Theorie geht von einer Reproduktion wie bei Genen aus, die sich aber auf getreue Kopien von klar abgegrenzten Einheiten stützt. Die Kopie von Memen ist sehr fehleranfällig, da sie über Kommunikation, Imitation und Erinnerung funktioniert, was der Verbreitung durch getreue Reproduktion von Memen aber entgegensteht (Mihola, 2008).

Die Theorie von Sperber wie auch die Memtheorie erklären die Speicherung kulturellen Wissens, das in Repräsentationen oder Informationseinheiten wie den Memen zwar im Individuum selbst gelagert ist, aber sich unabhängig vom Individuum als Information nach biologischen Gesetzen verbreitet. Beide Theorien verabsäumen es, kulturelles Wissen in den dazugehörigen Kontext einzubetten und das Individuum in seinem soziokulturellen Umfeld zu sehen. Dieses Umfeld wird von sozialen Kräften, wie Macht, beherrscht und hat Einfluss darauf, ob Handlungen zu- oder unterlassen werden. Aus diesen Gründen wird in der vorliegenden Arbeit von diesen Theorien Abstand genommen. Dem entgegen sind universalistisch kognitive, darunter vor allem poststrukturalistische Zugänge von Bedeutung, die den handelnden Akteur in ihre Gesellschaftsmodelle mit einbeziehen.

5.1.3 Das Individuum als Träger von Wissen

Wichtiger Träger von Wissen ist das einzelne Individuum, welches das Wissen auf unterschiedliche Arten speichert, anwendet und verändert. Daher steht in diesem Kapitel das Individuum im Mittelpunkt, das einen wesentlichen Beitrag zur Reproduktion von Wissen in der Gesellschaft leistet.

Bewusstsein, Sprache und Weitergabe von Wissen

Landläufig wird Wissen meist verschriftlichtem Wissen gleichgesetzt. Lange Zeit gab es zudem die Ansicht, dass es einen universalen Wissensbestand gibt, der in einer Enzyklopädie gespeichert wird und entsprechend gelehrt werden kann. Durch die sich schnell verändernden Wissensbestände steht heutzutage besonders die Fähigkeit neues Wissen zu erschließen, sich anzueignen, zu überdenken und weiterzuentwickeln im Vordergrund (Brockhaus, 2009). Dabei wird nach wie vor von Wissen, das im Bewusstsein gespeichert wird und verbal kommunizierbar ist, ausgegangen. Dieses Wissen bildet allerdings nur eine Seite der Medaille. Denn Wissen weiterzugeben beinhaltet nicht nur eine bewusste und/oder sprachliche Dimension, sondern auch eine nicht zu unterschätzende nicht-sprachliche oder unbewusste Ebene. Diese Meinung teilen viele Anthropologen und Anthropologinnen, ziehen zu ihrer Erklärung allerdings unterschiedliche Konzepte wie Schema, Habitus, Wissen als Praxis, internalisiertes Routine etc. heran.

Dieser Abschnitt beschreibt zunächst kognitive Theorien und ihre Implikationen für die Weitergabe von alltäglichem und praktischem Wissen, wie sie von Bloch (1994) und Borofsky (1994) dargelegt werden.

Sprachliches vs. nicht-sprachliches Wissen

Anhand kognitiver Theorien zeigt Bloch (1994), dass Sprache eine relativ unwichtige Rolle bei der Weitergabe von Wissen einnimmt. Er beruft sich dabei bereits auf rezentere Ergebnisse der kognitiven Wissenschaften und zeigt, dass Sprache nicht essentiell für die Bildung von Konzepten ist, die bereits vor der Sprache („concept first" Theorie) entstehen. Konzepte greifen auf provisorische Prototypen zurück, die auf Erfahrungen basieren und in neuralen Netzwerken (siehe Modell des Konnektionismus) unabhängig von Sprache verlinkt sind. So setzt sich beispielsweise das Konzept „Haus" nicht aus einer Liste der Zutaten zusammen (Dach, Fenster, Tür etc.), sondern wird mit hausähnlichen Dingen assoziiert, die mit dem Prototyp eines typischen Hauses verbunden sind (Bloch, 1994). Das meiste Wissen ist also nicht-sprachlich. Konzepte enthalten implizite Sinn-Netzwerke, die durch Erfahrung und Praxis in der äußeren Welt entstehen. Nicht-sprachliches Wissen kann unter bestimmten Umständen in explizite Sprache übersetzt werden, verändert dadurch allerdings seinen Charakter (ebda.).

Besonders Wissen über kulturelle und gesellschaftliche Praktiken wird vor allem auf unbewusster und/oder nicht sprachlicher Ebene weitergegeben: *„knowledge transmission tends to occur in the context of everyday activities through observation and „hands-on" practice. There is a minimum of direct, verbal instruction"* (Bloch, 1994:278). Bei Alltagspraktiken spielt nicht-sprachliches Wissen eine besonders große Rolle. Es wird durch Imitation und Probieren erlernt, anstatt über Sprache. Das Autofahren wird zwar zunächst durch linguistische Anweisungen erlernt, die Aussagen des Lehrers müssen beim Tun aber zu nicht-sprachlichem Wissen transformiert werden, um das Autofahren zu meistern. Der Lehrende übersetzt sein Wissen zuerst in Sprache, gibt also Anweisungen, die der Lernenden wiederum in praktisches Wissen verwandelt (Bloch, 1994). Es wird zum Großteil als haptisches Wissen eingespeichert.

Üben Menschen eine komplexe Aufgabe aus, werden sie bei jedem Mal effizienter bis sie ein Level erreicht haben, auf dem ihre Fähigkeiten konstant bleiben, da ein Apparat, der mit der Aktivität verbunden ist, im Gehirn geschaffen wurde. Beim Schachspielen sind Experten und Expertinnen genauso vertraut mit der Aufgabe wie Hobbyspieler_innen. Experten und Expertinnen haben allerdings einen viel größeren Erfahrungsschatz an ähnlichen Situationen und können daher schneller und besser auf sie reagieren, auch wenn sie neu sind. Es geht also nicht nur um das reine Abrufen von Wissen, sondern darum kognitive Mechanismen zu etablieren, die vertraut sind mit einem bestimmten Vorgang umzugehen. Ist jemand geübt, braucht er oder sie weniger Konzentration beim Ausführen des Vorgangs, wie etwa beim Auto fahren. Lernen ist also kein Ansammeln von Informationen. Es geht dabei um das Anlegen eines Apparats, um mit bestimmten Wissens- und Praktikadomänen effizient umzugehen (Bloch, 1994).

Dahinter steht die Theorie des Konnektionismus als Alternative zu dem linearen *„brain-mind"* Modell. Der Konnektionismus geht davon aus, dass Wissen nicht linear sondern parallel in neuralen Netzwerken bearbeitet wird, was erklärt, warum der Mensch so

schnell reagieren kann. Viele Wissensarten werden nie in Worte gefasst oder in Worten von einem Menschen an einen anderen weitergegeben (Bloch, 1994:281). Das heißt nicht, dass Sprache nicht wichtig ist, sondern, dass ein großer Teil der Kultur auf nicht-sprachlichem Wissen basiert. Beim Übersetzen von nicht-sprachlichem Wissen in sprachliches Wissen wird das Wissen transformiert und hat nur mehr wenig mit dem nicht-sprachlichen Wissen zu tun, da es in eine andere logische Form gepresst wird.

Implizites vs. explizites Wissen

Zu ähnlichen Schlüssen kommt Borofsky (1994), wobei er sich auf eine andere Unterteilung - basierend auf Ergebnisse der Neurowissenschaften - stützt. Anstelle von linguistischem und nicht-linguistischem Wissen unterscheidet er in das implizite und explizite Gedächtnis (mehr zum Thema Gedächtnis siehe Kapitel 5.2.3):

1. Das implizite oder prozeduale Gedächtnis sammelt Informationen unbewusst und wird vor allem bei Handfertigkeiten eingesetzt und damit sichtbar.
2. Das explizite oder deklarative Gedächtnis ist bewusst. Es beruht auf vorher gesammelten und gespeicherten Informationen und Erfahrungen, die bewusst gemacht werden können.

Beide Gedächtnisarten funktionieren oft Hand in Hand, haben aber unterschiedliche Eigenschaften (Borofsky, 1994). Das implizite Gedächtnis ist für die hinter der Kultur liegenden und abstrahierten Regeln zuständig und wird durch Handlungen sichtbar. Wissen aus dem impliziten Gedächtnis kann nur schwer in explizite Aussagen übersetzt werden. Diese Feststellung deckt sich mit der Aussage Blochs der Übertragbarkeit von nicht-sprachlichem in sprachliches Wissen. Wie Bloch beschreibt Borofsky (1994) am Beispiel des Autofahrens die Schwierigkeit, die Fähigkeit „Auto zu fahren“ in explizite Wörter zu übersetzten, da sie ja eine kinästhetische Erfahrung beinhaltet, die kaum in Worte zu übersetzten ist. Darin sieht Borofsky den Grund, warum das, was Menschen über ihr Tun sagen, wenig damit zu tun hat, was sie tatsächlich tun (siehe Kapitel 3.1.1). Denn das implizite Wissen muss, um explizit gemacht zu werden, in eine andere Logik gepresst werden. Beim erstmaligen Erlernen einer Handfertigkeit braucht der Mensch die volle Aufmerksamkeit und Konzentration, die er - sobald er die Fertigkeit beherrscht - nicht mehr benötigt. Alltagsfertigkeiten entstehen aufgrund der Interaktion mit der Umgebung (Borofsky, 1994) und werden oftmals im Körper eingeschrieben.

Wissen und Körper

> *„So leidet ein Mann, der die schönen, beim Mondschein in den Wäldern verbrachten Nächte vergessen hat, noch immer an dem Rheumatismus, den er ihnen verdankt“* (Proust, 1964a:154).

Wissen liegt nicht nur in einer abstrakten kognitiven Struktur im Kopf des Menschen, sondern steckt zudem in seinen Gliedern. Auch über den Körper wird Wissen und Zugehörigkeit kommuniziert. Mauss zeigt dieses Phänomen in seinen Körpertechniken

auf und meint damit *„die Weisen, in der sich die Menschen in der einen wie der anderen Gesellschaft traditionsgemäß ihres Körpers bedienen“* (Mauss, 1997:199). Er beschreibt seine Beobachtungen über unterschiedliche Verwendungen des Körpers in verschiedenen Gesellschaften, Gesellschaftsschichten und Generationen. Gang- und Sitzart sind beispielsweise je nach Gesellschaft anders, die Art am Tisch zu sitzen und sein Mahl einzunehmen ist sogar zwischen Gesellschaftsschichten unterschiedlich, und die Art zu Schwimmen hat sich nach seinen Beobachtungen zwischen den Generationen verändert. Er führt den Begriff „Habitus“ ein, das für ihn treffendere Wort für „Gewohnheit“, das „Bestehende“, das „Erworbene“ oder die „Fähigkeit“. *„Diese >Gewohnheiten< variieren nicht nur mit den Invididuen [sic] und ihren Nachahmungen, sie variieren vor allem mit den Gesellschaften, den Erziehungsweisen, den Schicklichkeiten und den Moden, dem Prestige. Man hat darin Techniken und das Werk der individuellen und kollektiven praktischen Vernunft zu sehen“* (Mauss, 1997:202f). Sein Begriff der Technik unterscheidet sich allerdings von der allgemeinen Definition in der Ethnologie, bei der nur dann etwas eine Technik ist, wenn ein Instrument vorhanden ist. Mauss versteht unter Technik „eine *traditionelle, wirksame* Handlung“ (Mauss, 1997:205) die überliefert wird. *„Der Köper ist das erste und natürlichste Instrument des Menschen“* (Mauss, 1997:206). Die Überlieferung der Techniken ist von grundlegender Bedeutung, er nennt sie auch Dressur. Die Erziehung des Köpers ist wesentlich und beinhaltet viele Details, die wichtig sind, aber oft bei der Beobachtung vernachlässigt werden. Um den Grund für den bestimmten Einsatz des Körpers zu erfahren, hilft weder die Physiologie noch Psychologie sondern *„man muss die Traditionen kennen, die das fordern“* (Mauss, 1997). Geschickte Menschen sind also jene, *„die das Gespür für die Anpassung aller ihrer gut koordinierten Bewegungen an ihre Ziele haben, die Übung besitzen und >wissen, was zu tun ist<“* (Mauss, 1997:208).

Er zeigt damit auf, dass die eigenen Köpertechniken zwar oft als die einzigen und wahren erscheinen, es aber noch ganz andere Möglichkeiten gibt, den Körper einzusetzen. Der Körper wir durch seine Verwendung geformt und es erschließen sich ihm andere Möglichkeiten - so ist das Hocken für Westeuropäer im Erwachsenenalter meist physiologisch eine Qual, während es in vielen anderen Gebieten zum Alltag gehört. Der Körper kann also nicht nur durch Biologie oder Physiologie erklärt werden, sondern benötigt soziologische Beobachtungen: *„In allen Gesellschaften weiß jeder und muß jeder wissen und lernen, was er unter allen Umständen tun muß“* (Mauss, 1997:218). Dieses Wissen formt einerseits den Körper. Andererseits ist der Körper ein Medium, um Wissen zu transportieren[144].

Habitus und Hexis nach Bourdieu

Bourdieu hat den Begriff Habitus von Marcel Mauss übernommen, verwendet ihn

[144] Krankheiten können beispielsweise als Ausdruck sozialer Misssstände, die durch den Körper kommuniziert werden, gedeutet werden (Scheper-Hughes, 1994).

allerdings für ein umfassenderes Phänomen (siehe unten). Für den Ausdruck und die körperliche Dimension des Habitus des Körpers, die von außen wahrnehmbar ist, verwendet er den Begriff Hexis.

Die Hexis entspricht einer Erweiterung der Körpertechniken von Mauss und umfasst neben der Haltung auch die Umgangsweisen und das Auftreten einer Person, also alle *„Aspekte der physischen Erscheinung, die als Bestimmungsfaktoren der sozialen Position gelesen werden können“* (Holder, 2009:125). Diese äußerlichen sichtbaren Zeichen sind von Klassen- und Geschlechtszugehörigkeit bedingt. Während der Habitus nur das Grundmuster bezeichnet, dem gesellschaftliche Strukturen eingeschrieben sind, stellt die Hexis die tatsächlichen Merkmale dar, in denen sich diese Einschreibungen manifestieren, wie etwa Gesten oder die Art zu sprechen (Fröhlich, 2009:83). Diese Verhaltensweisen, die sich im Leib manifestieren und jenseits des Bewusstseins erlernt werden, beschäftigen Bourdieu, wobei er der Ansicht ist, dass diese Verhaltensweisen mittels des eigenen Körpers gelernt werden können. *„Eine Unmenge von Dingen verstehen wir nur mittels unseres Körpers, jenseits des Bewusstseins, ohne über die Wörter zu verfügen, es auszudrücken“* (Bourdieu 1992b nach Fröhlich, 2009:87f). Der Körper fungiert als Gedächtnis, da er die praktischen Erfahrungen bis hin zu Bewegungsabläufen speichert, wobei diese meist unbewusst aktiv werden (Saalmann, 2009).

Für Bourdieu ist allerdings vor allem das praktische Wissen des Individuums für seine Verortung in der Gesellschaft von Bedeutung. Dieses Wissen eignet sich jedes Gesellschaftsmitglied unbewusst im Lauf seines Lebens an und gibt über seine Stellung und Position darin Auskunft:

> *„Die von sozialen Akteuren im praktischen Erkennen der sozialen Welt eingesetzten kognitiven Strukturen sind inkorporierte soziale Strukturen. Wer sich in dieser Welt 'vernünftig' verhalten will, muß über ein praktisches Wissen von dieser verfügen, damit [...] über geschichtlich ausgebildete Wahrnehmungs- und Bewertungsschemata, die aus der objektiven Trennung von 'Klassen' hervorgegangen (Alters-, Geschlechts-, Gesellschaftsklassen), jenseits von Bewußtsein und diskursiven Denken arbeiten. Resultat der Inkorporierung der Grundstrukturen einer Gesellschaft und allen Mitgliedern derselben gemeinsam, ermöglichen diese Teilungs- und Gliederungsprinzipien den Aufbau einer gemeinsamen sinnhaften Welt, einer Welt des sensus communis [im Original kursiv]“* (Bourdieu, 1982:730).

Das Wissen ist zwar je nach Klassenzugehörigkeit (Kultur) unterschiedlich, gliedert sich aber in eine gemeinsame sinnhafte Welt ein, die der gesamten Gesellschaft zugrunde liegt. Jedes Individuum verfügt über ein praktisches Wissen, das ähnlich zu dem anderer Personen ist, die aus ähnlichen Soziallagen stammen. Mit dem Begriff Habitus bezeichnet Bourdieu die eingelernten Gewohnheiten sozialer Akteure, die innerhalb einer

Gruppe ähnlich sind (Bourdieu, 1982). Das Wissen und die Gewohnheiten sind dem Körper eingeschrieben und bilden die Grundlage von bewussten Handlungen, wiewohl der Habitus dem Bewusstsein selber entzogen ist. Dieses Konzept fokussiert auf die Wechselwirkung zwischen Individuum und Gesellschaft, da Handlungen und Merkmale von Individuen stets mit ihrer Stellung in der Gesellschaft in Zusammenhang stehen. Denn Handlungen manifestieren sich in bestimmten Gesellschaftskontexten, wobei der soziale Rahmen, die in ihr stattfindende Handlung mitbestimmt (Fröhlich, 2009).

5.1.4 Wissen zwischen Individuum und Gesellschaft

Beim Habitus Bourdieus wird deutlich, dass das Wissen des Individuums stark mit den Strukturen der Gesellschaft in Zusammenhang steht. Das Individuum nur als Träger von Wissen zu sehen, ohne seine soziale Situation dabei mit zu berücksichtigen, wäre also eine verkürzte Darstellung und irreführend. Denn Wissen wird stets in Kommunikation mit anderen - der Gesellschaft - aufgebaut, verändert und weitergegeben. Diese Beziehung zwischen Individuum und Gesellschaft beschreibt dieser Abschnitt anhand der Theorie der Praxis von Bourdieu sowie deren Weiterentwicklung durch andere Anthropologen und Anthropologinnen.

Wissen als Merkmal gesellschaftlicher Positionen

Das Individuum verleibt sich laut Bourdieu (1982) die gesellschaftlichen Strukturen ein, indem es dieses Wissen vor allem unbewusst und durch Nachahmung erlernt. Er unterscheidet drei Formen des Lernens. Die i) Einprägung entspricht dem unmerklichen vertraut werden mit gesellschaftlichen Strukturen; ii) die ausdrückliche Überlieferung geschieht durch Vorschriften; und iii) die strukturale Übung wie z. B. Spiele oder Riten, bei denen durch Nachahmung gesellschaftliche Strukturen erlernt werden. Die Menschen lernen also über ihr Tun.

Dieser Lernprozess erstreckt sich über die gesamte Lebenszeit des Menschen, da jede Haltung oder Handlung gleichzeitig Strukturen bildet und vermittelt. Die Strukturen sind demnach nicht starr, sondern werden ständig neu konstruiert, weitergegeben und unterliegen so der Veränderung. Diese Veränderung bezieht sich allerdings hauptsächlich auf die sich manifestierenden Merkmale, nicht aber auf die Strukturen dahinter. Bourdieu (1982) zeichnet ein sehr pessimistisches Bild der modernen (französischen) Gesellschaft, die sich zwar äußerlich (beispielsweise im Geschmack) nur fein unterscheidet, allerdings nach wie vor aus einer Masse der Bevormundeten und einer kleinen privilegierten Elite besteht. Diese Strukturen reproduzieren sich und sind nur schwer veränderbar (Bourdieu, 1982).

Wie eine bestimmte Position in einer Gesellschaft oder Gruppe erlernt werden kann, zeigt Dilley (1999) exemplarisch in seiner Untersuchung der Wissenstradition senegalesischer Weber. Für seine Forschung ließ er sich zum Weber ausbilden und stellte fest, dass dabei nicht nur Wissen sondern auch Identität und Zugang zur Macht weitergegeben wird. Er skizziert drei Ebenen des Lernens: (1) Zuerst werden ohne direkte Betreuung

des Meisters durch Mimesis (Abschauen) und mit Hilfen der Mitlernenden viele sich wiederholende Praktiken erlernt. Dabei sind alle Lernenden in der Werkstatt des Meisters sozial eingebettet, für den sie bereits produktiv arbeiten indem sie Gewand produzieren, das vom Meister zu seinem Vorteil verkauft wird. (2) Bei der Spezialisierung, die das Erlernen von kompliziertem Wissen mit sich bringt, wird das Wissen hauptsächlich verbal in einer Zweierbeziehung vom Meister auf den Lernenden übertragen. Die ersten beiden Phasen des Lernens beinhalten Mimesis wie kognitives Lernen, Erstere vor allem Mimesis und Zweitere hauptsächlich kognitives Lernen. In beiden Phasen ist das Machtverhältnis sehr klar: der Meister ist der Mächtige und der Lernende der Untergebene. Im dritten Teil des Lernprozesses (3) wird schließlich die Macht dem Lernenden übertragen, wobei der Lernende abgegrenzt von den anderen vom Meister gelehrt wird.

Die senegalesischen Tukulor Weber - Mabube - sind durch die Erschaffungsgeschichte mit Transzendentalem verbunden und können zaubern. Zusätzlich zu den handwerklichen Fähigkeiten haben sie übernatürliche Kräfte, die ihnen Macht verleihen (Dilley, 1999). Neben dem Wissen, das die Weber in ihrer allgemeinen Sozialisierung erhalten haben, erlernen sie ein Handwerk, das ganz klar sozial organisiert und durch Macht determiniert ist. Sie werden in eine neue Lebenswelt eingeführt, die ihnen zusätzliche Macht erteilt, und so Teil einer Kaste, die mit einer bestimmten Position in der Gesellschaft verbunden ist. Gleichzeitig wird gesellschaftlich klar geregelt, wer überhaupt dieses Wissen erlernen oder haben bzw. zeigen darf. Eine Person, die zwar die Fähigkeit zu weben hätte, aber sich nicht in der dazu geeigneten Position befindet, muss dieses Wissen ignorieren (Dilley, 2010). So haben etwa Männer oft Wissen über die Zubereitung von Speisen, ignorieren es aber, da es oftmals nicht ihrer gesellschaftlichen Position entspricht, es anzuwenden. Wissen oder Fähigkeiten können die eigene Position ebenfalls stark eingrenzen, indem sie die zukünftige Rolle in der Gesellschaft etwa als Weber_in oder Hausfrau festschreiben. Es hängt also von der Position der oder des Wissenden und dem sozialen Kontext ab, wie Wissen eingesetzt werden kann. So hat dasselbe Wissen über das Weben oder die Fähigkeit zu weben für eine/n westliche/n Anthropologin oder Anthropologen einen ganz anderen Wert und erfüllt in seiner oder ihrer Wissenstradition eine ganz andere Funktion und einen anderen Sinn (Venkatesan, 2010).

Habitus und „Cultural understandings“

Eine weitere Erklärung zur Erlernung alltäglichen Wissens beschreiben Strauss und Quinn (1994), die sich wie Bloch (1994) ebenfalls auf die Theorie des Konnektionismus beziehen, die sie allerdings mit der Schema-Theorie und Bourdieus Theorie der Praxis verbinden. Sie nennen das Wissen, das notwendig ist um in einer Gemeinschaft zu leben, *„Cultural understandings“*. Die *„Understandings“* sind Schemata, erlernte Prototypen einfacher Erfahrungen, die im Gedächtnis bleiben und angepasst werden.

Diese sind *„cultural“* sobald sie mehr oder weniger in einer Gruppe geteilt werden[145]. Der Konnektionismus versteht Wissen nicht als in einem zentralen Speicher abgelegte Information, sondern als in einem breit ausgedehnten Netzwerk von Verarbeitungsstellen verknüpfte Teilinformationen, die auf bestimmte Reize reagieren oder Reize aussenden. In Anlehnung an Bourdieus Theorie der Praxis gehen Strauss und Quinn (1994) davon aus, dass äußere Strukturen internalisiert werden und Kräfte der Gesellschaft auf das Individuum wirken, die Personen aber durchaus flexibel auf ihre Umgebung reagieren können. Strauss und Quinn (1994) ziehen im Gegensatz zu Bloch keine so strenge Linie zwischen gesagtem und ungesagtem Wissen und versuchen den Dualismus zwischen Individuum und Gesellschaft aufzuheben, denn *„culture is both public and private, both in the world and in people´s minds“* (Strauss und Quinn, 1994:295).

Die Verbindung von Gesellschaft und Individuum, die sie vornehmen, hat den Vorteil, dass bei der Beschäftigung mit der Kognition des einzelnen Individuums nicht die Kräfte der äußeren Welt ausgeblendet, sondern diese in die Analyse miteinbezogen werden. Ihre theoretischen Annahmen sind, dass Lernen mit und ohne explizites Lehren funktioniert, d.h. Sozialisation funktioniert durch das Erlernen bestimmter Schemata aufgrund eigener Erfahrungen und gezieltem Lernen. Schemata sind Assoziationen, die durch wiederholtes Erleben zwar verstärkt werden aber nicht starr, sondern erweiterbar und veränderbar sind. Menschen können in neuen Situationen flexibel und improvisiert agieren, werden allerdings aufgrund vorher gelernter Assoziationen reguliert, da diese Assoziationen situationsgebunden neu kombiniert werden. Strauss und Quinn (1994) erweitern das Modell des Konnektionismus außerdem um Emotionen und Motivationen, die bestimmten Schemata zugeschrieben werden. Jede Person wird durch die Erfahrungen und damit verbundenen eigenen Assoziationen geprägt und einzigartig.

Einflüsse der Gesellschaft auf das Individuum fassen sie unter den *„centripale tendencies“* zusammen. Gesellschaft nimmt demnach Einfluss auf die Beständigkeit von *„Cultural understandings“* im Individuum[146], auf ihre historische Stabilität durch individuell beständige Schemata[147], auf die Themen der Schemata[148] und ähnlichen Prägungen der *„Cultural understandings“* in ähnlichen gesellschaftlichen Kontexten[149].

---

[145] Kulturelle Schemata unterscheiden sich von anderen Schemata nur dadurch, dass sie geteilt werden. Schemata können von allen Bürgern und Bürgerinnen eines Staates, einer Expertengruppe, einer Generation oder nur einzelnen Menschen geteilt werden. Andere Schemata werden nur bei wenigen Individuen oder nur einer Expertengruppe geteilt.

[146] Sie liegt beispielsweise in oft wiederholten und automatisierten Schemata begründet, die ohne Intension gelernt wurden. Aber auch bewusst erlernte *„cultural understandings“* können Beständigkeit haben, indem die Person etwa den ihr anerzogenen Idealen (z.B.: Eigenständigkeit ist gut) entsprechen will, da diese ihr ein positives Selbstwertgefühl vermitteln.

[147] Sie werden - unbewusst wie bewusst - von Generation zu Generation weitergegeben und unterliegen gleichzeitig sozialen Kräften, wie Macht und Beharrlichkeit von Institutionen.

[148] Bestimmte Schemata können auf viele Situationen angewendet werden und sind weit verbreitet, sodass sie Außenstehenden als *„national character“* oder *„ethos“* erscheinen können. Die Individuen sind hierbei aber nicht nur Marionetten, denen ein bestimmter *„national character“* eingeschrieben wird, sondern haben eigene Vorlieben, welche die äußere Welt beeinflussen, die wiederum auf sie zurückwirkt.

[149] Die Organisation der Welt führt dazu, dass Menschen im selben sozialen Umfeld ähnliche Dinge erfahren und dies zu typischen Merkmalen führt. Dazu müssen nicht notwendigerweise die gleichen Erfahrungen im

Einflüsse des Individuums auf die Gesellschaft fassen Strauss und Quinn (1994) unter den *„centrifugal forces“* zusammen, die auch die Individualität der Personen erklären soll. Dazu zählt der Einfluss der eigenen Erfahrung, sowie die Möglichkeit eingelernte Schemata bewusst zu verändern. Bewusste Entscheidungen können laut Strauss und Quinn (1994) zu sozialem Wandel führen, die Effektivität hängt aber von den sozialen Kräften ab.

Das Erklärungsmodell von Strauss und Quinn (1994) erklärt anhand von kognitiven Modellen die Weitergabe von Wissen zwischen einzelnen Individuen wie auch das Erlernen von gesellschaftlichen und kulturellen Normen und Regelwerken, die sie wie Bourdieu als im Körper der Individuen gespeichert annehmen. Dabei wird das Individuum aber nicht zur Marionette der gesellschaftlichen Strukturen oder Speicher ungewollten, unbewussten Wissens, sondern erhält Handlungsfähigkeit und Spielraum innerhalb der herrschenden Strukturen. Schemata werden auf neue Situationen angepasst. So geschehen bei ihrer Weitergabe an die nächste Generation Veränderungen, die diese allerdings oft als gegeben hinnehmen und zur Konstruktion von Kontinuität führen kann (siehe 5.2.1).

5.1.5 Kultur als Wissen - Wissen als Kultur

In einer bestimmten Gruppe geteiltes Wissen - bei Strauss und Quinn *„Cultural understandings“* - wird vor allem in kulturorientierten Ansätzen der kognitiven Anthropologie nicht auf Ebene des Individuums betrachtet, sondern auf Ebene der lokalen, oftmals ethnischen Gemeinschaft oder so genannten Kultur untersucht. Aus den bereits oben erwähnten Ethnosciences ging die Beschäftigung mit *„local knowledge“*, *„indigenous knowledge“* und *„traditional knowledge“* hervor, die im Folgenden betrachtet werden. Neben dem Fokus auf das spezifische Wissen (Inhalt, Wert und Dynamik) einer Gruppe, beschäftigen sich andere Arbeiten mit der Verteilung, der Übereinstimmung von Wissen in einer Kultur. Dabei wird die Kultur als Pool geteilten Wissens begriffen. Diese Anschauung wird ebenfalls vorgestellt. Schließlich werden die Dynamik von Wissen und ihre Festschreibung in der Verwandlung von implizitem zu explizitem Wissen thematisiert, wobei auch die Anthropologie als Festschreiberin von Wissen erwähnt wird.

Kulturspezifisches Wissen

Während die oben beschriebenen poststrukturalistischen und universalistischen Zugänge das Wissen des Individuums (Habitus, *Cultural Understandings*) in Beziehung zu der Gesellschaft setzen, indem sie das gesellschaftliche oder kulturelle Wissen in das Individuum projizieren, bildet in den kulturorientierten Ansätzen das spezifische Wissen einer Kultur den Untersuchungsgegenstand. In den poststrukturalistischen Zugängen stehen Machtstrukturen, Einfluss von der Gesellschaft auf das Individuum wie auch

gleichen Kontext, (z.B. Elternhaus, eigene Erfahrungen, Filme etc.) geteilt werden, aber Erfahrungen, die zum gleichen Schema (z.B. Eigenständigkeit) führen. Diese Prägung wird von den sozialen Bewegungen und den herrschenden Machtverhältnissen beeinflusst.

umgekehrt, sowie struktureller Wandel im Vordergrund. Die kulturorientierten Ansätze setzen sich hingegen vor allem mit den spezifischen Inhalten vom Wissen einer Kultur auseinander, in welchem Bezug es zu westlichem oder wissenschaftlichem Wissen steht, welche Verwendung es in entwicklungsrelevanten Projekten haben kann und wie es vor der Globalisierung als *„intellectual and cultural property“* geschützt werden kann. Folgender Absatz streift nur manche dieser Diskurse und Ansätze. Auf *„traditional knowledge“* wird dabei weiter unten näher eingegangen.

Zunächst kann festgestellt werden, dass in den kulturorientierten Ansätzen zwar verschiedene Begriffe verwendet werden, diese allerdings meist auf eine ähnliche Art des Wissens verweisen: auf kulturspezifisches Wissen, das lokal und/oder von einer ethnischen/indigenen Gruppe in Beziehung zu den lokalen Begebenheiten entstanden ist und innerhalb der Gruppe geteilt und weitergegeben wird. Dabei handelt es sich im Gegensatz zu westlichem oder wissenschaftlichem Wissen um praktisch erworbenes Wissen, das mit Fähigkeiten verwoben und zum Teil als implizites Wissen gespeichert ist.

Geteiltes Wissen als Kultur

Das zugrunde liegende Konzept von Kultur baut darauf auf, dass Kultur eine Ansammlung von Wissensinhalten und Informationen ist, die geteilt, weitergegeben, verändert etc. werden. Wissen, das gemeinschaftliches Gut einer Gruppe ist, stellt also einen Indikator für Kultur dar und dient dazu, Kultur zu beschreiben und zu konstituieren. Um das Wissen einer Kultur und seine Verteilung in ihr „objektiv“ zu messen, wurden in den 1980er Jahren quantitative Methoden entwickelt, wie die „Consens Analysis“ oder die „Cultural Domain Analysis“[150]. Dabei können aber stets nur bestimmte Muster einer Kultur untersucht werden, wie beispielsweise Mythen, Kin-Bezeichnungen oder Medizinalpflanzenwissen.

Laut der Theorie des kulturellen Konsenses zeigt Übereinstimmung Wissen. Da das Wissen innerhalb einer Gruppe stark variieren kann, weil es stets Spezialisten und Nicht-Spezialisten zu einem Thema innerhalb einer Gesellschaft gibt, wird durch eine mathematische Berechnung der Konsens zwischen den Befragten bestimmt, der die „kulturell richtige Antwort“ darstellt. Zudem kann anhand der Wahrscheinlichkeit, ob ein/e Informant_in die richtige Antwort weiß, seine oder ihre Kompetenz bestimmt werden (Romney, et al., 1986). Diese „objektive“ quantitative Erhebung macht es in Folge möglich das „kulturell richtige“ Wissen zwischen Themenbereichen und Kulturen zu vergleichen. Es handelt sich also um einen rein deskriptiven und quantitativen Zugang, der eine Kulturdomäne auf das Wissen reduziert, das von ihren Mitgliedern am häufigsten in Übereinstimmung genannt wurde. Kulturelles Wissen wird also in dieser Sichtweise von allen Mitgliedern einer Kultur geteilt. Diese Vorannahme scheint

[150] Dabei wird eine bestimmte Anzahl von Personen einer Kultur zu bestimmten Themen (Domains) mit standardisierten Erhebungsinstrumenten befragt. Anschließend wird die Übereinstimmung der Antworten untersucht und dabei die „korrekte kulturelle Antwort“ berechnet etc. (siehe dazu: Bernard, 2002; Borgatti, 1998; Romney, et al., 1986)

allerdings bedenklich, da sie die unterschiedlichen Machtstrukturen und Positionen innerhalb einer Gesellschaft, die mit spezifischem Wissen zusammenhängen, gänzlich ignoriert. Zudem erscheint das kulturelle Wissen als statisch. Gerade der Versuch das per Definition eigentlich dynamische Wissen zu erhalten, indem es schriftlich fixiert wird, wurde u.a. in den 1990er Jahren vielfach kritisiert. Während die Ethnosciences anfangs bei der Beforschung von kulturspezifischen Wissen vor allem die Erhebung, Dokumentation, den Vergleich und Kontrastierung mit wissenschaftlichen Wissen betrieben, wurde später der Fokus auf seine Dynamik und seinen sozialen Kontext gelegt (Nazarea, 2006).

Dynamik von Wissen

So weist Borofsky (1994) darauf hin, dass das kulturelle Wissen ständig den sich verändernden Umständen angepasst wird. Er entwirft zwei unterschiedliche Arten des Wissens - in Bezug auf das implizite und explizite Gedächtnis -, die sich auf den zwei Extremen einer Achse gegenüberstehen: auf der einen Seite *Knowledge*, das statisch, gut abprüfbar und gleichbleibend ist, und auf der zweiten Seite *Knowing*, das dynamisch, flexibel, schwer fassbar und kontextgebunden ist (Borofsky, 1994). Aufgrund dieses Kontinuums zwischen statischem und dynamischem Wissen sollte der Kontext, also der Zusammenhang zwischen Inhalt, seiner Darstellung und die Art seiner Vermittlung, sensibilisiert betrachtet werden. Zudem sollte die Diversität von Wissen beobachtet werden: *„We need to understand when a difference really makes a difference in what people assert“* (Borofsky, 1994:338). Schließlich sollte untersucht werden, wie *Knowing* zu *Knowledge* gemacht wird, wobei bestimmte Faktoren, wie die Verteilung von Wissen und Machtstrukturen innerhalb der Gruppe, beachtet werden sollten. Beim Prozess der Objektivierung wird die Praxis *Knowing* zudem in die Form von stabilen *Knowledge* gepresst und dadurch verändert (Wie auch unbewusstes Wissen beim Versuch es zu verbalisieren verändert wird). Diese Objektivierung betrifft auch Anthropologen und Anthropologinnen, wenn sie Wissensinhalte beschreiben, fixieren und dadurch dynamische Traditionen objektivieren und in stabiles Wissen verwandeln (Borofsky, 1994). Dabei wird oft implizites Wissen von "Anderen" studiert und in Wörtern explizit gemacht, wodurch es in eine andere logische Form gepresst wird, die vor allem den eigenen kognitiven Kategorien entsprechen (Bloch, 1994; Borofsky, 1994). Die Wissenschaft erzeugt ein Abbild vom untersuchten Wissen, setzt es dabei in einen wissenschaftlichen Rahmen, wodurch das Wissen einen anderen Wert bekommt und wesentlich verändert wird.

Weitere Kritikpunkte der 1990er Jahre waren, dass das kulturspezifische Wissen durch seine Dokumentation dem Kontext entrissen und dekontextualisiert mit anderen Kulturen verglichen wurde (Nazarea, 2006). Zudem wurde es dokumentarisch fixiert als statisch wahrgenommen und von einigen Autoren und Autorinnen als das holistische Wissen vom „edlen Wilden“ romantisiert und dem westlichen Wissen gegenübergestellt, worauf weiter unten weiter eingegangen wird (Nygren, 1999). Die Kritik beeinflusste die ursprüngliche

Idee der Ethnosciences, kulturspezifisches Wissen zu dokumentieren und für ökologisch- und entwicklungsrelevante Projekte anzuwenden, allerdings nur marginal. Auch heute stehen die oben genannten Ziele nach wie vor im Vordergrund (Nazarea, 2006).

Zum „traditional knowledge"

Aus dieser Entwicklung heraus wurde die Definition von „*traditional knowledge*" und „*traditional ecological knowledge*" (TEK)[151] um den sozialen Kontext erweitert: Beide erweiterte Definitionen bezeichnen das Wissen einer bestimmten Gruppe über ihre lokale Lebensumwelt und die Fähigkeiten, in dieser zu handeln, das in ihre soziale Organisation und Weltbild eingebettet ist. Durch *trial-and-error* Mechanismen wird es über Generationen hinweg gewonnen, an die nachfolgenden Generationen mündlich überliefert und stellt durch praktische Erfahrungen geteiltes Wissen dar (Berkes, et al., 2000). Das Adjektiv „traditional" vor dem Begriff „knowledge" steht für historische und kulturelle Kontinuität einer Gruppe, die aber durchaus sozialem Wandel unterworfen ist und ihr Wissen an die sich ändernden Umweltbedingungen anpasst (Berkes, 2009). Auf die Bedeutung und Implikationen des Begriffs traditionelles Wissen wird im Kapitel 5.2.1 S.140 näher eingegangen.

Das „*traditional knowledge*" wird also von lokalen Gemeinschaften über Erfahrungen akkumuliert und vor allem mündlich überliefert. Bereits bestehende schriftliche Dokumentationen solchen Wissens wurden bisher von Forschenden kaum beachtet (vgl. Becker und Ghimire, 2003). Überwiegend werden nur Personen als Wissensquellen wahrgenommen und auf „externen" Datenträgern (z.B. Bücher, Audio- oder Filmmaterial) gespeichertes Wissen vernachlässigt. In Zeiten, in denen der Gebrauch von neuen Medien in vielen Teilen der Welt alltäglich geworden ist und Wissensinhalte nicht nur schriftlich sondern in einfacher Art und Weise auch in Form von Audio, Foto oder Film aufgezeichnet werden können, müssen auch diese „neuen" Wissensträger in der Forschung über *„traditional knowledge"* und TEK Berücksichtigung finden (vgl. Christanell, 2007). Wissensinhalte werden nicht nur von Forschenden dokumentiert, sondern oftmals auch von den lokalen Wissenstragenden selber auf andere Repräsentationsformate übertragen und somit zu Wissensquellen nicht-mündlicher Art[152]. Das geschieht heutzutage zunehmend bei wissenschaftlichen oder entwicklungsrelevanten Projekten, die mit partizipativen Methoden mit lokalen Gruppen und TEK arbeiten. Dabei entsteht Informationsmaterial, das in Folge weiter verbreitet wird.

---

[151] Ein Großteil der Publikationen verwenden statt *„traditional knowledge"* den Begriff *„local knowledge"*, was zwar auf die Situiertheit des Wissens hinweist, das sich in Beziehung zur lokalen Umwelt entwickelt hat, ohne aber auf die Trägerkultur des Wissens im Begriff näher zu verweisen, wie etwa bei *„indigenous knowledge"*. Dazu synonym werden die Begriffe *„traditional knowledge", „local ecological knowledge"* und TEK verwendet. Die beiden letzteren beinhaltet allerdings bereits im Begriff selber einen direkten Bezug zur ökologischen Umwelt, während der Begriff *„traditional knowledge"* weiter gefasst wird.

[152] In Pozuzo finden sich beispielsweise verschriftlichte Rezepte vereinzelt in der Bezirkszeitung und gesammelt als Rezeptsammlung im Tourismusverein wieder. Zudem existieren bereits Blogeinträge zum Thema von jungen Pozuzinerinnen.

Um dieser Entwicklung Rechnung zu tragen, wurden in der vorliegenden Arbeit persönliche Netzwerkkarten von Wissensquellen erhoben, womit die in der einschlägigen Literatur überwiegende Annahme, dass „*traditional knowledge*“ oder TEK nur zwischen Personen weitergegeben wird, hinterfragt wird. Der in der vorliegenden Arbeit untersuchte Wissensschatz rund um die Pozuziner Küche könnte zwar als „*traditional knowledge*“ bezeichnet werden. Davon wird in dieser Arbeit aber Abstand genommen, da eine Verwendung der Begriffe eine historische Kontinuität implizierte und nicht-menschliche Quellen außer Acht ließe.

5.2 Tradierung von Wissen

Die oben dargelegten Theorien rund um die Weitergabe von Wissen beschäftigen sich mit dem Phänomen der Verbreitung und Verteilung von Wissen bezogen auf oder innerhalb einer sozialen/kulturellen Gruppe und betrachtet es entweder in einer zeitlosen universalen oder momentanen Dimension, ohne auf die historische Tiefe näher einzugehen, da sie zum Teil als natürlich vorausgesetzt wird. Das Untersuchen von Tradierung von Wissen in einer Gemeinschaft eröffnet hingegen eine historische Dimension, die nicht unwesentlich für das Erforschen einer Wissenstradition ist. Dabei steht nicht der Verweis auf die geschichtliche Überlieferung von Wissen im Vordergrund, sondern der Umgang mit der Tradierung innerhalb einer Gruppe, die dabei im Laufe der Zeit von unterschiedlichen inneren und äußeren Faktoren beeinflusst wird.

In diesem Kapitel wird beleuchtet, wie aus tradiertem Wissen festgeschriebene Traditionen werden und dass für die Konstruktion einer Tradition oft gar kein tradiertes Wissen notwendig ist. Hierfür bietet die vorhandene oder scheinbare historische Kontinuität den Erklärungsrahmen. Des Weiteren wird die Tradition als Identität stiftendes Element von Nationen oder kleineren Gruppen - eine weitere Dimension der Tradition - behandelt. Ebenso Erwähnung findet die Vereinigung von Wissen mit Tradition als „traditionelles Wissen“, das von manchen Wissenschaftern und Wissenschafterinnen als Gegenpol zum modernen oder wissenschaftlichen Wissen festgeschrieben wird.

Zur Erfassung der historischen Dimension von Wissen und ihrer Bedeutung in der Gegenwart werden die Theorien um das Gedächtnis und die Erinnerung vorgestellt, wobei die individuelle wie auch die kollektive Ebene näher beleuchtet werden.

5.2.1 Tradition als (konstruierte) Kontinuität

Das Verb „tradieren“ stammt vom lateinischen „tradere“ und bedeutet weitergeben, überliefern, mitteilen, berichten. Das davon abgeleitete Nomen „Tradition“ vom lateinischen „traditio“ (Übergabe, Bericht) wird für Überlieferung, Herkommen, Gewohnheit oder Brauch verwendet (Bertelsmann, 1999). Durch die Nominalisierung wird die Aktivität verdinglicht, womit die Überlieferung erstarrt. Das ebenfalls davon abgeleitet Nomen „Tradierung“ beschreibt hingegen den Prozess, wird aber kaum verwendet.

In der ethnologischen Forschung wurde Tradition lange als die *„Überlieferungstreue einer volkstümlichen Weltanschauung“* (Hans Moder nach Kaschuba, 1999:170) verstanden. Der Begriff verweist somit auf eine historische Tiefe und impliziert Kontinuität in der Überlieferung spezifischer Wissensinhalte und schreibt sie somit fest.

Die Wurzeln dafür liegen in der Geschichte der Disziplin. Während in der europäischen Ethnologie dem gemeinen Volk Europas ein Verharren in der Vergangenheit und Zeitlosigkeit zugeschrieben wurde, wurde es in der Völkerkunde auf die „traditionellen Gesellschaften“ projiziert (Haller, 2005). Diese Gruppen wurden als in ihrer Tradition verankert dargestellt und als Kontrast zur modernen, fortschrittsorientierten Konsumgesellschaft gesehen. Erstere standen für Kontinuität, letztere für Fortschritt und modernen Wandel.

Traditional versus modern

Diese Ansicht ist in der Gesellschaft nach wie vor weit verbreitet und wird zudem von kulturbezogenen Ansätzen der Ethnosciences gestützt. Sie widmen sich der Erforschung von *„traditional knowldege“* oder TEK, das sie in lokal gewachsenen Gemeinschaften in Ländern des Südens oder bestimmten Gesellschaftsgruppen in westlichen Ländern, die (noch) über traditionelles Wissen verfügen, untersuchen[153]. Dem Entgegen steht die globale vom Westen geprägte Ecumene und das damit verbundene „western“ und/oder „modern“ knowledge, wodurch die Dichotomie Tradition versus Fortschritt reproduziert wird. Das verwendete Adjektiv „traditional“ fungiert zusätzlich als Abgrenzung zum „scientific knowledge“ (siehe oben). Die Frage ist, ob damit nicht erst recht fragwürdige Machtverhältnisse festgeschrieben werden, indem das Wissen von lokalen Experten gesondert von Wissen westlicher Experten gehandelt wird[154]. Dabei wird die globale Vernetzung ignoriert und die lokalen Gemeinschaften fälschlicherweise als abgeschlossene Wissensentitäten dargestellt, in der alle gleich wissend erscheinen (vgl. Agrawal, 1995; Nygren, 1999).

Die Verwendung des spezifizierten Begriffes *„traditional knowledge“* hat zwar den Vorteil,

[153] In diesem Diskurs steht oft der Begriff *„indigenous knowledge“* im Mittelpunkt, der vor allem in der Entwicklungsdebatte verwendet wird und das emische Wissen von unprivilegierten und marginalisierten Gruppen bezeichnet. Der Begriff wurde von Agrawal (1995) allerdings stark kritisiert. Mittels *„indigenous knowledge“* sollte es indigenen Gruppen ermöglicht werden, am Wissensdiskurs zu partizipieren und so ihre eigene Entwicklung voranzutreiben. Im Gegensatz zum westlichen oder wissenschaftlichen Wissen wird es als einzigartig und einer Kultur gegeben dargestellt. Wissenschaftliches Wissen ist an eine Staatsmaschine gebunden, während das indigene Wissen lokal verstreut ist. Entgegen mancher Erwartungen hat die Einführung des Begriffes laut Agrawal (1995) aber nicht nur zur Rezeption von Wissen ethnischer Gruppen im westlichen Diskurs geführt, sondern zu einer Wertung bei dem westliches Wissen als Superior gesehen wird, während indigenes Wissen nach wie vor vielfach als inferior gilt (Agrawal, 1995).

[154] Diese Kritik wird von den Praktikern, die in Entwicklungs- und/oder Bioculturaldiversity-Projekten arbeiten oftmals als unnötige Theoretisierung kritisiert, die zu keinen praktischen Ergebnissen führt. Die beiden Wissensarten sollen laut Berkes (2009) nicht vermischt werden, da sie auf unterschiedlichen Epistemologien aufbauen. So postuliert er eine vermehrte Zusammenarbeit zwischen den Wissenschafter_innen und indigenen Gruppen, um so praktische Projekte im Bereich Ressourcen- und Umweltmanagement besser zu meistern (Berkes, 2009).

dass auf die Erforschung bestimmter lokaler Wissenstraditionen[155] hingewiesen wird, suggeriert aber durch die Verwendung des Adjektivs „traditional" gleichzeitig Kontinuität und Homogenität[156]. Denn trotz der Anerkennung der Dynamik von Wissen wird im Diskurs um *„traditional knowledge"* vor allem die Kontinuität des Kulturellen in den Vordergrund gerückt, was auf die Wurzeln der Disziplin im Kulturrelativismus hindeutet. Fokussiert wird auf rein verbal oder durch Praxis - von Person zu Person - weitergegebenes Wissen (Berkes, et al., 2000), das scheinbar typisch für eine bestimmte Gruppe ist und noch dazu geschichtliche Kontinuität aufweist. Dabei wird übersehen, dass Tradition zwar eine *„narrative Strategie der Überlieferung und Wissensvermittlung, die in den überwiegend mündlich kommunizierenden Gesellschaften der Geschichte wie der Gegenwart zur Alltagskultur gehört"* (Kaschuba, 1999:176) ist, aber in den narrativ überlieferten Geschichten „objektives" Wissen in die „subjektive" Wahrnehmung eingebaut wird (Kaschuba, 1999). Hinzu kommt, dass viele Studien nur einen Lokalaugenschein der gegenwärtigen Situation machen und selten die geschichtliche Entwicklung des Wissens betrachten (was aufgrund der Datenlage zumindest in die Vergangenheit zurück nicht immer möglich ist).

Die Verwendung von „*traditional knowledge*" hat zudem eine politische Dimension, da das traditionelle Wissen zum immateriellen kulturellen Erbe im Sinne der UNESCO (UNESCO, 2003) zählt und somit des Schutzes vor dem homogenisierenden westlichen Neoimperalismus bedarf. Im Diskurs um „*traditional knowledge*" klingt vielfach die Sorge um das erforschte Wissen an. Dies reicht von reinen Feststellungen über die Dynamik von Wissen bis zu alarmierenden Darstellungen, bei denen das traditionelle Wissen vom Vergessen oder Untergang bedroht wird und dessen Bewahrung und Erhalt (mit Verweis auf das immateriale kulturelle Erbe) forciert werden sollte[157]. Dynamik wird dem „*traditional knowledge*" also scheinbar nur in der Vergangenheit zugesprochen, da Veränderung in der Jetzt-Zeit oftmals als Bedrohung wahrgenommen werden (wie Kwik, 2008). Das Anliegen, lokale Gewohnheiten vor globalen Tendenzen zu schützen, ist zwar durchaus berechtigt und findet sich in anderen Diskursen ebenfalls (siehe dazu Kulinarik und Identität (Leitch, 2008; Wilk, 2008a), dabei wird aber nicht der Begriff „Tradition" strapaziert und somit keine kulturelle Kontinuität des Lokalen suggeriert oder festgeschrieben.

[155] Wie bereits im Kapitel über Wissen erwähnt wurde, deutet der Begriff zwar auf bestimmte Art des Wissens in gewissen Gruppen hin, kann aber in seiner Verwendung nicht eindeutig von anderen Begriffen wie beispielsweise „*local knolwedge*" unterschieden werden.

[156] Berkes (2000) ist sich zwar bewusst, dass der Begriff Tradition aus dem 19. Jhtd. Konnotationen wie „*simple, savage and static*" mit sich bringt, was mit dem Synonym „*indigenous knolwedge*" umgangen werden kann, er sei allerdings bereits etabliert (Berkes, et al., 2000:1251).

[157] Eine Form der Erhaltung ist die Speicherung von traditionellem Wissen in Forschungsdatenbanken. Dadurch mag zwar explizites Wissen gespeichert und somit erhalten bleiben, aber ohne das Wissen über die Anwendung des Gespeicherten kann es nur schwer wiederbelebt werden. Es würde letztendlich Material der Spekulation und Interpretationen werden (siehe zu Diskontinuität Assmann, 1994).

invented traditions

Der Verweis auf historische Kontinuität im Begriff Tradition wurde schließlich schon in den 1980er Jahren durch Hobsbawm und Ranger als irreführend entlarvt. Sie legen in ihrem Buch „invention of tradition" die Instrumentalisierung von Tradition zum Zwecke der (nationalen) Identitätsbildung offen. Darin thematisieren sie das Unternehmen „Traditionsbildung" der europäischen Moderne, die sich damit beschäftigt, verloren gegangene kulturelle Traditionen wieder zu kräftigen und neu zu beleben.

> *„The term 'invented tradition' [...] includes both 'traditions' actually invented, constructed and formally instituted and those emerging in a less easily traceable manner within a brief and dateable period [...] and establishing themselves with great rapidity"* (Hobsbawm, 1996:1)

Wissenschaftliche Arbeiten über Brauchtum, Sagen und Trachten aus den Geschichts- und Kulturwissenschaften halfen bei der Rückbesinnung auf die „völkische" und nationale Herkunft, deren Relikte in der Volkswelt gesucht wurden. Diese *„Konstruktionsarbeit an historischen Kontinuitätslinien"* ist eine *invention of tradition* bei der sich die Nation als natürliche Nachfolgerin einer einheitlichen ethnisch-kulturellen Gemeinschaft darstellt. Die Macht junger Nationen wurde somit legitimiert (Kaschuba, 1999:170f).

> „Invention of tradition *[im Original kursiv] meint also vor allem diese Technik der künstlichen Patinierung und Historisierung, die es ermöglicht, eine Gegenwart in das entsprechende Licht der Geschichte zu tauchen und sie dadurch als historisch vorgezeichneten Erfüllungsort eines geschichtlichen Auftrages zu begreifen"* (Kaschuba, 1999:171).

Diese Konstruktion diente im 19. Jhdt. beispielsweise zur Schaffung und/oder Stärkung nationaler Identität. Dafür wurden Erinnerungsräume geschaffen, indem Daten, Orte, Bilder und Symbole rund um die nationale Herkunft und Tradition inszeniert wurden. Die betreffenden Vorstellungen fließen dabei nicht nur ins kollektive Gedächtnis ein, sondern finden ihren materiellen Niederschlag beispielsweise in Erinnerungsdenkmälern (Kaschuba, 1999).

Tradition und Identität / Zugehörigkeit

Tradition wird zur Bildung von Zugehörigkeit verwendet. Damit eine Tradition sich als Identitätsmarker für eine Gruppe etablieren kann, muss es sich dabei um eine scheinbar *„uralte Gewohnheit"* handeln (Kaschuba, 1999). Die Geschichte wird zur Legitimierung von Handlungen und als Kitt für die Bindung einer Gruppen verwendet (Hobsbawm, 1996). Je nach Zweck unterscheidet Hobsbawm (1996) drei Typen der *invented traditions*, a) zur Bildung von Kohäsion innerhalb oder Zugehörigkeit zu einer Gruppe; b) zur Legitimierung von Institutionen oder Autoritäten und c) zur Sozialisierung und Einimpfung von Glaubens- und Wertesystemen und sozialen Regeln. Neben Nationen verwenden auch andere Teile der Gesellschaft die Etikette Tradition zu ihrer

Legitimierung. So haben bestimmte Schichten, ethnische Gruppen, Vereine, Dörfer etc. ebenfalls Traditionen, auf die sie sich beziehen und die ihren Ausdruck in Festen, Riten oder in ihrer Küche finden. Dieser Mechanismus - Zugehörigkeit herzustellen - kann, muss aber nicht als Tradition verkauft werden. Anhand der historischen Entwicklung der nationalen Feierlichkeiten in Mexiko rund um Allerheiligen *„El día de los muertos"* schildert Brandes (2002) wie die folkloristisch-kirchlichen Feierlichkeiten historisch inszeniert und somit zum Symbol der mexikanischen Nation werden (Brandes, 2002).

Für die vorliegende Arbeit sind besonders Traditionsbildungen rund um die Küche interessant. Denn nationale Küchen oder bestimmte Speisen dienen ebenfalls gerne als Symbol oder Marker für die nationale, regionale oder ethnische Identität einer Gruppe (siehe Kapitel Essen und Identität 4.1.1). Während bestimmte Speisen eine nationale Identität festigen, kann eine regionale Küche aber auch zur Abgrenzung einer Gruppe gegenüber dem Staat dienen. So entwickelte sich beispielsweise eine als baskische „inszenierte" Küche schließlich zum Merkmal der Identifizierung der Basken (MacClancy, 2004), die eine Abgrenzung gegenüber des spanischen Staates ausdrückt. Für die Bewohner_innen Pozuzos dient die Küche ebenfalls dazu, ihre Zugehörigkeit zu zeigen und zu festigen (siehe Kapitel 6.2.5).

5.2.2 Arten der Traditionsbildung

Neben den erfundenen Traditionen, die sich auf historisch unbegründete Tatsachen stützen oder deren Überlieferung historisch nicht nachvollziehbar ist, gibt es tatsächlich überlieferte Traditionen. Für Hobsbawm (1996) gilt das allerdings nur für Konventionen und Routinen, die keine ideologische sondern nur eine praktisch-technische Funktion haben, wie beispielsweise Gewohnheiten. Sie sind nicht statisch und müssen sich ständig an neue praktische Gegebenheiten anpassen. Sobald Tradition aber anfängt eine ideologische Funktion zu erfüllen, wird sie zu einer *invented tradition* (Hobsbawm, 1996). Diese Unterscheidung nach Funktion beschäftigt sich hauptsächlich mit der Instrumentalisierung von Tradition. Ob eine Überlieferung stattgefunden hat oder historische Wurzeln belegt werden können, wird von Hobsbawm nicht näher untersucht.

Diese Auffassung wird von Jan und Aleida Assmann nicht geteilt. Für sie ist die Frage wichtig, ob eine Tradition historisch begründet ist. Erfundene Traditionen müssen laut Jan Assmann nicht notwendigerweise ideologisch aufgeladen sein, wenn sich das Erfinden auf die Konstruktion aus einem Präsentismus heraus bezieht (Assmann, 2005). Somit wären erfundene Traditionen jene, die nicht historisch zu begründen sind. Aber selbst wenn die Tradition auf einer Überlieferung beruht und in diesem Sinne nicht erfunden ist, wird sie dennoch stets sozial konstruiert und neu verhandelt. Es ist daher nicht nur wichtig zu untersuchen, welche Funktion eine Tradition erfüllt, sondern auch wie sie entstanden ist.

Aleida Assmann hat sich mit der Frage wie Traditionen gebildet werden auseinandergesetzt. *"Unter Tradition verstehe ich die Anstrengung, die Kulturen*

unternehmen, um das für ihre Identität relevante Wissen generationsübergreifend präsent zu erhalten" (Assmann, 1994:90). Eine Gruppe gibt das für sie spezifische und für ihre Identität relevante Wissen aktiv weiter bzw. erhält es präsent. Im Gegensatz zu anderen Definitionen von Tradition ist sie bei Assmann eine Tätigkeit. Tradition als aktiven Prozess zu verstehen ist deswegen wichtig, da man ansonsten Gefahr läuft, Tradition als etwas starres und immer gleich bleibendes zu sehen (siehe oben). Traditionen haben stets einen Bezug zur Vergangenheit, der in der Zukunft weiterwirkt, im Vertrauen der Übertragbarkeit von Wissen ohne Verluste.

Aleida Assmann (1994) unterscheidet drei Arten der Traditionsbildung, die bestimmte Aspekt der Überlieferung beinhalten: die Kontinuität, Spaltung und Diskontinuität.

Kontinuität beruht auf einer mündlichen Überlieferungskette, die nicht abreißt, da das Wissen sonst verloren geht. Überlieferung durch Sprache ist labil und bedarf der mündlichen Kontinuität und Deutung.

Bei der Spaltung wird die Überlieferung neben der Form der mündlichen Sprache in Form von Schrift auf dem jeweiligen Stand eingefroren und ist dadurch stabil. Es bedarf aber einer Auslegung der Schrift, die wiederum an eine Kette von Auslegungen über Generationen hinweg gebunden ist und somit labil ist. Diese Spaltung in stabile und labile Tradition macht Tradition dynamisch, da die Überlieferungen in schriftlicher Form im Laufe der Zeit immer wieder neu ausgelegt werden. Dabei kann es zu Umwertungen kommen, die bestehende Strukturen in Frage stellen, oder zu Rivalitäten von Gruppen, die sich auf dem Boden derselben Textüberlieferung zu legitimieren versuchen.

Diskontinuität tritt ein, wenn die *"Überlieferung über längere Zeit vergessen, verloren und wieder gefunden wird. In diesem Fall geht der Traditionsbruch mit ins Bewusstsein der Tradition ein"* (Assmann, 1994:93). Das Diskontinuitätsmodell geht von Schriftlichkeit aus, da bei dem Kontinuitätsmodell das Wissen verloren geht, wenn die Überlieferungskette der Auslegung der Schriften abreißt. Die Tradition wird zwischengespeichert und unabhängig von Trägern und Tradenten „überwintert“. Sie wird später in einer Art Renaissance wiederbelebt, indem versucht wird, das Verlorengegangene wiederherzustellen, wie beispielsweise bei den nationalistischen Erweckungsbewegungen (Assmann, 1994). Das Diskontinuitätsmodell wäre im Sinne Hobsbawm eine invented tradition, sobald die Tradition den Zweck von ideologischer Bindung verfolgt, da sie ja keine praktische Kontinuität aufweist, sondern neu erfunden wurde.

Aleida Assmann (1994) beschreibt als Beispiele die zwei typischen Formationen von Tradition der Moderne: Evolution und Erinnerung. Das dominante Konzept, das sie als unbewusste Kontinuität bezeichnet, ist jenes der Evolution, in der die Natur die treibende Kraft ist und Kontinuität bildet. *"Die (Theologie der) Evolution macht die Zeit selbst zu einer offenbarenden Kraft; über das Bewusstsein und die Köpfe der einzelnen Menschen, über Traditionen und deren Verlust hinweg vollzieht sich unaufhaltsam der Forschritt von*

Wissen und Wahrheit" (Assmann, 1994:95). Sie schließt den Menschen als biologisches Geschöpf zwar mit ein, entzieht sich aber seinem Bewusstsein und somit auch seiner Verantwortung. Das Gegenkonzept zur Evolution, das sie unbewusste Diskontinuität nennt, bildet das Konzept der Erinnerung und des kulturellen Gedächtnisses. Wissen liegt hier im unbewussten kollektiven Gedächtnis, wodurch es unverfügbar und ungreifbar wird. Es wirkt durch die Geschichte hindurch unbewusst weiter, ist allerdings nicht kontinuierlich sondern unberechenbar und sprunghaft (Assmann, 1994). Für Aleida Assmann (1994) sind es jüdische Gelehrte, wie Freud und Warburg, die dem allgemeinen Kontinuitätsdenken von Evolution, die Erinnerung als sprunghafte unbewusste geschichtliche Kraft entgegenstellten. Die Konzeption von Evolution war staatstragend, während die Erinnerung durch ihre kollektivistischen Mystifikationen eine subversive Kraft besaß (Assmann, 1994).

Auf den Ideen Freuds, Prousts und Warburgs aufbauend entwickelten die Kulturwissenschaften in der Postmoderne das Modell des kollektiven Gedächtnisses weiter. Neben der unbewussten gewann die bewusste Ebene immer mehr an Bedeutung. Im Gegensatz zu Theorien, die sich auf historische Kontinuität beziehen und ihren Fokus auf die Weitergabe und Überlieferung von Wissen oder historischen Entwicklungen legen, untersuchen die Gedächtnis- und Erinnerungstheorien den Träger des Wissens und dessen Interpretation von Wissen. Die Deutungsketten bestehen zwar grundsätzlich aus Akteuren, die Wissen weitergeben und Akteure, die es beziehen, aber um die Frage der Weitergabe und Tradierung von Wissen umfassend beantworten zu können, müssen vor allem die Träger von Wissen näher beleuchtet werden. Für diese Untersuchung steht neben dem Einspeichern vor allem das Verwenden und Interpretieren des Wissens unter Berücksichtigung des sozialen und kulturellen Rahmens im Vordergrund.

5.2.3 Gedächtnis und Erinnerung

> *"Eine Stunde ist nicht nur eine Stunde; sie ist ein mit Düften, mit Tönen, mit Plänen und Klimaten angefülltes Gefäß. Was wir die Wirklichkeit nennen, ist eine bestimmte Beziehung zwischen Empfindungen und Erinnerungen, die uns gleichzeitig umgeben"* (Proust, 1964c:288).

Proust beschäftigt sich in seinem Werk „Auf der Suche nach der verlorenen Zeit" mit der Schnittstelle von Gegenwart und Vergangenheit. Um diese Schnittstelle ergründen zu können, wird im folgenden Abschnitt das Gedächtnis und die Erinnerung näher behandelt. Zuerst wird geklärt, was unter Gedächtnis verstanden wird. Dann werden das individuelle Gedächtnis und Prozesse, die damit zusammenhängen, wie das Erinnern, ausführlich skizziert. Es folgt die Beschreibung der gesellschaftlichen Dimension von Gedächtnis und Erinnerung. Nach der Darstellung des kollektiven Gedächtnisses wird es weiter in das soziale und kulturelle Gedächtnis differenziert und erklärt. Den Abschluss bilden die Einführung und Beschreibung des kulinarischen Gedächtnisses und der kulinarischen Erinnerung.

Zum Begriff Gedächtnis

Das Gedächtnis als Sitz der Erinnerung rückte im späten 19. Jhdt. als messbarer Forschungsgegenstand in den Fokus der Psychologie. Aus kognitions- und sozialpsychologischer Sicht ist die genaue „Architektur" des Gedächtnisses aber bis heute ungeklärt. Ging man früher von einem einheitlichen Apparat aus, so nimmt man heute an, dass es viele spezialisierte Gedächtnissysteme und -prozesse gibt. Die Gedächtnispsychologie arbeitet überwiegend mit dem Prozessmodell des Erinnerns, bei dem der wahrgenommene Inhalt zuerst in die Sprache des Bewusstseins übersetzt wird (enkodiert), dann gespeichert und schließlich wieder abgerufen wird.

In der Kognitionspsychologie werden kognitive Schemata zur Erklärung herangezogen. Schemata sind kulturell geformt und dienen zum Einpassen neuer Information in bereits vertraute Muster, damit Ordnung und Kontinuität der Erfahrung gewährleist wird (Grossmann, 2002). Gehirn und Umwelt interagieren miteinander und beeinflussen wie und welche Informationen darüber abgespeichert werden. Die Informationsverarbeitung findet im Gehirn in neuralen Netzwerken statt, die unterschiedliche Schaltkreise haben. Die Erfahrungen wirken auf die Entwicklung des Gehirns, das einerseits von den Genen und andererseits von den Erfahrungen und Stimulationen abhängt. Ereignisse beeinflussen also das Gehirn und dessen zukünftige Aktivität (Siegel, 2006). Gedächtnis ist die Art und Weise *„in der vergangene Ereignisse zukünftiges Handeln bestimmen. Hier zeigt sich, wie das Gehirn durch Erfahrungen beeinflußt wird und in der Folge seine Reaktionen daraufhin abstimmt"* (Siegel, 2006:20). Vergangene Erfahrungen wirken sich also auf das Verhalten von Personen in der Gegenwart aus (Echterhoff, 2005).

Erfahrungen werden im Gedächtnis nicht gelagert, sondern werden in Aktivierungsmustern und spezifischen Netzwerkmuster „gespeichert". Behält man eine Erfahrung mit dem dazugehörigen Netzwerkmuster im Gedächtnis, so erhöht man die Wahrscheinlichkeit es wieder zu aktivieren. Beim Abruf der Erinnerung wird das Netzwerkprofil aktiviert, es ähnelt dem der Vergangenheit ohne mit diesem identisch zu sein. Dabei sind unterschiedliche Teile des Gehirnes aktiv, je nachdem welche (visuelle, auditive etc.) Informationsverarbeitungsapparate beteiligt sind. Oft wird das Wesentliche erinnert, aber die Details verblassen oder können nur langsam rekonstruiert werden. Diese Rekonstruktion unterliegt aber den gegenwärtigen Umständen, wie dem Kontext in dem erinnert wird, die gegenwärtige emotionale Befindlichkeit, und die Erwartungen gegenüber unseren Kommunikationspartnern (Siegel, 2006). *„Erinnern meint nicht, daß ein einmal abgespeichertes Engramm reaktiviert wird; es meint vielmehr, daß ein neues neurales Netzprofil zusammengesetzt wird - aus Merkmalen des abgespeicherten, alten Engramms, Elementen, die von Erinnerungen an andere Erfahrungen stammen, und Momenten, die mit gegenwärtigen Befindlichkeiten zu tun haben"* (Siegel, 2006:24f). Erinnerungen sind also re-konstruiert und entsprechen somit nicht immer der genau der erlebten Erfahrung.

Der Prozess des Erinnerns wird vom gegenwärtigen sozialen Rahmen beeinflusst. Aus

kognitionspsychologischer Perspektive spielen dabei unterschiedliche Faktoren eine Rolle, die bei der Enkodierung, in der ein Gedächtnisbestand erworben wird, wie auch beim Abruf, bei der diese Gedächtnisbestände aktualisiert werden, auftreten können (Echterhoff, 2005).

Bei der Enkodierung oder dem Einspeichern ist der Grad der Vernetzung im kognitiven System ausschlaggebend. Das heißt, Informationen über Themen, die der betreffenden Person bereits bekannt sind, können einfacher eingespeichert werden und an das Vorwissen „angedockt" werden. Beim Abruf von Gedächtnisbeständen beeinflusst der soziale Rahmen die Erinnerung. Externe Erinnerungsanlässe, wie beispielsweise suggestive Fragen, beeinflussen die abrufende Erinnerung und können diese u.a. verzerren. Weiters erhöht eine Übereinstimmung zwischen dem Enkodier- und Abrufkontext die Erinnerungsleistung (Echterhoff, 2005). Es fällt einer Person leichter sich zu erinnern, „*wenn die physischen Bedingungen (Geräusche, Gerüche, Anblicke) oder die eigenen Gemütszustände (Gefühle, mentale Modelle, allgemeine Erregungszustände) denen beim Einspeichern einer Erfahrung ähneln"* (Siegel, 2006:35). Dabei kann es zu „ekphorischen Empfindungen" kommen, bei denen zwar die Überzeugung besteht, etwas genau zu erinnern, obwohl es sich eigentlich um eine (fremde) Vorstellung oder ungenaue Erinnerung handelt[158] (Echterhoff, 2005; Siegel, 2006).

Externe Abrufhinweise müssen innen auf fruchtbaren Boden fallen, um sich entfalten zu können und hängen somit von den Individuellen Erfahrungen und dem psychischen Zustand des Individuums zum Zeitpunkt des Erinnerungsmoments ab (Echterhoff, 2005). Die Neurowissenschaften haben also gezeigt, dass das menschliche Gehirn nicht auf exakte Speicherung ausgerichtet ist, sondern zur Anpassung auf eine sich verändernde Umwelt ausgerichtet ist. Jede Reaktivierung einer Gedächtnisspur ist gleichzeitig eine Neueinschreibung, welche die Ersterfahrung umformt (Assmann, 2006b).

5.2.4 Zum Individuellen Gedächtnis

Das Gedächtnis wird aufgrund kognitionspsychologischer Studien in ein implizites und explizites Gedächtnis geteilt. Beim expliziten wird nochmals in das semantische (Fakten) und episodische (Erfahrungen) Gedächtnis unterschieden. Parallel dazu wird das Autobiographische Gedächtnis untersucht. Es besteht ebenfalls aus einem impliziten wie expliziten Teil, steht aber immer in direktem Bezug zum Selbst. Bevor das kollektive Gedächtnis in den Fokus rückt, werden nebst den oben genannten Begriffen und Mechanismen auch die Anfälligkeit für Fehler im Erinnerungsprozess zur Sprache kommen.

[158] Beim Ekphorie-Konzept verweben sich Informationen aus vergangen Erfahrungen mit den Assoziationen, die mit dem Abrufreiz verbunden sind. Dieser Prozess führt dazu, dass sich Erinnerungen wandeln, indem die rekonstruierte Erinnerung in veränderter Form wieder abgespeichert wird und somit die Erinnerung verändert wird. Lebensgeschichten können sich so über die Zeit ändern (Echterhoff, 2005; Siegel, 2006).

Implizites Gedächtnis

Implizites (prozeduales, frühes, nicht deklaratives) Gedächtnis ist im Gehirn dort lokalisiert, wo keine bewussten Einspeicherungs- und Abrufprozesse notwendig sind. Es handelt sich um in Alltagssituationen angewandte Verhaltenweisen, Emotionen und Bilder. *„Wir handeln, fühlen oder entwickeln Vorstellungen, ohne daß wir uns des Einflusses bewußt sind, den vergangene Erfahrungen auf unserer Gegenwart nehmen“* (Siegel, 2006:26). Durch wiederholte Erfahrungen bildet das Gehirn generalisierte Repräsentationen, die zu Generalisierungen führen - die Grundlage für mentale Modelle oder Schemata. Durch diese können vertraute Erfahrungen wahrgenommen werden, man lernt, was man von einer bestimmten Umgebung erwarten kann und auch die Zukunft zu antizipieren, also eine Vorstellung was als nächstes passieren (kann) wird. Dieses Erlernen geschieht bereits als Kind. Die Muster graben sich im Gehirn bereits sehr früh ein (Siegel, 2006). Diese Theorien wurden von der kognitiven Anthropologie rezipiert und dienen der Erklärung der Weitergabe von kulturellem Wissen durch Schemata oder Muster, wie weiter oben schon dargelegt wurde.

Explizites Gedächtnis

Im Gegensatz zum impliziten Gedächtnis hat eine Person bei der Erinnerung von expliziten Inhalten das subjektive Empfinden sich zu erinnern, das bei Ersterem fehlt. Das explizite Gedächtnis erlaubt es dem Menschen ein bewusstes Gefühl für Raum und Zeit zu entwickeln. Die Einspeicherung von Information erfordert bewusste Aufmerksamkeit. Zunächst werden die Informationen im Arbeitsgedächtnis[159] gespeichert, und nur wenn sie öfters wiederholt werden, können sie ins Langzeitgedächtnis überführt werden, wo sie längerfristig zur Verfügung stehen. Wie dieser Prozess genau abläuft ist allerdings noch nicht erforscht (Siegel, 2006).

Das explizite Gedächtnis wird in das semantische und das episodische Gedächtnis geteilt. Im semantischen Gedächtnis wird Wissen über inhaltlich validierte Fakten aus sozial anerkannten glaubwürdigen und zuverlässigen Quellen gespeichert. Es wird als *noesis* bezeichnet und ist meist (erlerntes) Wissen über Strukturen und Regeln, wie beispielsweise was eine Primzahl ist oder wann die Siedlung Pozuzo gegründet wurde. Das semantische Gedächtnis ermöglicht interne Repräsentationen als Zeichen für externe oder interne Fakten, die sprachlich oder bildlich kommuniziert werden und entweder „wahr“ oder „falsch“ sein können (Echterhoff, 2005; Siegel, 2006).

Für das episodische Gedächtnis ist das Wissen um sich selbst (Autonoesis) notwendig. Es „*ermöglicht eine mentale Zeitreise durch die subjektive Zeit - von der Gegenwart in die Vergangenheit - und erlaubt uns so, mittel des autonoetischen Bewußtseins die eigenen früheren Erfahrungen zu durchleben*“ (Tulving, 2006:55). Kinder entwickeln das

[159] Das Arbeitsgedächtnis, die „*Kreidetafel des Geistes*“, dient der vorübergehenden Erinnerung, Verarbeitung und Verknüpfung von Informationen (Siegel, 2006:30) und ist nicht mit dem Begriff Kurzzeitgedächtnis gleichzusetzen, der sich auf ältere Theorien bezieht.

episodische Gedächtnis erst relativ spät. Es hängt vom „memory talk“ der Eltern ab, d.h. ob sie viel über ihre Erinnerungen und persönlichen Erfahrungen sprechen. Dabei lernen Kinder über ihre Erinnerungen und Erfahrungen zu sprechen. *„Wie reich autobiographische Geschichten und das Wissen um sich selbst sind, hängt von den Dialogen ab, in denen die Bezugspersonen Erzählungen über externe Ereignisse und interne, subjektive Erfahrungen der Figuren der Geschichte co-konstruieren“* (Siegel, 2006:30). Daran zeigt sich, dass die Fähigkeit sich zu Erinnern eine sehr starke soziale Komponente beinhaltet und ebenfalls die expliziten Erinnerungen aus dem autobiographischen Gedächtnis betrifft.

Autobiographisches Gedächtnis

Das autobiographische Gedächtnis unterliegt zwar denselben vorher besprochenen Grundätzen, der Fokus wird aber auf das sich selbst und eine Umwelt erlebende Ich gerichtet. Dieser Blickwinkel ist wichtig, da wir uns in der Welt stets als Ich erleben und uns aus dieser immerwährenden Perspektive mit der Umwelt in Beziehung setzen. Das autobiographische Gedächtnis ist stets mit dem nicht autobiographischen Gedächtnis verwoben, da wir unsere eigene Lebensgeschichte mit der Geschichte unserer Umwelt vermengen, indem wir mit ihr in Beziehung treten und uns darin positionieren. Dies wird bei narrativen Interviews ersichtlich, in denen der Erzählende zwar von historischen Begebenheiten reden mag, sich dabei aber gleichzeitig stark persönlich einbringt.

Unter autobiographischem Gedächtnis wird meist das episodische Gedächtnis verstanden, bei dem der Erinnernde sich explizit an seine Erfahrungen erinnert. Diese können allerdings auch dem semantischen Gedächtnis zugehören, wenn es sich um Fakten zur eigenen Lebensgeschichte handelt. Zudem ist bei der Erinnerung an die eigene Lebensgeschichte auch das implizite Gedächtnis miteingebunden. Explizite Eigenerkenntnis und implizite mentale Modelle versetzten das Bewusstsein in die Lage, sich auf die Zukunft vorzubereiten. Die episodische Erinnerung an eine persönliche Erfahrung ist immer begleitet von dem subjektiven Gefühl der Erinnerung, da sie sonst eine rein semantische (faktische) Erinnerung ohne Gefühl der vergangenen Erfahrung wäre. Eine Erinnerung aus einer Beobachterperspektive an sich selbst (Beobachter Erinnerung) kann dementsprechend eher dem semantischen Gedächtnis zugerechnet werden. Dagegen sind erinnerte Erfahrungen (Felderinnerungen), die aus der damaligen Perspektive wieder erlebt werden können, dem episodischen Gedächtnis zuzurechnen. Unsere expliziten Erinnerungen sind darüber hinaus mit mentalen Modellen des impliziten Gedächtnisses verbunden, können aber nicht explizit erinnert werden. *„Aber wir können die Schatten auszumachen versuchen, die diese impliziten 'Erinnerungen' sowohl auf die Geschichte werfen, die wir erzählen, als auch auf nonverbale Aspekte der Kommunikation und des Verhaltens“* (Siegel, 2006:37).

Das autobiographische Gedächtnis kann nach Assmann (2006) in das bewusste Ich- und unbewusste Mich-Gedächtnis unterschieden werden.

Als „Ich-Gedächtnis“ bezeichnet sie das explizite autobiographische Gedächtnis. Es ist dafür zuständig, aus dem Vorrat unstrukturierter autobiographischer Erinnerungen eine Erzählung unseres Selbst zu konstruieren, indem die Erinnerungen geordnet und strukturiert werden. Damit werden ihnen Bedeutung verliehen und Perspektiven für die Zukunft geöffnet. Es ist verbal und deklarativ und beruht auf bewusster Rekonstruktionsarbeit. Neurologisch gesehen, wird diese Art der Speicherung als Bahn bezeichnet, da es wiederholte Bewegungen auf derselben Strecke gibt. Durch wiederholtes Erinnern und Erzählen eines Erlebnisses wird die Erinnerung zwar gefestigt, aber sie kann ihre ′sinnliche Wahrheitspräsenz′ einbüßen und nur mehr als sprachliche Erinnerung abgerufen werden (Assmann, 2006b). Nach Siegel (2006) wäre sie somit vom episodischen ins semantische Gedächtnis übergegangen.

Erinnerung wird in der sozialen Kommunikation aufgebaut und je nach Häufigkeit der Anlässe unterschiedlich oft erzählt und damit gefestigt (Assmann, 2006b). Erzählungen von expliziten Erinnerungen sind nicht immer deckungsgleich mit den ursprünglichen Erinnerungen. Diese können durch äußeren Druck verzerrt werden, was besonders bei Kindern leicht passieren kann. Es ist auch möglich, dass Menschen von der Wahrhaftigkeit ihrer Erinnerung über ein Ereignis überzeugt sind, obwohl dieses nie stattgefunden hat. Erinnerungen finden immer im Zuge von Kommunikation statt. *„Als eine Funktion des impliziten wie des expliziten Gedächtnisses zeigen Erzählungen, wie das Bewußtsein Unmengen von Erfahrungen über die Zeit hinweg miteinander verwebt“* (Siegel, 2006::43).

Das Mich-Gedächtnis ist für Assmann (2006b) die passive Form des Ich-Gedächtnisses und hat ihren Ursprung im verschütteten, episodischen Gedächtnis. Es ist nicht organisiert und somatisch. Erinnerungen werden von äußeren Einflüssen erzeugt und führen zu unbeabsichtigten - also passiven - Erinnerungen. Assmann (2006b) nennt Proust als Meister in der Erforschung dieser Erinnerungen, was sich besonders schön in der Madeleine-Lindenblütentee Episode zeigt (siehe 5.3.2). Neben Geschmäcker sieht Assmann (2006b) Orte und Gegenstände als die wichtigsten Auslöser dieses Mich-Gedächtnisses.

Zu diesen Erinnerungen, die als Teil unserer Selbst in uns verschüttet schlummern, gibt es keine Schlüssel. Werden sie allerdings durch einen Reiz erinnert, dann verändern sie sich qualitativ und können in das Ich-Gedächtnis eingearbeitet werden. Das Erinnern ist laut Assmann (2006) immer eine Übersetzung vom Vorbewussten oder Unbewussten in Bewusstes, von *„Sinnlichem in Sprachliches und Bildliches, von Bildern und Sprache in Schriftliches usw.“* (Assmann, 2006b:99). Beim Übergang vom Unbewussten ins Bewusste oder dem nicht Sprachlichen ins Sprachliche entstehen Verschiebungen. Dabei handelt es sich um denselben Prozess wie jener, bei dem implizites in explizites Wissen umgewandelt wird, der bereits weiter oben erwähnt wurde (vgl. Bloch, 1994; Borofsky, 1994).

Ein weiteres Beispiel für eine Erinnerung aus dem Mich-Gedächtnis ist die Blitzlicht-Erinnerung oder „Flashbulb memory“. Ein Erlebnis wird mit großer Lebhaftigkeit erinnert, wobei das subjektive Gefühl der Authentizität und Unverrückbarkeit der Erinnerung besteht. Diese Art der Erinnerung tritt bei einschneidenden Erlebnissen oder epochalen Wendepunkten auf. Neurologisch gesehen wird diese Art der Speicherung als Spur bezeichnet, da sich ein Ereignis zwar nur einmalig, jedoch mit Wucht in unseren Körper einschreibt (Assmann, 2006b). Wie getreu Blitzlicht-Erinnerungen tatsächlich das Erlebte wiedergeben können, stellen rezente Analysen allerdings in Frage, die sich mit der Erinnerung an den Anschlag 9/11 beschäftigen. Sie legen nahe, dass die mediale Erinnerungsarbeit starken Einfluss auf die individuellen Erinnerungen hat (Hirst, et al., 2009) und dass vor allem persönliche Betroffenheit ausschlaggebend für eine lebhafte und getreue Erinnerung ist (Sharot, et al., 2007).

Die Erinnerung in einer Bahn oder Spur schließen sich nach Assmann (2006) nicht aus, sondern sind komplementär: *„Retention steht für die Vorstellung einer körperlichen Dauerspur der Erinnerung, die [...] über lange Zeitintervalle unverändert konserviert wird; Rekonstruktion dagegen bezieht sich auf die Vorstellung, dass Erinnerungen nur dadurch gefestigt werden können, daß sie in immer neuen Akten wiederhergestellt werden“* (Assmann, 2006b:103).

Falsche Erinnerungen

Menschen und ihre Erinnerungen sind immer an eine äußere soziale Welt angeschlossen, die sie beeinflussen und Vorstellungen in ihnen erzeugen. Soziale Einflüsse auf individuelle Gedächtnisbestände sind allerdings schwer nachzuvollziehen, da sich der Mensch in vielen unterschiedlichen sozialen Kontexten bewegt und so eigene Erfahrungen leicht mit anderen Quellen durcheinander geraten. Erinnerungen können mit Vorstellungen verwechselt werden, die von anderen Medien, wie beispielsweise Büchern, Fernsehen, Film oder Radio, also extern erworbenen Erinnerungen, kommen (Assmann, 2006b; Echterhoff, 2005). Es fällt den Betroffenen oft nicht leicht, erlebte von erworbenen Erinnerungen auseinander zu halten, da Zweitere oft sehr lebhaft sind:

> *„Lebhafte Vorstellungen und leibhafte Erinnerungen lassen sich in unserem Gedächtnis nicht immer eindeutig voneinander scheiden, sie überlagern und vermischen sich. Subjektive Erinnerungen und objektives Wissen, das wir durch Bilder, Lektüre und Musik aufgenommen haben, kreuzen sich, das selbst Erfahrende wird immer durch das Gewußte gestützt, verändert und gelegentlich auch verdrängt, was eine weitere Quelle der Unzuverlässigkeit unserer Erinnerung darstellt.“* (Assmann, 2006b:107)

Das private Erinnern wird vom sozialen Kontext - der Gesellschaft - beeinflusst. Erzählungen über etwas Erlebtes ändern sich oftmals im Laufe der Zeit. Bei Befragungen mit mehreren Jahren Abstand schilderten etwa die gleichen Befragten die gleichen Erlebnisse der Vergangenheit unterschiedlich. Obwohl es sich um Erinnerungen an

eindringliche wichtige Erlebnisse handelt, gibt es Berichte von Holocaust-Überlebenden, die sich bewiesenermaßen falsch an ihre traumatischen Erlebnisse erinnern. In diesem Licht sind auch die gefälschten Memoiren des Holocaust-Überlebenden Bruno Grosjean zu sehen. Seine Erzählungen entsprachen interessanterweise den von der Gesellschaft erwarteten Klischees zum Thema (Grossmann, 2002).

Für verborgene soziale Einflüsse liefert Echterhoff (2005) die Folgenden drei Erklärungen aus kognitionspsychologischer Sicht: das Konzept der Quellenattribution *(Source monitoring),* der *„Saying-is-believing"*-Effekt und die gemeinsamen Realitätsbildung (shared reality).

Gedächtnisbestände beim Erinnern den dazugehörigen Quellen zuzuordnen, stellt meist eine Herausforderung dar. Umso länger das erinnerte Ereignis her ist oder umso größer die Anzahl potentieller ähnlicher Quellen ist, umso schwieriger wird das Unterfangen, die Quelle richtig zuzuordnen. Bei sehr vielen potentiellen Quellen (woher weiß ich, dass es Primzahlen gibt) fällt die Zuordnung schwerer oder wird gar unmöglich (Echterhoff, 2005).

Erinnerung findet überwiegend in einem kommunikativen Rahmen mit adressatenorientierter Kommunikation statt. Erinnerungen werden je nach Kommunikationspartner unterschiedlich dargestellt. Versuche zeigen, dass diese auf den Adressaten ausgerichtete Kommunikation einen Effekt auf das Erinnerte hat. Fehlattribute vormals abgerufener Informationen (also die eingefärbte Erinnerung in der Kommunikation) werden beibehalten. Bei der Erinnerung wird also immer auf dem letzten Abruf von Erinnerung zurückgegriffen und nicht auf die Ursprungsquelle. Das bedeutet, dass der soziale Kontext unbewusst miterinnert wird, ohne dass dieser soziale Einfluss nachvollziehbar ist, da der Eindruck besteht, dass die Originalinformation aufgerufen wird (Echterhoff, 2005).

Die gemeinsame Realitätsbildung (shared reality) gilt neben der adressatenorientierten Kommunikation als Grundvorrausetzung dafür. Wird der andere nicht als zuverlässige Quelle anerkannt, tritt der Effekt nicht auf. Diese Vorraussetzung ist allerdings nicht immer gegeben und hängt von vielfältigen Faktoren ab, wie der Ähnlichkeit der beiden Kommunikationspartner oder der Zugehörigkeit zur selben sozialen Gruppe. Das bedeutet, dass Erinnerungen vor allem in Bezug auf die eigene soziale(n) Gruppe(n) gemeinsam konstruiert und gedeutet werden und Gruppenzugehörigkeit somit einen Einfluss auf individuelle Erinnerung hat (Echterhoff, 2005). Diese Erkenntnis ist für das Erforschen von tradiertem Wissen sehr wichtig. Statt das Wissen oder die Erinnerung als Gut des Einzelnen zu sehen, gerät so die Beziehung zum und der Einfluss des sozialen Umfeldes ins Blickfeld. Die Beziehung zwischen Individuum und Kollektiv werden in den Theorien rund um das kollektive Gedächtnis behandelt und werden im Folgenden weiter ausgeführt.

5.2.5 Zum kollektiven Gedächtnis

Für Assmann gilt der französische Soziologe Maurice Halbwachs als der *"Entdecker der sozialen Dimension des Gedächtnisses"* (Assmann, 2005:77). Er prägte den Begriff „kollektives Gedächtnis“ zwar bereits 1924, sein Werk wurde allerdings erst in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts von der Geschichtsforschung (Unterscheidung zwischen Gedächtnis und Geschichte) und den Kulturwissenschaften (Zusammenhalt zwischen Kultur und Gedächtnis) wiederentdeckt. Halbwachs verbindet a) Durkheims kollektive Bewusstseinstheorie und b) eine präsentistische[160] oder rekonstruktive Gedächtnistheorie, die von Bergson (und Nietzsche) beeinflusst ist. Laut Halbwachs spiegelt sich der soziale Kontext in der Innenwelt des Individuums wider (Assmann, 2005). Hier ist eine Parallele zu Bourdieu erkennbar, der ebenfalls von Durkheim beeinflusst, die sozialen Strukturen als Habitus in das Innere des Menschen projiziert.

Halbwachs beschäftigt das Phänomen der Erinnerung aus der Sicht der Soziologie, weswegen er mit der isolierten individualistischen Betrachtung von Psychologen seiner Zeit wie beispielsweise Freud nichts anfangen konnte. Erinnerung bauen sich für ihn im Zuge der Kommunikation mit (virtuellen) anderen auf und sind daher sozial, wodurch das Erinnern und Vergessen vom sozialen Rahmen/Kontext abhängt. Das Bewusstsein bezieht sich bei der Erinnerung auf Bezugspersonen oder andere Medien wie Bücher und steht mit diesen in einem inneren Dialog.

Für Halbwachs ist der Mensch ein kollektives Phänomen, sein Bewusstsein ist sozial determiniert und nur im Unbewussten, also im Traum, ist der Mensch allein. Darum legt er in seinen Arbeiten nahe, dass es ein Gedächtnis und eine Erinnerung von Kollektiven, Gruppen oder Gesellschaften gibt (Assmann, 2005; Echterhoff und Hirst, 2002; Echterhoff und Saar, 2002a).

Sie widerspricht der Auffassung der Psychoanalyse, die im Unbewusstsein das Kollektive sieht und im Bewusstsein die Individualität. Ihrer Auffassung nach sind Erinnerungen verschüttet und können mittels Psychoanalyse ausgegraben werden, während sie bei Halbwachs gänzlich verloren gehen können. Entgegen der Ansicht von Halbwachs ist das Gedächtnis bei Freud und Proust unwillkürlich und unbewusst in den Körper eingeschrieben. Proust stellt die Vergangenheit als ungreifbar dar, da sie sich nur durch Zufall dem Betreffenden wieder offenbart (Assmann, 2005). Freud spricht aber bereits von situationsangepassten Erinnerungen, bei denen nur das erinnert wird, was zum jeweiligen Zeitpunkt relevant und passend ist (Grossmann, 2002). Für Halbwachs gibt es hingegen keine Erinnerung ohne entsprechenden Anlass, wobei die Herkunft der Erinnerung für ihn oft nicht im Dunkeln bleibt (Echterhoff und Saar, 2002a).

Halbwachs bedient sich, beeinflusst durch Nietzsche, des Präsentismus und entlarvt die Erinnerung als konstruierte Vergangenheit, die sich der Gegenwart bedient (Assmann,

[160] Der Präsentismus vertritt die philosophische These, dass nur gegenwärtige Objekte und Ereignisse real existieren.

2005). *"Erinnerungen werden, so Halbwachs, buchstäblich neu eingepasst, angepasst, und dabei kann die Kenntlichkeit ihrer Herkunft verloren gehen"* (Grossmann, 2002:104). Er zeigt dies am Beispiel von Jerusalem. Dort gibt es zwar keine Spuren vom Leben und Tod Jesus, aber dennoch wurde später ein Erinnerungsnetz über diesen Ort gezogen und ein Zusammenhang kollektiv erinnert (Assmann, 2005).

Für Halbwachs ist die Gesellschaft in unterschiedliche Gruppen (Familie, religiöse Gemeinschaften, soziale Schichten, Berufsgruppen oder Klassen) unterteilt, die eine flexible aber zugleich eine stabile Identität aufweisen. Gemeinsame Erinnerung dient der Gruppenkohäsion, da sich Identität und soziales Gedächtnis einer Gemeinschaft wechselseitig fundieren. Das kollektive Gedächtnis ist allerdings kein *„group mind"* sondern ist auf individuelle Gedächtnisse angewiesen, die als Träger des kollektiven Gedächtnisses fungieren (Echterhoff und Saar, 2002a). Es gibt beim Erinnern die Tendenz zur Lokalisierung - für eine Familie mag das beispielsweise ein Haus sein: *"Gruppen haben Orte, die ihr Gedächtnis stabilisieren"* (Assmann, 2005:78). Laut Halbwachs werden Erinnerungen in einen Ort eingeschrieben, egal ob dieser authentisch ist oder nicht (Assmann, 2005). Halbwachs unterscheidet soziales und kollektives Gedächtnis sowie historische Erinnerungen, wobei das soziale Gedächtnis auf die Erfahrung der Gruppe beschränkt ist, während die historischen Erinnerungen den distanzierten Bezug zur Vergangenheit darstellen. Sie werden durch historische Methoden schriftlich fixiert (Echterhoff und Saar, 2002a).

Folgende Thesen können mit Echterhoff and Saar (2002) aus Halbwachs Werk festgehalten werden:

1. *„Kontextualität des Erinnerns"*; d.h. der soziale Rahmen beeinflusst das Erinnern.
2. „Die Kommunalität des Erinnerns bzw. die soziale Situiertheit des Erinnerns in Gruppen". Eine Person gehört stets zu mehreren Gruppen und besitzt das damit einhergehende Gruppengedächtnis der „Erinnerungsgemeinschaft".
3. *„Kreativität bzw. Rekonstruktivität des Erinnerns."* Erinnerungen sind keine Abbilder sondern Rekonstruktionen der Vergangenheit. Sie tragen die Spuren des gegenwärtigen Rahmens und werden dadurch fälschbar.
4. *„Kommunikativität des Erinnerns"*: Erinnern ist immer in einen kommunikativen Kontext eingebettet. Es gibt daher stets Adressaten.
5. *„Der Prozess der Identitätsbildung durch Erinnern":* Identität wird durch Erfahrungsverarbeitung und Gedächtnisbildung konstituiert (Echterhoff und Saar, 2002a:17ff).

Aus der Sicht der Psychologie sind die Thesen Halbwachs nach wie vor aktuell. Durch die kognitive Wende Anfang bis Mitte der 1980er Jahre wurde der Fokus der Sozialpsychologie von behavioristischen Forschungen auf kognitive Prozesse vollzogen, womit das Werk Halbwachs wieder wichtig wurde. So hat sich etwa Connerton 1989 damit beschäftigt „How socienty remembers". Es war lange Zeit eines der wenigen in der

Anthropologie rezipierten Bücher zu Erinnerung und Gesellschaft. Für ihn steht die Legitimation der gegenwärtigen sozialen Ordnung anhand des Wissens über die Vergangenheit im Vordergrund, das vor allem über Performance (Gedenkrituale, *bodily practice*) weitergegeben und gepflegt wird (Connerton, 1992).

Die Beschäftigung mit Erinnerungspraktiken in der Anthropologie hat sich allerdings erst seit einem Jahrzehnt intensiviert[161] und wurde im deutschsprachigen Raum besonders durch die Beschäftigung der Kulturwissenschaften mit den Erinnerungspraktiken in und an die totalitären Staaten des 20. Jahrhunderts angeregt. Diese stützen sich vor allem auf Halbwachs. Dabei fließen allerdings nicht alle seiner Postulate in die gegenwärtige Auseinandersetzung mit Gedächtnis und Erinnerung mit ein. Obwohl sich Jan Assmann (2005) stark auf Halbwachs bezieht, lehnt er beispielsweise seinen präsentistischen Ansatz als zu radikal ab. Die reine Rekonstruktivität der Vergangenheit erscheint ihm nicht als die ganze Wahrheit, da er eine Wechselwirkung zwischen Vergangenheit und Gegenwart sieht. Der Erinnerungshorizont des kollektiven Gedächtnisses wandert mit der Gegenwart mit. Der Erfahrungsraum des kulturellen Gedächtnisses hat zudem Fixpunkte, die die Gegenwart beeinflussen (Assmann, 2005).

Der Begriff des kollektiven Gedächtnisses von Halbwachs wurde seit den 1980er Jahren in den Kultur- und Geschichtswissenschaften weiter entwickelt und ausdifferenziert. Aleida Assmann (2006) unterscheidet drei Dimensionen des Gedächtnisses: 1) das neurale Gedächtnis, das im individuellen Gehirn verankert ist, 2) das soziale Gedächtnis, welches in der sozialen Kommunikation einer Gruppe situiert ist und 3) das kulturelle Gedächtnis, das nicht von sterblichen Individuen getragen wird, sondern in langfristigen kulturellen Artefakten, Praktiken oder Symbolen eingeschrieben ist (Assmann, 2006a).

Das neurale Gedächtnis sitzt im individuellen Gehirn und unterliegt biologischen Mechanismen, wird aber durch soziale Kommunikation und kulturelle Interaktion geprägt.

Das soziale Gedächtnis ist ein „kommunikatives Netzwerks“ und wird durch zwischenmenschliche Kommunikation sozial konstruiert und zusammengehalten (Assmann, 2006a:32). Menschen erinnern sich nicht alleine, sondern im Zuge sozialer Interaktion. Im Zuge von Kommunikation werden Inhalte aus dem Gedächtnis geborgen. Diese unterliegen somit nicht nur den Regeln der individuellen Erinnerung sondern auch der Kommunikation. Kommunikationen beinhalten immer eine Audienz. Je nach deren Gestalt wird die Kommunikation oder Erinnerung angepasst *„they tailor the memories they report to suit the presumed knowledge, interests, and expectations of this addressee“* (Echterhoff und Hirst, 2002:80). Individuelle Erinnerungen sind also stets sozial gerahmt und in diesem Sinne kollektiv. Es gibt aber nicht ein einziges kollektives Gedächtnis sondern gruppenspezifische Gedächtnisse, auf die das Individuum

[161] Derzeit beschäftigt sich beispielsweise eine Arbeitsgruppe am Institut für Sozialanthropologie an der Österreichischen Akademie der Wissenschaften mit lokalen und globalen Konzepten der Erinnerung (siehe dazu: http://www.oeaw.ac.at/sozant). Forschungen zu Erinnerung und Gedächtnis beschäftigen sich zudem oftmals mit Konflikt- oder Kriegssituationen oder ihrer sozialen wie politischen Aufarbeitung.

zurückgreift: *„So können individuelle Gedächtnisse, je nach aktuell relevanter oder salienter Gruppenzugehörigkeit, durch unterschiedlichste soziale Rahmen geprägt sein“* (Echterhoff, 2005:253). In der jeweiligen Gruppe tauschen sich die einzelnen Individuen regelmäßig über ihre individuelle Versionen der gemeinsamen Erfahrung aus und reaktualisieren und stabilisieren damit ihre Erinnerung (Assmann, 2006a).

Das kulturelle Gedächtnis wird abgelöst vom Individuum von Artefakten, Riten, Medien oder Symbolen getragen. Dieser Fundus wird von einer Gruppe von Menschen, die sich damit identifiziert stets verändert, neu belebt oder verworfen. Dabei eigenen sich die einzelnen Individuen die Symbole an, setzen sich mit ihnen auseinander und stützen so das kulturelle Gedächtnis (Assmann, 2006a). Ein Beispiel ist der groß mit einem Umzug gefeierte Kolonistentag in Pozuzo, der an die Einwanderung und die erste schwere Zeit der Siedler_innen im Gebiet Pozuzo erinnert. Der Ritus dient als kultureller Speicher dieses wichtigen Ereignisses, das den Ursprung der Dorfgemeinschaft beschreibt.

5.2.6 Kulturelles Gedächtnis und Zugehörigkeit

Der Begriff des kulturellen Gedächtnisses wird bei anderen Autoren aber ähnlich wie das kollektive Gedächtnis verwendet oder entspricht der Weiterentwicklung desselbigen Konzeptes. Dabei wird nicht das individuelle, soziale und kulturelle Gedächtnis unterschieden, sondern das individuelle wird dem kulturellen Gedächtnis gegenübergestellt. Für die vorliegende Arbeit sind jene Konzepte wichtig, die sich mit der Konstruktion von Zugehörigkeit mit Hilfe des kulturellen Gedächtnisses befassen.

Über gemeinsames Erinnern und das Kommunizieren von Gedächtnis wird kollektive Identifikation hergestellt. Ein Teil kultureller Identität kann als die Fähigkeit einer Gruppe zu kollektiver Erinnerung verstanden werden, die als Gruppenkohäsion funktioniert. Individuen sind in Erinnerungsstrukturen von Familien, Gruppen und Kulturen verwoben. Kultur wird hierbei dynamisch verstanden, da die kulturelle Identität nicht als Wesenskern, sondern als Produkt sozialer Praktiken ihrer Herstellung, verstanden wird (Saar, 2002).

Die Erinnerung ist in dieser Sichtweise ein identitätsstiftendes und vereinendes Element für Gemeinschaften, wie Kulturen oder Nationen. Das Aufkommen der Erinnerungstheorien hatte Einfluss auf Studien, die sich mit dem Zusammenhalt von Gemeinschaften beschäftigten, denn: (i) Kulturen werden als Erinnerungsgemeinschaften wahrgenommen, (ii) die aufgrund geteilter Erinnerungen zusammen gehören, wobei es (iii) eine organisierte gesellschaftliche Struktur von gemeinsamen Vergangenheitsreferenzen wie Riten, Objekten, Geschichten gibt, die ein überindividuelles kulturelles Gedächtnis, soziale Rollen und Identitätsmuster prägt. Die Stabilität der Gemeinschaft (iiii) hängt somit von der erfolgreichen geteilten Vergangenheitsauslegung ab (Saar, 2002).

In der modernen Gesellschaft gibt es nicht nur ein "kollektives Gedächtnis", sondern mehrere Erinnerungskulturen unterschiedlicher Gruppen. Ein Teil der Bevölkerung erklärt

sein kollektives Gedächtnis zum offiziellen Gedächtnis, womit versucht wird, eine Einheit herzustellen. Es ist aber notwenig das Konzept des Kollektiven Gedächtnisses zu pluralisieren, da keine moderne Gesellschaft nur eine Erinnerungskultur hat, sondern die kollektive Erinnerung umkämpft ist und von Gruppen und Interessensgruppen immer neu erstritten wird (Saar, 2002). Bereits Halbwachs hat die Pluralität des Gedächtnisses dargelegt und sollte als Anstoß zur *„Kritik an den „Monokulturen" des Erinnerns, die Versionen der Vergangenheit festschreiben und sie bisweilen zum Mythos verdichten"* (Echterhoff und Saar, 2002a:30) dienen. Der Kampf um die kollektive Erinnerung ist in der modernen Gesellschaft politisch, wobei es um die Anerkennung in der Öffentlichkeit geht: *"Weil in der pluralen Gesellschaft keine einzelne Vergangenheit der exklusive Ursprung ihrer Legitimität ist, müssen sich die Geschichten von der Geschichte im Streit um Geltung und Zukunftsfähigkeit immer neu bewähren"* (Saar, 2002:276).

Dabei kann Erinnerung von totalitären Regimen zur Unterdrückung oppositionistischer Meinungen verwendet werden, indem sie keine andere als ihre „korrekte" Version der Erinnerung zulassen. Sie beanspruchen damit das Alleinrecht auf die Interpretation der Vergangenheit als auch der Zukunft, die ihrem politischen Zielen entgegenkommen. Dabei werden Gruppen mit *„countermemories"* von der politischen Eliten als subversiv und regimefeindlich verurteilt oder sogar verfolgt, wie etwa in Ländern Lateinamerikas (vgl. Karl, 2011). Auf der anderen Seite werden Gegenerinnerungen von Minderheiten eingesetzt, um auf ihre Interpretation der Geschichte aufmerksam zu machen. Wurde die Erinnerung bereits durch Repression oder andere einschneidende historische Ereignisse verloren, so versuchen Gemeinschaften ihr verlorenes Gedächtnis statt durch vertikale Tradierung durch horizontale Weitergabe zu gewinnen, etwa von vereinzelten lokalen Experten und Expertinnen (vgl. Nazarea, 2006).

5.3 Weitergabe und Tradierung von kulinarischem Wissen

Im Zentrum der vorliegenden Arbeit steht die Weitergabe und Tradierung des kulinarischen Wissens der Pozuziner und Pozuzinerinnen. Wie jede andere Form von Wissen unterliegt es kognitiven und sozialen Mechanismen. Wurde in den vorhergehenden Abschnitten die Weitergabe und Tradierung von Wissen auf einer allgemeinen gesellschaftlichen Ebene abgehandelt, so geht dieses Kapitel auf die Weitergabe und Tradierung von kulinarischem Wissen näher ein. Dabei werden jeweils die individuelle und gesellschaftliche Ebene sowie die implizite und explizite Dimension beleuchtet. Der Abschnitt zur Tradierung von Wissen behandelt zunächst die spärliche Literatur zu „food and memory". Schließlich schlage ich das Konzept des kulinarischen Gedächtnisses und der kulinarischen Erinnerung vor. Denn Kulinarik ist alltäglich, betrifft alle Menschen, ist sozial determiniert und hat eine starke implizite Komponente. Essen wird zudem von den Menschen einverleibt und bietet sich daher als Gegenstand der Erinnerung an, über den Zugehörigkeit und historische Tiefe konstruiert werden kann.

5.3.1 Zum kulinarischen Wissen

Wissen über Kulinarik hat jeder Mensch, da es sich bei der Ernährung um eine lebensnotwendige Maßnahme handelt. Wie ausgeprägt dieses Wissen ist und von welcher Art, hängt allerdings von vielen Faktoren (u.a. Alter, Geschlecht, Klasse, Ethnie) ab. Demnach verfügen Personen einer Gruppe über unterschiedliches Wissen. Während manche Personen etwa nur mit den Aktivitäten rund um die Einnahme von Essen (Speisetabus, Geschmack, Tischregeln etc.) vertraut sind, verfügen andere zusätzlich über das Wissen der Zubereitung von Essen.

Das kulinarische Wissen kann als eine Wissenstradition im Sinne Barths (2002) verstanden werden, da es sich um einen Wissenskörper rund um ein bestimmtes Thema handelt. Dieses Wissen wird zudem anhand bestimmter Medien (Schrift, Gesten etc.) von bestimmten Personen/Institutionen innerhalb bestimmter Beziehungen weitergegeben und angewandt. Die kulinarische Wissenstradition ist Teil des sozialen Lebens und eng mit anderen Gewohnheiten einer Gesellschaft oder Gruppe[162] verwoben. Es handelt sich hierbei also nur um konzeptuell abgrenzbare Wissensbestände und -inhalte.

Die Wissenstradition der Kulinarik wurde als Gegenstand gewählt, da es sich um eine alltägliche Gewohnheit handelt, die alle Menschen betrifft. Anhand ihrer unterschiedlichen Handhabung und Deutung können gesellschaftliche Strukturen wie Prozesse beschrieben werden. Als Alltagsphänomen kann sie relativ leicht beobachtet und erforscht werden. Zudem kann über die Küche Zugehörigkeit zu einer Gruppe und/oder Abgrenzung einer Gruppe gegenüber anderen konstruiert und gezeigt werden. Hinzu kommt, dass besonders Migrationsgruppen ihre Küche über lange Zeit hinweg in ihrer neuen Umgebung (im Gegensatz zu anderen Gewohnheiten) weiterpraktizieren, was auch in Pozuzo der Fall ist.

Individuelle Dimension

In der Kulinarik ist explizites wie implizites Wissen von Bedeutung. Explizite Wissensbestände werden im Gedächtnis gespeichert, während viele implizite Inhalte wie Handfertigkeiten im Leib eingeschrieben werden. Denn beim Kochen handelt es sich um eine komplexe Improvisation von praktischem Wissen, das stets den gegenwärtigen Umständen entsprechend angewandt und daran angepasst wird. Während des Prozesses laufen viele Aktivitäten parallel ab. Dabei hat der Koch oder die Köchin ein bestimmtes Ergebnis im Kopf (e.g. den idealen Geschmack, Konsistenz), das erst im Zuge des Prozesses Gestalt annimmt (vgl. Sutton, 2001).

Diese Komplexität und der Umgang mit ihr in der Praxis haben Auswirkungen auf die Weitergabe des Wissens. Während bewusste Wissensbestände explizit gemacht, also

[162] Eine kulinarische Wissenstradition kann sich in unterschiedlichen Gruppen herausbilden, die sich auf verschiedenste Weisen konstituierten können, beispielsweise durch ihre Ethnie, Klassenzugehörigkeit oder Lokalität. Diese Wissenstradition kann wiederum mit anderen Gruppen oder mit der Gesellschaft, zu der sie gehört, eng verwoben sein.

mündlich kommuniziert wie auch schriftlich festgehalten werden können, so werden unbewusstes Wissen und Handfertigkeiten oftmals durch Mimesis, also "embodied action" (Dilley, 1999) weitergegeben. Die Weitergabe von kulinarischem Wissen erfolgt vor allem über Praxis, da schriftliche Rezepte zwar dem Gedächtnis nachhelfen können, aber kaum imstande sind, die vielfältigen praktischen Fähigkeiten zu vermitteln, die beim Tun erlernt werden. Der oder die Lernende wird also in die Küchen-Praxis eingebunden, zunächst als Beobachter_in, dann als Teilnehmende_r und schließlich als Aussführende_r unter Anleitung oder Beobachtung. Dabei werden nicht nur die praktischen Fähigkeiten weitergegeben sondern vielfach auch Geschichten, Erinnerungen oder Erfahrungen (vgl. Sutton, 2001).

Das Wissen kann je nach Gruppe oder Kultur u.a. innerhalb der Kernfamilie (matri- oder patrilinear, zwischen unterschiedlichen Generationen), erweiterten Familie oder Dorfgemeinschaft weitergegeben werden. Wieviel Wissen zu welchem Zeitpunkt von wem erlernt wird, hängt vom Alter, Geschlecht, d.h. von den jeweiligen sozialen Strukturen, ab (vgl. Sutton, 2001). In westlichen Ländern etwa wurde das Wissen im privaten Bereich lange Zeit von Frau zu Frau weitergegeben und ausgetauscht, während heutzutage immer mehr Männer ebenfalls praktisches Wissen erlernen und auch anwenden. Zudem scheinen heutzutage immer mehr Personen auf andere Medien (u.a. Kochbücher, Magazine) zurückzugreifen (was allerdings bereits einen Wissensschatz vorraussetzt). In der Gastronomie wurde und wird Wissen von Meisterköchen (nach wie vor mehrheitlich Männer) durch Praxis an ihre Lehrlinge weitergegeben. Männer sind in dieser öffentlichen Domäne nach wie vor tonangebend und bestimmen den öffentlichen Diskurs zu diesem Thema wesentlich mit (siehe unten).

Gesellschaftliche Dimension

Individuelle Geschmäcker sind zwar verschieden, aber dennoch sozial determiniert. Daher ist neben der individuellen auch die gesellschaftliche Ebene der Weitergabe von Wissen näher zu betrachten. Diese kann vertikal (also von der älteren zur jüngeren Generation) wie auch horizontal (innerhalb einer Generation) erfolgen. In beiden Fällen wird das kulinarische Wissen in der sozialen Interaktion neu verhandelt, verändert und/oder erneuert. Da die vertikale Weitergabe eine historische Komponente besitzt - es sich also um Tradierung von Wissen handelt (siehe unten) - wird hier zunächst die horizontale Weitergabe von kulinarischem Wissen erörtert.

Wie Wissen weitergegeben wird, hängt stark davon ab, wie groß eine Gruppe ist, welchen Bildungsgrad und welche soziale Ordnung sie besitzt, also ob beispielsweise die alltägliche Ernährung durch den öffentlichen oder privaten Sektor gewährleistet wird. In bildungsfernen Gruppen und/oder im privaten Bereich wird Wissen beispielsweise oftmals über Praxis oder mündlich weitergegeben. Anders geschieht die Verbreitung in der Größenordnung von Regionen oder Nationen. Laut Appadurai (2008) etwa geht das Verbreiten von Rezepten bei Mittelstandfrauen im urbanen Indien vielfach durch verbalen Austausch auch über regionale Grenzen hinweg von statten, wobei die Frauen die neuen

Rezepte eifrig aufnehmen und selbst anwenden. Auch Kochbücher basieren oft auf verbalem Austausch und sind Sammlungen ausgetauschter Rezepte (Appadurai, 2008:292). Sie haben eine wichtige Funktion bei der Verbreitung von Wissen über Kochkunst. Vorraussetzung ist eine lese- und schreibkundige Gesellschaft oder Gesellschaftsschicht, sowie Spezialisten und Spezialistinnen, welche die Kunde der Küche standardisieren und weiter tragen wollen, wobei sie auf bestimmte „Kochtraditionen“ eingehen. Sie thematisieren in ihren Kochbüchern viele Gegenstände - von der Selektion der Nahrungsmittel am Markt, über die Zubereitung in der Küche, bis hin zur Präsentation am Tisch (Appadurai, 2008:289). Dabei wird das Wissen nicht nur standardisiert, sondern unter Umständen regionale oder nationale Küchen konstruiert (siehe auch Kapitel 4.1.1 S.66).

Kochbücher oder gastronomische Werke werden dabei überwiegend von öffentlich anerkannten Experten und Expertinnen geschrieben. Aus ihrer gesellschaftlichen Position heraus nehmen sie Einfluss auf gegenwärtige öffentliche Meinungen, können Zuschreibungen etablieren, stabilisieren, aber auch verändern. Eine Art der Expertise ist beispielsweise jene, die lokale oder historische Authentizität von Speisen betrifft (siehe unten). Letztere wird vielfach über den Vergleich mit oder unter Berufung auf die Vergangenheit („Tradition“) konstruiert (vgl. Ferguson, 1998).

In den letzten Jahrzehnten wurden neben der Weitergabe von Wissen durch Kochbücher allerdings Fernsehsendungen immer wichtiger. Seit den 1990er Jahren ist Kochen wichtiger Gegenstand von Lifestyle- und Koch-Shows im Fernsehen, die sich größter Beliebtheit erfreuen. Fernsehköche wie Jamie Oliver sind weltweit bekannt und verkaufen sich auch via Bücher und neue Medien. Bei den Koch-Shows geht es nicht nur darum, konkrete Rezepte zu lernen, sondern Nahrung wird als Teil eines bestimmten Lifestyles präsentiert. Die Bedeutung des Essens ist nicht nur die Nahrungsaufnahme oder das Know-how für eine gelungene Abendeinladung, sondern Lustempfinden und Genießen der Mahlzeit. *"While this [food media] might have little impact on cooking practices, it may shape more generally our dispositions towards new ingredients, eating out and the meaning of food in everyday life"* (Ashley, 2004:180). Bei der Verbreitung von Wissen geht es also nicht nur um das Erlernen von Kochrezepten und Zubereitungsarten, sondern vielfach darum einen bestimmten Zugang zum Thema zu vermitteln. Diese vielfältigen Zugänge spannen sich je nach Zielgruppe von der modernen gesunden Genussküche Jamie Olivers bis zur biederen Hausfrauenküche der US-Fernsehpersönlichkeit Martha Stewarts.

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass die Weitergabe auf der individuellen Ebene vor allem durch Praxis und sozialen Austausch vor sich geht, während auf der gesellschaftlichen Ebene - vor allem in den schriftzentrierten Gesellschaften - ein öffentlicher Diskurs über verschiedene Medien (e.g. Texte, Videos) geführt wird. Er vermittelt bestimmte Werte und Normen und trägt zu ihrer Verbreitung bei, die sich wiederum als gesellschaftliche Strukturen im Habitus spiegeln. Dabei spielen -

tatsächliche oder konstruierte - historische „Traditionen“ eine Rolle, da Essen auf individueller wie gesellschaftlicher Ebene an Vergangenes und an damit verbundene Werte erinnert. Besonders in einer globalisierten, vernetzten Welt mit wachsender homogenisierender Lebensmittelindustrie ist beispielsweise das Bedürfnis nach lokalen (ethnisch konnotierten) Lebensmitteln und Zubereitungsformen - kulinarischen Traditionen - gewachsen, das sich etwa durch die Bewegung von Slow Food ausdrückt (S.66).

5.3.2 Zu kulinarischem Gedächtnis und kulinarischer Erinnerung

Kulinarisches Wissen wird im kulinarischen Gedächtnis gespeichert. Letzteres ist also ein Archiv von Wissen und unterliegt kognitiven Mustern. Mit kulinarischer (impliziter wie expliziter) Erinnerung hingegen benenne ich den Prozess des aktiven Abrufens kulinarischen Wissens, der stets in einem sozialen Rahmen in der jeweiligen Gegenwart eingebettet stattfindet. Das kulinarische Wissen wird dabei stets neu interpretiert. Im Folgenden werden die individuelle und gesellschaftliche Dimension des kulinarischen Gedächtnis und der kulinarischen Erinnerung erörtert.

Individuelle Dimension

Das implizite kulinarische Gedächtnis entspricht auf individueller Ebene den eingeschriebenen sozialen und kulturellen Mustern (Habitus, *bodily practices*) und Handfertigkeiten (Tischmanieren, Haltung beim Essen, Fertigkeiten bei der Speisenzubereitung), die selten bewusst gemacht werden. Das explizite kulinarische Gedächtnis auf individueller Ebene speichert semantische Daten (z.B. Rezepte) und episodische Informationen (z.B. eigene bewusste Erfahrungen der Zubereitung oder Mahlzeiten). Siehe dazu Tabelle 17.

Da es sich beim Essen um eine Ich-bezogene Tätigkeit handelt, ist es zunächst von Vorteil, dem autobiographischen Gedächtnis besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Aleida Assmann (2006b) folgend kann es in das Mich- und Ich-Gedächtnis eingeteilt werden.

Das Mich-Gedächtnis beinhaltet unbewusstes, nicht zugängliches Ich-bezogenes Wissen. Ein Beispiel dafür ist die viel zitierte Stelle aus Prousts Werk, in der er die Madeleine in Lindenblütentee taucht und durch den Geschmack in seine Kindheit zurückversetzt wird. *"Sicherlich muß das, was so in meinem Inneren in Bewegung geraten ist, das Bild, die visuelle Erinnerung sein, die diesem Geschmack gehört“* (Proust, 1953:65f). Er schildert diese Erinnerung sehr lebhaft, die eine Reise in die Vergangenheit darstellt und vor seinem inneren Auge entsteht (vgl. Assmann, 2006b). Der Geschmack lässt eine längst verschüttete Erinnerung aus dem Unbewussten wieder hochsteigen, womit sie nicht nur geborgen ist, sondern dem bewussten Ich-Gedächtnis einverleibt werden kann. Der Zugriff auf das Mich-Gedächtnis bleibt aber gemeinhin verwehrt und kann nur über Reize wie beispielsweise Geschmack erreicht werden.

Geschmack spielt aber auch im bewussten Ich-Gedächtnis eine wichtige Rolle, da über die Zeit der persönlichen Entwicklung eine individuelle Geschmacksidentität durch Erfahrungen aufgebaut wird, die bewusst wahrgenommen wird. Dabei spielen mehrere Sinneswahrnehmungen eine Rolle. Denn Menschen können aufgrund der visuellen Erscheinung oder des Geruchs einer Speise ihren Geschmack[163], dank vorher gemachter Erfahrung und Erinnerung, antizipieren (vgl. Sutton, 2010). Sinneswahrnehmung und geschmackliche Erfahrungen im Besonderen können als Leitmotiv des autobiographischen Ich-Gedächtnis oder einer Familie dienen, indem bestimmte Speisen mit gewissen sozialen Räumen oder Akteuren in Verbindung stehen. Das individuelle kulinarische Gedächtnis ist also sozial gerahmt und mit dem kollektiven Gedächtnis verknüpft.

Kollektive Dimension

Während die dem Essen inhärenten sozialen und kulturellen Bedeutungen oder Strukturen bereits längere Zeit in der Anthropologie Beachtung finden (Kapitel 4.1), ist das Thema - Essen und Erinnerung - erst seit Anfang des 21. Jahrhunderts in ihren Fokus gerückt. Dabei bezeichnet der häufig verwendete Begriff „memory“ verschiedene Phänomene. In vielen dieser Studien spielt die Erinnerung allerdings eine eher untergeordnete oder implizite Rolle. Es handelt sich vor allem um Forschungen über Speisen - oftmals aus einer merkbar euro-amerikanischen Sicht heraus - in Zusammenhang mit Sinneswahrnehmungen, ethnischer wie Geschlechter-Identität, Migration, Nostalgie, „invented traditions“ und Nationalismus, Globalisierung und sozialem Wandel (vgl. Holtzman, 2006).

Ein Buch, das sich explizit mit „food and memory“ beschäftigt, ist „Remembrance of Repasts“. Darin beschreibt Sutton (2001) auf welche Arten die Bewohner der griechischen Insel Kalymnos Speisen als Medium um sich zu erinnern, verwenden. Speisen strukturieren dabei neben dem Alltag auch den Jahres- und Lebensrhythmus (*prospective memory*). Manchen Speisen kommt eine bestimmte symbolische Bedeutung zu, wie etwa im christlichen Glauben dem Brot (*memory food).* Erinnerungen an Essen können u.a. zur Pflege von Gemeinschaft dienen, indem in ihr Essen ausgetauscht wird und daran Erinnerungen geknüpft werden. Zudem ist Essen für ihn eine in den Körper eingeschriebene Erinnerung (*embodied practice*). Damit sind für Sutton mehrere Sinne (u.a. Geschmack, Geruch) beteiligt. Die Sinneserfahrungen können bestimmten Inhalten zugeordnet werden oder sie wecken Erinnerungen an Inhalte, Emotionen etc.[164] (Sutton, 2001). Er fasst somit mehrere Phänomene unter dem Begriff „memory“ zusammen.

In der vorliegenden Arbeit verstehe ich das kulinarische Gedächtnis als Teil des

[163] Mit den Sinneswahrnehmungen beschäftigt sich die Anthropology of Senses, die sich auch mit der Verbindung mit Essen beschäftigt (siehe dazu Sutton, 2010).

[164] Sutton nennt Forschungen über Sinneswahrnehmung von Essen „gustemology“ (Sutton, 2010:215). Ungewohnte Gerüche, die mit bestimmten Essgewohnheiten von Migrationsgruppen zusammenhängen, können allerdings im Migrationsland auch zur Ablehnung und Vorurteilen führen, sodass sich die Eingewanderten mitunter dafür schämen (vgl. Sutton, 2010).

kollektiven Gedächtnisses (Abbildung 25). Ist das Wissen in Medien wie Kochbüchern, Rezeptsammlungen oder Riten „extern“ gespeichert, kann es als kulturelles Gedächtnis bezeichnet werden. Wissen, das häufig nur durch soziale Kommunikation in einer Gruppe zirkuliert, kann hingegen als soziales Gedächtnis benannt werden (vgl. Assmann, 2006a).



Abbildung 25: Darstellung des kollektiven Gedächtnisses und seine Unterkategorien.

Wie im individuellen Bereich beinhaltet die kollektive Ebene zudem eine sowohl explizite als auch implizite Dimension von Gedächtnis und Erinnerung (Tabelle 17).

Tabelle 17: Übersicht über die impliziten und expliziten Dimensionen des kulinarischen Gedächtnisses, zusammengefasst aus den Kapiteln 5.2 und 5.3.

		Kulinarisches Gedächtnis		
		individuelles Gedächtnis		**kollektives Gedächtnis**
		nicht autobiographisches Gedächtnis	autobiographisches Gedächtnis	
implizit	Inhalt	Handfertigkeiten, z.B.: Teig "nach Gefühl" machen	Mich-Gedächtnis: Geschmackserfahrungen, verborgene Wissensinhalte, z.B.: Prousts Madelaine (durch Geschmack wieder gefundene Kindheitserinnerungen)	eingeschriebenes Wissen, soziale Muster (Habitus); z.B.: Handfertigkeiten, Zubereitungsarten, Kochtechniken
	Träger	Körper	implizites Gedächtnis, Körper	Körper, Individuum
	Weitergabe	Mimesis, Praxis	Implizit keine Weitergabe möglich	Praxis
explizit	Inhalt	explizit gemachte Inhalte wie Rezepte und Handfertigkeiten, z.B.: Teig "nach Rezept" machen	Ich-Gedächtnis: mit Ereignissen oder sozialen Situationen verbundene Geschmäcker und Speisen, persönliche Erfahrungen etc., z.B.: Lieblingsspeise	standardisierte Kochtechniken, Rezepte, explizite Werte, Regeln, Sinngebungen und Zuschreibungen, Speisen in bestimmten sozialen Situationen z.B.: Thanksgiving-Truthahn etc.
	Träger	individuelles Gedächtnis	individuelles Gedächtnis	Medien wie u.a. Schrift, TV
	Weitergabe	mündlich, schriftlich	Mündlich, schriftlich	mündlich, schriftlich, Handlungen

Kulinarische Gewohnheiten sind historisch wie sozial gewachsen, unterliegen einer stetigen Veränderung und einem sozialen Aushandlungsprozess. Die implizite Dimension dieses Prozesses bildet die kulinarische Praxis. Durch die immer wieder kehrenden Essgewohnheiten und -rituale werden geschmackliche Erinnerungen aufgebaut, daran angeknüpft und gepflegt, womit soziale Kontinuität geschaffen wird. Im Zuge der Weitergabe wird das Wissen allerdings stets aufs Neue verhandelt, geprüft und neu interpretiert. Dies geschieht jedoch durch ihren impliziten Charakter für die Beteiligten

unmerklich, auch wenn implizite Inhalte teilweise explizit gemacht werden können.Die explizite Dimension bilden neben schriftlich festgehaltenen Zubereitungsformen, Rezepten und Wertediskussionen etwa explizite kulinarische Regeln und Zuschreibungen, wie beispielsweise, dass Schweinefleisch für bestimmte Religionen unrein ist, eine bestimmte soziale Situation ein dazugehöriges Gericht erfordert (etwa bei der Namensgebung, Hochzeiten oder Todesritualen) oder bestimmte Speisen die eigene regionale oder nationale Identität repräsentieren (Nationalspeisen). Im Gegensatz zur impliziten Praxis handelt es sich dabei um explizit geführte Diskurse. Da diese wiederum Einfluss auf den Habitus haben, sind beide Dimensionen ineinander verwoben und beeinflussen sich gegenseitig. Ähnlich verhält es sich mit dem sozialen und kulturellen Gedächtnis.

Im sozialen kulinarischen Gedächtnis haben je nach Gruppe unterschiedliche Themen Platz. Auf dieser Ebene der sozialen Interaktion durch mündliche Kommunikation werden u.a. Zugehörigkeit, Technologisierung und sozialer Wandel verhandelt. Migranten und Migrantinnen beschwören beispielsweise durch das Zubereiten von typischen Gerichten im Migrationsland (explizit wie implizit) Erinnerungen an das Herkunftsland herauf (vgl. Nazarea, 2006). Dabei kann das Vergessen ebenso wie das Hervorheben von kulinarischen Inhalten (bewusst wie unbewusst) praktiziert werden. So kann sich eine Migrantin durch die Weigerung, die kulinarische Praxis und Werte des Herkunftslandes zu erlernen, u.a. vom deren typischen Geschlechterverhältnis befreien und sich aktiv für eine Integration in die Essgewohnheiten des Migrationsland entscheiden. Ebenso kann es sich mit bestimmten tradierten Kochtechniken verhalten, die aufgrund von gesellschaftlicher Modernisierung als rückständig empfunden werden. Sie werden oftmals durch modernere Techniken ersetzt und in weiterer Folge vergessen. Das gleiche gilt für einfache Gerichte, die in Zeiten vor der Modernisierung oder während des Krieges zwar gängig waren, aber durch die Verbesserung der Lebensmittelversorgung nun entweder gerne vergessen oder als „Arme-Leute-Essen“ stigmatisiert werden. Es wird also entweder vergessen, um der Erinnerung an diese Zeit zu entgehen, oder aber im Gegenteil immer wieder heraufbeschworen, um die Enkelkinder daran zu erinnern, in welchem Luxus sie leben (vgl. Sutton, 2001). Solche Prozesse des Vergessens werden beschleunigt, wenn mit der Verwendung von bestimmten Techniken oder Speisen Stigmatisierung verbunden ist, wie etwa durch Zuschreibungen von Rückständigkeit, Fremdheit oder Armut.

Neben dieser negativen Sicht auf tradiertes kulinarisches Wissen kann ein solches auch mit Nostalgie verbunden sein. Dabei stehen entweder eigene Erinnerungen aus dem Ich-Gedächtnis (z.B.: der Kindheit) im Vordergrund oder die Sehnsucht nach einer Zeit und nach Orten, die der oder diejenige niemals selber erfahren hat[165]. Dabei dient - die

[165] Woody Allen nimmt sich dieses Themas im Film „Midnight in Paris“ an. Der Protagonist sehnt sich in die 1920er zurück - eine Zeit, die er nie erlebt hat, aber als interessanter als die Gegenwart empfindet. Eine weitere Protagonistin, die in den 1920ern lebt, sehnt sich wiederum in das 19. Jahrhundert zurück, das sie als goldenes Zeitalter beschreibt und ihrer eigenen Gegenwart vorzieht.

historisch überlieferte oder konstruierte - „Tradition“ als Brücke zur Vergangenheit.

Diese Nostalgie wird nicht nur im sozialen, sondern stark im kulturellen Gedächtnis verhandelt. Neben zahlreichen Kochbüchern, Belletristik und Sachbüchern existieren auch wissenschaftliche Publikationen, geprägt von Sentimentalität, die an Essen geknüpft ist und auf eine verlorene Vergangenheit verweist. Dieser Verlust wird als Folge der Veränderung der Gesellschaft empfunden, in Form von vermehrter Lebensmittelindustrie und Berufstätigkeit der Frau, Zeitverdichtung, u.a.m. Kochbücher tragen also dazu bei, dynamische Praktiken und das soziale Gedächtnis schriftlich zu fixieren und bestimmte Werte damit in Verbindung zu bringen.

Dieser schriftliche Diskurs der Nostalgie - innere wie von außen projizierte - trägt dazu bei, ethnische, regionale oder nationale Identität zu konstruieren und sie zu homogenisieren[166]. Zudem leistet die Nostalgie auch einen Beitrag zur Vermarktung lokal typischer Nahrungsmittel und zum Tourismus (Holtzman, 2006), wie am Beispiel Pozuzos zu sehen ist (vgl. S.114 und S.223). Wie bereits oben angedeutet, bestimmt der schriftliche Diskurs nicht nur Wissensinhalte (Rezepte), sondern auch welchen Wert Essen im Allgemeinen hat, also ob es etwa reines Nahrungs- oder Genussmittel ist. Dabei bezieht sich der Diskurs auf tradiertes Wissen, das im kulturellen Gedächtnis gespeichert ist und interpretiert es nach gegenwärtig relevanten sozialen Maßstäben, die wiederum Einfluss auf die soziale Erinnerung haben. Denn Rezepte mögen zwar schriftlich niedergeschrieben sein, da aber die Küche durch ihre Verwendung lebt, weitergegeben und tradiert wird, stellen die schriftlichen Aufzeichnungen nur einen Teil des kulturellen Gedächtnisses dar, auf den langfristig zurückgegriffen werden kann.

Das kulinarische Gedächtnis materialisiert sich dabei in der Speise. Ihr Genuss und die damit einhergehende geschmackliche Erfahrung führen zur kulinarischen Erinnerung, sei es die Erinnerung an die eigene Kindheit, an eine ferne Heimat, an unwiederbringlich vergangene Tage oder an eine exotische (unbekannte) Fremde.

[166] Holtzman (2006) bietet einen guten Überblick zur Literatur, die sich mit der Konstruktion von „Tradition“ und nationaler Identität beschäftigt.

6 Weitergabe und Tradierung von kulinarischem Wissen in der Praxis

Der folgende Teil beschäftigt sich mit der Frage, wie Wissen zum Thema Kulinarik in der öst.-dt. Siedlung Pozuzo weitergegeben wird. Zwei Ebenen sind dabei von Bedeutung, die a) Weitergabe von Wissen auf der Ebene der Akteure und die b) Tradierung von Wissen auf Gemeinschaftsebene. Sie werden jeweils in eigenen Abschnitten besprochen. Die Weitergabe auf Akteursebene ist leichter zu erfassen und zu beschreiben, da konkrete Situationen der Wissensweitergabe behandelt werden, in denen wenige Personen beteiligt sind. Sie wird im ersten Teil abgehandelt. Der zweite Teil beschäftigt sich mit einem weit komplexeren Vorgang der Wissensweitergabe, der Tradierung innerhalb der Gemeinschaft Pozuzos. Es geht daher nicht nur um die Überlieferung von Wissen sondern um die gegenwärtige Erinnerung an und Auslegung von historischen Begebenheiten. Dabei steht neben dem kulturellen vor allem das soziale Gedächtnis, das einen direkten Bezug zur Pozuziner Küche hat, im Vordergrund.

6.1 Weitergabe von Wissen auf Akteursebene

Für die Erforschung von Wissensweitergabe auf Akteursebene dienten die Soziale Netzwerkanalyse, die teilnehmende Beobachtung und „full participation“. Empfehlungsnetzwerke geben Auskunft darüber, wer in Pozuzo als Experte oder Expertin auf dem Gebiet der Kulinarik wahrgenommen wird. Persönliche Netzwerkkarten wurden erhoben, um herauszuarbeiten, welche Quellen genutzt werden, aus welcher Motivation heraus das geschieht und wie die Wissensweitergabe zwischen Akteuren wahrgenommen wird. Um diese Ergebnisse mit der Praxis zu vergleichen wurden Situationen der Wissensweitergabe beobachtet, daran teilgenommen und zum Teil Wissen selber erlernt.

6.1.1 Expertinnen und Experten zum Thema Kulinarik

Der folgende Abschnitt beschäftigt sich mit den lokalen Experten und Expertinnen zum Thema Kulinarik, die mittels Empfehlungs- und Ratnetzwerk erfasst wurden. Bei der Erhebung fragte ich 33 Personen zuerst nach ihren Empfehlungen von Personen, die viel Wissen über „Comidas y bebidas tirolesas“ haben und dann wo oder bei wem sie selber Rat in Bezug auf das Thema suchten. Bis auf eine Pozuzinerin, die in Lima lebt, hatten alle interviewten Personen ihren derzeitigen Wohnsitz in Pozuzo. Sie stammten - mit Ausnahme von jeweils einer Person aus Tarma bzw. Pucallpa und zwei Personen aus Oxapampa - allesamt aus Pozuzo.

Empfehlungsnetzwerk zu typischen Speisen in Pozuzo

Von den 33 befragten Personen wurden mir bei insgesamt 145 Nennungen 48 unterschiedliche Personen mit entsprechendem Wissen empfohlen, davon 45 Frauen und nur drei Männer. Dabei wurden von den einzelnen Befragten zwischen null und zwölf Personen (im Mittel 4,4) genannt. Zwei Personen konnten oder wollten mir niemanden

empfehlen. Es wurden hauptsächlich Pozuziner_innen empfohlen (von denen drei derzeit in Lima leben), sowie zwei Tirolerinnen (die in Pozuzo Deutsch gelehrt hatten) und eine Deutsche (die derzeit in Pozuzo lebt). Die Tirolerinnen und Deutsche haben in Pozuzo bereits Kochkurse abgehalten.

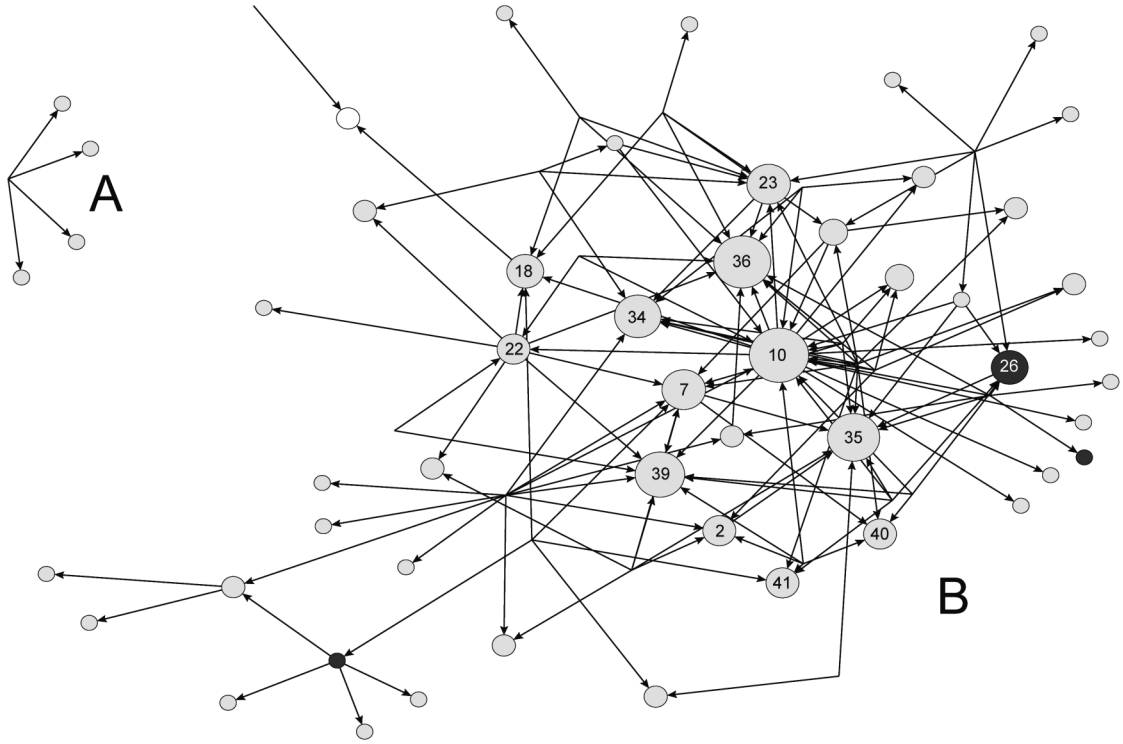


Abbildung 26: Empfehlungsnetzwerk zu „Comida y bebida tirolesa“ in Pozuzo (Befragte n=33) bestehend aus den Komponenten A und B; Richtungspfeile weisen von den Befragten auf von ihnen empfohlene Personen (Kreise); Nummer: Pajek vertice number bei ≥4 Nennungen (im Text mit Präfix E); Kreisfarbe grau: weiblich, schwarz: männlich, weiß: keine Empfehlung; Kreisgröße: Höhe des Input-Degree.

Auffallend ist, dass das Netzwerk nur aus zwei Komponenten besteht, wobei die kleine Komponente (Abbildung 26 A) aus nur einer Befragten und den von ihr empfohlenen Personen besteht, die sonst von niemandem genannt wurden. Es handelt sich dabei um eine Pozuzinerin die aus Tarma stammt und einen öst.-dt.-stämmigen Pozuziner geheiratet hat. Die große Komponente (Abbildung 26 B) zeigt, dass viele Befragte dieselben Personen nennen. Diese genannten Personen stellen also eine kleine Gruppe von Experten und Expertinnen dar, die breite Anerkennung finden.

Um zu zeigen, welche Personen am häufigsten empfohlen wurden - also zu den Dorfexperten und -expertinnen gehören - wurde der Input-Degree (Anzahl der Nennung einer Person) errechnet. Die drei am häufigsten genannten (10-13 Nennungen) Personen sind Frauen, nämlich eine angesehene Verfechterin der typischen Pozuziner Küche (E36), welche bereits Kochkurse dazu angeboten hat und zwei Frauen (E10, E35), die jeweils ein Restaurant betreiben. Von den Personen, die 7-9 Mal genannt wurden, betreibt eine Frau (E7) ein Restaurant, eine weitere (E39) ein Restaurant und eine Pension, eine Frau (E23) gehört zu den letzten Köchinnengehilfinnen bei den ehemaligen Tiroler Hochzeiten (S.219) und eine andere (E34) ist Lehrerin. Alle bisher genannten Personen sprechen noch „Tirolés“ und gehören zu den Ansprechpartnerinnen für

deutschsprachige Besucher_innen, die sie zum Teil in ihren eigenen Pensionen und/oder Restaurants beherbergen oder verköstigen. Unter den 4-5 Mal genannten Personen befinden sich der Mann (E26) und die Tochter (E40) von E35, deren Restaurant die Tochter bereits übernommen hat. Unter ihnen sind zudem eine Frau (E41), die im Restaurant von E7 mithilft, eine weitere Restaurant- und Pensionsbesitzerin, eine Kunsthandwerkerin, sowie die Frau eines angesehenen Großbauern. Von ihnen sprechen drei Frauen kein „Tirolés“ mehr, sind aber 2009 in der Gastronomie tätig, darunter zwei Frauen mittleren Alters. Alle anderen oft genannten Personen sind bereits Großeltern und über 55 Jahre alt.

Ratnetzwerk zu typischen Speisen in Pozuzo

Bei den Ratnetzwerken ergibt sich hingegen ein völlig anderes Bild. Von den 33 befragten Personen wurden mir bei insgesamt nur 74 Nennungen 50 unterschiedliche Ratgeber_innen genannt, davon 34 Frauen, 13 Rezepte von Kochkursen oder Büchern und nur drei Männer. Von den einzelnen Befragten wurden zwischen null und sieben Ratquellen (im Mittel 2,2) genannt. Sechs Befragte nannten niemanden, da sie zu diesem Thema keines Rates bedürfen (da sie z.B. selber zu den Empfohlenen gehören oder kein Interesse am Thema haben). Es wurden hauptsächlich Pozuziner_innen als Ratgeber_innen angegeben, von welchen drei derzeit in Lima leben und eine bereits verstorben ist. Zudem wurden die Rezeptaufzeichnungen vom Kochkurs der Köche von der deutschen Kolonie Tovar in Venezuela, von einem Tiroler und drei Tirolerinnen, die in Pozuzo Deutsch gelehrt hatten, sowie von einer Tirolerin, die die Befragte aus ihren Besuchen in Tirol kennt, genannt. Schließlich wurden neben einem allgemeinen Kochbuch von einer Person, die eine professionelle gastronomische Ausbildung hat und bereits in diesem Bereich in Tirol gearbeitet hat, noch vier Tiroler Kochbücher genannt.

Auffallend ist, dass das Ratnetzwerk im Gegensatz zum Empfehlungsnetzwerk mehrere (acht) Komponenten hat. Die Pensionsbetreiberin R10 (E10) wird auch im Ratnetzwerk am öftesten - wenn auch nur acht Mal - genannt. Am zweithäufigsten (sechs Mal) wurde „niemand“ (R56) genannt. Dreimal genannt wurde die letzte Köchinnengehilfin R23 (E23) der ehemaligen Tiroler Hochzeiten sowie eine Restaurant- und Pensionsbesitzerin R41 (E39), die beide im Empfehlungsnetzwerk ebenfalls mehrmals genannt wurden. Viele Befragte nennen hingegen nur eine oder zwei Personen, oftmals die Mutter und bei Männern häufig die Ehefrauen. Rat wird also nicht unbedingt bei den Dorfexpertinnen eingeholt, sondern eher innerhalb der eigenen Familie oder Nachbarschaft. Dadurch ergibt sich eine losere Netzwerkstruktur mit mehreren Komponenten (Abbildung 27 A bis H). Zudem holen einige ältere Frauen und Männer keinen Rat ein, da sie wahrscheinlich aufgrund ihres eigenen Wissens oder ihrer Untätigkeit in der Küche keinen diesbezüglichen brauchen.

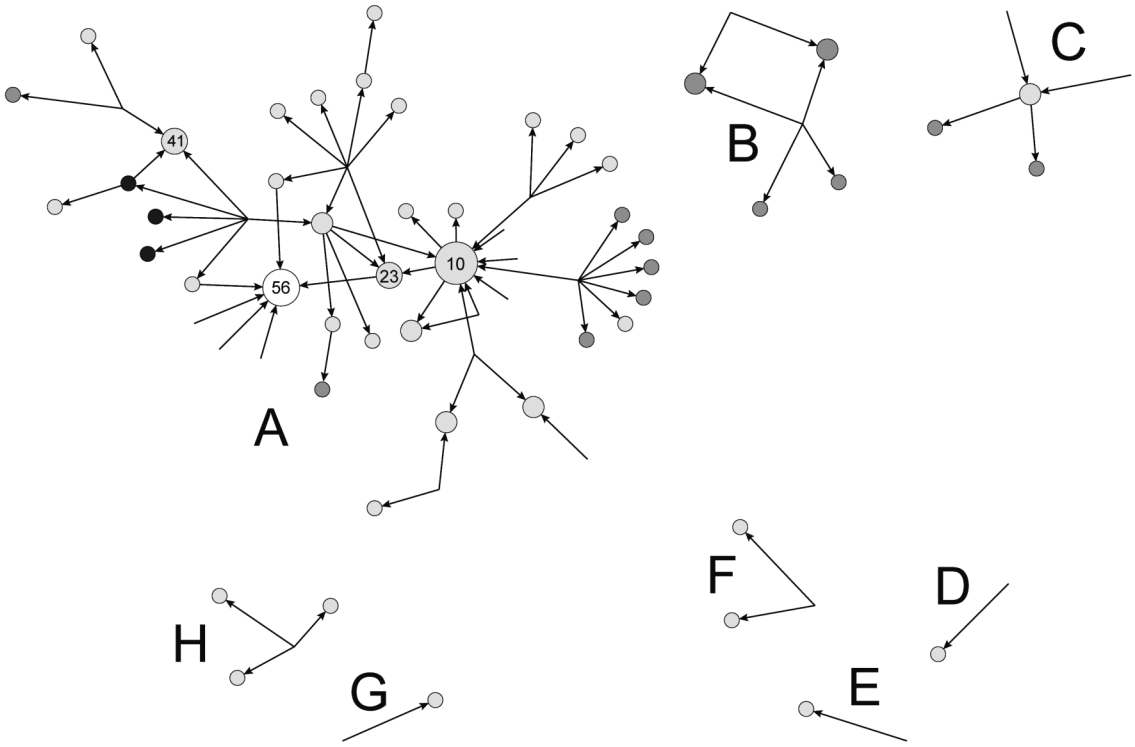


Abbildung 27: Ratnetzwerk zu „Comida y bebida tirolesa“ in Pozuzo (Befragte n=33); Richtungspfeile weisen von den Befragten auf ihnen Rat gebende Quellen (Kreise); Nummer: Pajek vertice number bei ≥3 Nennungen (im Text mit Präfix R); Kreisfarbe hellgrau: weiblich, schwarz: männlich, weiß: keine Empfehlung, dunkelgrau: Kochbücher oder Rezeptaufzeichnungen; Kreisgröße: Höhe des Input-Degree.

Zusammenfassend kann also festgehalten werden, dass in Pozuzo überwiegend ältere Frauen und Personen, die ein Restaurant oder Pension führen, als Dorfexpertinnen (und Dorfexperten) empfunden werden. Dabei werden in der Regel jene Personen als Experten und Expertinnen genannt, die zusätzlich zu ihrem großen thematischen Wissen häufig Umgang mit interessierten Besucher_innen, „wissenschaftliche Touristen und Touristinnen“ und besonders mit Deutschsprachigen pflegen. Es handelt sich vornehmlich um ältere Frauen („Nelas“ Großmütter), die nicht selten auch im täglichen Leben für das kulinarische Wohl der Haushalte verantwortlich sind und darüber hinaus oftmals bei besonderen Anlässen etwas zum Wohl der Gemeinschaft beitragen. Sie gehören zu der etablierten Oberschicht, die sich überwiegend aus öst.-dt. Familien zusammensetzt. Im Gegensatz dazu wird Rat in Bezug auf „Comida y bebida tirolesa“, den die Befragten selber benötigen, nur zum geringen Teil bei jenen Dorfexpertinnen eingeholt. Wird er überhaupt benötigt, so wenden sich die Pozuziner_innen an Menschen in ihrem nahen Umfeld.

6.1.2 Persönliche Wissensnetzwerke im Bereich der Kulinarik

Ein wesentlicher Teil der hier dargestellten Untersuchung[167] befasst sich mit der Wissensweitergabe auf Akteurs-Ebene. Dieser Prozess lässt sich in folgende Komponenten untergliedern, die sich auch wechselseitig beeinflussen: (a) der Wissensinhalt, (b) der/die Wissensempfänger_in und (c) die Wissensquellen.

[167] Die hier wiedergegebenen Ergebnisse wurden bereits veröffentlicht (Haselmair, 2012).

- Wissensinhalt (a) ist ein Rezept, die Zubereitung einer bestimmten Speise etc. Ausprägung: implizit/explizit, nicht-sprachlich/sprachlich
- Wissensempfänger_in (b) ist in der vorliegenden Arbeit immer eine Person. Ausprägung: vorhandenes Vorwissen, persönliche Merkmale, persönlicher Geschmack, Identität
- Wissensquelle (c) ist eine Person, TV- oder Radiosendung, ein Kochbuch etc. Ausprägung: Schriftlich, mündlich, bildlich, taktil oder haptisch (Körpertechnik)

Die Ausprägung der oben genannten unterschiedlichen Komponenten (a, b und c) ist ausschlaggebend für die Art der Wissensweitergabe, die durch Sprache (Wort und Schrift), Beobachtung (in natura, Film, Bild), praktische Handlungen (hands-on) oder durch Kombinationen der genannten unterschiedlichen Arten von Wissensweitergabe erfolgt. Die oben genannten Komponenten und die daraus resultierende Art der Wissensweitergabe werden im Folgenden näher diskutiert.

Wissensinhalt

Der Wissensinhalt umfasst das gesamte Wissen zum Thema Kulinarik. Dazu zählt das Wissen um die Herstellung, Zubereitung und den Verzehr von Speisen und Getränken, das Wissen um die dazu nötigen Ressourcen wie pflanzliche oder tierische Rohstoffe, sowie das Wissen um die regionale oder ethnische Herkunft der Speisen etc. Wissensinhalte können prinzipiell in impliziter (nicht-sprachlicher) oder expliziter (sprachlicher) Form vorliegen. Beim kulinarischen Wissen handelt es sich nicht nur um sprachliches Wissen, sondern vielfach um praktisches Wissen, da die Zubereitung von Rezepten sehr viel mit Handfertigkeiten, zu tun hat[168]. Diese Art des Wissens bedingt auch eine bestimmte Art der Wissensweitergabe (mehr dazu in Kapitel 6.1.3.).

Wissensempfänger_innen

Im vorliegenden Kapitel ist der oder die Wissensempfänger_in ident mit der befragten Person, die in der Sozialen Netuzwerkanalyse als Ego bezeichnet wird. Während der mehrmonatigen Feldforschung in Pozuzo wurden insgesamt neun persönliche Netzwerkkarten zum Thema Kulinarik erstellt. Vier Männer und fünf Frauen, ausgewählt aufgrund von Empfehlungen, Familien-, Dorfzugehörigkeit und Verfügbarkeit, wurden befragt. Das mittlere Alter der Befragten lag zwischen 45 und 70 Jahren. Alle Befragten sind Öst.-dt.-stämmig oder wurden von einer solchen Familie als Adoptivkind aufgezogen und beherrschen den deutschen Dialekt „Tirolés“ mehr oder weniger gut.

Gründe für Wissensaneignung

Bei der Erzählung über die Wissensquellen (im Rahmen der Sozialen Netzwerkanalyse hier „Alteri“) wurden Gründe für das Erlernen und Nicht-Erlernen von Wissen über

[168] Wissen über Kulinarik beinhaltet ebenso Geschmacksbewertungen, Verzehrssitten, Identitätszuschreibungen etc. (mehr dazu siehe: Bourdieu, 1982; Brednich, 1994; MacClancy, 2004; Mintz und DuBois, 2002)

Kulinarik genannt. Drei Personen erwähnen, dass ihnen das Kochen generell Spaß macht und sie gerne besonders gute Rezepte erlernen. Zwei Personen haben im Zuge ihrer Arbeit Kurse besucht, um Rezepte zu erlernen, die sie für ihre Arbeit im Gastgewerbe brauchen. Nur ein Befragter gab an, dass er überhaupt nicht gerne koche und daher auch nicht daran interessiert sei, sich Wissen zu dem Thema anzueignen. Das überlasse er lieber seiner Frau. Sein Desinteresse an Wissen über Kulinarik spiegelt sich auch in der Anzahl der genannten Wissensquellen wieder. Sein Netzwerk umfasst lediglich vier Alteri im Vergleich zu im Mittel 15 bei den anderen Befragten. Personen, die sich nicht für Kulinarik interessieren oder für ihre Arbeit und alltägliches Leben nicht benötigen, haben tendenziell kleinere Wissensnetzwerke. Bei ihnen spielen vor allem die Eltern oder Zieheltern eine große Rolle beim Erlernen von Wissen über Kulinarik. Besonders Personen der älteren Generation wurden bereits als Kind (ab 8-10 Jahren) von ihren Zieh- Stief- oder leiblichen Eltern angehalten in der Küche ihren Arbeitsbeitrag zu leisten. Neben einem allgemeinen Interesse an Kulinarik begünstigen zudem folgende Faktoren eine erfolgreiche Wissensaneignung in einer konkreten Situation der Wissensweitergabe: das Vorhandensein von Vorwissen, um neue kulinarische Information entsprechend aufnehmen zu können, persönliche Geschmacksvorlieben und eine gute Anwendbarkeit des neu erworbenen kulinarischen Wissens.

Wissensquellen

Wissensquellen enthalten Wissen in schriftlicher, mündlicher, bildlicher, taktiler (passives Fühlen) oder haptischer (aktive Körpertechnik) Form. Bei der Befragung wurde darauf Wert gelegt, nicht nur Personen, sondern auch andere Arten von Wissensquellen - hier „andere Akteure“ genannt - zu eruieren. Beispiele dafür, die auch von den Befragten genannt wurden, sind etwa Fernseh- und Radiosendungen oder Kochbücher. Die Anzahl der genannten Wissensquellen (Degree Ego) liegt zwischen vier und 28 Nennungen, wobei die beiden Netzwerke mit der geringsten Anzahl von Nennungen von kulinarisch wenig interessierten Personen stammen. Im Mittel wurden zwischen 15 und 20 Alteri genannt.

Andere Akteure

Die Diversität der Alteri (von Personen und anderen Akteuren) wurde mittels IQV-Index[169] berechnet (Hennig, 2006). Sie ist sehr niedrig (Mittelwert 0,23), da es sich um homogene Personennetzwerke handelt, die selten Nennungen anderer Akteure aufweisen. Sechs Netzwerke weisen gar keine anderen Akteure auf (0,00) und bestehen nur aus Personen. Die drei Netzwerke mit höherer Diversitätskennzahl weisen als andere Akteure Kochbücher, Fernseh- und Radiosendungen oder Schulausstellungen auf. 130

[169] *„Der IQV-Index drückt das Verhältnis der realisierten Verschiedenartigkeit zur höchstmöglichen Verschiedenheit als Maß qualitativer Variation aus*“ (Diaz-Bone 1997:61 in Hennig, 2006). Liegt der Wert bei 0, drückt er das Vorkommen eines einzigen Merkmales aus, in diesem Fall das Vorkommen nur einer Art von Alteri (Personen). Ein hoher Wert hingegen bedeutet eine hohe Diversität (gleich häufiges Vorkommen) der Merkmale (Hennig, 2006).

Nennungen von Personen stehen sieben Nennungen von anderen Akteuren gegenüber. Bei der Aneignung von kulinarischem Wissen wird in Pozuzo nur selten auf Kochbücher (zwei Nennungen), audio-visuelle Medien (vier Nennungen) oder Organisationen (eine Nennung) zurückgegriffen. Personen als Wissensquellen spielen also eine weitaus wichtigere Rolle. Eine Frau verwendet gegenwärtig regelmäßig ihre zwei Kochbücher, hat aber in früherer Zeit auch eine Fernseh- und eine Radiosendung als Wissensquellen genützt. Die durch diese Akteure übertragene Wissensmenge schätzt sie als hoch ein (viel und sehr viel). Ein Mann konsumiert regelmäßig zwei Fernsehprogramme zum Thema Kulinarik, von denen er viel und sehr viel lernt, ein anderer informiert sich bei den Ständen der jährlich stattfindenden Schulausstellungen über kulinarische Neuigkeiten.

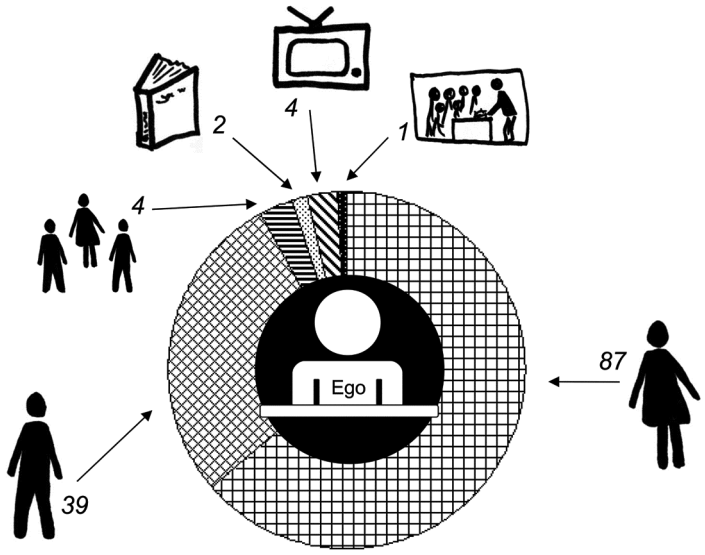


Abbildung 28: Anteil der unterschiedlichen genannten Wissensquellen (Frauen, Männer, Personengruppen, Printmedien, Audio-visuelle Medien sowie Institutionen und Organisationen), n=9, f=137.

Personen

Im folgenden Analyseschritt werden nur die Personennetzwerke (ohne andere Akteure) und ihre Merkmale näher betrachtet. Insgesamt wurden 130 Personen genannt, wobei jede Person im arithmetischen Mittel 14, bzw. laut Median 17 Personen genannt hat (mind. drei/max. 25).

Geschlechterdiversität

Die Geschlechterdiversität unter den genannten Alteri, ebenfalls mittels IQV-Index (Hennig, 2006) berechnet, ist relativ hoch (Mittelwert 0,73), da es sich um heterogene Personennetzwerke handelt, in denen Frauen wie auch Männer vorkommen. Es werden allerdings insgesamt mehr Frauen (65,1%) als Wissensquellen genannt, wobei Frauen auffallend mehr Frauen (77,4%) als Männer (22,6%), und Männer mehr Männer (59,5%), als Frauen (40,5%) nennen. Es besteht demnach ein signifikanter Zusammenhang zwischen dem Geschlecht von Ego und dem Geschlecht der Alteri ($p^{Chi\text{-}Quadrat}<0{,}001$). Wissen über Kulinarik fließt also in Pozuzo vermehrt über gleichgeschlechtliche Quellen.

Rollen

Verwandtschaft[170] spielt bei der Weitergabe kulinarischen Wissens eine wichtige Rolle und ist jener Faktor, der am häufigsten genannt wird (Tabelle 18). Kurse, Freundschaften, Personen, die in einem Arbeitsverhältnis zu Ego oder dessen Haushalt stehen und schließlich auch Besucher_innen[171] stellen weitere wichtige Wissensquellen dar.

Tabelle 18: Rollen und Verwandtschaft (n=9, f=130) in allen Netzwerken

		Anzahl	**in (%)**
Rollen	Verwandtschaft	63	48,5%
	Freundschaft	15	11,5%
	Bekanntschaft	11	8,5%
	Peones*/Hausmädchen/Chefs	14	10,8%
	Lehrer_innen/Kochkurse	19	14,6%
	Besucher_in/Tourist_in	8	6,2%
	Gesamt	**130**	**100,0%**
Verwandtschaft	nicht verwandt	67	51,5%
	Verwandt	63	48,5%
	Gesamt	**130**	**100,0%**

* Hilfsarbeiter

Alle Befragten nennen ihre Eltern als Wissensquelle. Acht Personen nennen ihre Mutter[172] und sechs Personen ihren Vater. Sieben Befragte nennen auch Tanten und Onkel als Wissensquelle, sechs Befragte ihre Großeltern. Die Eltern sind somit in Pozuzo die wichtigste Quelle für kulinarisches Wissen. Die Menge an Wissen, die von ihnen empfangen wird, bewerten die Befragten als sehr groß (mit Ausnahme jenes Mannes, der sich nicht für dieses Wissen interessierte). Die hier erhobene Beziehung zu den Eltern ist eindeutig die engste Bindung, da deren Kärtchen auf der physischen Netzwerkkarte meist am nächsten zu den Egos gelegt werden.

Wissensmenge

Die Befragten ordneten jeder Wissensquelle die entsprechende Menge an Wissen zu, die sie von dieser erhalten hatten. Von den vier Möglichkeiten (unterschiedliche Größen der Kärtchen) wurde das kleinste Kärtchen („wenig“) am öftesten verwendet (42%).

Die größten Kärtchen wurden hauptsächlich an Verwandte und einige Lehrer_innen von Kochkursen vergeben, aber kaum an andere Rollen. Kleine Wissensmengen wurden hingegen auf alle Rollen gleichmäßig verteilt. Eine Ausnahme bildet hier die Rolle der Besucher_innen oder Touristen und Touristinnen, denen ausnahmslos das kleinste Kärtchen zugeordnet wurde. Viele Wissensquellen geben nur kleine Mengen von Wissen weiter, vor allem temporäre Besucher_innen oder Touristen und Touristinnen, während

[170] Bei der Analyse wurde für jeden Alteri nur eine Rolle berücksichtigt. Falls mehrere Rollen genannt wurden, wurde stets die Verwandtschaft bevorzugt.

[171] Mit Besucher_innen sind meist Menschen gemeint, die das Dorf oder die Befragten ohne explizite touristische Absichten besuchen, teilweise Bekannte von Bekannten oder Verwandten.

[172] Dabei handelt es sich keineswegs bei allen um leibliche Eltern. Zieh- oder Adoptiveltern werden ebenfalls als Eltern gezählt, da sie die entsprechende Rolle in der Erziehung übernommen haben. Eine Befragte beispielsweise wuchs mit ihrem Onkel auf, da ihre Mutter bei ihrer Geburt gestorben war. Sie nannte als einzige keine Mutter oder Ziehmutter als Quelle für kulinarisches Wissen.

Verwandte (siehe oben Eltern) viel Wissen weitergeben.

Persönliche Nähe

Die Befragten legten je nach dem persönlichen Nahverhältnis zur betreffenden Wissensquelle deren Kärtchen näher oder weiter weg von Ego. Große Kärtchen („sehr viel“ und „viel“ Wissen) wurden signifikant näher ($p^{spearman}<0,001$; r=0,510) an Ego gelegt. Solche Kärtchen finden sich in keiner Netzwerkkarte weit von Ego entfernt, während kleine Kärtchen („wenig“ Wissen) tendenziell ihren Platz in größerem Abstand von Ego fanden. Da die meisten großen Kärtchen Verwandte repräsentieren, besonders solche mit einem Naheverhältnis, ist das keine Überraschung. Nahestehende Personen geben größere Wissensmengen weiter.

Kontakthäufigkeit

Die Kontakthäufigkeit ist in den erhobenen Netzwerken speziell zu behandeln, da es sich bei diesen persönlichen Netzwerken gleichzeitig um Erinnerungsnetzwerke handelt, die das gesamte Leben der Befragten umspannen. Das Kontaktnetzwerk hingegen ist ein „gegenwärtiges“ Netzwerk, es repräsentiert die aktuelle Situation der Befragten. Bereits Verstorbene müssen daher in der Analyse gesondert behandelt werden. Fast ein Drittel all jener Menschen, die als Wissensquellen genannt wurden, waren bereits verstorben (29,7%)[173]. Die meisten Toten entfallen auf die Verwandtschaft (68,3%). Leben die Verwandten noch, so wird der Kontakt sehr gut gepflegt, das Abreißen eines Verwandtschaftskontaktes wurde kein einziges Mal erwähnt. Alle anderen Rollen sind durch eine signifikant geringe Kontakthäufigkeit charakterisiert ($p^{Chi\text{-}Quadrat}<0,001$). Ebenso unterscheidet sich die Rolle der Lehrenden von Kochkursen von anderen Rollen, da der Kontakt in diesem Fall sehr oft nach dem Kurs versiegt.

Ein Zusammenhang zwischen Kontakthäufigkeit und weitergegebener Wissensmenge lässt sich nur dann herstellen, wenn auch die Toten berücksichtigt werden, da hier zwei zeitlich unterschiedliche Netzwerke vorliegen: einerseits ein Erinnerungsnetzwerk (Wissensquellen) und andererseits ein aktuelles Kontaktnetzwerk. Größere Wissensmengen werden im Kontaktnetzwerk dabei tendenziell von Personen weitergegeben, mit denen die Befragten häufig in Kontakt stehen, während geringe Wissensmengen eher von Personen weitergegeben werden, mit denen kein Kontakt mehr besteht (n=9, f=97, p=0,001, $r^{Spearman}=0,324$).

Wissensweitergabe

Die Ausprägung der oben bereits beschriebenen Komponenten Wissensempfänger_in, Wissensquelle und Wissensinhalt ist ausschlaggebend für die Art der Wissensweitergabe.

[173] Es wurden viele Personen fortgeschrittenen Alters befragt, womit auch die Anzahl an verstorbenen Verwandten und Bekannten in deren Netzwerken stieg.

Die Aussagen der Befragten deuten darauf hin, dass viel Wissen während der Sozialisierung weitergegeben wird. Die Kinder werden in die im Haushalt stattfindenden Kochprozesse eingebunden, übernehmen bestimmte Tätigkeiten oder werden sogar dazu verpflichtet mitzuhelfen, teilzunehmen oder sogar selber bestimmte Speisen zuzubereiten. Die Wissensweitergabe im Zuge der Sozialisierung geschieht vor allem übers Zusehen, über eigene praktische Erfahrungen und sprachliche Anweisungen oder Fragen. Das in der Sozialisierung erworbene Wissen bildet den Grundstock für die Assimilierung weiteren Wissens. Es umfasst auch die Beherrschung grundlegender Techniken, beispielsweise den Umgang mit einem Ofen oder die Verarbeitung der wichtigsten lokalen Ressourcen wie Maniok und Reis, die in Pozuzo bei keiner Mahlzeit fehlen.

Der Grundstock an Wissen wird dann nach Aussagen der Befragten durch Beobachtungen oder Konversationen erweitert. Diese können einerseits absichtlich darauf abzielen, etwas zu lernen, indem etwa bei Wissenskundigen bestimmte Details oder Rezepte nachgefragt werden oder indem gezielt jemand beim Kochen oder beim Anwenden einer bestimmten Technik beobachtet wird. Andererseits kann Wissen auch in Situationen, die sich zufällig ergeben, aufgenommen werden, etwa durch zufällige Anwesenheit bei der Zubereitung einer bestimmten Speise oder bei Gesprächen, in denen interessante kulinarische Details zur Sprache kommen.

Hat der oder die Wissensempfänger_in das Wissen aufgenommen, so ist es zumindest theoretisch verfügbar. Jedoch erst die erfolgreiche Anwendung und praktische Umsetzung dieses Wissens führt zu dessen vollständiger Aneignung. Dabei wird der Wissensinhalt oft verändert und an die Anforderungen des/der Wissensempfänger_in angepasst, weshalb viele Befragte auch von eigenen Erfindungen und Experimenten sprechen, die sie in der Küche durchführen.

Eine weitere Form gezielter Wissensaneignung sind Kochkurse. Diese sozial organisierten Zusammenkünfte haben einen bestimmten Ablauf. Die Wissensquelle, meist ein Koch oder eine Köchin, gibt aktiv Wissen an interessierte Teilnehmer_innen weiter. Dabei werden mehrere Rezepte zu einem bestimmten Themenbereich zubereitet und von Erklärungen begleitet. Oftmals werden die Teilnehmer_innen dazu angehalten, selber Hand anzulegen. Ein Kochkurs beinhaltet somit eine bewährte Kombination theoretischer und praktischer Wissensvermittlung. Oft werden die Rezepte beim Kurs niedergeschrieben oder als Texte bereitgestellt, um dem Gedächtnis beim Nachkochen auf die Sprünge zu helfen. In Pozuzo fanden in den letzten Jahren einige Kochkurse zu Peruanischer, Italienischer, Deutscher und Österreichischer Küche statt, die auch von einigen der Befragten besucht wurden. Angewandt wird das erlernte Wissen von der Hälfte der befragten Kochkursteilnehmer_innen allerdings nur selten. Gründe dafür sind etwa das Fehlen der nötigen Zutaten in Pozuzo. Ein weiterer Grund ist die Bevorzugung

der eigenen Küche gegenüber neuen und fremden Speisen. Relativ häufig werden Rezepte aus Kochkursen dagegen im Tourismusbereich angewandt[174].

Wissensweitergabe zum Thema Kulinarik erfolgt in Pozuzo durch Sprache (Wort und Schrift), Beobachtung (in situ, Film, Bild), praktische Handlungen (hands-on) oder durch eine Kombinationen der genannten Möglichkeiten. Im Zuge der Wissensweitergabe wird der Wissensinhalt stets transformiert, da das weitergegebene Wissen in einem neuen Gedächtnis und Körper gespeichert wird. Das Wissen des Wissensempfängers oder der Wissensempfängerin kann dem Wissen der Wissensquelle mehr oder weniger gleichen. Zunächst wird das Wissen nur aufgenommen und steht für eine mögliche Anwendung zur Verfügung. Das Wissen wird aber erst dann vollständig verinnerlicht, wenn es praktisch umgesetzt und an die eigene Erfahrungswelt und den eigenen Geschmack angepasst wird.

6.1.3 Wissensweitergabe in der Praxis

Anhand der persönlichen Netzwerkkarten und den darum entstandenen Narrativen wurde ausschließlich sprachliches Wissen erhoben. Die Befragten visualisierten ihre Quellen und behandelten den Prozess ihrer Lerntätigkeit im Bereich der Kulinarik. Neben dem sprachlichen Wissen bleibt vieles aber unausgesprochen. Durch Beobachtung, eigene Lerntätigkeit und ihre Reflexion wird in diesem Kapitel versucht dem Prozess der Wissensweitergabe mehr auf den Grund zu gehen.

Beobachtung von Projekten zur Wissensweitergabe

Eine sehr formalisierte Art der Weitergabe von Wissen sind Kochkurse. In kurzer Zeit wird viel, wie oben bereits angesprochen, theoretisches und praktisches Wissen vermittelt. Folgende Faktoren haben Einfluss über den Lernprozess: der oder die Lehrende, das Klientel des Kurses, die Organisation, sowie Inhalte und Dauer des Kurses. Sie sind u.a. entscheiden dafür, ob das Wissen aufgenommen wird und/oder später zum Einsatz kommt. Im Folgenden werden drei sehr unterschiedliche Projekte der Wissensweitergabe beschrieben, die ich in Pozuzo beobachtete.

<u>Projekt „Intercambio de Campesions“</u>

Es handelt sich hierbei um ein EZA-Projekt (Laufzeit: April bis November 2009) der deutschen NGO „Ecoselber“[175], die sich für den Erhalt des peruanischen Regenwaldes einsetzt. Sie unterstützten ökologischen Landbau von Kakao und Kaffee. Dazu gehört die Verbesserung der Lebensbedingungen der Bauern und Bäuerinnen, ihrer eigenen Landwirtschaft und Küche. In dem hier dargestellten Projekt wurden aus höher gelegenen Regenwalddörfern in Tingo Maria Bauernpärchen, die Interesse und auch Mittel zur späteren Umsetzung hatten, auf den Beispielhof von Augustin Egg und Rebeca

[174] So ist in Pozuzo eine Pizzeria entstanden, und das Wiener Schnitzel hat Eingang in die Restaurantmenüs gefunden.
[175] http://www.ecoselva-verein.de/index.php?id=12

Vogt nach Pozuzo geholt. Dort verbrachten sie jeweils ein bis zwei Wochen. Sie erlernten dort praktisches Wissen (Viehhaltung, Speisenzubereitung etc.), das sie danach selber einsetzen und in ihrem Dorf weitergeben sollten. Im besten Fall konnten die Bauernpärchen in ihrem Dorf später selber Beispielhöfe aufbauen. Eine deutsche Praktikantin betreute das Pärchen jeweils bei ihrer An- und Abreise sowie während ihres Aufenthalts. Sie war daher im Haus anwesend, beteilige sich aber nicht immer bei den Kochsessions für die Rebeca Vogt zuständig war.

Ich war insgesamt an vier Tagen anwesend, in denen neben der Herstellung von Zuckerrohrsirup vor allem Rezepte von Speisen aus lokal einfach zugänglichen Ressourcen gekocht wurden. Der Sinn dabei war, dass die Bäuerin lernte, lokale Ressourcen für die Küche zu verwenden, um dadurch weniger vom Markt abhängig zu sein. Wir kochten auf dem geschlossenen Holzherd u.a. Briala, Reisknödelsuppe, Strudelarten, Brote, Brennsuppe, Bananenmehl, Pitucachips, kandierte Zitrusfrüchte und Inkanüsse. Pro Tag wurden jeweils mehrere Speisen parallel für das Mittagessen oder spätere Snacks zubereitet.

Rebeca erklärte eher wenig über die Zubereitung sondern hauptsächlich über den Vorteil der verwendeten Zutaten (etwa lokal und/oder billig) oder ähnlichem. Wir sahen zu, wie sie kochte, manchmal zeigte sie Arbeitsvorgänge vor, die dann jemand anderer übernahm. Ich versuchte die Rezepte zu notieren und die Prozesse zu fotografieren, was bereits eine Herausforderung war, da Rebeca sehr schnell, dazu parallel mehrere Gerichte kochte und niemals Mengen angab. Die Bäuerin war sehr schweigsam und fragte kaum etwas[176], sah Rebeca zu, machte sich wenige Notizen und erledigte Arbeiten, die ihr Rebeca antrug, wie Gemüse schneiden oder Mais reiben. War das Essen fertig so wurden alle Anwesenden gerufen und gemeinsam gegessen.



Abbildung 29: Linkes Foto: Zubereitung von Mazamorra de plátano. Rebeca Vogt mit deutscher Praktikantin und Bäuerin (Palmira 2009). Rechtes Foto: Zubereitung von einem Sternfrucht-Dessert. Die Bäuerin hilft und beobachtet gleichzeitig ihre Lehrerin (Palmira 2009).

In diesem Projekt ging es also um das Erlernen von einfachem, praktischem Wissen das weniger über Sprache, sondern vor allem über Beobachtung und Mimesis weitergegeben wird. Dabei wurden so viele Gerichte wie möglich gezeigt, um den Lernenden ein

[176] Abgesehen von der Tatsache, dass es zu ihrem andinen Habitus gehört, schüchtern zu sein, ist es auch möglich, dass eine Sprachbarriere (Quechua vs. Spanisch) bestand.

umfassendes Wissen von der Verwendung lokaler Ressourcen für die Küche zu vermitteln. Unsicher bleibt, ob die Bäuerin das so erlernte Wissen mitnahm und später anwandte.

Schulprojekte zur „Gastronomia de Pozuzo“

Ein weiterer Kursblock in dem Rebeca Vogt als Lehrende tätig war, ist das Projekt “Patrimonio Gastronomico y Desarrollo de Capacidades Juveniles” der Lehrerin Yari Cusis in der Secundaria “Tupac Amaru”, das vom Ministerium unterstützt wird. Ziel des Projektes ist es, Kulinarik in die Bildung mit einzubeziehen, um zu vermeiden, dass gastronomischen Bräuche verloren gehen. Da in Pozuzo bereits typische Speisen vor dem Vergessen stehen, hat Yari es sich zur Aufgabe gemacht die Rezepte zu sammeln, um das Wissen weiterzugeben. Das Projekt könnte ihrer Meinung nach in der Zukunft ökonomischen Vorteil bringen, indem die Schüler_innen (bei Veranstaltungen) Essen verkaufen. Im Zuge des Projektes fanden mehrmalige halbtägige Kochkurse für Schüler_innen im 9./10. Schulpflichtsjahr statt. Ich war allerdings nur bei einem Termin anwesend. Im Vorjahr war aus dem Projekt bereits eine Rezeptsammlung hervorgegangen, die sie zukünftig als Kochbuch zum Verkauf an Touristen[177] veröffentlichen wollen.

Der Kochkurs, an dem 36 Schüler_innen teilnahmen, fand im Haus von Yari Cusis und Helmut Egg in einem relativ zwanglosen Rahmen statt. Auf dem Lehrplan standen Strauben, Palatschinken, Hasenohren, Yuca Kiachalan und Budin. Beim Teig machen wurden die jeweiligen Zutaten für ein Rezept auf den Tisch gestellt. Rebeca rührte die Masse zusammen, wobei sie hauptsächlich über die Zutaten (z.B. Backpulver könne man weg lassen) sprach, aber so gut wie keine Mengenangaben machte. Die Schülerinnen fragten allerdings immer wieder nach der verwendeten Menge, Konsistenz oder Austauschbarkeit von Zutaten. Danach übernahmen kochwillige Schüler_innen das Rühren oder Kneten. Rebeca gab dazu wenn nötig erklärende Kommentare, etwa über die Konsistenz des Teiges. Es wurde dann parallel an der Fertigung der verschiedenen Nachspeisen gearbeitet. Waren beim Teig machen alle anwesend, wurden weitere Arbeiten, wie das Schneiden oder Frittieren von Teigstücken aufgeteilt, wobei sich ein paar Mädchen abwechselten. Die Mehrzahl der Burschen absentierten sich im Laufe des Vormittags immer mehr und wurden nur zum Holz bringen für den Herd eingeteilt. Nur wenige Schüler_innen notierten, was sie gesehen hatten. Es zeigte sich in den praktischen Arbeiten an den Handfertigkeiten, dass manche von ihnen bereits Kenntnisse, während andere überhaupt keine Erfahrung hatten.

[177] Ergebnisse eines anderen Projektes des Tupac Amaru zu lokalen Pflanzenarten in Pozuzo wurde mit Hilfe vom PRODAPP 2006 als Broschüre publiziert.



Abbildung 30: Kochkurs von Rebeca Vogt für das Schulprojekt des Tupac Amaru. Linkes Bild: Rebeca Vogt zeigt, wie Palatschinkenteig gemacht wird (Palmira 2009). Rechtes Foto: Schülerinnen machen Palatschinken (Palmira 2009).

Ziel der Kochkurse war es, das Wissen typischer Pozuziner Rezepte an die Pozuziner Jugend weiterzugeben, um die lokalen Bräuche zu bewahren und ihnen Möglichkeiten in der Gastronomie und/oder Tourismus zu eröffnen. Wie oben erfolgte die Wissensweitergabe hauptsächlich durchs Zeigen und weniger über sprachliche Erläuterungen. Da viele Personen anwesend waren, ist das Erlernte sicherlich vom Interesse und Involvierungsgrad der/des Einzelnen abhängig. Neben dem praktischen Wissen des Zubereitens, das sicher nur wenige „begriffen", wurde aber für alle das Wissen vermittelt, dass die dort erlernten Rezepte typisch für Pozuzo sind. Dieser Vorgang trägt zur Konstruktion und Aushandlung einer typischen Pozuziner Küche bei. Darüber hinaus wird Zugehörigkeit hergestellt, die sich auf öst.-dt. kulinarischen Erinnerungen gründet. Dies zeigt sich in dem Heft, das aus dem oben genannten Kurs sowie dem Kurs des Vorjahres im Zuge des 150-jährigen Jubiläums der Einwanderung entstanden ist. Sie danken darin den „Nalas" (Großmüttern) *„por compartirnos sus conocimientos tradicionales que hoy exaltan la gastronomía de Pozuzo"* (Cusis und Insitution Educativa Tupac Amaru, 2009:2). Die darin enthaltenen Rezepte werden also als traditionelles Wissen bezeichnet und heute als Pozuziner Gastronomie gerühmt (siehe weiter unten S.195 Tabelle 19).

Da das Projekt in der Schule lokalisiert ist, hat es eine relativ große Reichweite. Die Weitergabe von praktischem Wissen ist zwar aufgrund der großen Teilnehmeranzahl und dem unterschiedlichen Interesse der Schüler_innen und dem zeitlichen Rahmen beschränkt, aber umso mehr Wissen wird über die Bedeutung der Speisen vermittelt und auf einer Gemeinschaftsbasis aktiv überliefert. Sie werden so im kollektiven Gedächtnis gespeichert oder erneuert, was zur gemeinschaftlichen kulinarischen Erinnerung beträgt.

Kochkurs (Cámara de Turismo)

Einige Restaurants und Pensionen in Pozuzo gehören der Cámara de Turismo an. Sie organisiert u.a. auch Kochkurse, an denen ihre Mitglieder teilnehmen können. Während meiner Feldforschungszeit fand in der Gaststätte „Mango" ein von Alex Neuhaus geführter Kurs statt. Er hat in Deutschland die Bäcker- und Konditorlehre besucht und führt seit längerem eine deutsche Bäckerei in Lima. Da er der Sohn einer in Pozuzo lebenden Deutschen ist, besucht er das Dorf immer wieder. Bei einer dieser

Gelegenheiten gab er zwei Nachmittage lang einen Backkurs, bei denen er Brotvariationen, Blätterteig, Strudel und auf besonderen Wunsch der Teilnehmenden auch Laugengebäck (Brezel) durchnahm. Die teilnehmenden acht Frauen und zwei Männer[178] bezahlten jeweils einen Beitrag von 20 Soles für die verwendeten Zutaten, da Alex den Kurs unentgeltlich hielt. Vor Ort stand eine große Knetmaschine zur Verfügung, die aber kaum zum Einsatz kam, da sie in den privaten Haushalten später auch nicht zur Verfügung stehen würde. Ich erklärte mich gemeinsam mit Johanny Zevallos bereit Aufzeichnungen und Fotos zu machen, sie digital zu verschriftlichen und allen Anwesenden anschließend zur Verfügung zu stellen.

Alex erklärte jeweils die Zusammenstellung der Zutaten, wie der Teig geknetet wird und wann er fertig ist (Reißprobe). Er zeigte immer den ersten Teil vor, dann mussten die anderen Hand anlegen und abwechselnd weiter machen, wobei die anderen zusahen, Kommentare gaben und scherzten. Nachdem die Teige zur Weiterverarbeitung fertig waren, erklärte und zeigte er beim Blätterteig Formen sowie Füllungen mit alternativen Zutaten, wobei er zu Experimenten im Kurs anregte, indem er alle aufforderte mögliche Zutaten mitzunehmen. Dann wurden Ideen und Neukreationen von den Teilnehmer_innen verwirklicht. So wurde der Blätterteig auf verschiedene Arten geformt (Strudel, Hörnchen, Salzstangen, Dreiecke, Beugerl) und gefüllt (Schokolade, Sternfrucht etc.). Mit dem Strudel, dessen Teig (Mehl, Ei, Öl, Wasser, Salz) anders als die Pozuziner Varianten ist, hielt er es ebenso. Er füllte einen Strudel mit Äpfeln und zeigte wie er gerollt wird, während der restliche Teig experimentierfreudig von uns mit unterschiedlichen präperierten Sternfrüchten und Naranjitos gefüllt wurde. Die Qualität der Ergebnisse war unterschiedlich. Sie wurde von allen beurteilt und Verbesserungsvorschläge diskutiert (mehr Zucker, weniger Feuchtigkeit etc.).

Interessant war, dass Alex zunächst kein Laugengebäck zeigen wollte, da es seiner Meinung nach keinen Sinn hatte. Denn die Lauge importiere er selber aus Deutschland, da es für Gebäck in Peru nicht verwendet wird und so seines Wissens auch nicht erhältlich sei. Für ihn war wichtig, dass nur lokale oder zumindest leicht erhältliche Zutaten Verwendung finden. Da die Brezeln, die Alex zu den 150-jährigen Jubiläums-Feierlichkeiten gemacht hatte, alle ziemlich beeindruckt hatten, überredeten sie ihn, trotz der schwer beschaffbaren Ressource, die Brezeln zu zeigen. Ein paar Teilnehmerinnen bestrichen ein paar Brezeln mit Ei, statt sie in Lauge zu tauchen, um herauszufinden, wie sie im Vergleich zu den anderen schmeckten. Der Geschmack der in Laugen getauchten Brezeln kam bei allen weit besser an, aber angesichts der Schwierigkeit die Lauge zu besorgen, schien es immerhin eine gangbare Option. Alex hatte noch Lauge übrig und

[178] Der Kurs war sehr kurzfristig organisiert worden und die Information darüber gelangte nicht zu allen Mitgliedern der Cámara Turística über den offiziellen Weg des Vorsitzenden. Zwei teilnehmende Personen erfuhren so erst durch mich über den Kurs. Ich hatte vom Vorhaben des Kurses zufällig schon früher erfahren, wurde aber sehr kurzfristig über das tatsächliche Stattfinden und den Zeitpunkt informiert. Ich durfte so wie noch andere als Nicht-Mitglied teilnehmen, anscheinend wurde das vom Vorsitzenden aber nicht unbedingt gern gesehen. Seine Informationspolitik rund um Kochkurse wird von Seiten der Nicht-Mitglieder kritisiert.

verteilte sie nach dem Kurs an die einzelnen Teilnehmer_innen, die sie haben wollten. Er versprach, dass die Teilnehmer_innen zukünftig bei Bedarf über seine Mutter von ihm Lauge kaufen könnten.



Abbildung 31: Kochkurs von Alex Neuhaus (Pozuzo 2009). Linkes Foto: Alex zeigt das Zubereiten von Blätterteig. Rechtes Foto: Die Kursteilnehmerinnen belegen ein Blech mit Blätterteighäppchen und verkosten bereits die ersten Eigenkreationen.

Im Gegensatz zu dem Schulprojekt ging es bei dem Kurs um Innovation und Verbesserungen von Rezepten, Qualität und Technik im Bereich der Gastronomie. Die Teilnehmenden waren überwiegend Personen, die in diesem Bereich tätig waren und so mitunter ein wirtschaftliches Interesse daran hatten. Sie besaßen zudem bereits ein praktisches Vorwissen[179], das zu Austausch und innovativen Ideen während des Kurses führte. Das Wissen wurde durch Erklärungen, Vorzeigen, sowie eigene praktische Handlungen weitergegeben, was bei der geringen Teilnehmerinnenanzahl gut funktionierte. Die Erklärungen beinhalteten nicht nur sprachliche Handlungsanweisungen sondern gaben über den Sinn von Zutatenzusammenstellungen und Handlungen genauere Auskunft (z.B. Eigelb macht den Teig geschmeidiger). Es wurde also ein recht umfangreiches professionelles Wissen vermittelt, das der Weiterentwicklung und Verbesserung der Pozuziner Gastronomie dienen sollte. Dabei war die deutsche Herkunft des Bäckers und einiger Backwaren von nicht zu unterschätzender Wichtigkeit, da die Teilnehmer_innen so entsprechend ihrer öst.-dt. Wurzeln die Pozuziner Küche weiterentwickeln können.

Vergleich

Die drei Beispiele zeigen recht deutlich, dass dem Kontext entsprechend, also u.a. je nach Ziel, Ort, Dauer, Lerninhalten, Ausbildung der/des Lehrenden, Vorwissen und Interesse der Teilnehmer_innen des Kurses das Wissen anders weitergegeben wird. Bei dem EZA- und Schulprojekt war die Lehrende aufgrund ihrer praktischen Lebenserfahrung ausgewählt worden, während beim Kurs der Cámara de Turismo ein Lehrer mit professionellem Hintergrund lehrte. Die Kochkurse waren auf die Teilnehmer_innen zugeschnitten. Bei letzterem hatten sie bereits Vorwissen und der Ablauf und die Erklärungen waren dementsprechend ausgerichtet. Ebenso war im EZA-

[179] Nur eine Person der Teilnehmer_innen hatte eine professionelle Ausbildung erhalten. Andere hatten Erfahrung aus der Arbeit in einer Pension oder einem Restaurant.

Projekt das Erlernen durch das Teilen des Alltages, zeigen und mitkochen an die Bedürfnisse der Bäuerin angepasst. Das Schulprojekt lief wiederum dem schulischen Kontext entsprechend ab, in dem die Bewahrung der typischen Pozuziner Speisen und ihre Dokumentation im Vordergrund stand, während beim Backkurs ihre Verfeinerung und Erweiterung der Fokus war. Das EZA-Projekt hingegen diente nicht wie die anderen beiden direkt der Gemeinschaft von Pozuzo, sondern dem Nutzen anderer Personen in einer ähnlichen Situation. Ihr Wissen wurde exportiert, so wie das Wissen von Alex importiert wurde, der sein extern erworbenes Wissen in Pozuzo zur Verfügung stellte.

Eigene Lerntätigkeit und teilnehmende Beobachtung

Im folgenden Abschnitt lege ich die Ergebnisse aus meiner eigenen Lerntätigkeit dar. Es fließt aber auch Wissen aus der teilnehmenden und gezielten Beobachtung ein. Schwerpunkt liegt auf der Art der Weitergabe von kulinarischem Wissen auf nicht-sprachlicher Ebene und welche Faktoren dabei eine große Rolle spielen.

Wissensweitergabe durch Sprache und Praxis

Lange Zeit war praktisches Wissen bezüglich Subsistenzwirtschaft (Fischfang, Landbau, Kochen etc.) für alle Pozuziner_innen zum alltäglichen Überleben notwendig. Arbeiten in Zusammenhang mit der Selbstversorgung waren mit dem Alltag der Pozuziner_innen stark verbunden und wurden schon von Kindesbeinen an gelernt und praktiziert. Besonders die ältere Generation misst den handwerklichen Fähigkeiten nach wie vor große Wichtigkeit bei, die durch ihre alltägliche Praxis in ihren Körpern tief eingeschrieben und durch ihren impliziten Charakter - unreflektiert vom Bewusstsein - schwer mitteilbar sind. Vor diesem Hintergrund wird verständlich, warum das Wissen in Pozuzo vor allem durch Praxis und mündlich weitergegeben wird. Die Mehrzahl meiner „Lehrmeister_innen “ zeigten mir die Rezepte, indem sie das Gericht selber kochten und mich am Prozess beteiligten, begleitet von wenigen Erklärungen. So verrichtete ich dann meist einfache und repetitive Arbeiten, die mir vorher gezeigt wurden, wie das Frittieren der Bananen für den Bananenstrudel oder des Teiges bei Hasenohren oder Zukiachalan. Gegebenenfalls wurde ich angewiesen etwas anders zu machen (etwa die Bananen nicht zu lang zu frittieren). Während die Art der Zutaten (weiße oder gelbe Bananen) und ihre Behandlung (nur goldbraun braten) oft mitgeteilt wird, werden beim Zeigen von Rezepten kaum Mengenangaben - auch nicht bei Teigen - gemacht. Die Anzahl der Arbeitsanweisungen und Erklärungen sowie ihre Begründung halten sich in Pozuzo generell in Grenzen. Den für die Küche zuständigen Personen in Pozuzo ist das dafür nötige Wissen im Körper eingeschrieben. Da ihr Erfahrungsschatz im Umgang mit dieser Art von alltäglicher Küche groß ist, besitzen oder verwenden nur die wenigsten von ihnen Kochbücher, Rezeptsammlungen oder handgeschriebene Rezepte.

Schrift als Medium zur Wissensweitergabe

Die Verwendung von schriftlichen Rezepten oder die eigene Verschriftlichung von Rezepten sind besonders bei der älteren Generation nicht üblich. Ein Grund dafür ist

sicherlich, dass es sich bei den Siedler_innen vor allem um Bauern und Bäuerinnen handelte, bei denen Schrift keine so große Rolle spielte als beim Bürgertum. Ein weiterer Grund ist zudem, dass erst im Zuge des Anschlusses an die Straße und die Verbesserung der Infrastruktur zusätzlich zu Volksschulen „Primarias“ auch Grundschulen “Secundarias“ gegründet wurden. Besuchten die Mehrzahl der Pozuziner_innen bis dahin nur vier oder fünf Schulstufen, konnten sie dann vor Ort ihre gesamte Schulpflicht von elf Jahren ableisten. Besonders Familien mit öst.-dt. Wurzeln legen heute Wert auf Bildung. Dadurch hat die jüngere Generation einen anderen Zugang zur Schrift als die ältere Generation, die, wenn überhaupt, nur wenige Jahre die Schule besucht hat und nur beschränkten Zugang[180] zu oder wenig Interesse an Büchern oder Schreibmaterialien hatte. Es ist daher nicht verwunderlich, dass besonders die ältere Generation kaum Kochbücher besitzt oder Rezeptsammlungen verwendet, wie bereits bei den persönlichen Netzwerken (S.171) gezeigt wurde. Nur eine einzige Person nannte (zwei) Kochbücher, eines davon - „Was koche ich heute?“ (Ziegenbein und Eckel, 1933) - erbte sie von ihrer Tante, die eine Lehrerin im Dorf war. Öffentlich zugängliche Kochbücher fand ich in Pozuzo Centro lediglich zwei: „La Cocina de nuestras días - Cocina Peruana e Internacional“ (Bryant, 1996) in der Schulbibliothek des Tupac Amaru und „Buffet“ (Editores, 2005) in der Bibliothek der Municipalidad. Insgesamt existieren in Pozuzo also kaum schriftliche Quellen zur Kulinarik (mehr dazu S.195). Den Pozuziner_innen ist das viel praktizierte Wissen stattdessen in „Fleisch und Blut“ übergegangen, bildet ihren Habitus und zeigt sich in der Hexis. Bei der jüngeren Generation hingegen ist die Situation anders. Wie oben gezeigt wurde, gibt es bereits Schulprojekte, die Rezepte thematisieren und mit ihnen auf schriftlicher Basis arbeiten. Es gibt in der Schulbibliothek zwar nur ein Kochbuch, aber die Bereitschaft und Gewohnheit mit schriftlichen Texten auch in diesem Bereich zu arbeiten, ist sicherlich um einiges gestiegen.

Verschriftlichen von nicht-sprachlichem Wissen

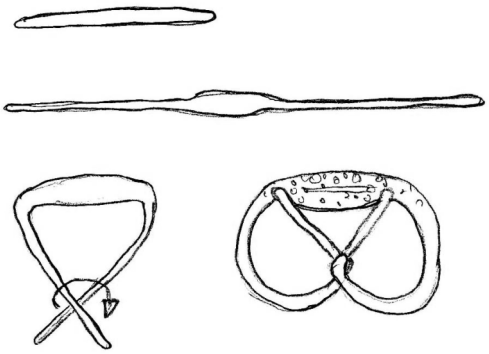
Wie oben dargestellt wurde, ist ein Großteil des kulinarischen Wissens implizites oder nicht-sprachliches Wissen und wird durch Zeigen oder praktische Tätigkeiten weitergegeben. Manche Tätigkeiten lassen sich einfacher in Worte fassen und zusätzlich als Erklärung zu einer Handlung formulieren, während andere Handlungsabläufe nur sehr schwer in verständliche und nachvollziehbar Worte zu fassen sind. Ein anschauliches Beispiel dafür findet sich in der Beschreibung meiner Beobachtungen beim Backworkshop:

> *„Dann formte er die Brezeln, indem er die Würste auf beiden Seiten länger ausrollte, sodass in der Mitte ein dicker Teil blieb, der zwei lange dünne „Arme“ hatte. Dann formte er (in der Luft) ein V, machte einen Überschlag mit den Enden*

[180] Ausnahme bilden nur ganz wenige Personen, die damals auf Schulen außerhalb Pozuzos geschickt wurden und eher zu den besser gestellten Familien gehörten. Einige davon übernahmen öffentliche Ämter oder lehrten in der Schule.

und klebte diese an die dicken Seiten - Brezelform (ist bissl schwer zu beschreiben)“ (TB_8:143).

Die Formulierung ist allerdings erst beim Eintrag in das Tagebuch entstanden, da meine Notizen des Beobachteten keine Worte sondern Zeichnungen waren, mit deren Hilfe ich den Vorgang festhielt. Diese fügten Johanny Zevallos und ich auch zum Brezel-Rezept, das wir für die restichen Teilnehmer_innen schrieben (Abbildung 32).



„Se enrolla con la mano utilizando la fuerza del cuerpo, en medio se deja una parte gruesa y los extremos delgados a un grueso de 5 mm. Se trenzan los extremos con una vuelta y se pegan los extremos hacia la parte gruesa para obtener la forma del Brezel“ (de la receta).

„Sie werden mit der Hand und mit Hilfe des Körpergewichts - in der Mitte wird ein dicker Teil gelassen, während die Seitenteile auf eine Stärke von ca. 5 mm aufweisen - gerollt. Die Seitenteile werden in einer Umdrehung geflochten und die Enden am dicken Teil festgemacht, um die Form eines Brezels zu erhalten“ (aus dem Brezel-Rezept).

Abbildung 32: Anleitung zum Formen eines Brezels.

Neben der Abbildung ist die dazugehörige spanische Anleitung (hier mit einer deutschen Übersetzung von mir) zu lesen. Ist die erste Niederschrift in meinem Tagebuch noch sehr schlecht formuliert, so verbessert sie sich im danach erstellten Rezept, ist aber nach wie vor ohne Zeichnungen oder jegliches Vorwissen schwer nachzuvollziehen. Schrift ist hier also eine Erinnerungsstütze statt alleinige Handlungsanleitung.

Vorwissen

Das Vorwissen spielt also ebenfalls eine entscheidende Rolle, nicht nur beim entziffern von Rezepten, die schriftlich festgehalten wurden, sondern auch beim Erlernen von Rezepten durchs Erfragen, Beobachten oder Mithelfen. Das Vorwissen betrifft die verwendeten Ressourcen (das Essfertigmachen, Geschmack, Menge, Kochzeit etc.), die Kochtechniken (Sautieren, Frittieren etc.) und das Idealformat des Endprodukts, also wie das Gericht oder Getränk im besten Falle schmecken bzw. aussehen und schließlich serviert werden sollte. Da viele Wissensinhalte in unseren Habitus und Hexis eingeschrieben sind, werden sie als solches oftmals gar nicht wahrgenommen, da sie uns selbstverständlich sind und mehr oder weniger vorausgesetzt werden. Es gehört zum Alltagswissen, zumindest in unserer gewohnten natürlichen Umgebung und Gesellschaft. Während ähnliches Wissen leicht in unserem Gedächtnis andocken kann, fällt das Aufnehmen von vorher völlig unbekannten Wissensinhalten schwerer und dauert wesentlich länger.

So war es eine große Herausforderung bei der Schlachtung einer Henne alle Schritte genau zu beobachten, zu dokumentieren, oder so zu lernen, dass ich ihn später alleine wiederholen hätte können. Da ich nur beim Rupfen der Henne praktisch mithalf, nicht

aber beim Ausnehmen, das mir nur gezeigt wurde, könnte ich diesen Vorgang nur leidlich anhand meiner Notizen und Fotos wiederholen. Ähnlich war es mit Zubereitungstechniken, die sehr langwierig, aufwendig und mir zudem fremd waren. Manche davon habe ich dank meiner Mitschrift oder Fotos wiederholt, andere würde ich mir allerdings aufgrund ihrer Komplexität nicht zutrauen ohne weiteres nachzukochen, wie etwa die Pachamanca. Kochen ist genauer betrachtet ein komplexer Prozess, bei dem zeitliche und räumliche Koordination wichtig ist, und darüber hinaus oft viele Handlungen oder Vorgänge parallel ablaufen (müssen). So muss u.a. das Feuer im Ofen die richtige Temperatur - also das richtige Holz und die richtige Menge davon - haben, sowie die Zutaten zubereitet und zu den jeweilig richtigen Momenten zusammen- oder hinzugefügt werden. So war es für mich eine große Herausforderung in einer zweistündigen Kochsituation verschiedene Gerichte parallel zu beobachten oder zu erlernen.

Bei schon bekanntem oder ähnlichem Wissen verhielt es sich anders. So erkannte ich beispielsweise eine Abwandlung der Technik des „Staubens“ in einem Lernprozess wieder. Sofort war mir klar, dass dadurch die Sauce sämiger gemacht werden sollte. Ich merkte mir darauf hin nicht, wie mein Lehrer die Sauce sämig machte - das war unwichtig, da ich die Technik ja im petto hatte - sondern, dass die Sauce sämig zu sein hatte. Ich musste mir also nicht die Technik und ihren Einsatz merken, sondern nur das Merkmal „sämig“ der Sauce des betreffenden Gerichtes. Waren mir die Techniken und die Zutaten bereits bekannt, konnte ich den Vorgängen leichter folgen, Information einfacher aufnehmen und abspeichern und konnte sie auch ohne Erinnerungsstütze (Schrift oder Fotos) wieder abrufen oder die Handlungen sogar selber ausführen. Da das neue Wissen so in das alte integriert wird, ist es oft schwierig im Nachhinein spezielle Wissensinhalte bestimmten Quellen zuzuordnen. Das zusätzliche Wissen fügt sich in das bereits vorhandene Wissen nahtlos ein und wird ohne Lernsituationskontext im Gedächtnis eingespeichert. Bei ganz neuem Wissen dagegen muss ein entsprechendes Muster, Schema oder Prototyp erst aufgebaut werden, so bleibt der Kontext eher im Gedächtnis.

Prototyp oder Ideal-Rezept

Ein ideales Beispiel für ein mir bereits vorher bekanntes Gericht, das ich in Pozuzo beobachtete, ist der Apfelstrudel, den ich bereits in meiner Kindheit gelernt hatte. Es war mir ein leichtes alle Zutaten- und Zubereitungsvarianten zu merken. Gleichzeitig verglich ich die beobachteten Rezepte mit (m)einem Prototyp-Strudel (vgl. „concept first“ Theorie) und ordnete sie je nach Beschaffenheit automatisch in dazupassende Kategorien, die sich wie folgt unterteilten: (1) Variationen, die keinen großen Unterschied machen, also nicht viel vom Idealrezept abweichen wie z.B. Verwendung von anderen, ähnlichen Äpfeln. Dann (2) Variationen, die Geschmacksvorlieben ausdrücken, aber ebenfalls nah am Prototyp liegen, wie z.B. dass Nüsse statt Rosinen in die Fülle kommen und schließlich (3) Variationen, die einen großen Unterschied ausmachen und unter

Umständen eine zusätzliche gesonderte Bezeichnung erfordern. Bei ihnen wird das Idealrezept erheblich verändert, indem z.B. ein anderer Teig Verwendung findet, wie etwa Blätter- oder Mürbteig. Er mag zwar noch die gleiche Form (ausgezogener Teig, der gefüllt und eingerollt wird) haben, aber es ist doch kein Apfelstrudel mehr im Sinne des „Originals“ oder Idealstrudels.

Der Prototyp unterliegt allerdings u.a. persönlichen, familiären, ethnischen, regionalen oder nationalen Gewohnheiten und muss nicht bei allen Personen einer Gruppe gleich sein[181]. Immerhin beruhen die Prototypen jeweils auf unterschiedlichen Erfahrungen und Erinnerungen. So war beispielsweise in Pozuzo stets nur vom Strukel die Rede, der allerdings einen der beiden Pozuziner Strudelvarianten benannte (siehe S. 225). Während der Feldforschung wurde der Bananenstrudel für mich zu einer Unterkategorie des Strudels von dem ich mittlerweile ebenfalls Prototypen eingeschrieben habe.

Austausch von Wissen

Da ich im Gegensatz zu den anderen Gerichten mit dem Apfelstrudel bereits vertraut war, konnte ich Variationen der ersten und zweiten Art beobachten und die Weitergabe und den Austausch von Wissen erfahren (siehe oben zu Lernerfahrung). Ich backte während meines Forschungsaufenthaltes zwei Mal mit denselben Personen einen Apfelstrudel. Während des Vorganges entwickelte sich ein Austausch über Methoden und Erfahrungen. Die interessantesten und in der Situation anwendbaren Varianten (da etwa die Zutaten vorhanden waren) wurden sogleich angewandt und das ausgetauschte Wissen umgesetzt. Vermutlich ist dieser Austausch u.a. darauf zurückführen, dass ich Österreicherin bin und es daher für die Pozuziner_innen nahe liegend ist, dass ich Apfelstrudelbacken kann, sowie, dass beide Köchinnen eher begrenzte und rezentere Erfahrungen hatten und ihnen daher mein Wissen darüber willkommen war. Manche von mir vorgeschlagenen Varianten wurden angenommen und beim nächsten Mal wieder angewandt, andere hingegen verworfen.

Wissensinhalte und -anwendung im Lebensverlauf

Es hängt also auch vom Vorwissen oder bereits gemachten Lernfortschritt des Lernenden ab, wie das Wissen weitergeben wird. Ich kochte in meiner Feldforschung mit vielen verschiedenen Frauen und konnte daher leider keine langfristige „Meisterin-Schülerin“ Beziehung aufbauen, die zwar auf eine Familientradition beschränkt wäre, aber dafür tieferen Einblick in den Lernprozess gewährt hätte (vgl. Dilley, 1999). Die Ausnahme bilden zwei Frauen, bei denen ich öfters kochte. Bei einer davon konnte ich zudem die Weitergabe von Wissen innerhalb der Familie beobachten, da die Tochter ebenfalls anwesend war. So konnte ich beobachten, dass bei der Wissensweitergabe an mich - da für mich die Wissensinhalte oft völlig neu waren - einzelne Schritte erklärt und

[181] So herrschte interessanterweise bereits innerhalb des Projektteams Uneinigkeit, was z.B. einen Gugelhupf ausmacht und welcher Kuchen nun so genannt werden darf und welcher diese Bezeichnung nicht verdient.

gezeigt wurden und ich dann einzelne davon übernahm. Die Tochter hingegen, die bereits praktisches Vorwissen hatte, bereitete die Speisen bereits selber zu und wurde dabei von ihrer Mutter beobachtet und „überwacht". Sie schritt nur dann ein, wenn die Tochter etwas vergaß oder falsch machte, und gab ihr dann die nötigen Anweisungen. Das war ihr wichtig, denn *„mit der Praxis lernt man, daher will ich auch, dass meine Tochter mehr Erfahrung bekommt, damit die Sachen nicht verloren gehen"* (EgoN P29 29:34).

Die Weitergabe von kulinarischem Wissen verläuft in Pozuzo also hauptsächlich in den Bahnen der Sozialisierung, bei der Praxis im Vordergrund steht. Je nach Lebensabschnitt hat das Wissen weniger oder mehr Bedeutung. Kinder und Jugendliche erhalten einen Grundstock an Wissen, der später für die eigene Anwendung und Erweiterung die Basis bildet. Oft muss das Wissen in der Jugend nur dann angewandt werden, wenn die Kochpflichten im Haushalt für kurze Zeit übernommen werden, da beispielsweise die Zuständige krank oder nicht vor Ort ist. Ansonsten helfen sie häufig nur ein bisschen mit oder sind ganz von den Pflichten der Küche befreit. Oft wird erst bei der Gründung eines eigenen Haushaltes oder Restaurants das Wissen dauerhaft praktisch angewandt und somit vertieft. Hat die Person dann bereits mehr Erfahrung und Interesse daran, werden die Wissensinhalte, die leicht versprachlicht werden können, oft mit anderen geteilt oder ausgetauscht.

Wirkung von professioneller Ausbildung

Auffallend ist, dass die Weitergabe von Wissen von den eigenen Lernerfahrungen der Lehrenden abhängt. Besonders deutlich wird das bei Personen, die eine professionelle Ausbildung haben. Durch sie lernen sie die einzelnen Zubereitungsarten und -techniken samt theoretischem und explizitem Hintergrundwissen umfassend kennen. Somit können sie es selber leichter mitteilen. Aber auch in einer professionellen Ausbildung sind das praktische Wissen und die eigene Erfahrung von größter Wichtigkeit. Erst durch diese Kombination von implizitem und explizitem Wissen werden sie befähigt Rezepte in Büchern zu verstehen und an ihren Gusto anzupassen. Dann erst ist es möglich Mengen oder Zutaten zu variieren, da bereits ein Gefühl dafür vorhanden ist „was gut und was nicht so gut sei". Dieses Gefühl - Hexis - hat eine Person vor allem für die Küche mit der sie aufgewachsen ist oder die sie sich später angeeignet hat. So wird die Person in den ersten Jahren vom häuslichen Umfeld geprägt, später aber auch von anderen Quellen, wie u.a. die Schwiegerfamilie, Arbeitserfahrung, Freunde oder Freundinnen (siehe S.171). Dabei werden nicht alle Rezepte in den Körper eingeschrieben, da sie unter Umständen nicht interessant oder zu fremdartig sind.

Weitergabe von kulinarischem Wissen in der Praxis

Vorangestellt ein Zitat von Jordan, die das Zubereiten von Bratknödel in Oberösterreich erforscht hat und darin bereits viele entscheidende Punkte einfängt:

> *"It is a kind of habitus, not only the tacit knowledge of the unwritten recipe, but also the experience to judge when the texture is right (not too dry or too moist) to hold up in a pot of boiling water, and to know the feel of a well-sealed Bratknödel that will act as a perfect, spherical container for the melting fat and spices inside, only revealed at the table with the jab of a fork"* (Jordan, 2008:113).

Zusammenfassend kann also gesagt werden, dass es einen Grundstock von kulinarischem Wissen gibt, das im Körper als Hexis eingeschrieben ist. Es wird entweder bereits in der Kindheit erlernt oder durch wiederholte Praxis angeeignet. Diese Wissensinhalte - vielfach Handfertigkeiten, aber auch ihre soziale Einbettung - werden als implizites Wissen (Habitus) gespeichert und sind schwierig zu versprachlichen. Sie werden oft auf Basis von Beobachtung und praktischen Erfahrungen erlernt und bilden die Basis für den Austausch oder des Aneignens zusätzlichen Wissens. Um Rezepte aus Büchern nachzukochen oder kurze mündliche Erklärungen zu verstehen, ist dieses Grundwissen bereits notwendig. Für den Austausch werden schriftliche, in Pozuzo aber vor allem mündliche, Mittel verwendet.

Die Beherrschung von Grundtechniken ist allerdings eine Vorraussetzung zur praktischen Verwertbarkeit des so erworbenen expliziten Wissens. In Kochkursen werden implizite und explizite Wissensinhalte weitergegeben. Sie bilden aber sozusagen eine Parallelwelt. In kurzer Zeit wird viel geballtes Wissen weitergegeben, was der typischen Art zu lernen insofern nicht entspricht, da zu wenig Zeit für praktische Anwendung und Wiederholung bleibt und gerade diese Wissensinhalte schwer im Gedächtnis bleiben, wenn sie nur oberflächlich angeschnitten werden. Zudem sind die Rezepte meist losgelöst von einem sozialen Kontext, der für die Auswahl der Speisen und den Geschmack sehr wichtig ist. Durch das Teilen von Essen und Geschmacksvorlieben wird Gemeinschaft und Erinnerung daran hergestellt, was beim Kochkurs fehlt. Das ist vermutlich ein Grund, warum nur so wenige Rezepte, die so erlernt werden, tatsächlich im Alltag angewandt werden. Sie müssen in die Essgemeinschaft (Haushalt) eingeführt werden und dort Anklang finden, also sozial verhandelt werden. Letztendlich dienen auch sie zur Stiftung von Zugehörigkeit oder gemeinschaftlichen Erinnerungen, die auf Geschmack basieren. Bei Ehen zwischen Pozuziner_innen mit öst.-dt. und andinen Wurzeln muss eine gemeinsame Esskultur erst verhandelt werden, da die kulinarischen Gewohnheiten mitunter sehr verschieden sind (siehe unten).

Im Bereich der Küche kann also in explizites Wissen - der/die Betreffende weiß theoretisch wie ein Strudel gemacht wird - und implizites Wissen - der/die Betreffende hat die Handfertigkeit den Strudel tatsächlich zuzubereiten - unterschieden werden. Beide Wissensarten treten stets in Kombination auf, denn jemand der zwar keinen Strudel

machen kann, weiß aber unter Umständen wie dieser idealerweise (in seiner Familie/Gemeinschaft/Region) zu schmecken hat, was auch implizites Wissen darstellt. Zusätzlich gibt es verständlicherweise unterschiedliche Grade der Beherrschung von Zubereitungsarten, d.h. dass jemand womöglich einen Strudel prinzipiell zubereiten kann, aber seine Befähigung den erwünschten Geschmack oder Konsistenz zu erzielen, zu wünschen übrig lässt. Diese Befähigung kann durch Wiederholung und Erfahrung verbessert werden. Eine ausreichende Erfahrung führt auch zu Improvisation und Veränderung von Rezepten. So können unterschiedliche Techniken kombiniert werden und Gerichte je nach Ressourcen oder Geschmack verändert werden (Knödel mit Grieß statt Maismehl oder mit/ohne Fleisch) oder neue Rezepte (Apfelstrudel) ausprobiert werden, die sich in weiterer Folge wiederum durch soziales Verhandeln etablieren müssen.

Ob Schrift als Medium zur Wissensweitergabe genutzt wird, hängt zudem von der Position der Gruppe im sozialen Feld ab (Stand, Bildung, Beruf etc.) und deren Habitus, der die Wissenstradition bestimmt. Die Position der gesamten Gruppe oder Teile von ihr kann sich im Laufe der Zeit verändern, wie die Modernisierung in Pozuzo zeigt, die viele Pozuziner_innen der jüngeren Generation den sozialen Aufstieg ermöglicht hat. Innerhalb der Gruppe gibt es daher wiederum unterschiedlichen Positionen (Vermögen, Bildungsgrad, Generation etc.), die durch die Modernisierung verstärkt wurden und Einfluss auf deren Umgang mit Wissen haben. In Pozuzo ist zwar nach wie vor die Praxis das „Um und Auf“, Schrift hat allerdings bereits an Bedeutung gewonnen.

6.2 Tradierung und Erinnerung in der Gemeinschaft Pozuzos

Das kulinarische Wissen wird auf der Gemeinschaftsebene tradiert, indem es innerhalb der Gruppe vertikal von Generation zu Generation oder horizontal innerhalb einer Generation weitergegeben wird. Dieses Wissen wird im kulinarischen Gedächtnis gespeichert, das Teil des kollektiven Gedächtnisses ist. Das kollektive Gedächtnis setzt sich, wie bereits dargestellt (Kapitel 5.3.2, Abbildung 25), aus sozialem wie kulturellem Gedächtnis zusammen. Jene Wissensinhalte, die sozial verhandelt werden und auf mündlicher Basis - mit einer historischen Reichweite von 70 Jahren - weitergegeben werden, sind im sozialen Gedächtnis[182] gespeichert. Das in Riten, Schrift oder anderen Medien eingeschriebene kulinarische Wissen gehört zum kulturellen Gedächtnis, das langfristig auf externen Medien gespeichert ist. Aufgrund der Wichtigkeit des sozialen Gedächtnisses in Pozuzo liegt nur ein kleiner Teil des kulinarischen Gedächtnisses Pozuzos im kulturellen Gedächtnisbereich.

Zum kulinarischen Gedächtnis Pozuzos gehören alle Wissensinhalte, die mit dem Thema Pozuziner Küche zu tun haben. Darunter fallen neben den Speisen auch die Ressourcen und deren Beschaffung, technische Einflüsse sowie historische Veränderungen, die im kollektiven Gedächtnis der Pozuziner Spuren hinterlassen haben und erinnert werden.

Die Speisen selber sind die materialisierte Form des kulinarischen Gedächtnisses. Sie erinnern beispielsweise innerhalb der Familie an die gemeinsame Geschichte, die sich in der eigenen Geschmacksnote und Vorliebe manifestiert. So wird mit jedem Male, die Erfahrung eines bestimmten Geschmackes eines Gerichtes zu teilen, die Bindung stärker. Ähnlich ist es bei Gerichten, die mit bestimmten Feierlichkeiten eng verbunden sind. So erneuert Pozuzo seine Gemeinschaft, indem bei Festen die typische Pozuziner Pachamanca gemacht wird, deren Gewürzmischung ihre eigene besondere Note hat, die an die Zugehörigkeit zu Pozuzo erinnert und sie gleichzeitig stärkt. Bei Speisen kann es - ähnlich wie bei schriftlichen Quellen - der Fall sein, dass nur noch das Material, nicht aber ihre Auslegung überliefert wurde. So kann das Wissen darüber verloren gegangen sein wann die Speise in die Gemeinschaft als typisches Element Eingang fand, oder die Bedeutung der Speise kann sich verändern (von der Festspeise zur Alltagsspeise oder vom „Arme-Leute-Essen“ zum Prestigegericht). In diesem Kapitel werden die kulturellen, sozialen und kulinarischen Erinnerungen der Pozuziner und Pozuzinerinnen dargestellt.

6.2.1 Kulinarik in den Quellen zu Pozuzo

Die Grundlage für das kulturelle Gedächtnis sind Quellen auf langlebigen Trägern wie Schrift oder audio-visuellen Medien. Das soziale Gedächtnis stützt sich hingegen auf lebende Quellen - die Menschen. Für das Erinnern ist nicht nur die Existenz solcher Quellen wichtig, sondern ihre Zugänglichkeit und ob sie überhaupt für Erinnerungsarbeit

[182] Zbinden Gysin widmet sich in ihrer Dissertation der allgemeinen „oral history“ also der mündlich überlieferten Geschichte oder sozialem Gedächtnis (Zbinden Gysin, 2009b:105f).

verwendet werden. So existieren zwar zahlreiche schriftliche und audio-visuelle Quellen zu Pozuzo, aber oftmals nicht vor Ort in Pozuzo, womit sie nicht für Erinnerungsarbeit der Gemeinschaft verfügbar sind. Im Folgenden werden kurz die schriftlichen, audio-visuellen und lebenden Quellen zu Pozuzo vorgestellt.

Schriftliche Quellen

Die Geschichte und Entwicklung Pozuzos ist schriftlich sehr gut dokumentiert. Die Mehrzahl der Quellen wurde von Regierungsbeamten, Reisenden, Pozuzoliebhabern und -liebhaberinnen oder Wissenschaftern und Wissenschafterinnen verfasst. Es gibt nur wenige Quellen, die von Pozuziner_innen selber verfasst wurden, wie etwa Aufzeichnungen von Pfarrer Egg, Briefe aus den Anfängen der Kolonie, die Gemeindezeitung aus den 1990er Jahren oder die als Buch herausgegebenen Geschichten von Andrés Egg Gstir. Wie Abbildung 33 zeigt, gibt es sehr viele deutschsprachige Quellen, von denen allerdings viele in Pozuzo nicht verfügbar sind. Auch viele der spanischen Quellen liegen in Klöstern, Ämtern oder Universitäten. Ein paar Bücher und Dokumente in Kopie über die Geschichte der Migration sind allerdings im Kulturhaus[183] und Museum Schafferer vor Ort vorhanden. Darunter finden sich ein paar Bücher zu der Geschichte Pozuzos wie auch Bildbände und Romane (u.a. Braumann, 1958; Gundolf, 1972; Kauffmann Doig und Bohm, 1982). Viele der deutschsprachigen Berichte und Romane geben ein verklärendes und einseitiges Bild der Siedlung wieder und sind von Euro- zuweilen auch von Tirolzentrismus geprägt (vgl. Steinicke und Neuburger, 2009b).

Dass es in Pozuzo so wenige Bücher gibt, ist höchst wahrscheinlich auf die Zusammenstellung der Gruppe der Siedler_innen zurückzuführen. Gerstäcker, der die Kolonie wenige Jahre nach ihrer Gründung besucht hat, schreibt, dass es sich bei den Siedler_innen um Menschen aus den arbeitenden Klassen handelt, die zudem aus sehr ärmlichen Verhältnissen stammen, sehr wenig Bildung besitzen und daher kaum lesen[184]. Wie er beobachtete, setzte sich damals die private Bibliothek der Leute in Pozuzo hauptsächlich aus Gebetsbüchern und manchmal ein paar Sprachbüchern zusammen (Gerstäcker, 1863). Selbst heute noch besitzen nur wenige Pozuziner_innen Bücher. Die Gewohnheit Bücher zu lesen, ist ebenso nicht sehr verbreitet. Zudem kommt, dass nur sehr wenige Pozuziner_innen Deutsch (lesen) können.

[183] Darunter sind viele Dokumente, die Augustin Egg gesammelt hat. Er ist einer der wenigen Pozuziner, die viel Literatur über Pozuzo und über landwirtschaftliche und botanische Themen besitzen.

[184] Er stellte zu seinem Entsetzen fest, dass keiner der Siedler_innen in der Zeitung die Artikel über die Gefahr der Migration nach Amerika gelesen hatte, bei denen auch er mitgewirkt hatte.

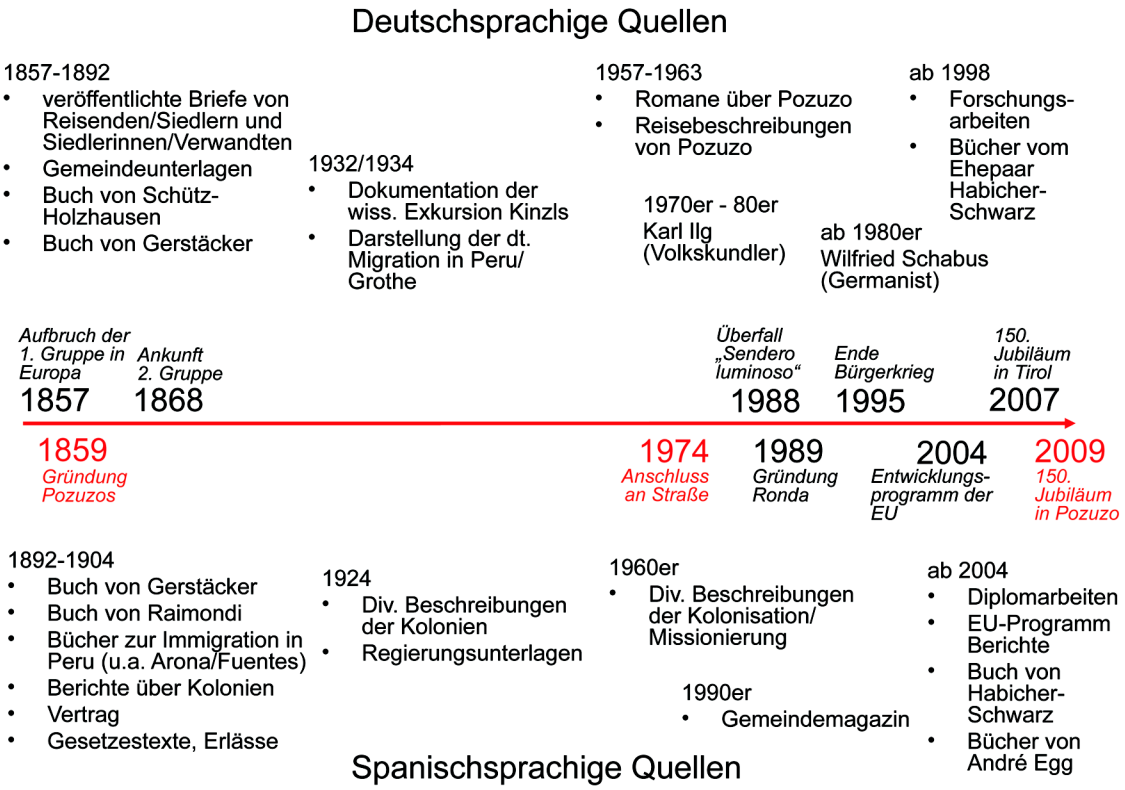


Abbildung 33: Übersicht der deutsch- und spanischsprachigen Quellen zur öst.-dt. Siedlung Pozuzo ab deren Entstehung 1859 bis 2009.

Die schriftlichen Quellen beschäftigen sich zudem überwiegend mit der Migrationsgeschichte und den Beschreibungen der Siedlung oder ausgewählten wissenschaftlichen Themen (Sprachentwicklung, Demographie, Ethnizität etc.)[185]. In einigen Quellen werden vor allem die Landwirtschaft und Ressourcen für die Küche ausführlich beschrieben. Die Küche hingegen nimmt darin einen untergeordneten Stellenwert ein und wird meistens nur kurz erwähnt. Es existieren keine Bücher zu dem Thema, sondern nur informelle Kopien (S.195). Hier werden nur ein paar exemplarische Beispiele aus den unterschiedlichen Epochen der deutschsprachigen Literatur und spanischsprachige Bücher dargestellt, die bis auf den Artikel von Schabus (1992) alle auch in Pozuzo zu finden sind:

Gerstäcker beschreibt, dass er bereits auf seinem Weg nach Pozuzo rund um Panao 1861 vorzüglichen Guarapo (Huarapo) - vergorenen Zuckerrohrsaft - zu trinken bekam. *„Der Fruchtsaft wird mit einem Viertel Wasser gemischt, dann gekocht und viel abgeschäumt, bis er auf die ursprüngliche Quantität des Saftes eingekocht ist. Dann lässt man ihn abkühlen und gießt ihn in ein irdenes oder hölzernes Gefäß zum Gähren [sic]. Nach drei Tagen ist er gewöhnlich gut“* (Gerstäcker, 1863:57). Da er den Huarapo als etwas Unbekanntes beschreibt, ist anzunehmen, dass die Pozuziner_innen diese Gewohnheit von der lokalen peruanischen Bevölkerung übernommen haben. Gerstäcker

[185] Die Beschreibung der Siedlung (Kapitel 2) basiert auf den schriftlichen Quellen.

erwähnt außerdem neben dem vielen Kaffee, den er stets bei seinen Besuchen bekommt, auch getrocknetes Fleisch und das für seinen Geschmack vortreffliche Brot, das damals bereits aus Maismehl, Eiern und Yuca gebacken wird (Gerstäcker, 1863).

Schmid-Tannwald beschreibt 1957 seine kulinarischen Eindrücke aus Pozuzo, einschließlich Nudelsuppe mit Würsten, Schweinebraten und *„Siedefleisch - gutes, weiches, mit süß-saurem Kren (Meerrettich; gibt es sonst nirgendwo in Peru; den hatten wohl die ersten Siedler aus Österreich mitgebracht)“* (Schmid-Tannwald, 1957:107).

Schabus erwähnt 1992 in einem Artikel der Tageszeitung „Die Presse“, in dem es ihm bei den erwähnten Speisen vor allem um die Tiroleser Bezeichnungen geht, die Bananenkiachal, Knödel, Gruipm, Meerschweinchen und Strukl (Schabus, 1992).

In der schriftlichen Dokumentation des Besuches der Pozuziner Delegation in Tirol 2007 von Karin Zbinden widmet sich ein Kapitel auch dem Essen und Trinken. Darin stellt sie kurz die Pozuziner Küche vor, die neben Gerichten mit öst.-dt. Wurzeln (Reisknödel, Bananenstrudel, Maisbrot) bereits viele peruanische Gerichte (Caldo de gallina, Aji de gallina) beinhaltet (Zbinden Gysin, 2009c). Sie erwähnt aber bereits in ihrer Diplomarbeit typische Gerichte, die 2004 in Restaurants angeboten wurden und Teil des Ethnotourismus sind. Sie nennt wörtlich Knödelsuppe, Brennsuppe, Frittatensuppe, Schittelsuppe, Reisknödel, Karbanatla, Tafelspitz, Wiener Schnitzel, Kartoffelsalat, Bananenstrudel, Kiachlan und Kropfen (Zbinden Gysin, 2005:57).

Im spanischsprachigen Buch von Habicher-Schwarz finden sich drei Beispielbilder von der *„exquisita cocina pozuzina“*, darunter frittierte Reisknödel, Bananenkiachaln, Maisbrot, Strauben und gebratenes Fleisch mit Reis und Yuca (Habicher-Schwarz, 2008:178).

In einigen Anekdoten Andrés Eggs ist auch von Kulinarischem die Rede, wie beispielsweise bei der Geschichte über *„el molde de chancaca de Pancho“* bei der er sich (als Jugendlicher) bei seinem Versuch das Chancaca aus der Form zu schneiden selber verletzt und das Chancaca dabei verliert (Egg Gstir, 2008).

Es kann also festgehalten werden, dass es sehr unwahrscheinlich ist, dass sich das kulinarische Gedächtnis der Pozuziner_innen auf schriftliche Quellen stützt, da sowohl die Anzahl schriftlicher Quellen als auch der Zugang zu ihnen beschränkt ist, und darin außerdem nur selten das Thema Kulinarik angeschnitten wird.

Audio-visuelle Quellen

Seit es technische Möglichkeiten gibt, Ton und Bild aufzuzeichnen, wurden sie auch für die Dokumentation Pozuzos genutzt. Besonders Wissenschafter bedienten sich schon früh dieser Techniken. So gibt es über Pozuzo bereits Bildaufnahmen der Exkursion Kinzels aus den 1930er Jahren, deutschsprachige Filmdokumentationen aus den 1950er Jahren und umfassende Tonaufnahmen vom Tirolés für Sprachforschungen ab den 1980er Jahren. Ab den 1990er Jahren wurden zunehmend deutsch- und

spanischsprachige Filmdokumentationen gedreht (Abbildung 34). Die Municipalidad von Pozuzo hat im Zuge des 150-jährigen Jubiläums etwa Werbe- und Dokumentationsfilme in Auftrag gegeben, um die Feierlichkeiten filmisch zu dokumentieren und diese für touristische Werbezwecke nutzen zu können. Gleichzeitig entstanden dokumentarische Filme von Südtiroler, Tiroler und Bayerischen Produzenten.

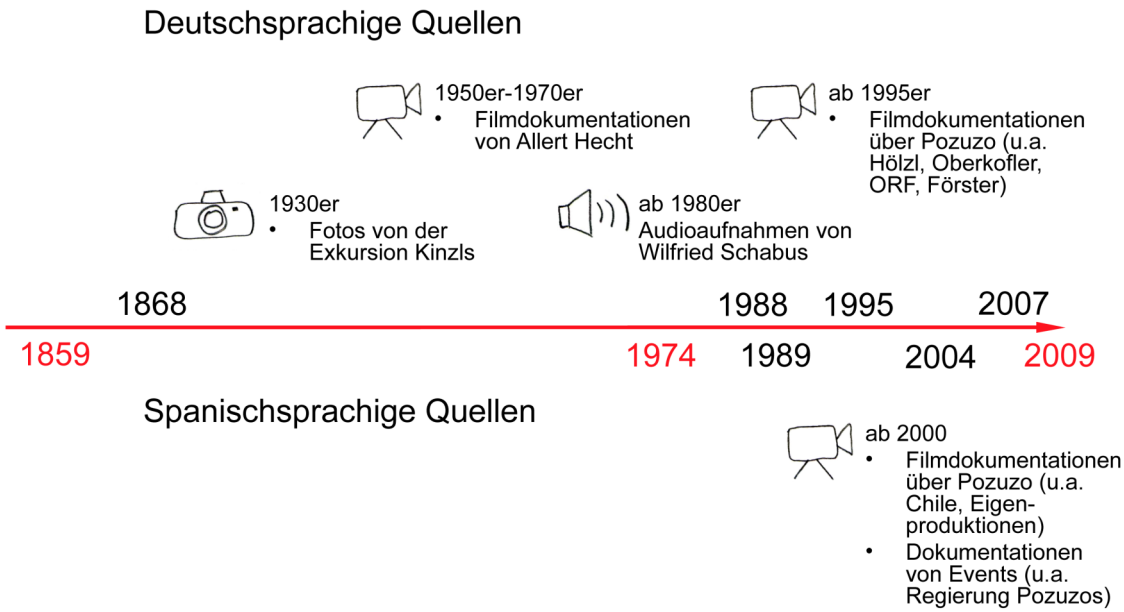


Abbildung 34: Audio-visuelle deutsch- und spanischsprachige Quellen zu Pozuzo von 1930 bis 2009. Für die Bedeutung der Jahreszahlen an der Zeitachse siehe Abbildung 33.

Ähnlich wie bei den schriftlichen Quellen nimmt die Kulinarik bei audio-visuellen Quellen einen eher geringen Stellenwert ein. Die Tonaufnahmen für die sprachwissenschaftliche Untersuchung von Schabus beinhalten dank des umfassenden Fragenkatalogs auch einige Wörter und Erzählungen, welche die Küche betreffen. In den Filmdokumentationen über Pozuzo nimmt vor allem die Geschichte der Auswanderung und Besiedelung Pozuzos durch die öst.-dt. Migranten und Migrantinnen großen Raum ein.

In einigen spanischsprachigen Werbefilmen und -dokumentationen werden u.a. typische Gerichte kurz vorgestellt. Auffallenderweise finden sich darunter Bistec roulade, Gulasch-Spätzle, Cocktail de Naranjito und Wiener Schnitzel, die eigentlich „neue“ Pozuziner Gerichte sind (PromPerú, 2008). Es werden aber auch Milchprodukte, Honig und Kaffee als Produkte, die lokal zu erwerben sind, vorgestellt. Zudem werden oftmals Würste (u.a. Cecina, Speck) und die Pachamanca als typische Speisen gezeigt. Auch sind Szenen von Feierlichkeiten, bei denen Parillada gemacht werden, zu sehen (Tudela Iturbe, 2008a; Tudela Iturbe, 2008b; Tudela Iturbe, 2009a; Tudela Iturbe, 2009b). Da sie Touristen und Touristinnen ansprechen, zeigen sie vor allem das Speisenangebot der Restaurants und der Feste. Eine chilenische Dokumentation zeigt hingegen eher die alltägliche Küche (Reis, Yuca, Salat und eine Fleischsorte). Bei dieser Szene einer Pozuziner Familie am Mittagstisch wird als Nachtisch der Strudel im Milchbad kredenzt. Es wird zudem erwähnt, dass sie die prähispanische Gewohnheit Meerschweinchen zu

essen, von der Andenbevölkerung übernommen haben (Chaskal, 1995). Nur eine spanischsprachige Dokumentation erwähnt die Pozuziner Küche überhaupt nicht, sondern rückt die sozialen Veränderungen der letzten Jahre ins Zentrum (Förster und Marroquin-Winkelmann, 2006).

Bei den deutschsprachigen Dokumentationen wird die Küche kaum (Imago-Film, 2007), wenn überhaupt erwähnt (Bachnetzer, 2010; Hollweck und Penn, 1997). So werden in zwei Filmen etwa die Meerschweinchen mit dem Hinweis erwähnt, dass sie hier gegessen werden (Bachnetzer, 2009; Schätzer, 2001). Die Pachamanca wird als Festtagsmahl für die Hochzeit (Schätzer, 2001) und die Einweihung der Kirche (Allert Hecht, 1976) gezeigt. Ansonsten finden noch Yuca, Maisbrot und frittierte Bananen Erwähnung.

Lebende Quellen

Zu den lebenden Quellen zählen alle mit Pozuzo verwobenen Menschen, die am Leben sind. Damit ist der Zugriff auf die Quelle zeitlich limitiert. Beim Ableben einer Person geht ihr Wissen verloren, sofern sie es nicht schriftlich notiert hat, oder audio-visuelle Aufnahmen hinterlässt. Die lebenden Quellen bilden die Grundlage für das soziale Gedächtnis (siehe Kapitel 6.2.3).

6.2.2 Kulturelles kulinarisches Gedächtnis der Pozuziner_innen

Das kulturelle Gedächtnis stellt jenen Teil der kollektiven Erinnerungsarbeit dar, der nicht individuell sondern in der Gemeinschaft stattfindet. Das kulturelle Gedächtnis hat im Gegensatz zum sozialen Gedächtnis eine längere Lebensdauer, da es auf andere Medien gespeichert wird, wie etwa Schriften, Denkmälern und Gedenkfeierlichkeiten. Da die alt eingesessenen Dorfbewohner_innen Pozuzos Nachfahren der öst.-dt. Siedler_innen sind, beginnt ihr kulturelles Gedächtnis als Gemeinschaft mit der Migrationsbewegung aus Europa. Konstituierend für die Gemeinschaft Pozuzos ist die Ankunft in Pozuzo und die ersten schweren Jahrzehnte in der Abgeschiedenheit[186]. In diesem Kapitel wird jener Teil des kulturellen Gedächtnisses Pozuzos gezeigt, indem auch die Kulinarik eine Rolle spielt.

Schriftliche Quellen in Pozuzo

Wie bereits oben gezeigt wurde (S.182), war in Pozuzo bis vor kurzem keine schriftliche Tradierung von Rezepten üblich, so wie auch die Schrift insgesamt lange Zeit einen eher geringen Stellenwert hatte. Immerhin wurde von 1994 bis 1997 eine Reihe von typischen Pozuziner Rezepten im Gemeindemagazin „Despertar Pozuzo“ veröffentlicht, die aber nur für kurze Zeit herausgegeben wurde. Die einzelnen Hefte sind zum Teil in privaten

[186] Zbinden Gysin (2005) beobachtete ebenfalls die Wichtigkeit der Erinnerung („oral history“) und die Diskontinuität in der Überlieferung in Pozuzo: *„Viele PozuzinerInnen versuchen ihre Geschichte als ununterbrochene Verbindung zu den ersten Kolonisten darzustellen. Auf dem von Arbeit, Mühsal und Isolation geprägten Leben der Vorfahren bauen sie ihre eigene kulturelle und ethnische Identität auf“* (Zbinden Gysin, 2005:87).

Haushalten vorhanden und liegen im Tupac Amaru auf. Es existieren also zwar keine Kochbücher zur Küche Pozuzos, allerdings sind in den letzten Jahren zwei Rezeptsammlungen der typischen Pozuziner Küche entstanden. Eine der Sammlungen entstand im Projekt "Patrimonio Gastronomito y Desarrollo de Capacidades Juveniles" der Lehrerin Yari Cusis in der Secundaria "Tupac Amaru" (siehe S.178) und die andere Sammlung gibt es dank PRODAPP. In ihr wurden von der Cámara de Turismo ebenfalls typische Rezepte für die Gastronomie Pozuzos gesammelt und niedergeschrieben[187].

Das Heft, das aus dem Schulprojekt entstanden ist, enthält insgesamt 21 Rezepte (Tabelle 19). Einige davon wurden in meinen Befragungen über regionale Zuschreibung häufig, andere gar nicht genannt. Unter Ersteren finden sich Aushängespeisen wie Bananenstrudel, Reisknödelsuppe und Würste, unter Letzteren Schmalzgebackenes (Mais- und Yucakiachalan) und Hauskost, die selten anzutreffen ist.

Tabelle 19: Alle 21 in der Sammlung vom Tupac Amaru enthaltenen Rezepte und die Häufigkeit (%) ihrer Nennung bei den Befragungen (n=15) ohne regionale Zuschreibung und den regionalen Zuschreibungen Pozuzo bzw. Tirol/Tirolés.

Speisen*	**Speisen (deutsche Übersetzung)**	**Häufigkeit (%) der Zuschreibung**		
		Ohne	**Pozuzo**	**Tirol/Tirolés**
Bolitas de plátano	Bananenkrapfen	27	13	6
Brendsuppe	Brennsuppe	13	6	6
Budin de yuca	Süßspeise aus Maniok			
Buñuelos	Zukiachalan	13	27	13
Ensalada de yuca	Yucasalat			
Fritatten suppe	Frittatensuppe			
Hasenohren/Orejas calientes	Hasenohren	6	20	
Knödel suppe	Reisknödelsuppe	67	67	47
Kreen meer rättich	Kren		6	
Morcilla	Blutwurst	6		
Pacaicitos de platano	Längliche Bananekrapfen			6
Pan de maíz	Maisbrot	27	53	20
Pan de plátanos	Bananenbrot	13	33	6
Pfannkuchen/Panqueques	Palatschinken			
Salchichas (guisados)**	(geschmorte) Würste	20	53	33
Schitla suppe	Schittalansuppe	20	53	33
Strauben/Tortilla ramillete	Strauben		6	
Strudel de queso	Topfenstrudel			
Strukala/Enrollado de plátano	Bananenstrudel	60	80	27
Tortilla de maíz	Maiskiachalan			
Tortillas de yuca	Yucakiachalan			

* Die hier angeführten Namen sind die Originalbezeichnungen aus dem Heft, wurden also nicht verändert.
** Salchichas guisados wurden allerdings nur einmal als Pozuziner Speise genannt.

In der Rezeptsammlung von der Cámara de Turismo zur Gastronomie Pozuzos befinden sich 35 Rezepte. Einige darin niedergeschriebene Rezepte wurden bei allen regionalen Zuschreibungen in den Befragungen genannt (Tabelle 20). Sie gehören zu den Gerichten, von denen immer wieder in Bezug auf die typische Pozuziner Küche die Rede war. Zudem finden sich Speisen im Rezeptbuch, die ebenfalls in den Befragungen genannt wurden, die aber nicht so häufig zu beobachten waren. Auffallend ist, dass zudem einige Gerichte beschrieben werden, die bei keiner Befragung genannt und auch nicht beobachtet wurden[188]. D.h., sie gehören entweder zu den überlieferten Rezepten,

[187] Diese Projekte sind auf die Etablierung des Tourismus zurückzuführen (vgl. Zbinden Gysin, 2005).
[188] Dabei handelt es sich um die Rezepte (in originaler Schreibweise) Butternokel, Fritatten suppe, Reisnökel, Polenta, Schüblinge Wurst, Leberknödel, Tiroler grostl - Kartoffelgöstl mit Fleisch, Schtraisala, Reis auf

die unmittelbar vor dem Vergessen stehen, oder es sind Familienrezepte, die nicht großräumig bekannt sind, oder neue Rezepte, die noch nicht auf breiter Ebene angenommen wurden.

Tabelle 20: 19 der insgesamt 35 in der Sammlung von der Cámara de Turismo enthaltenen Rezepte und die Häufigkeit (%) ihrer Nennung bei den Befragungen (n=15) ohne regionale Zuschreibung und den regionalen Zuschreibungen Pozuzo bzw. Tirol/Tirolés.

Speisen*	**Speisen (deutsche Übersetzung)**	**Häufigkeit (%) der Zuschreibung**		
		Ohne	**Pozuzo**	**Tirol/Tirolés**
Blutbrot (pan de sangre)			6	6
Bolitas de plátano con maní	Bananenkrapfen (Tropfteig)		6	
Brendsuppe	Brennsuppe	13	6	6
Briela de chancho		6	13	
Karbanatla	Faschierte Laibchen / Fleischkloß	47	73	53
Kiachlan – Torejas	Hasenohren	6	20	
Knödel suppe	Reisknödelsuppe	67	67	47
Kropfen	Krapfen	27	13	6
Morcilla	Blutwurst	6		
Pan de arroz	Reisbrot	6	27	
Pan de plátanos	Bananenbrot	13	33	6
Salchichas de carne	Fleischwürste	20	53	33
Schüttelsuppe	Schittalansuppe	20	53	33
Straubalan	Strauben		6	
Strommer max	Hackbraten	6	6	6
Strudel	Bananenstrudel	60	80	27
Türkischer Brot - Pan de maíz	Maisbrot	27	53	20
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat		20	13	20
Zukiachalan – Buñuelos		13	27	13

* Die hier angeführten Namen sind die Originalbezeichnungen aus dem Heft, wurden also nicht verändert.

Zudem haben einzelne Personen Kopien der Kochkurse aufbewahrt, die in Pozuzo stattgefunden haben, oder Rezeptausschnitte aus anderen Quellen. Darunter finden sich Kopien folgender Kursleiter_innen: Elisabeth Habicher-Schwarz, Erick Maldonado[189], Guino Pribad, Heidi Bacher, Helga Wilhelm, Josefa Egg, Maria Schmidt, Martina Agüero und Rebeca Vogt. Einige der Rezepte (von den Pozuzinerinnen Rebeca Vogt und Martina Agüero) fanden außerdem Eingang in die oben genannte Rezeptsammlung der Cámara de Turismo.

Ansonsten finden sich in Pozuzo kaum schriftliche Quellen, da sie offensichtlich keine große Bedeutung für die Pozuziner_innen haben. Somit sind die Quellen, welche die Grundlage des kulturellen Gedächtnisses bilden, und auf welche die Pozuziner_innen auch in ferner Zukunft zurückgreifen werden können, sehr beschränkt.

Denkmäler und Museen

In Pozuzo Centro existieren vor allem Denkmäler, die an die Einwanderung oder die erste Zeit der Siedlung erinnern. Eine wichtige Persönlichkeit in diesem Zusammenhang ist Pfarrer Egg, der die Auswanderergruppe begleitete und der erste Pfarrer Pozuzos war. An ihn erinnert ein Denkmal vor dem Pfarrhaus. Die alte Kirche und vor allem der danebenliegende, bereits stillgelegte „Kolonistenfriedhof“ erinnert an die ersten

lauf, Germteigschnecken - Caracolitos, Topfenkolatschen, Apfelkiachlan, Kaskuchen (Torta de queso), Apfel Schautrassel Brot und Torta de café.

[189] Er ist Pozuziner und hat eine Ausbildung als Koch.

Generationen der Siedler_innen, die dort begraben liegen. Die Beschriftungen sind noch in Deutsch und einige der namhaften Pfarrer, darunter u.a. Pfarrer Egg und Pfarrer Schafferer, liegen dort begraben.

Anlässlich des 150-jährigen Jubiläums der „Kolonie“ wurde der Stadtpark in Pozuzo Centro erneuert und mit Artefakten der Erinnerung ausgestattet. Darunter findet sich wiederum eine Statue des Pfarrers Josef Eggs, ein Nachbau des Schiffes Norton, das die Siedler von Europa nach Peru brachte, ein Wasserrad, und zudem eine Statue des peruanischen Nationalvogels „Gallitos de la roca“, der in Pozuzo heimisch ist und mittlerweile zu einer Touristenattraktion geworden ist.

Das Museum Schafferer, das 1993 eingeweiht wurde, ist der Migrationsgeschichte, der ersten Generation und dem Leben vor der Modernisierung gewidmet. Es wird vom Kulturverein „Asociación de Historia y Cultura de Pozuzo“ betrieben. Dort finden sich auch Erinnerungsstücke, die mit der Pozuziner Küche zu tun haben - die einzigen Stücke zu diesem Thema. Dazu gehört ein offener Herd (S.206) und Utensilien aus der alltäglichen Küche Pozuzos.

Dorffeiern - Umzüge

Bei Jubiläen von Schulen oder Institutionen werden gerne Umzüge veranstaltet, bei denen oft auch kleine Häppchen - meistens in ihrer repräsentativen Funktion - an die Menge verteilt werden. Allen Umzügen ist gemein, dass sie durch Tänze, Lieder oder Gedichte die unterschiedlichen Regionen Perus präsentieren. Die drei großen Regionen - Costa (Küste), Sierra (Berge/Anden), Selva (Regenwald) - fehlen niemals mit zumindest einer kleinen Auswahl ihrer typischen Tänze oder Klänge. In Pozuzo kommen zudem die lokalen öst.-dt. Volkstänze und Häppchen hinzu.

<u>Kolonistentag - Tarde costumbrista</u>

Der Kolonistentag (25.7) ist neben dem peruanischen Staatsfeiertag (28.7) der wichtigste Feiertag Pozuzos. Beide finden in derselben Woche - la Semana Turística - statt und werden sehr feierlich und groß begangen. Am so genannten Kolonistentag wird der Gründung Pozuzos rituell gedacht. Der Kolonistentag wurde 1995 geschaffen und 1997 in die Touristenwoche eingebettet, um die touristischen Aktivitäten zu erhöhen (Steinicke und Neuburger, 2009b). Die Feierlichkeit kann daher als eine neu geschaffene kulturelle Erinnerung oder „invented tradition“ bezeichnet werden, da sie u.a. einem ökonomischen Zweck dient. Trotzdem wird sie im kollektiven Gedächtnis durch die nun dauerhafte Praxis der alljährlichen Feierlichkeit eingeschrieben, frischt die Erinnerung an die Siedlungsgeschichte der Pozuziner_innen auf und stellt sie den Besucher_innen dar.

Die Feierlichkeiten am Gründungstag beinhalten üblicherweise am Vormittag eine Messe mit deutschem Gesang in der alten Kirche Pozuzos, Blumengaben zu Ehren des Pfarrers Jose Egg bei seiner Statue vor dem Pfarrhaus sowie an seinem Grab am Kolonistenfriedhof. Am Nachmittag findet der Umzug statt, der durch eine offizielle

Begrüßung und das Hissen der Fahnen (von Peru, Pozuzo, Österreich, Deutschland) eröffnet wird, worauf Umzugswägen und Tanzvorstellungen folgen. Die Feierlichkeiten finden schließlich mit einem Feuerwerk ihren Abschluss.

Beim Umzug stellen die verschiedenen Paraden und Wägen die Reise und das Leben der Einwanderer_innen in den Anfängen der Kolonie dar. Daran sind sämtliche Organisationen und Institutionen Pozuzos beteiligt, die sich jeweils für ein damit verbundenes Thema entscheiden und dieses zur Schau stellen. Bei diesen Umzügen spielen die Ressourcen und Pozuziner Küche auch eine Rolle, wie hier gezeigt wird.

Wie bei allen Umzügen üblich werden alle typischen peruanischen Regionen und Ethnien repräsentiert. Entsprechend der Region oder Ethnie, die durch ihre Trachten, Musik und/oder Tänze dargestellt wird, werden die jeweilig dazugehörigen Häppchen an die Schaulustigen ausgegeben. Im Jahr 2008 wurden die drei Regionen Perus und die Kolonie Pozuzo wie folgt repräsentiert:

- Costa: Der Tanz „Marinera“ ist eng mit der Küstenregion verbunden. Dazu wurde Causa limeña serviert (Abbildung 35).
- Sierra: Die typische Musik der Anden ist der Huaino. Als repräsentatives Essen wurden gekochte Maiskörner mit Käse gereicht.
- Selva: Das Amazonasgebiet wurde durch die Tracht und Tänze der in der Region lebenden Ethnie Yanesha repräsentiert. Dazu wurden getrocknete und gesalzene Kochbananenscheiben verteilt.
- Pozuzo: Die öst.-dt. Kolonie wurde durch die „alte“ Tracht und „alten“ Tänzen der Pozuziner_innen und „neuen“ Trachten und „neuen“ Tänzen aus Tirol repräsentiert[190].

Um Pozuzo zu präsentieren wurden 2008 auf den Umzugswägen die Maisernte, ein typisches Pozuziner Haus („casa típica“) und ein riesiger Bananenstrukel gezeigt. Der Strukel wurde vom Tupac Amaru als typisches Essen und „Gastronomisches Symbol für 150 Jahre Pozuziner Kultur und Tradition“ präsentiert und verteilt. Er wurde aus 40 kg Mehl zubereitet und aufgrund seiner Übergröße statt in einem gewöhnlichen Backofen ähnlich wie die Pachamanca über heißen Steinen gebacken (Abbildung 35).

[190] Mit den Tänzen und der Musik verhält es sich ähnlich wie mit der Kulinarik. Es wird u.a. Identitätspflege damit betrieben. Tradierte Wissensinhalte werden dabei durch neu importiertes Wissen erweitert. Anhand des Vergleiches von Melodien, Tänzen und Liedertexten kommt Ortner (2009) zu dem Schluss, dass einige öst.-dt. Lieder durch aus Europa kommende Pfarrer nach Pozuzo gelangten. Moderne Tiroler Tänze wurden zudem von den österreichischen Lehrern und Lehrerinnen erst rezent nach Pozuzo gebracht (Ortner, 2009).



Abbildung 35: Umzug am Kolonistentag 2008 in Pozuzo. Linkes Foto: Causa - Häppchen von der Küste. Rechtes Foto: Umzugswagen des Tupac Amaru auf dem Teile des Riesenbananenstrudel gezeigt werden.

In dem dazu verfassten Informationsmaterial, das zur Beurteilung der Umzugswägen diente[191], wird die Geschichte des Strukels mit der Geschichte der Siedler_innen, also Pozuzos verwoben. Die Mühsalen der Migration und Zeit der Isolation werden beschrieben sowie die Adaption an die lokalen Bedingungen, welche Grund für die Geburt des Bananenstrudels waren. *„Allí de la creatividad y ingenio, las manos amorosas de la mujer pozucina nace la Strukala, como mensajera de una receta tirolesa que también reflejaba añoranza*[192]*“* (Tupac-Amaru, 2008:1). Der Strudel symbolisiert die Verbindung mit der ehemaligen Heimat, aber auch die (große) Leistung der Anpassung an das lokale Klima und Umwelt. *„La mejor maestra de la vida es la necesidad, por eso nuestros antepasados han sobrevivido a todas las pruebas, pero sobre todo se trata de mesa. [panes antiguas] no son más que testigos fieles de las necesidades pero también de nuestra capacidad de lucha que siempre nos ha caracterizado*[193]*“* (Tupac-Amaru, 2008:2). Im Zuge dieses schwierigen Prozesses passten die Siedler_innen ihre Koch- und Essgewohnheiten an die lokalen Gegebenheiten und verfügbaren Ressourcen an. Dabei wurde der Apfelstrudel zum Bananenstrukel (siehe S.224), der aufgrund des rar verfügbaren Weizenmehles nur zu feierlichen Anlässen zubereitet wurde. Seit dem Anschluss an die Straße wird er öfter in seinen zwei Varianten gebacken. Die Großmütter stellen den Speicher dieses kulinarischen Wissens dar und werden als jene, die es weitergeben, gelobt (Tupac-Amaru, 2008).

Der Strukel kann hier als materialisierte kulturelle Erinnerung an die öst.-dt. Wurzeln der Pozuziner_innen angesehen werden. Das Gericht lässt die Erinnerung immer aufs Neue auferstehen und weiterleben. Sie ist also Teil der Erinnerungsarbeit Pozuzos, in der die Auswanderung, Reise und Ankunft in Pozuzo sowie die erste Zeit in Pozuzo, eine zentrale Rolle spielen. Das gilt im Besonderen für die Gemeinschaft Pozuzos mit öst.-dt. Wurzeln, die bis 2006 auch die politischen Ämter innehatten. Über die kulturellen Erinnerungen wird Zugehörigkeit zu und Bindung an Pozuzo hergestellt.

[191] Jeder Wagen wurde von einer Jury beurteilt. Am Ende wurde der beste von ihnen prämiert.
[192] D.h. der Strudel entsteht in den Händen der kreativen Pozuzinerinnen als Bote eines Tiroler Rezeptes, das auch Heimweh widerspiegelt.
[193] Die Not ist der beste Lehrmeister des Lebens, deswegen haben unsere Vorfahren alle Prüfungen überstanden, besonders das Essen betreffend. [Alte Brotarten] sind Zeugen dieser Not, aber auch unseres Vermögens zu kämpfen, das uns seit jeher charakterisiert.

Zusammenfassend sind also die wichtigste Form der kulturellen Erinnerung, bei denen die Küche eine Rolle spielt, die Feierlichkeiten rund um den Kolonistentag. Das soziale Gedächtnis nimmt hingegen einen sehr viel höheren Stellenwert ein, hat aber nur eine begrenzte Lebensdauer. Wenn der Fokus allerdings direkt auf die Küche - vor allem auf die Speisen - gerichtet wird, kann der Prozess der Tradierung von kulinarischem Wissen mit all seinen Schattierungen klar gezeigt werden, wie im Kapitel 6.2.5 über das kulinarische Gedächtnis (S.223) dargestellt wird.

6.2.3 Soziales kulinarisches Gedächtnis und Erinnerung

Das Gedächtnis speichert Wissen zu unterschiedlichen Zeitpunkten. Die soziale Erinnerung ruft das gespeicherte Wissen aus dem Gedächtnis allerdings stets in der Gegenwart in einem bestimmten sozialen Kontext auf und richtet den Blick in die Vergangenheit. Dieser Blick der Pozuziner_innen in die Vergangenheit, von der Gegenwart des Jahres 2009 aus, wird in Abbildung 36 durch die Umkehr der Pfeilspitze in Richtung Vergangenheit dargestellt. Erinnerung blickt in die Vergangenheit und findet stets in der Gegenwart statt. Während die schriftlichen, audio-visuellen und lebenden Quellen also anhand der Zeitlinie angeführt werden, muss zum Darstellen der Erinnerung die Richtung des Pfeils umgekehrt werden.

Das soziale Gedächtnis der Pozuziner_innen reicht nicht mehr bis zur Gründung der Siedlung, da es keine Zeitzeugen mehr gibt, sondern nur mehr bis in die 1940er Jahre, da die ersten Erinnerungen der heute 80- bis 90-jährigen von damals stammen. Im Folgenden werden die Erinnerungen der Pozuziner_innen an die letzten 70 Jahre wiedergegeben.

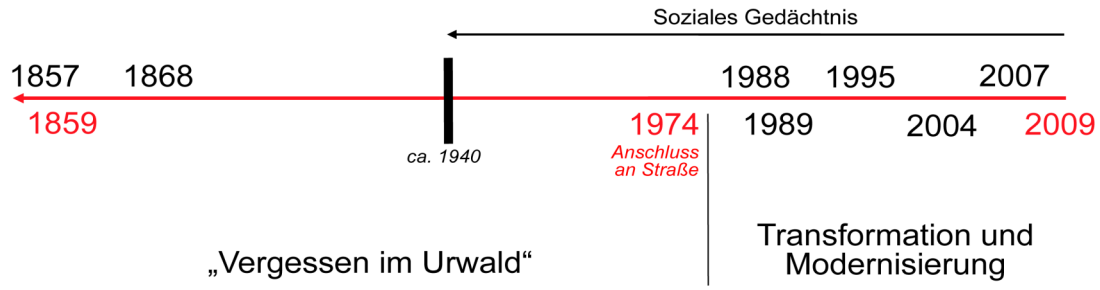


Abbildung 36: Zeitachse der Erinnerung: Der Blick ist von der Gegenwart (2009) in die Vergangenheit bis zu den Anfängen der Kolonie gerichtet. Der dicke Querstrich markiert die Grenze des sozialen Gedächtnisses (ca. 1940), d.h. den Zeitpunkt bis zu welchem sich die Lebenden aufgrund ihrer begrenzten Lebensdauer erinnern können. Der längere dünne Querstrich markiert den Zeitpunkt des Umbruches durch den Anschluss an die Straße. Für die Bedeutung der weiteren Jahreszahlen an der Zeitachse siehe Abbildung 33.

In den letzten 70 Jahren wandelte sich das Leben der Pozuziner_innen entscheidend. Ein Transformationsprozess führte zu vielen Erneuerungen und veränderte damit die Rahmenbedingungen des Lebens in der Region erheblich. Dazu gehören vor allem der Anschluss an das Straßen- und Stromnetz, die Errichtung von Bildungs- und Gesundheitseinrichtungen, sowie die Zuwanderung von Peruaner_innen. Der Transformationsprozess und seine Folgen für die Pozuziner Küche werden in diesem Kapitel aus der Erinnerung - dem sozialen Gedächtnis - der Pozuziner_innen

beschrieben.

Veränderungen in der Kulinarik haben aufgrund von Verbesserung des Zugangs zu Ressourcen stattgefunden. Vor dem Straßenbau wurden die Ressourcen vor allem über die Selbstversorgung durch die Landwirtschaft geregelt, danach konnte intensiver Handel betrieben werden. Zu großen Veränderungen trugen auch technische Verbesserungen bei, wie die Einführung der geschlossenen Herde und der Anschluss an das Stromnetz mit der einhergehenden Möglichkeit zur Benutzung von Kühlgeräten, die über die Straße in die Region transportiert werden konnten. Zu guter Letzt beeinflussten soziale Veränderungen die Pozuziner Küche, wie die Zuwanderung von Peruaner_innen und häufigere Kontakte zu Deutsch sprechenden Gemeinden, Ländern und Nationen.

Einfluss lokaler Ressourcen und wirtschaftlicher Bedingungen auf die Kulinarik

Die Pozuziner Küche wurde durch Modernisierung, verbesserte Infrastruktur und zunehmende Kontakte zu anderen Kochtraditionen beeinflusst und verändert. Im Folgenden werden die Veränderungen und deren Einfluss auf die Kulinarik beschrieben, die dank der Verbesserung der Infrastruktur, stattgefunden haben.

Von der Subsistenzwirtschaft,…

Die Pozuziner und Pozuzinerinnen lebten lange Zeit in Abgeschiedenheit von der Landwirtschaft. Frauen wie Männer verrichteten schwere Arbeit in der Landwirtschaft und mussten schon als Kinder mithelfen. Die Familien waren sehr kinderreich. In der Erinnerung wurde von früh bis spät gearbeitet und erarbeitet, was zum Leben gebraucht wurde. Nahrung gab es anscheinend genug. War die Reisernte bei jemandem schlecht ausgefallen, so lieh er sich den Reis von seinem Nachbarn oder der Familie und gab ihn im folgenden Jahr zurück. Geld spielte lange Zeit kaum eine Rolle, vor allem die Nahrungsmittel wurden getauscht oder konnten gratis gesammelt oder gejagt werden.

Koka, Kaffee, Reis und Bohnen zählen zu den Produkten, die am Rücken von Maultieren in einem Dreitagesmarsch zur nächsten Stadt gebracht wurden, um sie dort zu verkaufen. Der Handel hielt sich sehr in Grenzen, weil bei diesem Weg fast 4.000 Höhenmeter zu überwinden waren, dieser nur mit Maultieren begehbar und die Reise langwierig und beschwerlich war. Rinder konnten damals noch keine verkauft werden. Daher wurde wenig Geld erwirtschaftet, der Großteil lebte von der Subsistenzwirtschaft. Die Pozuziner_innen waren somit auf die lokalen Ressourcen angewiesen. *„Früher haben die Leute gekocht, was sie gerade bei der Hand gehabt haben"* (QI-P3 3:1), erinnert sich eine Interviewpartnerin und bringt es auf den Punkt. Jeder hatte seinen Hausgarten und seine Felder mit Bananen, Reis, Mais, Yuca, Arracacha, Pituca und Gemüse wie Kohl, Salat, Blattzwiebel, Tomaten oder Rettich. Der Reis, der im Juni und der Mais, der im Februar geerntet wurde, musste für das ganze Jahr reichen. Die Yuca hingegen wurde immer frisch geerntet. Diese Ressourcen bildeten in der Zeit der Abgeschiedenheit die Grundlage für die Küche.

In dieser Zeit hatte jeder Hof ca. 50-60 Schweine. Sie wurden vor allem mit Pituca gemästet, wodurch sie viel Fett anlegten. Im Oktober, wenn die Zeit der Pituca vorbei war und die Schweine somit weniger zu essen hatten, wurden die gemästeten Schweine geschlachtet, das Schweinefett ausgelassen und das Fleisch im Fett aufgehoben (siehe S.207). Es wurden damals ebenfalls Rinder, Hühner und Meerschweinchen gehalten.

Neben dem Halten von Haustieren wurde viel Jagd auf heimische Wildtiere gemacht. In den vielen Flüssen wurde gefischt. Laut einem Pozuziner lernten die Pozuziner_innen erst später das Fischen mit Netzen (siehe S.77), wie es heute noch üblich ist. Eine Zeit lang wurde mit Dynamit gefischt, was dem Bestand allerdings abträglich war und schließlich verboten wurde[194].

Den verfügbaren Ressourcen entsprechend wurde Brot aus Mais, Reis, Bananen und Yuca gemacht, wobei besonders das Mais- und Bananenbrot alltäglich waren. Mais und Reis wurde zu Mehl gestampft, aus dem der Brotteig angerührt wurde. Er enthielt eine Art Sauerteig - den „Hefel“ (siehe unten). Aus geriebenem Mais wurden auch Süßspeisen wie Maiskiachalan im Milchbad zubereitet, die zwar einfach aber ausgiebig waren.

Aus dem Zuckerrohr wurde Sirup und/oder Chancaca produziert, Essig gewonnen und bei Festen der Huarapo angesetzt.

...mit wenigen Nahrungsmitteln von „draußen“,...

Bevor die Straße nach Pozuzo gebaut wurde, gab es nur sehr wenige Händler oder Geschäfte in Pozuzo, die zum Teil sehr hohe Preise verlangen konnten, da kaum jemand den beschwerlichen Weg nach draußen unternahm, um selber Produkte einzuführen. Der Zugang zu Ressourcen hing also davon ab, ob man zu den armen oder reichen Familien gehörte. Reiche Familien oder jene, die Handel betrieben, hatten einen besseren Zugang zu den Produkten von „draußen“ und erwirtschafteten mehr Geld. Produkte, die nicht selber hergestellt werden konnten und von außerhalb zugekauft werden mussten, waren wertvoll und rar, wie etwa Besteck, Tassen oder Geschirr. Selbst die Beschaffung war wegen der fehlenden Straße ein großer Aufwand und teuer, jedes derartige Produkt somit sehr kostbar. Dasselbe galt für die Nahrungsmittel, die vor dem Anschluss an das Straßennetz kaum nach Pozuzo gebracht wurden, da der Transport nur mit Maulesel erfolgen konnte und mindestens drei Tage in Anspruch nahm. Folgende Nahrungsmittel, die nicht lokal produziert werden konnten, wurden laut Erzählungen gelegentlich nach Pozuzo gebracht:

- Weizenmehl
- Zucker (raffiniert)
- Hefe (industrielle)
- Knoblauch

[194] Trotzdem wird auch heute noch mit Dynamit gefischt.

- Kartoffeln

Lange Zeit über gab es nur sehr selten Weizenmehl in Pozuzo, das in großen Säcken angeboten wurde und sehr teuer war. Die Bauern kauften Weizenmehl nur zu besonderen Anlässen, denn es war etwas Besonderes mit Weizenmehl zu backen. Familien, die selber Handel betrieben, hatten leichteren Zugang zu Weizenmehl und verwendeten dies daher öfters[195]. Raffinierter Zucker wurde ebenfalls selten nach Pozuzo geliefert und war dementsprechend teuer. Als Alternative wurde der selbst produzierte Zuckerrohrsirup oder Chancaca verwendet. Kaffee oder Limonaden wurden meistens ungezuckert getrunken.

In Pozuzo gab es zwar keine industriell hergestellte Hefe, dafür aber einen selbst angesetzten „Hefel". Er wurde zum Brotbacken, Kiachalan machen oder Huarapo ansetzen verwendet. Diese hausgemachte Hefe wurde erzeugt, indem beispielsweise Bananenmehl und warmes Wasser angerührt und zum Fermentieren gebracht wurde. Von dieser Hefe wurde beim Backen immer etwas übrig gelassen, mit Mehl vermischt, aufgehoben und beim nächsten Backen wieder verwendet.

<u>...durch den Anschluss der Straße,...</u>

Bereits 1963[196] fühlten Pozuziner und Pozuzinerinnen die kommende Veränderung durch das Näherrücken der Straße und des Straßenanschlusses. Durch den kürzeren Weg - es waren bis Huancabamba nur mehr eineinhalb Tagesmärsche[197] - war man mobiler, und Geld wurde wichtiger. In den 1970er Jahren wurde immer mehr gehandelt. Pozuzo wurde an den Markt angeschlossen und Kaffee wurde in größeren Mengen verkauft, was zu sozioökonomischen Veränderungen führte. Auch eine höhere Anzahl von Rindern konnte verkauft werden. Restaurants und Geschäfte wurden eröffnet. Menschen aus anderen Teilen Perus zogen nach Pozuzo. Mit der Fertigstellung der Straße 1975/1978 änderte sich das Leben der Pozuziner_innen schnell und radikal. Ressourcen und Produkte, die vorher nur mühsam nach Pozuzo gebracht werden konnten, waren jetzt erhältlich. Folgende Produkte wurden (zusätzlich zu den oben genannten) laut Erzählungen u.a. geliefert:

- Zwiebel (in Pozuzo wächst nur die Blattzwiebel)
- Kartoffeln
- Nudeln
- Fischkonserven
- Softdrinks und Bier

[195] Familien, die selber keine Landwirtschaft hatten, aber eine Lohnarbeit, tauschten entweder Arbeit gegen Feldfrüchte oder konnten mit dem durch ihre Arbeit erwirtschafteten Geld Weizenmehl kaufen.
[196] Die Straße war zu diesem Zeitpunkt bereits bis Quebrada Oso gebaut worden (Habicher-Schwarz, 2001).
[197] Während der Zeit, in der an der Straße gebaut wurde, war der Weg wegen Sprengungen oftmals gesperrt. Zeitweise war er nur einmal pro Woche passierbar.

...zur Geldwirtschaft und modernen Landwirtschaft

Durch die Straße wurde Pozuzo nicht nur an das Verkehrsnetz angebunden sondern auch wirtschaftlich eingebunden und modernisiert. Die Landwirtschaft wurde modernisiert. Insektizide, Herbizide und andere chemische Produkte werden mittlerweile häufig gebraucht. Manche Pozuziner_innen sind aber der Meinung, dass diese Mittel den Pflanzen im Hausgarten schaden. Einige Krankheiten von Pflanzen und Tieren konnten eliminiert werden. Zusätzlich wurden über den Handel (Säcke oder Verpackung) neue Krankheiten und Schädlinge in die Landwirtschaft eingeschleppt - die Kehrseite des Endes der Isolierung. Dazu gehört auch die Verschlechterung der Wasserqualität durch die zunehmende Viehwirtschaft. Das Wasser muss in Pozuzo seither vor dem Trinken abgekocht werden.

Heutzutage können viele Produkte billig und einfach erstanden werden. In den Geschäften sind heute viele Ressourcen erhältlich (siehe S.78), was eine große Veränderung gegenüber der Vergangenheit darstellt. Diese Veränderung hatte in weiterer Folge Auswirkungen auf die Küche. Produkte oder substituierende Produkte, die gekauft werden können, werden nicht mehr selber hergestellt. Nudeln stellt heute fast niemand mehr selber her, da sie einfach und billig im Geschäft zu kaufen sind. Weizenmehl gibt es in großen Mengen und hat die anderen Mehlarten, die in Pozuzo lange Zeit verwendet wurden, fast vollständig verdrängt. Maismehl wird zwar noch am Land hergestellt, wurde aber in der Stadt vom Weizenmehl bereits verdrängt. So ist der Konsum von Maisbrot stark gesunken, während der Konsum von Weizenbrot und -süßspeisen stark angestiegen ist. Auch werden auf Pozuziner Höfen weniger Schweine gehalten, da es mittlerweile einfacher ist, das Fleisch im Dorf zu kaufen, anstatt sich zuerst um die Aufzucht und dann um die Schlachtung der Schweine kümmern zu müssen. Im Dorf selbst fehlt heute außerdem der Platz dazu.

Für Feste wird kein Huarapo mehr selber angesetzt, sondern es wird fast ausschließlich Bier getrunken. Das Bier, das vor 40 Jahren höchst selten war und kaum jemandem schmeckte, wird heutzutage besonders zu Feiern und am Wochenende gerne getrunken. Statt Kaffee oder einfachen Limonaden werden heute vielfach industriell hergestellte Erfrischungsgetränke - „Gaseosas“ - getrunken.

Trotz der Straßenverbindung bauen aber viele Pozuziner_innen nach wie vor den Großteil ihrer Ressourcen, den sie als Nahrung benötigen, selber an. Es ist auch nach wie vor üblich, einen Hausgarten zu pflegen. Die Dörfer sind allerdings stark gewachsen und weitgehend verbaut, wodurch viele Pozuziner_innen gar nicht mehr die Möglichkeit haben, selber ihr Gemüse oder Obst in einem Hausgarten zu ziehen. Sie sind auf die Geschäfte angewiesen, deren Auswahl gegenüber früher zwar reichhaltiger ist, aber nach wie vor im Vergleich zu anderen Städten sehr beschränkt ist. Die Pozuziner_innen sehen zwar den Vorteil keine Arbeit mehr auf den Anbau zu verschwenden, klagen aber über die teuren Preise sowie die unsichere und karge Auswahl. Daher gilt nach wie vor: Es wird gekocht, was da ist - also heute im Geschäft angeboten wird - und nicht, was

man gerne momentan hätte. Unter den Standardangeboten finden sich mittlerweile Fertiggerichte wie Nudelsuppen, Nudeln, Konservendosen und Kondensmilch. Manche von diesen Produkten sind billig und durch ihre lange Haltbarkeit praktisch, wenn sie auf weiter entfernte Höfe oder Dörfer mitgenommen werden.

Technische Einflüsse auf die Kulinarik

Dank der vorhandenen Straße erreichten nun das abgelegene Dorf Pozuzo auch immer mehr technische Errungenschaften, wie etwa geschlossene Herde oder Turbinen zum Generieren von Strom. Hier werden nur jene technischen Veränderungen dargestellt, die im sozialen Gedächtnis der Pozuziner_innen sehr präsent und für die Kulinarik relevant sind.

Offene Herde werden zu geschlossenen Herden

Erzählen die Pozuziner_innen von der Veränderung der Küche durch die Modernisierung, so ist die Umstellung der offenen auf geschlossene Herde ein häufig angesprochenes Thema.

Vor der Modernisierung gab es nur offene Herde in Rauchküchen. Der offene Herd wurde aus dicken Brettern, ähnlich einer oben offenen Holzkiste, auf Füßen gebaut. Die Innenseite war mit Steinen und Lehm eingefasst, darin war der Hohlraum, wo das Feuer angeschürt wurde. Darüber gelegt wurden Eisenstangen, auf denen das Kochgeschirr platziert wurde (Abbildung 37). Der offene Herd hatte, ähnlich einer offenen Feuerstelle, keinen Abzug, wodurch der Rauch die ganze Küche erfüllte. Der Rauch wurde zum Selchen wie zur Aufbewahrung des geselchten Fleisches oder der Würste genutzt, die über dem offenen Herd aufgehängt und dort gelagert wurden. Der offene Herd hatte zwar keinen Backofen, trotzdem wurde damit Brot gebacken. Dazu wurde ein Teil der Glut herausgenommen, das Brot in einem alten Topf mit einem Blech bedeckt hineingestellt und die Glut rundherum und darauf verteilt. Dieser improvisierte Backofen wurde nur für das Backen von Broten verwendet.



Abbildung 37: Linkes Foto: Nachbau eines offenen Herdes im Museum Schafferer (Pozuzo 2009). Rechtes Foto: Geschlossener Herd, wie er heute in Pozuzo verwendet wird (Prusia 2009).

In den Erzählungen wird zwar stets jemand genannt, der den ersten geschlossenen Herd in Pozuzo einrichtete, allerdings niemals dieselbe Person. Es handelt sich aber neben

der Pfarrei stets um angesehene, reiche Familien. Der Ziegler und Maurer Ludwig Solleder zog nach dem zweiten Weltkrieg mit seiner Familie nach Pozuzo, um dort eine Kirche zu bauen und führte in Pozuzo die Ziegeln ein. Ziegeln verwendete er auch beim Bau der geschlossenen Herde inklusive Rauchfang in der Pfarre und Palmatambo. Bei dieser Konstruktion war es noch möglich, das Fleisch im Rauchfang zu selchen. Die für die Kochplatte notwendigen schweren Metallplatten mussten damals noch mit Mauleseln über Huanuco nach Pozuzo transportiert werden. Die ersten geschlossenen Herde wurden vermutlich zwischen 1955 und 1960 installiert. Ab 1965 wurden die offenen Herde immer öfters zu geschlossenen Herden umgebaut. Damals war der Straßenbau aus Oxapampa schon so weit fortgeschritten, dass die Teile von dort einfacher nach Pozuzo transportiert werden konnten. Schließlich hat die Familie Crisanto begonnen in Pozuzo geschlossene Herde zu bauen, was sie bis heute noch tut. Mittlerweile ist es sehr einfach einen geschlossenen Herd zu installieren. Die modernen, geschlossenen Herde sind heute selten gemauert, sondern bestehen zum Großteil aus Metall und beinhalten einen Backofen (Abbildung 37). Der Rauch wird über ein metallenes Abzugsrohr nach außen geleitet.

Die Veränderung der Herde hat auch eine Veränderung der Kochtechniken und -gewohnheiten mit sich gebracht. Einerseits kann mit den geschlossenen Herden einfacher gebacken und zudem gleichzeitig gebacken und gekocht werden, andererseits ist es nicht mehr möglich, zu selchen oder das Fleisch über dem Herd aufzubewahren.

Haltbarmachen versus Kühlschrank

Lange Zeit gab es in Pozuzo keine Stromversorgung. Die erste Turbine - noch etwas fehleranfällig - wurde 1955/56 bei der Pfarre installiert und versorgte mit nur 5-6 kW hauptsächlich die Tischlerei der Pfarre und die Kirche. Ca. in den Jahren 1963-1965 wurden größere Turbinen oberhalb der Kirche installiert, die Strom für Prusia, Palmatambo, Guacamayo und Toropampa, Mesapampa liefern sollten. Die Teile für das Kraftwerk mussten damals noch unter großem Aufwand nach Pozuzo getragen werden[198]. Statt der geplanten 60 kW, brachte die Anlage aber nur 30-35 kW, was oftmals zu wenig für die Haushalte war. Unter der Amtszeit und Militärregierung von Velasco (1968-1975) entging die Turbine nur knapp der Gefahr verschleppt zu werden. Erst unter der Regierung Fujimoris (1990-2000) wurde eine Elektrizitätsanlage am Fluss Delfín fertig gestellt, die bis heute eine großflächige und mehr oder weniger stabile Stromversorgung gewährleistet[199].

Die ersten mit Kerosin betriebenen Kühlschränke wurden 1965 nach Pozuzo gebracht. Davon gab es nur zwei oder drei Stück, die aber nicht sehr gut funktionierten. Erst viel

[198] Das dauerte mehrere Tage, da über große Teile der Strecke die Gerätschaften von mehreren Personen getragen werden mussten und das Gelände schwierige, steile, oft rutschige Passagen aufwies.

[199] Während meiner Feldforschung kam es immer wieder zu kürzeren Stromausfällen. Der längste Stromausfall dauerte vier Tage. Einzelne Institutionen, wie die Municipalidad oder das Krankenhaus, sowie einzelne Haushalte besitzen Stromaggregate, die sie je nach Gebrauch einschalten können. Während der Regenzeit ist die Anlage aufgrund der massiven Regenfälle gegenüber Ausfällen anfälliger.

später, vermutlich in den 1980er Jahren wurden zunehmend elektrische Kühlschränke und Gefriertruhen[200] in den privaten Haushalten aufgestellt. Die ersten elektrischen Kühlschränke mussten aufgrund der schlechten Stromversorgung immer wieder abgeschaltet werden.

Der Kühlschrank und die Gefriertruhe dienen der Lagerung und Verlängerung der Haltbarkeit verderblicher Nahrungsmittel. Bei tropischen Temperaturen rund um das Jahr bringt dieses technische Hilfsmittel erhebliche Vorteile für die Aufbewahrung von Nahrungsmittel für die Küche. Es verdrängte andere Techniken, Nahrungsmittel haltbar zu machen. Beim Konservieren von Nahrungsmittel stehen in der Erinnerung der Pozuziner_innen vor allem die Techniken, um Fleisch haltbar zu machen, im Vordergrund.

Besonders beim Schlachten von Rindern, die eine große Menge Fleisch auf einmal liefern, wurde ein Teil des Fleisches nicht haltbar gemacht, sondern innerhalb von Familien, Nachbarn oder Gruppen aufgeteilt. So schlachtete mal diese/r mal jene/r der Gemeinschaft ein Rind, gab/lieh Fleisch an die anderen und bekam es später wieder von ihnen zurück. Hatte jemand selber kein Fleisch um es rückzutauschen, konnte mit Arbeitsleistung bezahlt werden. Somit hatten alle Beteiligten öfter frisches Rindfleisch, ohne selber schlachten zu müssen, und die große Menge an Fleisch konnte leichter und schneller verarbeitet werden. Vor 20 Jahren kam man gänzlich von solchen Gemeinschaftsschlachtungen ab. Heutzutage bieten Gefriertruhen Möglichkeiten viel Fleisch einzufrieren, oder das Rind wird an den Schlächter verkauft und nur das benötigte Fleisch - beispielsweise 6-10 Kilo - zurückgekauft. Dies ist insofern sinnvoll, da Gefriertruhen energieaufwendig sind und das darin aufbewahrte Fleisch Gefahr läuft, bei einem längeren Stromausfall zu verderben.

Rind- und überwiegend Schweinefleisch wurde früher in Schmalz eingelegt, eingesalzen oder geselcht, da es sonst keine Möglichkeit gab, das Fleisch über eine längere Zeit aufzubewahren. Teile des Schweins von geringer Haltbarkeit, wurden am Schlachttag gleich verarbeitet. So wurde die Leber sofort geröstet und gegessen. Das Blut wurde ebenfalls noch am selben Tag verarbeitet, indem es mit Blattzwiebeln geröstet und Blutbrot oder Blutwurst gemacht wurde.

Bevor es in Pozuzo geschlossene Herde gab, wurden Teile des Fleisches eingesalzen, in der Sole eine Zeit lang liegen gelassen (1-2 Tage) und - bei großen Mengen auf einer Feuerstelle außerhalb des Hauses - langsam geselcht und getrocknet. Anschließend wurde es über dem offenen Herd mit Drähten aufgehängt und aufbewahrt. Nachdem das Fleisch getrocknet war, konnte man jeden Tag etwas Fleisch herunternehmen und mit Bohnen oder Reis kochen, Briala oder andere Gerichte kochen. Das so haltbargemachte Fleisch wird von der andinen Bevölkerung Charki (meist Lama oder Vicuñas) und im

[200] Wann die einzelnen Haushalte Kühlschränke erwarben, ist anhand der Interviews schwer nachvollziehbar. Nur eine Person hat eine Zeitangabe - vor 30 Jahren - in ihrem Interview dazu gemacht.

Amazonasgebiet Cecina genannt. Diese Bezeichnungen wurden von den Pozuzinern und Pozuzinerinnen übernommen, sodass anzunehmen ist, dass auch die Technik vor Ort gelernt wurde. Heute ist diese Methode kaum mehr üblich, es gibt selten Selchen oder Rauchküchen.

Die häufigste erinnerte und angewandte Methode ist allerdings das Büchsenfleisch, das zum Teil heute noch am Land von Bauern, die Schweine ziehen, hergestellt wird. Zur Herstellung von Büchsenfleisch wurde die Schwarte in kleine Würfel geschnitten und in einem großen Kessel auf einer offenen Feuerstelle außerhalb des Hauses ausgelassen, bis sich die Schwartenstücke goldbraun färbten. Dann wurden die knusprigen Schwarten (Tirolés Gruipm und Spanisch Chicharrones), herausgefischt und das Schmalz in Büchsen oder Kübel gegossen. Das Fleisch (Schweine- und Rindfleisch) wurde eingesalzen (zum Teil über Nacht stehen gelassen), das Fett ausgelassen und erst erkaltet unter das flüssige Fett der Schwarten in die Büchsen gegeben, wobei alles mit Fett abgedichtet wurde. So hielt es sich über Monate oder sogar bis zu drei Jahre. Wenn Fleisch oder Schmalz benötigt wurde, entnahm man die nötige Menge, um Arroz seco (Reis mit Fleisch) oder Briala zu kochen oder es einfach zum Brot zu essen. Fleisch mit Knochen hielt sich allerdings wegen des Knochenmarks nicht so lange, und musste zuerst aufgebraucht werden. Neigten sich die Büchsen (je nach Größe des Schweins ca. 6-7 Büchsen) zu Ende, so wurde das nächste Schwein geschlachtet. Diese Methode verleiht dem Fleisch, da es in großen Mengen eigenen Fettes gelagert wird, einen eigenen Geschmack, den einige Pozuziner_innen heute vermissen. Heutzutage wird das Fleisch im Dorf frisch gekauft oder in der Gefriertruhe aufbewahrt. So erhalten typische Gerichte - vor allem Arroz seco (Reis mit Fleisch) oder Schweine-Briala, die ursprünglich mit Büchsenfleisch gekocht wurden, heute aber überwiegend mit frischem Schweinefleisch gemacht werden - einen anderen neuen Geschmack. Das Fleisch von Kleintieren musste aufgrund der geringen Menge nicht haltbar gemacht werden, und wurde damals wie heute je nach Bedarf geschlachtet.

Auffallend ist, dass die Pozuziner_innen selten an pflanzliche Produkte denken, wenn das Gespräch auf das Haltbarmachen von Nahrungsmittel kommt. Kaffee, Reis, Mais oder Bohnen wurden und werden zwar nach wie vor getrocknet um sie das ganze Jahr über - bis zur nächsten Ernte - verwenden zu können, aber davon war selten die Rede. Das betrifft auch das Haltbarmachen von Kakao, indem die Kakaobohnen getoastet, gemahlen und zu Bällen geformt wurden, was heute am Land ebenfalls noch durchaus üblich ist. Vielmehr waren sich die Pozuziner_innen insgesamt einig, dass in Pozuzo kaum Pflanzen haltbar gemacht wurden oder werden, da es dank des Klimas das ganze Jahr über Obst und Gemüse gibt, die je nach Saison frisch gegessen wurden und werden.

Man erntete also nur soviel wie gebraucht wurde. Der Rest verfaulte, wurde den Schweinen oder Hühnern verfüttert oder weggeworfen. Die überschüssige Milch, die am Hof nicht getrunken oder verwertet wurde, wurde ebenfalls den Schweinen zum Mästen

gegeben. Nichts konnte lang aufbewahrt werden, da es keinen Kühlschrank gab. Die Bananenstauden wurden beispielsweise geerntet, worauf es dann jeden Tag gekochte oder frittierte Bananen, Bananenbrot oder Strukel gab, bis die Früchte des Strunks (meist innerhalb einer Woche) aufgegessen waren.

Eine Ausnahme bilden eingelegte Chilis, Rüben und Kren (siehe S.236). Während sich an den eingelegten Kren viele Personen erinnern, erzählen nur wenige davon, dass früher Rüben oder Chili kurz gekocht, in Essig eingelegt und in Gläsern - die lange Zeit kaum jemand besaß - verschlossen aufbewahrt wurden. Chilis wurden entweder zu einer Paste[201] verarbeitet oder ganz in Essig haltbar gemacht.

Marmelade wurde früher ebenfalls aus Früchten der Saison gemacht, aber als Speise mit begrenzter Haltbarkeit begriffen. Sie wurde in Tassen gefüllt - Gläser gab es damals keine - und an einem trockenen und kühlen Ort aufbewahrt. Da es keine Kühlschränke gab, musste die Marmelade jede Woche neu aufgekocht werden, damit sie nicht wurmig wurde oder zu fermentieren anfing. So hielt sie sich bis zu einem Monat und wurde nach der Herstellung langsam verzehrt. Heutzutage wird die Marmelade nach dem Einkochen in Gläsern im Kühlschrank aufbewahrt und hält sich dadurch länger. Mittlerweile ist es auch möglich, Fruchtmark während der Erntezeit einzufrieren und dann wieder aufzutauen, wenn man es für Fruchtsäfte oder Marmelade braucht.

Der Gefrierschrank brachte auch das vorher unbekannte Eis nach Pozuzo. Heutzutage kann vieles im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.

Durch die Versorgung mit Strom hielten noch weitere Geräte Einzug in die Küchen Pozuzos. Darunter ist die „liquadora“, ein Mixer zum Pürieren von Früchten und Gemüse. Ohne ihn wäre die Herstellung einer Vielzahl von Säften oder Erfrischungsgetränken nicht möglich. Aber selbst mechanische Geräte wie Mühlen oder ein Fleischwolf waren früher rar, da sie schwer erhältlich waren, sodass viele Arbeiten händisch und weniger genau gemacht werden konnten, wie etwa das Zerkleinern von Fleisch für Würste.

Kulinarischer Kontakt mit anderen Personen

Seit der Gründung Pozuzos standen die Siedler_innen in Kontakt mit anderen Gruppen oder Besuchern und Besucherinnen. Er führte u.a. zu einem Austausch im Bereich der Kulinarik. Bereits in den persönlichen Netzwerken zeigt sich, dass immer wieder Besucher_innen aus Europa oder den umliegenden Gebieten, Touristen und Touristinnen, EZA-Mitarbeiter_innen als Quelle[202] für kulinarisches Wissen genannt werden (S.173). Nach dem zweiten Weltkrieg siedelten sich zwei bayerische Familien an und brachten ihre Küche mit, deren sich die Pozuziner_innen unterschiedlich erinnern.

[201] Die Chilis wurden gekocht - wobei ihnen bei allzu großer Schärfe zuerst die Samen und Samenleisten entfernt wurden -, die Schale abgezogen, mit Knoblauch und Pfeffer zerstampft und schließlich mit Essig gemischt aufgehoben.

[202] Die dort von unterschiedlichen Personen genannten Informationen sind wie ein Puzzle, da die Erzählungen keinem chronologischen Muster folgten. Zudem wurden gleiche Rezepte oft unterschiedlichen Quellen zugeordnet, oder die Namen von Personen waren bereits vergessen.

Nach dem Anschluss an die Straße migrierten zunehmend Peruaner_innen aus dem Andengebiet nach Pozuzo.

Bis in die 1960er Jahre zählte Pozuzo weniger als 2.000 Einwohner. Die Einwohnerzahl stieg zwischen 1972 und 1981 von 4.056 bereits auf 6.500 Personen und nach Ende des Bürgerkrieges wuchs Pozuzo nochmals rapide von 5.998 Personen im Jahre 1997 auf 7.760 Einwohner im Jahre 2007 (Steinicke und Neuburger, 2009a). In den letzten Jahren intensivierte sich zudem der Kontakt mit Tiroler Vereinen, der Europäischen Union (z.B. durch PRODAPP) und Wissenschafter_innen aus dem deutschsprachigen Raum, die ebenfalls Raum für kulinarischen Austausch boten. Im nachfolgenden Absatz versuche ich diese Kontakte und die daraus resultierenden kulinarischen Einflüsse chronologisch zu beschreiben. Dabei erhebe ich keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern versuche anhand der Erinnerungen der Befragten die chronologische Abfolge und kulinarischen Inhalte zu rekonstruieren.

Austausch mit Indigenen

In Pozuzo gab es von Anbeginn der Siedlung Kontakt mit Gruppen aus dem Amazonasgebiet, die bereits vor Ort lebten, und Bewohner_innen der Anden, vor allem der Region um Huanuco, wohin ihr Handelsweg sie führte. Mit den Serranos (aus den Anden) und Nativos (aus dem Amazonasgebiet) tauschten sie Wissen über die lokalen Ressourcen aus. So gelangte die Pachamanca, wie auch die Gewohnheit Meerschweinchen zu essen, anscheinend relativ bald von den Anden nach Pozuzo. Alle Befragten erinnern sich daran, diese Gerichte schon immer zu kennen. Die Pozuziner_innen lernten zum Teil auch, wie man sich im Regenwald zurechtfindet und von ihm ernährt, etwa durch sammeln, jagen und fischen. Ein ihnen aus dem Amazonasgebiet bekanntes Getränk auf der Basis von Yuca ist der Masato. Ehemals wurde es hergestellt, indem die Yuca gekaut und in ein Gefäß gespuckt wurde, das mit Wasser und Yuca gefüllt war. Es fing an zu gären und wurde als Vergorenes getrunken. Wird der Masato in Pozuzo zubereitet, so wird die Gärung wie beim Huarapo durch Hefe und nicht durch das Zerkauen eingeleitet.

Seltene Besucher im abgeschiedenen Pozuzo

Immer wurden Besucher_innen, Freunde und Freundinnen in Interviews erwähnt, deren Namen zwar oft nicht mehr im Gedächtnis haften geblieben waren, die aber ein Rezept hinterlassen hatten, das eine Zeit lang oder nach wie vor verwendet wurde oder wird. Mit den seltenen Besuchern und Besucherinnen, die vor dem Bau der Straße nach Pozuzo kamen, tauschten die Pozuziner_innen Neuigkeiten und Informationen u.a. über das Kochen aus. Darunter waren Personen aus Peru, Deutschland und Österreich. Noch vor der Ankunft der Straße ließen sich zwei bayerische Familien in Pozuzo nieder, die unterschiedlichen Einfluss auf die Pozuziner Küche hatten. Die Familie Budweiser ist im Gegensatz zur Familie Solleder im sozialen Gedächtnis sehr präsent. Beide werden nun beschrieben.

Familie Budweiser

Herr Budweiser war der Schwager des Pfarrers Michael Wagner (er war mit Unterbrechungen von 1938-1958 Pfarrer) und kam als Schreiner nach Pozuzo, um die Kirche zu bauen.

Ihre Kochgewohnheiten mussten sie zwar an die lokalen Gegebenheiten anpassen, sie behielten aber laut Pozuziner_innen weitgehend ihre aus Deutschland gewohnte Küche bei. So erzählen die Pozuziner_innen, dass es bei den Budweisers deutsche Gerichte wie Gulasch, Knoblauch- und Leberknödelsuppe gegeben hätte. Sie hatten auch einen gemauerten Ofen mit einer Selch, in der sie Speck machten, den sie mit dunklem Brot[203] aßen.

Die Familie Budweiser betrieb bereits in den 1950er-1960er Jahren eine Art Restaurant/Pension und Backstube, in der sie verschiedene Brote, Kuchen und auch Fleisch buken. An Sonntagen verkaufte Frau Budweiser Brot, Torten und Kaffee. Nach der Kirche kehrten viele Gäste bei ihr ein, um zu rasten oder sich für den teilweise langen Heimweg zu Fuß zu stärken. Damals war es üblich, dass die Kirchengeher - besonders jene von weiter weg - ihre eigene Jause mitnahmen, da der Weg oft weit und anstrengend war und die Kinder wie auch die Erwachsenen einer Stärkung bedurften. Zu dieser Zeit gab es in Pozuzo noch keine Restaurants im heutigen Sinne. Bei den Budweisers standen lange Tische und Bänke, auf denen sich die Gäste niederlassen konnten und auch ihr eigenes Essen jausnen durften. Es war üblich nach der Messe dort einen Kaffee und Brot, Kuchen oder eine Torte zu speisen.

Die Budweisers beschäftigten junge Pozuziner Mädchen, die in der Gastwirtschaft mithalfen. Diese damals jungen Mädchen und heute ältere Frauen haben dabei viel gelernt, wandten Teile des erworbenen Wissens selber häufig an und gaben es in ihrem Umfeld weiter. Sie wurden immer wieder als Wissensquelle für bestimmte Rezepte genannt, die ursprünglich von der Familie Budweiser stammten. Da die Familie Budweiser, als ihre Töchter erwachsen wurden, wieder nach Bayern zurückging, blieben die Pozuziner Lehrmädchen als Expertinnen des bei ihr erlernten Wissens zurück.

Das Selchen hat in Pozuzo niemand übernommen oder von den Budweisern gelernt, da anscheinend kein Interesse vorhanden war. Theresa (Frau Budweiser) hat den Pozuziner_innen aber das Torten und Kuchen/Biskuit machen gelernt, was es zuvor in Pozuzo nicht gab. Das ist ein von vielen und häufig genannter Verdienst von ihr. Manche schreiben ihr auch das Aufkommen des Bananenstrudels aus Hefeteig zu.

Familie Solleder

Insgesamt scheint die Küche der Solleders keinen weiten Anklang in Pozuzo gefunden

[203] Der Interviewpartner spezifizierte nicht, um welches Brot es sich handelte - vielleicht konnte er sich auch nicht mehr erinnern. Es ist auszuschließen, dass es sich um Roggenbrot gehandelt hat, da Roggen nur im Norden von Peru angebaut wird und selbst in Lima schwer erhältlich ist.

zu haben, da sich außer einer Familie niemand der Befragten auf Rezepte aus dieser Quelle erinnert.

Der Zieglermeister und Maurer Ludwig Solleder zog, vermittelt durch Pfarrer Johann Pezzei, nach dem zweiten Weltkrieg (1950/51) mit seiner Frau und drei Kindern von Bayern nach Pozuzo, um dort eine Kirche zu erbauen. Er führte in Pozuzo Ziegeln ein und baute die Kirche sowie das ehemalige Postgebäude. Seine Familie wuchs noch um zwei Kinder, von denen alle in Peru blieben. Die Familie Solleder ging nicht wie die Budweisers wieder nach Deutschland zurück, sondern blieb in Pozuzo.

Er und seine Frau - Christina Aumer - brachten aus Bayern ebenfalls ihre Kochgewohnheiten mit. Da sie auch auf lokale Ressourcen zurückgreifen mussten, gab es aufgrund des Fehlens von Kartoffeln beispielsweise Kartoffelsalat sehr selten, wie eine Tochter der Familie erzählt. Die Kinder einer Pozuziner Familie (Egg Gstir), die mit den Solleders intensiver zu tun hatten[204], erzählen von kulinarischen Neuheiten, die sie mitbrachten und so kennen lernten. Dazu gehören die Sulz, das Wiener Schnitzel und der Kaiserschmarrn. Die Sulz wurde am Schlachttag aus den Ohren, Rüssel und Haxen des Schweines zubereitet und zum Stocken in einem Trog Wasser kühl gestellt. Das Rezept kannte oder verwendete - anscheinend aus fehlendem Interesse - kaum jemand und wird heute selbst von den Kindern der Familie Solleder nicht mehr angewandt. Die genannten Gründe dafür sind, dass die Sulz mit dem gekauften Essig nicht mehr so gut wie mit dem selbst gemachten Zuckerrohressig schmecke, und die eigene Familie sie nicht goutiere. An das Wiener Schnitzel und den Kaiserschmarrn erinnern sich neben den Kindern der Familie Solleder nur die Kinder und Kindes-Kinder aus besagter Familie. Der Kaiserschmarrn mundete ihnen derart, dass er bis heute noch ab und zu von ihnen gekocht wird.

Zuzug von Peruanern und Peruanerinnen

Die Straße hat nicht nur technische Erneuerungen und Ressourcenzugang gebracht und so das Leben der Pozuziner und Pozuzinerinnen einfacher und angenehmer gemacht. Es siedelten sich ab den 1970er Jahren immer mehr Peruaner_innen aus anderen Teilen Perus in Pozuzo an. Für die neu eingerichteten Schulen und für die Krankenstation kamen peruanische Professoren. Sie heirateten junge, weiße Pozuziner_innen, was bis dahin verpönt war. Über lange Zeit war es üblich, nur innerhalb der öst.-dt. Nachkommenschaft zu heiraten. Die zugezogenen Peruaner_innen brachten ihre eigene Gewohnheiten und somit ihre Küche nach Pozuzo.

Intermarriage trug u.a. dazu bei, dass sich einige Essgewohnheiten der öst.-dt. Siedler_innen durch Anpassung an die Peruaner_innen veränderten. Welche Küche in einer Ehe dominiert, hängt oftmals von der Herkunft der Frau ab, da sie über die

[204] Herr Solleder machte in der Nähe von Palmatambo Ziegeln und lebte in dieser Zeit mit seiner Familie dort. Bei dieser Gelegenheit wurden gemeinsam Schweine geschlachtet und Rezepte ausgetauscht, wie beispielsweise die Sulz.

Esskultur der Familie entscheidet und dafür Verantwortung trägt. Wohnt die peruanische Frau mit ihrem Mann in dem Haushalt seiner Eltern, ist oft die Schwiegermutter für das Essen verantwortlich, wodurch die Schwiegertochter die Essgewohnheiten des Mannes eher (kennen) lernt. Ein Austausch ist in diesem Fall also wahrscheinlicher, als wenn das verheiratete Paar in einem eigenen Haushalt lebt. Ob peruanische Frauen die Pozuziner Küche - zumeist von den Schwiegermüttern - lernen und zum Teil übernehmen, hängt von ihrem Charakter und den familiären Beziehungen und der familiären Organisation ab[205]. Lernt die eingeheiratete Frau die Pozuziner Küche nicht, so kommt es durchaus vor, dass ihre Tochter von der Großmutter das Wissen erlernt und weiterpraktiziert, wenn sie den nötigen Zugang dazu hat[206]. Pozuzinerinnen mit öst.-dt. Vorfahren behalten in Ehe mit einem Peruaner meist ihre Küche bei, erweitern sie aber durchaus mit peruanischen Gerichten.

Mittlerweile sind Personen mit öst.-dt. Wurzeln in Pozuzo allerdings zur Minderheit geworden und die Zahl der Mestizen ist sehr hoch. So ist die Pozuziner Küche bereits eine Hybridküche, die allerdings noch öst.-dt. Erinnerungen birgt, die zum Teil auch für die Mestizen wichtig sind. Zudem tragen auch Angestellte zu einem Austausch in diesem Bereich bei. So erlernen die Hausmädchen zwar die alltäglichen Gerichte des Haushalts zuzubereiten, kochen aber auch Rezepte ihrer eigenen Gewohnheit/Kultur. Da die Mehrzahl der Hausangestellten aus dem nahen Andengebiet kommt, fließt Wissen über deren Küchengewohnheiten in die Pozuziner Haushalte ein. Die Pozuziner_innen mit öst.-dt. Wurzeln lernen nicht nur Rezepte, sondern geben ihrerseits Wissen an die Indigenen oder Mestizen weiter, sodass es zu einem gegenseitigen Austausch kommt. So bot etwa Josefa Egg Kochkurse[207] für den Club de madres - eine Gruppierung von Frauen aus dem nahen Andengebiet - an, die aber auch für andere Interessierte offen waren.

Zusätzlich wurden und werden von Migranten, Migrantinnen und Besucher_innen immer wieder Pflanzen aus ihrer Herkunftsregionen mitgenommen und in Pozuzo eingeführt. Die Personen nehmen oft Pflanzen mit, die sie für die Küche oder Gesundheit benötigen, kultivieren sie in ihren Hausgärten oder geben sie an andere weiter. So haben besonders Migranten und Migrantinnen auch im neuen Domizil für sie notwendige Ressourcen, zu denen sie ansonst keinen Zugang hätten[208]. Nicht alle Pflanzen - wie etwa Gewürzpflanzen aus den Anden - gedeihen im tropischen Klima. Sie können oft nur in den höheren Regionen Pozuzos angebaut werden. Gelingt es, die Pflanze in der neuen Umgebung zu ziehen, steht sie für den Hausgebrauch der zugezogenen Person zur

[205] Eine Peruanerin, die in eine angesehene öst.-dt. Familie geheiratet hat, kocht beispielsweise kaum pozuzinerisch, obwohl sie sich für den Erhalt der Pozuziner Küche einsetzt.
[206] Besonders wenn sie in Pozuzo lebt und sich über die Familie des Vaters den öst.-dt. Wurzeln zugehörig fühlt. Es ist heutzutage zudem modern, sich dafür zu interessieren.
[207] Sie lehrte dabei eigene Rezepte, aber auch solche, die sie selber bei Kursen gelernt hatte. Unter den Rezepten waren etwa Apfelstrudel, Torten, Schokolade und Lebkuchen.
[208] Ein Beispiel ist die Petersilie im Garten einer deutschen Migrantin oder die Muña aus den Anden im Garten einer Hochlandperuanerin.

Verfügung. Da die Verwendung der Pflanze für die Pozuziner_innen aber oft unbekannt oder ungewohnt ist, finden sie selten Eingang in ihre Küche.

Kochkurse in Pozuzo

Durch österreichische EZA-Projekte, die gehäuft im Gesundheitsbereich stattfanden, kamen immer wieder Fachkräfte aus Österreich oder Deutschland nach Pozuzo. Diese Personen haben neben ihrer Haupttätigkeit oftmals Kochkurse angeboten. Bereits in den frühen 1970er Jahren boten die Österreicherinnen Ingrid Sallner und Irmgard Ruttner einen Kochkurs im Internat an, bei dem das Interesse und die Teilnehmerzahl noch relativ gering waren. Im Zuge des Ausbaus von Bildungs- und Gesundheitseinrichtungen ab dem Straßenanschluss kamen auch häufiger Fachkräfte aus größeren Städten oder der Hauptstadt Perus. Die Frau des peruanischen Arztes Quimper bot 1975/76 beispielsweise einen Kochkurs für peruanische Speisen wie Adobo de chancho, Escabeche oder Ceviche an, bei dem bereits 12-15 Pozuzinerinnen teilnahmen.

Ab 1996 wurden Deutschlehrende aus Tirol nach Pozuzo entsandt, darunter Barbara Wurnig (1996-1997), Klemens Pedarnig (1997-1998), Heidi Bacher (1998-1999)[209], Klemens Pedarnig (1999-2000) und Dagmar Bergmann[210] (2000-2002). Neben dem Unterricht der deutschen Sprache widmeten sich einige von ihnen der Vermittlung der Tiroler Kultur, indem sie Gesangs- und Volkstanzgruppen gründeten und auch Kochkurse veranstalteten.

Im Zuge des PRODAPP (2003-2007) wurden ebenfalls einige Kurse im Bereich der Gastronomie gehalten, um den Tourismus als zusätzliches wirtschaftliches Standbein zu etablieren[211]. Bei den Kursen mussten nur die Lebensmittel, nicht aber der Kursleiter, bezahlt werden. Unter anderem hielten Köche aus der deutschen Kolonie Tovar in Venezuela einen Kurs über Fleischverarbeitung, -speisen und Hygiene, in dem viele deutsche Gerichte gezeigt wurden, u.a. das Wiener Schnitzel, Würste und der „Strammer Max“ (Hackbraten). Sie zeigten sogar, wie Bier produziert wird. Weitere Projekte fanden u.a. zum Herstellen verschiedener Milchprodukte wie Käse, oder über das Verarbeiten von Früchten statt.

Insgesamt ist festzustellen, dass zwar schon viele Kochkurse in Pozuzo angeboten wurden, aber sich nur sehr wenige der neuen Rezepte durchsetzen. Obwohl die Kurse oft gut ankommen und vor allem von den jungen Restaurantbesitzern und -besitzerinnen, die ihre Angebote verbessern wollen, mit Interesse besucht werden, übernehmen die Teilnehmer_innen ganz selten dort gelernte Rezepte in ihre kulinarische Praxis. Das liegt zum Teil daran, dass die Zutaten nicht erhältlich oder teuer sind, sowie die Speisen in der

[209] Kopien von ihren Kochkursen enthalten u.a. die Rezepte von Cachitos, Islas flotantes, Ensalada de atún, Sopa con fideos, Pelotas de papas fritas, Ensalada mixtra, Crema de requesón con frutas, Tomatensuppe, überbackenes Gemüse mit Bechamelsauce, Knoblauchbrot und Bananenstrudel.
[210] Sie brachte den Apfelstrudel nach Pozuzo, der bis dahin unbekannt war.
[211] Einige der Kurse waren Teil des „Plan de Desarollo“ von Pozuzo. Sie vermittelten Wissen über Hygiene, Speisekarten, Betreuung der Gäste und Speisen (neue und überlieferte Gerichte) (Zbinden Gysin, 2005).

Zubereitung sehr aufwendig sind, oder weil sie nicht zu den Pozuziner Gewohnheiten passen. Ein Beispiel dafür ist das Weihnachtsgebäck, das niemand backte, da es in Pozuzo nicht üblich ist. Befragte aus dem Gastgewerbe verweisen zudem darauf, dass viele peruanische Touristen und Touristinnen kommen, die Comida criolla bevorzugen.

Das Wissen der Kurse stieß zum Teil auch auf Desinteresse, was eine Besucherin mit Pozuzoerfahrung so formuliert: *„Die Leute hier sind an ihr Essen gewöhnt und sind nicht sehr aufgeschlossen gegenüber Neuem. Es dauert sehr lange, bis sie etwas annehmen“* (QI-P4 4:65). Das heißt, dass nur die Rezepte, die die Köchin oder der Koch umsetzt und (!) die auch von den Konsumierenden angenommen werden, eine Chance auf Eingang in die Pozuziner Küche haben. Werden neue Gerichte von den im Haushalt Lebenden verschmäht oder im Restaurant nicht angenommen, werden sie oft wieder weggelassen. Die Konsumenten haben also einen nicht zu unterschätzenden Einfluss auf die Konservierung wie auch Veränderung der Küche. Zudem gibt es Frauen, die das Bestehende - die typische Pozuziner Küche - erhalten wollen und prinzipiell neuen Gerichte, die etwa bei Kochkursen gelehrt werden, stets ablehnend gegenüber stehen.

Nicht alles was angenommen wird und neu ist, muss aber unbedingt als etwas Fremdes wahrgenommen werden. Einige neue Gerichte oder Techniken finden beispielsweise kaum Erwähnung bei den Befragungen. Darunter sind Produkte, die bei Kochkursen gelernt wurden und sich mittlerweile sehr wohl durchgesetzt haben, wie etwa der Queso mantequoso (Weichkäse), der sich gut - sogar bis La Merced - verkauft.

Austausch mit Besuchenden, Touristen und Touristinnen

Aber auch Touristen und Touristinnen, längerfristige Besucher_innen (wie u.a. auch ich während meiner Feldforschung), sowie Deutsche[212], die sich in Pozuzo niedergelassen haben, tragen zum kulinarischen Austausch bei. Beispiele für solche Gerichte von Österreicher_innen oder Deutschen, die bei Besuchen mit den Pozuziner_innen gekocht wurden, sind Gulasch, Tafelspitz, Schweinsbraten, Schilfalan (mit Schale gekochte Kartoffeln) und Spätzle.

Zudem boten auch Bekannte und Verwandte von Pozuzinern und Pozuzinerinnen mit peruanischen Wurzeln Kochkurse an, wie etwa Juanita, die Comidas criollas lehrte, darunter Aji de gallina, Tortillas und Galletas. Neben Gerichten aus dem andinen Raum, wie die Pachamanca, die schon lange in die Pozuziner Küche integriert ist, fanden so zunehmend peruanische Gerichte in den Speiseplan Pozuzos Eingang.

Zu den peruanischen Gerichten, die mittlerweile auch in Pozuzo gekocht werden, gehört u.a. Ceviche, das besonders an Sonntagen oftmals in Restaurants in Pozuzo gegessen wird, Locro de zapallo, Escabeche de gallina oder Rocoto relleno. Letztere wird von einer Pozuzinerin sogar mit der österreichischen Speise „Gefüllte Paprika“ verglichen und von

[212] Helga Wilhelm hat u.a. Rindsgulasch mit Spätzlen, Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Rindsrouladen und Weihnachtsbäckereien bei ihren Kochkursen vermittelt.

ihr als Gemeinsamkeit der peruanischen und österreichischen Küche begriffen.

Soziale Einflüsse auf die Kulinarik

Durch den Zuzug von Personen, die aufgrund ihrer Arbeit nach Pozuzo kamen und somit in keinem Haushalt integriert waren, stieg die Nachfrage an Essensmöglichkeiten in den Unterkünften wie auch an Restaurants, die es lange Zeit nicht in Pozuzo gegeben hatte. Schulkinder, die im Internat wohnten, bedurften ebenfalls der Verköstigung, die aber meistens von Verwandten oder Bekannten übernommen wurde. Die peruanischen Professoren etwa, die mit der Eröffnung des ersten Colegios nach Pozuzo kamen, wohnten im Haus von Jose Egg Gstir, wo sie auch verköstigt wurden. In den 1970/80er Jahren eröffneten die ersten Restaurants, u.a. Chela und der Típico, denen weitere Pensionen und Restaurants folgten.

Pozuziner und Pozuzinerinnen „abroad“

Im Gegensatz zur Einwanderung von Peruaner_innen nach Pozuzo steht die zeitweise Abwanderung der Pozuziner_innen in andere Städte. Viele Pozuziner_innen haben eine Zeit lang in anderen peruanischen Städten gelebt, besonders während der 1980er und 1990er Jahre. In dieser Zeit war Pozuzo vom Bürgerkrieg betroffen, auf Grund dessen viele Pozuziner Familien, die es sich leisten konnten, nach Lima zogen und erst nach Ende der Gefahr zurückkehrten.

Heutzutage leben Pozuziner_innen vor allem in deshalb anderen Städten, um eine Ausbildung zu machen. In der Zeit fern ab von Pozuzo lernen sie peruanisches Essen kennen und zum Teil auch kochen. Pozuziner_innen, die außerhalb Pozuzos gelebt haben, machen sich zudem eine Vorstellung davon, was ihre eigene Küche im Vergleich zu den anderen Kochtraditionen ausmacht.

In Peru sind je nach Region auch die zur Verfügung stehenden Ressourcen sehr unterschiedlich. Die Andenregion ist die Wiege der Kartoffel und besitzt eine Vielzahl an Kartoffelsorten sowie anderes Wurzelgemüse. Die Kartoffel gedeiht hingegen nicht in den oft nicht sehr weit entfernten tropischen Gebieten, wo nur die Yuca wächst, die wiederum im Hochland nicht angebaut werden kann. So ist es für Pozuziner_innen, die in Lima leben, schwierig ihre Essgewohnheiten beizubehalten, da sie die dazu nötigen Ressourcen an der Küste nicht bekommen. Es war und ist für Pozuziner Familien in Lima durchaus üblich, sich die Ressourcen - vor allem Yuca, Bananen und tropische Früchte - vom eigenen Land oder von Verwandten - sofern dies möglich ist - nach Lima schicken zu lassen, um dort weiterhin ihr gewohntes Essen zubereiten zu können. Vielmals passen sie aber ihre Kochgewohnheiten an die neue Umgebung und ihre Ressourcen an.

Reisen führten und führen Pozuziner_innen aber auch in das mittlerweile leichter zu erreichende Amazonastiefland, wo sie ebenfalls ortsübliche Kochtraditionen kennen lernen und sich manche davon aneignen. Ein Pozuziner erzählte von seinen Aufenthalten im Regenwald, bei denen er von Nativos lernte, wie man u.a. Fische, Schlangen und

Gusanos (zu Deutsch entweder Wurm, Made oder Larve) zubereitet und isst.

Landflucht (der jungen Mädchen)

Die sozioökonomische Lage hat sich in Pozuzo sehr verbessert, sodass viele junge Mädchen (meist im 16. Lebensjahr) mittlerweile die Möglichkeit haben in einer anderen Stadt zu studieren. Besonders bei den Mädchen herrscht daher eine regelrechte Landflucht, da ihnen durch die bessere Bildung mehr Wege offen stehen, und sie sich woanders meist besser entfalten können. Die Arbeit in der Landwirtschaft und am Hof ist hingegen für die wenigsten von ihnen attraktiv und es gibt kaum andere Jobs in Pozuzo. Der früher übliche Lebensweg einer Frau war zu Hause mitzuhelfen und dann - sofern sie heiratete - im Haushalt ihres Mannes mitzuarbeiten. Frauen außerhalb dieses Lebensentwurfs waren Lehrerinnen, Erzieherinnen im Internat oder Köchinnen des Pfarrers. Heutzutage stehen den Frauen vor allem durch die Bildung und den wirtschaftlichen Verbesserungen mehr Möglichkeiten offen. Viele Frauen (mit öst.-dt. Wurzeln) bleiben nach ihrem Studium an ihren Studienorten und heiraten dort ansässige Peruaner. Männer bleiben hingegen eher in Pozuzo, da sie entweder den landwirtschaftlichen Betrieb übernehmen oder Handwerksberufen wie Tischler oder Mechaniker nachgehen. Durch diese sozialen Veränderungen lernen heutzutage viele Mädchen nicht mehr zuhause kochen.

6.2.4 Vergleich von Gegenwart und Vergangenheit im sozialen Gedächtnis

In Pozuzo stößt man bei Erzählungen sehr oft auf die Formulierung „damals war,... aber heute ist...“. Die Erinnerung an die Vergangenheit wird der Gegenwart gegenübergestellt und gewertet. Die Gegenwart wird besonders bei Themen rund um die technische Modernisierung als positiver Fortschritt gewertet, die allerdings ihren sozialen Preis gefordert hat. Besonders was den Erhalt der öst.-dt. Gemeinschaft und deren Gewohnheiten betrifft, herrschen gleichzeitig Übereifer und Resignation.

Wie bereits in den Narrativen zu den technischen Veränderungen deutlich wurde, verbinden die älteren Pozuziner_innen die Erinnerung an die Zeit der Abgeschiedenheit mit schwerer und ständiger Arbeit, Mühsal, strengen Pfarrern und Eltern, sowie wenig Grund zu feiern. Andererseits spricht man von der Vergangenheit positiv, sobald es um die öst.-dt. Gemeinschaft und deren Kultur und Gewohnheiten geht, wie der Sprache, Tänze oder deren Gastfreundschaft. Damals war die öst.-dt. Kultur noch intakt, die durch die Modernisierung und der damit einhergehenden Integration in die peruanische Gesellschaft zurückgedrängt wurde und heute vom Vergessen bedroht ist. Zudem greifen in der Gegenwart die Gier nach Geld - u.a. durch den Tourismus und Drogenhandel - um sich. Diese Vergleiche werden in Pozuzo vor allem zwischen „früher“ (vor dem Anschluss der Straße) und „heute“ (Jahre nach dem Anschluss der Straße) gezogen.

Ein besonders anschauliches Beispiel dafür sind die sozialen Erinnerungen[213] an die

[213] Die Darstellung beruht auf der Erzählung von acht Personen, die alle über 51 Jahre alt sind.

Hochzeiten und deren Wandel, die im Folgenden dargestellt werden. Ihre Wissensinhalte waren zwar durch die Ausübung des Brauches (Praxis) im kulturellen Gedächtnis gespeichert, wurden aber mit der Aufgabe des Ausübens ins soziale Gedächtnis verlagert. Dort bleiben sie zumindest solange gespeichert, bis die sich erinnernde Generation ausstirbt, die Erinnerungen niedergeschrieben werden und sich die folgenden Generationen ebenfalls ihrer bedienen.

Soziale Erinnerung an eine verlorene „öst.-dt. " Tradition: Vom „Tiroler" zum „Peruanischen" Hochzeitsmahl

Spricht man in Pozuzo mit älteren Menschen über typische Speisen und Essgewohnheiten, so kommt die Erzählung bald auf die früheren Hochzeiten und das damit verbundene Festmahl. Eines der wenigen Feste, die laut Erinnerung älterer Pozuziner_innen in Pozuzo groß gefeiert wurden, waren nämlich die Hochzeiten[214], da es kaum andere Feierlichkeiten gab. Ansonsten wurde nur nach der Kirche zusammen gesessen und Neuigkeiten ausgetauscht. Die „Tiroler Hochzeiten" wie sie auch genannt werden, die vor der Modernisierung in den 1970ern stattfanden, unterscheiden sich vielfach von den modernen Hochzeiten der Gegenwart. Bis in die 1960er Jahre wurden die Hochzeiten nach „Tiroler Art" gefeiert. Der Pfarrer kündigte dem Dorf in der Sonntagsmesse drei Wochen vor der Hochzeit an, dass die Tochter jener Eltern sich demnächst mit dem Sohn jener Eltern vermählen würde. Nach der offiziellen Ankündigung wurden die Gäste durch die Brautleute persönlich eingeladen, wobei in den meisten Fällen fast das ganze Dorf eingeladen war, das zu dem damaligen Zeitpunkt noch überschaubar war. Hatte der Bräutigam eigenes Land, so wurde bereits vor der Hochzeit eine Hütte gebaut und das Land bestellt, sodass das junge Ehepaar frisch vermählt das eigene Haus beziehen konnte. War dies nicht vorhanden oder war der Bräutigam der zukünftige Erbe des Elternhauses[215], zog die Braut zum Ehemann und ihren Schwiegereltern.

In der Woche vor der Hochzeit musste das nötige Geschirr - Teller, Tassen, Besteck - und Tischtücher in einem Rückenkorb zusammengetragen werden. Der Bräutigam ging von Familie zu Familie und borgte sich Geschirr und Besteck, das jeweils in ein Leihbuch eingetragen und am Boden mit den Initialen der betreffenden Familie versehen wurde, um die Rückgabe nach der Hochzeit zu erleichtern. Das schönste Geschirr wurde für den Brauttisch verwendet.

Die Hochzeit fand stets am Mittwoch um 9.00 Uhr früh statt. Die Vorbereitungen für das Festmahl fingen bereits am Sonntag an. Dazu wurden die so genannten Köchinnen und Mädchen für den Abwasch in das Haus, in dem gefeiert werden sollte, geholt. Die Köchinnen waren Frauen, die gut kochen konnten. Das waren zuletzt Katalina und

[214] Ihre Präsenz im sozialen Gedächtnis zeigt sich auch in anderen Quellen (Tupac-Amaru, 2009; Zbinden Gysin, 2009b).
[215] In Pozuzo ist es üblich, dass der jüngste Sohn am Elternhaus bleibt, die Eltern mitunter auch pflegt und das Elternhaus erbt.

Balvina Johann, Judith Witting, Elisa Schmidt und Rosalia Gstir, wobei Ida Schaus als Mädchen mehrmals geholfen hat.

Beim Schlachten und Würstelmachen halfen auch die Männer. Denn je nach Größe der Hochzeitsgesellschaft mussten entsprechend viele Tiere geschlachtet werden. Für eine Hochzeit wurden ein Stier, mehrere Schweine und viele Hennen geschlachtet. Es wurde ein Rind, das nicht viel auf steilen Hängen weiden musste und damit recht zartes Fleisch hatte, geschlachtet. Für die Hochzeit wurden auf Lasttieren Weizenmehl und Zucker den weiten Weg nach Pozuzo gebracht, Ressourcen, die im alltäglichen Essen ansonsten eine Rarität oder gar nicht vorhanden waren.

Ab Sonntagnachmittag oder Montag wurde mit der Vorbereitung des Hochzeitsmahls begonnen. Es wurden Würste gemacht, die Nudeln für die Suppe zubereitet und die Hefe für die Kiachalan und das Weizenbrot angesetzt. Der Nudelteig wurde angerichtet, ausgetrieben, auf über Betten gespannten Leintüchern getrocknet, zusammengerollt und schließlich zu Nudeln geschnitten, die extra gekocht und serviert wurden. Waren die Vorbereitungen für das Mahl am Mittwochmorgen abgeschlossen, wurde die Tafel gerichtet. Da die typischen Häuser auf Stelzen stehen die ein Stockwerk hoch sind, wurde die große Hochzeitstafel unterhalb des Hauses mit provisorischen Holzbrettern gerichtet. Über die langen Tische wurden - sofern vorhanden - teilweise Tücher gebreitet.

Am Tag der Trauung machten sich die Eheleute auf den Weg zur Kirche. Kamen sie von weit her, so ritten sie auf einem dekorierten Maulesel oder Pferd. Die Frau trug ein helles Kleid, einen Kranz und meist einen Schleier. Der Mann trug einen Hut und beide besaßen einen Blumenstrauß. Um 9.00 Uhr fand die Trauungsmesse statt. Für jede Hochzeit gab es jeweils zwei Padrinos (Paten). Das waren meist im Dorf hoch geachtete Persönlichkeiten, die die jungen Eheleute berieten und fortan über die Sitte des Ehepaars wachten. Nach der Trauung wurde oft ein Schuss abgefeuert und der Hochzeitszug bewegte sich Richtung Haus, in dem das Fest stattfand, wo man sich gegen Mittag einfand. Dort war bereits alles für das Ankommen der Hochzeitsleute eingerichtet. Das Hochzeitspaar, die Padrinos und nahen Verwandte saßen am Haupttisch. Das Hochzeitsmahl wurde von festlich angezogenen Buben, meist Verwandte des Hochzeitspaars, kredenzt.

Die Speisen wurden, wie auch sonst üblich, in Schüsseln serviert, aus denen sich jeder Gast selber schöpfen konnte. Als erstes kamen die Rindsuppe und Wurstsuppe mit in jeweils eigenen Schüsseln servierten Einlagen, wie das gekochte Rindfleisch, Würste, Nudeln, Yuca und Reis auf den Tisch. Als zweiter Gang kamen die Fleisch- und Festtagsspeisen. Das waren das gekochte Rindfleisch mit Kren, der mit Zucker und Essig abgemacht war, die Hauswürste und die Carbonatalan. Dazu wurde Reis, Yuca und Salat gegessen. Diese Speisen haben in der Erinnerung starke Spuren hinterlassen und waren für das Hochzeitsmahl augenscheinlich typisch. Daneben wurden Schittalan-, Kichalan- und Knödelsuppe, auch Briala, Guiso vom Rind und Schwein vereinzelt als Gerichte bei

Hochzeiten genannt.

Nach dem Hauptgang, der in aller Gemütlichkeit zu sich genommen wurde, servierte man die Nachspeise. Wichtiger Bestandteil der Nachspeise waren die Zukiachalan mit unterschiedlichen Marmeladen oder Zuckerrohrsirup und später Kuchen oder einfache Torten. Sie wurden allerdings erst durch Frau Budweiser in den 1950er Jahren in Pozuzo eingeführt und waren deswegen zuvor noch auf keiner Hochzeit zu finden. Daneben gab es auch Strauben, Weizenbrot und (wenn Bananen vorhanden waren) Kropfen. Dazu gab es Milchkaffee zu trinken.

Neben den Speisen für das leibliche Wohl gab es für das Brautpaar zusätzlich eine „verdeckte Speis“ auf der Tafel, die sie aufdecken mussten, ohne vorher zu wissen, was sich darunter verbarg. Sie bestand stets aus einem Pärchen Kleintieren, wie beispielsweise Schwalben, Küken, Entlein oder kleinen Meerschweinchen, welche die neue Zweisamkeit symbolisierten.

Nach dem Essen wurde gefeiert und getanzt. Für die Kinder gab es während der Hochzeit ungegärten Zuckerrohrsaft zu trinken, während die Erwachsenen den vergorenen Zuckerrohrsaft, den Huarapo oder Guarapo tranken. Der Huarapo war fester Bestandteil einer Hochzeit wie auch anderer Feste und wurde extra für die jeweilige Feier frisch hergestellt. Dazu wurde das Zuckerrohr abgeschnitten, mit Hilfe der „Trapiche“ (Zuckerrohrpresse) zu Zuckerrohrsaft gepresst, mit Wasser kurz gekocht, mit Hefe versetzt und dann etwa ein bis zwei Tage lang in einem Holztrog vergärt. Zudem wurde auch Schnaps getrunken oder gesüßter Tee mit Schnaps verteilt.

Am Abend wurden die Reste des Mittagmahls nochmals aufgewärmt und aufgetischt. Dann wurde bis in die Nacht hinein gefeiert und getanzt. Zu Mitternacht tauschte das Brautpaar bei einem Tanz ihre Kopfbedeckungen - Kranz und Hut - um ihre Ehe symbolisch zu vollziehen, womit die jungfräuliche Braut zur Frau wurde. Wenige Gäste blieben bis zum Morgen, für die es dann noch ein Frühstück gab.

Die Reste des Hochzeitsmahles, wurden in Pakete aufgeteilt. Die Padrinos bekamen Essen mit nach Hause und auch jenen Freunden, Freundinnen und Verwandten, die nicht gekommen waren oder kommen konnten, schickte man durch Nachbarn, Nachbarinnen oder Verwandte Essenspakete mit.

Die oben beschriebene vielfach als „Tiroler Hochzeit“ bezeichnete Art zu feiern, war bis in die 1950er Jahre vorherrschend. Mit den 1960er Jahren begannen sich die Hochzeiten schleichend zu verändern. Es wurden peruanische Speisen integriert, wie beispielsweise die Pachamanca, die zunächst nur als zusätzliches Gericht bei den herkömmlichen Hochzeiten Eingang fand. Auch industrielle Getränke wurden eingeführt. So wurden für eine Hochzeit 1968 extra einige Kisten Bier nach Pozuzo geholt, das bis dahin kaum jemand gekannt hatte. Jene Hochzeit war eine der letzten großen Hochzeiten im weitgehend alten Stil.

Ende der 1960er/Anfang der 1970er Jahre wurden nur noch für den Haupttisch Suppen, Fleischspeisen wie Briala oder Escabeche und später Kiachalan kredenzt, während der Rest der Festgemeinschaft mit Pachamanca versorgt wurde. Die Hochzeiten fanden allerdings noch durchwegs zu Hause mit Köchinnen statt, wo für alle Tische, Geschirr und Besteck bereit gestellt war. Das veränderte sich mit der Eröffnung des „Club Social" durch Alfred Witting. Das war ein Festsaal, der nun für Hochzeiten angemietet werden konnte.

Die Hochzeiten wurden Anfang der 1970er Jahre zudem auf den Nachmittag verlegt, die Messe fand um ca. 16.00 Uhr statt. Danach zog man zum Festsaal, wo ein Abendessen ausgerichtet wurde. Dort gab es nur mehr für die engere Hochzeitsgesellschaft, also Padrinos und Verwandte, eine Tafel und ein umfangreiches Hochzeitsmahl. Für die zum Teil recht große restliche Festgemeinde gab es ein Getränk zum Anstoßen, Pachamanca und Kuchen. Bald wurde nur mehr Pachamanca und Torte für die gesamte Hochzeitsgesellschaft gerichtet. Auch bei den Getränken löste das Bier, das nun durch die Straße leicht nach Pozuzo transportiert werden konnte, den Huarapo gänzlich ab.

Diese Veränderung der Hochzeitsfeiern vollzog sich innerhalb weniger Jahre, die mit der Anbindung an die Straße zusammenfielen. Die alte Hochzeit war im Gegensatz zu der modernisierten Hochzeit sehr aufwendig, teuer und verlangte eine lange Vorbereitungszeit. Bei der modernisierten Hochzeit wird der Raum angemietet und ein Getränk pro Gast ausgegeben, wonach alle weiteren Getränke im gemieteten Lokal von den Gästen selber bezahlt werden. Pachamanca und Torten lassen sich zudem einfach für eine große Menge an Leuten zubereiten und werden auf Wegwerfgeschirr ausgeteilt. Diese Art der Hochzeitsfeier hat sich bis heute gehalten, woran sich manche älteren Personen stoßen, die noch in alter Manier heirateten. Sie kritisieren, dass ma/frau als Hochzeitsgast je nach Glück ein gutes oder schlechtes Stück Pachamanca erwischen kann[216] und sich niemand dafür interessiert, ob und wo man es isst, da es ja für die meisten Gäste keine Tische mehr gibt.

Im Jahr 2008 war ich zu einer Hochzeit geladen. Die Messe fand am Abend in der dafür mit Blumen geschmückten katholischen Kirche Pozuzos nach der üblichen Liturgie statt. Die Brautleute - jeder geschmückt mit einem Brautstrauß - zogen gemeinsam mit den Padrinos und den Brauteltern in die Kirche ein. Nach der Trauung wurden hinter dem Altar Fotos mit dem Brautpaar gemacht, und beim Auszug aus der Kirche wurde das frisch vermählte Paar mit Rosenblättern bestreut. Die anschließende Feier fand in einem Salon (Club Union) in Prusia statt, wo die Festgemeinde mit Autos und Motorrädern hinfuhr.

Jeder Gast hatte bereits mit der schriftlichen Einladung gleichzeitig Tickets für den Eintritt

[216] Da die Pachamanca meistens aus einem ganzen grob zerhackten Schwein (ohne Innereien versteht sich) besteht, gibt es natürlich großen Unterschied bei der Qualität der einzelnen Portionsstücke. Je nach Glück, kann man also ein sehr fettes, knochenreiches oder auch feines und mageres Stück erwischen.

und die Pachamanca erhalten. Das waren kleine Zettelchen im Format 1x1 cm, mit denen man Zutritt zum Festsalon erhielt. Dort wartete bereits die vorher eingetroffene Festgemeinde auf den Einzug des Brautpaares, der Brauteltern und Padrinos, die von einem Moderator angekündigt und kommentiert wurde. Nach dem ersten, über eine Stereoanlage eingespielten Walzer des frischen Ehepaares und Tänzen mit den Padrinos und Eltern, wurde mit einem kleinen Schluck Wein auf das Paar angestoßen. Dazu hatte jeder Gast ein kleines Plastikglas mit Wein erhalten.

Es folgte das Werfen des Brautstraußes durch die Braut zu den hinter ihr formierten Junggesellinnen. Das darauf folgende Werfen des Brautstraußes durch den Bräutigam wurde Mangels der dazu nötigen Junggesellen abgebrochen. Es folgte ein weiteres Spiel für die Junggesellinnen, bei dem sie sich um eine Hochzeitstorte aus Papier formierten und jede ein dazu vorgesehenes Band ergriff. Auf ein Zeichen hin zogen alle an dem Band, wobei eine der Junggesellinnen den versteckten Ring herauszog. Darauf folgte ein „Fotoshooting“, bei der sich alle Gäste, die das wollten, mit dem Brautpaar hinter der Torte ablichten ließen. Dazu wurden die privaten Fotokameras verwendet.

Währenddessen wurde bereits begonnen, die Portionen Pachamanca auf Plastikteller auszuteilen. Jeder Gast erhielt dank seiner Einladungsmarke eine Portion. Die Gäste ließen sich also auf den wenigen am Rand aufgestellten Bänken nieder und aßen wie allgemein üblich ihre Pachamanca mit den Fingern. Manche nahmen die Pachamanca mit nach Hause, aßen sie dort und kamen erst später wieder zum Fest, das nach den Spielen und dem Essen für alle geöffnet wurde. Nach dem Essen wuschen sich die Gäste die Hände und fanden sich in Trinkrunden zusammen. Pro Runde wurde ein Glas und ein bis zwei Flaschen Bier geholt, die selber zu bezahlen waren. Dann fing der erste Mann in der Runde an, das Bier nach peruanischer Manier auszuteilen (näheres siehe S.112).

Ab 23.00 Uhr wurde das Fest - bereits für alle geöffnet - größer und der Saal füllte sich, da es Musik zu tanzen und Bier zu trinken gab. Da das halbe Dorf sich zum Hochzeitsfest versammelte, wurde an diesen Tag die Diskothek nicht geöffnet.

6.2.5 Kulinarisches Gedächtnis oder „Tradition reloaded“

Das kulinarische Gedächtnis ist Teil des sozialen und kulturellen Gedächtnisses. Das darin gespeicherte kulinarische Wissen umfasst u.a. Geschmack, Zubereitung, Bedeutung und Kontextgeschichten einzelner Speisen. Im Folgenden beschäftige ich mich mit Speisen, die Erinnerungen auslösen oder an sie gekoppelt sind, und ihrer Erinnerungsleistung, die sie für die öst.-dt. Gemeinschaft in Pozuzo besitzen. Sie dienen u.a. als Zeichen für die Zugehörigkeit zu einer bestimmten Gruppe, da über sie gleichzeitig eine Verbindung zu den Herkunftsländern der Pozuziner Vorfahren und zu den lokalen Verhältnissen geschaffen wird. Dabei wird einzelnen Speisen ein unterschiedlicher Wert zugerechnet, wodurch sie tradiert oder unter Umständen vergessen werden.

Kulinarische Erinnerungen an die öst.-dt. Wurzeln

Laut Tradierung der Pozuziner_innen wurden die typischen Speisen oder Comidas antiguas von den Siedler_innen aus Österreich und Deutschland mitgenommen, an die vorhandenen Ressourcen angepasst und seither in dieser angepassten Form den nachfolgenden Generationen weitergegeben. Die folgende Erzählung darüber wird in Pozuzo häufig wiedergegeben: Die Siedler_innen mussten sich bei ihrer Ankunft in Pozuzo vor 150 Jahren auf eine völlig neue Umgebung einstellen, in der es viele unbekannte Nutzpflanzen und Tiere gab, andere bekannte Pflanzen wie die Kartoffel, der Apfel oder Weizen aber nicht gediehen.

Dieser allen bekannte Narrativ ist aber erst durch erneute Kontakte mit Deutschland und Tirol und das damit verbundene Wissen entstanden. Eine Pozuzinerin erzählt etwa:

> *„Wie unsere Vorfahren gekommen sind, haben sie alles mit Äpfeln gemacht, weil es drüben Äpfel gegeben hat*[217]*. Aber wir haben keine Äpfel gekannt und bis vor kurzem nicht gewusst, dass es Äpfel gibt. Die haben wir erst in letzter Zeit kennen gelernt und darum machen wir so viele Gerichte mit Bananen“* (QI-P30 30:49).

Diese rezenten Erkenntnisse beruhen also vor allem auf Vergleichen von Gerichten aus dem deutschsprachigen Raum mit tradierten Pozuziner Speisen. Durch die höhere Besucher_innenanzahl aus dem deutschsprachigen Raum in den letzten Jahren fand der Austausch - vor allem mündlich oder praktisch - in Pozuzo selber statt. Bei dem Besuch der Pozuziner Delegation[218] im Jahre 2007 konnten die daran teilnehmenden Pozuziner_innen sehen, dass in Tirol neben all der Unterschiede auch ähnliche Speisen wie in Pozuzo zubereitet werden, wie etwa Süßspeisen mit Äpfeln.

Das führte zum oben erwähnten Narrativ, den mittlerweile Personen aus Pozuzo, Österreich, Deutschland, Schweiz u.a.m. teilen. Besonders der Hinweis, dass statt dem Tiroler Apfelstrudel in Pozuzo der Bananenstrudel gebacken wird, findet sich im Tourismus u.a. häufig und gilt als Hin- und Beweis der gemeinsamen Wurzeln. Ähnlich verhält es sich mit dem Reisknödel, bei denen Reis statt Semmeln aus Weizenmehl verwendet werden, oder dem in Pozuzo beliebten Yuca- statt dem Kartoffelgröstel. Es gibt aber auch Speisen mit sehr großer Ähnlichkeit bei denen keine Substituierung stattgefunden hat, wie bei den Hasenohren, Strauben oder Zukiachalan. Teilweise werden sie zwar anders genannt, bestehen aber zum Großteil aus denselben Zutaten und werden ähnlich verwendet. Die Zukiachalan werden in Pozuzo allerdings nur süß, in Tirol aber auch mit saurer Beilage gegessen.

Die Annahme, dass die Siedler_innen ihre Speisen an die lokalen Ressourcen anpassten

[217] Diese Aussage im Tiroleser Dialekt bedeutet sinngemäß, dass die Vorfahren in ihrer Heimat (und nicht mehr bei ihrer Ankunft in Pozuzo oder später) Äpfel verwendet hatten.

[218] Anlässlich zum Jubiläum "150-Jahrfeier Auswanderung nach Pozuzo" besuchten 28 Pozuziner_innen vom 13. März bis 3. April 2007 Tirol. Sie wurden in den Partnergemeinden Silz und Haiming von Gastfamilien aufgenommen.

und so beispielsweise der Bananenstrudel oder der Yucasalat und das -gröstl entstanden, lässt sich leicht nachvollziehen. Auffallend ist allerdings, dass sich die Pozuziner_innen bis vor kurzem dieser Tatsache nicht bewusst waren, da ihnen Wissen über Tirol, Österreich, Deutschland und Europa fehlte. Ein Hinweis darauf liefert auch Oberkofler (1767/77). Er weist darauf hin, dass es das Wort Apfel im Dialekt „Tirolés" der 1970er Jahre nicht gibt. Es ist aufgrund der abgeschiedenen Lage und des Fehlens von Äpfeln in Pozuzo verloren gegangen. Erst mit der Verkehrsanbindung gelangten die Äpfel - unter dem spanischen Lehnwort „manzana" - nach Pozuzo. Durch den Sprachkontakt mit deutschsprachigen Europäern ist das Wort Apfel schließlich in den gegenwärtigen Sprachschatz der Tirolés sprechenden Pozuziner_innen zurückgekehrt.

Erst die zunehmenden Kontakte und Besuche von und nach Österreich und Deutschland änderten die Auf-sich-selbst-Bezogenheit der Pozuziner_innen. Jene, die entweder schon selber in Österreich oder Deutschland waren oder Besucher_innen aus diesen Ländern in Pozuzo hatten, stellten und stellen nach wie vor Vergleiche an. Oft finden sie etwas Altbekanntes wieder, manchmal erkennen sie in einer Speise eine Ähnlichkeit zu einem ihrer typischen Gerichte. Oder es überrascht sie, wie anders die Ressourcen und Essgewohnheiten in der ehemaligen Heimat sind, bei denen beispielsweise der in Pozuzo alltägliche Reis viel seltener vorkommt.

Diese typischen Speisen haben also nicht nur die Funktion, auf die Wurzeln der Pozuziner_innen in Österreich und Deutschland hinzudeuten, sondern zusätzlich ihre Eigenständigkeit und Besonderheit als Pozuziner_innen zu zeigen. Ihre Vorfahren waren zwar Deutsche oder Österreicher und sind als solche nach Peru ausgewandert, haben sich aber im Regenwald unter schwierigen Bedingungen eine eigene Existenz aufgebaut, die sehr lokal verhaftet ist. Das zeigt sich im typischen Pozuziner Essen, das bereits peruanische Speisen oder Ressourcen integriert hat, wie auch in den überlieferten Speisen der Comida antigua: Pozuziner_innen sind Peruaner_innen mit besonderen Wurzeln.

Im Folgenden werden Beispiele solcher Speisen und besonderer kulinarischer Zutaten (Schnittlauch und Kren) mit Bezug auf die öst.-dt. Wurzeln näher beschrieben. Als Grundlage dafür dienen neben der teilnehmenden Beobachtung, die qualitativen Interviews, das Esstagebuch sowie die Identifizierung von ausgewählten Speisen anhand von Fotos[219]. Besondere Beachtung finden die unterschiedliche Bewertung und praktische Verankerung der Speisen in der Pozuziner Küche.

Bananenstrukl - „Allbekannte und zelebrierte Erinnerung"

Der Bananenstrudel wird überwiegend als Strukalan[220] (de plátano), Strudel[221] (de

[219] Die Häufigkeiten der Nennungen beziehen sich stets auf die Identifizierung per Foto (n=16).
[220] Elf Nennungen.
[221] Zehn Nennungen.

plátano) oder Bananenstrudel[222] und selten als Stukl (de plátano), Enrollado de plátano oder Flamon[223] bezeichnet. Wenn in Pozuzo von einem Strudel die Rede ist, wird der Bananenstrudel gemeint, da andere Füllungen kaum verwendet werden, weshalb der Zusatz „de plátano“ (von Bananen) meist weggelassen wird. Bei der Fotoidentifizierung (Abbildung 38) haben alle 16 Befragten den Strudel erkannt.



Abbildung 38: Linkes Foto: Bananenstrudelfoto (Pozuzo 2008), das für die Methode der Fotoidentifizierung im FWF-Projekt verwendet wurde. Rechtes Foto: Bananenstrudel aus Brotteig (Pozuzo 2008).

Der Strudel wird hauptsächlich mit der Region Pozuzo und Oxapampa verbunden. Nur zwei Befragte nannten stattdessen Tirol und/oder Deutschland. Der Strudel wird als typische Pozuziner Speise wahrgenommen und als solche an Touristen verkauft, die ihn gerne essen oder sogar nach ihm verlangen, da er anderorts in Peru nicht zu finden ist. Er wird u.a. auf Prospekten über Pozuzo abgebildet.

Das typische Merkmal eines Bananenstrudels ist seine Form[224]. Der ausgerollte Teig wird auf der gesamten Fläche mit Fülle belegt, eingerollt, meist in Hufeisenform gebacken und schließlich in Scheiben serviert. Durch diesen Schnitt wird dann eine Spirale sichtbar (Abbildung 38).

Die Fülle besteht aus reifen Kochbananen. Sie werden frittiert, gemahlen und mit Zimt und Nelken vermischt. Manche Köche und Köchinnen mischen Erdnüsse, Vanilleessenz und/oder eine Prise schwarzen Pfeffer[225] oder Comino-Pimienta (Kreuzkümmel mit Pfeffer) unter.

Es gibt zwei Varianten des Strudels, die von der Art des Teiges abhängen[226]: den Brotteigstrudel (Hefeteig) und den Strudel im Milchbad. Ersterer wird trocken gegessen, während Zweiterer in einem Milchbad gesotten und darin serviert wird. Beide Varianten sind im sozialen Gedächtnis Pozuzos verhaftet. Ältere Personen erzählen davon, dass

[222] Sechs Nennungen.
[223] Flamon ist die Bezeichnung für die Schlange Buschmeister (*Lachesis muta muta* Lin.) in Pozuzo (Lara M., 1997). Beide (Schlange und Strudel) sind eingerollt, daher die Namensgebung des Strudels.
[224] Das Einrollen, wodurch die Spirale entsteht, wurde von 12 der insgesamt 16 Befragten als Erkennungsmerkmal genannt.
[225] Die Prise Pfeffer wird als geheime Zutat gehandelt, die zwar stets verraten wird, aber als das besondere Element dargestellt wird, welches bereits die Vorfahren verwendet hatten.
[226] Bei dem Kochkurs mit Alex Neuhaus, der gelernter Bäcker und Konditor aus Deutschland ist, wurde der Strudelteig aus Mehl, Ei, Öl, Wasser und Salz zubereitet. Dieses Rezept war für die Teilnehmer_innen neu.

der Strudel früher stets in Milch gesotten und als Nachspeise serviert wurde, während der Hefeteigstrudel erst durch Frau Budweiser und ihrem Weizenbrot aus Hefeteig Einzug in Pozuzo hielt. Zu der Zeit als Weizenmehl in Pozuzo noch rar war, wurde der Strudel nur auf Festen oder besonderen Anlässen zubreitet, wie bei Hochzeiten oder Geburtstagen. Das ist für den Strudel im Milchbad auch heute noch der Fall, da die Kuhmilch anscheinend nicht für jeden verträglich ist, während die Hefeteigvariante öfters gebacken und etwa zum Frühstück gegessen wird.

Der Hefeteigstrudel wird ähnlich dem Brotteig aus Weizenmehl, Milch, Salz, Hefe und etwas Zucker bereitet. Er kann nicht in Milch eingelegt werden, da der Teig zerfallen würde. Er wird stets trocken gegessen (außer er ist bereits ausgetrocknet und älter). Er kann somit als ganzes Stück verkauft und leicht mitgenommen werden. Man kann wie beim Brot ein Stück abschneiden und ihn wieder wegpacken, wodurch er als Mitbringsel für peruanische Touristen interessant ist, die etwas „Exotisches“ nach Hause bringen wollen.

Beim Strudel im Milchbad muss der Teig sehr fest sein, damit er - in Milch aufgekocht - zwar weich wird aber nicht zerfällt. Der Teig wird ähnlich dem Mürbteig aus Weizenmehl, Ei, Salz, Zucker, Rahm und Milch zubereitet. Nachdem er aus dem Ofen kommt und ausgekühlt ist, wird er im Ganzen in gesüßter und mit Zimt gewürzter Milch gesotten. Vollgesogen mit Milch wird er in Schnitten in Milch serviert. Ist er ganz frisch, kann er auch ohne Milch, also trocken, gegessen werden, was aber selten vorkommt.





Abbildung 39: Linkes Foto: Bananenstrudel in Milch gesotten. Links der angeschnittene Strudel, rechts der Aufschnitt davon (Pozuzo 2009). Rechtes Foto: Bananenstrudelaufschnitt als Dessert in einem Pozuziner Restaurant (Pozuzo 2008).

In Restaurants wird der Strudel heutzutage als Nachtisch angeboten. Im Jahr 2008 war er allerdings nur in zwei Restaurants mit öst.-dt. Küche auf den Speisekarten zu finden. Er wird aber immer wieder - sofern reife Bananen vorhanden sind - zum Frühstück oder für die Jause zubereitet. Bei Jahrmärkten oder Ausstellungen, die oft im Zuge von Veranstaltungen organisiert werden, ist er hingegen sehr häufig als typische Pozuziner Speise deklariert (S.198) zu finden. Er ist also in Riten und somit dem allgemeinen kulturellen Gedächtnis eingeschrieben.

Es kann also festgehalten werden, dass der Bananenstrudel eine kulinarische Erinnerung ist, die an die öst.-dt. Wurzeln erinnert. Da er eine typische Pozuziner Speise ist, festigt er diese Erinnerung immer wieder aufs Neue. Den Beweis für die ursprünglich öst.-dt.

Herkunft liefert der Vergleich mit dem Apfelstrudel, der als Vorläufer des Bananenstrudels anerkannt wird, aber aufgrund der Ressourcenlage verändert wurde (siehe oben), was somit die Eigenart der Pozuziner_innen hervor streicht. Diese Erinnerung materialisiert sich in der Speise, sie dient als greif- und essbarer Träger dieses Wissens.

Reisknödel und Reisknödelsuppe

Die Reisknödelsuppe wird überwiegend als Sopa de pelotas[227], aber auch als Sopa de albóndigas de arroz[228], Reisknödelsuppe oder einfach nach ihrer Einlage Reisknödel, Pelotas de arroz, Albóndigas de arroz oder Bolitas de arroz und selten nur als Knödel bezeichnet. Bei der Fotoidentifizierung (Abbildung 40) haben alle bis auf einen Befragten, der keine öst.-dt. Wurzeln hat, die Reisknödelsuppe erkannt. Reisknödel werden entweder in der Suppe serviert oder frittiert als Snack oder Beilage gegessen.



Abbildung 40: Linkes Foto: Reisknödelsuppenfoto (Victoria 2008), das für die Methode der Fotoidentifizierung im FWF-Projekt verwendet wurde. Rechtes Foto: „Originale“ Reisknödel, links gekocht und rechts frittiert (Palmira 2009).

Die Reisknödel werden hauptsächlich mit der Region Pozuzo verbunden[229]. Nur zwei Befragte nannten stattdessen Österreich und/oder Deutschland. Die Reisknödel werden als typische Pozuziner Speise wahrgenommen.

Die typischen Merkmale der Reisknödelsuppe sind ihre Zusammenstellung aus runden Knödeln und der Hühnersuppe und der darüber gestreute Schnittlauch (S.230). Es gibt allerdings zwei Varianten, die sich durch wenige Zutaten und der Art serviert zu werden, unterscheiden.

Die „originalen“ oder „traditionellen“ Reisknödel werden aus Reis, Maismehl, Yuca, Eier, Knoblauch, Salz, Hühnerfleisch und Schnittlauch zubereitet. Die „moderne“ Variante wird mit Grieß und Weizenmehl - da sie im Dorf leichter zur Verfügung stehen - statt mit Maismehl und Yuca zubereitet. Die „traditionelle“ Zubereitungsart überwiegt am Land, da Mais und Yuca am Hof selbst produziert werden. Für manche stellt diese Substituierung der Zutaten bereits eine Verfälschung des Originals dar, da die „traditionellen“ Reisknödel

[227] Sieben Nennungen.
[228] „Albóndigas“ (dt. Kloß oder Knödel) wird als Alternative zum Wort „pelotas“ (dt. Ball) verwendet, da Letzteres doppeldeutig ist und zur umgangssprachlichen Bezeichnung von Hoden (ähnl. Eier im Dt.) verwendet wird. Folgedessen wird das Wort „pelotas“ von manchen Personen vermieden.
[229] Zehn Nennungen.

mit Mais und Yuca zubereitet werden müssen. Die Zubereitung ist auch schwieriger, da die Knödel in der Suppe leicht zerfallen, wenn die Mischung der Zutaten nicht stimmt.

Eine ähnliche Diskussion gibt es zum Hühnerfleisch. Unter die „traditionelle“ Knödelmasse werden die Innereien und das vom Knochen abgelöste Hühnerfleisch des Suppenhuhns gemischt. Die Anhänger des „traditionellen“ Rezeptes sind sich einig, dass nur bei Verwendung der oben genannten Zutaten die Knödel den für sie einzigartigen Geschmack haben. Eine weitere Variation ist, ausschließlich Hühnerfleisch und/oder -innerein in die Knödelmasse zu mischen. Beide Varianten servieren die Suppe nur mit Einlage der Knödel. In der „modernen“ Version wird oft gar kein Fleisch in die Knödel gemischt, sondern ein Stück Fleisch zu den Knödeln in der Suppe serviert. Diese Gewohnheit existiert angeblich erst seit etwa 20 Jahren und ist vermutlich auf peruanischen Einfluss zurückzuführen. Denn die sehr populäre peruanische Hühnersuppe - sie wird sehr häufig in Pozuzo gegessen - serviert man/frau mit einem Stück Fleisch, Reis und Yuca. Die „traditionelle“ Knödelsuppe bekam ich vor allem auf dem Land zu essen, während die „moderne“ Variante in einigen Haushalten Pozuzos - besonders im Dorf - üblich ist (Abbildung 41).



Abbildung 41: Linkes Foto: „Originale“ Reisknödelsuppe. Fleisch- und Innereienstücke sind im Knödel enthalten. Sie wird ohne Fleischeinlage serviert (Palmira 2009). Rechtes Foto: „Moderne“ Reisknödelsuppe mit Fleischeinlage. Im Knödel selbst ist kein Fleisch enthalten (Pozuzo 2009).

Obwohl die Reisknödelsuppe eine typische Pozuziner Speise mit öst.-dt. Wurzeln ist, wird sie heutzutage nicht mehr so häufig gekocht und höchst selten in Restaurants angeboten[230]. Im Jahr 2008 wurden sie etwa nur auf Speisekarten von zwei Restaurants angeboten. Dafür genannte Gründe sind der damit verbundene Aufwand und dass die Knödelsuppe stets frisch gemacht werden müsse, da sie im Gegensatz zu den frittierten Knödeln schnell verdirbt. Ich aß die Knödelsuppe nur einmal im Jahr 2009 in einem Restaurant, da sie sie - eine echte Seltenheit - auf dem Tagesmenü hatten. In privaten Haushalten auf dem Land wurde mir die Knödelsuppe auch bei Besuchen kredenzt[231]. In den Pozuziner Haushalten gehörte sie ehemals zu den oft wiederkehrenden

[230] Eine amüsante Geschichte (eines ehem. Restaurantbesitzers) erzählt, warum die Knödel in den Restaurants keinen Anklang fanden: Restaurantbesitzer (ohne öst.-dt. Wurzeln) hatten das Knödelmachen gelernt und um die Knödel nicht immer frisch machen zu müssen, eingefroren. Die Suppe wurde dann oft mit noch halb gefrorenen Knödeln serviert, was die Konsumenten nicht goutierten.

[231] Zwei Mal wurde sie mir als Besucherin aufgetischt und zwei andere Male aß ich sie im Zuge der Rezepterhebung.

Alltagsspeisen. Heute wird sie bei Besuchen oder zu besonderen Anlässen kredenzt.

Die frittierten und etwas kleiner geformten Reisknödel werden heutzutage neben den Carbonatalan häufig bei Feierlichkeiten (Kolonistentag, Eröffnungsfeiern etc.) als repräsentative Häppchen an Touristen und Touristinnen verteilt oder bei festlichen Buffets im Zuge einer Veranstaltung gereicht. In früheren Zeiten hingegen wurden sie auf weit weg gelegene Felder oder Reisen, die mehrere Tage dauerten, als Verpflegung mitgenommen, da sie trotz tropischen Klimas lange haltbar sind. Es ist anzunehmen, dass sie dafür auch heute noch am Land verwendet werden, wie auch für Refrigerio oder Jause.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass der Reisknödel von einer typischen Pozuziner Alltagsspeise, die einmal wöchentlich auf den Tisch kam, zu einer Speise für besondere Anlässe geworden ist, bei denen die Reisknödeln an die öst.-dt. Wurzeln erinnert. Der Vergleich mit dem Tiroler Knödel dient hier als Beweis für diese Herkunft, indem darauf verwiesen wird, dass das Brot aus Weizenmehl in Pozuzo durch den Reis ersetzt wurde. Die Bedeutung des Gerichts war aber im damaligen Tirol und Pozuzo sicher eine ähnliche, da es sich um eine nahrhafte, einfache Speise handelt, die oftmals aus Resten zubereitet wird.

Salchichas - Würste

Sie werden auf Tirolés hauptsächlich Wurst[232], zuweilen auch Fleisch- oder Pozuzinerwürste genannt. Auf Spanisch werden sie durchwegs als Salchichas[233] bezeichnet. Um sie genauer zu beschreiben, werden oft zusätzliche Informationen zur Bezeichnung Salchicha hinzugefügt, wie Salchicha de carne (Fleischwurst), S. de res (vom Rind), S. de cerdo (vom Schwein), S. combinada (gemischt), S. artesanal (Hauswurst), S. de carne ahumada (geräucherte Fleischwürste) oder S. ahumada de Pozuzo (geräucherte Pozuzinerwürste). Neben den in Pozuzo selbst gemachten Würsten gibt es selten „Frankfurter oder Wiener“ Würste. Sie werden etwa für das Gericht Salchipapa verwendet. Ansonsten werden unter der Bezeichnung Würste/Salchichas stets die Pozuziner Würste gemeint, die sich allesamt sehr ähnlich sind, obwohl den Zutaten entsprechend geschmackliche Unterschiede - je nach verwendeter Fleisch- und Gewürzmischung - zwischen den einzelnen Herstellern bestehen. Bei der Fotoidentifizierung (Abbildung 42) haben alle Befragten die Würste erkannt.

Die Würste werden hauptsächlich mit der Region Pozuzo verbunden[234]. Vier von 16 Befragten nannten stattdessen Österreich und/oder Tirol, sowie Deutschland und/oder Europa. Eine Person nannte zusätzlich zur Region Pozuzo das Land Deutschland. Eine weitere Person nannte die rund um Pozuzo liegenden Regionen des Amazonasgebietes und Huancayo. Sie werden als typische Pozuziner Speise wahrgenommen, die von den

[232] Neun Nennungen.
[233] 16 Nennungen.
[234] Elf Nennungen.

öst.-dt. Vorfahren überliefert wurde[235]. Sie werden u.a. auf Prospekten über Pozuzo abgebildet.

Die typischen Merkmale der Würste sind ihre Form, die durch das Füllen des Darms entsteht, und ihre Länge von 10-12 cm. Sie werden entweder aus Schweine- oder Rindfleisch gefertigt, meistens aber mit einer Mischung beider Fleischsorten. Je mehr Schweinefleisch, desto weicher werden sie und umgekehrt. Das zerkleinerte (gemahlene) Fleisch wird mit Gewürzen gemischt, in Rinderdarm gefüllt, abgebunden und geräuchert. Die Gewürze enthalten stets Knoblauch, Salz und Pfeffer, alternativ wird mit Kümmel oder Petersilie und Pfefferminze oder Rosmarin und Oregano gewürzt. Manche fügen zudem Essig oder Zitrone hinzu.

Die Hauswurst ist jene typische Pozuziner Speise mit öst.-dt. Wurzeln, die am häufigsten in Restaurants angeboten wird. Sie war im Jahr 2008 auf 59,1% der Speisekarten von Restaurants (n=22) zu finden. Das hängt u.a. mit ihrer Lagerfähigkeit (da sie geräuchert sind) und einfachen Zubereitung zusammen. Sie werden zudem auch bei den Parrilladas bei Festen gegrillt und mit dem Fleisch kombiniert ausgegeben. In der Pension wurden mir hin und wieder zu Mittag Würste[236] - vor allem mit Linsen oder Bohnen - kredenzt. Hin und wieder grillten wir am Wochenende mit Freunden am Flussstrand ebenfalls Würste[237], die wir gemeinsam mit Brot aßen.



Abbildung 42: Fotos, die für die Methode der Fotoidentifizierung im FWF-Projekt verwendet wurden. Linkes Foto: Salchichas/Würste (Pozuzo 2008). Rechtes Foto: Carbonatalan (Pozuzo 2008).

Carbonatalan

Sie werden überwiegend als Carbonatalan[238], zudem auch als Albóndigas de carne oder Bolitas de carne[239] oder selten als Fleischlaberl, -laiberlan, Tortilla de carne oder Hamburguesas (caseras) bezeichnet. Bei Gesprächen zwischen Pozuzinern und Pozuzinerinnen mit Tiroler und Tirolerinnen aus dem oberen Inntal hat sich herausgestellt, dass im dortigen Dialekt die Fleischlaibchen von den Großmüttern auch

[235] Eine Person erklärte, dass sie bei der Einwanderung aus Tirol mitgenommen wurden.
[236] Insgesamt drei Mal 2008; ansonsten wurden zu den Bohnen oder Linsen Fleischstücke hinzugefügt.
[237] Der Grill bestand dort aus einem Grillrost, der über Steine, die am steinigen Flussufer dementsprechend platziert wurden, gelegt wurde. Darunter machten wir mit Treibgut (Holz) die Glut.
[238] Zwölf Nennungen.
[239] Jeweils vier Nennungen.

als Karbonadeln bezeichnet wurden[240].

Bei der Fotoidentifizierung (Abbildung 42) haben bis auf drei Befragte alle die Carbonatalan[241] erkannt. Die Carbonatalan werden hauptsächlich mit der Region Pozuzo verbunden[242]. Nur drei Befragte nannten stattdessen Österreich, Deutschland und/oder Tirol. Sie werden als typische Pozuziner Speise wahrgenommen.

Die typischen Merkmale der Carbonatalan sind ihre runde Form, die entweder flach wie ein Laibchen oder kugelig wie ein Kloß ist, und ihrer goldbraun gebackenen Farbe.

Um sie zuzubereiten werden zu gleichen Teilen faschiertes oder fein gehacktes Schweine- und Rindfleisch (wenn keine Mühle vorhanden ist) mit Knoblauch, Eiern, Salz, Pfeffer oder Pfeffer-Kümmel und Mais oder Weizenmehl gemischt. Manche geben keinen Knoblauch dafür aber Schnittlauch und Tomaten hinzu. Zudem verwenden manche auch Geschmacksverstärker. Die Zutaten werden gut vermischt, zu Klößen oder Laibchen geformt und goldgelb frittiert. Sie werden entweder nur frittiert - also trocken z.B. als Snack - gegessen oder nach dem Frittieren noch in einer Sauce aus Jungzwiebel, Tomaten und Knoblauch, manchmal auch Chilis und Schnittlauch, gedünstet. Die Carbonatalan werden mit Reis, Yuca und manchmal Salat serviert.

Neben den Würsten sind Carbonatalan ebenfalls einer der typischen Pozuziner Speisen mit öst.-dt. Wurzeln, die in den Restaurants häufig angeboten werden. Im Jahr 2008 wurden sie in 36,4% aller Restaurants (n=22) auf den Speisekarten angeboten. Sehr häufig wurden die Carbonatalan auch in der Pension oder den privaten Haushalten zu Mittag oder am Abend aufgetischt[243]. Sie wurden früher bei den „Tiroler“ Hochzeiten, oder wenn ein Rind geschlachtet wurde, zubereitet.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass die Würste und Carbonatalan sehr beliebte und in Restaurants häufig angebotene Speisen sind, die an die öst.-dt. Wurzeln erinnern. Beide Gerichte sind von einem Festtagsmahl zu eher alltäglichen Speisen geworden, die besonders in den Restaurants großen Anklang finden. Da aber Würste auch in anderen Küchen verbreitet sind (wie die Chorizo), sind sie nicht so einzigartig und besonders wie etwa der Bananenstrudel oder die Reisknödel.

Torrejitas - Hasenohren - Kropfen

Die Kiachalan, die aus einem trockenen Teig gemacht werden, können mit oder ohne Füllung zubereitet werden. Besitzen sie keine Fülle werden sie überwiegend als Torrejas[244], zudem auch als Hasenohren oder Tortillas[245] (de trigo) oder selten einfach

[240] Dies wurde mir u.a. von Hugo Tinzel (Freundeskreis Pozuzo in Tirol) bestätigt.
[241] Das Foto war leider nicht besonders typisch und ich vermute stark, dass zumindest zwei davon, jene mit öst.-dt. Wurzeln, die Speise sonst sicher erkannt hätten.
[242] Zehn Nennungen. Zwei davon nennen gleichzeitig die gesamte Provinz Oxapama
[243] Es gehört neben den unterschiedlichen Guisos/Brialas zu den häufigsten wiederkehrenden Gerichten, die ich in Pozuzo konsumierte: 2008 aß ich es zu Mittag insgesamt sieben Mal, zum Abendessen drei Mal.
[244] Sieben Nennungen.
[245] Jeweils drei Nennungen.

als Kiachalan oder Mentiritas[246] bezeichnet. Sind sie gefüllt, so werden sie überwiegend als Kropfen[247], selten als Bananenkropfen, Torrejas de plátano, Kropfen/Kiachalan con relleno de plátano (im Deutschen mit Bananenfülle) oder Relleno de plátano bezeichnet. Bei der Fotoidentifizierung haben bis auf zwei Befragte alle die Torrejas[248] erkannt (Abbildung 43).




Abbildung 43: Linkes Foto: Torrejitas/Hasenohrenfoto (Prusia 2008), das für die Methode der Fotoidentifizierung im FWF-Projekt verwendet wurde. Rechtes Foto: Zubereiten von Kropfen. Der Teig wird über die Bananenbällchen gelegt (Pozuzo 2009).

Die Kropfen und Torrejitas werden hauptsächlich mit der Region Pozuzo verbunden[249]. Nur eine Befragte nannte stattdessen Österreich und Tirol. Sie werden insgesamt als typische Pozuziner Speisen wahrgenommen.

Die typischen Merkmale der Torrejitas sind der dünne zugeschnittene Teig und seine goldbraun gebackenen Farbe. Der Teig wird aus Weizenmehl, Ei, Salz, Zucker, Rahm oder Butter, warmen Wasser und optional Backpulver geknetet. Der trockene Teig wird ausgewalzt und - wenn er ohne Füllung bleibt - in Drei- oder Vierecken geschnitten.

Die Fülle für die Kropfen wird ähnlich wie die Fülle des Bananenstrudels zubereitet. Kochbananen werden frittiert, zerquetscht, mit Nelken, Zimt und alternativ mit Pfeffer und/oder Vanilleessenz vermischt und zu Klößen geformt. Diese werden auf den Teig aufgelegt, von einer anderen Schicht Teig überlegt, ausgeschnitten und an den Enden niedergedrückt (die Beschreibung ist wie bei den Brezen (S.183) schwer zu verschriftlichen).

Der Teig (mit oder ohne Füllung) wird in Schmalz oder Öl goldbraun frittiert. Mit Füllung wird er abgetropft serviert. Ohne Füllung kredenzt man die Hasenohren mit Zuckerrohrsirup oder Bienenhonig.

Sie sind sehr schnell gemacht und werden oft für die Nachmittagsjause zubereitet. Sie halten relativ lange und können auch in süßer Milch eingetaucht gegessen werden.

---

[246] Der Name (Sp. die Lügenden) kommt daher, da sie oft so aussehen als wären sie gefüllt, obwohl sie es nicht sind.
[247] Zehn Nennungen.
[248] Auf dem Foto waren sie zwar ohne Füllung abgebildet, es wurde ihnen aber bei den meisten Interviews eine angedichtet oder beide Varianten erwähnt. Aufgrund des Fotos (Abbildung 38) ist die Fülle nicht eindeutig festzustellen.
[249] 13 Nennungen, zwei davon nennen gleichzeitig die gesamte Provinz Oxapama

Torrejas oder Kropfen werden auf den Speisekarten in Restaurants nicht angeboten[250]. Ehemals wurden sie auch für die „Tiroler“ Hochzeit gemacht. Heutzutage werden sie im privaten Bereich hauptsächlich für das Lonche zubereitet, wo sie besonders bei Besuchen manchmal kredenzt werden.

Zusammenfassend können die Kropfen oder Hasenohren heute durch das Vorhandensein von Weizenmehl viel öfter zubereitet werden als früher. Von einem seltenen Festtagsgericht sind sie also zu Speisen für besondere Anlässe wie Besuche im privaten Bereich geworden.

Schnittlauch - „eine erfolgreiche Integration“

In Pozuzo wird der Schnittlauch in Tirolés „ Schnittlan“, „ Schnittli“, „ Schnittalal“, „Schnittela“ genannt oder mit der spanischen Bezeichnung „Cebolilla“ oder „Cebollita“ bedacht.

Der Begriff Cebolilla wird selten auch für andere Zwiebelarten verwendet, wie die „japanische oder chinesische Zwiebeln“, die gröbere und dunklere Blätter haben. Dann wird der Schnittlauch aber als „Cebolilla fina“ differenziert, da es die Zwiebelart mit den feinsten Blättern ist. In den Pflanzenbeobachtungen wurden andere Zwiebelarten allerdings als „Cebollas“ z.B. „Cebolla azul“, „Cebolla china“, „Cebolla china plana“ bezeichnet und der Schnittlauch mit dem spanischen Wort „Cebolilla“ benannt.

Der Schnittlauch findet sich in fast jedem Hausgarten in Pozuzo[251]. Da er in Pozuzo nicht wild vorkommt, bildet der eigene Garten die Ressourcenquelle. Wird er beim Kochen benötigt, wird er stets aus dem eigenen Garten geholt (Abbildung 44). Falls die Pflanzen im eigenen Garten etwa die Regenzeit nicht überleben, werden Pflanzen von den Nachbarn oder Verwandten geholt, um sie wieder neu im Garten zu beheimaten. Dies geschieht rein durch vegetative Vermehrung, da der Schnittlauch in Pozuzo nicht zur Blüte gelangt. Ich konnte mehrere Varianten von Schnittlauch - möglicherweise verschiedene „Sorten“ - in Hausgärten beobachten, die sich durch ihre Grün-Schattierung und Festigkeit unterschieden. Fehlt der Schnittlauch im eigenen Garten wenn er gerade für ein Gericht benötigt wird, so kann er auch kurzfristig beim Nachbarn „geborgt“ werden.

Alle befragten Pozuziner_innen[252] verwenden den Schnittlauch, er ist ein unverzichtbarer Bestandteil für die Suppe, da er ihr Geschmack verleiht. Manche Pozuziner_innen gehen sogar so weit, dass ihnen eine Suppe ohne Schnittlauch nicht schmeckt. Vor allem im „Caldo de gallina“, die häufig zubereitete Hühnersuppe, den Knödeln, dem Kartoffelsalat

[250] In einem Restaurant werden zwar Kräpfeln [sic] angeboten, dabei handelt es sich aber höchstwahrscheinlich um Krapfen, die mit Tropfteig gemacht werden.
[251] Der Schnittlauch wurde von mir in neun Hausgärten aufgenommen und dokumentiert.
[252] Alle 16 Befragten bei der Fotoidentifizierung der Nutzpflanzen (Schnittlauch und Kren). Davon haben 14 Personen öst.-dt. Vorfahren und zwei Personen sind in die Dorfgemeinschaft eingeheiratet. Die Verwendung von Schnittlauch konnte auch bei Pozuzinern und Pozuzinerinnen ohne öst.-dt. Wurzeln beobachtet werden.

oder andern Salaten oder Suppen darf er nicht fehlen. Dazu wird das frische Kraut fein gehackt und über die bereits fertige Suppe oder den Salat verteilt, damit der Geschmack nicht verdampft (Abbildung 44). Für den Kartoffel- oder Manioksalat kann er auch kurz im Fett geschwenkt werden.



Abbildung 44: Linkes Foto: Schnittlauchpflanzen in einem Hausgarten (Guacamayo 2009). Rechtes Foto: Brennsuppe mit geschnittenem Schnittlauch (Palmira 2009).

Schnittlauch hat es laut Pozuziner_innen schon immer in Pozuzo gegeben und wird es auch immer geben. Die Mehrheit der Pozuziner_innen[253] ist sich einig, dass der Schnittlauch zu Pozuzo gehört, oder dass es ihn nur in Pozuzo gibt[254], da viele ihn in anderen Gebieten Perus nicht gesehen haben.

Viele kennen ihn aus ihrer Kindheit und können sich an eine Vergangenheit ohne Schnittlauch in Pozuzo nicht erinnern. Eine betagte Frau erzählt, dass die alten Leute immer gesagt haben, dass sie den Schnittlauch von drüben (Österreich, Tirol) gebracht haben. Die Theorie, dass der Schnittlauch mit den ersten Siedler_innen kam, unterstützen auch andere überwiegend ältere Pozuziner_innen. Im Zuge des Besuches der Pozuziner_innen in Tirol zum 150. Jubiläum der Auswanderung konnten einige Pozuziner_innen die Verwendung von Schnittlauch in Tirol beobachten und wunderten sich über die Ähnlichkeit des Gebrauches. Aufgrund dieser Beobachtung liegt der Schluss nahe, dass der Schnittlauch ursprünglich aus Tirol/Deutschland/Österreich kam. Ein ehemaliger und vielgereister Altbürgermeister von Pozuzo konnte in Peru eine Ausbreitung des Schnittlauches auf Regionen beobachten, in denen deutsche Einwanderer leben, wie Oxapampa oder Lima. Eine Hotellerie-Studentin fand den Schnittlauch außerdem unter dem französischen Namen „Ciboulette“ in Lima, wo er in besseren Restaurants als Speisendekoration verwendet wird.

Einige wenige Pozuziner_innen[255], sehen den Schnittlauch als eine Art der „Cebolla“ oder „Cebollila“ und nehmen ihn als peruanische Pflanze wahr, die im ganzen Land verwendet wird. Dies ist nicht ungewöhnlich, da durch die peruanisch-chinesische Küche Chifa vor allem die „chinesische Zwiebel“ (=Jungzwiebel) in ganz Peru Einzug gehalten hat.

[253] Elf von 16 Befragten der Fotoindentifizierung der Nutzpflanzen.
[254] Sieben von 16 Befragten.
[255] Nur zwei von 16 Befragten.

Der Schnittlauch erinnert zwar noch an die öst.-dt. Wurzeln, hat aber bereits eine Integration in die peruanische Küche erfahren, die möglicherweise dazu führt, dass es zu einer Bedeutungsumschreibung kommt. Das würde bedeuten, dass die damit verbundenen öst.-dt. Wurzeln in Vergessenheit geraten könnten und er stattdessen als lokale Varietät anderer Laucharten gesehen werden würde. Zusammenfassend kann also gesagt werden, dass der Schnittlauch von großer Bedeutung ist, die Erinnerung an die öst-dt. Herkunft aber möglicherweise verblasst, da er bereits stark in die Küche von Pozuzinern und Pozuzinerinnen mit peruanischen Wurzeln integriert ist.

Kren - „nur noch eine kulinarische Erinnerung?“

Der Kren wird in Pozuzo mit dem spanischen Namen Rábano del mar, dem Tiroleser Dialektausdruck „Krea“ oder „Kria“ und nur selten als Meerrettich bezeichnet.

Der Kren ist nach wie vor in vielen - aber nicht mehr in allen - Hausgärten[256] zu finden. Im Gegensatz zum Schnittlauch kennen nicht alle Pozuziner_innen diese Pflanze. Besonders Personen, die sich erst später in Pozuzo angesiedelt haben oder aus Intermarriage stammen, ist die Pflanze nicht bekannt, und sie kennen den Gebrauch nur vom Hörensagen. Einigen Pozuzinern und Pozuzinerinnen mit öst.-dt. Vorfahren ist der Kren zwar bekannt, aber sie verwenden ihn nicht. Der Grund dafür ist meist, dass er ihnen nicht schmeckt und sie daher den Kren auch nicht anbauen. Wird der Kren verwendet, so kommt er aus dem eigenen oder Nachbargarten. Die Wurzeln wachsen langsam und bleiben relativ dünn, wodurch die Ernte nur in gewissen Abständen erfolgen kann.

Laut Erinnerung der Befragten gibt es den Kren in Pozuzo schon seit sie sich erinnern können. Kren ist eine typische Speise in Pozuzo, es gibt ihn auch nur hier, in anderen Regionen Perus ist er völlig unbekannt. Über den Kren sind sich viele Pozuziner_innen einig, dass er ein Erbe der öst.-dt. Siedler_innen ist. Es herrschen allerdings unterschiedliche Auffassungen darüber, ob ihn bereits die ersten Siedler_innen am Schiff mitgenommen haben, oder ob er erst später eingeführt wurde. Klar ist für die Pozuziner_innen, dass er von „drüben“ sei, besonders da so mancher bei seinem Besuch in Tirol den Kren als Produkt im Supermarkt wieder fand, oder zum Essen kredenzt bekam.

Einige Personen mögen den Kren sehr gerne, während andere vom Geschmack des Krens weniger begeistert sind und ihn nicht essen. „Die jungen Leute wollen sich nicht an ihn gewöhnen“ sagt eine ältere Frau, die den Kren gerne zu Fleischgerichten isst. Viele Pozuziner_innen teilen ihre Einschätzung, dass der Kren bei der jüngeren Generation nicht mehr so gut ankommt, weil sie nicht „gelernt hätten“ ihn zu essen. Die Gewohnheit Kren zu essen wird daher bald verloren gehen werden.

Üblicherweise wird die Wurzel gemahlen und mit Zucker und Essig abgemacht. In

[256] Der Kren wurde in sieben Hausgärten von mir dokumentiert.

früheren Zeiten wurde der Kren mit selbst gemachtem Essig aus Zuckerrohr und, sofern kein raffinierter Zucker vorhanden war, mit Chancaca oder Zuckerrohrsirup abgemacht. So konnte er zumindest für kurze Zeit auch aufbewahrt werden. Heute wird er in einem verschlossenen Glas im Kühlschrank aufbewahrt, und hält so längere Zeit.

Nicht fehlen darf der Kren beim gekochten Rindfleisch (Abbildung 45). Wird ein Rind geschlachtet, daraus Fleisch oder Würste gemacht, dann wird dazu gerne der Kren serviert. Bis in die 1970er Jahre war der Kren ein fixes Element des Hochzeitsmahls, daran erinnern sich die älteren Pozuziner_innen noch gerne. Beim Hauptgang gab es klassischerweise das gekochte Rindfleisch, Würste und/oder geschmortes Fleisch, wobei der Kren nie fehlte. Heutzutage ist er bei den Hochzeiten nicht mehr zu finden, da sich dieser Brauch vollkommen gewandelt hat (siehe S. 219). Im Gegensatz zum Schnittlauch ist der Kren in Pozuzo viel weniger präsent und wurde von den Migranten und Migrantinnen aus dem Hochland kaum zur Kenntnis genommen. Im Zuge meiner Feldforschung habe ich Kren sehr selten gegessen[257]. Bei nur einem einzigen Festmahl kam er bei den Feierlichkeiten des 150-jährigen Jubiläums auf den Tisch.



Abbildung 45: Linkes Foto: Kren-Wurzeln (Pozuzo 2009). Rechtes Foto: Gekochtes Rindfleisch mit Reis, Yuca und Kren (Pozuzo 2009).

Zusammenfassend ist der Kren also eine Erinnerung, die vor dem Vergessen steht. Es ist wahrscheinlich, dass die Verwendung von Kren bald aufhört, da das praktische Wissen um die Zubereitung und den Verzehr zunehmend abnimmt und wenig Interesse bei der jüngeren Generation herrscht. Sobald das praktische Wissen verloren geht, wird es zwar noch einige Zeit im sozialen Gedächtnis als Erinnerung an die Gewohnheiten der Groß- und/oder Eltern bestehen, aber schließlich bald völlig aus dem Gedächtnis der Pozuziner_innen verschwinden.

Bereits rar gewordene kulinarischen Erinnerungen

Neben den oben angeführten Beispielen, gibt es auch viele andere typischen Pozuziner Speisen, die auf die ersten Siedler_innen aus Österreich und Deutschland zurückzuführen sind. Dazu gehören typische Speisen, zu denen das praktische Wissen

[257] Ansonsten habe ich ihn nur bei einer Rezepterhebung und einer anderen Befragung gegessen. Mir wurde 2009 zum Kosten ein bereits zubereiteter Kren geschenkt, den ich dann in meiner Pension zu Fleischgerichten und Würsten aß. Die Pensionsbesitzerin (mit andinen Wurzeln) kannte ihn nicht und beäugte ihn interessiert.

bereits verloren gegangen ist und Gerichte, die heutzutage nur mehr selten zubereitet, aber noch erinnert werden. Hinzu kommen typische Gerichte, die zwar selten erwähnt werden, aber nach wie vor zur alltäglichen kulinarischen Praxis gehören.

Zu den Speisen, deren Zubereitung bereits in Vergessenheit geriet und an die sich nur sehr wenige Menschen erinnern, gehört beispielsweise der Graukäse[258].

Unter den Speisen, die ich nie beobachten konnte und selten erwähnt wurden, sind die Brot- (Suppe mit Brot als Einlage), Frittaten-[259], Tropf- und Würstlsuppe oder das Blutbrot (Bananenbrot mit Blut) und die Häferlan[260], aber auch Suppen, die noch manchmal zu finden sind und hin und wieder als ehemals typische Speisen erwähnt werden, wie die Brennsuppe und Schittalansuppe. Sie werden heute oft durch die Nudelsuppe ersetzt, die einfacher zuzubereiten ist.

Zu den Speisen, die zwar sehr häufig zubereitet werden aber interessanterweise selten Erwähnung finden, gehört die Briala oder Priala, die dem peruanischen Guiso sehr ähnlich ist. Laut Köchinnen mit öst.-dt. Wurzeln setzt sich ihre Sauce allerdings aus anderen Zutaten (Blattzwiebel, Knoblauch, Pfeffer evt. Chili) zusammen.

Typische Speisen, die besonders am Land nach wie vor zubereitet werden, aber im Dorf abnehmen, sind das Mais-[261] und Bananenbrot[262], das auch als typisch für die Gegend angesehen wird. Hier werden aber selten Vergleiche zu der ehemaligen Heimat gezogen. Vor allem das Maisbrot wird kaum noch zubereitet, da das Maisreiben viel Arbeit und das Mehl im Dorf oft nicht erhältlich ist, da es direkt am Hof hergestellt wird. Im Gegenzug ist das Weizenmehl im Dorf erhältlich und es kann damit schneller und einfacher Brot gebacken werden.

„Tradition reloades“ - neue traditionelle Küche in Pozuzos

Neben den Gerichten, die sozial als überlieferte typische Pozuziner Speisen erinnert werden, gibt es Speisen, die zwar als typische Speisen gehandelt werden, deren Geschichte aber mit den erneuten Kontakten mit der ehemaligen Heimat zu tun haben.

Sie gehören zu der Gruppe der modernen oder neuen typischen Küche, die ihren Ursprung zwar ebenfalls in Österreich oder Deutschland hat, aber erst rezent (also etwa in den letzten 15 Jahren) Eingang in die typische Pozuziner Küche gefunden haben. Innerhalb der Gemeinschaft der öst.-dt. Nachfahren gibt es einerseits Menschen die sehr genau zwischen den neuen und den alten Gerichten unterscheiden, wie beispielsweise ein Pozuziner, der sagt: *„Heute kochen alle Leute tirolerisch, obwohl viele gar nicht*

[258] Es handelt sich dabei um einen Käse in Ballform, der über dem offenen Herd geräuchert wurde. Das Wissen über die genauen Zutaten und die Zubereitung ist offenbar bereits verloren.
[259] Sie wurde zwar bei dem Kochkurs in der Schule gezeigt, ich selber konnte sie aber nie beobachten. Sie wurde auch relativ selten erwähnt.
[260] Bananenkrapfen, aber mit Hefeteig aus Mais (ähnlich dem Teig für das Maisbrot) gefertigt.
[261] Es wurde anscheinend auch in Scheiben geschnitten und mit Eiern gebraten.
[262] Das Bananenbrot wird auch im Dorf noch häufiger gebacken, aber statt dem ehemals verwendeten Maismehl wird dort meistens Weizengrieß hinzugefügt.

wissen, was Tiroler Essen[263] *ist"* (QI-P1 1:64). Andererseits gibt es Personen, für die das alte und das neu gebrachte Wissen eine Einheit bilden, da beide mit der Region Österreich, Tirol oder Deutschland zusammenhängen. Die moderne Tiroler Küche hat für viele Pozuziner_innen wenig Bedeutung. Sie hat vor allem in den Restaurants Eingang gefunden. Zudem sind viele wichtige Speisen - auch in Restaurants - nach wie vor tradierte Gerichte wie Carbonatalan oder Würste. Es gibt aber Gerichte und Pflanzen, die Eingang in die Pozuziner Küche gefunden haben.

Einige der „neuen" Gerichte, die tatsächlich zubereitet werden, können auf Kochkurse zurückgeführt werden, wie u.a. Strammer Max, Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Fleischroulade[264], Gulasch und Apfelstrudel. Viele Gerichte gehen aber auch auf den Austausch mit Touristen und Touristinnen oder Besucher_innen zurück, oder einem Besuch oder der Arbeit in Österreich[265]. Von den Gerichten, die dabei erlernt werden, setzten sich allerdings bis jetzt nur wenige durch.

Dazu gehört etwa „Strammer Max" (Hackbraten). Er gelangte vermutlich über die Köche aus Tovar oder frühere Besucher (Josef Sackberger) nach Pozuzo und wird öfters in Restaurants angeboten. Von den Pozuziner_innen wird die Speise als neo-tirolerisch oder deutsch angesehen. Auf mehreren Festtagsprogrammen ist u.a. der „Strammer Max" mit frittierten Yucas und Bananen, einem Spiegelei und Naranjitosaft abgebildet.

Neben Speisen wurden auch Samen verschiedener Nutzpflanzen, die Besucher_innen aus Tirol mitbrachten, eingeführt und in Pozuzo angebaut. So gelangte etwa vor zehn Jahren das Maggikraut nach Pozuzo, das in wenigen Gärten angebaut wurde und sich bis heute dort hält. Es wird für die Suppe verwendet.

Im Folgenden werden zwei neo-tioler Gerichte beschrieben, die in die Küche Pozuzos Eingang gefunden haben, das Gulasch und Wiener Schnitzel.

Gulasch

Dass das Gulasch ein neu integriertes Gericht ist, darüber sind sich viele Pozuziner_innen einig. Es wurde mehrmals von unterschiedlichen Personen in Kursen vermittelt und mit Besucher_innen oder Touristen und Touristinnen aus Österreich oder Deutschland gekocht[266]. Es ist eine der Speisen, die zwar selten zubereitet wird, aber Eingang in die neue Pozuziner Küche gefunden hat. Es wurde sogar bereits in einem Prospekt über Pozuzo als typische Pozuziner Spezialität angepriesen und in Werbefilmen für Touristen als solche gezeigt. Das Gulasch wird von den Köchen oder Köchinnen zuweilen aber stark verändert. Eine Frau verwendet etwa weniger Zwiebel und Paprika und mischt Schweine- mit Rindfleisch, während eine andere Köchin qualitativ

[263] Mit Tiroler Essen ist das Essen der Tiroleses gemeint, also jenes der Vorfahren.
[264] Sie werden hier statt mit Rindfleisch aus Schweinefleisch gefertigt. So wurden sie von einer Kochlehrerin gezeigt.
[265] So arbeitet etwa eine Pozuzinerin bereits während mehrerer Wintersaisonen auf einer Skihütte in Tirol.
[266] Anscheinend hatte die Familie Budweiser bereits Gulasch zubereitet, woran sich aber nur eine Person erinnert.

hochwertiges Fleisch verwendet, um die Kochdauer zu reduzieren. Eine neue Variante des Gulasches - „Spaghetty con gulash de ternera“ - findet sich 2008 auch auf zwei Speisekarten. Für die deutsche Frau, die u.a. das Gulasch in einem Kochkurs gezeigt hat, sind die Pozuziner Varianten allerdings nicht als Gulasch zu bezeichnen. Sie schüttelt den Kopf über den Gebrauch von Ketchup und das Weglassen des Paprikagewürzes[267] und der Zwiebeln, wodurch die für das Gulasch typische Sauce, nicht entsteht. Ich selber kam nie in den Genuss, ein Gulasch in Pozuzo zu essen, da es im privaten Haushalt nie kredenzt wurde. Aufgrund meiner Sozialisation hätte ich aber sicherlich sehr ähnliche Bedenken wie die oben genannte Kochlehrerin[268] gehabt.

Zusammenfassend wurde das Gulasch zwar in die Pozuziner Küche integriert, aber gleichzeitig so stark verändert, dass es von zentraleuropäischen Gaumen vermutlich kaum als solches bezeichnet werden würde. Die Pozuziner Köche und Köchinnen haben das Gericht an ihre Bedürfnisse angepasst und es sich damit angeeignet.

„Wiener Schnitzel“ - die wiedergefundene Erinnerung

Um die Herkunft des Wiener Schnitzels ranken sich in Österreich verschiedene Geschichten. Eine davon besagt, dass es eine abgewandelte Form des italienischen Gerichtes „costoletta alla milanese“ sei, die trotz ihrer weiten Verbreitung (durch einen 1969 herausgegebenen italienischen Reiseführer) wissenschaftlich nicht belegt werden kann. Der erste Beleg in einem österreichischen Kochbuch findet sich erst 1884, die Art der Zubereitung (in Fett schwimmend gebacken) ist allerdings für Österreich seit 1719 durch das Backhuhn-Rezept bezeugt (Pohl, 2007:154f). Die Bezeichnung Schnitzel hat sich zudem erst im späteren 19. Jhdt. durchgesetzt (zuvor Schnitz oder Schnitzchen). Aus dem „Kälbernen Schnitzel“ (später „paniertes Schnitzel“) wurde erst 1908 das „Wiener Schnitzel“, das Anfang des 20. Jhdt. als fixer Bestandteil in die Wiener Küche einging und sich danach erfolgreich verbreitete (Pohl, 2007:131f).

Das Gericht, ein paniertes Stück Fleisch mit Kartoffelsalat[269], wird in Pozuzo mit den Namen Wiener Schnitzel[270] oder Schnitzel[271] (mit Kartoffelsalat), Bistec/Carne apanado[272] (con ensalada de papa), Empanado (=Paniertes) oder Milanesa con ensalada de papa[273] bezeichnet. Aber nicht alle 16 Befragten erkannten die Speise bei der Fotoidentifizierung (Abbildung 46). Vier erkannten die Speise gar nicht und ein weiterer erkannte sie zwar,

[267] Es ist in Pozuzo nicht erhältlich und wird meistens durch das im Laden erhältliche Aji Panca (eine nicht scharfe, gemahlene Chili-Art) ersetzt. Diese Substitution sieht die Lehrerin durchaus ein.
[268] Dem Gulasch wie auch Wiener Schnitzel stand ich meines Habitus wegen skeptisch gegenüber. Hier blockierten mich meine eigenen Geschmacksvorstellungen und Prototypen zu den Gerichten. Ein weiterer Grund dass ich kein Gulasch aß und nur einmal Wiener Schnitzel probierte war das nicht übermäßige Angebot.
[269] Bei der Methode „Identifizierung von ausgewählten Speisen durch Fotos“ war ein Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat abgebildet, das im Jahr 2008 in Pozuzo fotografiert wurde.
[270] Sechs Nennungen.
[271] Eine Nennung.
[272] Sechs Nennungen.
[273] Eine Nennung.

wusste aber wenig darüber[274].



Abbildung 46: Foto eines Wiener Schnitzels, das für die Methode der Fotoindentifizierung im FWF-Projekt verwendet wurde (Pozuzo 2008).

Das Wiener Schnitzel wird von den Befragten mit den Regionen Tirol, Pozuzo, Österreich oder Lima verbunden. Fünf nannten Österreich als das Land, das sie damit verbinden, und darin die Regionen Tirol (3) und Wien (1). Ein Befragter nannte das Land Deutschland und „seine" Region Tovar (die deutsche Kolonie in Venezuela), und zwei andere Befragte nannten Peru als Land und seine Regionen Oxapampa/Pozuzo und Lima. Im Gegensatz zum Bananenstrudel gehen die Meinungen über die regionale Verortung des Wiener Schnitzels also weit auseinander. Es zeigt sich allerdings deutlich, dass es einen Bezug zu den Herkunftsregionen der Siedler_innen hat.

Das typische Merkmal eines Wiener Schnitzels ist für die Befragten die Panier, und dass es mit Kartoffelsalat serviert wird. Es wird aus Schweine-, Kalb- oder Rindfleisch zubereitet.

Das Wiener Schnitzel wird in einigen Restaurants mit öst.-dt. Wurzeln angeboten. Dort findet man es 2008 auf den Speisekarten einmal unter dem Namen „Wiener Schnitzel" mit der spanischen Übersetzung „Milanesa de res" und drei Mal als „Bistec apanado" (y arrebozado) mit der deutschen Bezeichnung „Schnitzel", „Wiener Schnitzel" oder „Wiener Snitzel mit Cartofel Salad [sic!]". Wenn das Lokal keinen deutschen Namen trägt, der bereits suggeriert, dass dort Speisen mit öst.-dt. Wurzeln zu finden sind, so wird das Schnitzel auf den Menükarten unter der Überschrift „Platos Típicos Pozuzinos" (typische Pozuziner Speisen) angepriesen.

Das Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat ist also eine der Speisen, die bei Kochkursen gelernt wurde und sich besonders in den Restaurants durchgesetzt hat. Das Schnitzel ist dort - vermutlich auch wegen des 150-jährigen Jubiläums - in Mode. Wie bereits weiter oben beschrieben war diese Speise aber nicht für alle neu (S.212). Einzelne Personen erzählen davon, dass sie das Wiener Schnitzel schon vor den Kursen unter dem gleichen Namen, als Bistec apanado oder Empanado, das allerdings ohne Kartoffelsalat serviert wurde, kannten. Eine Person verweist darauf, dass es früher mit Schweinefleisch gemacht wurde und kritisiert, dass es heute oft mit zähem Rindfleisch - also von Rindern

[274] Darunter waren zwei Personen ohne und drei mit öst.-dt. Wurzeln.

steiler Weiden - gemacht wird. In meiner ganzen Feldforschung habe ich nur einmal ein Wiener Schnitzel in einem Restaurant konsumiert, da es in der alltäglichen Küche der Pension nicht kredenzt wurde und in privaten Haushalten selten zubereitet wird.

Der Kartoffelsalat wird meistens mit, aber manchmal auch ohne Mayonnaise zubereitet. Der frische Schnittlauch fehlt dabei allerdings nie.

Über den „originalen" Kartoffelsalat scheiden sich die Geister. Eine Frau bezeichnet den Kartoffelsalat mit Mayonnaise etwa als Matsch und Kreuzung zwischen Kartoffelsalat und Ensalada rusa, während ihn einige andere Köchinnen stets mit Mayonnaise zubereiten. Diese Unterschiede bei der Zubereitung sind vermutlich auf die verschiedenen Rezepte aus den Kochkursen zurückzuführen. In den Aufzeichnungen aus dem Kurs von Guino Pribad, wird der Kartoffelsalat mit selbst gemachter Mayonnaise zubereitet, während er im Kurs von Helga Wilhelm und Barbara Wurnig ohne Mayonnaise angemacht wurde. Hier bestimmen neben dem Geschmack auch die Verbindungen zu deutschen Quellen, was als „Original" oder idealer „Prototyp" bezeichnet wird. Denn die Kritikerin des Kartoffelsalats mit Mayonnaise beruft sich auf die österreichische und deutsche Herkunft der Lehrerinnen, die den Kartoffelsalat ohne Mayonnaise in ihren Kochkursen gelehrt haben.

Zusammenfassend kann das Wiener Schnitzel als eine neue oder reintegrierte Erinnerung bezeichnet werden. Es erinnert zwar an die öst.-dt. Wurzeln, das Wissen wurde aber nicht kontinuierlich tradiert, sondern in den letzten Jahren neu interpretiert bzw. eingeführt.

Da es in Restaurants oder Filmdokumentationen aber als typisches Pozuziner Gericht angepriesen wird, entsteht nach außen der Eindruck, als hätten die Pozuziner_innen Zeit ihres Lebens Wiener Schnitzel oder auch Gulasch gekocht, was aber de facto nicht der Fall ist. Für die Touristen und Touristinnen ist ja der Unterschied zwischen den alten und den neuen typischen Gerichten, die in den Restaurants angeboten werden, nicht erkennbar[275]. Peruaner_innen, die den deutschen Namen „Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat" lesen, werden kaum einen Unterschied zu den Reisknödeln ziehen, die für sie beide exotisch sind. Aber selbst für kurzzeitige deutschsprachige Besucher_innen ist eine Differenzierung kaum möglich, da sie selten einen tieferen Einblick in die Essgewohnheiten außerhalb der Restaurants gewinnen. Es handelt sich dabei um eine konstruierte Kontinuität, also eine Erinnerung an eine konstruierte Vergangenheit.

Wenn das Wiener Schnitzel innerhalb der Gemeinschaft Pozuzos zunehmend Anklang findet und großräumig zubereitet wird, ist es allerdings denkbar, dass das Wissen über die verspätete Ankunft verschwindet und das Schnitzel somit ebenfalls zu den tradierten typischen Pozuziner Speisen gezählt würde, obwohl es zu einer Diskontinuität der

[275] So unterscheidet Karin Zbinden Gysin (2004) in ihrer Diplomarbeit zur Ethnizität und Tourismus auch nicht in überlieferte und neue Gerichte, sondern beschreibt alle als typische Gerichte.

Überlieferung gekommen ist. Der Übernahme in die „alte“ typische Pozuziner Küche (Comida antigua) ist aber erst möglich, sobald sich die zukünftige Generation nicht mehr erinnern kann, wann diese Speise Einzug in Pozuzo gehalten hat, da sie damals zu jung war oder weil ihre Eltern ihnen das Wissen darüber nicht weitergeben haben.

Wichtig ist also nicht ob das betreffende Gericht tatsächlich tradiert wurde, sondern ob es als tradiertes Wissen von der Gemeinschaft anerkannt wird und somit in die kollektive Erinnerung als überliefertes Wissen eingeht.

Tradierung von kulinarischem Wissen in Pozuzo

Zusammenfassend kann eine Veränderung der Bedeutung und Verwendung der oben dargestellten Gerichte verfolgt werden. Eine große Gruppe bilden die typischen Pozuziner Speisen mit öst.-dt. Wurzeln. Die Speisen und Nutzpflanzen (Schnittlauch und Kren) unterlagen in den letzten Jahren unterschiedlichen Entwicklungen, durch die ihre Bedeutung verändert wurde. Zu den tradierten Gerichten (Comidas antiguas) wurden in den letzten Jahren Speisen aus dem modernen Österreich und Deutschland integriert. Diese Speisen mit öst.-dt. Wurzeln bilden aber nur einen Teil der gegenwärtigen Pozuziner Küche, die bereits viele peruanische Gerichte integriert hat. Die Tradierung und Veränderung von typischen Speisen sowie die Entwicklungen der Pozuziner Küche im Allgemeinen werden im Folgenden nochmals verdichtet nachvollzogen.

Bananenstrudel, Torrejitas und Kropfen waren Festtagsspeisen. Carbonatalan und Würste waren genauso wie die Verwendung des Krens ebenfalls nicht alltäglich, da Rinder und Schweine nicht so oft geschlachtet wurden. Sie werden heutzutage nach wie vor - aber nicht mehr ausschließlich - zu festlichen Anlässen gekocht. Die Fleischspeisen werden mittlerweile im Alltag und im Tourismus oft zubereitet, allerdings ohne Kren, der höchst selten anzutreffen ist. Der Bananenstrudel wird im Zuge des Tourismus heute ebenfalls sehr häufig zubereitet. Er dient ebenso, wie die im Tourismus seltenen Torrejas und Kropfen, für besondere Lonches (Jausen). Von Festspeisen entwickelten sie sich zu alltäglicheren Speisen, die an die öst.-dt. Wurzeln erinnern. Manche davon finden besonders im Zusammenhang mit dem Tourismus großen Anklang.

Der Reisknödel und der darin eingestreute Schnittlauch waren hingegen lange Zeit in der Küche Pozuzos alltäglich. Reis und Hühner waren leicht verfügbar und ihre Präsenz war daher in der Alltagsküche sehr groß, u.a. als Reisknödel und Briala. Die Reisknödelsuppe erinnert zwar, wie die oben genannten Gerichte, an die öst.-dt. Wurzeln, finden aber aufgrund ihrer bedingten Haltbarkeit nur als frittierte Häppchen Eingang im Tourismus. Sie sind heutzutage in Restaurants als Hauptgericht höchst selten - was sie ehemals in der alltäglichen Küche hingegen nicht waren - und werden mittlerweile eher bei besonderen Anlässen gekocht. Die Reisknödelsuppe entwickelte sich also von einem Alltagsgericht zu einem vornehmlich familiären Festtagsgericht, und die frittierten Knödel von einer alltäglichen Jause zu einem symbolträchtigen Häppchen für Touristen und Touristinnen.

Jene zwei Pflanzen, die als Ressourcen für die Comidas antiguas wichtig sind, bedürfen einer gesonderten Betrachtung. Der Kren, der ehemals als Zusatz für Festspeisen zum Einsatz kam, steht im Begriff vergessen zu werden. Der Großteil der Pozuziner_innen hat bereits seine Handhabung und seinen Geschmack (Praxis) vergessen. Viele haben außerdem kein explizites Wissen (Kenntnis) über Kren mehr. Er erinnert zwar an die öst.-dt. Wurzeln, eignet sich aber anscheinend aufgrund seines gewöhnungsbedürftigen Geschmackes nicht für eine Kommerzialisierung oder die Ess- und Geschmacksgewohnheiten der bereits stark in Peru integrierten jüngeren Generationen.

Der Schnittlauch hingegen, der in Alltagsgerichten wie u.a. Knödel- oder Hühnersuppe und Yucasalat Verwendung fand, wird nach wie vor in Alltagsgerichten verwendet. Er wird in bestimmten Gerichten mit den öst.-dt. Wurzeln in Zusammenhang gebracht, wird aber darüber hinaus bereits in anderen Speisen als Zutat verwendet und zwar mitunter von Pozuziner_innen ohne öst.-dt. Wurzeln. Dieser Umstand ist vermutlich auf die Gewohnheit in der peruanischen Küche zurückzuführen, auch andere Lauch-Arten wie Schnittknoblauch oder Schnittzwiebel zu verwenden, die besonders in der peruanisch-chinesischen Küche (Chifa) häufig sind. Bei manchen Personen lässt sich sogar beobachten, dass sie den Schnittlauch nicht als öst.-dt. Besonderheit Pozuzos sehen, sondern als eine Lauch-Art unter vielen, die es über ganz Peru verteilt gibt. Es wäre also möglich, dass der Schnittlauch bald nicht mehr an die öst.-dt. Wurzeln erinnert, sondern für eine erfolgreiche Integration des Schnittlauches in die peruanische Küche steht. Die Zukunft allein wird zeigen, welche Bedeutung und Verwendung beide Pflanzen in Zukunft haben werden, und ob diese möglichen Szenarien eintreten werden.

Die Pozuziner_innen haben sich bereits viele Ess- und Kochgewohnheiten der peruanischen Küche einverleibt. In der ersten Zeit der Siedlung übernahmen sie vor allem Gewohnheiten der lokalen Bevölkerung, wie etwa Pachamanca zuzubereiten und Meerschweinchen zu halten und zu essen. Mit dem zunehmenden Zuzug von Peruaner_innen aus den verschiedenen Teilen Perus, der auch zu Intermarriages führte, und die Möglichkeit selber eine Zeit lang außerhalb Pozuzos zu leben, werden weitere Speisen aus der peruanischen Küche übernommen, insbesondere Comidas criollas (Ceviche) und Chifa (Lomo saltado und Arroz chaufa).

Die kulinarischen Gewohnheiten der Pozuziner_innen haben sich also in den letzten Jahren stark verändert. Die Zahl der tradierten Gerichte mit öst.-dt. Wurzeln hat sich insgesamt dezimiert und die Bedeutung der unterschiedlichen Gerichte hat sich im Zuge der veränderten Ressourcenlage sowie technischen und sozialen Entwicklungen gewandelt. Die Speisen mit öst.-dt. Wurzeln sind mittlerweile nur ein Teil der Pozuziner Küche, die bereits viele unterschiedliche peruanische Gerichte integriert hat. Sie nimmt allerdings eine wichtige Funktion ein.

Die tradierte Küche mit öst.-dt. Wurzeln, wie auch die Speisen der neo-öst.-dt. Küche, dienen innerhalb der Pozuziner Küche als kulinarische Erinnerungen, die eine

Verbindung zur Vergangenheit (also der ehemaligen Heimat), Siedlergeschichte und Zeit der Abgeschiedenheit, herstellen. Das wird in der Aussage einer Pozuzinerin deutlich: *„Um unsere Identität als Pozuziner zu wahren, müssen wir unsere alten Gewohnheiten bewahren und weiterhin so kochen, wie wir es von unseren Vorvätern gelernt haben“* (QI-P8 8:1). Dennoch ist die Realität der Pozuziner_innen vor allem eine Peruanische, zu der die öst.-dt. Bräuche genauso wie viele andere lokale Besonderheiten ethnischer Gruppen gehören. Die öst.-dt. Wurzeln sind ein Teil der großen Vielfalt Perus. Zu beachten ist dabei, dass diese Besonderheiten gerade für den in Pozuzo aufgekommenen Ethno-Tourismus von wesentlicher Bedeutung sind. Ihre Tradierung ist also nicht nur für die Zugehörigkeit zur öst.-dt. Nachfahrenschaft von Bedeutung, sondern beispielsweise auch für einen wirtschaftlichen Erfolg im Tourismus und der Glaubwürdigkeit gegenüber möglicher vorhandener und zukünftiger Projektpartner_innen aus Tirol, Österreich und Deutschland.

7 Schlussfolgerungen

Die vorliegende Arbeit beschäftigt sich mit der Tradierung von kulinarischem Wissen in der öst.-dt. Siedlung Pozuzo am Osthang der Anden in Peru. Das Thema Kulinarik wurde gewählt, weil Essen ein universelles, alltägliches und sozial determiniertes Phänomen ist und kulinarische Gewohnheiten besonders bei Migrationsgruppen über lange Zeit hinweg erhalten bleiben. Das Zubereiten, Schmecken und Beurteilen von Speisen setzt viel Wissen voraus. Ein großer Teil davon ist im Körper als implizites Wissen gespeichert. Der andere Teil liegt als bewusstes, explizites Wissen vor. Beim Zubereiten und Essen eines Gerichtes ist das Wissen immer an die Erinnerung an das Zubereiten und Essen dieses selben Gerichtes in der Vergangenheit geknüpft und kann so Erinnerungen an Situation wachrufen oder eine Zuschreibung immer wieder neu festigen. Gleichzeitig unterliegt die Zubereitung im Laufe der Zeit Variationen oder Veränderungen, oder fällt dem Vergessen ganz anheim. Gründe dafür können politische, ökonomische oder soziale Veränderungen sowie Veränderungen der Umwelt oder Ressourcenlage sein. Dieser Prozess lässt sich auch in Pozuzo beobachten. Die Pozuziner Küche besteht heutzutage aus öst.-dt. und peruanischen Elementen, die aus unterschiedlichen Regionen (Anden, Küste und Amazonasgebiet) stammen (Kapitel 4.2). Anhand der Kulinarik konnten erstens die Mechanismen der Weitergabe von Wissen auf der zwischenmenschlichen Ebene dargestellt werden. Dabei wurde erforscht, welcher Wissensquellen sich die Pozuziner und Pozuzinerinnen das kulinarische Wissen betreffend bedienen und wie dieses Wissen weitergegeben wird. Zweitens konnte die Tradierung von kulinarischem Wissen anhand der beforschten Gruppe dargestellt werden. Dabei konnte die Entstehung von Tradition wie auch deren Funktion aufgezeigt werden. Zudem wurden das "kulinarische Gedächtnis" und die "kulinarische Erinnerung" als Begriffe eingeführt, um das Phänomen zu beschreiben, dass durch Geschmack und Speisen kollektive Erinnerungen stabilisiert werden können. Überlegungen, die sich aus den Ergebnissen ableiten, werden im Folgenden zusammenfassend ausgeführt. Zudem wird auf weitere Fragestellungen und Forschungsmöglichkeiten hingewiesen.

Wie kulinarisches Wissen auf zwischenmenschlicher Ebene in Pozuzo weitergegeben wird, wurde anhand von persönlichen Netzwerkkarten, Beobachtungen und eigenen Lerntätigkeiten gezeigt (Kapitel 6.1).

Da es sich bei Wissen über Kulinarik vor allem um nicht-sprachliches Wissen handelt, wird viel grundlegendes Wissen von Person zu Person über „hands-on“ Techniken weitergegeben (z.B. beim gemeinsamen Kochen) und dabei kaum explizit gemacht. In Pozuzo verwenden die Frauen der älteren Generation beim Kochen selten Maße, da sie die Mengen „im Gefühl“ haben, und geben das in ihren Körper eingeschriebene Wissen dementsprechend implizit an die jüngere Generation weiter. Zu diesem Grundwissen gehören u.a. Geschmacksausbildung, Speisen- und Ressourcenkenntnis und Tischmanieren. Dieses vorrangig nicht-sprachliche Basiswissen wird meist schon im frühen Kindesalter durch Sozialisierung, in Form von passiver und aktiver Beobachtung,

als praktische Erfahrung und Einbindung in die Küchenarbeit erworben. Dabei spielen in Pozuzo Verwandte eine zentrale Rolle, besonders jene, mit denen lange Zeit - besonders in der Kindheit - der Haushalt geteilt wird. Da in Pozuzo in der Regel ältere Frauen für die Versorgung der Mitglieder eines Haushalts (insbesondere auf den Höfen) zuständig sind, spielen sie eine wichtige Rolle bei der Wissensweitergabe. Die jüngeren Frauen oder Männer übernehmen diese Arbeit nur, wenn die Notwendigkeit dazu oder das Interesse daran besteht. Das so durch Sozialisierung erworbene kulinarische Basiswissen wird in Pozuzo je nach Bedürfnis und Interesse im Zuge des weiteren Lebens perfektioniert. Dies geschieht vor allem durch Konversationen mit Menschen aus der Bekanntschaft und fernen Verwandtschaft sowie mit Personen, die in Pozuzo zu Besuch sind, oder auch mit Touristen und Touristinnen; weiters durch Beobachtung von Kochtätigkeiten der vorher genannten Akteure sowie durch den Einsatz der eigenen Kreativität (Kapitel 6.1.2).

Im Gegensatz zu den häufig konsultierten Personen als Wissensquellen werden Bücher in Pozuzo nur selten zur Vertiefung von kulinarischem Wissen verwendet. In einem Kochbuch, das reinen Text beinhaltet, können zudem nicht-sprachliche Wissensinhalte nur schwer erfasst und damit nicht transportiert werden. Kochbücher können daher erst genutzt werden, wenn der/die Lernende bereits über ein rudimentäres Grundwissen über die betreffende Speise oder die Zubereitung von Speisen im Allgemeinen verfügt. War bislang die schriftliche Aufzeichnung von eigenen Rezepten kaum üblich, werden diese heutzutage aufgrund des gewachsenen Interesses an der öst.-dt. Küche im Rahmen von gastronomischen wie schulischen Projekten schriftlich festgehalten (Kapitel 6.1.3).

Aufgrund verschiedener Faktoren wie etwa des höheren Bildungsstandards der jüngeren Generation, einer verbesserten Verkehrssituation und Infrastruktur, des Zugangs zu neuen Kommunikationsmitteln und Medien sowie durch Projekte im Bereich der Gastronomie wird kulinarisches Wissens in Pozuzo nicht mehr nur von Person zu Person, sondern zunehmend auch über andere Wissensquellen weitergegeben. So wurden anhand der persönlichen Netzwerkkarten neben Personen und Büchern als weitere Wissensquellen auch Radiosendungen und Fernsehprogramme erhoben. Damit verändert sich die Art der Wissensweitergabe von einer überwiegend impliziten zu einer expliziten Form. Dies betrifft vor allem die jüngere Generation. Da die für diese Arbeit im Rahmen der sozialen Netzwerkanalyse befragten Personen zum Großteil über 55 Jahre alt waren, erscheint es sinnvoll, bei eventuellen weiteren Untersuchungen verstärkt Personen der jüngeren Generation in die Befragung miteinzubeziehen. So könnte die gesamtgesellschaftliche Veränderung der Wissensweitergabe durch Berücksichtigung der zuvor genannten Faktoren besser nachvollzogen werden.

Selbst wenn praktische und mündliche Überlieferung wie im Falle Pozuzos einen großen Stellenwert in einer Gruppe haben, sollten die Wissensinhalte und Funktionen anderer Quellen nicht vernachlässigt werden. Die ausschließliche Fokussierung auf mündlich überliefertes Wissen, die für viele Studien zu „traditional knowledge“ charakteristisch ist,

ignoriert diese Quellen und vernachlässigt damit wichtige Erkenntnisse über die Beziehung zwischen lokalem und globalem Wissensaustausch. In zukünftigen Forschungen zur Weitergabe von „traditional knowledge“ sollten daher neben Personen unbedingt auch andere Wissensquellen und deren Beziehung zu den Lernenden miteinbezogen werden. Die in dieser Arbeit angewandte Methode der sozialen Netzwerkanalyse könnte sich für diesen Zweck als nützlich erweisen und dazu beitragen, den Prozess der Wissensweitergabe innerhalb einer Gruppe unter Berücksichtigung nicht-personaler und möglicherweise ebenfalls bedeutender Quellen besser zu verstehen.

Wie Wissen in der Gemeinschaft von Pozuzo tradiert wird, konnte anhand von teilnehmender Beobachtung, Literaturrecherche und Interviews erforscht und anhand der Wissensinhalte des sozialen, kulturellen und kulinarischen Gedächtnisses gezeigt werden. Der Prozess der Tradierung von Wissen in einer Gruppe ist abhängig von mehreren Faktoren wie den (1) Rahmenbedingungen, dem (2) kollektiven Gedächtnis und den (3) inneren Machtverhältnisse.

- Rahmenbedingungen (1): Zugang zu Ressourcen für die Küche, Zuwanderung von Peruaner_innen, Zugang zu neuen Medien (Internet), Tourismus etc.
- kollektives Gedächtnis (2): Identitätsbeladene und tradierte Wissensinhalte, diese beinhalten in Pozuzo ethnische und regionale Zuschreibungen (Andino, Tirolés, Criollo etc.), Erinnerungen an die Geschichte der Kolonie etc.
- innere Machtverhältnisse (3): Wer entscheidet, welches Wissen weitergegeben bzw. kollektiv erinnert wird? Es haben sich in der Gemeinschaft Pozuzos anerkannte lokale Experten und Expertinnen gebildet, die sich auf kulturell wichtige Wissensinhalte verstehen. Bestimmte Wissensinhalte werden den öst.-dt. Siedler_innen - den „Tiroleses“ die Pozuzo besiedelten - zugeschrieben.

Welches Wissen in einer Gemeinschaft tradiert wird oder erinnerungswürdig ist, wird stets aufs Neue verhandelt. Historisch tradiertes Wissen wird dabei stets durch neues Wissen ergänzt, das zum tradierten Wissen in Bezug gesetzt wird (Kapitel 6.2).

Auf gesellschaftlicher Ebene wird kulinarisches Wissen in Pozuzo ähnlich wie auf der Ebene der interpersonalen Weitergabe vorwiegend mündlich und nicht-sprachlich tradiert. Schriftlich festgehaltenes Wissen über Gerichte, Beschreibungen von Speisen oder allgemeine Aufzeichnungen zur Pozuziner Küche liegen kaum vor. Die Entstehung der kulinarischen Tradition Pozuzos verdankt sich also dieser mündlichen Tradierung, die auf kontinuierliche Weitergabe über die Generationen hinweg angewiesen ist. Im Fall Pozuzos dürfte es also zu keiner Spaltung (in schriftliche und mündliche Überlieferung) oder Diskontinuität (Anknüpfung und Neuauslegung von schriftlich festgehaltenem Wissen) bei der Entstehung der kulinarischen Tradition gekommen sein (Kapitel 5.2.2).

Im Zuge der Tradierung von Wissen kommt es zu Veränderungen, da Wissen dynamisch ist und stets von den gegenwärtigen Umständen beeinflusst wird (Abbildung 47).

Beispiele für Veränderungen bei gleichzeitiger Kontinuität einer kulinarischen Tradition sind etwa geringfügige Modifikationen von bestimmten Gerichten wie die Substitution einer oder mehrerer Zutaten eines Gerichtes. So wird etwa aufgrund veränderten Ressourcenzugangs beim Reisknödel heutzutage das Maismehl durch Grieß ersetzt. Gerichte können auch vollständig substituiert werden, wie das beim Tiroler Hochzeitsmahl der Fall ist, das durch die Pachamanca ersetzt wurde. Bestimmte Speisen einer Küche können aber auch unwiederbringlich vergessen werden, sofern ihre Existenz nicht schriftlich oder auf anderen externen Medien festgehalten wurde. Gewisse Gerichte können zudem ihre zugeschriebene Bedeutung und Funktion ändern und etwa von einer alltäglichen zu einer besonderen Speise werden wie im Falle des Pozuziner Reisknödels. Schließlich können in eine historisch tradierte Küche auch Speisen aus anderen kulinarischen Traditionen aufgenommen werden.

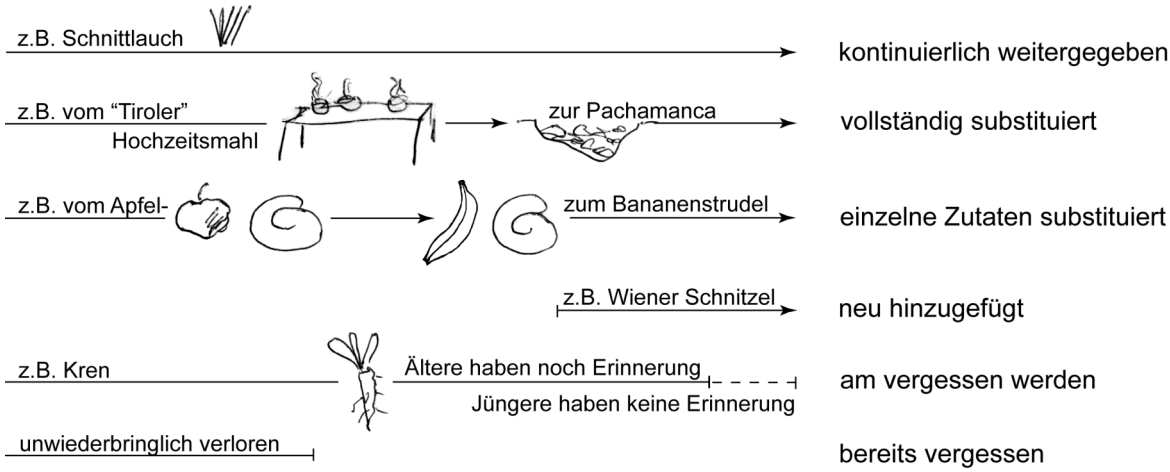


Abbildung 47: Tradierung von kulinarischem Wissen in Pozuzo.

Neben der Frage nach der Kontinuität der Tradierung der Pozuziner Küche oder bestimmter Elemente daraus galt ein besonders Augenmerk auch den Erinnerungen, die mit der Küche in Zusammenhang stehen, und deren möglichen Funktionen. Es ist beispielsweise auffallend, dass kontinuierlich tradierte und zugleich alltägliche öst.-dt. Gerichte wie etwa die Briala selten in den Narrativen der Pozuziner_innen erinnert werden. Der Grund dafür könnte darin liegen, dass solche Speisen in erster Linie der einfachen täglichen Ernährung dienen und darüber hinaus keine besondere soziale Zuschreibung besitzen. Was macht also ein bestimmtes kulinarisches Wissen "wissenswerter" und wichtiger als ein anderes? Anhand von verschiedenen Theorien zur Erinnerungskultur, „invented traditions“ und „nation building“ durch Nationalküchen etc. konnte gezeigt werden, dass Wissen zu einem bestimmten Zeitpunkt stets auch eine spezielle kulturelle Bedeutung (Sinn) hat, die von unterschiedlichen Faktoren wie Politik, sozioökonomischen Bedingungen, Ressourcenzugang und der Interpretation von Gedächtnis- oder Wissensinhalten (also der lokalen Erinnerungskultur) beeinflusst wird. Auch nur vermeintlich tradiertes Wissen legitimiert in diesem Sinn gegenwärtige Gewohnheiten, indem es sie historisch begründet. So entstehen „Traditionen“, die als

historisch begründet dargestellt werden und daher als „unverfälscht“, authentisch und „echt“ wahrgenommen werden. In der typischen Pozuziner Küche hat die Konstruktion von historischer Kontinuität u.a. den Sinn, eine Brücke zur öst.-dt. Vergangenheit zu schlagen und diese schmackhaft und spürbar werden zu lassen. Dies geschieht mithilfe tradierter Gerichte (z.B. Reisknödel) wie auch durch neu eingeführte deutsche und österreichische Speisen (z.B. Wiener Schnitzel). Im Gegensatz zu expliziten Erinnerungen, die sich im kulturellen und sozialen Gedächtnis niederschlagen wie Erzählungen über die Besiedelung Pozuzos und die Zeit der Entbehrungen, werden durch Geschmack implizite Erinnerungen auf individueller wie auch kollektiver Ebene transportiert.

Die Tradierung kulturellen Wissens ist an den Kontext der Gegenwart gebunden, welcher bestimmt, welche Wissensinhalte von wem wie weitergegeben und welche verworfen werden. In Pozuzo weisen sich Menschen mit umfassendem Wissen über typische Pozuziner Speisen als „authentische“ Nachkommen der öst.-dt. Siedler_innen aus, da dieses Wissen eine Verbindung zur Vergangenheit und zum Herkunftsland ihrer Vorfahren schafft. Als authentische Nachfahren, die im besten Fall zentral wohnen, zu den eingesessenen Familien gehören und noch dazu Deutsch sprechen, zeichnen sie sich damit auch zwangsläufig als ideale Ansprechpartner_innen für österreichische oder deutsche Vereine mit Finanzkraft und deren diplomatische Vertretung aus oder zeigen sich - auch ohne Sprachkenntnisse - im Ethno-Tourismus als besonders authentisch.

In der vorliegenden Arbeit wird nur die gegenwärtige Interpretation der Vergangenheit und des dazugehörigen kulinarischen Wissens in Pozuzo beschrieben. Die kulinarische Tradition Pozuzos wurde ausschließlich aus der Perspektive der Gegenwart erhoben, die Wertungen und Bedeutungen bestimmter Gerichte reflektieren demnach einen momentanen Zustand. Aufgrund der Dynamik und der Kontextabhängigkeit der Tradierung von Wissen lassen sich keine allgemeingültigen Aussagen über die Küche Pozuzos treffen. Die Aufzeichnung dieses kulinarischen Wissens kann aber möglicherweise dazu beitragen, die hier beschriebenen wandelbaren Wissensinhalte festzuschreiben und als stabil und unwandelbar erscheinen zu lassen, was jedoch nicht im Sinne dieser Arbeit ist. Das Erkenntnisinteresse galt vielmehr der Beschreibung des kollektiven Gedächtnisses der Pozuziner_innen, dessen kultureller und sozialer Komponente und besonders dessen kulinarischen Inhalten und deren Bewertungen, sowie des Prozesses der Tradierung von Wissen, die im Folgenden zusammengefasst sind.

Das kollektive Gedächtnis wurde und wird in Pozuzo stets von den Rahmenbedingungen beeinflusst, vor allem durch die fast 100 Jahre währende räumliche Abgeschiedenheit und die darauf folgende schlagartige Modernisierung durch verbesserte Verkehrsbedingungen und Infrastruktur. Letzteres führte zur vermehrten Zuwanderung von Peruaner_innen, einem Zugang zu neuen Medien (Internet) und Ressourcen, sowie zu steigendem Tourismus. Die Nachkommen der öst.-dt. Migranten und Migrantinnen

verbindet eine kollektive Erinnerung an ihre beschwerliche Migrations- und Gründungsgeschichte sowie an die entbehrungsreiche Zeit in der Abgeschiedenheit bis zum Anschluss an das Straßennetz, die ihre Gemeinschaft legitimiert. Mit der Gründungsgeschichte in Zusammenhang stehen auch die Machtverhältnisse in Pozuzo. Die öst.-dt. Siedler_innen beherrschen, historisch bedingt durch ihre Rolle als Kolonisten und Kolonistinnen, einen Großteil der Ökonomie und überwiegend auch die Politik und bilden die höhere Gesellschaftsschicht von Pozuzo. Damit haben sie großen Einfluss auf die Tradierung von Wissen, auf die kollektive Erinnerung und auf die Entscheidung darüber, was in der öffentlichen Gemeinschaft ritualisiert erinnert und welches Wissen in welcher Form weitergegeben wird.

Das kulturelle Gedächtnis mit Bezug zur Küche, das auf externen Medien (u.a. schriftlich, audio-visuell, rituell) gespeichert ist, besteht in Pozuzo heutzutage vor allem aus den neu entstandenen Riten und Feierlichkeiten rund um den Gründungstag Pozuzos und kann somit „invented tradition“ genannt werden, da diese Riten mit einem ideologischen Ziel neu geschaffen wurden. Vor allem in deutschsprachigen historischen Quellen, die zum Großteil in Pozuzo gar nicht verfügbar sind, finden sich Aufzeichnungen über die Essgewohnheiten der Pozuziner_innen aus unterschiedlichen Epochen. Die einzigen mir bekannten schriftlichen Aufzeichnungen über die Küche Pozuzos, die in Pozuzo selbst verfügbar sind und sich konkret mit dem Thema befassen, sind neben einigen wenigen Rezepten im ehemaligen Lokalmagazin „Despertar Pozuzo“ (aus den Jahren 1994-1997) zwei unveröffentlichte Rezeptsammlungen neueren Datums (ca. 2005 und 2009), die als Kopien bei der Cámara de Turismo aufliegen (Kapitel 6.2.1).

In Pozuzo sind die lebenden Personen als Träger_innen des sozialen Gedächtnisses, das bei weitem wichtigste Speichermedium in Bezug auf das kulinarische Gedächtnis. Das heißt, es wird nach wie vor überwiegend auf mündlichem Weg tradiert, obwohl bereits Versuche unternommen werden, Teile dieses Wissen zu verschriftlichen, wie etwa in Form von Rezeptsammlungen. Die sozialen Erinnerungen an Essgewohnheiten lösen bei den Pozuziner_innen lange Erzählungen über Modernisierung und massive Veränderungen ihrer Lebenswelt aus. Besonders der Anschluss an das öffentliche Straßennetz im Jahr 1976 markiert in technischer, wirtschaftlicher und sozialer Hinsicht den Beginn einer neuen Ära. Zentrale Themen, welche die Kulinarik betreffen, sind der bessere und teilweise neuerlangte Zugang zu Ressourcen, technische Entwicklungen wie etwa die Einführung des Kühlschrankes oder des geschlossenen Herdes, der kulinarische Kontakt mit Besucher_innen, Touristen und Touristinnen sowie zugezogenen Peruaner_innen (Kapitel 6.2.3).

Diese rasante Entwicklung, die Pozuzo im Zuge der Modernisierung erfuhr, kann in der Erinnerung an das „Tiroler“ Hochzeitsmahl nachgezeichnet werden, an dessen Stelle seit den 1970er Jahren die Pachamanca aus den Anden getreten ist. Nach dem Anschluss ans Straßennetz, dem dadurch häufigeren Zuzug von Peruaner_innen und der Zunahme von Intermarriage (Ehen zwischen Personen öst.-dt. und peruanischer Abstammung)

verlor sich der kulinarische Hochzeitsbrauch der Tiroleses innerhalb kurzer Zeit. In der Erinnerung an ihn schwingt mit, dass Pozuzo davor ein ruhiges, überschaubares, einheitliches, überwiegend von Öst.-dt.-stämmigen bewohntes Dorf war, während in den Zeiten danach zusammen mit neuer Technik und Modernisierung auch viele Peruaner_innen kamen, die das Dorf stark und nachhaltig - positiv und negativ - veränderten. Diese Erzählung ist also nicht nur eine Geschichte der ehemaligen Essgewohnheiten, sondern zeigt auch, wie schnell die Veränderungen Pozuzo überrollt haben. Diese Gegensätze (vor bzw. nach dem Anschluss an die Straße) haben sich dem Gedächtnis der Pozuziner_innen eingeprägt und bilden einen zentralen Teil ihrer Erinnerungskultur (Kapitel 6.2.4).

Das kulinarische Gedächtnis der öst.-dt. Pozuziner Küche besteht aus kontinuierlich tradierten Speisen, beinhaltet aber auch Lücken des Vergessens ebenso wie neue Wissensinhalte. So werden einige kontinuierlich tradierte Gerichte (soweit nachvollziehbar) nach wie vor gekocht, während andere bereits vergessen sind oder bald vergessen sein werden. Schnittlauch ist beispielsweise nahezu in allen Hausgärten zu finden und wird viel verwendet, wohingegen der Kren kurz vor dem Vergessen steht. Der Strudel - wie der Kren ebenfalls ein typischer Bestandteil des „Tiroler“ Hochzeitsmahles - erfährt hingegen eine Renaissance. Durch seine kontinuierliche Tradierung repräsentiert er die öst.-dt. Wurzeln der Pozuziner_innen und wird auch dementsprechend touristisch vermarktet, z.B. bei Dorffesten dem Publikum serviert. Darüber hinaus gibt es mittlerweile Gerichte, die zwar eine historische Kontinuität suggerieren, de facto aber in Pozuzo neu sind, wie etwa das Wiener Schnitzel oder der Apfelstrudel. Diese scheinbare Kontinuität, die über die Kulinarik hergestellt und ausgedrückt wird, spiegelt die gegenwärtige Wertehaltung der Pozuziner_innen - ihre Rückbesinnung auf das öst.-dt. Erbe - deutlich wieder. Sie wurde durch das 150-jährige Jubiläum der Gründung der Kolonie im Jahr 2009, den intensiveren Kontakt zu deutschsprachigen Vereinen, Institutionen und Forscher_innen sowie den (Ethno-)Tourismus sicherlich verstärkt. Die kulinarischen Erinnerungen gründen sich also auf überlieferte (und veränderte) Wissensinhalte wie auch auf neu erworbenes Wissen, das aber als logische Folge und Bestandteil der eigenen Geschichte dargestellt wird und als solcher in die Küche Eingang findet. Sie bilden das manifeste kulinarische Gedächtnis, das die Pozuziner_innen an ihre Zugehörigkeit zur Gruppe der öst.-dt. Pozuziner_innen erinnert bzw. von den "Anderen" (u.a. Besucher_innen, Touristen und Touristinnen, Pozuziner_innen nicht öst.-dt. Abstammung) abgrenzt.

In Pozuzo wurden die der öst.-dt. Küche zuzurechnenden aber tatsächlich neu hinzugekommenen Gerichte wie das Wiener Schnitzel also in den tradierten Wissenskörper der Comidas típicas integriert, obwohl sie nicht kontinuierlich tradiert wurden. Anders verhält es sich mit Speisen peruanischer Zuschreibung, die zwar schon seit langem in die kulinarische Praxis integriert wurden und ebenfalls zu den Comidas típicas gehören, allerdings nicht die Zugehörigkeit zur Gruppe der öst.-dt.

Pozuziner_innen repräsentieren können. Ein Beispiel dafür ist die aus der andinen Küche stammende allseits bekannte Pachamanca, die in Pozuzo mit speziellen Kräutern zubereitet wird und seit langem als wichtigstes Festessen tief in der Pozuziner Küche verankert ist (z.B. Hochzeitsmahl). Sie ist zwar ebenfalls touristisch von Bedeutung, repräsentiert allerdings die peruanische Zugehörigkeit und Integration. Die Übernahme von peruanischen Essgewohnheiten und Speisen zeigt die fortschreitende Integration in die Gesellschaft Perus. Ihrem Selbstverständnis nach verstehen sich die Pozuziner_innen als Peruaner_innen mit besonderen Wurzeln, was sich auch in ihrer Küche zeigt. Typische Gerichte wie der Bananenstrudel oder Reisknödel, die aus der kontinuierlichen Tradierung innerhalb der öst.-dt. Migrationsgruppe hervorgegangen sind, aber an die lokalen Gegebenheiten angepasst wurden, repräsentieren diese Selbstwahrnehmung, indem sie an die öst.-dt. Wurzeln erinnern (Kapitel 6.2.5).

8 Verzeichnisse

8.1 Abkürzungsverzeichnis

ADIGAP	Asociación para el Desarrollo Integral de Ganaderos y Agricultores de Pozuzo / Vereinigung zur Entwicklung der Vieh- und Landwirtschaft Pozuzos
ARGE Pozuzo	Interessen-Gemeinschaft der Pozuziner Partnergemeinden Silz und Haiming und der Vereine „ Freundeskreis für Pozuzo“ und „Gesundheit für Pozuzo“
BOKU	Universität für Bodenkultur
ca.	cirka
CLAS	Comité local de administración de Salud Pozuzo / Trägerverein des Krankenhauses Pozuzo
CRED	Coordinación de Redes Educativas / Koordination der Bildungseinrichtungen
d.h.	das heißt
ebda.	ebenda
EgoN	Persönliche-Netzwerkkarten-Interviews
et al.	et alii / und andere (Autoren und Autorinnen)
etc.	et cetera / und so weiter und so fort
EU	Europäische Union
FWF	Fonds zur Förderung der wissenschaftlichen Forschung Österreichs (Austrian Science Fund)
Jhdt.	Jahrhundert
NGO	Non Governmental Organisation / Nicht-Regierungs-Organisation
öst.-dt.	österreichisch-deutsch
PRODAPP	Programa de Desarrollo Alternativo en las Áreas de Pozuzo y Palcazú / Programm für alternative Entwicklung in den Regionen Pozuzo und Palcazú
QI	Qualitative Interviews
TB	Feldtagebucheintrag
TEK	Traditional ecological knowledge / Traditionelles ökologisches Wissen
Tupac Amaru	Colegio Nacional Tupac Amaru / Nationalschule Tupac Amaru
u.a.	unter anderen / unter anderem
UNESCO	United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization / Organisation der Vereinten Nationen für Erziehung, Wissenschaft und Kultur
USA	United States of America / Vereinigte Staaten von Amerika
z.B.	zum Beispiel

8.2 Fremdwörterverzeichnis

Bezeichnungen und Namen der Speisen und Getränke sind im Anhang IV und V nachzulesen.

Arracacha	Wurzelgemüse (*Arracacia xanthorrhiza*)
Arroba	Spanisch-portugiesisches Flüssigkeitsmaß und Gewicht (1 Arroba sind ca. 12,56 l)
Atahualpa, Juan Santos	Anführer der indigenen Rebellion im Jahre 1742 in Peru
Bebida tirolesa	Tiroleser Getränke (siehe Tirolés)
Briala	Typischer Pozuziner Schmortopf
Cámara de turismo	Tourismuskammer
Camote*	Süßkartoffel (*Ipomoea batata*)
Carbonatalan	Faschierte Laibchen, Fleischkloß
Chacra	Landwirtschaftlich bewirtschaftete Fläche (aus dem Quechua: čákra)
Chancho	Schwein
Chifa	Peruanisch-chinesische (kreolisch-kantonesische) Küche
Chincho*	Gewürzkraut für die Pachamanca (*Tagetes elliptica*)
Chupadora*	Flussfisch "Boquichico" (*Prochilodus nigricans*)
Comida andina	Sammelbegriff für die lokalen Küchen der Anden, die ihren Ursprung in der vorkolonialen Zeit haben.
Comida antigua	Alte Küche (bezieht sich auf die Küche der ersten Siedler_innen-Generation)
Comida criolla	Spanisch-hispanische Küche, die durch Fusion lokaler indigener und spanischer Speisen während der Zeit Perus als spanische Kolonie an der Küste Perus entstanden ist.
Comida tirolesa	Tiroler Küche (bezieht sich überwiegend auf die öst.-dt. Küche in Pozuzo)
Comité de autodefensa	Selbstverteidigungsorganisation
Comunidad Campesina	Peruanischer Titel für Gemeinschaften, die ein bestimmtes Gebiet verwalten (Peruanisches Gesetz Nr. 24656 vom 14. April 1987)
Costa	Küstenregion
Costumbres	Brauch, Gewohnheit
Cuy	Meerschweinchen
Gallitos de la roca	Roter Felsenhahn (*Rupicola peruviana*)
Gaseosa	Softdrink, kohlensäurehaltiges Getränk
Gröstl	Pfannengericht
Gruipm	Tirolerisches Wort für Grammeln (ausgebratener Speck** bzw. Schwarten)
Guano	Nährstoffreiche Vogel-Exkremente, die im 19. Jhdt. vor allem zu Düngemittel verarbeitet wurden.
Gusano	Wurm, Made oder Larve

Hefel	selbst angesetzte Sauerteig-Art
Huarapo	vergorener Zuckerrohrsaft
Huerta	Hausgarten
Kropfen	Krapfen (gefüllte Schmalzbäckerei)
Liebre*	Paka / Hase (*Agouti paca*)
Lomo	Lomo bezeichnet das Fleisch von der Lende des Rindes oder auch des Schweins (Filet), das sehr fein und zart ist.
Lonche	Nachmittagsjause (Spanisch)
Marend	Nachmittagsjause (Tirolés)
Misho*	Misho / Agouti (*Dasyprocta variegata*)
Nala	Großmutter
Naranjito*	Quito, Lulo-Frucht (*Solanum quitoense*)
Nela	Großmutter
Neunerle, Neinaled	Vormittagsjause
pension, estar en	Vollpension nehmen
Peon	Land- bzw. Hilfsarbeiter
Pituca*	Taro (*Colocasia esculenta*)
Priala / Briala	siehe Briala
Primaria	Schule für die 1-6 Schulstufe
Pumpakiachalan	Krapfen (gefüllte Schmalzbäckerei)
Refrigerio	Vormittagsjause
Sautieren	Kochtechnik: dabei werden die Zutaten kurz auf starkem Feuer in einer Pfanne unter laufendem Schwenken angebraten.
Secundaria	Schule für die 7.-11. Schulstufe
Selva	Amazonasgebiet, Regenwald
Semana turística	Touristen-Woche
Sendero Luminoso	Der Leuchtende Pfad. Eine peruanische, leninistisch-maoistische Untergrundorganisation, die zwischen 1982 und 1997 unter Abimael Guzmán einen bewaffneten Kampf gegen die Regierung Perus führte.
Serranos	Bewohner_innen des Andengebietes
Sierra	Andengebiet
Sillao	Soyasauce, die aus fermentierten Soyabohnen gemacht wird und vor allem bei Chifa-Gerichten aber auch bei kreolischen Speisen Anwendung findet.
Strukalan	Strudel (verniedlichend)
Strukl	Strudel
Tirken	Mais (Tirolés)
Tirolés	Peruanisch-tirolerischer Dialekt; als Adjektiv gleichbedeutend mit "Tirolerisch" (womit meist eine nähere Beschreibung von öst.-dt. Dingen in Peru erfolgt).

Tiroleses	Je nach Kontext: die öst.-dt. Siedler_innen (erster Generation) oder die Tiroler aus Österreich.
Torrejas	Schmalzgebackenes
Torrejitas	Schmalzgebackenes (verniedlichend)
Tovar	Deutsche Kolonie in Venezuela
Tupac Amaru	Name der Schule in Pozuzo Centro
Velasco, Juan	General und Politiker, von 1968 bis 1975 peruanischer Präsident
Yuca*	Maniok (*Manihot esculenta*)
Zona alta	Höher gelegene Zone des Bezirkes Pozuzos
Zona baja	Niedriger gelegene Zone des Bezirkes Pozuzos
Zukiachalan	Zugkrapfen, Auszügler***

* Quellen (Brack Egg, 2003; Brücher, 1977; Gobernación, 2007; Kroll und Giesecke, 1995; Kroll und Giesecke, 1996)
** Quelle (Email von W. Schabus vom 19. Jänner 2011)
*** Quellen (Pohl, 2007)

8.3 Literaturverzeichnis

Acurio, Gastón (2008): Larousse de la gastronomía peruana. Diccionario gastronómico ilustrado. Lima, Perú: Ediciones Larousse.

ADIGAP (2007a): Boletin Informativo ADIGAP [Informationsbroschüre]. POZUZO: ADIGAP.

ADIGAP (2007b): Informe técnico descriptivo final de proyecto "Instalación y manejo de estanques de peces nativos para el abastecimiento alimentario" [Endbericht]. Pozuzo: ADIGAP/PRODAPP.

Agrawal, Arun (1995): "Dismantling the Divide Between Indigenous and Scientific Knowledge". In: Development and Change 26(3), S. 413-439.

Allert Hecht, Fred [Regie/Produktion] (1976): Pozuzo - Vergessen im Urwald [Filmdokumentation]. Deutschland.

Allert Hecht, Fred (1990): Pozuzo - la fascinante historia de una colonizacion mas fuerte que la selva. Lima: Maker's scrl.

Anderson, Eugene N. (2005): "Environment and Economy". In: Eugene N. Anderson (Hrsg.), Everyone eats. Understanding Food and Culture. New York and London: New York University Press, S. 82-96.

Appadurai, Arjun (2008): "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India". In: Carole Counihan (Hrsg.), Food and culture. A reader. New York, NY [u.a.]: Routledge, S. 289-306.

Arona, Juan de (1891): La Inmigracion en el Perú, monografia histórico-crítica. Lima: Impr. del Universo, C. Prince.

Ashley, Bob (2004): "Television Chefs". In: Bob Ashley (Hrsg.), Food and cultural studies. London: Routledge, S. 171-185.

Assmann, Aleida (1994): "Tradition, Evolution, Erinnerung. Überlegungen zum Strukturwandel kultureller Überlieferung". In: Eveline Goodman-Thau und Wolfdietrich Schmied-Kowarzik (Hrsg.), Messianismus zwischen Mythos und Macht: Jüdisches Denken in der europäischen Geistesgeschichte. Berlin: Akademie Verlag, S. 89-100.

Assmann, Aleida (2006a): Der lange Schatten der Vergangenheit. Erinnerungskultur und Geschichtspolitik. München: C.H. Beck.

Assmann, Aleida (2006b): "Wie wahr sind unsere Erinnerungen?". In: Harald Welzer (Hrsg.), Warum Menschen sich erinnern können. Fortschritte der interdisziplinären Gedächtnisforschung. Stuttgart: Klett-Cotta, S. 348.

Assmann, Jan (2005): "Das kollektive Gedächtnis zwischen Körper und Schrift. Zur Gedächtnistheorie von Maurice Halbwachs.". In: Hermann Krapoth und Denis Laborde (Hrsg.), Erinnerung und Gesellschaft. Mémoire et Société. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 65-83.

Bachnetzer, Emanuel [Regie/Produktion] (2009): Pozuzo - vom vergessenen Dorf zur Perle Perus [Filmdokumentation]. Österreich.

Bachnetzer, Emanuel [Regie/Produktion] (2010): Eine Handvoll Heimat [Filmaufzeichnung von Theateraufführung]. Österreich.

Barnard, Alan (2000): History and theory in anthropology. Cambridge: Cambridge Univ. Press.

Bartels, Andreas (1989): Farbatlas Tropenpflanzen; Zier- u. Nutzpflanzen. Stuttgart: Ulmer.

Barth, Fredrik (2002): "An Anthropology of Knowledge". In: Current Anthropology 43(1),

S. 1-18.

Becker, C. Dustin und Ghimire, Kabita (2003): "Synergy between traditional ecological knowledge and conservation science supports forest preservation in Ecuador". In: Conservation Ecology 8(1), S. 1. [online] http://www.consecol.org/vol8/iss1/art1/.

Berkes, Fikret (2009): "Indigenous ways of knowing and the study of environmental change". In: Journal of the Royal Society of New Zealand 39(4), S. 151-156.

Berkes, Fikret, Colding, Johan und Folke, Carl (2000): "Rediscovery of Traditional Ecological Knowledge as Adaptive Management". In: Ecological Applications 10(5), S. 1251-1262.

Bernard, H. Russell (1994): "Methods belong to all of us". In: Robert Borofsky (Hrsg.), Assessing cultural anthropology. New York [u.a.]: McGraw-Hill, S. 168-179.

Bernard, H. Russell (2002): Research methods in anthropology. Qualitative and Quantitative Methods. Walnut Creek, Calif. [u.a.]: AltaMira Press.

Bernardi, Laura, Keim, Sylvia und Von der Lippe, Holger (2006): "Freunde, Familie und das eigene Leben. Zum Einfluss sozialer Netzwerke auf die Lebens- und Familienplanung junger Erwachsener in Lübeck und Rostock.". In: Betina Hollstein und Florian Straus (Hrsg.), Wiesbaden: VS Verl. für Sozialwiss., S. 360-390.

Bertelsmann - Wahrig Fremdwörterlexikon (1999): "tradieren/Tradition". München: Bertelsmann Lexikon Verlag, S. 950.

Bertsch, Christian (2005): Alternative Heilmethoden für landwirtschaftliche Nutztiere im nördlichen Pantanal matogrossense, Brasilien. Ethnoveterinärmedizinische Untersuchung über die Auswirkung von Migrationsprozessen auf traditionelles Wissen am Beispiel der Zona rural von Caceres und der Comunidade Mimoso, Mato Grosso [Diplomarbeit]. Universität Wien.

Blackmore, Susan J. (2005): Die Macht der Meme oder die Evolution von Kultur und Geist. Heidelberg: Elsevier Spektrum Akad. Verl.

Bloch, Maurice (1994): "Language, Anthropology, and Cognitive Science". In: Robert Borofsky (Hrsg.), Assessing cultural anthropology. New York [u.a.]: McGraw-Hill, S. 276-283.

Bonfiglio, Giovanni (2001): La Presencia Europea en el Perú. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú.

Borgatti, Steve P. (1998): "Elicitation Methods for Cultural Domain Analysis". In: Jean Schensul und Margaret LeCompte (Hrsg.), The Ethnographer's Toolkit. Walnut Creek: Altamira Press, S. 115-151.

Borofsky, Robert (1994): "On the Knowledge and Knowing of Cultural Activities". In: Robert Borofsky (Hrsg.), Assessing cultural anthropology. New York [u.a.]: McGraw-Hill, S. 331-348.

Bourdieu, Pierre (1982): Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Bourdieu, Pierre (1998): Praktische Vernunft. Zur Theorie des Handelns. Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Bourdieu, Pierre (2009): Entwurf einer Theorie der Praxis auf der ethnologischen Grundlage der kabylischen Gesellschaft. Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Brack Egg, Antonio (2003): Perú: Diez mil años de domesticación. Plantas, árboles y animales. Lima: Editorial Bruño.

Brandes, Stanley H. (2002): "The Day of the Dead as Mexican Symbol". In: Dwight B. Heath (Hrsg.), Contemporary cultures and societies of Latin America. A reader in the social anthropology of Middle and South America. Prospect Heights, Ill.:

Waveland Press, S. 303-318.

Braumann, Franz (1958): Heimat im Urwald. Wien: Verlag Herder.

Braumann, Franz (1960): Tal der Verheissung. Wien: Verlag Herder.

Brednich, Rolf Wilhelm (1994): Grundriß der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der europäischen Ethnologie. Berlin: Reimer.

Brockhaus (2009): "Wissen". In: Brockhaus - die Enzyklopädie. Online im Internet unter http://www.brockhaus-enzyklopaedie.de/be21_article.php (04.09.2010).

Brücher, Heinz (1977): Tropische Nutzpflanzen. Ursprung, Evolution und Domestikation. Berlin [u.a.]: Springer.

Bryant, Robyn (Hrsg.) (1996): La Cocina de nuestras días - Cocina Peruana e Internacional. Montreal, Canada: Tormont Publications Inc.

Bussmann, Rainer W. und Sharon, Douglas (2007): Plantas de los cuatro vientos - Las plantas mágicas y medicinales del Perú. Trujillo: Graficart.

Castner, James L., Timme, Stephen L. und Duke, James A. (1998): A Fieldguide to Medical and Useful Plants of the Upper Amazon. Gainesville, FL. USA: Feline Press.

Chaskal, Pedro [Regie/Produktion] (1995): Los Austriacos de Pozuzo. Cien años de soledad en la montaña peruana [Filmdokumentation]. Chile.

Christanell, Anja (2007): Lokale Perspektiven zu Wetter, Klima und Klimawandel. Eine sozialanthropologische und ethnoklimatologische Untersuchung in der Weststeiermark, Österreich [Dissertation]. Universität Wien.

Connerton, Paul (1992): How societies remember. Cambridge [u.a.]: Cambridge Univ. Press.

Csordas, Thomas J. (1990): "Embodiment as a Paradigm for Anthropology". In: Ethos 18(1), S. 5-47.

Cusis, Yari de Egg und Insitution Educativa Tupac Amaru, Alumnos del 3. y 4. grado (2009): Pozuzo - Paraíso Gastronómico. 150 años de arte culinario en el Perú [Abschlussarbeit]. Pozuzo: Tupac Amaru.

Desmarchelier, Cristian und Witting Schaus, Fernando (2000): Sesenta Plantas Medicinales de la Amazonia Peruana. Ecología, Etnomedicina y Bioactividad. Sixty Medicinal Plants from the Peruvian Amazon. Ecology, Ethnomedicine and Bioactivity. Perú: o.A.

Dilley, Roy (1999): "Ways of Knowing, Forms of Power". In: Cultural Dynamics 11(1), S. 33-55.

Dilley, Roy (2010): "Reflections on knowledge practices and the problem of ignorance". In: Journal of the Royal Anthropological Institute 16, S. S176-S192.

Donovan, D.G. und Puri, Rajindra K. (2004): "Learning from Traditional Knowledge of Non-timber Forest Products: Penan Benalui and the Autecology of Aquilaria in Indonesian Borneo". In: Ecology and Society 9(3), S. 3 [online] http://www.ecologyandsociety.org/vol9/iss3/art3/inline.html.

Douglas, Mary (Hrsg.) (2003): Food in the social order. Studies of food and festivities in three American communities. London and New York: Routledge.

Echterhoff, Gerald (2005): "Die Rahmen von Erinnerung: Das gedächtnistheoretische Werk von Maurice Halbwachs aus kognitions- und sozialpsychologischer Perspektive". In: Hermann Krapoth und Denis Laborde (Hrsg.), Erinnerung und Gesellschaft. Mémoire et Société. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 247-270.

Echterhoff, Gerald und Hirst, William (2002): "Remembering in a Social Context. A

Conversational View of the Study of Memory". In: Gerald Echterhoff und Martin Saar (Hrsg.), Kontexte und Kulturen des Erinnerns. Konstanz: UVK Verlagsgesellschaft mbH, S. 75-100.

Echterhoff, Gerald und Saar, Martin (2002a): "Einleitung: Das Paradigma des kollektiven Gedächtnisses. Maurice Halbwachs und die Folgen". In: Gerald Echterhoff und Martin Saar (Hrsg.), Kontexte und Kulturen des Erinnerns. Maurice Halbwachs und das Paradigma des kollektiven Gedächtnisses. Konstanz: UVK Verlagsgesellschaft mbH, S. 13-35.

Echterhoff, Gerald und Saar, Martin (Hrsg.) (2002b): Kontexte und Kulturen des Erinnerns. Maurice Halbwachs und das Paradigma des kollektiven Gedächtnisses. Konstanz: UVK Verlagsgesellschaft mbH.

Editores, Lexus (Hrsg.) (2005): Buffet. Spain: Lexus Editores.

Egg Gstir, Andrés (2008): Vida y Sueño de un Pozucino. Lima: Editoral Cordillera S.A.C.

Egg, Joseph und Herz, Augustin (1894): "Brief von Joseph Egg von Pozuzo am 15. Dezember 1893 und Schreiben des Augustin Herz vom 30. April 1994". In: Prof. Dr. Supan (Hrsg.), Petermanns Mitteilungen aus Justus Perthes geographischer Anstalt. Gotha Pertes, S. S.188-190.

Egg Schuler, Augustin (2009): Kontakte zu Österreich und Deutschland [persönliche Kommunikation am 25. 09. 2009].

Elias, Norbert und Scotson, John L. (1993): Etablierte und Außenseiter. Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Eriksen, Thomas Hylland (2001): Small places, large issues. An introduction to social and cultural anthropology. London [u.a.]: Pluto.

Ferguson, Priscilla Parkhurst (1998): "A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France". In: American Journal of Sociology 104(3), S. 597-641.

Förster, Jörg und Marroquin-Winkelmann, Jorge [Regie/Produktion] (2006): 120 Jahre Einsamkeit. Eine deutsch-österreichische Kolonie im Urwald Perus [Filmdokumentation (im Auftrag von Deutsche Welle TV)].

Freundeskreis, Pozuzo (2007): ARGE Pozuzo - Tirol. Interessen-Gemeinschaft der Pozuziner Partnergemeinden SILZ und HAIMING und der Fördervereine. Online im Internet unter http://www.pozuzo.at/ (05.11.2007).

Fröhlich, Gerhard (2009): "Einverleibung (Incoporation)". In: Gerhard Fröhlich und Boike Rehbein (Hrsg.), Bourdieu-Handbuch. Leben - Werk - Wirkung. Stuttgart: Metzler, S. 81-90.

Fuentes, Hildebrando (1892): La inmigración en el Perú; Proyectos de ley y colecciones de artículos publicados en El Comercio de Lima. Lima: Impr. del Estado.

Gerstäcker, Friedrich (1863): Achtzehn Monate in Süd-Amerika und dessen deutschen Colonien. Leipzig: Costenoble.

Gingrich, Andre (1999): "Postkolonialer Perspektivenwechsel: Ethnologie, Kultur- und Sozialanthropologie in verändertem Umfeld". In: Andre Gingrich (Hrsg.), Wien [u.a.]: Böhlau, S. 263-277.

Gobernación, Pozuzo (2007): Diagnóstico situacional del distrito de Pozuzo [Bericht]. Pozuzo: Municipalidad de Pozuzo.

Godbersen, Guillermo (2001): La Inmigración Alemana en el Perú. Lima, Perú: S.n.; Servicios Generales Rene.

Grossmann, Gesine (2002): "'Das bedeutet, daß wir in Wirklichkeit niemals allein sind.' Anmerkung zur Bedeutung des inneren Gesprächspartners in den gedächtnistheoretischen Überlegungen von Maurice Halbwachs". In: Gerald Echterhoff und Martin Saar (Hrsg.), Kontexte und Kulturen des Erinnerns.

Konstanz: UVK Verlagsgesellschaft mbH, S. 103-121.

Grothe, Hugo (1932): Die Deutschen in Übersee. Eine Skizze ihres Werdens, ihrer Verbreitung und kulturellen Arbeit. Berlin: Zentralverl.

Gundolf, Hubert (1972): Tiroler in aller Welt. Innsbruck, Wien, München: Tyrolia-Verl.

Habicher, Bruno (2003): Pozuzo: Schicksal - Hoffnung - Heimat; Briefe - Berichte - Kommentare. Innsbruck: Berenkamp.

Habicher, Bruno und Naupp, Thomas (2009): Pozuzo: ein Stück Tirol in Peru; 150 Jahre, 1859 - 2009. Reith im Alpbachtal: Edition Tirol.

Habicher-Schwarz, Elisabeth (2001): Pozuzo: Tiroler, Rheinländer und Bayern im Urwald Perus. Hall in Tirol: Berenkamp.

Habicher-Schwarz, Elisabeth (2008): Pozuzo: Tiroleses, renanos y bávaros en la selva de Perú. Innsbruck: Berenkamp.

Halbwachs, Maurice (1985): Das Gedächtnis und seine sozialen Bedingungen. Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Haller, Dieter (2005): Dtv-Atlas Ethnologie. München: Dt. Taschenbuch-Verl.

Haselmair, Ruth (2006): Forschungsprojekte in der Entwicklungszusammenarbeit aus dem Blickwinkel der Kommission für Entwicklungsfragen bei der Österreichischen Akademie der Wissenschaften [Diplomarbeit]. Universität Wien.

Haselmair, Ruth (2012): "Quellen und Weitergabe von Wissen. Eine Untersuchung anhand persönlicher Netzwerkkarten". In: Michael Schönhuth, Linda Reschke und Markus Gamper (Hrsg.), Zwischen face-to-face und Web 2.0. Mit der Netzwerkperspektive zur Verbindung von Kultur und Struktur. Trier: Transcript, S. 257.

Heinrich, Michael , Leonti, Marco, Nebel, Sabine und W., Peschel (2005): "'Local Food - Nutraceuticals': An example of a multidisciplinary research project on local knowledge". In: Journal of Physiology and Pharmacology 56(1), S. 5-22.

Hennig, Marina (2006): Individuen und ihre sozialen Beziehungen. Wiesbaden: VS, Verl. fur Sozialwiss.

Herrera, E. Centurión (1924): El Perú actual y las colonias extranjeras: la realidad actual y el extranjero en el Perú a través de cien años, 1821-1921. Bergamo: Instituto italiano d'arti grafiche.

Hirst, William, Phelps, Elizabeth A., Buckner, Randy L., Budson, Andrew E., Cuc, Alexandru, Gabrieli, John D. E., Johnson, Marcia K., Lustig, Cindy, Lyle, Keith B., Mather, Mara, Meksin, Robert, Mitchell, Karen J., Ochsner, Kevin N., Schacter, Daniel L., Simons, Jon S. und Vaidya, Chandan J. (2009): "Long-Term Memory for the Terrorist Attack of September 11: Flashbulb Memories, Event Memories, and the Factors That Influence Their Retention". In: Journal of Experimental Psychology: General 138(2), S. 161-176.

Hobsbawm, Eric J. (1996): "Introduction: The invention of tradition". In: Eric J. Hobsbawm und Terence Ranger (Hrsg.), The invention of tradition. Cambridge [u.a.]: Cambridge Univ. Press, S. 1-15.

Hogan, Bernie, Carrasco, Juan Antonio und Wellman, Barry (2007): "Visualizing Personal Networks: Working with Participant-aided Sociograms". In: Field Methods 19(2), S. 116-144.

Holder, Patricia (2009): "Hexis (héxis)". In: Gerhard Fröhlich und Boike Rehbein (Hrsg.), Bourdieu-Handbuch. Leben - Werk - Wirkung. Stuttgart: Metzler, S. 124-127 S.

Hollstein, Betina (2006): "Qualitative Methoden und Netzwerkanalyse - ein Widerspruch?". In: Betina Hollstein und Florian Straus (Hrsg.), Qualitative Netzwerkanalyse. Konzepte, Methoden, Anwendungen. Wiesbaden: VS, Verl. für

Sozialwiss., S. 11-36.

Hollweck, Sepp und Penn, Wolfgang [Regie/Produktion] (1997): Im Urwald vergessen. Die Pozuziner: Tiroler Auswanderer in Peru [Filmdokumentation]. Südtirol, Italien.

Holtzman, Jon D. (2006): "Food and Memory". In: Annual Review of Anthropology 35(1), S. 361-378.

Hörmann, Helmut (2002): Tiroler Auswanderer in Südamerika. Materialien zu Pozuzo Peru, Dreizehnlinden Brasilien, Dorf Tirol Brasilien. Silz: Chronistenbibliothek Silz.

Ilg, Karl (1972): Pioniere in Brasilien durch Bergwelt, Urwald und Steppe erwanderte Volkskunde der deutschsprachigen Siedler in Brasilien und Peru. Innsbruck-Wien: Tyrolia-Verlag.

Ilg, Karl (1982): Heimat Südamerika: Brasilien und Peru; Leistung und Schicksal deutschprachiger Siedler. Innsbruck-Wien: Tyrolia-Verlag.

Ilg, Karl (1989): Das Deutschtum in Paraguay und Peru. Wien: Österr. Landsmannschaft.

Imago-Film [Regie/Produktion] (2007): Pozuziner in Tirol [Filmdokumentation]. Österreich.

INEI (2007): "Censo". In: Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). Online im Internet unter http://www.inei.gob.pe/ (20.04.2010).

Jansen, Dorothea (1999): Einführung in die Netzwerkanalyse. Grundlagen, Methoden, Anwendungen. Opladen: Leske + Budrich.

Johnson, Jeffrey C. (2008): Advice and Communication networks [persönliche Kommunikation am 26.01.2008].

Jordan, Jennifer A. (2007): "The Heirloom Tomato as Cultural Object: Investigating Taste and Space". In: Sociologia Ruralis 47(1), S. 20-41.

Jordan, Jennifer A. (2008): "Elevating the lowly dumpling: from peasant kitchen to press conferences". In: Ethnology: An International Journal of Cultural and Social Anthropology 47(2), S. 109-121.

Kahn, Robert L. und Antonucci, Toni C. (1980): "Convoys over the Life Course: Attachment, Roles, and Social Support". In: Paul B. Baltes und Orville G. Brim (Hrsg.), Life-span development and behavior. New York: Academic Press, S. 253-286.

Kaller-Dietrich, Martina (2000): Macht über Mägen. Essen als eigenmächtiges Tätigsein von Frauen in einem mexikanischen Dorf; vom Widerstand gegen die diagnostische Macht der Ernährung [Habilitationsschrift]. Universität Wien.

Karl, Sylvia (2011): "Gegen-Erinnerungen: die Verschwundenen des schmutzigen Krieges in Mexiko". DGV Tagung. Wien: 14.-17.09.2011.

Kaschuba, Wolfgang (1999): Einführung in die europäische Ethnologie - eine Einführung. München: Beck.

Kauffmann Doig, Federico und Bohm, Hellfried (1982): Peru. Innsbruck: Pinguin-Verl.

Klassert, A. (1893): "Die deutschtirolisch-rheinische Kolonie Pozuzo in Peru". In: Sigmund Günther (Hrsg.), Das Ausland. Wochenschrift für Erd- und Völkerkunde. Stuttgart: Verlag der J.G. Cotta´schen Buchhandlung, S. 310-312.

Koch, Pia Maria (2010): Zur Sprachkontaktsituation in der deutschen Kolonie Pozuzo, Peru - unter besonderer Berücksichtigung des verpflichtenden Deutschunterrichts und der Tochtersiedlungen Santa Rosa, Oxapampa und Villa Rica [Diplomarbeit]. Universität Wien.

Kopp, Tamara (2011): Geschichte und Gegenwart des kastilisch-deutschen Sprachkontakts in der Kolonie Pozuzo, Peru [Diplomarbeit]. Universität Wien.

Kremser, Manfred (2001): "Von der Feldforschung zur Felderforschung". In: Karl R.

Wernhart und Werner Zips (Hrsg.), Wien: Promedia, S. 135-144.

Kroll, Benjamin und Giesecke, Ursula (1995): "Ficha técnica: Misho". In: Despertar Pozucino 6, S. 46.

Kroll, Benjamin und Giesecke, Ursula (1996): "Ficha técnica". In: Despertar Pozucino 7, S. 46.

Kwik, Jessica C. (2008): Traditional Food Knowledge: Renewing Culture and Restoring Health [Master Thesis]. University of Waterloo.

Lamnek, Siegfried (1995): Methodologie. Qualitative Sozialforschung. Weinheim: Beltz, Psychologie-Verl.-Union.

Lara M., Julio (1997): "Ofidismo". In: Despertar Pozucino 8, S. 42.

Laura Contreras, Wilfredo (2007): Pozuzo. Rumbo a los 150 años [Informationsbroschüre]. Pozuzo: Asociación de Historia y Cultura de Pozuzo, Club Cultural de Prusia y Museo Schafferer.

Leitch, Alison (2008): "Slow Food and The Politics of Pork Fat: Italian Food and European Identity". In: Carole Counihan (Hrsg.), Food and Culture. A Reader. New York, NY [u.a.]: Routledge, S. 381-399.

Lévi-Strauss, Claude (1973): Der Ursprung der Tischsitten. Frankfurt am Main: suhrkamp.

MacClancy, Jeremy (2004): "Food, Identity, Identification". In: Helen Macbeth (Hrsg.), Researching food habits methods and problems. New York: Berghahn Books, S. 63-74.

Malinowski, Bronislaw (2001): Argonauten des westlichen Pazifik. Ein Bericht über Unternehmungen und Abenteuer der Eingeborenen in den Inselwelten von Melanesisch-Neuguinea. Eschborn bei Frankfurt am Main: Klotz.

Marin, Alexandra und Hampton, Keith N. (2007): "Simplifying the Personal Network Generator: Alternatives to Traditional Multiple and Single Name Generators". In: Field Methods 19(2), S. 163-193.

Mauss, Marcel (1997): Soziologie und Anthropologie 2. Gabentausch; Soziologie und Psychologie; Todesvorstellungen; Körpertechniken; Begriff der Person. Frankfurt am Main: Fischer-Taschenbuch-Verl.

Mayring, Philipp (2002): Einführung in die qualitative Sozialforschung. Weinheim [u.a.]: Beltz.

Mayring, Philipp (2003): Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken. Weinheim [u.a.]: Beltz.

McMurray, David und Gross, Joan (2007): "Teaching about Globalization and Food in Ecuador ". In: Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research 10(3), S. 472-489.

Medina, F. Xavier (2004): ""Tell me what you eat and you will tell me who you are": Methodological Notes on the Interaction between Researcher and Informants in the Anthropology of Food". In: Helen Macbeth (Hrsg.), Researching food habits methods and problems. New York: Berghahn Books, S. 55-62.

Mejia, Kember und Rengifo, Elsa (1995): Plantas Medicinales de Uso Popular en la Amazonía Peruana. Lima: Agencia Española de Cooperación Internacional y Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana (IIAP).

Mihola, David (2008): We are all born with native minds. Beiträge der kognitiven Anthropologie zur Kognitionswissenschaft am Beispiel der "Folkbiology" [Diplomarbeit]. Universität Wien.

Mintz, Sidney W. (2007): Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers. Frankfurt [u.a.]: Campus-Verl.

Mintz, Sidney W. und DuBois, Christine M. (2002): "The Anthropology of Food and Eating". In: Annual Review of Anthropology 31, S. 99-119.

N.N. (1876): "Beschiffung des Ucayali und Pachika mit Dampfbooten". In: Das Ausland. Überschau der neuesten Forschungen auf dem Gebiet der Natur-, Erd- und Völkerkunde Jg. 40, S. 783ff.

Nazarea, Virginia D. (2006): "Local Knowledge and Memory in Biodiversity Conservation". In: Annual Review of Anthropology 35(1), S. 317-335.

Nelson, Richard K. (1969): Hunters of the northern ice. Chicago & London: Univ. of Chicago Pr.

Nguyen, My Lien T. (2007): "Community dynamics and functional stability: A recipe for cultural adaptation and continuity". In: Economic Botany 61(4), S. 337-346.

Nuñez, Estuardo (1989): Viajes y viajeros extranjeros por el Perú. Apuntes documentales con algunos desarrollos histórico-biográficos. Lima: Consejo Nacional de Ciencias y Tecnología.

Nygren, Anja (1999): "Local Knowledge in the Environment-Development Discourse". In: Critique of Anthropology 19(3), S. 267-288.

Oberkofler, Franz (1976/77): Eine Tiroler Ansiedlung in Perú - Pozuzo [Dissertation]. Universita degli Studi di Padova.

Ortner, Sonja (2009): "Musikalische Relikte und musikalisches Revival in der Tiroler Kolonie Pozuzo in Peru". In: Österreichisches Volksliedwerk (Hrsg.), Jahrbuch des Österreichischen Volksliedwerkes. Wien: Mille Tre Verlag, S. 126-142.

Oviedo, Juan (1861): Coleccion de leyes, decretos y ordenes; publicadas en el Perú desde el año de 1821 hasta 31 de diciembre de 1859, reimpresa por orden de materias. Lima: F. Bailly.

Padilla Bendezú, Abraham (1962): "Historia de la Inmigracion en el Perú". In: Revista Diplomática del Perú (Hrsg.), o.A. Lima: o.A., S. 57.

Payer, Richard (1886): "Brief von Richard Payer vom 9. März 1886 und 28.Juni1886". In: Petermanns Mitteilungen aus Justus Perthes geographischer Anstalt Bd. 32, S. 219.

Payer, Richard (1887): "Brief von Richard Payer vom 23. Juli 1887". In: Petermanns Mitteilungen aus Justus Perthes geographischer Anstalt Bd. 33, S. 348-349.

Payer, Richard (1890): "Monatsbericht". In: Petermanns Mitteilungen aus Justus Perthes geographischer Anstalt Bd. 36, S. 32.

Payer, Richard (1893): "Brief von Richard Payer vom 8. Mai 1893". In: Petermanns Mitteilungen aus Justus Perthes geographischer Anstalt Bd. 39, S. 150.

Pohl, Heinz Dieter (2007): Die österreichische Küchensprache: ein Lexikon der typisch österreichischen kulinarischen Besonderheiten (mit sprachwissenschaftlichen Erläuterungen). Wien: Praesens-Verl.

Pollard, Amy (2009): "Field of screams: difficulty and ethnographic fieldwork". In: Anthropology Matters Journal 11(2), S. 1-24.

Powers, William K. und Powers, Marla M. N. (2003): "Metaphysical Aspects of Oglala Food System". In: Mary Douglas (Hrsg.), Food in the social order. Studies of food and festivities in three American communities. London and New York: Routledge, S. 40-96.

PRODAPP (2010): Programa de Desarrollo Alternativo en las Areas de Pozuzo y Palcazú. Online im Internet unter http://www.prodapp.org (25.05.2010).

PromPerú [Regie/Produktion] (2008): Perú - Selva Central "Un nuevo destino turístico" [Werbefilm]. Perú.

Proterra (1997): "Ficha técnica". In: Despertar Pozucino 8, S. 46.

Proterra (1998): "Ficha técnica". In: Despertar Pozucino 9, S. 28.

Proust, Marcel (1953): In Swanns Welt. Frankfurt am Main: suhrkamp.

Proust, Marcel (1964a): Die Entflohene. Frankfurt am Main: suhrkamp.

Proust, Marcel (1964b): Die Gefangene. Frankfurt am Main: suhrkamp.

Proust, Marcel (1964c): Die wiedergefundene Zeit. Frankfurt am Main: suhrkamp.

Raimondi, Antonio (1862): Provincia Litoral de Loreto. Lima: Imprenta del Estado.

Raimondi, Antonio (1876): El Perú. Tomo II. Historia de la Geografía del Perú. Lima: Imprenta del Estado.

Río, Mario E. del (1929): La inmigración y su desarrollo en el Perú. Lima: Sanmartí y cía.

Riva Agüero, José de la (1930): Los franciscanos en el Perú y las misiones de Ocopa. Barcelona, España: Tipografía católica Casals.

Rivera, Diego, Obón, Concepción, Inocencio, Cristina, Heinrich, Michael, Verde, Alonso, Fajardo, José und Palazon, José Antonio (2007): "Gathered food plants in the mountains of Castilla-La mancha (Spain): Ethnobotany and Multivariate analysis". In: Economic Botany 61(3), S. 269-289.

Romney, A. Kimball, Weller, Susan C. und Batchelder, William H. (1986): "Culture as Consensus: A Theory of Culture and Informant Accuracy". In: American Anthropologist 88(2), S. 313-338.

Saalmann, Gernot (2009): "Praxis (praxis)". In: Gerhard Fröhlich und Boike Rehbein (Hrsg.), Bourdieu-Handbuch. Leben - Werk - Wirkung. Stuttgart: Metzler, S. 199-203.

Saar, Martin (2002): "Wem gehört das kollektive Gedächtnis? Ein sozialphilosophischer Ausblick auf Kultur, Multikulturalismus und Erinnerung". In: Gerald Echterhoff und Martin Saar (Hrsg.), Kontexte und Kulturen des Erinnerns. Konstanz: UVK Verlagsgesellschaft mbH, S. 267-277.

Schabus, Wilfried (1990): "Pozuzo. Varietätenausgleich und Sprachkontakt in einer deutschen Sprachinsel in Peru". In: (Hrsg.), Mundart und Name im Sprachkontakt. Festschrift für Maria Hornung zum 70. Geburtstag. Wien: VWGÖ, S. 205-233.

Schabus, Wilfried (1992): "Tirol liegt in den Anden". In: Die Presse vom 5/6.12.1992.

Schabus, Wilfried (1994): "Beobachtungen zu Sprachkontakt, Varietätenausgleich, Sprachloyalität und Sprachwechsel in Pozuzo (Peru) und bei den "Landlern" in Siebenbürgen". In: Nina Berend und Klaus J. Mattheier (Hrsg.), Sprachinselforschung. Eine Gedenkschrift für Hugo Jedig. Wien: Peter Lang, S. 221-262.

Schabus, Wilfried (1998a): "Konfession und Sprache in südamerikanischen Kolonisationsgebieten mit österreichischem Siedleranteil". In: Werner Bauer und Hermann Scheuringer (Hrsg.), Beharrsamkeit und Wandel, Festschrift für Herbert Tatzreiter zum 60. Geburtstag. Wien: Edition Praesens, S. 249-280.

Schabus, Wilfried (1998b): "Kontaktlinguistische Phänomene in österreichischen Siedlermundarten Südamerikas". In: Peter Ernst und Franz Patocka (Hrsg.), Festschrift für Peter Wiesinger zum 60. Geburtstag. Wien: Verlag Edition Praesens, S. 125 - 144.

Schabus, Wilfried (1999): "Der Geistliche mag herkommen wo er will, wann er nur ein Richtiger währ. Konfession und Sprache bei den Tirolern in Südamerika". In: Das Fenster - Tiroler Kulturzeitschrift 67, S. 6403-6417.

Schätzer, Romed [Regie/Produktion] (2001): Pozuzo. Ein Dorf am Ende der Straße [Filmdokumentation]. Tirol, Österreich.

Scheibelhofer, Elisabeth (2006): "Migration, Mobilität und Beziehungen im Raum. Egozentrierte Netzwerkzeichnungen als Erhebungsmethode". In: Betina Hollstein und Florian Straus (Hrsg.), Qualitative Netzwerkanalyse. Konzepte, Methoden, Anwendungen. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 311-332.

Scheper-Hughes, Nancy (1994): "Embodied Knowledge: Thinking with the Body in Critical Medical Anthropolgy". In: Robert Borofsky (Hrsg.), Assessing cultural anthropology. New York [u.a.]: McGraw-Hill, S. 229-241.

Scherzer, Karl von (Hrsg.) (1862): Reise der österreichischen Fregatte Novara um die Erde in den Jahren 1857, 1858, 1859 unter den Befehlen des Commodore B. von Wüllerstorf-Urbair. Wien: Gerold.

Schmid-Tannwald, Karl (1957): Pozuzo. Vergessen im Urwald. Wien: Buchgemeinschaft Donauland.

Schnegg, Michael und Lang, Hartmut (2007): Die Analyse kultureller Domänen. Eine praxisorientierte Einführung.

Schober, Richard (2000): "Die Tiroler Auswanderung nach Südamerika (1856-1858)". In: Fridolin Dörrer und Josef Riedmann (Hrsg.), Tiroler Heimat. Jahrbuch für Geschichte und Volkskunde. Innsbruck: Universitätsverlag Wagner, S. 123-158.

Schöpf, Josef (1892): "Die Tiroler-Colonie am Pozuzo in Peru". In: Helmut Hörmann (Hrsg.), Tiroler Auswanderer in Südamerika. Salzburg/Silz: Chronistenbibliothek Silz, S. o.A.

Schütz-Holzhausen, Damian (1883): Der Amazonas. Wanderbilder aus Peru, Bolivia und Nordbrasilien. Freiburg im Breisgau: Herder.

Schütz-Holzhausen, Damian und Klassert, Adam (1895): Der Amazonas. Wanderbilder aus Peru, Bolivia und Nordbrasilien; unter besonderer Berücksichtigung der vom Verfasser gegründeten tirolisch-rheinischen Kolonie Pozuzo. Freiburg im Breisgau: Herder.

Seebold, Elmar (2002): "Wissen". In: Kluge, Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. Online im Internet unter https://dbs.univie.ac.at/ (04.09.2010).

Sharot, Tali, Martorella, Elizabeth A., Delgado, Mauricio R. und Phelps, Elizabeth A. (2007): "How personal experience modulates the neural circuitry of memories of September 11". In: Proceedings of the National Academy of Sciences 104(1), S. 389-394.

Siegel, Daniel (2006): "Entwicklungspsychologische, interpersonelle und neurobiologische Dimensionen des Gedächtnisses. Ein Überblick". In: Harald Welzer (Hrsg.), Warum Menschen sich erinnern können. Fortschritte der interdisziplinären Gedächtnisforschung. Stuttgart: Klett-Cotta, S. 348.

Silva Delgado, Hermann, García Ruíz, Alberto, Alvarado Donayre, Roger, García Ruíz, Juan, Pinedo Panduro, Mario und Cerrutti Sifuentes, Teodoro (1995): Plantas Medicinales de la Amazonia Peruana. Iquitos: Instituto Peruano de Seguridad Social, Instituto de Medicina Tradicional.

Sobrevilla Perea, Natalia (2001): "La Creación de la Colonia de Pozuzo". In: Giovanni Bonfiglio (Hrsg.), La Presencia Europea en el Perú. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú, S. 167-230.

Steinicke, Ernst und Neuburger, Martina (2009a): "150 Jahre Tiroler Kolonisten in Peru. Moderner Wandel in Pozuzo am Andenostabhang". In: Tiroler Heimatblätter 84(2), S. 50-56.

Steinicke, Ernst und Neuburger, Martina (2009b): "Pozuzo. Erhalt und Verfall einer Tiroler Sprachinsel in den peruanischen Anden". In: Josef Riedmann und Richard Schober (Hrsg.), Tiroler Heimat. Tirol: Universitätsverlag Wagner, Innsbruck, S. 207-240.

Stöger, Peter (1998): Eingegrenzt und ausgegrenzt.Tirol und das Fremde. Ein pädagogisch-historisches Lesebuch zum Thema Fremde, Entfremdung und Fremdbestimmung unter besonderer Berücksichtigung der Auswanderung nach Lateinamerika und der Geschichte der jüdischen Mitbürger. Frankfurt am Main [u.a.]: Peter Lang GmbH.

Strauss, Claudia und Quinn, Naomi (1994): "A Cognitive/Cultural Anthropology". In: Robert Borofsky (Hrsg.), Assessing cultural anthropology. New York [u.a.]: McGraw-Hill, S. 284-300.

Supan, Prof. Dr. (1897): "Nachruf Arnold Kitz". In: Petermanns Mitteilungen aus Justus Perthes geographischer Anstalt Bd. 43, S. 296.

Sutton, David E. (2001): Remembrance of repasts. An anthropology of food and memory. Oxford [u.a.]: Berg.

Sutton, David E. (2010): "Food and the Senses". In: Annual Review of Anthropology 39(1), S. 209-223.

Tamayo, Augusto E. (1904): Informe sobre las colonias de Oxapampa y Pozuzo y los rios Palcazu y Pichis [Bericht]. Lima: Ministerio de Fomento. Perú.

Thomas, Evert, Vandebroek, Ina und Van Damme, Patrick (2007): "What works in the field? A comparison of different interviewing methods in ethnobotany with special reference to the use of photographs". In: Economic Botany 61(4), S. 376-384.

Tinzl, Clemens (2005): Entscheidungs- und Kooperationsverhalten in Pozuzo (Peru) und Silz (Österreich). Durchführung von einem Ultimatum Spiel und einem Öffentlichem Gut Spiel in zwei Dörfern mit gemeinsamen Wurzeln [Diplomarbeit]. Leopold-Franzen Universität Innsbruck.

Tolksdorf, Ulrich (1975): Essen und Trinken in Ost- und Westpreußen. Marburg: Elwert.

Traxler, Gottfried (1998): Pozuzo - Tiroler in Peru. Vom Irrweg einer Entwicklungsdebatte [Diplomarbeit]. Universität Wien.

Tudela Iturbe, Manuel [Regie/Produktion] (2008a): Pozuzo - 149. Aniversario de Pozuzo [Filmdokumentation]. Oxapampa, Perú.

Tudela Iturbe, Manuel [Regie/Produktion] (2008b): Pozuzo - Tradición Turismo y Aventura [Filmdokumentation]. Oxapampa, Perú.

Tudela Iturbe, Manuel [Regie/Produktion] (2009a): Pozuzo - CAAL 7 [Filmdokumentation]. Oxapampa, Perú.

Tudela Iturbe, Manuel [Regie/Produktion] (2009b): Pozuzo... 'De la odisea del ayer a la realidad de hoy' [Filmdokumentation]. Oxapampa, Perú.

Tulving, Endel (2006): "Das episodische Gedächtnis: Vom Geists zum Gehirn". In: Harald Welzer (Hrsg.), Warum Menschen sich erinnern können. Fortschritte der interdisziplinären Gedächtnisforschung. Stuttgart: Klett-Cotta, S. 348.

Tupac-Amaru (2008): Strukala Símbolo Gastronómico en 150 Años de Cultura y Tradición Pozucina. Pozuzo: Tupac Amaru.

Tupac-Amaru (2009): "Anno Dazumal - Hochzeiten in Pozuzo". In: Pozuzo Aktuell (15), S. 29.

UNESCO (2003): Konvention zum Schutz des immateriellen Kulturerbes. Paris: UNESCO.

Union, Austria (1963): "Sonderausgabe über die tirolisch-rheinländische Urwaldsiedlung Pozuzo". In: Union Austria Nachrichten, S. o.A.

UNODC (2011): Perú. Monitoreo de Cultivos de Coca 2010 [Bericht]. Perú: UNODC/Gobierno de Perú.

Venkatesan, Soumhya (2010): "Learning to weave; weaving to learn ... what?". In:

Journal of the Royal Anthropological Institute 16, S. 158-175.

Vogl-Lukasser, Brigitte, Vogl, Christian und Reiner, Helmut (2007): "The Turnip (*Brassica rapa* L. subsp. *rapa*) in Eastern Tyrol (Lienz district; Austria)". In: Ethnobotany Research & Applications 5, S. 305-317.

Walser, Silvia (2005): Pädagogisch-interkulturelle Überlegungen zur Auswanderung nach Pozuzo, Peru unter besonderer Berücksichtigung der sprachlichen Situation. Ein Beitrag zur Erinnerungskultur [Diplomarbeit]. Leopold-Franzens-Universität Innsbruck.

Watson Cisneros, Eduardo (1985): Cultivos Tropicales adaprados a la Selva Alta Peruana, Particularmente al Alto Huallaga. Lima: Banco Agrario del Peru.

Weberbauer, August (1945): El mundo vegetal de los Andes peruanos estudio: fitogeográfico. Lima: Estación Experimental Agrícola de la Molina, Direccion de Agricultura, Ministerio de Agricultura.

Wilk, Richard (2008a): "'Real Belizean Food': Building Local Identity in the Transnational Caribbean". In: Carole Counihan (Hrsg.), Food and Culture. A Reader. New York [u.a.]: Routledge, S. 308-326.

Wilk, Richard (2008b): ""Real Belizean Food": Building Local Identity in the Transnational Caribbean". In: Carole Counihan (Hrsg.), Food and Culture. A Reader. New York, NY [u.a.]: Routledge, S. 308-326.

Witting Schaus, Fernando (2007): Proyecto para el apoyo a la prevención de desastres naturales en el distrito de Pozuzo [Endbericht]. Pozuzo: Unión Europea y Gobierno de Perú.

Zbinden Gysin, Karin (2005): Ethnizität und Tourismus in Pozuzo, Peru [Diplomarbeit]. Universität Bern.

Zbinden Gysin, Karin (2009a): Tirol hier und dort Dynamiken und Prozesse der Diasporisierung in der deutsch-österreichischen Kolonie Pozuzo im peruanischen Tiefland [Diss phil -hist Univ Bern, 2009]. Universität Bern.

Zbinden Gysin, Karin (2009b): Tirol hier und dort. Dynamiken und Prozesse der Diasporisierung in der deutsch-österreichischen Kolonie Pozuzo im peruanischen Tiefland [Dissertation]. Universität Bern.

Zbinden Gysin, Karin (2009c): Tirol in Pozuzo - Pozuzo in Tirol. Begegnungen zwischen der Kolonie Pozuzo in Peru und ihrer ursprünglichen Heimat Tirol. Silz: Freundeskreis für Pozuzo.

Ziegenbein, Hans und Eckel, Julius (1933): Was koche ich heute? Zürich/Wien: Wehle & Höfels Verlag.

ANHANG

I. „Brauchtums“-Listen

Jahreskalender der alljährlichen Feste und Feierlichkeiten

Jahreskalender der alljährlichen Feste und Feierlichkeiten Pozuzos, erhoben durch fünf Experten- und Expertinneninterviews, *Spanisch* und Deutsch (gibt es kein Äquivalent in der jeweilig anderen Sprache, wird auf die Übersetzung verzichtet). Nicht alle Bräuche haben ein fixes Datum, sondern kennzeichnen eine Periode oder richten sich nach dem Mondkalender oder den Sonntagen. Die in der Feldforschung beobachteten Bräuche sind mit * (2008) und ** (2009) markiert.

Monat / *Mes*	**Datum / *Fecha* - Brauch / *Costumbre***
Jänner / *Enero*	1.1. Neujahrsfest / *Fiesta de año nuevo* 6.1. Heilige Drei Könige / *Tres Reyes Magos*
Februar / *Febrero*	2. und 3.2. Segnung von Hl. Blas - Hl. Lichtmess 11.2. Messe für die Mutter Gottes von Lourdes / *Misa para la Virgen de Lourdes* Drei Bittage (Prozessionen) / Días de peticiones (procesiones) Fasching: Kinderfasching / Carnaval: Carnaval de los Niños, Cortamonte
März / *Marzo*	Fastenzeit / Días de Cuaresma 19.3. Patronfest St. Joseph / *Fiesta San José* Ostern - Semana Santa: Palmsonntag / Domingo de Ramos Gründonnerstag / *Jueves Santo* Aschermittwoch / Miércoles de ceniza Karfreitag: Kreuzweg gehen, Christusstatue küssen, Kreuz segnen / *Viernes santo* Ostersamstag, Feuerweihe / Sábado de Gloria: Bendición de fuego Ostersonntag: Auferstehungsmesse, Speisensegnung, Kinderosterfest mit Eiersuchen / Domingo de Resurrección: Bendición de los viandas, Celebración de la Pascua con búsqueda de Huevos de Pascua
April / *Abril*	Schulanfang / Inicio de clases
Mai (Mutter-Gottes Monat) / Mayo	1.5. Jubiläum des Kulturvereins Prusia / Aniversario de la Asoc. Cultural de Prusia Jeden Abend. Rosenkranz beten / *Rezo de rosario* 13.5. Fest der Mutter Gottes / *Virgen de Fátima* 2ter So. Muttertag / *Día de la madre* 26.5. Jubiläum des Kulturvereins Pozuzo / *Aniversario de la Asoc. Cultural de Pozuzo* Letzter So. Prozession zur Grotte der Maria Gottes von Lourdes / *Procesión a la gruta de la Virgen de Lourdes*
Juni / *Junio*	Vatertag / Día del padre 12.6. Fest des Hl. Antonius (in Yanahuanca) / *Aniversario de San Antonio* Fronleichnam / *Corpus Cristo*
Juli / *Julio*	6.7. Tag der Lehrer / *Día del maestro* 24. - 30.7. Touristenwoche - *Semana Turistica* *** 24.7. Eröffnung der Touristenwoche / *Serenata por el 25.7** 25.7. Kolonistentag / *Aniversario de Pozuzo*:* In deutsch gesungene Messe in der St. Josef-Kirche / *Misa cantada en alemán en la iglesia San José** Gedenken / Romería al Monumento del padre José Egg* Gedenken / Romería en el cementerio de los colonos* Umzug / Tarde Costumbrista* Fest / Fiesta popular* 26.7. St. Ana & Joachim Fest / *Fiesta de Santa Ana y Joaquín* 27.7. Ziviler patriotischer Umzug / *Desfile cívico patriótico** 28.7. Nationalfeiertag Perus / *Aniversario patrio** Wahl zur Miss Pozuzo / Elección de la Miss Pozuzo* Feierliche Sitzung der Autoritäten / Reunión Solemne* Rodeo und Turnier / Rodeo y Torneo de Cintas*
August / *Agosto*	30. - 31.8. Patronage Santa Rosa - *Fiesta de Santa Rosa* **:* Prozession / Procesión de Santa Rosa* Turnier / Torneo de Cintas* Corre de Caballos Motocross / *Motocross* Messe / *Misa** Pachamanca / *Pachamanca**
September / Setiembre	23.9. Tag der Jugend / *Día de la juventud* Besuch vom Bischof aus Huanuco: Firmung / *Confirmación y visita del obispo** 24.9. Frühlingstag: Wahl zur Miss Orchidee / *Día de la Primavera: Miss Orquídea* ***

Oktober / Octubre (Mes Morado)	Drei Sonntage: Prozessionen für den Señor de los Milagros / *Procesión del Señor de los Milagros** Jeden Abend: Rosenkranz beten / *Rezo del rosario* 7. - 9.10. Tag des Viehhalters / *Día del Ganadero** **: Viehausstellung / Exposición de animales* Hahnenkämpfe / Pelea de gallos** Fleischausstellung / Presentación de carne* 31.10. Halloween / *Halloween* 31.10. Wallfahrt zum Kreuz des Friedens / *Peregrinación a la cruz de la Paz**
November / Noviembre	1.11. Allerheiligen / *Todos los Santos** 11.11. St. Martin-Fest / *Día de San Martín**
Dezember / Diciembre	Adventzeit (Adventsonntage) / *Adviento* 5.12. Nikolausfest / *Fiesta de San Nicolás* 8.12. Tag der Mutter Gottes: Messe, Erstkommunion / *Primera comunión* 24.12. Mette, Weihnachtsabend / *Misa de gallo, Noche Buena* 25.12. Hl. Messe, Schokolade trinken im Club Sozial / *Navidad, Chocolateada* 28.12. Tag der unschuldigen Kinder / *Día de los Inocentes* 31.12. Wallfahrt zum Kreuz des Friedens / *Acción de Gracias* 31.12. Silvester / *Fin de Año*

Sonstige (Ge-)Bräuche und Feierlichkeiten

Liste zu sonstigem Brauchtum von Pozuzo, erhoben durch fünf Experten- und Expertinneninterviews, Anlässe der Bräuche in *Spanisch* und Deutsch. Die in der Feldforschung beobachteten Bräuche sind mit * (2008) und ** (2009) markiert.

Anlass	***Ocasión***	**Bräuche**
Samstag	*Sábado*	Geselliges Beisammensein, aufspielen, tanzen* **
Sonntag	*Domingo*	Heilige Messe am Sonntag*
jeden Monat	*Cada mes*	Wallfahrt zum Kreuz des Friedens - Cruz de la Paz
Geldeinahmen für Vereine	*Recavaecion de Fondos*	Verkauf von Pachamanca oder Gegrilltem (Parrilladas)*
Namenstag	*El Santo*	
Geburtstag	*Cumpleaños*	* **
Einweihungen	*Inauguraciones*	Segnung durch den Pfarrer, Besuch von Autoritäten, Essen für Besuch*
Promotionsfest	*Fiesta de promoción*	Tanz, Pachamanca, Fest
Hochzeit	*Bodas*	Messe, essen, Tanz*
Goldene Hochzeit	*Bodas de oro*	Fest, Tanz

Alltagsbräuche und Gewohnheiten

Liste der Alltagsbräuche von Pozuzo, erhoben durch fünf Experten- und Expertinneninterviews (alphabetisch geordnet); Alltagsbräuche in *Spanisch* und Deutsch. Die in der Feldforschung beobachteten Bräuche sind mit * (2008) und ** (2009) markiert.

Alltagsbräuche	***Costumbre cotidianos***
Arbeit	*Trabajo*
Brot backen	*Hacer pan***
Essen: Frühstück, Jause, Mittagessen, Jause, Abendessen	*Comida** **: *Desayuno*, *Refrigerio, Almuerzo*, *Lonche*, *Cena*
Gewand stärken	*Almidonar*
Gewand waschen	*Lavar ropa**
Hausgärten	*Huertas**
Kerzen machen	*Elaboración de velas*
Kleinviehzucht	*Crianza de animales menores**
Körperhygiene	*Higiene corporal*
Milchwirtschaft	*Hacer Lácteos*
Pflanzungen	*Chacra, Plantaciones**
Schuhe machen	*Elaboración de zapatos*
Sprache (Tiroles)	*Idioma (Tirolés)**
Viehzucht	*Ganadería**

II. Beispielrezepte typischer Pozuziner Speisen

EL: Esslöffel, TL: Teelöffel

Reisknödelsuppe (Rezept von Rebeca Vogt)

Zutaten für die Hühnerbrühe
Rücken, Füße, Kopf, Flügelspitzen und Leber einer Landhenne, kaltes Wasser, Salz, Basilikum

Zutaten der Reisknödel
2 Tassen Reis, 2 EL Schnittlauch geschnitten, 3 Zehen Knoblauch gepresst, 2 Eier, 2 TL Salz, 1 TL Ajímoto (Geschmacksverstärker), 9 EL geriebener Mais, 3 EL roher und geriebener Maniok

Zubereitung der Hühnerbrühe
Oben angeführte Teile der Henne in einen Topf mit kaltem Wasser geben und mit Salz eine Stunde kochen. Den Schaum immer wieder abschöpfen. Zum Schluss für den Geschmack frische Basilikumblätter beigeben und noch kurz mitkochen.

Zubereitung der Reisknödel
Reis kochen und kaltstellen. Sobald die Suppe fertig gekocht ist, die Teile der Henne heraus nehmen, das Fleisch vom Knochen lösen, hacken und zum Reis hinzugeben. Alle anderen Zutaten untermischen und gut verkneten.
Zum Formen der Reisknödel die Hände mit Wasser befeuchten, damit die Masse nicht klebt, und Knödel formen. Zuerst probieren, ob die Masse passt: einen Knödel ins kochende Wasser geben. Zerfällt er, dann noch etwas Maniok beimischen. Knödel in siedendem Wasser kochen. Sobald sie aufschwimmen, aus dem Wasser nehmen.

Strukl de plátano - Bananenstrudel (Rezept von María Egg)

Zutaten für den Teig
2 Tassen Weizenmehl, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 EL Zucker, 2 EL Sauerrahm, ½ Tasse Milch

Zutaten für die Fülle
8 - 10 Kochbananen, 1 Prise gemahlene Gewürznelken, 1 Prise gemahlener Zimt

Zutaten für die Milch
2½ l Milch, 3 Gewürznelken, 1 Stange Zimt, ½ Tasse Zucker, 1 EL Butter

Zubereitung des Teiges
Mehl auf einen sauberen Tisch streuen und in der Mitte ein Loch formen. Zucker und Salz über das Mehl streuen. Ei und Sauerrahm ins Loch geben. Die Zutaten im Loch vermischen, etwas Milch hinzugeben und langsam mit Mehl verrühren. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Eine Kugel formen und den Teig für eine halbe Stunde ruhen lassen.

Zubereitung der Fülle
Sehr reife Kochbananen schälen, längs schneiden und beidseitig frittieren. Noch warm zerstampfen und mit Zimt und Gewürznelken vermischen.

Zubereitung des Strudels
Teig 2-3 mm ausrollen, die Fülle darauf verteilen, mit etwas Butter beschmieren und mit etwas Zucker und Zimt bestreuen. Strudel einrollen, zu einem Hufeisen formen und auf ein eingefettetes Backblech legen. Für 45 Minuten bei mittlerem Feuer backen, herausnehmen und mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.

Zubereitung der Milch
Milch zum Kochen bringen. Zimtstange, Gewürznelken und Zucker hinzu geben. Die Milch etwas kochen. Den abgekühlten Strudel hinzufügen und für 5 Minuten kochen. Die Milch vom Herd nehmen, Butter hinzufügen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

III. Angebotsliste der pflanzlichen Produkte in Geschäften

Liste aller im Bezirk Pozuzo im Verkauf zwischen Juli und November 2008 angebotenen Pflanzen und ihre Konservierungsarten F: frisch, T: trocken, G: gefroren, E: eingemacht (Dose, Glas), Ext: Extrakt (Öl, Saft, Tinktur).

Lokaler Pflanzenname	Pflanzenprodukt (deutsch)	Art der Konservierung
Ajenjo	Beifußkraut	F
Ají	Chilischote	T, T gemahlen
Ají escabeche	Chilischote	F
Ají panquita	Chilipaste	E
Ají páprika	Chilipulver	T gemahlen
Ajo	Knoblauchknollen	F
Alcachofa	Artischockenblüte	F
	Artischockenextrakt	Ext
Algas marinas	Algen	T
Almendra	Mandelöl	Ext
Anís	Anissamen	T
	Aniskraut	F
Apio	Stangensellerie	F
Árnica	Arnikatinktur	Ext
Arracacha	"Arracacha"-Wurzel	F
Arroz	Reiskorn	T
Arroz "Santa Lila"	Reiskorn	T
Arveja	Erbsenschoten	F
	Erbsensamen	T
Avena	Haferflocken	T
Betarraga	Rote Rüben	F
Brócoli	Brokkoliblüte	F
Café	Kaffeebohnen	F, T, T geröstet, T geröstet und gemahlen
Caigua	Scheibengurke	F
Calabaza	Kürbisfrucht	F
Camote	Süßkartoffelwurzel	F
Camote amarillo	Süßkartoffelwurzel (gelb)	F
Camote morado	Süßkartoffelwurzel (violett)	F
Canela	Zimtrinde	T, T gemahlen
Cebada	Gerstenkorn	T
Cebolla	Zwiebel	F
Cebolla china	Zwiebelkraut	F, G
Chamayo	"Chamayo"-Rinde	T
Caña de azúcar	Chancaca (Zuckerrohrpaste)	T
Chincho	"Chincho"-Kraut	G, F
Ciruela	Pflaumenfrucht	F
Clavo	Zimtnelken	T
Coca	Cocablätter	F, T
Coco	Kokosnuss	F, T geraspelt
Cocona	"Cocona"-Frucht	F
Col	Kohl	F
Col china	Chinakohl	F
Col corazón	Kohl	F
Col crespa	Kohl	F
Coliflor	Blumenkohl	F
Comino	Kreuzkümmel-Pfeffer	T, T gemahlen
Culantro	Korianderkraut	F, G
Durazno	Marillenfrucht	F, E
Espinaca	Spinatblätter	F
Fresa	Erdbeermarmelade	E
Fríjol	Bohnensamen	T
Fríjol "Ganario"	Bohnensamen	T
Fríjol caballero	Bohnensamen	T
Fríjol castilla	Bohnensamen	T
Fríjol panamito	Bohnensamen	T
Fríjol pobre	Bohnensamen	F
Fríjol teapu	Bohnensamen	F
Garbanzo	Kichererbsensamen	T
Ginseng	Ginsengwurzel	T
Girasol	Sonnenblumensamen	T

Granadilla	Granadillafrucht	F
Habas	Saubohnenschoten	F
	Saubohnensamen	T
Hierba buena	Pfefferminzkraut	F, G
Huacatay	"Huacatay"-Kraut	G
Kiwicha	Amarantsamen	T
Largotto	"Largotto"-Extrakt	Ext
Laurel	Lorbeerblätter	T
Lechuga	Blattsalat	F
Lenteja	Linsensamen	T
Lenteja bebé	Linsensamen (klein)	T
Limón	Zitronenfrucht	F
Limón sutil	Limettenfrucht	F
Linaza	Leinsamen	T
Maca	"Maca"-Rübe	T
Maíz	Maiskorn	T
	Maicena (Maismehl)	T
Maíz americano	Maiskorn	T
Maíz cancha	Maiskorn	T
Maíz morado	Maiskorn	F
Maíz mote	Maiskorn	T
Choclo	Maiskolben	F
Mandarina	Mandarinenfrucht	F
Mango	Mangofrucht	F
Maní	Erdnusssamen	F, T
Manzana	Apfelfrucht	F
Manzana "Delicia"	Apfelfrucht	F
Manzana de agua	Apfelfrucht	F
Manzanas chilenas rojas	Apfelfrucht	F
Manzanas chilenas verdes	Apfelfrucht	F
Manzanilla	Kamillenkraut	F
Maracayá	Maracujafrucht	F
Mashua	"Mashua"-Wurzel	F
Berenjena	Auberginenfrucht	F
Menta	Minzkraut	F
Muña de caldo	"Muña"-Kraut	F
Muña de te	"Muña"-Kraut	F
Nabo	Speiserübe	F
Naranja	Orangenmarmelade	E
Naranjito	"Naranjito"-Frucht	E
	"Naranjito"-Marmelade	F
Noni	"Noni"-Frucht	Ext
Oca	"Oca"-Knollen	F
Oliva	Olivenöl	Ext
	Aceituna (Oliven)	E
Olluco	"Olluco"-Knollen	F
Orégano	Oreganokraut	F
Pacae	"Pacae"-Frucht	F
Palillo	"Palillo"-Pulver (Gelbwurzel)	T
Palta	Avocadofrucht	F
Papa	Kartoffel, Erdapfel	F
	Chuñio (Kartoffelmehl)	T
Papa "Huayro"	Kartoffel, Erdapfel-Sorte ´Huayro´	T, F
Papa "Kanshang"	Kartoffel, Erdapfel-Sorte ´Kanshang´	F
Papa "Yungai"	Kartoffel, Erdapfel-Sorte ´Yungai´	F
Papa blanca	weiße Kartoffel, weißer Erdapfel	T
Papa peruanita	Peruanische Kartoffel, Erdapfel	F
Papaya	Papayafrucht	F
Pecana	Pecananuss	T
Pepino	Gurke	F
Pepino dulce	Melonenbirne	F
Pera	Birnenfrucht	F
Perejil	Petersilienkraut	F, G
Pimienta	Schwarze Pfeffersamen	T, T gemahlen
Pimentón	Rote Paprikafrucht	F
Piña	Ananasfrucht	E, F
	Ananasmarmelade	E

Pituca	"Pituca"-Knolle	F
Plátano	Bananenfrucht	F
Plátano blanco	Bananenfrucht	F
Plátano ceda	Bananenfrucht	F
Plátano moquitcho	Bananenfrucht	F
Porro	Porreekraut	F
Quillon	Ingwer	F
Quínoa	Inkareis	T
Rabanito	Radieschen	F
Rábano	Rettichwurzel	F
Ricino	Rizinusöl	Ext
Rocoto	"Rocoto"-Frucht	F
	Salsa de Rocoto ("Rocoto"-Sauce)	E
Ruda	Weinrautenkraut	F
Sábila	Aloe vera Extrakt	Ext
Soya	Soyabohnen	T
	Soyamehl	T gemahlen
Tomate	Tomate	F
Trigo	Weizenkorn	T
	Weizenmehl	T
	Salvado de Trigo (Weizenkleie)	T
	Sémola (Grieß)	T
Tuna	Kaktusfeige	F
Uvas	Weintrauben	T
	Rosinen	F
Vainitas	Fisolenschoten	F
Valeriana	Baldrianextrakt	Ext
Violeta de Genciana	"Violeta de Genciana"-Saft	Ext
Yuca	Maniokwurzel	F
Zanahoria	Karottenwurzel	F
Zapallo	Kürbisfrucht	F

IV. Liste aller genannten und beobachteten Getränke

Liste aller Getränke, die bei den Befragungen (n=15) in Verbindung mit regionaler Zuschreibung (ohne regionale Zuschreibung [1] (gelb), mit Pozuziner [1] (magenta) und Tiroler/Tiroleser [1] (cyan) Zuschreibung) genannt wurden, auf den Speisekarten (n=14) angeboten oder im Esstagebuch angeführt wurden. Anzahl der Nennungen im Esstagebuch sind [1] (dunkelgrau) und in den Speisekarten [x] (hellgrau) gekennzeichnet.

Die Anzahl der Nennungen des Esstagebuches bezieht sich auf die Feldforschung 2008 und jene der Speisekartenlisten beziehen sich auf das Angebot der Menükarten der Restaurants in Pozuzo Centro, Prusia und Tingo Malpaso, die in der Zeit vom 09.07.2008 bis zum 08.08.2008 gesammelt wurden.

Die Liste ist nach den lokalen Getränkenamen alphabetisch geordnet und enthält deren deutsche Übersetzung, sowie, wenn nötig, Erklärungen. Die Information beruht neben eigenen Beobachtungen, persönlicher Kommunikation (Rodolfo Vásquez vom Missouri Botanical Garden, Fernando Witting, Johanny Zevallos) und Literatur (Acurio, 2008; Bartels, 1989; Brack Egg, 2003; Bussmann und Sharon, 2007; Castner, et al., 1998; Desmarchelier und Witting Schaus, 2000; Mejia und Rengifo, 1995; Silva Delgado, et al., 1995; Watson Cisneros, 1985) auf folgenden Internetquellen: http://buscon.rae.es/draeI/; http://es.wikipedia.org/ (Cuba_libre/ Daiquiri_(cóctel)/ Guaraná_(bebida)/ Piña_Colada /Citrus_x_tangelo) [aufgerufen am 27.12.2011].

Getränk	**Getränk (Übersetzung Deutsch)**	**Erklärung**					
Agua/Agua hervida	Wasser	In Pozuzo wird das Trinkwasser abgekocht.			4	3	2
Agua Cielo	Mineralwasser der Marke "Cielo"				1		
Agua de		In Peru ist es üblich Erfrischungsgetränke aus Früchten zuzubereiten. Sie werden entweder "Agua de ..." der "Refresco de ..." genannt. Weiter Ausführungen siehe unter Refresco.					
Agua de coco	Kokoswasser	Die Flüssigkeit, die in der Kokosnuss enthalten ist.	1		1		
Agua de manzana	Erfrischungsgetränk vom Apfel				3		
Agua de siete raíces	Sieben Kräuter in Schnaps angesetzt	Schnaps der mit sieben verschiedenen Kräutern angesetzt wird: Chuchuhuasi (*Maytenus spp.*), Clavohuasca (*Tynnathus panurensis*), Nururé, Ipuro (*Brosium actufolium*), Huacapurana (Cesalpináceae), Cocobolo und Cumaceba (*Cesalpina echinata*). Das Getränk kommt aus dem Amazonasgebiet und dient als Aperitif.			1		
Agua de zapallo	Erfrischungsgetränk vom Kürbis				1		
Agua mineral	Mineralwasser			6	1		1
Agua San Luis	Mineralwasser der Marke "San Luis"				1		
Agua sin gas	Stilles Mineralwasser				1		
Aguardiente	Schnaps	Überbegriff für hochprozentige Alkoholdestillate (40 und 60%). In Peru wird er vor allem aus Weintrauben (Pisco) oder Zuckerrohr (Cañazo) hergestellt. In Pozuzo wird der Zuckerrohrschnaps als Aguardiente bezeichnet.			7	5	2
Aguardiente con uña de gato	Schnaps mit Katzenkralle (*Uncaria spp.*)				2		
Aguardiente de manzana/Schnaps de manzana	Apfelschnaps						2
Algarrobita	Cocktail mit Johannisbrotbaumhonig	Der Cocktail wird aus dem Honig des Johannsiebrotbaums/Algarrobo (*Prosopis pallida*), Pisco, Milch und Eiswürfel gemischt und mit gemahlenem Zimt garniert als Aperitif serviert. Er ist typisch für die peruanische Region Piura.		1			
Amargon	Magenbitter (Angostura bitter)	Ein paar Tropfen des Amargon werden dazu verwendet den Pisco sour zu vollenden. Er wurde von einem deutschen Arzt erfunden, der als Chirurg für das Heer von Simón Bolívar arbeitete. Es wurde im 19. Jhdt. kommerzialisiert und basiert auf Kräutern des Amazonas.			1		
Anisado	Anisschnaps				2		

Baileys	Baileys	Likör der Marke "Baileys"		1			
Brama	Bier der Marke "Brama"				1		
Cacao	Kakao (Theobroma cacao)		1		1		
Café	Kaffee		76	9	9	6	3
Café con leche/Leche con café	Milchkaffee		14		2	3	2
Caipiriña	Caipirinha	Brasilianischer Cocktail aus Zuckerrohrschnaps (original. Cachaza), Limettensaft, Rohrzucker und Eis.			1		
Calichi	Unbekannt				1		
Canadá dry	Ginger Ale der Marke "Canada Dry"				1		
Casillero del Diablo Chardonnay	Chardonnay des Weingutes Concha y Toro			1			
Caspiruche	Zuckerrohrschnaps				1		
Cerveza	Bier		2	8	12	9	5
Cerveza negra	Dunkles Bier				3		
Champán	Champagner/Sekt				3		
Chicha de jora/Chicha de maíz	Chicha, alkoholisches Maisgetränk	Alkoholisches Getränk, das aus den gekeimten, an der Sonne getrockneten und gemahlenen Maissamen (jora) zubereitet wird. Zur Gärung wird Zuckerrohrpaste (chancaca) hinzugesetzt und das Gebräu einige Tage stehen gelassen. Zur Klärung wird es je nach Bedarf gesiebt. Das Getränk wurde bereits vor der Kolonisierung in den Anden in vielen Kontexten verwendet und in der Zeit als spanische Kolonie großflächig konsumiert. Es ist nach wie vor ein beliebtes Getränk. In Pozuzo wird es heutzutage eher selten angeboten oder hergestellt.			3		
Chicha huai	Chicha-Art	siehe Chicha morada			1		
Chicha morada/Refresco de maíz morado	Chicha, nichtalkoholisches Maisgetränk	Die Chicha morada ist ein typisches Erfrischungsgetränk, das aus violettem Mais zubereitet wird. Es wird aus dem Mehl des Mais zubereitet und nicht fermentiert.			5		
Chuchu huasi	Chuchu huasi in Schnaps angesetzt	Getränk der Shipibo-Conibo (Indigene des Amazonasgebietes). Die Wurzeln des Baumes Chuchu huasi (*Maytenus spp.*) wird in Schnaps angesetzt und dient als Medizin und/oder als Cocktail.			1		
Coca-Cola	Cola der Marke "Coca-Cola"		1		6	1	
Cóctel de guanábana	Cocktail aus Guanabana (*Annona muricata)*				1		
Cóctel de naranjito	Cocktail aus Naranjito (*Solanum quitoense)*				1		
Cóctel de piña	Cocktail aus Ananas (*Ananas comosus)*				1		
Cola real	Cola der Marke "Cola Real"				2		
Crema de coco	Kokos-Sorbet	Eiskaltes Getränk, das auf der Basis von Kokos-Fruchtmark, Wasser und Zucker hergestellt wird.			1		
Crema de mandarina	Mandarinen Sorbet	Siehe auch Crema de coco			1		
Crema de menta	Minze Sorbet	Siehe auch Crema de coco			1		
Cristal	Bier der Marke "Cristal"	in Pozuzo wird überwiegend das Bier der Marke Cristal angeboten und getrunken.			1		
Crush	Orangeade der Marke "Crush"				1		
Cuba libre	Cuba libre	Kubanischer Cocktail aus Rum und Coca-Cola		1			
Cusqueña	Bier der Marke "Cusqueña"				1		
Daiquiri de naranjito	Daiquiri mit Naranjito	Kubanischer Cocktail aus weißem Rum, Limettensaft und Zucker		1			
Extracto de hoja de bejuco	Extrakt vom Bejuco chuncho (*Cissus gongylodes*)				1		

chuncho							
Extracto de verbena	Extrakt von der Verbena (*Verbena litoralis*)				1		
Fanta	Limonade der Marke "Fanta"				1		
Frugos	Fruchtsäfte der Marke "Frugo"				2		
Gaseosa	Überbegriff für kohlensäurehaltige Erfrischungsgetränke (Softdrinks).	In Pozuzo waren die gängigsten Gaseosas Coca-Cola und Inka Kola.	1	10	10	3	1
Guarana	Erfrischungsgetränk aus Guaraná (*Paullinia cupana*)				1		
Guarapo	Alkoholisches Zuckerrohrgetränk	Siehe Huarapo.					
Huakrak	Unbekannt				1		
Huarapo/Guarapo/Huarap	Alkoholisches Zuckerrohrgetränk	Der Huarapo wird aus Zuckerrohrsaft zubereitet, der vergoren wird. In Pozuzo wurde es - bevor das Bier in das Dorf kam - vor allem zu Festlichkeiten hergestellt. Heutzutage wird es kaum noch gemacht.			3	7	3
Inka Kola	Erfrischungsgetränk der Marke "Inka Kola"				6		
Jugo de caña	Zuckerrohrsaft (Saccharum officinarum)					1	
Jugo de carambola	Sternfruchtsaft (*Averrhoa carambola*)		1	1	1	1	
Jugo de cocona	Coconasaft (Solanum sessiliflorum)		1	1	1		1
Jugo de durazno	Marillensaft	Damit kann der in Tetra Pak angebotene Saft aus Marillen (*Prunus persica*) gemeint sein, oder ein selbst hergestellter Saft aus einer heimischen Baumart.			1		
Jugo de granadilla	Granadillasaft (Passiflora ligularis)				1		
Jugo de guanábana	Guanabanasaft (*Annona muricata*)		1	1	1	1	1
Jugo de johannisbeer	Johannisbeersaft (*Ribes nigrum*)						1
Jugo de leche con fresa	Erdbeermilch (*Fragaria spp.*)				1		
Jugo de leche con plátano	Bananenmilch (Musa paradisiaca)				1		
Jugo de limón	Zitronensaft (*Citrus spp.*)	In Pozuzo werden meist die Bitterorangen (*Citrus aurantium*) als Zitrone bezeichnet und für Limonaden oder Säfte verwendet.			2	1	
Jugo de mango	Mangosaft (Mangifera indica)				1		
Jugo de maní	Erdnusssaft (Arachis hypogaea)				1		
Jugo de manzana	Apfelsaft (Malus domestica)				1		1
Jugo de maracuyá	Maracujasaft (Passiflora edulis)				1		
Jugo de maracuyá con cocona	Maracujasaft mit Cocona						1
Jugo de naranja	Orangensaft (Citrus sinensis)			5	5	2	
Jugo de naranja con papaya	Orangensaft mit Papaya					1	
Jugo de naranjito	Naranjitosaft (Solanum quitoense)		11	8	1	3	1
Jugo de papaya	Papayasaft (*Carica papaya*)		17	12	7	4	
Jugo de papaya con piña	Papayasaft mit Ananas		2	1			
Jugo de piña	Ananassaft (Ananas comosus)		2	9	1	3	
Jugo de plátano	Bananensaft (Musa paradisiaca)				1	1	
Jugo de plátano y papaya	Bananenmilch mit Papaya					1	
Jugo de tanyelo	Minneolasaft (Citrus x tangelo)				1		
Jugo de toronja	Grapefruit (*Citrus x paradisi*) oder Pampelmusesaft (*Citrus grandis*)				1		
Jugo especial	Gemischter Fruchtsaft			1	1		

Jugo mixto (papaya, plátano, piña)	Gemischter Saft (Papaya, Bananen, Ananas)			3	1		
Jugo mixto con leche (papaya, plátano, piña)	Gemischte Fruchtmilch (Papaya, Banane, Ananas)			1	1		
Jugos	Fruchtsäfte	Damit sind überwiegend frisch zubereitete Säfte gemeint. Um Säfte zuzubereiten, werden in Pozuzo entweder die Früchte (wie z.B. Zitrusfrüchte) gepresst oder die geschälten Früchte püriert und abgeseiht (z.B. Papaya).		1			
Leche	Milch			8	4	3	2
Licor de café	Kaffeelikör				2		
Licor de menta	Minzlikör				1		
Lopez	Unbekannt			1			
Macerado de manzanito	Manzanitos in Schnaps angesetzt				1		
Martini de manzana	Martini aus Apfel			1			
Masato	Alkoholisches Maniokgetränk	Ein Getränk aus dem Amazonasgebiet, das aus Maniok besteht, der gekocht, zerstoßen, mit Wasser und Hefe gemischt und fermentiert wird. Früher wurden der gekochte Maniok gekaut und wieder ausgespuckt, um durch die Speichelenzyme eine Gärung in Gang zu setzten, was heutzutage abgelehnt wird. Das Getränk kann mit weiteren Zutaten versetzt werden.			2	1	
Masato de bijao	Unbekannt				1		
Masato de plátano	Alkoholisches Bananengetränk				1		
Masato de yuca	Alkoholisches Maniokgetränk				1		
Mate (Infusiones)/Mate de hierbas	Überbegriff für Tee aus Kräutern	In Pozuzo wird der Absud aus Kräutern mate oder te genannt, wobei das betreffende Kraut immer zum Namen hinzugefügt wird. Wird der Tee aus bestimmten Kräutern oder Fruchtteilen kalt getrunken wird er als Refresco bezeichnet. Die Pflanzenteile, die für das Refresco und den Tee verwendet werden, müssen nicht notwendigerweise dieselben sein. So kann ein Erfrischungsgetränk der Ananas entweder aus den im Wasser eingelegten und gekochten Schalen oder durch Zugabe von Ananassaft in Wasser zubereitet werden.		4	1		1
Mate de achiote	Tee aus Achiote (*Bixa orellana*)				1		
Mate de ajenjo/Te de ajenjo	Tee aus Wermut (Artemisia absinthium)				1	1	
Mate de jengibre	Tee aus Ingwer (Zingiber officinale)					1	
Mate de albahaca	Tee aus Basilikum (*Ocimum basilicum*)					1	
Mate de anís	Tee aus Anis (Pimpinella anisum)		2		3		
Mate de apio	Tee aus Selleri (*Apium graveolens*)				1		
Mate de bejuco chuncho	Tee aus Bejuco chuncho (*Cissus gongylodes*)				1		
Mate de cacao	Tee aus Kakao (*Theobroma cacao*)				1		
Mate de cáscara de piña	Tee aus Ananasschalen (*Ananas comosus*)		1		1		
Mate de cebada	Tee aus Gerste		1				
Mate de cedrón	Tee aus Cedron (*Aloysia triphylla*)				1	1	
Mate de coca	Tee aus Kokablätter (*Erythroxylum coca*)				2		
Mate de guanábana	Tee aus Guanabanoblätter (*Annona muricata*)				1		
Mate de hierba buena	Tee aus Pfefferminze (*Mentha viridis*)		1		1	1	1
Mate de hierba luisa	Tee aus Zitronengras (*Cymbopogon citratus*)				4		1

Mate de hoja blanca	Tee aus Hoja blanca (*Ageratum sp.*)				1		
Mate de hoja de lima	Tee aus Limettenblättern (*Citrus limetta)*				1		
Mate de hoja de limón	Tee aus Zitronenblättern (*Citrus spp.*)				1		
Mate de hoja de naranja	Tee aus Orangenblättern (*Citrus sinensis*)				2		
Mate de limón (citron)	Tee aus Zitrone (*Citrus sp.*)				4		1
Mate de malva	Tee aus Malve (*Malachra spp.*)				1	1	
Mate de manzanilla	Tee aus Kamille (*Matricaria sp.*)		6		4	1	
Mate de menta	Tee aus Minze (*Mentha ssp.*)		1		4	3	
Mate de naranja	Tee aus Orangen (*Citrus sinensis*)				1		
Mate de orégano	Tee aus Oregano	In Pozuzo werden verschiedene Pflanzen als Oregano bezeichnet, darunter *Origanum vulgare, Lantana sp., Mentha viridis*.	1		3	1	1
Mate de perejil	Tee aus Petersilie (*Petroselinum crispum*)	Es könnten aber auch Teile des Baumes Cedro perejil gemeint sein.			1	1	
Mate de ruda	Tee aus Weinraute (*Ruta graveolens*)					1	
Mate de toronjil/Mate de hojas de toronjil	Tee aus Melisse (Melissa officinalis)				4	2	
Mate de uña de gato	Tee aus Katzenkralle (*Uncaria spp.*)				2		
Mate de zarzaparrilla	Tee aus Zarzaparilla (*Serjania rubicaulis*)				1		
Néctar de cocona	Coconanektar (Solanum sessiliflorum)				1		
Néctar de durazno	Marillennektar (*Prunus persica*)				1		
Oxa Cola	Cola der Marke "Oxa Cola"				1		
Pepsi	Cola der Marke "Pepsi"				1		
Perú Cola	Cola der Marke "Peru Kola"				1		
Piña colada	Piña colada	Cocktail aus Rum, Kokosnusscreme und Ananassaft			1		
Pisco	Nationalgetränk Perus: Destillat aus Weintrauben	Pisco wird in der Küstenregion Perus hergestellt. Im Amazonasgebiet wachsen keine Trauben.			2		
Pisco sour	Typisch peruanischer Cocktail	Peruanischer Cocktail aus Pisco, Limetten, Zucker, Eiklar und Eiswürfel. Es wird mit gemahlenem Zimt garniert.		1	5		
Ponche con Aguardiente	Punsch mit Zuckerrohrschnaps	Punsch ist ein Alkoholmischgetränk mit Fruchtsäften.	1			1	
Quaker	Hafergetränk	Getränk aus sehr feinen Haferflocken der Marke "Quaker"	4				
Quito sour	Abwandlung des Pisco sour	Neo-Pozuziner Cocktail ähnlich dem Pisco sour, aber statt Limetten wird Naranjito (*Solanum quitoense*) verwendet.		1			
Refresco	Erfrischungsgetränk (Erfrisch.getr.)	In Peru ist es üblich Erfrischungsgetränke aus Früchten oder Kräutern zuzubereiten. Sie werden entweder "Agua de ..." oder "Refresco de ..." genannt. Die Zubereitung ist unterschiedlich. Zitrusfrüchte werden beispielsweise ausgepresst, andere Früchte püriert und gesiebt. Der so gewonnene konzentrierte Saft wird einer großen Menge Wasser beigegeben und je nach Geschmack mehr oder weniger mit Zucker gesüßt. Werden Kräuter oder Fruchtschalen (wie z.B. bei der Ananas) für ein Erfrischungsgetränk verwendet, werden sie im Wasser aufgekocht, abgekühlt und schließlich ebenfalls je nach Geschmack gesüßt.			1		
Refresco de arazá	Erfrisch.getr. aus Araza (*Eugenia stipitata*)		1	1	1	1	
Refresco de camu camu	Erfrisch.getr. aus Camu camu (*Myrciaria dubia*)				1		
Refresco de canela	Erfrisch.getr. aus Zimt (*Cinnamomum sp.)*					1	
Refresco de carambola	Erfrisch.getr. aus Sternfrucht		3		6	5	

Refresco de cebada/Agua de cebada (con limón)	Gerstenmalzgetränk				2		
Refresco de cocona	Erfrisch.getr. aus Cocona (*Solanum sessiliflorum*)		2		4	5	2
Refresco de cola de caballo	Erfrisch.getr. aus Schachtelhalm (*Equisetum spp.*)				1		
Refresco de durazno	Erfrisch.getr. aus Marille	Damit kann der in Tetra Pack angebotene Saft aus Marillen (*Prunus persica*) gemeint sein, oder ein selbst hergestellter Saft aus einer heimischen Baumart.			1		
Refresco de granadilla	Erfrisch.getr. aus Granadilla (*Passiflora ligularis*)				1		
Refresco de guanábana	Erfrisch.getr. aus Guanabana (*Annona muricata*)				1	1	
Refresco de guayaba	Erfrisch.getr. aus Guave (*Psidium guajava*)					1	1
Refresco de hierba luisa	Erfrisch.getr. aus Zitronengras (*Cymbopogon citratus*)				1	1	
Refresco de lima	Erfrisch.getr. aus Limetten (*Citrus limetta)*					1	
Refresco de limón (citron), Limonada	Limonade (Citrus spp.)	In Pozuzo werden meist die Bitterorangen (*Citrus aurantium*) als Zitrone bezeichnet und für Limonaden oder Säfte verwendet.	14	2	14	10	2
Refresco de linaza	Erfrisch.getr. aus Leinsamen (*Linum usitatissimum*)				1		
Refresco de mandarina	Erfrisch.getr. aus Mandarinen (*Citrus reticulata*)				1	1	
Refresco de mango	Erfrisch.getr. aus Mango (*Mangifera indica*)					1	1
Refresco de maní	Erfrisch.getr. aus Erdnuss (*Arachis hypogaea*)					1	
Refresco de manzanilla	Erfrisch.getr. aus Kamille *(Matricaria sp.)*				2	2	
Refresco de maracuyá	Erfrisch.getr. aus Maracuja (*Passiflora edulis*)				3	1	
Refresco de menta	Erfrisch.getr. aus Minze (*Mentha ssp.*)					1	
Refresco de naranja	Orangade (*Citrus sinensis*)				5	5	1
Refresco de naranjito	Erfrisch.getr. aus Naranjito (*Solanum quitoense*)		9		8	6	2
Refresco de papaya	Erfrisch.getr. aus Papaya (*Carica papaya*)					1	1
Refresco de piña	Erfrisch.getr. aus Ananas (*Ananas comosus*)		3		4	2	
Refresco de plátano	Erfrisch.getr. aus Bananen (*Musa sp.*)					1	
Refresco de toronja/Toronjada	Erfrisch.getr. aus Grapefruit (*Citrus x paradisi*) oder Pampelmuse (*Citrus grandis*)				1		
Rompecalzón	Kräuterlikör	Der Likör aus Chuchu huasi, Bienenhonig und Zuckerrohrschnaps hat seinen Ursprung im Amazonasgebiet.			1		
Ron	Rum				5		
Ron Cartavio	Rum der Marke "Cartavio"				1	1	
Schnaps	Schnaps						1
Tacama "Blancos de Blancos"	Weißwein (Blancos de blancos) der Winzerei Tacama			1			
Tacama "Gran Tinto"	Rotwein (Gran Tinto) der Winzerei Tacama			1			
Tambo de luna	Cocktail	Cocktail aus Rum, Pisco, Naranjito-, Limonen- und Maracujasaft (Eigenkreation eines Pozuziner Restaurants).		1			
Tamico	Erfrischgetr. der Marke "Tamico" (Softdrink)				1		
Te	Tee	Mit Tee wird in Pozuzo einerseits der schwarze Tee benannt, andererseits kann er auch als Überbegriff für verschiedene Kräutertees verwendet werden.	2	7	2		
Tequila	Tequila				4		

Uvachado	Traubenlikör	Der Likör wird aus Weintrauben in Zuckerrohrschnaps und Sirup zubereitet. Er ist für das Amazonasgebiet typisch und kann auch mit anderen Früchten angesetzt werden.			1		
Vino	Wein				10	1	
Vino caliente	Glühwein						1
Vino de manzana	Apfelwein						1
Vino tinto	Rotwein						1
Vodka	Wodka				1		
Vodka con naranja	Wodka Orange			1			
Whiskey	Whiskey			1	7		

V. Liste aller genannten und beobachteten Speisen

Liste aller Speisen, die bei den Befragungen (n=15) in Verbindung mit regionaler Zuschreibung (ohne regionale Zuschreibung [1] (gelb), mit Pozuziner [1] (magenta) und Tiroler/Tiroleser [1] (cyan)Zuschreibung) genannt wurden, auf den Speisekarten (n=22) angeboten oder im Esstagebuch angeführt/beobachtet oder erlernt wurden. Anzahl der Nennungen im Esstabebuch (2008) sind [1] (dunkelgrau) und in den Speisekarten [1] (hellgrau) angeführt. Eigene Lerntätigkeit und Beobachtungen (2008 und 2009) sind in der Spalte des Esstagebuches mit [X] gekennzeichnet. Speisen, die beim Frühstück in unterschiedliche Kombinationen auftraten sind mit [+] gekennzeichnet (einzeln gezählt wurde Plátano frito 43 Mal, Yuca frita 28 Mal, Brot 18 Mal, Spiegelei und Käse 14 Mal, Reis 11 Mal und Avocado 6 Mal kredenzt).

Die Häufigkeiten der Nennungen der Speisekartenlisten beziehen sich auf das Angebot der Menükarten der Restaurants in Pozuzo Centro, Prusia und Tingo Malpaso, die in der Zeit vom 09.07.2008 bis zum 08.08.2008 gesammelt wurden.

Die Liste ist nach den lokalen Speisenamen alphabetisch geordnet und enthält deren deutsche Übersetzung, sowie, wenn nötig, Erklärungen, die neben eigenen Beobachtungen und Literatur (Acurio, 2008; Brack Egg, 2003; Brücher, 1977; Desmarchelier und Witting Schaus, 2000; Kroll und Giesecke, 1995; Kroll und Giesecke, 1996; Proterra, 1997; Proterra, 1998) u.a. auf folgenden Internetquellen beruhen: http://es.wikipedia.org (Tumbet/Salpicón/Relleno_(cocina)/Puchero/Pollo_chijaukai/Humita); http://buscon.rae.es/draeI/; http://cocinaperuana.espaciolatino.com/index1.html; http://www.siamazonia.org.pe/archivos/publicaciones/amazonia/libros/47/texto01.htm [aufgerufen am 27.12.2011].

Speise	Speise (Übersetzung Deutsch)	Erklärung					
Adobo de pollo	Peruanisches Schmorgericht vom Hühnchen	Das Fleisch wird vor dem Schmoren in Essig und Kräuter eingeweicht (adobar). Es handelt sich um eine Technik aus Spanien.		1			
Adobo de res	Peruanisches Schmorgericht vom Rind		1				
Aguadito	Peruanische Suppe	Eine typische peruanische Suppe, die ihre grüne Farbe vom Koriander und anderen Kräuter hat. Die sämige Suppe enthält Fleisch von Geflügel, Mais und/oder Kartoffeln - je nach Region. Sie ist sehr ausgiebig und wird nach Festen und Feiern gegessen.			1		
Ají de gallina	Huhn in gelber Chilisauce	Populäres peruanisches Gericht.	1	2	4		
Ají de pollo	Hühnchen in gelber Chilisauce		1				
Ají encurtido	Eingelegte Chilischoten		X				
Ají tostado con arroz	Gebratene Chili mit Reis				1		
Albóndigas	Knödel	Damit könnten Reisknödel oder Faschierte Laibchen gemeint sein.			1		
Albóndigas de arroz/Pelotas de arroz/Bolas de arroz	Reisknödel/Reisbällchen	Typische Pozuziner Speise. Knödel aus Reis, Eiern, Schnittlauch und manchmal Hühnerfleisch.	1		1	2	2
Albóndigas de arroz fritas/Pelotas de arroz fritos/Bolitas de arroz fritas/Pelotas fritas	Frittierte Reisknödel/Reisbällchen	Die Reisknödel (siehe oben) werden frittiert und als Zuspeise oder Snack serviert.	X		1	2	1
Albóndigas de carne	Faschierte Laibchen/Fleischkloß	Siehe Carbonatalan.					
Albóndigas de carne y salchichas	Faschierte Laibchen/Fleischklöße mit Hauswürsten	Siehe Carbonatalan y salchichas.					
Alfajores	Kekse mit süßer Füllung (manjar blanco oder miel de chancaca)	Nascherei arabischen Ursprungs, die während der Okkupation nach Spanien und von dort nach Lateinamerika gelangte, wo sie zum heutigen Aussehen verändert wurde.			1		
Alubias guisados	Bohneneintopf				1		
Anchoveta frita	Frittierte peruanische Sardelle (*Engraulis ringens*)				1		
Anticuchos	Spieße mit Hühnerfleisch oder Rinderherz	Populäres peruanisches Gericht. Sie werden vor allem bei Festen von kleinen (Grill-)Ständen verkauft - meist mit Kartoffel als Beilage (am Spieß).	2		2		
Apfelstrudel/Strudel de manzana	Apfelstrudel	Siehe Strudel de manzana					
Arracacha frita	Frittierte Arracacha	Peruanisches Wurzelgemüse (*Arracacia xanthorrhiza*)	1		1		

Arracacha sancochada	Gekochte Arracacha	Siehe oben			1		
Arroz	Reis (Oryza sativa)	Sehr wichtiger Bestandteil der peruanischen Küche. Er wird auf viele Arten zubereitet oder dient als Beilage. Er wurde im 16. Jhdt. von den Spaniern nach Lateinamerika gebracht.	13		1		
Arroz a la cubana	Reis mit Spiegelei und frittierten Bananen		1	3			
Arroz brut	Reiseintopf mit Fleisch				1		
Arroz chaufa	Gebratener Gemüsereis mit Soyasauce	Gebratener Reis mit Gemüse und Fleischsorten, gewürzt mit Soyasauce. Das kantonesische Gericht "gebratener Reis" wurde im 19. Jhdt. peruanisch adaptiert und gilt als "Vorzeigegericht" der peruanisch-orientalischen Küche (siehe Chifa im Fremdwortverzeichnis).	4	1	5		
Arroz chaufa con carne de res	Gebratener Gemüsereis mit Soyasauce und Rindfleisch			1			
Arroz chaufa con chancho asado	Gebratener Gemüsereis mit Soyasauce und gebratenem Schweinefleisch			1			
Arroz chaufa con pollo	Gebratener Gemüsereis mit Soyasauce und Hühnchen			1			
Arroz chaufa especial	"Spezieller" gebratener Gemüsereis mit Soyasauce			1			
Arroz con carne	Reis mit Fleisch				1		
Arroz con chancho/Arroz seco	Reis mit in Schmalz eingelegtem, frittiertem (Schweine-)Fleisch	Das in Schmalz haltbar gemachte Schweinefleisch (selten auch Rindfleisch) wird frittiert und unter Reis gemischt. Heutzutage wird Schweinefleisch nicht mehr so häufig in Schmalz eingelegt, um haltbar gemacht zu werden. Somit wird auch das Gericht (vor allem im Dorf) seltener gekocht.	X		2	2	1
Arroz con fréjoles	Reis mit Bohnen				2		
Arroz con huevo frito	Reis mit Spiegelei		+				
Arroz con leche	Milchreis	Kommt ursprünglich aus Europa, wurde aber "peruanisiert" und ist heute ein sehr populärer peruanischer Nachtisch.	X		2	1	
Arroz con mariscos	Reis mit Meeresfrüchten				1		
Arroz con pato	Reis mit Ente			1	2		
Arroz con pollo	Reis mit Hühnchen			2	4		
Arroz con verduras	Reis mit Gemüse				1		
Arroz con yuca frita y plátano frito	Reis mit frittiertem Maniok und frittierten Kochbananen	Teil des typischen Pozuziner Frühstücks	+				
Arroz seco/Arroz con chancho	Reis mit in Schmalz eingelegtem, frittiertem (Schweine-)Fleisch	Siehe Arroz con chancho.					
Arroz tostado con carne	Angebratener Reis mit Fleisch						1
Arvejitas	Erbsen (Pisum sativum)	Die Erbse wurde durch die Kolonialmächte nach Lateinamerika gebracht.			1		
Arvejitas partidas	Erbsen-Hälften	Siehe auch Arvejitas			1		
Asado de carne	Fleischbraten	Ein großes Stück Fleisch, das im Backofen langsam gebraten wird.			1		
Asado de chancho	Schweinebraten	Ein großes Stück Schweinefleisch, das im Backofen langsam gebraten wird.	X		1		
Asado de gallina	Hühnerbraten	Huhn, das im Backofen langsam gebraten wird.		1			
Asado de ganso	Gansbraten	Gans, die im Backofen langsam gebraten wird.			1		
Asado de pollo	Hühnchenbraten	Hühnchen, das im Backofen langsam gebraten wird.		2			
Asado de res	Rinderbraten	Ein großes Stück Rindfleisch, das im Backofen langsam gebraten wird.		2	2		

Bacalao con tomate y pimientos	Bacalao (Fischart) mit Tomaten und Paprika				1		
Bananenpacaes/Kropfen	Bananenkrapfen/Bananenbällchen	Siehe Kropfen.					
Bananenstrudel/Strudel de plátano	Strudel/Bananenstrudel	Siehe Strudel de plátano.					
Biscuit/Eierkuchen	Biskuit	Das Biskuit wurde durch die Familie Budweiser nach Pozuzo gebracht.	2		1		1
Bistec	Steak	Normalerweise die Steakstücke vom Rind. In Pozuzo wird die Bezeichnung ebenfalls für minderwertige Fleischstücke oder für Fleischstücke von anderen Tieren verwendet, die flach zugeschnitten sind (vgl. Schnitzel).	5	9	3		
Bistec a la parilla	Steak vom Grill				1		
Bistec a lo pobre	Steak „nach Art der Armen“	Fleisch mit Spiegelei, frittierten Bananen und Maniok (oder Kartoffeln)		9	1		
Bistec al jugo	Steak im Saft			1	1		
Bistec apanado/Milanesa de res	Wiener Schnitzel/Steak mit Panier (vom Rind)	In Peru wird das panierte Hühnchen meist Milanesa genannt, während das panierte Rind Bistec apanado genannt wird. Es wird wie das Wiener Schnitzel paniert und kam angeblich über Italien (aus der Lombardei) nach Lateinamerika und Peru (siehe auch Wiener Schnitzel)		4	4		
Bistec apanado de pollo/Milanesa de pollo	Wiener Schnitzel vom Hühnchen/ Hühnchen-Steak mit Panier	Siehe auch Bistec apanado/Milanesa de res.		1	2		
Bistec de chancho	Steak vom Schwein			1	1	4	1
Bistec de hígado	Steak von der Leber				1		
Bistec de hígado de res	Steak von der Rinderleber				1		
Bistec de pollo	Steak vom Hühnchen			1	2	1	
Bistec de res	Steak vom Rind		3	5	2	3	1
Bistec encebollado	Steak mit Zwiebel			1			
Bistec pozucino	Steak auf Pozuziner Art			1			
Bistec relleno/Roulade	Fleischroulade	Siehe Roulade					
Bolas de arroz/Bolitas de arroz	Reisknödel/Reisbällchen	Siehe Albóndigas de arroz.					
Bolas de plátano/Kropfen	Bananenkrapfen/Bananenbällchen	Siehe Kropfen.					
Bolitas de arroz fritas	Frittierte Reisknödel/Reisbällchen	Siehe Albóndigas de arroz fritas.					
Brennsuppe/Brendsuppe	Brennsuppe	Geriebener Mais wird angebraten und in eine Suppe eingekocht. Typische Alt-Pozuziner Speise, die mittlerweile selten gekocht wird.	X	1	2	1	1
Briala/Priala	Typischer Pozuziner Schmortopf	In Pozuzo wird der spanische Name Guiso auch als Übersetzung für die Briala/Priala verwendet. Es besteht laut einigen Pozuziner Köchen und Köchinnen kein Unterschied in der Zubereitung, schon aber in der Zusammensetzung der Sauce. Für sie wird in Pozuzo werden Schnittzwiebel, Knoblauch und Tomaten verwendet.	X	2	2	2	1
Briala de carne	Geschmortes Fleisch				1		
Briala de cerdo/Briala de chancho	Geschmortes Schweinefleisch		1X		1	2	
Briala de cuy	Geschmortes Meerschweinchen	Das Meerschweinchen (*Cavia porcelus*) stammt aus der Andenregion. Seit 3.500 v. Chr. werden Meerschweinchen in den Anden Perus, Bolivien und Ecuador domestiziert. In den peruanischen Anden werden sie gerne zu familiären und öffentlichen Festen serviert.				1	
Briala de gallina	Geschmortes Huhn		X				1
Briala de gallo	Geschmorter Hahn				1	1	
Briala de pollo	Geschmortes Hühnchen		3		2	2	1

Briala de pollo de chacra	Geschmortes Freilandhühnchen	Freilandhühnchen oder -huhn/-hahn wird nicht beim Haus gehalten, sondern auf der bewirtschafteten Landfläche, die außerhalb des Dorfes liegt. Es wird anders gefüttert und hat daher einen anderen Geschmack.				1	
Briala de res	Geschmortes Rindfleisch					1	
Budín de yuca	Süßspeise aus Maniok		X				
Buñuelos	Peruanische Süßspeise oder Kiachalan	Buñuelos/Picarones sind eine peruanisch Mehlspeise mit spanischen Wurzeln, die vor allem nach der HI. Messe oder bei Festen von Straßenküchen zubereitet werden. Ein Teig aus Mehl vermischt mit Süßkartoffel und/oder Kürbis wird zu Ringen geformt, frittiert und mit einer süßen Sauce oder Honig serviert. In Pozuzo werden die Zukiachalan auf Spanisch als Buñuelos bezeichnet. Die Namen Buñuelos oder Kiachalan werden auch als Überbegriff für alles Süße und Schmalzgebackene verwendet (siehe auch Kiachalan).			2	4	2
Buñuelos con mermelada	Peruanische Süßspeise oder Kiachalan mit Marmelade			1			
Pachangas	Peruanische Brotflade			1			
Caigua rellena	Gefüllte Caiguas (*Cyclanthera pedata*)		X		1		
Caldo con bola de pan	Suppe mit Tiroler Knödel						2
Caldo de carne	Fleischsuppe				1		
Caldo de carnero	Schafsuppe				2		
Caldo de cuy	Meerschweinchensuppe	Zum Meerschweinchen siehe Briala de cuy.			1		
Caldo de gallina	Hühnersuppe	Sehr häufiges und populäres peruanisches Hauptgericht, das mit Fleischstücken serviert wird. In Pozuzo dienen Reis und Maniok als Beilage, die üblicherweise in die Suppe gebröckelt werden.	5	14	11	10	2
Caldo de gallina con albóndigas de arroz/Sopa de albóndigas de arroz	Reisknödelsuppe/Hühnersuppe mit Reisknödel	Siehe Sopa de albóndigas de arroz.					
Caldo de gallina con schittalan/Schittalansuppe	Eintropfsuppe/Hühnersuppe mit "Schittalan"	Siehe Schittalansuppe.					
Caldo de pato	Entensuppe					1	
Caldo de pavo	Truthahnsuppe	Zum Truthahn siehe Guiso de pavo			1		
Caldo de res	Rindssuppe		1		4	2	
Caldo de res con nockerlan	Rindsuppe mit Nockerln						
Caldo de tortuga	Schildkrötensuppe				1		
Caldo de verduras	Gemüsesuppe				1		
Camote frito	Frittierte Süßkartoffel				1		
Camotes	Süßkartoffel (*Ipomoea batatas*)	Lateinamerikanische Knollengemüse			3		
Carapulcra	Peruanischer Eintopf	Peruanischer Eintopf auf Basis von getrockneter Kartoffel, Erdnuss und Fleisch			2		
Carbonatalan/Albóndigas de carne	Faschierte Laibchen/Fleischkloß		10	9	7	11	8
Carbonatalan y salchichas/Albóndigas de carne y salchichas	Faschierte Laibchen/Fleischklöße mit Hauswürsten		1X	3			
Carne de cerdo tostado con salsa	Gebratenes Schweinefleisch mit Sauce						1
Carne de chancho	Schweinefleisch		1		1	1	
Carne de chancho con lentejas	Schweinefleisch mit Linsen		1				
Carne de liebre	Fleisch vom "Hasen"/Paka	Siehe auch Liebre.				1	
Carne de misho	Fleisch vom Agouti	Siehe auch Misho.				1	

Carne de res	Rindfleisch					1	
Carne de res con jugo de maní	Rindfleisch in Erdnusssaft				1		
Carne de res con rábano de mar	Gekochtes Rindfleisch mit Kren						
Carne del monte	Fleisch von Wildtieren	Dazu gehören in Pozuzo u.a. Liebre, Misho, Huangana (*Tayassu pecari*)			1	1	
Carne molida con papas y arroz	Faschiertes Fleisch mit Kartoffeln und Reis		1				
Carne seca	In Schmalz eingelegtes, frittiertes Schweinefleisch	Alte Pozuziner Speise. Das in Schmalz haltbar gemachte Schweinefleisch wird frittiert und mit Reis gegessen (siehe auch Arroz seco)					1
Carnero a la leña	Hammelfleisch über Holz gegrillt				1		
Carnero al palo	Spießbraten vom Lamm				1		
Carnes a la plancha	In der Pfanne gebratenes Fleisch				1	1	1
Carpíno en salsa de gangrejo	Fischart (Karausche) in Krabbensauce				1		
Cau cau	Kutteln mit Kartoffeln und Gemüse	Typischer peruanischer Eintopf aus Kutteln, Kartoffelwürfeln, Erbsen und Gewürzen.	3	2	2		
Causa	Typisches peruanisches Gericht aus Kartoffeln	Kalte Speise aus Kartoffelmasse, die mit Gemüse, Fisch oder Fleisch gefüllt werden kann. Sie ist seit der Kolonisation in Peru bekannt.	1		3		
Causa rellena	Causa mit Füllung	Siehe auch Causa.	1				
Cecina	Frittiertes Rauchfleisch	Fleisch vom Schwein, Rind oder Wild wird eingesalzen und anschließend luftgetrocknet oder geräuchert. Es wird frittiert und in Peru meist mit Tacacho, einem Knödel aus gekochten Bananen, serviert. In Pozuzo wird es hingegen mit Reis und Yuca serviert.	5	12	3	2	
Cecina de cerdo	Frittiertes, geräuchertes Schweinefleisch			2			
Cecina especial	Frittiertes Rauchfleisch "Spezial"			1			
Cecina simple	Frittiertes Rauchfleisch "Simple"			1			
Ceviche	Roher Fisch mariniert in Limettensaft	Sehr typisches peruanisches Gericht (erste Erwähnung 1860). Frischer und geschnittener Fisch wird in Limettensaft, der mit Zwiebeln, Chili und Salz gewürzt ist, eingeweicht. In Pozuzo wird Ceviche vor allem aus Flussfischen zubereitet.	3	4	9	2	1
Ceviche de atún	Roher Thunfisch mariniert in Limettensaft	Siehe auch Ceviche.			1		
Chancaca	Panela (harte Zuckerrohrmelasse)	Der aus Zuckerrohr gewonnene Saft wird solange eingekocht, bis eine feste Melasse entsteht, die in Formen gegossen wird.	1			1	
Chancho al ajo	Schwein mit Knoblauch	Das Schwein kam sehr früh durch die Kolonisation nach Peru.		2			
Chancho al glasé	Schweinefleisch in Karamellsauce		X				
Chancho asado	Gebratenes Schweinefleisch				1		
Chancho frito	Frittiertes Schweinefleisch				1		
Charki de res	Eingesalzenes und getrocknetes Rindfleisch	Eine Technik zur Haltbarmachung von Fleisch aus den Anden. Das Fleisch wird eingesalzen und an der Sonne getrocknet.					1
Chicharrón	Knusprig gebratenes Fleisch	Chicharrones sind im eigenen Schmalz knusprig frittierte Schweinefleischteile und gehen auf den ersten Austausch zwischen Indigenen und Kolonisten zurück. Heutzutage werden auch andere knusprig herausgebratene Fleischsorten als Chicharrones bezeichnet. In Pozuzo werden die tirolerischen "Gruipm" (Grammeln) mit dem spanischem Wort „Chicharrones“ übersetzt.	2	4	5	7	1
Chicharrón de alitas	Knusprig gebratene Flügerl			1			
Chicharrón de cerdo/Chicharrón de chancho	Knusprig gebratenes Schweinefleisch, Schweinsgruipm			7	1	2	2
Chicharrón de gallina	Knusprig gebratenes Hühnerfleisch					1	

Chicharrón de liebre	Knusprig gebratenes Pakafleisch	Siehe auch Liebre.			1		
Chicharrón pescado	Knusprig gebratener Fisch			1	1		
Chifón	Kuchen	Peruanischer Name für einen einfachen Rührkuchen.	2				
Chijaucay	Chifa-Speise				1		
Chilcano	Peruanische Fischsuppe				3		
Chorizo	Wurst	In Peru werden unterschiedliche Arten von Würsten damit bezeichnet.			1		
Chuleta	Kotelett		2	2			
Chuleta ahumada	Geräuchertes Kotelett			1		1	
Chuleta ahumada y frita	Geräuchertes und frittiertes Kotelett			1			
Chuleta de cerdo/Chuleta de chancho	Schweinskotelett			9	1	1	
Chuleta de cerdo ahumada	Geräuchertes Kotelett vom Schwein			1			
Chuleta de res	Rindskotelett		1	9	1		
Chuleta de res y cerdo	Kotelett von Rind und Schwein			1			
Chuleta frita	Frittiertes Kotelett			2			
Chuletas mixtas	Kotelettes von unterschiedlichem Fleisch			1			
Chupadora asada	Gebratene Fischart	Dieser Flussfisch (*Prochilodus nigricans*) ist in Pozuzo heimisch.			1		
Chupadora frita	Frittierte Fischart	Siehe Chupadora asada.		1	2		
Chupe de pescado	Sämige Fischsuppe	Die sämige Suppe wurde bereits in der präkolonialen Zeit zubereitet und später um die mitgebrachten Zutaten erweitert. Sie basiert auf Fisch, Kartoffeln, Gemüse und Gewürzen.			1		
Col con carne de cerdo	Kohl mit Schweinefleisch						1
Col frito	Gebratener Kohl		X				
Conejo	Kaninchen (*Oryctolagus cuniculus*)	Das Kaninchen wurde mit der spanischen Eroberung eingeführt. In Pozuzo konnte ich nirgends Kaninchen beobachten, weder lebendig noch zubereitet.			1		
Conejo al horno	Kaninchen im Ofen gebraten				1		
Conejo asado	Gebratenes Kaninchen				1		
Confitura de cáscara de cítricos	Kandierte Zitrusfrüchte		X				
Costillas de chancho	Schweineripperl		1				
Crema de queso	Frischkäsesauce		X				
Crema de zapallo	Kürbiscremesuppe		1				
Cuy chactado	Knuspriges Meerschweinchen	Die Teile des Meerschweinchens werden gewürzt, mit einem Stein beschwert und ausgiebig frittiert, damit sie krokant werden. Diese Zubereitungsart kommt aus der Zeit der Inka und ist für die Region Arequipa typisch. Zum Meerschweinchen siehe Briala de cuy.			1		
Cuy con maní	Meerschweinchen in Erdnusssauce	Zum Meerschweinchen siehe Briala de cuy.		2			
Dieta de pollo	Leichte Hühnchensuppe			2			
Dulce de leche/Manjar blanco	Karamellisierte und kondensierte Milch	Siehe Manjar blanco.					
Dulce de naranjito/Mermelada de naranjito	Naranjito-Marmelade	Siehe Mermelada de naranjito.					
Eierkuchen	Biskuit	Siehe Biskuit.					
Empanada	Teigtasche mit Speckfüllung	Brotteig wird in Form von Dreiecken mit Fleisch gefüllt und im Ofen gebacken. Die Empanada kommt aus der Zeit als Kolonie Spaniens und wurde vor allem in Klöstern und Bäckereien mit den jeweiligen regionalen Zutaten hergestellt.	1				
Encurtido de ají y cebollas/Encebollada	Eingemachte Chilis mit Zwiebel	Eine typische Sauce, die zum Fleisch gegessen wird.	1X				
Enrollado de carne/Roulade	Fleischroulade	Siehe Roulade.					

Ensalada criolla	Kreolischer Salat			1			
Ensalada de arroz	Reissalat				1		
Ensalada de betarraga	Rote Rüben Salat		X				
Ensalada de caigua	Caiguasalat (Cyclanthera pedata)		X				
Ensalada de col	Blattkohlsalat	Typischer Salat der Sommerzeit in Pozuzo.				1	
Ensalada de coliflor	Karfiolsalat/Blumenkohlsalat		X				
Ensalada de frijoles	Fisolensalat		1				
Ensalada de frutas	Fruchtsalat			3		1	
Ensalada de lechuga	Grüner Blattsalat	Typischer Salat der Sommerzeit in Pozuzo. Es gibt einen Pozuziner Salat, der gelbliche Blätter hat.	1			1	
Ensalada de mote	Salat aus großen, weißen Maiskörnern				1		
Ensalada de papa/Kartoffelsalat	Kartoffelsalat	In Pozuzo wird der Kartoffelsalat als Beilage zum Wiener Schnitzel angeboten.	2	2	1	1	2
Ensalada de papaya	Papayasalat			1			
Ensalada de pasta	Nudelsalat				1		
Ensalada de pepino	Gurkensalat (mit saurem Rahm)		X				
Ensalada de verduras cocidas	Salat mit gekochtem Gemüse				1		
Ensalada de verduras crudas	Salat mit rohem Gemüse				1		
Ensalada de yuca	Manioksalat		X				
Ensalada mixta	Gemischter Salat			3	1		
Ensalada rusa	Russischer Mayonnaisesalat		1				
Ensaladillas	Salat mit Gemüse und Mayonnaise	Höchstwahrscheinlich ist von der Informantin der "russischen Salat" gemeint, der aus Gemüse, Kartoffeln, Ei und Mayonnaise zubereitet wird.			1		
Escabeche	Frittiertes Fleisch oder Fisch in pikanter Sauce mariniert	Basiert auf einer Technik der Spanier (mit arabischen Einfluss) Fisch und Gemüse mit Essig haltbar zu machen. Mit der spanischen Kolonisation wurde die Technik nach Peru gebracht und wird heutzutage für Fisch und Hühnchen verwendet. Die bereits vorher frittierten Stücke werden mit einer Sauce von Zwiebel, Chili, Essig mariniert und kalt serviert.		1	3		
Escabeche de cuy	Meerschweinchen mit pikanter Sauce mariniert	Siehe auch Escabeche. Zum Meerschweinchen siehe Briala de cuy.	X				
Escabeche de gallina	Huhn mit pikanter Sauce mariniert	Siehe auch Escabeche.		2			
Escabeche de pollo	Hühnchen mit pikanter Sauce mariniert	Siehe auch Escabeche.		1	2		
Estofado	Schmortopf	Die rohen Zutaten (darunter Fleisch) werden in einem geschlossenen Topf langsam im eigenen Saft weich geschmort. Im Gegensatz dazu wird das Guiso offen oder leicht zugedeckt gegart.		1			
Estofado de chancho	Schmortopf vom Schwein	Siehe auch Estofado.	1		1		
Estofado de papas	Schmortopf mit Kartoffeln/Kartoffelgulasch	Siehe auch Estofado.			1		
Estofado de pollo	Schmortopf vom Hühnchen	Siehe auch Estofado.		1	2		
Estofado de res	Schmortopf vom Rind	Siehe auch Estofado.	4		3		
Fideos	Nudeln					1	
Fideos al Alfredo	Nudeln mit Sahne und Schinken				1		
Fisch mit Reis	Fisch mit Reis						1

Flan	Spanisches Dessert	Das typische spanische Dessert aus Eiern, Milch und Zucker wird in Formen gefüllt, erkaltet umgestülpt und mit Karamell übergossen serviert.			1		
Fréjol blanco	Weiße Bohnen				1		
Fréjoles	Bohnen (Phaseolus vulgaris)	Bohnen stammen aus Amerika und wurden bereits in der präkolumbianischen Zeit angebaut und konsumiert. Von Kolumbus wurden sie über die Karibik nach Europa gebracht.			4		
Fréjoles con chancho	Bohnen mit Schweinefleisch					1	
Fréjoles con salchicha	Bohnen mit Hauswurst		2				
Fréjoles con tocino	Bohnen mit Speck				1		
Galletas	Kekse		4		2		
Galletas de cacao	Kakao-Kekse					1	
Galletas de coco	Kokos-Kekse					1	
Galletas de maíz	Mais-Kekse				1	1	
Galletas de plátano	Bananen-Kekse				1		
Galletas de yuca	Yuca-Kekse					1	
Gallina de chacra frita	Frittiertes Freilandhuhn	Zur Gallina de chacra siehe Briala de pollo de chacra.	2				
Gallina frita	Frittiertes Huhn	Gallina ist die ausgewachsene Henne. Das Huhn wurde im 16. Jhdt. durch die Spanier in Peru eingeführt. Es fand Verbreitung durch ein Steuersystem, bei der die Verteilung von Grundstücken mit der Abgabe von einer Anzahl von Hühnern pro Jahr zusammenhing. So wurde es auch unter den Indigenen verbreitet. Im 20. Jhdt. wurde die Hühnerzucht industrialisiert und erfuhr eine weitere Expansion.				1	
Gallo al jugo estilo pozuzcino	Hahn im Saft auf Pozuziner Art	Gallo ist der ausgewachsene Hahn.		1			
Garbanzos	Kichererbsen (*Cicer arietinum*)	Kichererbsen wurden bereits 1578 durch die Spanier eingeführt und in Peru ähnlich wie Bohnen verwendet.			1		
Garbanzos con bacalao y espinaca	Kichererbsen mit Bacalao (Fischart) und Spinat	Siehe auch Garbanzos.			1		
Gazpacho	Spanische kalte Suppe	Spanische Suppe, die aus rohem Gemüse zubereitet und kalt serviert wird.			1		
Gelatina	Wackelpudding				1		
Gemüsesuppe/Sopa de verduras	Gemüsesuppe	Siehe Sopa de verduras.					
Guiso	Schmortopf	Guiso ist ein Schmortopf. Im Gegensatz zum Estofado wird das Guiso offen oder leicht zugedeckt gegart und die Zutaten müssen bei der Beigabe nicht notwendigerweise roh sein. In Pozuzo wird der spanische Name Guiso häufig als spanische Übersetzung für die Briala (Tirolés) verwendet (siehe Briala).			1		
Guiso de chancho	Geschmortes Schweinefleisch		1X		4	3	1
Guiso de chuncho	Geschmorte rote Bohnen (Fréjol rojo)				1		
Guiso de cuy	Geschmortes Meerschweinchen	Zum Meerschweinchen siehe Briala de cuy.			2		
Guiso de gallina	Geschmortes Huhn		3		6	4	
Guiso de huangana	Geschmortes Pekari	Das Weißbartpekari (*Tayassu pecari*) ist eine Art des Nabelschweins (Pekari), das in der Region Pozuzo heimisch ist.	2		1		
Guiso de liebre	Geschmortes Paka	Siehe auch Liebre.	1		2	1	
Guiso de misho	Geschmortes Agouti	Siehe auch Misho.			2		
Guiso de pato	Geschmorte Ente	Die Stockente (*Anas platyrhynchos*) wurde bereits vor der Ankunft der Spanier in Peru domestiziert.				1	

Guiso de pavo	Geschmorter Truthahn	Der Truthahn (*Meleagris gallipavo*) kommt ursprünglich aus Nordamerika, wurde aber vermutlich erst durch Kolumbus nach Europa und nach Südamerika verbreitet.			1		
Guiso de pollo	Geschmortes Hühnchen		8				
Guiso de res	Geschmortes Rindfleisch		4		4		
Guiso de rucupe	Geschmortes Pakarana	Das Pakarana (*Dinomys branickii*) ist ein Nagetier, das in Pozuzo heimisch ist.			1		
Guiso de sajino	Geschmortes Pekari	Siehe auch Sajino.			1		
Gulas	Gulasch	Die Pozuziner Variante des Gulaschs entspricht nicht dem klassischen österreichischen Gulasch. Es wird mit Tomatensauce und unterschiedlichem Fleisch gemacht.	1				
Gulaschsuppe	Gulaschsuppe					1	1
Habas guisados tiernas	Geschmorte Saubohne (*Vicia faba*)	Die Saubohne wurde durch die Spanier im 17. Jhdt. nach Peru gebracht und verbreitete sich dort in den kühleren Regionen.			1		
Hamburguesa	Hamburger		3	3	3	2	
Hamburguesa de cerdo	Hamburger mit Schweinefleisch				1		
Hamburguesa de res	Hamburger mit Rindfleisch				1		
Hamburguesa royal	Hamburger Royal			1			
Hígado de chancho	Geschnetzelte Schweineleber						
Hígado de res saltado	Geschnetzelte Rinderleber sautiert	Zum Sautieren siehe auch Lomo saltado.	1				
Hígado e intestinos de pollo	Hühnchenleber und -eingeweide		1				
Hot dog	Hot Dog			1			
Huevo cocido	Gekochtes Ei		1		2		
Huevo con arroz	Ei mit Reis				1		
Huevo frito	Spiegelei		18		2	1	
Huevo frito con plátano y/o yuca frita/tostada	Spiegelei mit frittierten Bananen und/oder frittiertem/geröstetem Maniok	Ein typisch alltägliches Frühstück in Pozuzo.	+				
Huevo relleno	gefülltes Ei				1		
Huevo revuelto	Eierspeise		2		1		
Humita	Mit Maismasse gefüllte Maiskolbenblätter	Ein Teig aus gemahlenem Mais wird mit verschiedenen Füllungen (süß oder sauer) versehen, in Maiskolbenblätter verpackt und weich gegart. Die Speise stammt aus der Zeit vor der Eroberung durch die Spanier und wurde im Laufe der Zeit in ihrer Zusammensetzung verändert.			2		
Juanes	Mit Reismasse gefüllte Bijao oder Bananenblätter	Typisches Gericht des Regenwaldes. Eine Masse aus gekochtem Reis, Fleisch und Gewürzen wird in Bijao oder Bananenblätter eingewickelt und gegart. Die Gewohnheit Zutaten in Blätter zu hüllen, ist im Regenwald sehr alt. Der Name bezieht sich aber auf den heiligen Juan Bautista (Johannes der Täufer) und die Feierlichkeiten rund um diesen Heiligen.			1		
Kaiserschmarrn	Kaiserschmarrn	In der Familie Egg Gstir wird der Kaiserschmarrn wie in Österreich zubereitet, und bisweilen werden Ananasstücke untergemischt.	1				
Kamblu wantan	Chifa-Speise			1			
Kartoffelsalat	Kartoffelsalat	Siehe Ensalada de papa.					
Kiachalan	Kiachalan (Verniedlichung von Kiachl)	Oftmals als Überbegriff für alle frittierten süßen Teigspeisen (Krapfen, Hasenohren etc.) in Pozuzo gebraucht. Wenn nicht als Überbegriff verwendet, werden vor allem Hasenohren oder Zukiachalan damit bezeichnet.			1	3	
Kiachalan de yuca/Tortillas de yuca	Maniok-Kiachalan	Sie werden entweder im Ofen gebacken oder frittiert.	X				

Kiachalan de yuca saladas/Tortillas de yuca saladas	Pikante Maniok-Kiachalan		X				
Knödelsuppe/Sopa de albóndigas de arroz	Reisknödelsuppe/Hühnersuppe mit Reisknödel	Siehe Sopa de albóndigas de arroz.					
Kropfen/Krapfen/Pelotas de plátano/Bolas de plátano/Bananenpacaes	Bananenkrapfen/Bananenbällchen	Es gibt mehrere Teigsorten die für Krapfen verwendet werden. Entweder ein fester Teig, der mit der Bananenmasse gefüllt und frittiert wird (siehe Torrejas) oder ein dickflüssiger Teig, in den die Bananenkugeln getaucht und anschließend frittiert werden.	1	1	4	2	1
Krea	Kren, Meerrettich (*Armoracia rusticana*)	Der Kren wird in Pozuzo zu Fleischgerichten gegessen.	X			1	
Kuchen/Queque	Kuchen	Siehe Queque.					
Lasagne	Lasagne				1		
Leche	Milch				1	1	
Leche asada	Dessert auf Milchbasis	Die Milch wird mit Eiern in einem Dampfbad gekocht und mit karamellisiertem Zucker bedeckt. Ähnlich dem spanischen Flan (siehe Flan).			2	1	
Lentejas	Linsen (Lens culinaris)	Linsen kommen ursprünglich aus dem Nahen Osten und wurden von Spaniern um 1591 nach Peru gebracht. In Peru ist es üblich am Montag Linsen mit Reis zu essen. Dies wird zum Teil auch in Pozuzo praktiziert.	2		1		
Lentejas con huevo frito	Linsen mit Spiegelei	Siehe auch Lentejas.	2				
Lentejitas	Kleine Linsen	Siehe auch Lentejas.			3		
Lentejitas con carne molida	Kleine Linsen mit Hackfleisch	Siehe auch Lentejas.	1		3		
Lentejitas con pollo	Kleine Linsen mit Hühnchenfleisch	Siehe auch Lentejas.	1				
Liebre	Paka	Das Paka (*Agouti paca*) ist in der Region heimisch. Es wird im Dialekt Tirolés auch "Hase" genannt.	1		1		
Liebre ahumada	Geräuchertes Paka	Siehe auch Liebre.			1	1	
Locro de zapallo	Kürbiseintopf	Der Name Locro leitet sich aus dem Quechua ab und bedeutet "Guiso" (Schmortopf). Er wird aus Kürbis, Kartoffeln, Käse, Mais und Erbsen zubereitet. In manchen Regionen wird auch getrocknetes Fleisch hinzugefügt. In vielen Teilen der Anden wird er nach wie vor in Tontöpfen gekocht, wie das schon vor der Ankunft der Spanier Gewohnheit war.			1		
Lomo al jugo	Rindsfilet im eigenen Saft	Lomo bezeichnet das Fleisch von der Lende des Rindes (Filet), das sehr fein und zart ist. Oft wird aber auch Fleisch, das qualitativ minderwertiger ist, als Lomo verkauft.	1	2	2	1	
Lomo al la plancha de cerdo	Schweinefilet in der Pfanne gebraten	Zum Lomo siehe auch Lomo al jugo.			1		
Lomo saltado/Saltado de res	Mit Tomaten, gelbem Chili und Zwiebel sautiertes Rindsfilet	Die Technik des Sautierens geht auf chinesische Migranten und Migrantinnen zurück und ist bereits fester Bestandteil der peruanischen Küche. Dabei werden die Zutaten kurz auf starkem Feuer in einer Pfanne (Wok) unter ständigem Schwenken angebraten. Der Lomo saltado ist ein typisches peruanisches Gericht bei dem Rindsfiletstücke mit Tomaten, gelber Chili und Zwiebel sautiert und mit Sillao abgeschmeckt werden. Es werden Pommes Frites untergemischt und schließlich mit Reis serviert. Zum Lomo siehe auch Lomo al jugo.	12 X	1	9	1	
Manjar blanco/Dulce de leche	Karamellisierte und kondensierte Milch	Milch wird mit Zucker so lange eingekocht, bis sich die Zutaten zu einer karamellfarbenen Creme verdicken. Sie wird zu Brot oder Mehlspeisen gegessen.	2			1	
Manteca	Schmalz				1		
Mantequilla	Butter		1			1	
Mariscos	Meeresfrüchte				1		
Mazamorra	Dessert auf Basis von Maismehl oder anderen stärkehaltigen Zutaten	Die Stärke wird mit Wasser zu einer Art Pudding verkocht.	1		1		

Mazamorra morada	Dessert auf Basis von violettem Mais	Typische peruanische Süßspeise aus bereits vorgekochtem Mehl des violetten Maises. Teilweise werden diverse Früchte hinzugegeben.	1		1		
Mazamorra de plátano	Dessert auf Basis von Bananenmehl		X				
Menestras	Hülsenfrüchte	Überbegriff für Hülsenfrüchte wie z.B. Bohnen, Saubohnen oder Linsen			1		
Menestras con carne de res	Hülsenfrüchte mit Rindfleisch		2				
Menestron	Minestrone	Peruanisches Gericht, das aus der italienischen Minestrone entstand, die durch italienische Migranten und Migrantinnen nach Peru kam. Ähnlich wie in Italien handelt es sich um eine Gemüsesuppe, die sich allerdings durch peruanische Zutaten auszeichnet (Kartoffeln, Gemüse, Mais, Maniok, Fleisch).		1			
Mermelada	Marmelade	Marmeladen werden in Pozuzo nicht zur Haltbarmachung der Früchte gemacht sondern als Zuspeise für Brot, Kuchen oder Schmalzgebackenes. Sie hält sich nur wenige Wochen und wird je nach Bedarf frisch zubereitet.				1	
Mermelada de araza	Araza-Marmelade (*Eugenia stipitata*)				1		
Mermelada de carambola	Sternfrucht-Marmelade (*Averrhoa carambola*)		2		1		
Mermelada de guanábana	Guanabana-Marmelade (*Annona muricata*)		1				
Mermelada de guayaba	Guaven-Marmelade (*Psidium guajava*)		1				
Mermelada de limón	Zitronen-Marmelade(*Citrus sp.*)		1X				
Mermelada de maní	Erdnuss-Marmelade (*Arachis hypogaea*)		1X				
Mermelada de naranja	Orangen-Marmelade (*Citrus sp.*)		X		1		
Mermelada de naranjito/Dulce de naranjito	Naranjito-Marmelade (S*olanum quitoense)*	Typische Hausmarmelade in Pozuzo.	5X			2	
Mermelada de papaya	Papaya-Marmelade (*Carica papaya*)				1		
Mermelada de piña	Ananas-Marmelade (*Ananas comosus*)		2				
Miel	Bienenhonig oder Zuckerrohrhonig	In Pozuzo werden Zuckerrohrsirup und Bienenhonig kurz als Honig bezeichnet. Der Bienenhonig wird "miel de abeja" und der Zuckerrohrhonig wird "miel de caña" genannt.	1			1	
Miel de abeja	Bienenhonig		1				
Miel de caña	Zuckerrohrhonig		X				
Milanesa de pollo o de res	Steak mit Panier	siehe Bistec apanado					
Misho	Agouti	Diese Agouti-Art (*Dasyprocta variegata*) ist in der Region Pozuzo heimisch.			2		
Mondonguito	Kutteln				1		
Morcilla	Blutwurst		3X		1		
Morcilla de chancho	Blutwurst vom Schwein					1	
Mote	Große, weiße, gekochte Maiskörner				2		
Mouse de Maracuyá	Maracuja-Mousse (*Passiflora edulis*)		X				
Nata de leche	Milchrahm		1			1	
Natilla	Dessert-Creme	Ein typisches peruanisches Dessert auf Basis von Milch, Vanillearoma, Zuckerrohrmelasse, Zucker und Maisstärke. Es wird in Formen gefüllt, gekühlt und schließlich umgestülpt. Es wird vor allem im Norden Perus konsumiert.				1	
Ocopa	Peruanische Würzsauce für Kartoffeln	Der Name der Sauce kommt aus dem Quechua und bedeutet soviel wie "wo es eingeweicht ist". Die Sauce wird aus gelbem Chili, Zwiebel, Erdnüssen, Huacatay und Essig zubereitet.			1		

Olluco	Knollenbasselle/Olluco (*Ollucus tuberosus*)	Ein typisches andines Nahrungsmittel, das seit präkolonialer Zeit in den Anden angebaut und verwendet wird. Es wächst in Pozuzo nicht.			1		
Pacaecitos	Längliche Bananekrapfen	Teig, der mit frittierten Bananenhälften gefüllt und in Form der Pacae-Frucht (länglich) frittiert wird.	X				1
Pachamanca	Pachamanca/Schmortopf aus der Erdgrube	Der Begriff Pachamanca kommt aus dem Quechua und setzt sich aus den zwei Wörtern "pacha" Erde und "manca" Topf zusammen. Die Technik stammt aus der Zeit vor der Ankunft der Spanier und wurde in den Anden für rituelle Zwecke verwendet (Gabe an die Erde). Es wird hierfür eine Grube in der Erde gegraben in die erhitzte Steine gelegt werden. Darauf werden die Zutaten mit den heißen Steinen in Schichten gegeben, mit Bananenblätter und Erde bedeckt und schließlich gegart. Je nach Region wird die Pachamanca unterschiedlich zubereitet. Heutzutage ist sie eine Speise für besondere Anlässe. In Pozuzo wird die Pachamanca gewöhnlich mit Schweinefleisch, das mit Chili, Knoblauch und Chincho gewürzt ist, Maniok, Kartoffeln und Süßkartoffeln zubereitet.	4X	3	7	5	
Pachamanca a la olla	Pachamanca/Schmortopf aus dem Topf	Pachamanca, die statt in der Erde im Ofen oder Topf geschmort wird, heißt "a la olla". Siehe auch Pachamanca.	3		2		
Pachamanca de cerdo/Pachamanca de chancho	Pachamanca vom Schwein	Siehe auch Pachamanca.		4	3	3	
Pachamanca de gallina	Pachamanca vom Huhn	Hühnerfleisch mit Chili, Knoblauch und Chincho geschmort				1	
Pachamanca de gallo de la olla	Pachamanca vom Hahn aus dem Topf	Hahnfleisch mit Chili, Knoblauch und Chincho im Topf geschmort	1				
Pachamanca de pollo	Pachamanca vom Hühnchen	Junges Hühnerfleisch mit Chili, Knoblauch und Chincho geschmort		1	2		
Pachamanca de pollo y chancho	Pachamanca vom Hühnchen und Schwein	Siehe auch Pachamanca.		1			
Pachamanca de tierra	Pachamanca/Schmortopf aus der Erdgrube	Siehe auch Pachamanca.			1		
Pachamanca mixta	Pachamanca mit gemischtem Fleisch	Siehe auch Pachamanca.		1			
Paco	Schwarzer Pacu	Fischart (*Piaractus brachypomus*), die im Amazonasgebiet heimisch ist und in Pozuzo in Fischteichen gezüchtet wird.			1		
Paco frito	Frittierter schwarzer Pacu	Siehe Paco				1	
Paella	Spanisches Reisgericht aus der Pfanne	Ein typisches spanisches Küstengericht (Valencia). Ein in Pozuzo lebender Franzose, der in Mallorca als Koch gearbeitet hat, besitzt eine Paellapfanne und hat bereits bei einem Fest in Pozuzo Paella zubereitet.			2		
Pallares	Bohnenart (Phaseolus lunatus)	Bohnenart, die vor allem in der Region südlich von Lima (Ica) verwendet wird.			1		
Palta	Avocado (Persea americana)	Der peruanische Name leitet sich vom Quechua-Wort „palta“ ab. Die Avocado ist in Amerika heimisch und wurde bereits in der prähispanischen Zeit genutzt.	6			1	
Pan	Brot		27		2		
Pan con bistec	Brot mit Steak		2				
Pan con dulce de leche/manjar blanco	Brot mit reduzierter Milchcreme		2				
Pan con huevo frito	Brot mit Spiegelei		3				
Pan con leche	Brot mit Milch			1			
Pan con mermelada	Brot mit Marmelade		1	1			
Pan con palta	Brot mit Avocado		+				
Pan con plátano	Brot mit Bananen		+			1	
Pan con queso	Sandwich mit Käse		3	1			

Pan de arroz	Reisbrot		X		1	4	
Pan de carne-leberkaes	Brot mit Leberkäse			1			
Pan de casa	Hausbrot	In Pozuzo wurde lange Zeit Mais- und/oder Bananenbrot zu Hause gebacken. Heute wird dank der besseren Versorgung auch Weizenbrot gebacken.			1		
Pan de maíz/Tirkenbrot	Maisbrot	Typisches Hausbrot in Pozuzo (besonders am Land).	4X		4	8	3
Pan de maíz con yuca	Mais-Maniok-Brot				1		
Pan de plátano	Bananenbrot	Typisches Hausbrot in Pozuzo (besonders am Land).	X		2	5	1
Pan de sangre	Blutbrot	In Pozuzo wird beim Schlachten eines Schweins auch Blutbrot gebacken. Es handelt sich um ein Bananenbrot, dessen Teig mit Blut gemischt wird. Heutzutage ist es nicht mehr sehr verbreitet.				1	1
Pan de trigo	Weizenbrot	Heutzutage wird zunehmend Weizenbrot statt Mais- und Bananenbrot verzehrt.	X		2		
Pan de yuca con maíz	Maniokbrot mit Mais					1	
Pan de yuca maíz arroz trigo	Gemischtes Brot (Mais, Maniok, Reis und Weizen)						1
Pan queque	Palatschinken		1				
Pancito de plátano	Bananenbrötchen						1
Papa	Kartoffeln (*Solanum tuberosum*)	Der Name kommt vom Quechua-Wort „papa“. Kartoffeln sind in den Anden Perus heimisch und werden seit mehr als 8.000 Jahren bis auf 4.000 m über dem Meeresspiegel domestiziert. Es existieren viele unterschiedliche Varietäten. Von Südamerika aus wurden die Kartoffeln durch die Spanier in der ganze Welt verbreitet. In Pozuzo wächst die Kartoffel aufgrund des tropischen Klimas nicht. Die Auswahl am Markt ist für peruanische Verhältnisse ebenfalls beschränkt.	1		1		
Papa a la huancaína	Kartoffel auf Art Huancayos	Sehr populäre peruanische Vorspeise. Kartoffeln mit einer Sauce aus Chili, Käse und Gewürzen, die mit grünem Salat, gekochtem Ei und Oliven kalt serviert werden.	1		5		
Papa rellena	Gefüllte Kartoffeln	Ein typisches peruanisches Gericht bestehend aus einer Kartoffel-Krokette, die mit Fleisch und anderen Zutaten gefüllt ist.			1		
Papas fritas	Pommes Frites		1	2			
Papas o yucas sancochadas	Gekochte/r Kartoffeln oder Maniok			1			
Parrillada	Grillgericht/Barbecue	Damit kann das Gericht selber wie auch das Grillen an sich gemeint sein.	7			1	
Parrillada de chancho	Gegrilltes Schweinefleisch				1	1	
Parrillada de pollo	Gegrilltes Hühnerfleisch				1	1	
Parrillada de res	Gegrilltes Rindfleisch				3	1	
Parrillada mixta	Gemischter Grillteller			1			
Pasta con espinaca	Nudeln mit Spinat				1		
Pastel de carne/Strammer Max	Hackbraten, Faschierter Braten		1X	3	1	1	1
Pastel de chocolate	Schokoladekuchen		1				
Pastel de manzana	Apfelkuchen		1			1	
Pastel de plátano	Bananenmuffins		1				
Pastel de queso	Topfenkuchen		1			2	
Patarashca (Pararashga)	Gerillter Fisch im Blattwickel	Der Name leitet sich aus dem Quechua-Wort „Pataray“ (einwickeln) ab. Ein (meist lokal gefangener) (Amazonas-)Fisch wird mit regionalen Kräutern gewürzt, in Bananen- oder Bijaoblätter eingewickelt, über dem Feuer gegrillt und klassischerweise mit Maniok, Bananen oder Reis serviert.			1		

Patasca	Peruanische Suppe	Suppe auf der Basis von Mais oder Weizen, die mit Fleisch, Eingeweiden oder anderen Zutaten bereichert wird. Das Gericht ist vor allem im Zentrum und Süden Perus stark verwurzelt und wird zu jeder Tageszeit gegessen.			1		
Patita con maní	Stelze/Eisbein in Erdnusssauce	Populäres peruanisches Gericht.	1		1		
Pavo al horno	Truthahn im Ofen	Zum Truthahn siehe auch Guiso de pavo.			1		
Pelotas con carne de gallina	Knödel mit Huhnfleisch	Siehe auch Albóndigas de arroz.			1		
Pelotas de arroz	Reisknödel/Reisbällchen	Siehe Albóndigas de arroz.					
Pelotas de arroz fritas/Pelotas fritas	Frittierte Reisknödel/Reisbällchen	Siehe Albóndigas de arroz fritas.					
Pelotas de plátano/Kropfen	Bananenkrapfen/Bananenbällchen	Siehe Kropfen.					
Pelotas de plátano con maní	Bananenkrapfen mit Erdnuss	Siehe auch Kropfen				1	
Pescado	Fisch						1
Pescado a la plancha	Fisch in der Pfanne gebraten				1		
Pescado ahumado	Geräucherter Fisch				1		
Pescado al horno	Fisch im Ofen gebraten				1		
Pescado arrebozado	Panierter Fisch (in Ei und Mehl)	Fisch in Ei und Mehl paniert und frittiert.			1		
Pescado del rió frito	Frittierter Fluss-Fisch					1	
Pescado del rió sudado	Gegarter Fluss-Fisch					1	
Pescado frito	Frittierter Fisch		4X	9	5	1	
Pescado sudado	Gegarter Fisch		1		3		
Picante de cuy	Meerschweinchen in scharfer Sauce geschmort	Schmorgericht mit scharfer Sauce. In Pozuzo ein Sonntags- und Festgericht. Zum Meerschweinchen siehe Briala de cuy.	2X	3	7	2	
Picarones	Peruanische Süßspeise	Siehe auch Buñuelos.			1		
Pie de carambola	Sternfruchtkuchen		X				
Pie de manzana	Apfelkuchen				1		
Pie de plátano	Bananenkuchen		X				
Piqueo de res	Snack vom Rind	Piqueo bezeichnet einen Snack.		1			
Pituca Chips	Pituca Chips	Pituca (*Colocasia esculenta*) wird in Pozuzo zwar vor allem zum Mästen der Schweine verwendet, aber auch manchmal von Menschen gegessen.	X				
Pituca Puré	Pituca Püree	Siehe auch Pituca Chips.	X				
Pizza	Pizza		24				
Pizza con champiñones	Pizza mit Champingones			1			
Pizza margarita	Pizza Margarita			1			
Pizza pozucina	Pozuziner Pizza			1			
Pizza tambo de luna	Pizza "Tambo de luna"			1			
Pizza teufel	Pizza "Teufel"	Scharfe Pizza „Diabolo“		1			
Pizza vegetariana	Vegetarische Pizza			1			
Plátano	Bananen (*Musa ssp.*)	Die Banane wurde von Indien über Europa nach Lateinamerika gebracht und findet sich in allen tropischen Regionen. Es gibt zwei Formen, die Koch- und die Dessertbananen. In Pozuzo wird vor allem die Kochbanane verzehrt.			1		
Plátano con chicharrón	Bananen mit knusprig gebratenem Fleisch					1	
Plátano con huevos	Bananen mit Spiegeleiern			1			
Plátano frito	Frittierte Bananen		+	3	4	1	1

Plátano frito con queso	Frittierte Bananen mit Käse		+				
Plátano sancochado	Gekochte Bananen		2		1		
Plátano sancochado con queso	Gekochte Bananen mit Käse		1		1		
Polenta	Polenta		X				
Pollo a la brasa	Brathähnchen	Ein ganzes Hähnchen, das über einem Rost am Spieß gebraten wird. Es wurde Mitte des letzten Jhdt. eingeführt und gehört zum beliebtesten Fast Food in Peru. Es wurde 2007 sogar zum Kulturgut der Nation Peru erklärt.		3	4	2	
Pollo a la leña	Hühnchen auf Holzkohle gegrillt		1	1			
Pollo a la parilla	Gegrilltes Hühnchenfleisch		1	1			
Pollo a la plancha	Hühnchen in der Pfanne gebraten			2			
Pollo a vapor con mensi	Gegartes Hühnchen mit Mensi	Mensi ist eine Sauce aus gesalzenen und getrockneten schwarzen Bohnen, die gestampft werden. Sie wird vor allem bei Chifa-Gerichten verwendet.		1			
Pollo al ajo	Hühnchen in Knoblauch			1			
Pollo al horno	Hühnchen im Ofen gebraten		4X	3	6	1	
Pollo al sillao	Hühnchen in Soyasauce	Sillao ist eine Sojasauce aus der asiatischen Küche, die aus fermentierten Sojabohnen gemacht wird und vor allem bei Chifa-Gerichten aber auch bei kreolischen Speisen (siehe Lomo saltado) Anwendung findet.		1	2		
Pollo albañil	Hühnchengericht				1		
Pollo asado	Gebratenes Hühnchen		3				
Pollo brosther	Hühnchen in knusprigem Teigmantel	Die knusprig frittierte Panier besteht aus Ei, Senf und Kartoffelmehl.	1	1	2		
Pollo chijaucay	Chifa-Gericht mit Hühnchen	siehe Chijaucay		1			
Pollo con champiñones	Hühnchen mit Champinogns			1			
Pollo con naranja	Hühnchen mit Orangen				1		
Pollo con pina	Hünchen mit Ananas				1		
Pollo con tausi	Hühnchen mit Tausi	Tausi sind schwarze Sojabohnen in Salzlake.		1			
Pollo con verduras	Hühnchen mit Gemüse			1			
Pollo dorado	Goldbraun gebackenes Hühnchen			1			
Pollo en salsa de ostión	Hühnchen in Muschelsauce			1			
Pollo frito	Frittiertes Hühnchen		X	9	2	1	
Pollo saltado	Sautiertes Hühnchen	Zum Sautieren siehe auch Lomo saltado.		1			
Priala/Briala	Typischer Pozuziner Schmortopf	Siehe Briala.					
Puchero	Eintopf				1		
Puré de calabacín	Püree aus Zucchini				1		
Puré de fréjol	Püree aus Bohnen		X				
Puré de pituca	Püree aus Pituca		X				
Puré de zanahoria	Püree aus Karotten				1		
Queque/Kuchen	Kuchen	Einfacher Rührkuchen.	25	1	2	2	1
Queque de mantequilla	Butterkuchen					1	
Queque de yogurt	Joghurtkuchen		X				
Quesillo	Frischkäse/Topfen	In Pozuzo wird der Topfen als Quesillo bezeichnet. Er wird selbst hergestellt.					1
Queso	Käse	In Pozuzo wird neben dem Quesillo vor allem der Queso mantecoso hergestellt.	14		1	1	1
Queso de chancho	Mortadella/Leberkäse					1	2

Queso fresco	Frischkäse/Topfen					2	
Queso granulado	Körniger Frischkäse	Typischer Pozuziner Käse. Ein sehr körniger Frischkäse/Topfen, der aber bereits etwas abgestanden ist.				1	
Queso mantecoso	Weichkäse	Typischer Pozuziner Weichkäse. Er wird oft mit dem Mozarella verglichen.	X				
Queso tostado	Geschmolzener Käse					1	
Ravioli	Ravioli	Gefüllter italienischer Nudelteig.	1				
Relleno de arroz	Wurst aus Blut, Schweinefleisch und Reis	Peruanische Blutwurst, die Teil des traditionellen kreolischen Frühstückes ist.				1	
Rellenos	Wurst aus Blut und Schweinefleisch	Siehe auch Relleno de arroz.			1		1
Requesón con plátano	Frischkäse mit Kochbananen	Teil des typischen Pozuziner Frühstücks.				1	
Rouladen/Bistec relleno/Enrollado de carne	Fleischroulade	Das Gericht wurde vor allem in las Orquideas für große Touristengruppen gekocht. Das Rezept stammt von österreichischen Lehrer_innen.	1	1	2	1	
Sacha inchi tostado dulce	Süßer Inkanuss-Snack	Inkanuss (*Plukenetia volubilis*) getoastet und gesüßt.	X				
Sajino	Halsbandpekari	Das Halsbandpekari (*Pecari tajacu*) ist eine Art des Nabelschweines (Pekari), das in Pozuzo heimisch ist.			2		
Salchicha	Hauswürste	Typisches Pozuziner Gericht.	2	13	3	8	5
Salchicha ahumada	Geräucherte Hauswurst			1			
Salchicha ahumada especial	"Spezielle" Hauswurst geräuchert			1			
Salchicha ahumada y frita	Geräucherte und frittierte Hauswurst			1			
Salchicha de chancho	Hauswürste vom Schwein					1	
Salchicha frita	Frittierte Hauswurst					1	
Salchicha guisada	Geschmorte Hauswurst					1	
Salchicha mixta	Hauswurst und Fleischleibchen		1		1		
Salchicha pozucina	Pozuziner Hauswurst			2			
Salchicha saltada	Sautierte Hauswurst	Zum Sautieren siehe auch Lomo saltado.		1			
Salchipapa	Pommes Frites mit gebratenen Wiener Würsten (Frankfurter)	Ein populäres peruanisches Gericht aus Pommes frites und gebratenen Wiener Würsten, sowie Senf, Ketchup und Mayonnaise. Es gehört zu den nationalen Fast Food Gerichten, die häufig in Peru angeboten werden.			1		
Salchipollo	Pommes Frites mit gebratenen Wiener Würsten (Frankfurter) und Hühnchenfleisch	Siehe auch Salchipapa.		1			
Salpicón de pescado	Mariniertes, geschnittenes Fleisch (kalt)	Spanische Tapa aus geschnittenem Fleisch oder Meeresfrüchten, die mit Essig und Gewürzen mariniert und kalt serviert werden. (Das Gericht wurde von einer Person erwähnt, die in Spanien gelebt hatte.)			1		
Saltado de chancho	Sautiertes Schweinefleisch	Zum Sautieren siehe auch Lomo saltado.			1		
Saltado de pollo	Sautiertes Hühnchenfleisch	Zum Sautieren siehe auch Lomo saltado.	1		1		
Saltado de res/Lomo saltado	Sautiertes Rindsfilet mit Tomaten, Chili und Zwiebel	Siehe Lomo saltado.					
Sancochado	Suppe und die darin gekochten Zutaten (extra)	Typisches peruanisches Gericht, das aus einer klaren Suppe und den in ihr vorher gekochten Zutaten wie Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Maniok etc. besteht, die auf getrennten Tellern serviert werden. Es handelt sich um die kreolische Variante des spanischen "Cocido".		1			
Sancochado de carne	Suppe und das darin gekochte Fleisch (extra)	Siehe Sancochado.				1	

Sándwich carne	Fleischsandwich		1	2			
Sándwich carne de res	Rindfleischsandwich			1			
Sándwich chorizo	Paprikawurstsandwich			2			
Sándwich huevo	Eiersandwich			3			
Sándwich jamonada	Schinkensandwich			1			
Sándwich manjar blanco	Sandwich mit reduzierter Milchcreme			1			
Sándwich mermelada	Marmeladensandwich			2			
Sándwich pastel de carne	Sandwich mit Hackbraten			1			
Sándwich pollo	Hühnchensandwich		4	2			
Sándwich queso	Käsesandwich		1	3			
Sándwich queso mantecoso	Sandwich mit Weichkäse			1			
Sándwich salchicha	Wurstsandwich			4			
Schiebel	Wurst	Tiroleser Wurst, die heutzutage allerdings kaum mehr zubereitet wird.	X				
Schittalansuppe/Caldo de gallina con schittalan	Eintropfsuppe/Hühnersuppe mit "Schittalan"	Eine typische Pozuziner Suppe. Schittalan sind selbst gemachte Nudeln/ Nockerln aus Ei und Mehl, die direkt in die heiße Suppe eingetropft werden.	1X		3	8	5
Seco de cabrito	Peruanisches Schmorgericht mit Lammfleisch	Peruanisches Schmorgericht, bei dem das Fleisch in Essig oder Maisbier gekocht wird und mit Chili und anderen Zutaten gewürzt wird.		1			
Seco de carne	Peruanisches Schmorgericht	Siehe auch Seco de cabrito.		1			
Seco de carnero	Peruanisches Schmorgericht mit Hammelfleisch	Siehe auch Seco de cabrito.		1			
Seco de res	Peruanisches Schmorgericht mit Rindfleisch	Siehe auch Seco de cabrito.		1			
Semmelknoedel	Semmelknödel	Siehe auch Seco de cabrito.					1
Sopa a la minuta	Peruanische Suppe "Minutensuppe"	Typische peruanische Haussuppe, die ihren Namen der schnellen Zubereitung verdankt. Angebratene, klein geschnittene Zwiebel, Tomaten und Fleisch werden mit Milch, vorgekochten Eiern und Nudeln gekocht.		3	1		
Sopa criolla	Suppe auf kreolische Art	Typische peruanische Haussuppe, die aus Fleisch, sehr dünnen Nudeln "Engelshaaren" und Milch besteht. Serviert wird sie mit frittiertem oder getoastetem Brot und einem Spiegelei.		1			
Sopa de albóndigas de arroz/Sopa de pelotas/Caldo de gallina con albóndigas de arroz/Knödelsuppe	Reisknödelsuppe/Hühnersuppe mit Reisknödel	Eine typische Pozuziner Suppe. In die Huhn- oder Hühnchensuppe werden gekochte Reisknödel gegeben. Die Suppe wird traditionell nur mit den Knödeln, die meist ausgelöstes Hühnerfleisch enthalten, serviert. Heutzutage kommt die Suppe oft mit einem Stück Hühnchen/Huhn und den Reisknödeln (ohne Fleisch) auf den Tisch.	2X	3	10	10	7
Sopa de arroz	Reissuppe		1		1	1	
Sopa de cebolla	Zwiebelsuppe						1
Sopa de chancho	Schweinssuppe					1	
Sopa de fideos	Nudelsuppe				2	1	1
Sopa de fuchifu	Chifa-Suppe			1			
Sopa de gallina con huevos	Hühnersuppe mit Eiern			1			
Sopa de gallina de chacra	Suppe vom Freilandhuhn	Zur Gallina de chacra siehe Briala de pollo de chacra.				1	
Sopa de kion	Ingwersuppe			1	2		
Sopa de pacpwo	Chifa-Suppe			1			

Sopa de pelotas/Sopa de albóndigas de arroz	Reisknödelsuppe/Hühnersuppe mit Reisknödel	Siehe Sopa de albóndigas de arroz.					
Sopa de perdiz	Wildhuhnsuppe					1	
Sopa de pollo	Hühnchensuppe		1	1			
Sopa de res	Rindsuppe		8		1		1
Sopa de salchichas	Hauswurstsuppe			1			
Sopa de salchichas y carne de res	Suppe mit Hauswurst und Rindfleisch					1	
Sopa de sustancia	Consomé/Brühe			1			
Sopa de verduras/Gemüsesuppe	Gemüsesuppe				1		1
Sopa verde	Grüne Cremesuppe				1		
Sopa wantan	Suppe mit Wantan (aus chinesischem Weizennudelteig)	Typische Chifa-Suppe, die aus klarer Suppe besteht, zu dem gebratenes Fleisch und Gemüse hinzugefügt wird. Hauptbestandteil ist Wantan, ein chinesischer Nudelteig, der entweder als Nudel (in quadratischer Form) oder gefüllt mit verschiedenen Fleischsorten in die Suppe kommt.		1	2		
Spaghetty con gulash de ternera	Spaghetti mit Rindsgulasch			2			
Strammer Max/Pastel de carne	Hackbraten, Faschierter Braten	Siehe Pastel de carne.					
Straubalan con miel de caña/Torrejitas	Strauben (Süßspeise aus frittiertem Tropfteig) mit Zuckerrohrhonig	Tropfteig (ähnl. Palatschinkenteig) der in heißes Schmalz (Fett) in unterschiedlicher Form (als Nest oder länglich) eingetropft und goldbraun frittiert wird. Dazu wird Zuckerrohrhonig serviert. Siehe auch Torrejitas.	1X			1	
Streuselkuchen	Streuselkuchen		1				
Strudel/Strudel de plátano/Bananenstrudel/Strukel de plátano	Strudel/Bananenstrudel	In Pozuzo wird traditionell nur der Bananenstrudel gebacken, der oft einfach als Strudel oder Strukel bezeichnet wird. Mittlerweile werden auch andere Arten von Strudel zubereitet. Siehe Strudel de plátano.					
Strudel con confitura de cáscaras de cítricos	Strudel mit kandierten Zitrusfrüchten		X				
Strudel con leche	Bananenstrudel in gezuckerter Milch mit Zimt	Eine Variation des Bananenstrudels: Er wird aus festem Teig zubereitet und schließlich in Milch mit Zimt und Zucker aufgekocht und serviert.	X			2	1
Strudel de canela	Zimtstrudel		2				
Strudel de manzana/Apfelstrudel	Apfelstrudel	Der Apfelstrudel wurde erst rezent in Pozuzo eingeführt.	X	1	1		1
Strudel de plátano/Bananenstrudel/ Strudel/Strukel de plátano	Strudel/Bananenstrudel	Der Bananenstrudel existiert in Pozuzo in zwei Variationen. Eine wird in Milch gesotten (siehe Strudel con leche) und die andere aus Brotteig zubereitet.	5X	2	9	12	4
Strudel de queso	Topfenstrudel		X				
Strukel de plátano/Strudel de plátano	Strudel/Bananenstrudel	Siehe Strudel de plátano.					
Sudado de pescado	Gegarter Fisch	Der Fisch wird auf kleinem Feuer langsam im eigenen Saft und dem Saft der weiteren Zutaten (Tomate, Zwiebel etc.) gegart.			1		
Tacacho	Bananenknödel mit frittiertem Fleisch darin	Der Name leitet sich aus dem Quechua-Wort „taka chu“ (geklopft) ab. Es ist ein typisches Gericht des Amazonasgebietes und besteht aus frittierten und zerklopften Bananen. Sie werden gewürzt und zu Bällen geformt und meist gemeinsam mit Cecina serviert.	1		1		
Tallarín	Nudeln (Spaghetti)	Tallarines sind lange, mehr oder weniger dünne Nudeln (Spaghetti).	2X		7	1	
Tallarín con carne	Nudeln mit Fleisch				1		
Tallarín con carne de res	Nudeln mit Rindfleisch			1			
Tallarín con chancho	Nudeln mit Schweinefleisch			1			
Tallarín con pollo	Nudeln mit Hühnchen			1	1		

Tallarín en trozo especial	Nudelgericht			1			
Tallarín rojo	Nudeln in roter Sauce		6		2		
Tallarín saltado	Sautierte Nudeln	Zum Sautieren siehe Lomo saltado.		1	1		
Tallarín taypa	Nudeln auf chinesisch-peruanische Art			1			
Tallarín verde	Nudeln in grüner Sauce			1	1		
Tamal	Mit Maismasse gefüllte Bananenblätter oder Maishüllblätter	Der Begriff leitet sich aus dem Náhuatl Wort „tamalli“ (eingehüllt) ab. Das Gericht besteht aus Maisteig, der mit unterschiedlichen Zutaten gefüllt, anschließend (je nach Region) in Bananenblätter oder Maiskolbenhüllblätter eingewickelt und gegart wird. Diese Art der Zubereitung war bereits vor der Kolonisation in Peru verbreitet.	1		3	1	
Tamales de carne	Mit Maismasse und Fleisch gefüllte Bananenblätter oder Maishüllblätter	Siehe auch Tamal.			1		
Tamales de chancho	Mit Maismasse und Schweinefleisch gefüllte Bananenblätter oder Maishüllblätter	Siehe auch Tamal.				1	
Taypa especial	Chifa-Gericht			1			
Tirkenbrot/Pan de maíz	Maisbrot	Siehe Pan de maíz.					
Tocino	Speck		X				
Tomate relleno con ceviche de pollo	Mit Hühnchenceviche gefüllte Tomaten		X				
Torrejas de plátano/Torrejitas de plátano	Bananenkrapfen/Bananenbällchen	Die Bananenmasse wird in einen festen Teig gefüllt und in Fett herausfrittiert. Siehe auch Krapfen.	X			1	1
Torrejitas/Torrejas	Hasenohren	In Pozuzo wird der Name als spanische Übersetzung für Hasenohren und Strauben (siehe Straubalan) verwendet, die allerdings aus unterschiedlichem Teigen bestehen. Für Hasenohren wird ein fester Teig ausgewalkt, in Dreiecke oder Vierecke geschnitten und anschließend goldbraun frittiert. Beide Arten werden mit Zuckerrohrhonig, Marmelade oder Bienenhonig serviert.	5X		1	3	
Torrejitas de carne	Kleine Omelettes mit Fleisch	In Peru werden unter Torrejitas kleine frittierte Omelettes aus Eiern, Mehl und anderen Zutaten verstanden. Es ist allerdings nicht klar, was in diesem Fall gemeint war. Es könnte sich auch um Fleischkrapfen in Tirol handeln.					1
Torta	Torte		1		2		
Torta de chocolate	Schokoladentorte				1		
Torta de estilo tirolés	Tiroler Torte				1		
Torta de plátano	Bananentorte		2			1	
Tortilla	Omelette				2		
Tortilla de chancho asado	Omelette mit gebratenem Schweinefleisch			1			
Tortilla de huevo	Omelette		1		1		
Tortilla de pollo	Omelette mit Hühnchen			1			
Tortilla de verduras	Omelette mit Gemüse		2	2			
Tortillas de yuca/Kiachalan de yuca	Maniok-Kiachalan	Siehe Kiachalan de yuca.					
Tortillas de yuca saladas/Kiachalan de yuca saladas/	Pikante Maniok-Kiachalan	Siehe Kiachalan de yuca saladas.					

Trucha	Forelle (Oncorhynchus mykiss)	Die Forelle wurde über Argentinien nach Peru eingeführt und kommt in den Bächen und Flussläufen der Anden vor. Sie wird in Fischgewässern und zum Teil sogar in Brackwasser gezüchtet. In Pozuzo wird sie aufgrund des zu warmen Klimas nicht gezüchtet (außer vielleicht in höheren Lagen).		1	1		
Trucha a la parrilla	Forelle am Rost gebraten	Siehe auch Trucha.		1			
Trucha frita	Frittierte Forelle	Siehe auch Trucha.	3	5			
Tumbet	Mallorquinischer Gemüseauflauf	Die Person, die das Gericht nannte, lebte eine Zeit lang in Mallorca.			1		
Venado barriga	Wildfleisch Gericht				1		
Wantan frito	Frittiertes Wantan (chinesischer Weizennudelteig)	Wantan sind quadratische chinesische Nudeln. Sie werden mit verschiedenen Fleischsorten gefüllt, frittiert und mit verschiedenen Saucen serviert. Sie sind ein typischer Bestandteil der chinesisch-peruanischen Küche (Chifa).		1			
Wiener Schnitzel	Wiener Schnitzel	In Pozuzo wird das Wiener Schnitzel mit Kalbs-, Rind- oder Schweinefleisch zubereitet und oftmals mit Kartoffelsalat serviert. Es wurde erst rezent populär.			3	2	3
Yuca	Maniok (Manihot esculenta)	Maniok wird in Pozuzo Yuca genannt und ist eines der wichtigsten Bestandteile der Pozuziner Küche. Im Amazonasgebiet ist Maniok weit verbreitet, es gibt bis zu 50 verschiedene Varietäten. In Pozuzo werden nur "süße" Maniokvarietäten verwendet, die kaum toxische Stoffe enthalten. Maniok wird bereits seit 3.000 Jahren verwendet.			1		
Yuca asada	Gebratener Maniok	Siehe auch Yuca.				1	
Yuca cocinada/Yuca sancochada	Gekochter Maniok	Siehe auch Yuca.			2	1	1
Yuca con queso	Maniok mit Käse	Siehe auch Yuca.					1
Yuca tostada	Gerösteter Maniok/Maniok-Gröstl	Typische Pozuziner Speise, die aus gekochten und geschnittenen Manioks besteht, die über dem Feuer angeröstet werden. Sie wird oft zum Frühstück serviert. Siehe auch Yuca.	6X		3	2	1
Yucas fritas	Frittierter Maniok	Siehe auch Yuca.	29	3	1	2	2
Yucas y plátanos fritos	Frittierter Maniok und Bananen	Siehe auch Yuca.	+	2			
Zukiachalan	Kiachalan, Auszügler	Schmalzgebäck aus Hefeteig. Sie werden ringförmig frittiert und sind den Picarones/Buñuelos (deren Teig ist allerdings dünner) oder Donut ähnlich. In Pozuzo werden sie mit Marmelade serviert.	9X			1	1

Curriculum Vitae

Persönliche Daten:

Name:	Ruth Haselmair
Geburtsdatum:	28. Jänner 1980
Geburtsort:	Linz
Staatsbürgerschaft:	Österreich

Ausbildung:

2008 - 2011	Doktoratsstudium der Kultur- und Sozialanthropologie an der Universität Wien
2001 - 2006	Studium der Kultur- und Sozialanthropologie an der Universität Wien
2000	Spanischstudium, Escuela de Idiomas, Barcelona
1994 bis 1999	Höhere Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau, Garten- und Landschaftsgestaltung in Schönbrunn, Wien. Maturaabschluss

Längere Auslandsaufenthalte:

2008/2009	Neun Monate Feldforschung in Pozuzo, Peru
2004/2005	Zwei Auslandssemester in Brünn, Tschechische Republik
2001	Freiwilliges soziales Jahr in Puebla, Mexiko (ICYE)
2000	Einjähriger Spanienaufenthalt, Spanischkurse

Wissenschaftliche Publikationen:

Haselmair R. (2012): Quellen und Weitergabe von Wissen. Eine Untersuchung anhand persönlicher Netzwerkkarten. In: Michael Schönhuth, Linda Reschke und Markus Gamper (Hrsg.), Zwischen face-to-face und Web 2.0. Mit der Netzwerkperspektive zur Verbindung von Kultur und Struktur. Trier: Transcript, S. 257.

Haselmair R. (2006): Forschungsprojekte in der Entwicklungszusammenarbeit aus dem Blickwinkel der Kommission für Entwicklungsfragen (KEF) bei der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, Nord-Süd-Forschungspartnerschaften. Diplomarbeit. (http://epub.oeaw.ac.at/3840-2)

Haselmair R. (2006): Projektevaluierung ‚aus der Ferne' anhand der KEF Projekte „Die Campesino-Kulturen im politischen Wandel Zentralamerikas" (P 42) und „Die Campesino-Kulturen und der Wandel der Agrarstrukturen in Guatemala" (P 83).

Haselmair R. (2005): A critical look at the role of research in achieving the Millennium Development Goals. In: Proceedings of the KEF MDG+5 Workshop, 29. November 2005, Wien.

Wissenschaftliche Beiträge bei Konferenzen (Präsentationen und Poster):

Haselmair R. (2011): Das „kulinarische" Gedächtnis der österreichisch-deutschen Siedlung Pozuzo in Peru. Tagung der Deutschen Gesellschaft für Völkerkunde (DGV), 14. - 17. September 2011, Wien.

Haselmair R. (2010): Das kollektive Gedächtnis der österreichisch-deutschen Kolonie Pozuzo in Peru. In: Philipps-Universität Marburg, 5. Treffen deutschsprachiger Südamerika- und KaribikforscherInnen, 29. September - 3. Oktober 2010, Marburg, Deutschland.

Haselmair R., Pirker H., Kuhn E., Vogl R.C. (2010): Ego-network cards as tool for studying transmission of local culinary and medicinal knowledge of Tyrolean's who emigrated to Peru, Australia and Brazil, Sunbelt XXX, June 29 - July 4, 2010, Riva del Garda, Italien.

Haselmair R., Kuhn E., Pirker H., Vogl R. C. (2009): Visualization of sources of local knowledge of Tyroleans who emigrated to Peru, Australia and Brazil using ego-network cards. Oral presentation for the conference “Visualisierung Sozialer Netzwerke“ May 1, 2009, Munich, Deutschland.

Kuhn E., Pirker H., Haselmair R., Schunko C., Vogl R. C. (2009): Tyrolean Emigrants Knowledge about plant species used for culinary purposes in Treze Tílias, Brazil. Poster presented at the 50th Annual Meeting of the Society for Economic Botany, May 30 - June 8, 2009, Charleston, South Carolina, USA.

Pirker H., Kuhn E., Haselmair R., Vogl R. C. (2009): Tyrolean Emigrants Knowledge. Local knowledge of medicinal plants in Austria, Australia, Brazil and Peru. Poster presented at the 50th Annual Meeting of the Society of Economic Botany, May 31 - June 4, 2009, Charleston, South Carolina, USA.

Kuhn E., Pirker H., Haselmair R., Vogl R. C. (2009): Tyrolean Emigrants Knowledge about plant species. The transformation and transmission of local knowledge of Tyroleans who have immigrated to Brazil, Peru and Australia. Poster presented at the inaugural meeting of the Society of Economic Botany, March 14 - 15, 2009, Ghent, Belgien.

Pirker H., Kuhn E., Haselmair R., Vogl R. C. (2009): Tyrolean Emigrants Knowledge. The transmission and transformation of local knowledge of plants in cuisine of Tyroleans who have immigrated to Australia, Brazil and Peru. Poster presented at the Workshop “Food and Migration”. SOAS Centre for Migration and Diaspora Studies; SOAS Food Studies Centre; Sussex Centre for Migration Research. February 2 - 3, 2009, Brunei Gallery, SOAS London, UK.

Wissenschaftliche Vorträge (Invited Lectures)

Haselmair R. (2010): Erhebung von Wissensquellen Tiroler Emigranten in Australien, Brasilien und Peru anhand persönlicher Netzwerkkarten. In: Soziale Netzwerkanalyse - Netzwerke in Medien und kulturellen Prozessen. Interdisziplinäre Ringvorlesung, January 13, 2010, Universität Trier, Deutschland.

Wissenschaftliche Beiträge zu Kursen oder Vorlesungen anderer

Haselmair R. (2011) Theoretische und praktische Einführung in die Soziale Netzwerkanalyse. Vortrag in der Lehrveranstaltung von Susanne Kummer “Projekt: ÖLW und regionale Entwicklung” an der Universität für Bodenkultur, Wien, WS 2011.

Vogl C. R., Haselmair R. (2010) The assessment of traditional ecological knowledge systems by social network analysis. Lecture at the Erasmus IP "Biocultural Diversity: Concepts and Interdisciplinary Methods with special focus on Local Peoples and Migrants in Europe" at the University of Kent, Centre for Biocultural Diversity, School for Anthropology and Conservation, April 22, 2010, Canterbury, UK.

Populärwissenschaftliche Publikationen

Kuhn E., Pirker H., Haselmair R., Vogl C. R. (2011) Veränderung von Wissen bei Tiroler Auswanderern in Peru, Brasilien und Australien. Teil 2: Palmbuschen - Tiroler Brauch fern von Tirol. Tiroler Heimatblätter 2, 76-80, Innsbruck.

Kuhn E., Pirker H., Haselmair R., Vogl C. R. (2011) Veränderung von Wissen bei Tiroler Migranten und Migrantinnen in Peru, Brasilien und Australien. Teil 1: Einführung - Projektvorstellung. Tiroler Heimatblätter 1, 2-7, Innsbruck.

Haselmair R., Kuhn E., Pirker H., Vogl C. R. (2010) Interdisziplinarität – Beispiel einer wissenschaftlichen Zusammenarbeit. Paradigmata 1, Wien.

Gosch C., Haselmair R. (2009): Das Dorf Pozuzo - Österreichische Auswanderer im Urwald Perus. Obst-Wein-Garten, 12/2009, 28-29.