



universität  
wien

# DIPLOMARBEIT

**„Wenn ich das esse, fühle ich mich zu Hause“.**

**Zur Bedeutung von Kochen und Essen für junge Flüchtlinge.**

Verfasser

Valentin Amlinger

angestrebter akademischer Grad

Magister der Philosophie (Mag. phil.)

Wien, 2012

Studienkennzahl:

A 307

Studienrichtung:

Kultur- und Sozialanthropologie

Betreuerin:

Dr. Gabriele Weichart



# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Einleitung</b> .....	<b>1</b>
1.1. Forschungsfragen .....	1
1.2. Methodische Vorgangsweise.....	2
1.3. Aufbau der Arbeit.....	3
1.4. Forschungsstand .....	4
1.5. Persönliche Motivation .....	4
<b>2. Theoretischer Zugang</b> .....	<b>7</b>
2.1. Identität.....	7
2.1.1. Ethnizität .....	8
2.1.2. Identität im Kontext von Flucht und Migration .....	9
2.1.3. Identität und Essen .....	11
2.1.4. Essen als <i>marker of difference</i> .....	14
2.2. Soziale Funktionen von Essen im Kontext von Migration .....	15
2.2.1. Essen bietet Struktur und Halt.....	16
2.2.2. Verbindende Funktionen .....	17
2.2.3. Erinnerung.....	18
2.3. Relevante Forschungsarbeiten.....	21
<b>3. Methodik</b> .....	<b>25</b>
3.1. Die Konstruktion des Feldes .....	25
3.2. Feldzugang .....	26
3.3. Datenerhebung .....	27
3.4. Datenauswertung.....	30
<b>4. Forschungsfeld</b> .....	<b>31</b>
4.1. AsylwerberInnen, Asylberechtigte und deren Rahmenbedingungen.....	31
4.2. Die InformantInnen .....	32
<b>5. Ergebnisse</b> .....	<b>34</b>
5.1. Die sozialen Funktionen von Essen .....	34
5.1.1. Essen in Gemeinschaft .....	35
5.1.2. Wertschätzung.....	39
5.1.3. Bindung .....	43
5.2. Essen und Identität .....	45
5.2.1. Identitätsmarker.....	46
5.2.2. Marker of difference.....	47
5.2.3. Präferenzen.....	53
5.2.4. Authentizität .....	54
5.2.5. Ethnizität .....	56
5.3. Speisen aus der Heimat .....	58
5.3.1. Speisen aus der Heimat in der alltäglichen Koch- und Esspraxis .....	58
5.3.2. Beschaffungsstrategien.....	64
5.3.3. Erinnerung.....	66

5.4	Veränderung des Essens .....	70
5.4.1	Traiskirchen – Kulturschock Essen.....	71
5.4.2	Unterschiede und der Umgang damit.....	75
5.4.3	Natur vs. Supermarkt.....	84
<b>6.</b>	<b>Konklusion .....</b>	<b>89</b>
<b>7.</b>	<b>Literatur .....</b>	<b>97</b>
<b>8.</b>	<b>Abbildungsverzeichnis .....</b>	<b>101</b>
<b>Anhang</b>	<b>.....</b>	<b>1</b>

## **1. Einleitung**

Alle Menschen essen. Wir essen, weil wir essen müssen. Der menschliche Körper benötigt Nahrung um mit der, zum Leben und Überleben, nötigen Energie versorgt zu werden. Jedoch ist die biologisch-physikalische Bedeutung von Essen bei weitem nicht die Einzige. Essen hat sehr ausgeprägte soziale und kulturelle Funktionen. Das, was wir essen, markiert auch wer wir sind, wo wir herkommen und was wir sein wollen (vgl. Belasco 2008: 1). Essgewohnheit, also was und wie gegessen wird, ist immer auch ein Ausdruck persönlicher und kultureller Identität. Geschmack, persönliche Vorlieben oder Abneigungen sind erlernt und stehen in direktem Zusammenhang mit Erlebtem. Geschmack ist immer auch eng mit Erinnerungen verknüpft. Die vorliegende Arbeit soll den Stellenwert der sozialen Dimension von Essen am Beispiel junger Flüchtlinge aufzeigen. Insbesondere soll die soziale Funktion von Essen in der von Unsicherheiten und Wandel geprägten Lebensphase junger AsylwerberInnen und anerkannter Flüchtlinge untersucht werden. Das Feld erschließt sich nicht, wie bei einigen anderen Studien zu Migration und Essen, aus einer homogenen Gruppe von MigrantInnen mit derselben ethnischen Zugehörigkeit (vgl. Mata Codesal 2008, 2010, Frost 2008, Harbottle 1997), sondern aus Flüchtlingen, die aus verschiedenen Weltregionen nach Österreich gekommen sind. Das Gemeinsame der InformantInnen ist also nicht deren Herkunft, sondern deren sozialer und rechtlicher Status als Asylwerber und Asylberechtigte und die damit verbundenen Lebensumstände. Alle InformantInnen haben ihre Heimat alleine ohne Familienangehörige verlassen. Die vorliegende Arbeit will erklären, wie Kochen und Essen individuell in der gegebenen Situation praktiziert und bewertet wird. Unter anderem soll aufgezeigt werden, welche Bedeutung und Wichtigkeit es für die Einzelnen hat, die Möglichkeit zu haben, Speisen aus der Herkunftsgesellschaft kochen und essen zu können. Diese Arbeit zeigt, dass dies gerade bei Menschen mit Fluchterfahrung eine besondere Rolle spielt.

### **1.1. Forschungsfragen**

Die forschungsleitende Fragestellung der vorliegenden Arbeit ist die Frage nach der Bedeutung von Kochen und Essen für die befragten jungen Flüchtlinge in Wien und Umgebung. Das Hauptinteresse liegt an der Rolle, welche die tägliche Koch- und Esspraxis der jungen Flüchtlinge in deren jeweiligen Lebenssituation spielt. Es soll erhoben werden, was die handlungsleitenden Strategien sind, die hinter der Koch- und Esspraxis liegen. So sollen die sozialen und kulturellen Funktionen der Produktion und Konsumtion von Speisen

anschaulich gemacht werden. Die Lebenssituation von Flüchtlingen ist durch das unfreiwillige Verlassen der Heimat und ihres sozialen Umfeldes sowie das Eintreten in ein zu Beginn noch fremdes Umfeld mit anderen gesellschaftlichen Normen von Unsicherheit geprägt. Hier soll erläutert werden, wie und in welcher Form die Esspraxis eingesetzt wird, um mit der Situation als Flüchtling zurecht zu kommen und ein Gefühl von Sicherheit zu erlangen. Um diesen Fragen nachzugehen, habe ich folgende Forschungsfragen entwickelt:

Welche Bedeutung hat das Kochen und Essen von Speisen aus der Herkunftsgesellschaft für die beteiligten jungen Flüchtlinge?

Inwiefern dient die Koch- und Esspraxis als *marker of difference* und somit als identitätsstiftend?

Wie werden einzelne Gerichte von den AkteurInnen bewertet?

Welche Rolle spielt Authentizität beim Kochen und Essen?

Welche handlungsleitenden Strategien liegen hinter der täglichen Koch- und Esspraxis?

Wie werden Esstraditionen individuell in den Alltag eingebaut?

Inwiefern bieten Esstraditionen Halt und Sicherheit bei den Beteiligten?

## **1.2. Methodische Vorgangsweise**

Diese Diplomarbeit ist eine großteils empirische Arbeit mit explorativer Vorgangsweise. Zu Beginn stand mein persönliches Forschungsinteresse an der Bedeutung von Kochen und Essen für junge Flüchtlinge. Zur Konstruktion des Feldes setzte ich mich mit verschiedenen Betreuungseinrichtungen für junge AsylwerberInnen in Verbindung und trat so mit Flüchtlingen, die gerne kochen, in Kontakt. Andere lernte ich bei meiner Teilnahme bei interkulturellen Kochprojekten kennen. Beim gemeinsamen Kochen und Essen bei den diversen Projekten sowie im privaten Rahmen führte ich bereits teilnehmende Beobachtungen durch, entwickelte anhand der ersten Erfahrungen im Feld die Forschungsfragen und erstellte einen Interviewleitfaden. Durch eine mehrmonatige Kennenlernphase, in der ich die Flüchtlinge regelmäßig traf, konnte ich Vertrauen zu den sieben InformantInnen aufbauen und Interviewtermine vereinbaren. Die Interviews führte ich, orientiert am erstellten und immer wieder ergänzten Leitfaden, sehr offen. Anschließend wurden alle Interviews transkribiert. Nach mehrmaligem Durchlesen der Transkripte erstellte ich erste Kategorien für die Analyse. Mit Hilfe des Datenauswertungsprogramms *atlas.ti* kodierte ich alle Interviews und

Feldnotizen sowie Interviewprotokolle und orientierte mich dabei an der Analyse von Leitfadeninterviews von Schmidt (vgl. Schmidt 447-456). Die Ergebnisse der Analyse gliederte ich nach den entwickelten Haupt- und Unterkategorien und unterlegte diese mit exemplarischen Zitaten aus den Interviews. Parallel dazu suchte ich in der zuvor recherchierten Literatur nach Stellen, mit welchen ich meine Forschungsergebnisse diskutieren und theoretisch untermauern konnte.

### **1.3. Aufbau der Arbeit**

Im ersten theoretischen Teil werden für diese Forschung wichtige Themen und Konzepte abgehandelt. Begriffe wie Identität, Ethnizität, und Erinnerung werden definiert und aus der Perspektive der *Anthropology of Food* beleuchtet und diskutiert. Die verschiedenen sozialen und kulturellen Funktionen von Kochen und Essen werden aus der vorhandenen Literatur erhoben und diskutiert. Im Weiteren wird der aktuelle Forschungsstand zu den relevanten Themen erhoben und mit dem vorliegenden Thema in Verbindung gesetzt.

Im folgenden Methodikkapitel wird der Forschungsverlauf detailliert dargelegt. Es wird beschrieben, wie der Zugang zum Forschungsfeld aufgebaut und nach welchen Kriterien das Feld gewählt und eingegrenzt wurde. Im Weiteren wird der Verlauf der Datenerhebung durch teilnehmende Beobachtung und semistrukturierte narrative Interviews beschrieben und die Methodenwahl begründet. Der finale Teil des Methodikkapitels widmet sich der Datenauswertung. Hier werden die einzelnen Schritte der Datenanalyse beschrieben und reflektiert.

Im vierten Kapitel wird das Forschungsfeld, die befragten jungen Flüchtlinge und deren Lebenskontext, vorgestellt. Kurz wird auf die Rahmenbedingungen von AsylwerberInnen eingegangen. Im Anschluss werden die einzelnen InformantInnen vorgestellt. Hier wird deren biographischer Hintergrund, deren Herkunft sowie die momentane Lebenssituation in Österreich kurz beschrieben.

Im fünften Kapitel werden die Ergebnisse der Forschung dargestellt. Diese sind in sechs Hauptkategorien und dazugehörige Unterkategorien gegliedert.

In der Konklusion werden die Ergebnisse nochmals zusammengefasst und mit den vorausgegangenen Forschungsfragen verbunden.

#### **1.4. Forschungsstand**

In der Anthropology of Food, dem Subfeld der Kultur- und Sozialanthropologie, wurde der Bereich des Essens schon vielfältig untersucht. Klassische Ethnographien in diesem Feld befassen sich mit Themen wie einzelnen Lebensmitteln, Essen und sozialer Wandel, Nahrungsunsicherheit, Rituale in Verbindung mit Essen oder Identität und Essen. Die drei Letztgenannten gehören zu den am meisten untersuchten Feldern (vgl. Mintz & Du Bois 2002). Auch die vorliegende Arbeit untersucht die Funktion, die Essen bei der Identitätskonstruktion der befragten Flüchtlinge spielt. Hierbei bezieht sich diese Arbeit auf Werke von E. N. Anderson (2005) und Warren Belasco (2008). Im Bereich der Flucht und Migration gibt es einige Studien, die die Rolle von Ernährung untersuchen oder, über Essgewohnheiten die Lebensformen von MigrantInnengruppen analysieren. So beschreibt eine Forschungsarbeit von Nicola Frost, wie eine Gruppe von indonesischen Frauen in Sydney durch die Organisation eines indonesischen Kochkurses zu *Empowerment* kommt (vgl. Frost 2008). Eine weitere Studie in diesem Bereich stammt von Diana Mata Codesal. Diese untersucht die Rolle von Speisen aus der Heimat bei ecuadorianischen MigrantInnen in New York, London und einer Kleinstadt in Spanien (vgl. Mata Codesal 2008, 2010). Lynn Harbottle untersucht die Essgewohnheiten und deren Veränderung von iranischen MigrantInnen in Großbritannien (vgl. Harbottle 1997).

#### **1.5. Persönliche Motivation**

David, ein junger Asylwerber afrikanischer Herkunft, ist Darsteller in „Die Reise“, Jakline Kornmüllers Volkstheaterproduktion 2011/12, bei der Menschen mit Migrations- und Fluchterfahrung ihre Geschichten erzählen. Auf der Bühne erzählt er, dass es in dem Asylheim in Niederösterreich, in dem er seit zwei Jahren lebt, jeden Tag Reis und Fleisch zu essen gibt, jeden Tag nur Reis und Fleisch, nie etwas anderes. Das wiederholt er oft und sagt, dass dies für ihn und alle anderen Bewohner dort ein Problem sei und sie keine Möglichkeit haben, für sich selbst zu kochen. Anschließend kommen alle anderen Darsteller und erzählen gleichzeitig und sehr enthusiastisch von ihren Lieblingsspeisen aus ihrer jeweiligen Heimat. Es ist ein lautes Wirrwarr von vielen Stimmen, das die Vielfalt der Speisen, die in Verbindung mit der jeweiligen persönlichen Identität stehen, symbolisiert. David wohnt in einer Pension, die Asylwerber unterbringt. Die Betreiber kochen für alle BewohnerInnen, die dort keine Möglichkeit haben, für sich selbst zu kochen. In einem Gespräch mit David erzählt er mir, dass es für ihn sehr wichtig wäre, seine eigenen Speisen für sich selbst kochen zu können. Er



meint, dass Kochen für ihn Freiheit bedeutet und dass er sich durch seine Situation in dem Heim unfrei fühlt. Er sagt, dass man für Kinder kocht, weil diese noch nicht für sich selber kochen können, er und seine MitbewohnerInnen in dem Heim seien jedoch erwachsene Menschen und sollten das Recht haben, für sich selbst kochen zu können.

Ich möchte mit dieser Arbeit die verschiedenen Funktionen von Kochen und Essen für junge Flüchtlinge darstellen und so dessen Bedeutung hervorheben. Anhand der empirischen Beispiele soll die wichtige Rolle, die Kochen und Essen in diesem Feld einnimmt, verständlich gemacht werden.

Ich verfüge über großes Interesse an Essen im Allgemeinen. So lange ich mich erinnern kann, war mir gutes Essen wichtig. Spezielle Speisen wie beispielsweise Suppen von meiner Großmutter haben bei mir schon als Kind einen besonderen Stellenwert gehabt. Im Laufe meiner Jugend habe ich mir dann das Kochen selbst beigebracht und so mein Interesse an verschiedenen Zutaten und Geschmacksrichtungen verfeinert. Seit dieser Zeit war es für mich immer besonders spannend, über den eigenen Tellerrand zu sehen. So war und bin ich sehr neugierig, was andere Menschen kochen und essen und immer bereit, Neues zu kosten. Im Laufe des Studiums der Kultur- und Sozialanthropologie ist das Interesse an der sozialen und kulturellen Dimension des Essens hinzugekommen. In verschiedenen Lehrveranstaltungen zu den Themenbereichen Essen und Konsum lernte ich diesen Bereich sozialwissenschaftlich theoretisch einzubetten. Gleichzeitig habe ich mich auch für die Politik von Nahrung und Lebensmittelsystemen zu interessieren und auch zu engagieren begonnen. So bin ich auf die *Slow Food* Bewegung aufmerksam geworden, war als Delegierter bei dem großen internationalen *Slow Food* Treffen *Terra Madre* 2010 in Turin, wurde Mitglied der Wiener Food Coop *d'Speis*, einer selbstorganisierten Lebensmittelkooperative und war Delegierter beim *Europäischen Nyeleni Forum* für Ernährungssouveränität 2011 in Krems. Seit 2011 bewirtschafte ich gemeinsam mit FreundInnen eine Selbsternteparzelle, auf der wir unser eigenes Gemüse anbauen. Durch meine umfassende soziale, kulturelle, politische und auch praktische Auseinandersetzung mit Essen, war es für mich klar, dass ich meine Diplomarbeit zu diesem Themenbereich schreiben möchte.

Mit der Flüchtlingsthematik und insbesondere mit der Lebenssituation von jungen unbegleiteten AsylwerberInnen in Österreich beschäftigte ich mich seit dem Ende meiner Schulzeit und im Laufe des Studiums immer wieder. Meine Jahresarbeit, die Abschlussarbeit der 12. Klasse in der Waldorfschule, widmete ich diesem Thema. Der Kontakt und Austausch mit Asylsuchenden interessierte und berührte mich seitdem immer wieder. Als ich von dem

Projekt der *Slow Food Wien Cooks*, bei dem eine *Slow Food* Köchin gemeinsam mit jungen Flüchtlingen und anderen MigrantInnen Speisen aus deren Herkunftsländern kocht, erfuhr, kam ich zum ersten Mal auf die Idee, mein Diplomarbeitsthema in diesem Bereich anzusiedeln. Nachdem ich mir verschiedene interkulturelle Kochprojekte wie *Grenzenlos Kochen* oder die Kochkurse des Vereins *KAMA*, die mit Flüchtlingen arbeiten, ansah, erkannte ich die Schnittstelle der beiden Interessensgebiete Essen und Flüchtlinge und wollte mir mit der vorliegenden Diplomarbeit genauer ansehen, welche Rolle Essen im Leben von jungen Flüchtlingen spielt. Auch wenn der Fokus dieser Arbeit mehr auf der Essens- und Konsumforschung in der Kultur- und Sozialanthropologie und weniger auf der Migrations- und Fluchthematik liegt, möchte ich hier zu einem positiveren Bild von Flüchtlingen beitragen. Das Berichten über das Kochen und Essen, einem wesentlichen alltäglichen Teil des Lebens von den befragten jungen Flüchtlingen, sowie über die Dokumentation ihrer damit verbundenen Probleme und Fähigkeiten und Wünsche soll zu deren besserem Verständnis beitragen.

## 2. Theoretischer Zugang

In diesem Kapitel werden alle für diese Forschungsarbeit relevanten Begriffe definiert sowie die wesentlichen Theorien vorgestellt und diskutiert. Am Ende dieses Kapitels wird ein Überblick über den Stand der Forschung gegeben, wobei drei Studien detaillierter vorgestellt werden.

### 2.1. Identität

Der Begriff Identität kommt aus dem Lateinischen und bedeutet wörtlich ‘dasselbe seiend’. Der Terminus stammt ursprünglich aus der Philosophie und der Mathematik. Heute beschreibt er, im alltäglichen wie auch im fachlichen Bereich, Aspekte des ‘Selbst’ von Personen und Gruppen (vgl. Gingrich 2011: 143). Der Identitätsbegriff ist aber auch ein mehrdeutiger. So bezieht er sich einerseits auf die Einzigartigkeit und die Individualität, die eine Person von anderen unterscheidet. Andererseits meint Identität auch Faktoren der Gleichheit, durch die sich verschiedene Personen zusammengehörig fühlen oder wodurch Personen Gruppen zugeordnet werden. Der Begriff kann nicht nur auf Einzelpersonen, sondern auch auf Gruppen oder Institutionen, also kollektiv angewendet werden (vgl. Byron 1996: 292).

Gingrich kommt, aus die ethnologischen Lehrmeinungen zusammenfassend, zu folgender Definition, auf die ich mich in dieser Arbeit stützen möchte:

„Identität meint kollektive und persönliche, multiple und kontradiktorische Subjektivitäten und Subjektbewegungen, die sowohl ‘Unterschiede zu Anderen’ wie ‘Dazugehören zu Ähnlichen’ einschließt“ (Gingrich 2005: 40).

In diesem Konzept sind unterschiedliche und veränderliche Teilidentitäten in verschiedenen Dimensionen miteinander verwoben. Gingrich spricht hier von fluiden Teilidentitäten.

„Diese konstituieren sich einerseits im Wechselspiel von Fremd- und einem hohen Maß an Eigenzuschreibungen. Letztere umfassen sowohl kognitive wie affektive und emotionale Inhalte. Andererseits artikuliert sich dies stets in sozialen Kontexten und partiellen Verbindungen, die mit den Gesamtfeldern von sozialer Interaktion und Zirkulation verwoben sind“ (Gingrich 2005: 40).

Wie sich hier zeigt, ist das kultur- und sozialanthropologische Identitätskonzept ein komplexes, das sich kontradiktorisch, mit unterschiedlichen Dimensionen miteinander verwobener Teilaspekte konstruiert.

Auf die Bedeutung von sozialen Aspekten für den anthropologischen Identitätsbegriff hat Marilyn Strathern hingewiesen. Wie Gingrich beschreibt stellt Strathern klar, „*dass sich auch*

*persönliche Identität immer nur über soziale Interaktionen und über deren praktischen Teilverbindungen zu Anderen hin konstituiert*“ (Gingrich 2005: 39). Strathern sieht persönliche Identitäten untrennbar von sozialen Verbindungen, Kontexten und Praktiken. In der sozialen Sphäre, in der die persönlichen und kollektiven Identitäten ausgehandelt und konstruiert werden, zirkulieren auch Waren, Dienstleistungen, Informationen usw. (vgl. Gingrich 2005: 39). So steht persönliche und kollektive Identität in unmittelbarem Zusammenhang mit der sozialen Interaktion verschiedener Identitäten.

Wegen der stark inflationären Verwendung des Identitätsbegriffs, welche als *„sprachlicher Reflex auf die Gleichzeitigkeit von umfassender Globalisierung aller Lebensbereiche und von zunehmender Entwurzelung“* (Gingrich 2011: 144) gesehen wird, rät Gingrich zu einem sparsamen und sorgfältigen Umgang mit dem Wort Identität. Für wesentlich hält Gingrich, dass beim Identitätsbegriff immer sowohl das Zugehörigsein als auch das Anderssein gleichzeitig mitgedacht werden (vgl. ebd.).

### **2.1.1. Ethnizität**

Der Begriff der Ethnizität wird im Lexikon der Globalisierung wie folgt definiert:

„Ethnizität bezeichnet die soziale und ideelle Konstruktion einer kollektiven Identität, die sich auf breit verankerte Vorstellungen von einem gemeinsamen Ursprung und einer gemeinsamen Kultur sowie auf kulturelle Unterschiede zu anderen gründet“ (Comaroff/Comaroff 2011: 68).

Somit ist das Phänomen der Ethnizität ein relationales, bei dem es oft zur Aufwertung der eigenen Gruppe und zur Abwertung von anderen Gruppen kommt (vgl. ebd.). Die Basis von Ethnizität stellen demzufolge kulturelle und ethnische Identität dar, die sich über das Betonen des Gemeinsamen und die Abgrenzung von Anderen konstituieren.

Andre Gingrich stellt auch im öffentlichen, außerwissenschaftlichen Bereich ein verstärktes Interesse an Fragen der Ethnizität fest. Neben dem Thema der Migrations- und Flüchtlingsbewegungen und des nationalen Selbstverständnisses, welches innerhalb des EU-Integrationsprozesses verstärkt ethnische und nationale Fragen aufwirft, identifiziert Gingrich den *„neuen Exotismus“* als Grund für das öffentliche Interesse an Ethnizitätsfragen. Dieser Exotismus speist sich *„aus teils ästhetischer, teils abenteuerlustiger, manchmal aber auch aus voyeuristischer Neugier am Fremden“* (Gingrich 2001: 100). Das Interesse und die Neugier an dem Fremden zeigen sich auch in der vorliegenden Arbeit als Möglichkeit für die befragten Flüchtlinge, mit der Aufnahmegesellschaft in Kontakt zu treten (siehe Kapitel

5.1.1). In seinem Artikel *Ethnizität für die Praxis* (2001) führt Gingrich sieben verschiedene Thesen zum besseren Verständnis von Ethnizität an. An dieser Stelle möchte ich einige, für diese Arbeit relevante Punkte hervorheben. Ethnizität ist nicht mit Nationalität gleichzusetzen. Während Nationen politische Gemeinschaften sind, überschreitet Ethnizität oft nationale Grenzen. Des Weiteren sind auch Ethnizität und Kultur nicht identisch. Ethnizität stellt ein Beziehungsgeflecht dar, das Aspekte beteiligter Kulturen bedient und beeinflusst und diese mit anderen äußeren Einflüssen kombiniert. Schließlich betont Gingrich den dynamischen Charakter von Ethnizität. So variiert Ethnizität immer den jeweiligen Umständen entsprechend und ist daher nie überall gleich. Auch auf dem zeitlichen Horizont entwickelt und verändert sich Ethnizität (vgl. Gingrich 2001: 102-107).

Stuart Hall unterscheidet in seinem Artikel *Cultural Identity and Diaspora* (2003) zwei Formen von kultureller Identität. Bei der ersten Form konstruiert sich Identität aufbauend auf von Individuen kollektiv geteilter Geschichte, verbunden mit einer gemeinsamen ethnischen Herkunft welche als fix und stabil betrachtet wird (vgl. Hall 2003: 233). Die zweite Sichtweise auf kulturelle Identität ist nach Hall eine unstabilere und widersprüchlichere, die sich auf verschiedene Gleichheiten wie auch Differenzen stützt. Diese Form kultureller Identität ist eine dynamische und beinhaltet sowohl das Sein als auch das Werden. Der Einfluss der Vergangenheit ist gleich groß wie jener der Zukunft. Hierbei betont Hall, dass kulturelle Identitäten zwar eine historische Grundlage haben, jedoch ständigen Transformationen unterlegen sind. „*Far from being eternally fixed in some essentialized past, they are subject to the continuous ‘play’ of history, culture and power*” (Hall 2003: 236). Diese Form kultureller Identitäten lässt sich gut für die in dieser Arbeit beforschten jungen Flüchtlinge, deren Lebensumstände starken Veränderungen unterworfen sind, anwenden.

### **2.1.2. Identität im Kontext von Flucht und Migration**

Der Identitätsbegriff ist ein Krisenbegriff. Immer dann, wenn alltägliches und gewohntes Handeln und die dahinterliegende Struktur und der Handlungskontext Veränderungen unterworfen ist, stellen sich ganz besonders Fragen wie „Was bin ich“ und „Wohin gehöre ich?“, die zur Zuschreibung individueller und kollektiver Identität führen (vgl. Riegler 2005: 15). Durch Flucht oder Migration können gewohntes Handeln und deren Rahmenbedingungen irritiert werden. Dies kann in weiterer Folge zu den Fragen nach der kollektiven und persönlichen Identität führen (vgl. Krist/Wolfsberger 2009: 164). So konstatiert auch Gerd Baumann, dass „*Veränderungen in der Bestimmung des Selbst*“ am deutlichsten bei jenen

Bevölkerungsgruppen beobachtet werden können, die sich durch Migration in die Diaspora in neue Kontexte begeben und im Zusammenhang damit ihre kollektive Geschichte neu interpretieren. Baumann sieht kollektive Identitäten als „*diskursive Konstrukte*“, die unterschiedlich eingesetzt werden können. So sieht er Menschen, die in der Diaspora leben, als fähig und auch gezwungen, unterschiedliche Identitäten in verschiedenen Situationen individuell einzusetzen. So werden in einer Situation ethnische Zugehörigkeit und kulturelle Unterschiede hervorgehoben und in anderen Situationen neue, hybride Identitäten benutzt (vgl. Baumann 1998: 288).

Gerade bei Flüchtlingen kommt, durch die Erfahrung der Flucht, der dynamische Charakter von Identität besonders zum Ausdruck. Durch die Grenzüberschreitungen, die damit einhergehenden Veränderungen und das Einleben in einer neuen kulturellen Umgebung werden bisherige Identitäten in Frage gestellt und neue gebildet oder die alten verstärkt. Die Lebensbedingungen in der Aufnahmegesellschaft haben hierbei einen wesentlichen Einfluss auf die Entwicklung neuer Identitäten von Flüchtlingen (vgl. Tošić et al. 2009: 117).

Tošić et al. kritisieren, dass mit dem Begriff „Flüchtling“ vielen unterschiedlichen Personen eine einheitliche Identität zugeschrieben wird. Dadurch gehen einzelne und wichtige Aspekte, wie kulturelle, ethnische, geschlechtliche oder historische Faktoren, verloren (vgl. Tošić et al. 2009: 118).

Ruth Kronsteiner spricht von einer Migrationskrise, die MigrantInnen durchmachen, wenn sie in die neue Umgebung kommen. Hierbei handelt es sich um eine Reaktion auf die Migration, die mit einer Beeinträchtigung der eigenen Identität einhergeht. Das eigene Wohlbefinden ist stark von einer Lösung dieser Krise abhängig. Wenn MigrantInnen in ihre neue Umgebung kommen, werden von ihnen die kulturellen Unterschiede und Gemeinsamkeiten, die zwischen ihrem Herkunftsort und dem neuen Ort bestehen, untersucht. Dabei wird eigenes kulturelles Wissen und Kompetenz auf die Anwendbarkeit in der neuen Umgebung überprüft. Dadurch werden die Unterschiede und der damit einhergehende Verlust bewusst gemacht. Durch den Verlust von vielem Gewohnten kommt es auch zu einem Bruch der eigenen Identität. „*Zur Verteidigung ihrer Identität müssen die guten inneren Bilder von sich selbst, nahestehenden Menschen, des Herkunftsortes und der Herkunftskultur reaktiviert werden*“ (Kronsteiner 2009: 329). Ich denke, dass in dieser Phase speziell für Flüchtlinge Speisen und damit verbundene Geschmäcker aus der Herkunftskultur von großer Bedeutung sind. Dies zeigt sich auch in der Analyse der vorliegenden Forschungsarbeit (siehe 5.3ff).

### 2.1.3. Identität und Essen

„Sag mir, was du isst, und ich sag dir, wer du bist.“ Dieser von dem französischen Gastrosophen Brillat-Savarin 1826 geprägte und oft zitierte Aphorismus zeigt knapp und deutlich die zentrale Bedeutung, die Essen in unserem Verständnis von Identität hat (vgl. Caplan 1997: 9).

Wie obenstehend erörtert, wird unsere Identität über das Dazugehören und das Abgrenzen konstruiert, ausgehandelt und kommuniziert. Einen wesentlichen Identitätsmarker stellt daher auch die Essgewohnheit dar. Durch das, was und wie wir essen, kommunizieren wir, wer wir sind, wo wir herkommen und was wir sein wollen (vgl. Belasco 2008: 1).

#### Exkurs: Belascos Kulinarisches Dreieck

Warren Belasco schlägt in seinem Buch *Food: The Key Concepts* zur Analyse von Essgewohnheiten das kulinarische Dreieck vor. An den drei Eckpunkten stehen Identität, *Convenience* und Verantwortung. In der Entscheidung von Menschen darüber, was sie essen, ist für Belasco ein Aushandeln zwischen den Vorgaben der Identität und *Convenience* ausschlaggebend. Einen etwas geringeren Einfluss schreibt er der Verantwortung zu (vgl. Belasco 2008: 7f).

Identität hat also einen wichtigen Einfluss auf die Essgewohnheiten und die Entscheidung darüber, was wir essen. Nach Belascos Definition beinhaltet Identität im Bezug auf Essen Überlegungen zu persönlichen Präferenzen, Genuss, Kreativität und darüber, wer wir sind und wo wir uns befinden. Faktoren wie Geschmack, Familie, ethnischer Hintergrund und persönlicher Erinnerung spielen hier eine ebenso wichtige Rolle. Als kulturelle Aspekte von Identität führt Belasco geteilte Vorstellungen von Werten, Ideen, einem guten Leben sowie spezielle Präferenzen und Praktiken des Essens, die sich von anderen Gruppen unterscheiden, an. Auch Gender spielt hier eine Rolle, so gibt es beispielsweise Speisen, die kulturell männlich oder weiblich zugeordnet werden. Kulinarische Identitätsmerkmale werden in der Kindheit geformt und sind stark verwurzelt in Traditionen und Gruppenzugehörigkeit. Sie geben vor, was authentisch ist, wie etwas gegessen wird und was man mag. Fragen der Identität können bei der Ernährung daran untersucht werden, was Menschen essen, wann und wo sie die Nahrung zu sich nehmen und was sie nicht essen. Weitere wichtige Fragen sind hier, wie Menschen über ihr Essen denken, wie das Essen sozial eingesetzt und wie es repräsentiert wird (vgl. Belasco 2008: 8).

*Convenience*, neben Identität der zweite ausschlaggebende Faktor in der Essensentscheidung, stellt gewissermaßen die Rahmenbedingung der Produktion, Distribution und Konsumtion von Nahrungsmitteln dar. Hierbei sind die Verfügbarkeit von Ressourcen, deren Kosten sowie die Einfachheit der Zubereitung wesentliche Faktoren. Diese sind weiters abhängig von dem Vorhandensein von Zeit, Energie, dem nötigen Wissen und Kompetenzen. Ausschlaggebend für diese Faktoren ist die globale Nahrungskette, der Prozess in dem Nahrungsmittel vom Feld auf den Teller gelangen. Belasco konstatiert hier große globale Ungleichheiten. Während einige einen fast uneingeschränkten Zugang zu einer großen Auswahl an Nahrungsmitteln haben, ist für andere dieser Zugang stark begrenzt (vgl. Belasco 2008: 9).

Verantwortung stellt Belasco an die obere Spitze des Dreiecks. Dies tut er nicht, weil sie der stärkste Faktor in der Essensentscheidung wäre, sondern weil er meint, dass es der wichtigste Faktor sein sollte. Mit Verantwortung ist das Bewusstsein über die Konsequenzen des eigenen Handelns gemeint. Dies betrifft sowohl kurzfristige unmittelbare, wie auch langfristige Auswirkungen, die die Esspraxis jedes Einzelnen haben kann. Auswirkungen kann die eigene Esspraxis auf der persönlichen, der sozialen oder auch der politischen Ebene haben. Weiters umfasst Verantwortung auch das Bescheidwissen über die eigene Position im Ernährungssystem und damit auch das Wissen über den Einfluss, den das eigene Essverhalten auf Umwelt, Klima, Tiere, Menschen und die globale Verteilung von Macht und Ressourcen hat (vgl. Belasco 2008: 9).

Die drei Variablen Identität, *Convenience* und Verantwortung, unter deren Einfluss die Entscheidungen über die eigenen Essgewohnheiten ausgehandelt werden, beeinflussen sich gegenseitig und sind nicht voneinander trennbar. Meiner Einschätzung nach lässt sich dieses Modell von Belasco sehr gut als theoretisches Konzept für die vorliegende Arbeit zur Bedeutung von Kochen und Essen für junge Flüchtlinge anwenden. Vor allem Identität, aber auch *Convenience* und Verantwortung stellen für die befragten Flüchtlinge wichtige handlungsleitende Faktoren in ihrer Esspraxis dar (siehe Kapitel 5).

In weiterer Folge wird in diesem Kapitel auf Identität und Essen in der kultur- und sozialanthropologischen Forschung eingegangen. Mit einem steigenden Interesse am Thema Identität, sowohl im akademischen auch im nicht-akademischen Bereich, wurde auch Essen wegen seiner starken Relevanz in Bezug auf Identität in den Vordergrund gerückt (vgl. Mata Codesal 2010: 2). Uma Narayan bringt im folgenden Zitat die Bedeutung, die Essen für Identität haben kann, deutlich zum Ausdruck:



„Thinking about food has much to reveal about how we understand our personal and collective identities. Seemingly simple acts of eating are flavoured with complicated and sometimes contradictory cultural meanings. Thinking about food can help to reveal the rich and messy textures of our attempts at self-understanding, as well as our interesting and problematic understandings of our relationship to social Others” (Narayan 1995: 64).

Narayan macht hier klar, dass hinter der alltäglichen Esspraxis viele soziale und kulturelle Bedeutungen stehen, über die wir uns definieren. Auch der Anthropologe E. N. Anderson sieht den Zusammenhang zwischen Identität und Essen als offensichtlich an. Soziale, kulturelle, und ökonomische Praktiken, die in Verbindung mit der Produktion und der Konsumtion von Essen stehen, sind strukturiert durch Aspekte der individuellen und kollektiven Identität. Umgekehrt werden Identitäten oft über die Esspraxis konstruiert und kommuniziert (vgl. Anderson 2005: 129). Essen stellt nicht nur einen Marker von Identität, Religion oder der sozialen Gruppe dar, sondern ist auch ein Mittel der Kommunikation. So kann Essen wie Sprache ein Kommunikationssystem sein, das aber offener und weniger strukturiert ist. Darüber, was und wie gegessen wird, können subtile und komplexe Botschaften vermittelt werden. Botschaften, die über das Essen vermittelt werden, sind verstärkt auf der emotionalen Ebene angesiedelt, sie vermitteln eher Gefühle als präzise und spezifische Informationen (vgl. Anderson 2005: 109ff). Die Esspraxis, also was, wie, wo und wann gegessen wird, ist aufgeladen mit sozialen, kulturellen und symbolischen Bedeutungen (vgl. Bell/Valentine 1997: 3). Die meiste Anwendung findet Essen als Kommunikationsmittel jedoch in der Darstellung und der Definition der persönlichen Individualität und der eigenen Position innerhalb der Gesellschaft. Durch die Esspraxis kann der soziale Status, die ethnische Zugehörigkeit, der Lifestyle und andere soziale Positionen kommuniziert werden. Persönlicher Lifestyle, der sich aus politischen und regionalen Identitäten, aus der Assoziation mit Freunden, aus Status und anderen Faktoren formt, definiert Personen und bestimmt auch deren Esspraxis (vgl. Anderson 2005: 124ff). Regionale Identitäten werden auch über das Essen von lokalen Spezialitäten ausgedrückt und mit diesen in Verbindung gebracht. Hierbei spielt auch sinnliche Wahrnehmung, also der Geschmack eine wesentliche Rolle. Bestimmte Geschmäcker werden bestimmten Orten zugeordnet (vgl. Anderson 2005: 130). Über das Essen werden regionale Identitäten konstruiert sowie rekonstruiert. Orte und Identitäten werden auch durch Essen gedacht. David Bell und Gill Valentine bringen in ihrem Buch *consuming geographies* deutlich zum Ausdruck, dass Orte durch das Essen konsumiert werden (vgl. Bell/Valentine 1997).

Neben den Bezügen zu Lokalitäten, die durch den Konsum bestimmter Speisen und Geschmäcker hergestellt werden, kann die Esspraxis auch einen Marker für den sozialen Status darstellen. So werden noble und teure Speisen oder Nahrungsmittel wie beispielsweise Kaviar als ein Zeichen der sozialen Differenzierung eingesetzt, durch das sich elitäre Gesellschaftsgruppen von anderen abgrenzen. Wenn Gesellschaften in eine Elite und eine bürgerliche Schicht unterteilt ist, gibt es auch eine dazu korrespondierende Differenzierung bei der Nahrung (vgl. Anderson 2005: 133).

#### **2.1.4. Essen als *marker of difference***

Essen stellt auch ein wichtiges Instrument als *marker of difference* dar. Über ihre Essgewohnheiten grenzen sich Menschen voneinander ab und drücken gleichzeitig ihre Gemeinsamkeiten aus (vgl. Dabringer 2009: 13). Dies zeigt sich auch in den globalen Unterschieden in der Kategorisierung als essbar und nicht essbar. Küche wie Kultur unterscheiden sich von Gruppe zu Gruppe. Wie groß die Unterschiede sind, zeigt sich auch daran, dass die Menschheit einerseits versucht hat, nahezu alles auf dem Planeten Erde zu essen, auf der anderen Seite jedoch sind die einzelnen sozialen Gruppen sehr wählerisch und unterscheiden sich in dem, was sie essen, voneinander (vgl. Belasco 2008: 16). Ob eine Speise als gesund oder ungesund eingestuft wird, ist ebenso kulturabhängig wie die Einordnung in essbar und nicht essbar ein (vgl. Bell/Valentine 1997: 46).

„Beim Thema Nahrungstabus wird besonders offensichtlich, wie eng physische und soziokulturelle Bedürfnisse miteinander verschränkt sind. Bestimmte Nahrungsmittel werden trotz Nahrungsmangel kollektiv abgelehnt, da deren Konsum ein gesellschaftliches Tabu bricht und der Logik der jeweiligen Weltbilder zuwiderlaufen würde“ (Dabringer 2009: 11).

Daran zeigt sich auch, wie stark und bedeutend Essen als *marker of difference* für Gesellschaften sein kann. Wenn etwas als essbar kategorisiert wird, bedeutet dies, dass es innerhalb einer spezifischen Gruppe akzeptiert wird. Die Gemeinsamkeit dessen, was als essbar gilt, fördert innerhalb der Gruppe das Zusammengehörigkeitsgefühl. Die Unterschiede zwischen verschiedenen Gesellschaften in der Kategorisierung als essbar und nicht essbar stellen einen wichtigen Mechanismus der Abgrenzung dar (vgl. Harbottle 1997: 176). Ähnlich ist es auch auf der Ebene von Nationalstaaten, wo Nationalspeisen zur Konstruktion nationaler Identitäten herangezogen werden. Die Nationalküche kann eine wichtige Rolle für nationalistische Gefühle spielen. Ebenso kann „fremdes“ Essen als gefährliche Bedrohung für die Schaffung nationaler Identität bewertet werden. Gleichzeitig wird aber auch oft eine

Nationalküche aus einem anderen Land als Bereicherung, die das Leben würziger macht, gefeiert. So ist die Geschichte von einzelnen Speisen, ähnlich wie die Geschichte von MigrantInnen-Gruppen, von Xenophobie wie auch von dem Interesse an Neuem und Fremden gezeichnet (vgl. Bell/Valentine 1997: 165). Aber nicht nur Nationalstaaten, sondern alle Formen von sozialen Gruppen wie Familien, Netzwerke, Freundeskreise, Religionen und andere institutionalisierte soziale Gruppen grenzen sich über das Essen von anderen ab und markieren damit ihre Position. Einzelne Gruppen können sich durch ihre Esspraxis separieren, andere versuchen durch ihre Esspraxis eine ebensolche Separation aufzuheben (vgl. Anderson 2005: 125).

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Untersuchungen der Essgewohnheiten von Menschen über die einfache Beschreibung von Beobachtungen, zum Verständnis von kulturellen Differenzen beitragen können. Wie González Turmo schreibt, stellen Essgewohnheiten- und Präferenzen immer auch Hoffnungen und Kompromisse mit den gegebenen Möglichkeiten dar, die eine interessante Beziehung zu sozialen Bedingungen und Konzepten von Identität haben (vgl. González Turmo 1997: 115). Dies lässt sich auch in dieser Arbeit über die Essgewohnheiten der beforschten jungen Flüchtlinge sagen.

## **2.2. Soziale Funktionen von Essen im Kontext von Migration**

Wie bereits in Kapitel 2.1 besprochen, stehen Essen und Esspraxis in engem Zusammenhang mit Fragen individueller und kollektiver Identitäten. Die Bedeutung, die Essen im Bereich von Identität hat, stellt jedoch nur eine von vielen Funktionen dar, die über den rein biologischen Zweck der Nahrungsaufnahme hinausgehen. Nahrung ist eng verknüpft mit sozialen, kulturellen und symbolischen Bedeutungen. Gewöhnliche Konsumpraktiken wie Einkaufen von Lebensmitteln, Kochen, Essen oder Trinken beinhalten ein ganzes Set an sozialen und kulturellen Themen, mit denen es sich zu beschäftigen lohnt. Die Themen, die sich hier erfassen lassen, erstrecken sich von gesundheitlichen Aspekten bis hin zu Nationalismus, von Ethik bis Ästhetik oder von lokaler Politik bis zur Rolle von transnationalen Konzernen (vgl. Bell/Valentine 1997: 3). Wie sich in der Analyse dieser Forschungsarbeit gezeigt hat (vgl. Kapitel 5.1), lässt sich eine Vielzahl an sozialen Faktoren identifizieren, welche die individuelle Kochpraxis beeinflussen oder von ihr beeinflusst werden. In weiterer Folge dieses Kapitels werden verschiedene soziale Funktionen und Bedeutungen von Essen, insbesondere für MigrantInnen und Flüchtlinge, besprochen. Hierzu

zählen Gemeinschaft, Integration, die strukturierende und Halt gebende Funktion von Essen sowie Erinnerung durch Essen und Geschmack (siehe Kapitel 5.)

### **2.2.1. Essen bietet Struktur und Halt**

Der Umgang mit dem Essen von MigrantInnen kann helfen, die Veränderungen, die mit der Migration einhergehen, zu erleichtern. Die Esspraxis ist jedoch nicht bei allen MigrantInnen gleich, sondern kontextuell unterschiedlich (vgl. Mata Codesal 2010: 2). Die Art und Weise, wie MigrantInnen mit Essen umgehen, wie sie es individuell einsetzen und welche Bedeutung Essen zugemessen wird, ist von verschiedenen Faktoren abhängig. Es sind nicht kulturelle Aspekte selbst, welche die individuellen Essgewohnheiten bestimmen. Jede Person bestimmt seine Essgewohnheiten aufgrund von individuellen Erfahrungen. Der jeweilige kulturelle Hintergrund bietet lediglich Wissen und Regeln als Rahmen für die eigene und individuelle Praxis an (vgl. Anderson 2005: 69).

„Migrants' personal features are key to understand the link they forge with food. Age and gender intertwined with past experience influence the individual importance given to food” (Mata Codesal 2010: 26).

Der Umgang mit Essen steht also im Zusammenhang mit persönlicher Identität und Erfahrung. Dies zeigt sich auch bei den einzelnen befragten Flüchtlingen in der vorliegenden Arbeit (vgl. Kapitel 5). Eine für MigrantInnen und Flüchtlinge ganz wesentliche Komponente von Essen stellen die Struktur und der Halt dar, welche die gewohnte Esspraxis und der gewohnte Geschmack bieten können. David Bell und Gill Valentine beschreiben auch, dass Essen einen unangefochtenen zentralen Stellenwert im alltäglichen Leben hat, und dass Essgewohnheiten Struktur und Sicherheit im Alltag und vor allem bei Veränderungen bieten können:

„[...] food in fact occupies an unrivalled centrality in all our lives; although it might not dominate our consciousness it nevertheless serves to structure our lives, from the daily rhythm of meals to the rites of consuming passage (our first sip of alcohol, the first time we cook a meal, right up to our "last supper")” (Bell/Valentine 1997: 3f).

Wie in diesem Zitat erläutert wird, hat Essen nicht nur eine strukturierende Funktion für den Alltag, sondern bietet auch eine rituelle Funktion an, die in unsicheren Zeiten eines Überganges Halt und Sicherheit bieten kann. Für MigrantInnen in einem fremden Land bleiben deshalb, trotz der verringerten Verfügbarkeit von Speisen und Geschmäckern aus der

Heimat, einige der gewohnten Essgewohnheiten unverändert. Soweit es möglich ist, werden aus der Heimat gewohnte Speisen weiterhin konsumiert.

### 2.2.2. Verbindende Funktionen

Wie sich in den Interviews mit den jungen Flüchtlingen zeigt (vgl. Kapitel 5.1), ist die verbindende Funktion von Essen eine der bedeutendsten sozialen Funktionen. Mit „verbindend“ ist hier einerseits die Nahrungsaufnahme als gemeinschaftliche, soziale Aktivität gemeint, wie auch die Verbindung, die über den Konsum spezieller Speisen zu Personen und Orten konstruiert und rekonstruiert wird. Für E. N. Anderson stellen die sozialen Bedürfnisse - also jene nach Gemeinschaft, Gesellschaft und Liebe - die wichtigsten aller menschlichen Bedürfnisse dar. Für diese spielt auch Essen eine tragende Rolle: Es ist ein wesentliches Instrument zur Entwicklung und Aufrechterhaltung von sozialen Beziehungen und Interaktion. So ist beispielsweise Essen ein wichtiger Begleiter von Geselligkeit. Essen kann auch als Symbol für Wohlbefinden, Heimat und Liebe gesehen werden (vgl. Anderson 2005: 67f). Generell lässt sich sagen, dass bei allen angenehmen sozialen Zusammenkünften auch gemeinsam Essen konsumiert wird. Und das Teilen von Speisen bietet die Möglichkeit aus einzelnen selbstsüchtigen Individuen eine kooperative Gruppe entstehen zu lassen. Wie Belasco schreibt, macht uns das Teilen von Essen zu weiseren und besseren Menschen. Dies kommt auch in dem aus dem Lateinischen stammenden Wort „*companions*“ zum Ausdruck, was soviel bedeutet wie „Menschen, mit denen man das Brot teilt“ (vgl. Belasco 2008: 19). Anderson sieht in Solidarität eine der Hauptbotschaften, die Essen weltweit zu vermitteln mag: „*Eating together means sharing and participating*“ (Anderson 2005: 125). Durch das Teilen von Essen kommen sich Menschen näher und werden in soziale Interaktionen involviert. Dies gilt sowohl im repräsentativen, politischen wie auch im privaten, persönlichen Bereich (vgl. ebd.).

Essen kann aber auch eine aktive Rolle in der Beziehung zwischen Personen einnehmen, wie es auch David Sutton schreibt: „*Food does not simply symbolize social bonds and divisions; it participates in their creation and recreation*“ (Sutton 2001: 102). Durch die individuelle Esspraxis können soziale Beziehungen produziert und reproduziert werden. Wie bereits vorangehend erwähnt wurde, spielt Essen eine wichtige Rolle bei sozialen Zusammenkünften. Nach der Definition von Michael Dietler sind Feste als öffentliches Ritual zu verstehen, bei denen Speisen und Getränke gemeinschaftlich konsumiert werden. Das Feiern von Festen, sowohl auf privater, familiärer als auch auf formeller, politischer Ebene, gilt allgemein als

strukturierend für eine Gesellschaft. So haben Feste die Eigenschaft, soziale Verbindungen und Netzwerke zu kreieren und zu stärken. Die Solidarität innerhalb von Gemeinschaften kann so gestärkt werden. Durch den rituellen Charakter eines Festes kann die integrative Funktion von *Communitas* entstehen (vgl. Dietler 2001: 68f). Daraus lässt sich schließen, dass durch das gemeinsame Konsumieren von Speisen die Bindung zwischen Individuen und Gruppen gestärkt wird. Durch *commensality*, das gemeinsame Konsumieren und Teilen von den gleichen Speisen am selben Ort, werden Gemeinschaft, Zusammengehörigkeit und die Verbindung zwischen Personen oder Gruppen demonstriert (vgl. Weichart 2008).

Auf eine ähnliche Weise kann auch für MigrantInnen durch das Konsumieren von Speisen und Geschmäckern aus der Heimat die Bindung zu dort verbliebenen Menschen aufrecht erhalten und gestärkt werden, wie sich in der Analyse der vorliegenden Arbeit zeigt (vgl. Kapitel 5.1.3). Essen hat das Potential, Erinnerungen auszulösen, Individuen zu einer Gruppe zu formen und gegenseitige Bedeutung zwischen Menschen zu steigern (vgl. Mata Codesal 2008: 17). Diese Funktion von Essen scheint in der Esspraxis von Flüchtlingen eine besonders wichtige Rolle zu spielen. Ein weiterer für Flüchtlinge relevanter Aspekt der verbindenden Funktion von Essen stellt die Möglichkeit der kulturübergreifenden Kontaktaufnahme durch das Interesse an Speisen dar. Über das Medium Essen lässt sich eine Schnittstelle erzeugen, an der MigrantInnen und VertreterInnen der Aufnahmegesellschaft in Kontakt treten können, beispielsweise bei interkulturellen Kochkursen (vgl. Frost 2008: 175f). Diese Schnittstelle wird auch durch den von Gingrich erwähnten Exotismus genährt, der durch Neugier am „Fremden“ geprägt ist (vgl. Gingrich 2001: 100). Hierunter fällt unter anderem das Interesse an fremden Speisen, Geschmäckern oder Kochpraktiken.

### **2.2.3. Erinnerung**

Eine weitere für Flüchtlinge wichtige Funktion von Essen stellt die Erinnerung dar, die durch das Konsumieren von Speisen und den damit verbundenen Geschmäckern hervorgerufen werden kann. In die Kultur- und Sozialanthropologie hat das Thema der Erinnerung oder „*memory*“ erst seit jüngerer Zeit Einzug gefunden. Das Hauptaugenmerk in der anthropologischen Forschung liegt hierbei eher auf der aktiven als der passiven Eigenschaft von Erinnerung (vgl. Sutton 2001: 9). Der Anthropologe David Sutton begründet das in seinem Buch *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory* folgendermaßen:

“[...] memories are not simply stored images drawn out of the brain at appropriate intervals, but are very much formed as an interaction between the past and the present” (Sutton 2001: 9).

Das bedeutet, dass Erinnerungen nicht etwas Statisches sind, sondern dynamisch und in Interaktion mit der Gegenwart. Anders ausgedrückt, können Erinnerungen als Reinterpretation von Erlebtem bezeichnet werden.

Deborah Lupton beschreibt in ihrem Buch *Food, the Body and the Self* (1996) wie Erinnerungen auch in einem engen Zusammenhang mit Emotionen stehen und Essen wiederum über eine starke emotionale Dimension verfügt. Nahrung kann einerseits wegen seiner Eigenschaften wie Geschmack oder Geruch, die sensorisch wahrgenommen werden, andererseits wegen seiner starken sozialen Bedeutung Emotionen hervorrufen. Es besteht ein starker Zusammenhang zwischen den menschlichen Sinneswahrnehmungen und der emotionalen Dimension. Durch das Konsumieren von Speisen können Emotionen sowohl bewusst als auch unbewusst ausgelöst werden. Da Essen als Teil der materiellen Welt auch unsere Beziehung zur Vergangenheit verkörpert und organisiert, stehen Essenspräferenzen und Erinnerung in einer symbiotischen Beziehung zueinander. So werden Erinnerungen von Geschmack und Geruch verkörpert und durch diese Sinneswahrnehmungen hervorgerufen.

Erinnerungen sind in den Körper eingeschrieben, dies äußert sich beispielsweise in der Art, wie sich Menschen bewegen oder eben auch im Appetit auf spezielle Speisen. Essen kann durch seinen Geschmack, Geruch, seine Erscheinungsform und dem Gefühl, dass es im Mund verursacht, Erinnerungen an vergangene (Ess-)Erlebnisse oder mit dem Essen in Verbindung stehende Ereignisse hervorrufen. Erinnerung kann auf Basis von Erfahrungen die Esspraxis mit allen dazugehörigen Präferenzen und Abneigungen beeinflussen. So stehen das Kochen und Essen von speziellen Speisen oft in Verbindung mit Emotionen, die aus den damit verbundenen Erinnerungen resultieren (vgl. Lupton 1996: 31f).

Geschmack und Geruch sind zwar etwas Universelles, werden jedoch kulturell unterschiedlich ausgeformt und bewertet. Das mit den Sinnen in Verbindung stehende Gedächtnis ist eher ein episodisches als ein semantisches. Dies bedeutet, dass durch Geruch und Geschmack eher Erinnerungen an persönlich Erlebtes als Faktenwissen hervorrufen können (vgl. Sutton 2001: 101).

Die Fähigkeit von Speisen, durch Erinnerung starke Emotionen auszulösen, wird in der oft zitierten Geschichte von Marcel Proust über Madeleine Kekse in seinem Buch *Remembrance of Things Past* zum Ausdruck gebracht. Hierbei beschreibt er sehr eindrücklich, wie er sich

durch den Geschmack der Kekse in seine Kindheitstage zurückversetzt fühlt (vgl. Proust 1934: 34 zit. nach Belasco 2008).

Spezielle Speisen oder Nahrungsmittel können also Erinnerungen auf verschiedenen Ebenen hervorrufen. Sie stehen in einer persönlichen Verbindung zu Erlebtem oder sind auch im Zusammenhang mit lokalem Wissen mit einem Ort verbunden oder stehen auf einer breiteren nationalen Ebene mit einem Land in Verbindung (vgl. Sutton 2001: 101). Durch Erinnerungen kann das Verlangen nach speziellen Speisen verursacht werden. Durch das Konsumieren dieser Speisen können dann mit der Erinnerung verbundene Emotionen freigesetzt werden. Umgekehrt reagiert der Appetit abneigend gegenüber Speisen, die mit negativen Erinnerungen und Emotionen assoziiert sind (vgl. Lupton 1996: 32).

Ähnliches zeigt sich in dieser Forschungsarbeit bei den jungen Flüchtlingen, die sich durch das Konsumieren von Speisen aus ihrer Heimat an diese erinnern und dadurch auch ein Gefühl von „zu Hause sein“ erlangen (siehe Kapitel 5.3.3). Auch E. N. Anderson sieht den Zusammenhang zwischen Essen, dem Geschmack und dem Gefühl der Heimat:

„As we all know, nothing brings back a place, time, or occasion more powerfully than a scent or taste. To eat the familiar home food is to be at home, at least in the heart - as well as the stomach” (Anderson 2005: 130).

Hier macht er die starke emotionale Dimension von Essen, die durch Erinnerung hervorgerufen wird, deutlich. Diese Verbindung zwischen der Sinneswahrnehmung und Heimat spielt in der Esspraxis von MigrantInnen eine besondere Rolle. Durch Flucht oder Migration kommt es zu einer Aufspaltung von Heimat als der Ort der Herkunft und der verkörperlichten Heimat im Sinne der alltäglichen sensorischen Erfahrungen (vgl. Ahmed 1999: 341).

Megan Warin und Simone Dennis kommen in ihrem Paper *Threads of Memory: Reproducing the Cypress Tree through Sensual Consumption* (2005), über die Bedeutung von Orten und Erinnerung in der alltäglichen Kochpraxis, zu folgendem Schluss:

„A thread of embodied memory stitches different places, ingredients, homes and people together to yield a continuity characterised by the extension of embodied memory into the future. These threads are woven together by particular material memories and practices that are engaged with the processes of forgetting and remembering, including the recreation of patterns and tastes across foods and cloths” (Warin/Dennis 2005: 168).

Dies bringt die Funktion von Erinnerung und dessen Dynamik sehr gut zum Ausdruck und lässt sich auch auf die in der vorliegenden Forschungsarbeit untersuchten Flüchtlinge umlegen. Wie in Kapitel 2.1.3 beschrieben, findet sich eine weitere Funktion des Erinnerns



durch Essen darin, dass die teils durch Erinnerungen geformte Esspraxis Identitäten schützen, die durch den Migrationsprozess bedroht sind (vgl. Belasco 2008: 27).

### **2.3. Relevante Forschungsarbeiten**

Es gibt bereits eine große Anzahl an Studien, die sich mit der Esspraxis verschiedener MigrantInnengruppen weltweit befassen (vgl. Mata Codesal 2010: 1). Einige davon richten ihren Fokus auf gesundheitliche Thematiken aus einer interdisziplinären, sozial- und ernährungswissenschaftlichen Perspektive (Burns 2004, Hadley et. al. 2010, Mellin-Olsen et. al. 2005, Nicolaou et al. 2009, Patil et. al. 2010, Trapp 2010). Andere Studien beschäftigen sich schwerpunktmäßig mit Geschmack, Erinnerung und Fragen der Identität (Law 2001, Warin et. al. 2005). Ein Großteil der erwähnten Studien hat gemeinsam, dass sie im Gegensatz zu der vorliegenden Arbeit (siehe Kapitel 3.1) MigrantInnengruppen aus einer einheitlichen Herkunftsregion untersuchen.

Ich möchte an dieser Stelle drei wesentliche Studien von den Anthropologinnen Lynn Harbottle, Nicola Frost und Diana Mata Codesal kurz vorstellen. Diese zeigen teilweise einen ähnlichen Fokus wie und relevante Ergebnisse für diese Arbeit auf.

Der Artikel *Taste and Embodiment: The Food Preferences of Iranians in Britain* (1997) von der Sozialanthropologin Lynn Harbottle basiert auf ethnographischen Interviews mit Gruppen von iranischen Schiiten, die in England leben. Harbottle untersucht dabei, wie die Essgewohnheiten und -präferenzen iranischer MigrantInnen ethnische, nationale und globale Identitäten ausdrücken und transformieren. Sie stellt fest, dass Essen eine starke Relevanz für individuelle und kollektive Identitäten hat und dass die Einstellung zu Essen kulturell produziert und reproduziert wird. Weiters sieht sie in dem Beibehalten von Essgewohnheiten und dem gewohnten Geschmack von MigrantInnen eine stabilisierende Funktion in der für sie fremden Umgebung. Harbottle stellt insbesondere bei speziellen iranischen geschmacklichen Kombinationen eine Kontinuität fest, da diese auch nach längerer Lebenszeit in England beibehalten werden. Zutaten, die in England produziert wurden, werden geschmacklich als minderwertiger als jene aus dem Iran bewertet. Harbottle hebt hier hervor, dass die geschmackliche Wahrnehmung auch durch psychologische und soziokulturelle Faktoren beeinflusst wird. Sie stellt weiters fest, dass iranische Speisen im Gegensatz zu anderen Gerichten für viele der Befragten den Appetit besser befriedigen. Für viele stellt der Konsum spezieller Gerichte, wie etwa *gormeh-sabzi*, einen wichtigen Beitrag zur iranischen Identität dar. Ethnische Unterschiede zu anderen iranischen Gruppen werden jedoch auch noch im Exil

über die Essgewohnheiten kommuniziert und hervorgehoben. Jene Personen, die schon länger in England leben, und vor allem jene, die Kinder haben, haben vermehrt auch englische Gerichte in ihre Esspraxis eingebaut. Harbottle sieht in den Essgewohnheiten der untersuchten Gruppe komplexe Verknüpfungen zwischen östlichen und westlichen, traditionellen und modernen, religiösen und säkularen, sowie individuellen und kulturellen Elementen (vgl. Harbottle 1997: 175ff).

In ihrem Paper *“Strange People But They Sure Can Cook!”* (2008) berichtet Nicola Frost über eine Gruppe von indonesischen Migrantinnen in Sydney. In einem Zentrum für Erwachsenenbildung organisiert diese Gruppe von Frauen einen indonesischen Kochkurs. Frost begleitete sie während einer mehrmonatigen Vorbereitungszeit. Sie zeigt dabei, wie der Fokus auf kulinarisches Wissen, in technischer wie auch kultureller Hinsicht, das Verständnis über die alltägliche Lebenswelt der Migrantinnen fördern kann. Durch die Verschiebung der häuslichen Kochpraxis aus dem privaten Raum des Haushalts in den öffentlicheren Raum des Klassenzimmers, kommt es zu einem Schnittpunkt verschiedener Lebenswelten. Der Gedanke hinter dem Projekt war, über das Medium Kochen und Essen eine Schnittstelle zwischen den Migrantinnen und Mitgliedern der australischen Mehrheitsgesellschaft zu schaffen und die Führungsfähigkeiten der Indonesierinnen zu stärken. Für die Gruppe zeigt sich während der Vorbereitungen für den Kochkurs ein verstärktes Gemeinschaftsgefühl durch gemeinsame Erfahrungen und geteiltes Wissen. Gleichzeitig wird aber auch die Distanz zur kulinarischen Tradition Australiens sichtbar. Frost beobachtet, dass die Frauen durch das Projekt lernen, selbstbewusster aufzutreten, und dass es ihnen leichter fällt, offener vor anderen über ihr kulinarisches Wissen zu sprechen als über andere Themen. Die meisten der indonesischen Frauen haben zwar kein großes Wissen über Australien, verfügen aber über ein ausgeprägtes Wissen über die Beschaffungsmöglichkeiten von asiatischen Zutaten. Frost zeigt, dass dieses Wissen der alltäglichen Koch- und Esspraxis den Frauen als leicht zu überschauende urbane Navigation dient. Die Frauen, die gegenüber den TeilnehmerInnen des Kochkurses in einem ungleichen Machtverhältnis stehen, sind darüber erstaunt, dass andere dafür bezahlen, um von ihnen zu lernen. Auf der anderen Seite empfinden die KursteilnehmerInnen die Indonesierinnen als besonders authentisch, weil diese Rezepte aus ihrer alltäglichen Kochpraxis zeigen. Dieses Projekt ist ein Beispiel dafür, wie interkulturelles Kochen zu *Empowerment* von MigrantInnen führen kann. Frost kommt zu dem Schluss, dass die Essgewohnheiten auch als Indikator des Integrationsgrades dienen können und dass das

kulinarische Wissen der Migrantinnen den Migratonsprozess erleichtern kann (vgl. Frost 2008: 174ff).

In ihren Artikeln *Rice & Coriander. Sensorial re-creations of home through food: Ecuadorians in a northern Spanish city* (2008) und *Eating abroad, remembering (at) home* (2010) untersucht Mata Codesal die Bedeutung von und den Umgang mit Essen bei ecuadorianischen MigrantInnen. Dabei stellt sie die Koch- und Esspraxis von MigrantInnengrupen in New York, London und der spanischen Kleinstadt Santander gegenüber. In Queens, New York finden die neu angekommenen MigrantInnen aus Ecuador ein etabliertes soziales Netzwerk von EcuadorianerInnen vor, das auch die Versorgung von spezifischen Nahrungsmitteln gewährleistet. Einen wichtigen Faktor stellen hier aber auch Essenspakete dar, die von in Ecuador verbliebenen Verwandten nach New York geschickt werden. Diese Pakete tragen einen wesentlichen Teil zur Essensversorgung mit speziellen ecuadorianischen Speisen bei. Codesal zeigt damit die Bedeutung der Verwandten, die nicht migriert sind, für das Lebensmittelnetzwerk der EcuadorianerInnen in New York auf. Durch das Senden der Speisen aus der Heimat, wird auch die soziale Bindung zu den Verwandten aufrechterhalten.

In London finden die ecuadorianischen MigrantInnen kein so starkes Netzwerk von Landsleuten vor, und aufgrund der größeren Distanz und der hohen Portokosten wird das Senden von Essenspaketen nach London nicht praktiziert. Stattdessen greifen die EcuadorianerInnen in London auf die stark vorhandenen transnationalen Lebensmittelnetzwerke anderer MigrantInnengrupen zurück.

In der spanischen Kleinstadt Santander finden die EcuadorianerInnen weder ausgeprägte eigene Lebensmittelnetzwerke noch welche von anderen MigrantInnengrupen vor. Daher sind die Möglichkeiten ecuadorianisch zu kochen stark limitiert. Codesal stellt fest, dass dort die MigrantInnen ein sehr intensives und intimes Verhältnis zu Essen haben. Für sie stellen spezielle Geschmäcker einen wichtigen Impulsgeber zur Erinnerung an die Heimat dar.

Mata Codesal beschreibt einen Unterschied im Umgang mit Essen zwischen jenen, die schon über 30 Jahre alt waren, als sie migrierten, und jenen, die noch jünger waren, als sie nach Santander kamen. Bei den „älteren“ MigrantInnen zeigt sich, dass Speisen aus der Heimat mehr auf der alltäglichen Basis konsumiert werden. Bei der zweiten Gruppe hingegen dominiert spanisches Essen die alltägliche Koch- und Esspraxis. Ecuadorianische Speisen werden zu besonderen Anlässen gemeinsam mit anderen gegessen. Bei der ersten Gruppe

stellt das ecuadorianische Essen kein besonderes, sondern das alltägliche Essen dar. Für die zweite Gruppe ist das Essen der Speisen aus der Heimat eine bewusste Praxis der Erinnerung an Ecuador (vgl. Mata Codesal 2008, 2010).

### **3. Methodik**

In diesem Kapitel wird das Forschungsfeld und der Zugang zu den InformantInnen vorgestellt. Im Weiteren werden die einzelnen Schritte des Forschungsprozesses sowie der Analyse offengelegt und begründet.

#### **3.1. Die Konstruktion des Feldes**

Das Forschungsfeld der vorliegenden Diplomarbeit ist weniger einem territorialen Raum als einem sozialen Raum zugeordnet. Der Forschungsgegenstand ergibt sich aus einer kleinen sozialen Einheit und deren AkteurInnen (vgl. Kremser 2001: 143). Die AkteurInnen dieser Arbeit sind junge Menschen aus verschiedenen außereuropäischen Ländern, die im Zeitraum der letzten zehn Jahre alleine nach Österreich gekommen sind, Asyl beantragt haben und nun in Wien und Umgebung leben. Die Gemeinsamkeit der AkteurInnen dieses Feldes ist nicht deren Herkunft, sondern die Flucht als unfreiwilliges Verlassen ihrer Heimatregionen und das Eintreten in ein fremdes soziales und kulturelles Umfeld in Österreich.

In mit der vorliegenden Arbeit vergleichbaren Studien, die sich mit der Bedeutung von Essen bei MigrantInnen auseinandersetzen, wurden immer Gruppen aus einer einheitlichen Herkunftsregion untersucht (siehe Kapitel 2.3). In dieser Arbeit steht die Lebenssituation von jungen Personen mit Fluchterfahrung im Fokus, und diese ist für die Konstruktion des Feldes ausschlaggebend. Nachdem der Fokus auf den Gemeinsamkeiten der Lebenssituationen und Erfahrungen als Flüchtlinge in Österreich liegt, ist das Herkunftsland oder die Herkunftskultur für die gegebene Fragestellung nicht ausschlaggebend für die Feldkonstruktion. Stattdessen möchte diese Arbeit den Fokus auf die Gruppe von unbegleiteten Flüchtlingen legen und damit einen neuen Blickwinkel auf die Thematik bieten.

Von sieben InterviewpartnerInnen kommen zwei aus Afghanistan, jeweils eine Person aus Algerien und Nigeria sowie aus Burundi, Kenia und dem Kongo. Die Auswahl der InformantInnen habe ich, neben ihrer Flucht nach Österreich, nach Kriterien des persönlichen Zuganges zum Feld (siehe Kapitel 3.2), des Alters, der unbegleiteten Flucht und der Fähigkeit zum und dem Interesse am Kochen getroffen. Alle InformantInnen waren zum Zeitpunkt des Interviews zwischen 17 und 30 Jahre alt. Auf diese Altersgruppe habe ich mich zur Eingrenzung des Feldes festgelegt. Meine Annahme, dass sich die Beziehung zu Essen bei einer älteren Altersgruppe anders gestalten könnte, hat diese Entscheidung mitunter beeinflusst. So habe ich mich bei der Bestimmung des Forschungsfeldes auf junge Flüchtlinge

festgelegt. Die unbegleitete Flucht war bezüglich der gegebenen Fragestellung und dem Forschungsinteresse wesentlich. Hier ging ich davon aus, dass die haltgebende Funktion von Essgewohnheiten eine andere ist, wenn Personen alleine in ein fremdes Umfeld kommen, als wenn sie weiterhin gemeinsam mit Familienangehörigen leben. Da es in dieser Arbeit um Kochen und Essen geht, sah ich die regelmäßige Kochpraxis und das damit verbundene Interesse am Kochen und Essen als Voraussetzung für die Auswahl meiner InterviewpartnerInnen. Über den Zugang zu den InformantInnen durch interkulturelle Kochprojekte (siehe Kapitel 3.2) war diese Voraussetzung gegeben.

### **3.2. Feldzugang**

Für diese Forschungsarbeit befragte ich sieben junge Flüchtlinge, die unbegleitet nach Österreich kamen und hier um Asyl ansuchten (siehe Kapitel 3.1). Die Kontaktaufnahme mit den einzelnen InformantInnen fand über verschiedene interkulturelle Kochprojekte statt. Drei Informantinnen lernte ich bei einem Kochabend des Vereins *Grenzenlos St. Andrä-Wördern* kennen. Dieser Verein organisiert verschiedene Aktivitäten mit und für AsylwerberInnen, die in dem *ÖJAB* Haus in Greifenstein untergebracht sind. Im Rhythmus von circa zwei Monaten veranstaltet der Verein einen Kochabend in Greifenstein in Niederösterreich. Bei diesen Kochabenden kommen Menschen aus der Region und BewohnerInnen des Flüchtlingsheims zusammen. Viele AsylwerberInnen kochen dabei Speisen aus ihrem jeweiligen Herkunftsland. Über den ganzen Abend wird gemeinsam gekocht und gegessen und damit auch Raum für Begegnungen geschaffen (vgl. Gruber/Schneider-Resl 2010: 90ff).

Ein weiteres wichtiges Projekt für den Zugang zu geeigneten InformantInnen stellten die *Slow Food Wien Cooks* dar. Bei diesem Projekt von *Slow Food Wien* kocht eine Köchin gemeinsam mit jungen Flüchtlingen Gerichte aus ihren Herkunftsländern. Diese Speisen werden gelegentlich für verschiedene Veranstaltungen gekocht und im Rahmen eines Caterings angeboten. Im Mai 2011 habe ich für dieses Projekt ein Probekochen organisiert, um neue TeilnehmerInnen für das Projekt zu finden. Dafür kontaktierte ich verschiedene Betreuungseinrichtungen für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge und lud interessierte Personen zu dem Probekochtermin ein. Im Vorfeld bat ich die acht TeilnehmerInnen, sich für ein Gericht zu entscheiden, das sie im Rahmen des Probekochens zubereiten wollten, und mir dafür die Zutatenliste zu schicken. Bei dem Probekochen auf einem Bauernhof in Niederösterreich kochten dann alle acht teilnehmenden jungen Flüchtlinge spezielle Gerichte

aus ihrer Heimat. Dort hatte ich die Gelegenheit, InformantInnen für diese Arbeit zu finden und Kontakte zu ihnen zu knüpfen.

In den darauf folgenden Monaten besuchte ich die einzelnen Flüchtlinge immer wieder in ihren Wohnungen und Wohnheimen oder kochte gemeinsam mit ihnen im Rahmen der Projekte. So war es mir möglich, zu den einzelnen InformantInnen Vertrauen aufzubauen. Dies hat sich für die Datenerhebung als sehr wichtig und hilfreich herausgestellt (siehe Kapitel 3.3). Nachdem ich die einzelnen Personen besser kennengelernt hatte, konnte ich mit ihnen Interviewtermine vereinbaren.

### **3.3. Datenerhebung**

Die Daten für die vorliegende Arbeit wurden mittels ethnographischer Forschungsmethoden und einer Literaturrecherche erhoben. Ethnographische Methoden richten ihr Interesse darauf, die Bedeutungen hinter der menschlichen Praxis zu verstehen (vgl. Deutsch/Miller 146f). Sie stellen die wichtigste Methode zur Wissensgenerierung über Gesellschaft und Kultur dar. Das Ziel ethnographischer Feldforschung ist, ein möglichst gründliches Verständnis über das untersuchte Phänomen zu erlangen (vgl. Eriksen 2001: 24). Ein erheblicher Teil der Daten konnte ich durch die Durchführung qualitativer teilstrukturierter Interviews mit sieben jungen Flüchtlingen erheben. Es hat sich herausgestellt, dass für die Beantwortung der Forschungsfragen das Interview die am besten geeignete qualitative Forschungsmethode ist. Da die alltägliche Esspraxis hauptsächlich im privaten, häuslichen Umfeld stattfindet, war es mir nicht möglich, nur durch teilnehmende Beobachtung meine Daten zu sammeln. Durch das Interview konnte ich so gut wie möglich die Perspektiven und Einstellungen der jungen Flüchtlinge sowie ihre Beziehungen zu Essen erfassen. Besonders Interviews und Gespräche, die ihren Fokus auf Essen richten, können umfassende Informationen auch über andere Lebensbereiche liefern. Kochen und Essen stellen einen Themenbereich und auch einen Rahmen dar, in dem Interviews leichter in einer offenen Atmosphäre zustande kommen können als bei klassischen Interviewsituationen (vgl. Deutsch/Miller 2009: 8). Mit Hilfe von teilnehmenden Beobachtungen konnte ich das umfassende Verständnis über das Forschungsfeld vertiefen.

Vor der Durchführung der Interviews habe ich einen Interviewleitfaden erstellt (siehe Anhang). Die in dem Leitfaden enthaltenen Fragen resultieren aus den dieser Arbeit vorangestellten Forschungsfragen sowie aus Beobachtungen und Erfahrungen im Feld. Diesen Leitfaden habe ich während der Phase der Datenerhebung verändert. So habe ich ihn immer

wieder überarbeitet und entsprechend den Erfahrungen bei den ersten Interviews adaptiert. Der Interviewleitfaden diente zu meiner Orientierung während der Interviews, um alle wichtigen Fragen während des Gesprächs abdecken zu können. Die Gespräche selbst wurden sehr offen geführt und waren nur grob strukturiert. Eine offene und wenig strukturierte Interviewführung ist vor allem dann wichtig, wenn über emotional sensible Themen wie Essen gesprochen wird (vgl. Deutsch/Miller 2009: 149).

Die Interviews führte ich teils in den Wohnungen oder Unterkünften der InformantInnen und teils in meiner Wohnung durch. Die InformantInnen wählten den Interviewort aus. Vor und nach den eigentlichen Interviews, die ich mit einem digitalen Tonaufnahmegerät aufgezeichnete, führte ich mit den Flüchtlingen informelle Gespräche, welche auch Teil der Datenerhebung waren. Der formelle Teil der Interviews dauerte zwischen 50 und 100 Minuten. Oft nahm ich auch mit den InformantInnen vor oder nach dem Interview ein gemeinsames Essen ein. Es zeigte sich, dass dieses einen guten Rahmen bot, um zu meinem Forschungsthema hinzuführen und einen praktischen Bezug herzustellen.

Ich wies meine InterviewpartnerInnen zu Beginn auch darauf hin, dass es ein lockeres Gespräch sein soll und sie mir einfach alles, was ihnen zu dem gefragten Thema einfällt, frei erzählen sollen. Wichtig war auch, den InformantInnen viel Zeit für Denkpausen zu geben. So gab es viel Raum für Assoziationen und tiefer gehende Ausführungen.

Als besonders wichtig und hilfreich für die Datengewinnung bei den Interviews stellte sich die vorhergegangene vertrauensbildende Kennenlernphase heraus. Das bereits bestehende Vertrauensverhältnis zu den InformantInnen schuf die Basis für ein angenehmes und lockeres Gesprächsklima. Dies ist insbesondere bei offenen und wenig strukturierten Interviews von Bedeutung. Dafür ist eine persönliche Verbindung zu den InformantInnen wichtig, damit sie sich in dem Gespräch wohlfühlen und frei über die relevanten Themen sprechen können (vgl. Deutsch/Miller 2009: 149). Ich hatte durch mein Vorwissen über die einzelnen Personen eine Vielzahl an Anknüpfungspunkten, durch die ich sehr gute und informative Gespräche führen konnte. Die freundschaftlichen Beziehungen zu den InformantInnen ermöglichten mir lockere und vertraute Interviewsituationen und einen guten Zugang zu relevanten Informationen. Speziell bei Forschungen, die sich mit Flüchtlingen befassen, scheinen vorhergehende vertrauensbildende Maßnahmen als besonders wichtig. Auf Grund traumatischer Fluchterfahrungen und negativer Erfahrungen mit Behörden sind Flüchtlinge zu Beginn oft misstrauisch gegenüber ForscherInnen (vgl. Kroner/Palmberger 2011: 86f).



Nach den Interviews schrieb ich jeweils ein Protokoll, in dem ich den Hergang der Interviewsituation notierte und reflektierte. Um die gesammelten Daten analysieren zu können, transkribierte ich die gesamten Interviews wörtlich.

Neben den qualitativen Interviews führte ich zum besseren Verständnis des Feldes eine Vielzahl an teilnehmenden Beobachtungen durch. Thomas Hylland Eriksen weist darauf hin, dass der Vorteil der teilnehmenden Beobachtung die hohe Qualität der dadurch gewonnenen Daten ist (vgl. Eriksen 2001: 27). Gelegenheiten zur teilnehmenden Beobachtung ergaben sich im Rahmen von Aktivitäten des *Slow Food Wien Cooks* Projekts, bei den Kochabenden von *Grenzenlos* in Greifenstein sowie bei privaten Treffen mit einzelnen InformantInnen. Im Laufe des Forschungsprozesses besuchte ich die Mehrheit der InformantInnen mindestens einmal in ihren Wohnungen oder Wohnheimen. Dabei hatte ich häufig die Gelegenheit, gemeinsam mit den jungen Flüchtlingen zu kochen und essen. Dies verschuf mir einen Überblick über deren alltägliche Koch- und Esspraxis und dessen Rahmenbedingungen. Die vielen informellen Gespräche, die dabei entstanden, lieferten mir relevante Informationen für diese Arbeit. Bei dem gemeinsamen Kochen im Rahmen der *Slow Food Wien Cooks* unterhielt ich mich mit den jungen Flüchtlingen viel über Essen und konnte deren Präferenzen in ihrer Kochpraxis beobachten. Die einzelnen Treffen mit den InformantInnen protokollierte ich und ließ diese in meine Analyse mit einfließen.

Die Literaturrecherche zu den für diese Arbeit relevanten Themen wie Ernährung, Identität und Migration machte ebenfalls einen wichtigen Teil des Forschungsprozesses aus. Zu Beginn des Forschungsprozesses diente die Literatur zur Gewinnung eines Überblicks über das Feld und den Stand der Forschung sowie zur Findung der methodischen Vorgangsweise.

Die weitere Recherche war geleitet von den Fragestellungen dieser Arbeit, sowie von den Erkenntnissen und Tendenzen, die aus der ethnographischen Datenerhebung und der Analyse des Materials hervorgegangen sind. Dafür nutzte ich den österreichischen Bibliothekskatalog. Nach Artikeln aus verschiedenen Zeitschriften recherchierte ich in Datenbanken. Des Weiteren suchte ich auch nach relevanten Artikeln in Readern verschiedener Lehrveranstaltungen.

### 3.4. Datenauswertung

Die im Feldforschungsprozess gesammelten Daten wertete ich anschließend aus und analysierte sie. Dabei orientierte ich mich an der Analyse von Leitfadeninterviews von Christiane Schmidt (2000). Diese Auswertungsmethode ist in fünf Arbeitsschritte gegliedert. Zu Beginn werden nach einer intensiven Auseinandersetzung mit dem Material Auswertungskategorien gebildet. Aus den Kategorien wird in einem nächsten Schritt ein Leitfaden zur Auswertung erstellt, dieser wird dann am Material erprobt und überarbeitet. In einem dritten Schritt wird das gesamte Material anhand des Auswertungsleitfadens codiert. Dies bedeutet, dass das Material nach dem erstellten Leitfaden verschlüsselt wird. In einem vierten Schritt werden anhand der Codierungen Übersichten erstellt, aus denen dann schlussendlich einzelne Fälle zur vertiefenden Analyse ausgewählt werden (vgl. Schmidt 2000: 448ff).

Nach mehrmaligem Lesen der Interviewtranskripte sowie der Feldnotizen erstellte ich einen Auswertungsleitfaden, in dem meine Forschungsfragen bereits zum Tragen kamen. So erstellte ich neun Hauptkategorien mit jeweils einigen Unterkategorien. Die weiteren Schritte führte ich mit Hilfe des Auswertungsprogramms für qualitative Daten *atlas.ti* durch. Hierfür codierte ich alle Transkripte, Interviewprotokolle und Feldnotizen. Im Laufe des Codierungsprozesses veränderte ich einzelne Kategorien und Unterkategorien, passte diese an oder erstellte neu Kategorien. Durch das Codieren des gesamten Materials konnte ich einen guten Überblick über die Daten und die einzelnen Themenbereiche erlangen. So identifizierte ich bereits einige Tendenzen und für die Forschungsfragen relevante Themenbereiche und Zusammenhänge und legte dann Hauptkategorien für die weitere Analyse fest. Im nächsten Schritt legte ich zu jeder Interviewperson ein Memo an, wobei ich die wichtigsten Passagen zu jeder Hauptkategorie zusammenfasste und interpretierte. Anschließend erstellte ich zu jeder Hauptkategorie ein Memo und fügte dort die zuvor gemachten Zusammenfassungen aller Personen zusammen und setzte diese miteinander in Relation. Auf Grundlage dieser Memos zu den Hauptkategorien führte ich die Analyse durch, die den empirischen Teil dieser Arbeit bildet (siehe Kapitel 5.1 bis 5.4.3).

## 4. Forschungsfeld

In diesem Kapitel möchte ich einerseits auf den Kontext meines Forschungsfeldes eingehen und kurz die Unterbringungs- und Betreuungssituation von AsylwerberInnen in Österreich vorstellen. Des Weiteren stelle ich die einzelnen InformantInnen in Kürze vor.

### 4.1. AsylwerberInnen, Asylberechtigte und deren Rahmenbedingungen

Im Jahr 2011, in dem ich die Feldforschung für die vorliegende Arbeit durchführte, wurden laut Statistik Austria in Österreich insgesamt 14.416 Asylanträge gestellt (vgl. [www.statistik.at](http://www.statistik.at)). Darunter befanden sich laut den Zahlen des Bundesministeriums für Inneres 1.346 unbegleitete minderjährige Flüchtlinge. Des Weiteren wurden im Jahr 2011 3.572 Asylverfahren mit einem positiven Bescheid und 11.553 mit einem negativen Bescheid rechtskräftig abgeschlossen (vgl. [www.bmi.gv.at](http://www.bmi.gv.at)).

Anny Knapp hat in ihrer Studie *Leben im Flüchtlingsquartier* (2010) für den Verein *asylkoordination Österreich* die Betreuungs- und Unterbringungssituation von AsylwerberInnen in Österreich untersucht. Dabei kommt sie zu dem Schluss, dass die Grundversorgung für AsylwerberInnen in Österreich auf einem sehr niedrigen Niveau liegt. Der maximale Tagessatz für organisierte Unterkünfte beträgt pro Bewohner 17 € für Unterbringung und Verpflegung. Zusätzlich bekommt jede Person, die sich in der Grundversorgung befindet, 40 € Taschengeld monatlich. Die Betreuung und Unterbringung fällt in Österreich nicht überall gleich aus, da dies von den einzelnen Bundesländern unterschiedlich geregelt ist. Zu Beginn, wenn Flüchtlinge nach Österreich kommen, werden sie in einer der fünf Erstaufnahmestellen untergebracht. Dort haben sie Zugang zu medizinischer und sozialer Betreuung sowie zu Rechtsberatung. Einen Vorteil dieser Erstaufnahmestellen stellt der Kontakt zu anderen AsylwerberInnen dar, der neu Angekommenen hilfreich sein kann. Ein Teil der Flüchtlinge kommt später in privaten Wohnungen unter, ein anderer in organisierten Quartieren. Viele der organisierten Quartiere werden von NGO's betrieben und betreut. Andere organisierte Quartiere, vor allem im ländlichen Raum, sind Gasthöfe und Pensionen und werden gewerblich betrieben. In den Erstaufnahmestellen, die vom Bund betrieben werden, bekommen die Betreuten eine volle Verpflegung. Diese besteht aus drei fertigen Mahlzeiten pro Tag. Kochgelegenheiten gibt es in diesen Einrichtungen für die BewohnerInnen keine. Einige Unterbringungsstellen in denen es Kochmöglichkeiten für die Flüchtlinge gibt, kaufen Grundnahrungsmittel mit einem Teil

des Tagsatzes für alle ein, um die Lebensmittelversorgung billiger zu gestalten (vgl. Knapp 2010).

#### 4.2. Die InformantInnen

Im Folgenden stelle ich die einzelnen InformantInnen kurz vor. Auf Grund von möglichen Traumatisierungen wegen den Fluchtgründen und der Flucht selbst und um eine Retraumatisierung zu vermeiden, stellte ich bei den Interviews keine Fragen zur Vergangenheit der einzelnen Personen, die nicht mit den Essgewohnheiten in Verbindung standen. Um die Anonymität der InformantInnen zu wahren, änderte ich alle Namen.

**Adila** kommt aus der Demokratischen Republik Kongo. Sie ist 29 Jahre alt und war zum Zeitpunkt des Interviews seit sieben Monaten in Österreich. Sie lebt im *ÖJAB* Haus für AsylwerberInnen in Greifenstein in Niederösterreich. Ich lernte Adila bei einem Kochabend des Vereins *Grenzenlos St. Andrä-Wördern* (siehe Kapitel 3.2) kennen und kochte später mehrmals mit ihr im Rahmen der *Slow Food Wien Cooks* (siehe Kapitel 3.2).

**Amin** kommt aus Kabul in Afghanistan. Er ist Muslim und war zum Zeitpunkt des Interviews 17 Jahre alt und lebte in einer Wohngemeinschaft der Caritas für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge. Er verließ bereits im Alter von neun Jahren alleine seine Heimat und kam erst über einige Zwischenstationen in anderen Ländern wie Iran, Türkei, Griechenland, und Italien im Alter von 14 Jahren in Österreich an. Amin lernte ich bei dem Probekochen der *Slow Food Wien Cooks* kennen.

**Béatrice** kommt aus Burundi. Sie ist Christin und war zum Zeitpunkt des Interviews 25 Jahre alt und bereits seit drei Jahren in Österreich. Sie erhielt bereits Asyl. Béatrice schloss vor kurzem ihre Ausbildung zur Pflegehelferin ab. Ich traf Béatrice zum ersten Mal bei einem Kochabend des Vereins *Grenzenlos St. Andrä-Wördern* und kochte mehrmals mit ihr im Rahmen der *Slow Food Wien Cooks* und hatte die Gelegenheit, sie in ihrer Wohnung in Wien zu besuchen.

**John** kommt aus Nigeria und ist Christ. Zum Zeitpunkt des Interviews war er 17 Jahre alt und bereits seit drei Jahren in Österreich. Zu dieser Zeit lebte er in einem Heim für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge von *Don Bosco* in Wien und absolvierte gerade den Hauptschulabschluss. Ihn lernte ich bei dem Probekochen der *Slow Food Wien Cooks* kennen.

**Maruan** kommt aus Afghanistan und ist Muslim. Zum Zeitpunkt des Interviews war er etwa 30 Jahre alt und bereits seit 9 Jahren in Österreich. Er hat Asyl bekommen und arbeitet seit

einigen Jahren als Koch in Wien. Maruan traf ich im Rahmen einer Veranstaltung bei den *Slow Food Wien Cooks*.

**Amar** kommt aus Algerien und ist Muslim. Zum Zeitpunkt des Interviews war er 17 Jahre alt und seit drei Jahren in Österreich. Auch er lebte zu dieser Zeit in dem Heim für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge von *Don Bosco* in Wien und absolvierte gerade den Hauptschulabschluss. Ihn lernte ich bei dem Probekochen der *Slow Food Wien Cooks* kennen.

**Winda** kommt aus Kenia und ist Christin. Zum Zeitpunkt des Interviews war sie etwa 30 Jahre alt und seit neun Monaten in Österreich. Sie hatte bereits Asyl bekommen und absolvierte einen Deutschkurs. Sie lebt gemeinsam mit Béatrice in einer Wohnung in Wien. Ich hatte die Gelegenheit, die beiden in ihrer Wohnung zu besuchen. Winda lernte ich bei einem Kochabend des Vereins *Grenzenlos St. Andrä-Wördern* kennen und kochte mehrmals mit ihr im Rahmen der *Slow Food Wien Cooks*.

## **5. Ergebnisse**

Im Folgenden werden die Ergebnisse aus der Analyse der Interviews und der Beobachtungen dargelegt.

### **5.1. Die sozialen Funktionen von Essen**

Bei der forschungsleitenden Fragestellung nach der Bedeutung von Kochen und Essen für junge Flüchtlinge haben sich vor allem verschiedene soziale Funktionen der Koch- und Esspraxis als wesentlich herausgestellt. Im Folgenden sollen drei Bereiche hervorgehoben werden, die in der Situation der Flüchtlinge besonders bedeutend sind. Zum einen spielt das Essen als gemeinschaftliches Ereignis für die Befragten eine wichtige Rolle. Als eine weitere wesentliche soziale Funktion wurde die Wertschätzung identifiziert, die beim Bekochen von anderen entsteht und die Integration fördern kann. Als dritte für die Flüchtlinge wichtige Funktion steht hier die der Bindung zu Menschen, die durch und über Essen konstruiert, aufrechterhalten und rekonstruiert wird. Diese sozialen Funktionen der Nahrungsaufnahme lassen sich auch als verbindende Funktionen zusammenfassen: Das gemeinsame Essen in einer Gemeinschaft mit der Familie oder, wie im Fall der jungen Flüchtlinge, mit Freunden kann als ein verbindender Akt oder ein verbindendes Ritual gesehen werden, das Gemeinschaft fördert und stärkt (vgl. Frost 2008: 179f). Beim Bekochen anderer, wie beispielsweise bei interkulturellen Kochprojekten, wird den Flüchtlingen Wertschätzung entgegengebracht und Interesse geweckt. Hier besteht die verbindende Funktion darin, dass über das Essen Raum für Kommunikation und gegenseitiges, kulturübergreifendes Kennenlernen geschaffen wird. Über das Essen kann Kommunikation freier und selbstbewusster von statten gehen als bei vielen anderen Themen (vgl. ebd: 180). Verbindend wirkt Essen auch, wenn Speisen gekocht und gegessen werden, die mit bestimmten Personen wie beispielsweise der Herkunftsfamilie in Verbindung gebracht werden und so die soziale Bindung zu den Personen in der Heimat aufrechterhalten und kommuniziert und reproduziert wird (vgl. Sutton 2001: 102).

Ein wichtiger Faktor bei den sozialen Funktionen von Essen ist bei den jungen Flüchtlingen immer auch deren Sozialisation in ihrer Heimat. Nahrungsaufnahme, und Zubereitung werden im Sozialisationsprozess vermittelt und dadurch individuell unterschiedlich bewertet und eingesetzt.

### 5.1.1. Essen in Gemeinschaft

Bei den Interviews hat sich gezeigt, dass für alle InformantInnen das Essen in der Gemeinschaft bedeutend ist. Oft scheint der soziale Aspekt des Essens im Vordergrund der Nahrungsaufnahme zu stehen. Wie einleitend erwähnt, ist einer der sozialen Aspekte der Nahrungsaufnahme dessen verbindende Funktion. Durch das gemeinschaftliche Praktizieren der Nahrungsaufnahme wird die Gemeinschaft - in der Familie oder unter Freunden - gestärkt und aufrecht erhalten. Essen wird von den befragten jungen Flüchtlingen eng mit Gemeinschaft verknüpft, nicht zuletzt deshalb, weil auch in der ehemaligen Heimat in der Regel gemeinsam mit Familienangehörigen gegessen wurde. Somit hat ein Großteil der Befragten gemeinschaftliches Essen in ihrer Sozialisierung erfahren. Getrennt von ihrem familiären Umfeld und zum Teil auf sich alleine gestellt, fällt es den Flüchtlingen oft schwer, alleine zu essen. Ob in einer Gemeinschaft mit vertrauten Menschen oder alleine gegessen wird, scheint sich auch auf die Geschmackswahrnehmung auszuwirken. Einige berichten davon, dass ihnen das Essen, wenn sie alleine essen müssen, nicht so schmeckt, wie wenn sie gemeinsam mit anderen essen, wie die folgenden Beispiele aus den Interviews zeigen.

Béatrice schätzte es schon in ihrer Heimat, gemeinsam mit anderen zu essen. Sie erzählt, dass sie immer viele Freunde eingeladen hat, wenn ihre Großmutter, bei der sie aufgewachsen ist, etwas Besonderes gekocht hat. Im Bezug auf Geschmack meint sie auch, dass ihr das Essen besser schmeckt, wenn gemeinsam gegessen wird.

"Aber immer, wenn ich so was koche (Speise aus der Heimat, Anm.), lade ich ein oder zwei Freunde von mir. Weißt du, kochst du, kommst du zu mir? Heute koch ich das und das. Weil das Essen schmeckt, wenn du mit vielen Menschen isst. Z.B. wenn ich Gäste habe, oder wenn ich allein bin, koche ich was anderes. Was schmeckt und sehr einfach ist. Und wenn ich denk, ich esse mit anderen, mit Gästen, dann koch ich was Gutes. Dann nehm ich mir Zeit, ich überlege mir, was benutze ich, wie soll ich das machen. Um dann einfach zufrieden mit anderen zu essen" (BE: 55).

In diesem Zitat wird deutlich, dass das Zubereiten von speziellen Gerichten aus ihrer Heimat etwas Besonderes für Béatrice ist. Zu diesem Anlass lädt sie gerne einige Freunde ein, gibt sich besondere Mühe und nimmt sich Zeit zum Kochen. Hier zeigt sich, dass das Essen nicht nur geschmacklich als besser wahrgenommen wird, weil es gemeinsam mit anderen gegessen wird, sondern dass sich die Gemeinschaft auch auf die Kochpraxis auswirkt, weil sie sich dann besondere Mühe gibt.

Béatrice kocht lieber, wenn sie gemeinsam mit anderen isst. Deshalb griff sie, als sie noch im Heim in Greifenstein lebte, auf das vom Heim ausgegebene Essen zurück und kochte nicht extra für sich, wenn sie alleine war.

Für John aus Nigeria ist es ebenfalls sehr wichtig, in Gemeinschaft und nicht alleine zu essen. Wenn er in Gemeinschaft kocht, tut er das eher mit anderen Nigerianern, weil ihm der Geschmack der nigerianischen Küche besonders wichtig ist. Gemeinsam mit seinem Wohnungskollegen Amar aus Algerien kocht er nur, um sich die Kosten zu teilen. Die beiden haben einen unterschiedlichen Geschmack. Johns Essen ist für Amar viel zu scharf, und John möchte nicht milder kochen.

Anschließend an das wöchentliche Meeting im Don Bosco Heim, in dem John lebte (vgl. Kapitel 4.4), kochte jede Woche ein anderer Mitbewohner, und es wurde gemeinsam gegessen. John aß zu Beginn nie mit, weil es kein afrikanisches Essen gab. Er begann umzudenken, da für seine damalige Freundin seine ablehnende Haltung gegenüber anderen Speisen ein Problem darstellte. Nachdem er bemerkte, dass sich seine afghanischen Heimkollegen freuten, wenn er ihr Essen aß, änderte er sein Verhalten und aß seitdem auch immer mit den Afghanen mit. (vgl. CH: 53) An diesem Beispiel zeigt sich, dass er selbst die verbindende Funktion von Essen erkannt hat und dadurch sein Verhalten geändert hat. Seitdem er den Speisen von anderen gegenüber aufgeschlossener ist, kann er sich besser in die Gemeinschaft integrieren.

Wie sich in dem folgenden Zitat zeigt, ist für John Essen in der Gemeinschaft besonders wichtig, weil er auch immer gemeinsam mit seiner Familie gegessen hat.

"Und ich bin auch so ein Mensch, dass ich will immer nicht alleine essen. Weil als Kind ich hab immer mit Mutter, oder als Familie wir sind zusammen. Ich mag nicht, dass wenn ich alleine iss, das Geschmack, das Gefühl, es ist nicht drinnen, dass ich essen. Ich essen wegen Hunger, weißt du, ich essen nicht wegen das Geschmack, wie wenn ich mit meiner Mutter zusammen esse und mit meinem Bruder zusammen esse. Es hat das [ähm] brüderliche Liebe" (JO 203).

Diese Aussage macht die gemeinschaftliche Funktion von Essen deutlich. Alleine zu essen, bedeutet für ihn nur ein Stillen des Hungers, in Gemeinschaft hingegen wird dem Geschmack mehr Geltung gegeben. Er verbindet das gemeinsame Essen auch mit Liebe zu anderen Menschen. Weil er in seiner Kindheit immer gemeinsam mit seiner Familie gegessen hat, bedeutet Essen für ihn vor allem auch eine soziale Zusammenkunft. Auch für ihn wirkt sich



das gemeinschaftliche Essen positiv auf seine Geschmackswahrnehmung aus. Im Folgenden wird die wichtige Bedeutung von gemeinschaftlichem Essen für John deutlich.

"Wenn ich alleine iss, dann es ist nur so, okay, ich hab Hunger. Es geht nur so um geht rein. Aber wenn ich vielleicht mit Familie essen oder mit irgendjemand zusammen ess, ich ja, das Gefühl ich hab immer, okay, ich bin zu Hause, dass ich esse mit jemand, dass ich hab jemand, ich hab für jemand gekocht" (JO 205).

Wie sich hier zeigt, erinnert ihn das gemeinsame Essen mit ihm vertrauten Menschen an die Esspraxis in seiner Heimat und gibt ihm so das Gefühl, zu Hause zu sein.

Bei Maruan aus Afghanistan zeigt sich, dass sich die Esspraxis des Herkunftskontexts stark von der derzeitigen Esspraxis unterscheidet bzw. dass die Fortführung der gewohnten Esspraxis nicht möglich ist.

In Afghanistan war er gewohnt, in der Gemeinschaft seiner Großfamilie zu essen. Damals lebte und aß seine Familie gemeinsam mit den Familien der Brüder seines Vaters, Essen alleine gab es für ihn nicht. Essen war für ihn also immer auch mit dem Zusammensein in einer großen Gemeinschaft verknüpft. Hier fällt es ihm daher oft schwer, wenn er alleine essen muss:

"Aber da, wenn ich alleine manchmal esse, vorgestern hab ich mir Essen gemacht, und das Essen hab ich auf drei mal gegessen. Den halben Teller gegessen, wieder, schaff ich nicht zu essen. Und dann später wieder bissl gegessen, dann später hab ich alles gegessen und Teller aufgewaschen. Ich spüre oft, wenn ich Besuch kriege, esse ich sehr viel. Wenn ich alleine bin, ich schaffe nicht einmal den halben Teller. Ich habe heute von dieser Suppe 2 Teller gegessen. Wärs du nicht da gewesen, hätte ich wahrscheinlich nicht einmal einen Schöpfer geschafft. Was mir wichtig ist, gemeinsam, Gemeinschaft essen, super. Aber alleine, irgendwie wie ein Tier im Wald alleine. Ja, leider." (MA 52).

Im Vergleich zu seiner Lebensumgebung mit der Großfamilie in seiner Heimat lebt er in Wien eher einsam. Durch seinen Beruf als Koch ist er zwar viel unter Menschen, er wohnt jedoch alleine in einer Einzimmer-Gemeindewohnung. Weil Essen für ihn schon immer eine gemeinschaftliche Tätigkeit war, wirkt sich die Einsamkeit, wenn er alleine ist, auch auf seinen Appetit aus. Hier zeigt sich, wie stark der Einfluss der Sozialisation auf das Essverhalten ist. Dadurch, dass er in seiner Kindheit und Jugend nie alleine aß, ist es ihm heute noch kaum möglich, allein zu essen. An diesem Beispiel zeigt sich abermals der starke Einfluss der Sozialisation auf das Essverhalten.

Wenn er jedoch die Gelegenheit hat, mit mehreren Freunden gemeinsam zu essen, genießt er das und fühlt sich an seine Familie erinnert, wie am folgenden Beispiel erkennbar ist.

"...am Samstag ich hab mit paar Jugendliche aus Afghanistan und mit 2, 3 Österreichern in der Lugner City gemeinsam gegessen. Hat mir so gut gefallen, und ich hab mir gedacht, wo ist in dieser Zeit meine Familie, warum nicht da ist jetzt. Das hat so schön ausgeschaut, so wir haben miteinander gelacht, viel Spaß gehabt, was gegessen" (MA 52).

Durch das Essen in einer Gemeinschaft fühlt er sich an seine Familie erinnert und vermisst sie. Hier drückt sich die Esspraxis in Gemeinschaft als etwas aus, das ihn mit seiner Familie verbindet.

Die aus der Esspraxis in der Heimat resultierende Gewohnheit, immer in Gemeinschaft zu essen, reicht so weit, dass alleine nur sehr wenig bis gar nicht gegessen wird.

Ähnlich ist es auch bei Winda. Auch sie isst kaum etwas, wenn sie alleine ist.

"I like to eat in company. In fact if I stay inside alone for two days, I don't eat (...) because I feel tired to cook my own food, you know. So I like to be three or four then we cook, we eat, we enjoy the food. But alone you don't enjoy the food" (WI 95).

Hier ist sich auch wieder die Verbindung zwischen dem Essen in Gemeinschaft und Geschmack gegeben. Sie kann das Essen nur genießen, wenn sie gemeinsam mit anderen isst.

In ihrer Wohngemeinschaft mit Béatrice und deren Freund wird immer gemeinsam gegessen, wenn alle zu Hause sind. Oft kommen auch Freunde zum gemeinsamen Essen auf Besuch. Das Essen in Gemeinschaft hat für alle drei einen hohen Stellenwert. Innerhalb ihrer Wohngemeinschaft werden auch die Kosten für die Lebensmittel geteilt und alle sind gleichermaßen für die Lebensmittelbeschaffung verantwortlich. Ausgaben werden nicht abgerechnet, sondern sie gehen davon aus, dass sich alles ausgleicht. Sie versichern mir, dass es für sie selbstverständlich ist, alles wie in einer Familie zu teilen. Die Essensbeschaffung findet also gemeinschaftlich statt und wird wie in einer Familie praktiziert. Der gemeinsame Haushalt und die Esspraxis innerhalb der Wohngemeinschaft scheinen auf diese Weise gewissermaßen als Ersatz für die Familie der einzelnen dienen.

Amin erwähnt, dass er oft für andere spezielle Gerichte aus Afghanistan kocht. Er kocht sehr gerne für Freunde und schätzt beim Essen das Zusammensitzen mit ihnen. Auch er empfindet den Geschmack vom Essen als besser, wenn er gemeinsam mit anderen isst. Wie das folgende Zitat belegt, hat er das gemeinschaftliche Essen mit Freunden schon in seiner Familie erlebt und führt dies heute selbst fort.

"Das hab ich von meinen Eltern gelernt. Mein Vater war auch so. Ich war jung, ich hab gesehen, seine Freunde sind nach Hause gekommen, sie sind mit uns zusammen gesessen und haben gesessen. Ich mag meine Freunde, normal. Freunde sind nicht leicht. Was ich kann, ich mache für meine Freunde. Ich habe es bis jetzt immer gut gehabt mit Freunden. Deswegen koche ich gerne für Freunde und sitze gerne mit Freunden und gemeinsam Essen, es schmeckt sehr gut. Sprechen wir, essen wir, trinken wir, ist gut" (AM: 144).

Wenn er sagt, dass Freunde nicht leicht sind, meint er, dass Freundschaften gepflegt werden müssen. Da er kochen kann und mit dem Bekochen von Freunden positive Erfahrungen gemacht hat, pflegt er seine Freundschaften durch das gemeinschaftliche Essen.

In der Caritas Wohngemeinschaft für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge, in der Amin lebt, sind ausschließlich junge Afghanen untergebracht. Wenn er etwas kochen möchte, gibt er das oft seinen Mitbewohnern bekannt und fragt, ob sich jemand anschließen möchte. Obwohl er meint, dass die meisten von den anderen nicht kochen können, zieht er es vor, gemeinsam mit anderen zu essen.

### **5.1.2. Wertschätzung**

Eine weitere wichtige soziale Funktion von Essen ist die Wertschätzung, die dem, der für andere kocht, entgegengebracht wird. Einerseits stärkt das Kochen für Personen aus dem eigenen sozialen Umfeld die Bindung zu diesen Menschen und die Gemeinschaft. Auf der anderen Seite haben besonders Menschen mit Migrationshintergrund und damit einhergehender anderer Esstraditionen die Möglichkeit, über das Vermitteln ihrer eigenen Küche Interesse für ihre Kultur bei der Mehrheitsgesellschaft zu wecken. Asylwerber und anerkannte Flüchtlinge stehen oft in einem spannungsgeladenen Verhältnis zur Aufnahmegesellschaft (vgl. Tošić et. Al. 2009: 115) und bekommen wenig Anerkennung für ihre Fähigkeiten entgegengebracht. Kochen für andere kann für sie eine Möglichkeit darstellen, Wertschätzung und Anerkennung von Personen der Mehrheitsgesellschaft zu bekommen. Das steht auch im Zusammenhang mit dem verbreiteten kulinarischen Interesse an neuen und fremden Speisen und Geschmäckern. MigrantInnen sind jeweils ExpertenInnen in der Zubereitung ihrer Speisen und verfügen über das dazugehörige kulturelle Wissen. Durch die jeweilige Herkunft wird das von ihnen zubereitete Essen als besonders authentisch wahrgenommen. Das Interesse für eine authentische fremde Küche auf der einen Seite und die jeweilige Kompetenz auf der anderen Seite schaffen die Basis für ein gegenseitiges Geben und Nehmen. Dies zeigt sich auch bei den erwähnten interkulturellen Kochprojekten (vgl. Kapitel 4.3). Interessierte BesucherInnen können ein für sie neues Gericht und neue

Geschmäcker kosten, sie können dabei lernen, diese Gerichte selbst zuzubereiten, und sie bekommen die kulinarische Erfahrung eines authentischen, fremden und mitunter exotischen Erlebens. Darüber hinaus besteht hier die Möglichkeit, mit Menschen mit anderem kulturellem Hintergrund in Kontakt zu treten. Für die MigrantInnen bietet sich die Möglichkeit, persönliche Fähigkeiten zu zeigen und ihr Wissen weiterzugeben. Dafür wird ihnen Interesse und Wertschätzung entgegengebracht. Wenn ein eigenes, ganz persönliches Gericht für andere gekocht wird und es den Essenden schmeckt, schafft das eine Anerkennung gegenüber dem Koch oder der Köchin. Über das gemeinsame Kochen und Essen und das Interesse dafür kann es auch zu weiterer Kommunikation und gegenseitigem Interesse über das Thema Essen hinaus kommen und so zu einem positiven Miteinander und Integration beitragen.

Alle der InterviewpartnerInnen haben Erfahrungen mit dem Kochen mit und für andere, auch für ÖsterreicherInnen. Alle haben auch gemeinsam, dass sie das gerne tun und ihnen die Wertschätzung, die ihnen dadurch entgegengebracht wird, wichtig ist.

Amin hatte schon in der Zeit, als er noch in einem Heim in Niederösterreich lebte, die Gelegenheit, für viele ÖsterreicherInnen zu kochen:

"Ich hab auch einmal in Niederösterreich für 50 Leute gekocht. Ich hab Angst gehabt, den Leuten schmeckt es nicht. Das erste Mal für Österreicher gekocht. Ich hab gekocht, es hat nicht 1,5 Stunden gedauert, alles war leer. Ich hab dort Hunger gekriegt (lacht). Das war für eine Konferenz. Eine, die gesprochen hat dort, hat mich gefragt ob ich kochen will. Der Mann von unserer Betreuerin. Er hat mich dort zum Kochen eingeladen. Ich hab für ihn schon drei bis vier mal gekocht. Hab ich gut gekocht." (AM: 201)

In diesem Zitat wird deutlich, dass das positive Feedback bei seiner ersten Erfahrung, jemanden zu bekochen, ihn sehr bestärkt hat. Beim Probekochen für die *Slow Food Cooks*, sowie als er mich zu sich in die WG zum Essen einlud, hatte ich auch den Eindruck, dass er sehr gerne für andere kocht. Er gibt sich Mühe, es gut zu machen, und legt beim Anrichten der Speisen auf das Aussehen Wert. Stolz und selbstbewusst präsentierte er jeweils seine Speisen und freute sich über das ihm entgegengebrachte Lob sichtlich.

Maruan hat als Koch viel Erfahrung mit dem Bekochen von Gästen. In seinem Beruf spielt die Resonanz der Bekochten natürlich eine wichtige Rolle.

Er hat aber schon vor seiner Zeit als Koch Erfahrungen im Bekochen von anderen gesammelt.

"Bis 2005, glaub ich, die erste große Veranstaltung für die Asylkoordination. Damals habe ich für 150 oder 180 Leute gekocht. Afghanische Spezialitäten, Reis mit iranischen *Gurma Sabsi*. Das ist super gegangen, alle Leute waren zufrieden." (MA 4)

"Damals, als ich für die Asylkoordination gekocht habe, habe ich ein riesiges Kompliment bekommen" (MA 26). Hier wird deutlich, dass die positive Rückmeldung der Bekochten für ihn sehr wichtig ist und für ihn zukunftsweisend war. Diese Erfahrung hat für Maruan auch wesentlich zu seiner Berufswahl als Koch beigetragen. Bei vielen Gelegenheiten bei denen er mit anderen Menschen zusammen gekommen ist, hat er immer schon gerne für sie afghanisch gekocht und damit sehr positive Erfahrungen gemacht.

Amar erzählte mir voller Stolz, dass er einmal im Heim für eine Gruppe von Praktikantinnen seinen Couscous kochte. Er berichtet, dass es den Praktikantinnen sehr gut geschmeckt und dass sich einige die Reste für zu Hause mitnahmen. Hier zeigt sich seine Freude über die Anerkennung, die ihm dadurch entgegengebracht wurde.



Abbildung 1: Afghanische Suppe beim Interview mit Maruan

Auch bei Winda, die schon mehrmals bei *Grenzenlos Kochen* und den *Slow Food Cooks* teilgenommen hat und auch ab und zu für befreundete österreichische Familien kocht, wird deutlich, wie sehr sie es schätzt, wenn ihr Essen anderen schmeckt:

"The very first time I cooked chapatti, people they liked it very much. And that's when I get the moral of cooking. And if you cook something and they don't eat, you don't feel like cooking again. Even you start regretting why you cooked. And you are happy, people they are enjoying. And if you cook and people are not enjoying, you also don't enjoy to cook" (WI 125).

Hier zeigt sich, dass für sie ist das positive Feedback wichtig ist und sie dadurch auch zum Kochen motiviert wird. "*You know, it's good when you do something and people appreciate. And when you cook for them and they like it. Every time I cook they like my food*" (WI 151). Weil sie beim Kochen für andere schon viele Erfolgserlebnisse gehabt hat, tut sie es gerne. Was ihr aber dabei auch wichtig ist, ist das Interesse, das ihr und ihrem Essen entgegengebracht wird: "*Always when I cook they ask me what have you done, what have you used? And I explain to them. They ask for recipe*" (WI 149). Hier ist zu erkennen, wie sie durch das Bekochen von anderen Interesse an ihren persönlichen Kochkenntnissen wecken kann.

Béatrice, die auch schon sehr oft bei *Grenzenlos Kochen* teilgenommen hat, schätzt es, wenn sie für ÖsterreicherInnen afrikanisch kochen kann. Sie freut sich, wenn anderen ihr Essen schmeckt:

"Dann freu ich mich, jedes Mal, wenn sie sagen, es ist gut, wenn alles aufgegessen wird. Da freu ich mich, das gefällt mir. Ich freue mich immer, wenn andere Menschen das Essen von meiner Heimat, das afrikanisch Geschmack alle andere Menschen essen können, ist das gut" (BE: 140).

Durch ihre vielen Erfahrungen, die sie beim gemeinsamen Kochen bei *Grenzenlos Kochen*, bei den *Slow Food Cooks* oder auch mit befreundeten österreichischen Familien gesammelt hat, hat sie auch erkannt, dass über das gemeinsame Kochen und Essen und das Interesse dafür, Integration stattfinden kann: "*Weil ich esse auch österreichische Gerichte, und wenn alle anderen Österreicher afrikanische Gerichte essen können, es ist sehr schön, es ist Integration*" (BE: 140). Sie erkennt im Essen die Möglichkeit für Menschen, zusammen zu kommen und zu kommunizieren:

"Freundlichkeit fängt auch beim Essen an. Ich weiß nicht, aber ich denke schon. Mit dem Essen können die Menschen wirklich zusammen kommen. Mit dem Essen wir Menschen können uns verbinden. Mit dem Essen ist kein Hass, ist keine Jalousie. Das Essen ist einfach, das Essen macht die Liebe, überall das Essen macht die Liebe. Weil von dem Essen ich kenne dieses Land, ich kenne diese Person, von dem Essen. Und durch das Essen werde ich in diesem Land reisen, ich werde alle anderen Menschen kennenlernen, durch das Essen, das ich irgendwo im anderen Land gegessen habe. Z.B. wenn ich sage Risotto, woher kennst du Risotto? Warst du im Italien? Dann fang ich an, dich etwas über Italien zu fragen. Wenn du *Githeri* sagst, es ist in Kenia, die sagen *Githeri*. Sicher hast du etwas mit Kenianern zu tun gehabt. Obwohl in Burundi isst man *Githeri*, aber es

heißt nicht *Githeri*, es hat einen anderen Namen. Sowas kommt von Kommunikation. Ich glaube, das Essen ist eine unbefristete Kommunikation" (BE: 140).

Dieses Zitat zeigt sehr deutlich die verbindende Funktion die das Kochen und Essen für sie hat. Durch ihre Erfahrungen hat sie diese Funktion für sich erkannt und in dieser Aussage formuliert.

### **5.1.3. Bindung**

Als eine weitere wichtige soziale Funktion von Essen ist die Bindung zu Personen, die durch das Essen bestimmter Speisen hergestellt beziehungsweise aufrecht erhalten werden kann. Bei den jungen Flüchtlingen kommt hier speziell die Bindung zur Heimat beziehungsweise zur Familie zum Tragen. Durch die kulinarische Sozialisation, die meist von den Müttern oder Großmüttern der Flüchtlinge geprägt wurde, kann für sie durch das Kochen und Essen spezieller Speisen eine emotionale Bindung zur Familie hergestellt werden. Ähnliches zeigt sich auch in der Studie von Mata Codesal, in der sie zeigt, wie Ecuadorianische Arbeitsemigranten die Bindung zu ihren Müttern oder Frauen über den Empfang von aus der Heimat gesendeten Essenspaketen aufrecht erhalten (vgl. Mata Codesal 2010). Vor allem im Kontext von unbegleiteten Flüchtlingen, die in der Regel durch ihre Flucht aus ihrem sozialen Umfeld gerissen werden und wenig oder gar keinen Kontakt zu ihren Familien oder Freunden in ihrem Herkunftsland haben, hat diese verbindende Funktion von Essen eine besonders große Bedeutung. Bestimmte Speisen oder Geschmacksrichtungen sind jeweils mit individuellen Erinnerungen an Personen verknüpft. Eine speziell zubereitete Speise, die beispielsweise oft von der Mutter gekocht und mit ihr gegessen wurde, ist somit in der Wahrnehmung des Sohnes oder der Tochter eng mit der Mutter verknüpft. Diese Speise wird dann besonders oft und gerne gekocht, weil sie durch die Erinnerung und die individuelle Bedeutung, die der Speise zugeschrieben wird, eine Bindung zur Mutter herstellt oder aufrecht erhält.

Für Béatrice ist es etwas Besonderes, wenn sie Gerichte aus ihrer Heimat kocht, weil sie sich dadurch an Menschen aus ihrer Heimat erinnert:

"Wenn ich so was koche, ist ein besonderer Tag für mich. Warum? Weil (*überlegt*) ich fühl mich zu Hause. Wenn ich so was koche, fühle ich mich zu Hause, und dann denke ich an viel. Und dann denk ich, ah ich hab an diesem Tag so was gegessen, ich war mit meinen Freunden, ich war mit diesen Personen, und

dann denke ich an alle. Und dann manchmal rufe ich meinen Bruder an, und dann sag ich, weißt du was ich gerade esse, ..." (BE: 41).

Wenn Béatrice Speisen aus ihrer Heimat kocht, erinnert sie sich an Freunde und Familie, dadurch hält sie mit dem Essen auch die Bindung an diese Personen aufrecht. Ihre Freude darüber, spezielle Gerichte aus ihrer Kindheit auch in Wien kochen zu können, veranlasst sie sogar dazu, gelegentlich ihren Bruder in Burundi anzurufen und ihm davon zu berichten. Wie sich hier zeigt, gibt ihr das Essen spezieller Gerichte den Anlass, mit ihrem Bruder in Burundi Kontakt aufzunehmen.

Bei dem jungen Nigerianer John scheint sich die Bindung zu seiner Mutter schon immer stark über Essen ausgedrückt zu haben. Im Interview mit ihm kommt er immer wieder auf seine Mutter zu sprechen, wenn es um Essen geht. Sie war diejenige, die anfangs für ihn gekocht hat und ihm später kochen gelernt hat. Er musste sogar kochen lernen. Seine Mutter hat ihm immer wieder vermittelt, wie wichtig es ist, selbst für sich kochen zu können. Als sie einmal im Krankenhaus war, hat er bereits als Kind für sie gekocht und ihr das Essen gebracht und dadurch viel Anerkennung von ihr bekommen. In dieser Mutter-Sohn Beziehung scheint Essen eine zentrale Rolle zu spielen.

Darauf angesprochen, was es für ihn bedeutet, hier Speisen aus seiner Heimat essen zu können, meint er: "*Es ist auch so, ich fühle mich, wie ich bin jetzt zu Hause, und wenn ich in die African Lokal gehe und ich sehe Afrikanisches Essen, ich sehe, was meine Mutter kocht*" (JO 47). Wenn er mit Speisen, die er von seiner Mutter kennt, in Kontakt kommt, vermittelt dies ihm das Gefühl, zu Hause zu sein. Ein weiteres Beispiel zur Bindung zu seiner Mutter über das Essen äußert er im folgenden Zitat:

"Okay, zuerst der 25. Dezember und 1. Jänner. Wenn ich aufstehe, ich weinen. Weißt du, warum ich weine? Weil am 25. Dezember meine Mutter sie hat immer irgendwas neu zu kochen. Sie hat immer irgendwas neu. Sie hat vielleicht für zwei Monate das vorbereitet" (JO 143).

Besondere Momente in seiner Familie wurden auch über besonderes Essen ausgedrückt. Wenn er seine Familie vermisst, kann er jedoch über das Essen, das er von seiner Mutter kennt, eine Verbindung zu ihr herstellen. "*Jemand kann auch sagen, okay, ich bin 30% zu Hause. Weil es gibt eine Möglichkeit, dass du kannst kochen alles*" (JO 47).

Durch das Essen bestimmter Gerichte kann er die Bindung zu seiner Heimat und seiner Mutter aufrecht erhalten und ein Gefühl von zu-Hause-sein erlangen.

Auch Winda dienen Gerichte aus ihrer Heimat dazu, sich an ihre Mutter zu erinnern. Bei der Frage nach der Bedeutung von Speisen aus der Heimat betont sie, dass es dabei darum geht,



sich an ihre Heimat und ihre Familie zu erinnern. Sie geht davon aus, dass es für alle Menschen so ist, wenn sie ihre Heimat verlassen und ihre Familie zurücklassen. Sie veranschaulicht das in folgendem Beispiel, in dem sie davon ausgeht, dass meine Lieblingsspeise Cremespinat sei:

"If you like that (Cremespinat, Anm.). Then you go to Africa. In Africa you can not go to a supermarket and find this spinach. In fact we don't sell spinach in supermarkets. We sell vegetables in the market. You know market? Not in the supermarket but in the field. Then you go to one supermarket, you find that spinach. Hey you will be surprised and you say ohh where did this come from? Then you buy like four or five to keep for yourself for tomorrow. Then when you eat this, what will come to your mind? **You will remember your mother** somewhere. Ja? It is like this" (WI 83).

An diesem Beispiel zeigt Winda, welche Bedeutung Speisen aus der Heimat haben können, um sich an Menschen, die einem nahe stehen, zu erinnern. Der symbolische Wert eines Produktes steigt durch die damit verknüpfte Erinnerung. Weil sie selbst diese Erfahrung gemacht hat, geht sie davon aus, dass das bei anderen Menschen auch so ist. Hier ist deutlich zu erkennen, dass sie die Erinnerung an ihre Vergangenheit dazu bewegt, spezielle Produkte aus ihrer Heimat zu kaufen.

Amin, der schon sehr früh seine Mutter und sein Heimatland Afghanistan verlassen hat, hat sich das Kochen im Laufe der Jahre, in denen er auf sich allein gestellt war, selbst beigebracht. Er kann heute eine Vielzahl von Gerichten in verschiedenen Variationen gut kochen. Interessant ist, dass seine beiden Lieblingsgerichte, *Gurma Sabsi* und *Pilau*, jene sind, die er noch von seiner Mutter gelernt hat. Mit einem Lächeln im Gesicht beschreibt er mir, dass das wirklich sehr gut schmeckt. Auch daraus lässt sich interpretieren, dass diese Gerichte für ihn eine Verbindung zu seiner Mutter, von der er seit neun Jahren getrennt ist, aufrechterhalten (vgl. AM 24).

## 5.2. Essen und Identität

Wie sich bei den Interviews und der teilnehmenden Beobachtung gezeigt hat, steht die Koch- und Esspraxis in einem engen Zusammenhang mit der Identität der jungen Flüchtlinge (der Identitätsbegriff wird in Bezugnahme auf Flüchtlinge und Essen im Kapitel 2.2 definiert). Dieser Zusammenhang lässt sich an unterschiedlichen Funktionen, welche die Koch- und Esspraxis einnehmen, festmachen. Der Konsum bestimmter Speisen kann die individuelle Identität oder die ethnische Zugehörigkeit zum Ausdruck bringen oder auch identitätsstiftend

wirken. Die Art und Weise der individuellen Koch- und Esspraxis dient oft als Identitätsmarker. Durch das Zubereiten von Speisen, die beispielsweise als charakteristisch für die Herkunftskultur wahrgenommen werden, lässt sich die mit der Herkunftskultur verbundene Identität zum Ausdruck bringen. Ebenso wird die Essgewohnheit als *marker of difference*, als Mittel zur Abgrenzung von anderen eingesetzt. So wie die Abgrenzung, die durch Essgewohnheiten kommuniziert wird, als Identitätsmarker dient, so lässt sich diese Funktion auch bei den individuellen Präferenzen erkennen. Hier spielt auch die Authentizität, die einzelnen Speisen und deren Zubereitungsweise zugeschrieben wird, eine wesentliche Rolle. Weiters hat sich gezeigt, dass das Essen im Bezug auf Ethnizität eine wichtige Rolle spielt und auch als Hinweis auf die ethnische Zugehörigkeit dienen kann.

### 5.2.1. Identitätsmarker

Anhand der folgenden aus den Interviews ausgewählten Beispiele soll gezeigt werden, in welcher Form die Koch- und Esspraxis für einzelne InformantInnen einen Marker ihrer individuellen Identität darstellen können.

Für Winda stellen Speisen aus ihrer Heimat einen wichtigen Identitätsmarker dar. Das hat wesentlich damit zu tun, dass sie mit dem Essen aufgewachsen ist, wie sie in folgender Passage zeigt: *"I like that food from Africa because I was born with that food. And I was eating the food"* (WI 34). Weil sie, wie sie meint, mit dem Essen geboren ist, es immer gegessen hat und so mit dem Essen sozialisiert wurde, stellt das Essen einen wichtigen Teil ihrer afrikanischen Identität dar.

Auch Béatrice zeigt einen Zusammenhang zwischen ihrer afrikanischen Identität und ihrem Geschmack. Ihre Identität als Afrikanerin drückt sich für sie in ihrem Geschmack aus. Diesen Geschmack produziert sie, wenn sie kocht.

"Aber Kochen, als Afrikanerin koche ich schon viel mit afrikanischen Geschmack. Ich kann schon kochen aber nicht, äh, es muss nicht für jeden schmecken. Weil es gibt viele, die einen europäischen Geschmack haben. Wenn ich koche als Afrikanerin, koche ich mit afrikanischen Geschmack" (BE 14).

Im ihrem Kontext hier in Österreich bezeichnet sie sich und ihren Geschmack als afrikanisch und unterscheidet nicht zwischen Ländern und Regionen in Afrika. Obwohl sie regionale Unterschiede kennt und diese an anderer Stelle auch betont, spricht sie hier von einem übergeordneten afrikanischen Geschmack und einem europäischen Geschmack.

Weil Amin seit neun Jahren für sich selbst kocht und sich in dieser Zeit das Kochen in verschiedenen Ländern selbst beigebracht hat, bezieht er sich bei seinen geschmacklichen Vorlieben weniger auf eine regionale Küche als vielmehr auf seine eigenen Gewohnheiten. Schon als Kind in Afghanistan hat er sich für das Kochen interessiert und mit Vorliebe Kochsendungen im Fernsehen geschaut. Auch von seiner Mutter wollte er das Kochen schon früh lernen. Durch seine langjährige Kocherfahrung, in der er seine persönlichen Kochstil entwickelte, und auch dadurch, dass Kochen für ihn eine tägliche Praxis darstellt, sind für ihn seine Kochweise und sein Essen ein wesentliches Identitätsmerkmal.

### 5.2.2. Marker of difference

Wie oben erwähnt, stellt die Abgrenzung einen wichtigen Aspekt der Identitätskonstruktion dar. Bei den Beobachtungen und den Interviews hat sich gezeigt, dass die Koch- und Esspraxis von den jungen Flüchtlingen als *marker of difference* eingesetzt wird. Die Art und Weise, wie gekocht oder gegessen wird, stellt oft auch eine Abgrenzung zu anderen nationalen, regionalen oder ethnischen Koch- und Essformen dar. Auch wie Speisen benannt oder bewertet werden, kann eine Abgrenzung zu anderen darstellen. Über den Konsum bestimmter Speisen und die gleichzeitige Abgrenzung zu anderen Speisen wird auch die persönliche Identität verortet und kommuniziert.

Amin grenzt sich beispielsweise über seine Art zu kochen von der österreichischen Art ab.

"Es ist mir nicht so ganz, ganz wichtig, dass ich hier alles aus meinem Heimatland koche und esse. Es gibt auch hier sehr gute Dinge, die man gut kochen kann. Ich nehm auch von hier Reis, ich nehm auch von hier Kartoffel oder so was. Aber ich koche nicht in dem System, wie es hier funktioniert. Ich koch ein bisschen, wie ich im Ausland gekocht habe" (AM 58).

Er verwendet zwar auch gerne Produkte aus Österreich und findet diese auch gut, dennoch grenzt er sich durch die Art und Weise, wie er kocht, ab. Er bezeichnet seine Kochweise als ein anderes System und macht damit seine Abgrenzung deutlich. Weil er Kochen in den Jahren seiner Flucht gelernt hat, verbindet er sein System nicht direkt mit seinem Herkunftsland Afghanistan, sondern mit dem Ausland, in Opposition zu Österreich.

Auch für Béatrice stellt die Art und Weise, wie sie kocht, einen *marker of difference* dar. Sie sagt zwar, dass sie eine kreative Köchin ist und mit viel Phantasie kocht, jedoch meint sie,

"ich vergesse nie die afrikanischen Gewürze. Dann sind die Menschen hier, die kochen mit Sauerrahm und Joghurt und so was. Es ist nicht meine Gewohnheit, mit Sauerrahm und Creme Frêchee zu kochen. Es ist nicht meine Gewohnheit, das Gemüse nur in Wasser und Salz und Butter" (BE 116).

Auch Béatrice grenzt sich durch ihre Art zu kochen von anderen ab. Begründet durch ihr Aufwachsen in Afrika, meint sie, dass sie immer mit einem afrikanischen Geschmack kocht. Selbst wenn sie ein österreichisches Gericht kocht, meint sie, dass der afrikanische Geschmack darin zu merken ist. "*Wenn ich koche als Afrikanerin, koche ich mit afrikanischen Geschmack*" (BE 114). Hier zeigt sich, dass sie sich über den Geschmack, den sie beim Kochen kreiert, als Afrikanerin definiert und sich damit auch von anderen abgrenzt.

Béatrice aus Burundi weiß, sich über unterschiedliche Kochweisen gleicher Gerichte von Kenia abzugrenzen:

"Es gibt auch andere typisch, typisch Gerichte, aber nicht nur für Burundi. Weil es ist auch ein typisches Essen von Kenia. Bei uns es heißt Intete aber in Kenia es heißt Ghederi. Das ist auch ganz, ganz typisch. Das ist Mais und Bohnen. In Kenia sie kochen mit Kartoffel und Karotten und so was. Aber bei uns kocht man nur Mais und Bohnen" (BE 16).

Auch bei typischen Gerichten, die in benachbarten afrikanischen Ländern ebenfalls gegessen werden, weiß sie genau über die Unterschiede Bescheid. Durch die Verwendung eines anderen Namens aber auch durch die unterschiedliche Zubereitung grenzt sie das Gericht aus ihrem Heimatland von anderen Ländern ab und gibt damit einen Hinweis auf ihre regionale Herkunft.

Was die Bezeichnung von Speisen betrifft, kennt Béatrice zwar die Unterschiede, verwendet aber in Österreich die Begriffe, die von der Mehrheit besser verstanden werden. Wenn sie mit Menschen aus einer anderen Herkunft als Burundi spricht, zieht sie es vor, verstanden zu werden, anstatt sich durch andere Begrifflichkeiten abzugrenzen:

"I: Sagt man in deinem Land auch *Fufu*? IP: Nein, Ubugari. Suaheli ist Ugali, Burundi ist Ubugari. In Westafrika sie sagen *Fufu*. Ich habe *Fufu* erst hier erfahren. Seit ich hier bin, sag ich *Fufu*, weil alle// wenn ich zu dir sage *Ubugari*, das kennst du überhaupt nicht, aber wenn ich sage *Fufu*, kennst du schon *Fufu*. Ein anderer Name" (BE 38).

Gleiches zeigt sich auch bei Winda aus Kenia, die das in Afrika weit verbreitete Hauptnahrungsmittel in Österreich auch *Fufu* und nicht *Ugali*, wie es in Kenia bezeichnet wird, nennt.

Bei John aus Nigeria ist die Abgrenzung zu anderen, die er über Essen und Geschmack ausdrückt, besonders ausgeprägt. In seinen ersten Jahren in Österreich hat er alle Speisen, die

nicht nigerianisch waren, kategorisch abgelehnt. Er wollte immer nur das essen, was er von seiner Mutter gekannt hat. Deshalb kochte er immer, wenn es möglich war, für sich selbst oder ging in eines der zahlreichen nigerianischen Lokale in Wien essen. Wenn er, wie in Traiskirchen, keine Möglichkeit zu kochen hatte, verweigerte er das dort ausgegebene Essen und ernährte sich nur von Brot oder Döner Kebab. Wenn bei einem Gemeinschaftsabend im Don Bosco Wohnheim einer der Afghanen für alle gekocht hat, hat er in der ersten Zeit nie mitgegessen, weil es nicht sein Geschmack war und nicht seiner Kultur entspricht, wie er meint. Selbst das Essen von einem damaligen Zimmerkollegen aus Gambia verweigerte er, weil es nicht seinem nigerianischen Geschmack entsprach. *"... ich hab dir gesagt, dass uns Afrikaner wir haben nur unseren Geschmack. Aber wenn irgendjemand von Afghanistan oder von irgend einem Land für mich kochen, ich mag das nicht so gerne"* (JO 49). Er lehnt Essen, das nicht mit seiner Heimat in Verbindung steht, prinzipiell ab. Weil nur er selbst so kocht, wie er es aus seiner Heimat und von seiner Mutter kennt, mag er nur sein eigenes Essen wirklich gerne. Das bei vielen anderen beliebte globale Fast Food von Mac Donalds lehnt er beispielsweise kategorisch ab.

Für ihn steht Essen klar im Zusammenhang mit Kultur. Er scheint sich durch die Wahl seines Essens auch bewusst kulturell abzugrenzen. Beispielsweise hatte er eine österreichische Freundin, doch selbst wenn sie für ihn kochte, wollte er ihre Speisen nicht essen:

*"Wenn sie kocht und ich sag, na, das ist dein Essen, das ist deine Kultur Essen, ich hab meine Kultur. Du und dein Essen, und ich und mein Essen"* (JO 53). Hier zeigt sich, wie er sich über die Ablehnung von bestimmten Speisen auch ganz klar kulturell abgrenzt und positioniert.

Er berichtet, dass seine damalige Beziehung auf Grund seiner Einstellung zu Essen in die Brüche gegangen ist. Erst durch diese Erfahrung hat er begonnen, seine strikte Verweigerung von allem, was er nicht als seinen afrikanischen Geschmack einstufte, zu überdenken. Rückblickend sieht er sein damaliges Verhalten schon kritisch:

*"In dieser Zeit bin ich so gemein, bin ich so, na, ich bin Afrikaner, ich hab meine eigene Kultur, ich hab mein eigenes Essen (...) na, ich mag das nicht, ich mag das nicht"* (JO 67).

Heute meint er, dass er sich mit der starken Abgrenzung und dem Desinteresse dem Essen von anderen gegenüber diskriminierend verhalten hat. Er grenzt sich nach wie vor durch seine Koch- und Esspraxis von anderen ab, tut dies aber nicht mehr so radikal wie zu Beginn.

Wie stark er Essen und Geschmack als kulturelle Ausprägung sieht, zeigt sich auch in folgender Aussage:

"Und wir alle interessiert nur, was sie kennen, weißt du. Die andere Kultur interessiert sie überhaupt nicht. So ist das auch Problem wie die Religion. Es gibt immer Problem wegen Religion in Nigeria, weil jeden interessiert nur seine Religion. Ich weiß nur von meiner Religion. Und meine Religion ist besser als deine. Deine interessiert (...). So ist das auch in Essen Kultur auch in Nigeria" (JO 141).

In diesem Zitat wird deutlich, dass seine abweisende Haltung gegenüber Speisen anderer Herkunft mit seinem Verständnis von Umgang mit anderen Religionen und Kulturen in Nigeria in Verbindung steht.



Abbildung 2: Zutaten für die Egusisuppe mit Fufu von John

Im Gegensatz zu John scheint Winda generell sehr offen mit Ernährung umzugehen, sie zeigt sich immer daran interessiert, neue Speisen und Geschmäcker auszuprobieren.

"Me I don't say I don't like anything because I like to taste everything. Because I like to eat different. And what I believe, if I have never eaten anything before, I start eat now" (WI 99).

An dieser Aussage zeigt sich ihre Offenheit, die sie auch für sie fremden Speisen entgegen bringt. Sie ist der Meinung, wenn andere Menschen etwas essen können, kann sie das auch probieren und sich daran gewöhnen. Wenn sie etwas ablehnt, dann tut sie das meist aus gesundheitlichen Gründen, wie folgendes Beispiel zeigt.

"I don't eat Nigerian food. Why? They like toooo much oil. Have you ever eaten Nigerian food? And they put tooo much pepper. Chilli, too hot food. I don't eat chilli" (WI 131). Sie meint, dass sie so fettes und scharfes Essen nicht gut verträgt und lehnt es eher aus

gesundheitlichen Gründen als wegen ihrer kenianischen Identität ab. Im Interview zeigt sie aber auch, wie sie sich durch eine unterschiedliche Zubereitungsweise von Süßkartoffeln von der Art wie sie in Burundi gekocht werden, abgrenzt.

"And sweet Kartoffel, Süßkartoffel (lacht) and this Süßkartoffel we boil. In my country we used to boil and eat as breakfast with tea. But when I came here in this house with Béatrice, I see Béatrice last week making it deep fry with oil. They make like this in her country (Burundi Anm.). But in our country we boil only with water" (WI 12).

Wie sich an dieser Aussage zeigt, können es kleine Unterschiede in der Zubereitung sein, die erkennen lassen, welcher Herkunft die Köchin ist.

Maruans Einstellung zum Essen hat sich in den zehn Jahren, in denen er schon in Österreich lebt, stark verändert. Zu Beginn, als er noch in einer Pension, in der AsylwerberInnen untergebracht wurden, im Burgenland lebte, war das österreichische Essen, das er dort bekommen hat, ein großes Problem für ihn. Weil es sehr fremd und geschmacklos für ihn war, lehnte er die Speisen, die dort für die AsylwerberInnen gekocht wurden, ab und kämpfte dafür, sein eigenes Essen für sich selbst kochen zu können.

"Damals natürlich unterschiedliche Kulturen gibt's, unterschiedlichen Geschmack. Für mich war damals ein riesiger Schock, weil die Köchin hat das gekocht und hat für uns Essen gemacht, das war für mich einfach nicht mein Geschmack. Ich musste den ganzen vollen Teller irgendwie in den Mistkübel schütten" (MA 4).

An diesem Zitat ist erkennbar, wie er sich über den unterschiedlichen Geschmack von Speisen und die Verweigerung von dem österreichischen Essen auch kulturell abgrenzt.

Heute, nachdem er schon neun Jahre in Österreich lebt, viele Erfahrungen mit unterschiedlichen europäischen Kochstilen gesammelt hat und seit einigen Jahren als Koch arbeitet, hat sich seine über Essen kommunizierte Abgrenzung gewandelt. Durch seine mehrjährige Erfahrung als Koch in einer Wiener Küche und später in einer italienischen Küche eines Wiener Innenstadthotels, hat er heute einen professionellen Zugang zum Thema Essen. Heute lehnt er einzelne Speisen ab, wenn diese zu fett und ungesund für ihn sind, oder wenn sie für ihn nicht ordnungsgemäß zubereitet sind. Die Faktoren Gesundheit und Professionalität sind für ihn heute wichtiger als der kulturelle Hintergrund von Speisen. So kritisiert er beispielsweise andere Afghanen, die mit sehr viel Fett kochen:

"Ich habe mit 2 Jugendlichen aus Nordafghanistan zusammen gelebt. Sie haben immer Reis gekocht. Dieser Reis heißt Houli und dazu wird gekauft so fettiges Fleisch. Wenn man so das Fett anschaut, stellen sich einem die Haare auf. Sie kaufen dieses Fleisch und dazu kauft er Karotten, Rosinen und wird gekocht alles,

und dann schmeißt er Reis dazu. Natürlich mehr als ein halben Liter Öl rein und kocht er. Und irgendwann kommt es auf den Teller, das st z.B. Reis und Fleisch, und der Rest rund herum nur Öl. Dann fängst du an, und das Öl tropft dir herunter. Sie sagen, wenn das Öl nicht tropft, das ist kein richtiges Essen. Ich hab das zweimal gegessen, beim dritten Mal ich war stark krank, stark krank. Habe mir gedacht, nie mehr. Und sie haben dieses fette Fleisch wie nix gegessen" (MA 44).

Mit dieser eher abschätzigen Aussage über eine von Afghanen praktizierte Kochweise grenzt er sich klar davon ab. Dadurch kommt seine Identität als europäischer Koch, der weiß, was gesund ist, zum Vorschein.

Er betont auch, dass nicht überall in Afghanistan so fett gekocht wird, sondern nur in einer Region. Seine Mutter, meint er, hat nie so viel Öl verwendet. Hier ist zu erkennen, dass er sich und seine Familie und deren Herkunftsregion durch seine Sicht von gesundem Essen auch von anderen Afghanen abgrenzt.

Wegen dem professionellen Zugang, den er sich in seinem Beruf als Koch angeeignet hat, sieht er heute einige Kochpraktiken aus seiner alten Heimat problematisch. Er beschreibt die afghanische Küche in einigen Punkten sogar als unterentwickelt:

"Es gibt nicht jemand der sagt Stopp, Rindchurry gehört zu das, diese Schürze gehört zu das und des gehört zu das. Es wird alles zam geschnitten, es wird Gulasch gemacht, oder wird Tafelspitz gemacht, sag ma so. Aber in Europa wird jedes einzelne Teil für jede einzelne Sache gebraucht. Z.B. bei Kalbsrücken wird Schnitzel gemacht, beim Schweinerücken wird Schnitzel gemacht, vom Lamm kann man nicht Schnitzel machen. Aber bei uns wird alles zamgeschnitten, als Gulasch verwendet. Oder wird alles zamgeschnitten, einmal alles in den Topf rein geschmissen, Suppe gemacht, und dann haben wir es den Leuten gegeben" (MA 72).

Mit dieser Aussage stellt er die afghanische Kochweise als unprofessionell und nicht spezialisiert dar und grenzt sich so von ihr ab. Seine Identität als Koch und die damit verbundene Kompetenz und seine genaue Vorstellung, wie etwas zu sein hat, steht für ihn heute über der Kochweise, wie sie in seinem Heimatland praktiziert wird. Er sieht sich mit seinem Wissen gegenüber der afghanischen Kochtradition überlegen und hat das Bedürfnis, in diesem Feld Entwicklungshilfe zu leisten:

"Die kennen sich nicht aus. Aber ich bin der einzige, ich überlege lange schon, wenn ich die österreichische Staatsbürgerschaft habe, mache ich einmal eine Reise nach Afghanistan und werde diese Küche in Afghanistan besuchen und werde sie ein bisschen unter Druck setzen, dass sie sich mit der Sache auseinandersetzen. Richtig die Leute was essen und genießen dafür, aber nicht so platsch platsch und sagen wir haben es gekocht. Es gibt heute bei uns z. B. Köche, sie kochen Reis mit, sag ma so, 20kg Reis und 10 Liter Öl. Hälfte Reis und Hälfte Öl, das geht nicht so. Ich hab z.B. am Samstag 5kg Reis gekocht, ich hab nicht einmal ein



halben Liter Öl gebraucht, das ist auch so gegangen, Das muss man halt arbeiten daran" (MA 72).

An diesem Zitat ist zu erkennen, wie er sich seine Einstellung zum Essen geändert hat und er sich von einzelnen Aspekten seiner kulinarischen Herkunftskultur deutlich abgrenzt.

Ein weiterer Aspekt der Abgrenzung als Identitätsmarker kann das Einhalten religiöser Speisevorschriften sein. Für Amar, der gläubiger Muslime ist, ist es sehr wichtig, sich Halal, also nach den islamischen Essensvorschriften zu ernähren. Dass er kein Schweinefleisch isst und auch sonst immer darauf achtet, dass alles, was er isst, Halal ist, stellt für ihn ein *marker of difference* dar, den er über seine Ernährung kommuniziert. Diese Ernährungsweise ist ein fixer Bestandteil seiner muslimischen Identität, die er durch seine Esspraxis nach außen kommuniziert. Anders ist das bei Maruan. Er ist zwar auch Muslim, sieht es aber mit der Ernährung im religiösen Bereich nicht so streng. In seinem Beruf als Koch arbeitet er regelmäßig mit Schweinefleisch und isst dieses auch gelegentlich.

### 5.2.3. Präferenzen

Nicht nur Abgrenzung, sondern auch die individuellen Präferenzen können Ausdruck der Identität sein. Hier zeigt sich, dass die Präferenzen einzelner InformantInnen klar bei Speisen liegen, die mit ihrer Heimat verknüpft sind. Bei der Esspraxis der jungen Flüchtlinge wird klar, dass diese Gerichte für sie auch in Österreich eine wichtige Rolle spielen und oft gegessen werden. Selbst wenn der Geschmack hier nicht an jenen in der Heimat herankommt, werden einzelne mit der Heimat verknüpfte Speisen immer wieder gekocht. Dies lässt den Schluss zu, dass die Präferenzen auf die jeweilige Identität hinweisen.

*Mathoke*, eine Speise, die Béatrice als ganz typisch für ihre Heimat bezeichnet, gehört auch jetzt zu ihren Lieblingsgerichten. Obwohl *Mathoke* hier in dem internationalen Supermarkt *Prosi* nur sehr selten und sehr teuer zu haben sind, kauft sie es immer wieder. Ein spezielles Essen aus ihrer Heimat, das ihr trotz des unterschiedlichen Geschmacks, den es hier hat, weil es importiert und nicht frisch ist, und trotz des hohen Preises, immer wieder gerne isst. Hier ist eine Funktion dieser Speise als Identitätsmarker für Béatrice deutlich erkennbar.

"Diese kleinen grünen Bananen, die sind sehr extrem teuer im *Prosi*. Und es gibt sie nicht immer. Wann kommt *Mathoke*? Nächste, übernächste Woche? Ich kann manchmal über ein Monat im *Prosi* warten. Ist hier teuer, ist auch bei uns teuer. Aber hier finde ich es extrem teuer. Weil 10 € nur 7 Stück. Bei uns kauf ich um 10 € 100 Stück" (BE 49).

Trotz des hohen Preises und der seltenen Verfügbarkeit kauft sie immer wieder die speziellen Bananen, weil sie für sie ihre Heimat repräsentieren und ihr als Identitätsmarker dienen.

Bei Amin liegen die Präferenzen eindeutig bei den Gerichten, die er noch aus seiner Heimat kennt, die er von seiner Mutter gekocht bekommen hat. Wenn er von diesen Gerichten spricht, tut er das mit Begeisterung und betont oft, wie gut es schmeckt. Ansonsten liegen seine Präferenzen deutlich bei seiner eigenen Kochweise. Er orientiert sich daran, was er für sich als gut erkannt hat.

#### **5.2.4. Authentizität**

Damit die identitätsstiftende Funktion der Koch- und Esspraxis zum Tragen kommen kann, spielt auch Authentizität eine wesentliche Rolle. Nur wenn Speisen so zubereitet werden, wie man sie beispielsweise von der Mutter kennt, werden sie als authentisch bewertet und können identitätsstiftend wirken. Was als richtig oder echt bewertet wird, ist individuell verschieden.

An den folgenden Beispielen aus Feldforschungserlebnissen und Interviews ist erkennbar, welche Rolle Authentizität bei der Zubereitung von Speisen spielen kann.

Amar hat vor dem Probekochen der *Slow Food Wien Cooks*, bei dem alle TeilnehmerInnen ein typisches Gericht aus ihrer Heimat kochen sollten, angegeben, dass er Couscous mit Lammfleisch und Gemüse kochen möchte. Im Vorhinein wurden von allen TeilnehmerInnen die Rezepte eingeholt, um alle nötigen Zutaten besorgen zu können. Amar hat in seiner Zutatenliste explizit darauf hingewiesen, dass er für sein Rezept einen Dampfeinsatz benötigt. Dieser wurde jedoch von der zuständigen Person vergessen und war dann beim Probekochen nicht vorhanden. Als er erfahren hat, dass es keinen Dampfeinsatz gibt, wirkte er sehr enttäuscht und meinte, dass er sein Gericht so nicht kochen könne. Um eine Lösung zu finden, habe ich ihm vorgeschlagen, den Couscous "normal" im Wasser zu kochen. Das war aber für ihn unter keinen Umständen eine Möglichkeit. Auch meinen Vorschlag, nur das Fleisch und das Gemüse zu kochen, lehnte er, schon etwas beleidigt wirkend, ab. Schlussendlich hat er dann eine kreative Lösung gefunden, indem er ein großes Sieb mit einem Geschirrtuch am Rand abgedichtet in einen Kochtopf geklemmt hat, und so seinen Couscous über dem Wasserdampf garen konnte.

Zu Beginn war ich sehr verblüfft darüber, dass er den Couscous nur auf seine Art kochen wollte und habe ihn als sehr unflexibel wahrgenommen. Ich konnte nicht verstehen, warum er den Couscous nicht im Wasser kochen konnte, weil das ja in Österreich so üblich ist. Später

habe ich aber erkannt, dass es für ihn, gerade wenn es darum geht, ein Gericht aus seiner Heimat zu präsentieren, es besonders wichtig ist, es so authentisch wie möglich zuzubereiten. Seine Kompromisslosigkeit hat mir die Bedeutung der Authentizität bei der Essenszubereitung deutlich aufgezeigt.



Abbildung 3: Algerischer Couscous mit Lammfleisch und Gemüse von Amar

Speisen, die Béatrice als authentisch für ihre Heimat empfindet, mag sie sehr gerne. Auch wenn diese Speisen im urbanen Burundi als eher rückständig und ärmlich bewertet werden, schätzt Béatrice diese, weil sie Teil ihres Heimatlandes sind. In der Stadt, in der sie aufgewachsen ist, haben ihr einige der typischen Gerichte gefehlt, und sie meint, dass sie sich immer besonders gefreut hat, wenn sie typische Gerichte vom Land zu essen bekommen hat. Sie hat also authentische Gerichte schon in ihrer Heimat sehr geschätzt.

Für John ist es wichtig, dass sein Essen möglichst so schmeckt, wie er es von zu Hause, von seiner Mutter kennt. Stolz zeigte er mir eine Packung mit getrocknetem *Greyfish* Pulver und spezielle getrocknete Chilis aus Nigeria. Beides sind wichtige Bestandteile für ihn, um den Geschmack seiner Heimat zu kreieren. Ein weiterer wichtiger Grundbestandteil seiner Nahrung ist *Pande Diam*, ein fester Brei aus Yams Mehl der in Westafrika auch *Fufu* genannt wird. Diese Produkte kann er in dem internationalen Supermarkt *Prosi* in Wien kaufen. Dadurch ist es ihm möglich, so zu kochen, wie er es aus seiner Heimat kennt. Er bemängelt zwar, dass die Produkte, die hier zu haben sind, nicht frisch sind und auf Grund dessen nicht ganz gleich wie in Nigeria schmecken, ist aber dennoch froh, dem Geschmack aus der Heimat

nahe zu kommen. Er besteht darauf, seine Gerichte möglichst so zu kochen, wie er es gelernt hat. Auch wenn er für andere kocht, will er es nicht anders machen, als er es kennt. Seine Speisen sind großteils sehr scharf, auch wenn er weiß, dass es für andere zu scharf ist, würde er es nicht anders machen. Er meint, dass es ihn sogar ärgert, wenn sich die Afghanen beschweren, weil sein Essen zu scharf für sie ist. Durch das *Greyfish* Pulver bekommen seine Speisen einen sehr intensiven Fischgeschmack, der für den durchschnittlichen europäischen Geschmack sehr gewöhnungsbedürftig ist. Bei einem Probekochen der *Slow Food Wien Cooks* wollte er, trotz Empfehlung von der leitenden Köchin, nicht auf *Greyfish* verzichten. Ihm ist es wichtig, anderen Menschen sein Essen so authentisch wie möglich zu präsentieren. Zu einer Anpassung seiner Speisen für den europäischen Geschmack war er von der Köchin nicht zu bewegen. Als ich bei ihm, in seinem Zimmer im Don Bosco Wohnheim, zum Essen eingeladen war, hat er mir von Beginn an kein Besteck gegeben, sondern mir genau gezeigt, wie man den *Fufu* zwischen drei Fingern zu einer Kugel formt, bis er nicht mehr klebt und dann in die Sauce tunkt. All das deutet darauf hin, dass die Authentizität beim Essen für ihn eine wichtige Rolle spielt.

Winda findet generell, dass das kenianische Essen hier in Österreich nicht authentisch schmeckt, wie sie in der folgenden Aussage zum Ausdruck bringt.

*"In fact, apart from that Mathoke, I have never, never seen any other food taste like original our food over there. You can not find exactly the same"* (WI 34).

Die speziellen kleinen grünen Kochbananen, die sie gelegentlich bei *Prosi* kauft, stellen für sie eine Ausnahme dar.

### **5.2.5. Ethnizität**

Wie sich bei den befragten jungen Flüchtlingen gezeigt hat, kann die Esspraxis auch auf die jeweilige ethnische Zugehörigkeit und Identität hinweisen. Es zeigt sich auch, dass verschiedene Aspekte von ethnischer Identität in unterschiedlichen Kontexten unterschiedlich betont oder weggelassen werden.

Wie bei dem Konzept der Ethnizität setzt John seine verschiedenen Identitäten auf verschiedenen Ebenen variabel ein. Wenn er von seinem Heimatland Nigeria spricht, differenziert er zwischen den verschiedenen Regionen und ethnischen Gruppen innerhalb Nigerias.

"Aber in Nigeria es gibt mehr als 1000 (lacht), mehr als 1000 verschiedene Essen. Ich mag nicht northern Nigeria Essen. Ich bin von Südnigeria. Ich mag nur Essen von Ibo. Ja weil ich bin aus Ibo. Ich bin von Iboland" (JO 135).

Hier betont er seine ethnische Zugehörigkeit, er ist Ibo und deshalb mag er nur das Ibo Essen, von allen anderen Teilen der nigerianischen Gesellschaft grenzt er sich deutlich ab:

"Ibo ist mein Land. Und außer meine Land Essen, der andere Essen ich hab **nie** gegessen. Ich hab nie wirklich gegessen. Ich essen nur, was meine Mutter hat gekocht. Und von der anderen Kultur und andere Essen ich weiß goar nix über das" (JO 137).

Er meint, dass sich die Menschen in Nigeria nur für ihre eigene Esskultur interessieren und vergleicht das mit der Religion, weil er meint, dass es überhaupt kein Interesse an dem Anderen gibt. In seinem Kontext als Flüchtling in Wien sieht er die Dinge jedoch anders. Wenn es um das Essen in einem nigerianischen Lokal in Wien geht, sieht er keine Unterschiede, sondern betont das Gemeinsame:

"Ja, das ist nur in Nigeria. Aber hier gibt's das nicht. Weil hier wir sind, okay, wir sagen, wir haben nur nigerianische Lokal. Niemand kann sagen ich bin von Bayasa, John du bist Ibo, und du bist von northern Nigeria, du, du bist von southern Nigeria, aber wenn wir hier sind, wir wissen, das wir hier in African Lokal es ist gemeinsames Essen" (JO 133).

In diesem Kontext tritt also seine ethnische Zugehörigkeit in den Hintergrund, die gemeinsame Herkunft wird betont. In einem allgemeinen Zusammenhang, wenn es beispielsweise um den Unterschied zwischen dem Essen aus seiner Heimat und jenem aus Österreich geht, spricht er wiederum von seinem Geschmack als afrikanischen Geschmack und bezeichnet sein Essen als afrikanisch. Hier scheint seine Identität als Afrikaner wichtiger zu sein als sein Herkunftsland oder seine ethnische Zugehörigkeit.

Winda bringt ein spezielles Gericht mit ihrer ethnischen Gruppe, den Kikuju, in Verbindung.

"And there is another food we call *Githeri* in Kenai. Its maize and beans you mix together and you fry it with Kartoffel, Carrots, onion. This is the Food our tribe like most. My tribe, *Githeri*. They make this every day. We cook every day" (WI 14).

Auch in Österreich kocht sie dieses Gericht noch gerne, auch wenn es hier nicht gleich wie in ihrer Heimat schmeckt, bringt sie damit ihre Identität als Kikuju zum Ausdruck.

### **5.3 Speisen aus der Heimat**

Ein wichtiger Bestandteil der alltäglichen Koch- und Esspraxis der befragten jungen Flüchtlinge stellen Speisen dar, die sie aus ihrer jeweiligen Heimat kennen. In diesem Kapitel wird der individuellen Bedeutung, welche diese Speisen für die einzelnen haben, nachgegangen. Der erste Teil klärt die Frage, wie Speisen aus der Heimat und die damit verbundenen Esstraditionen individuell in den Alltag eingebaut werden und welche Bedeutung sie für die einzelnen haben. Im Weiteren wird kurz auf die Verfügbarkeit von außereuropäischen Lebensmitteln in Wien eingegangen und die Beschaffungsstrategien der einzelnen InformantInnen werden dargestellt. Die Erinnerung, die durch Essen hervorgerufen werden kann, hat sich als eine der wesentlichsten Funktionen von Speisen aus der Heimat für die jungen Flüchtlinge herausgestellt. Auf die Verbindung zwischen Speisen und der Erinnerung an Erlebtes, Menschen und Orte in der Heimat wird im dritten Teil dieses Kapitels eingegangen.

#### **5.3.1 Speisen aus der Heimat in der alltäglichen Koch- und Esspraxis**

Speisen und damit verbundene Koch- und Esstraditionen nehmen für alle der befragten jungen Flüchtlinge einen hohen Stellenwert in ihrem alltäglichen Leben in Österreich ein. Der Umgang mit Speisen aus dem jeweiligen Herkunftsland gestaltet sich dennoch von Person zu Person unterschiedlich. Esstraditionen werden individuell verschieden in den Alltag eingebaut und bewertet. Ausgehend von der eigenen Geschichte, den Kochfähigkeiten, dem Wissen über die Speisen und den Zugang zu den Lebensmitteln und Kochmöglichkeiten finden Speisen aus der Herkunftsgesellschaft Einzug in die alltägliche Kochpraxis der jungen Flüchtlinge. Es hat sich gezeigt, dass Speisen aus der Heimat für jene, die noch nicht so lange ihr Heimatland verlassen haben, eine bedeutendere Rolle in der täglichen Koch- und Esspraxis spielen als für jene, die die schon länger nicht mehr in ihrer ursprünglichen Heimat leben. Weiters ist auffällig, dass diejenigen, die wenig sozialen Kontakt zu anderen Bevölkerungsgruppen haben, hauptsächlich Speisen kochen und essen, die sie aus ihrem Herkunftsland kennen. Jene, die über mehr soziale Kontakte zu Menschen anderer Herkunft verfügen, übernehmen auch Speisen und Kochweisen in ihre Koch- und Esspraxis, die sie von anderen gelernt haben. Im folgenden Abschnitt wird gezeigt, wie Speisen aus der Heimat in den Alltag eingebunden werden und welche Bedeutung ihnen zugemessen wird.

Für Béatrice waren typische und traditionelle Speisen ihres Heimatlandes Burundi schon von großer Bedeutung, als sie noch dort gelebt hat. Beim Interview erzählt sie, dass sie sich immer

besonders gefreut hat, wenn ihre Großmutter etwas Traditionelles gekocht hat. Meist waren das Gerichte, welche heute von der ärmeren Bevölkerung am Land gekocht werden. Béatrice, die in der Stadt aufgewachsen ist, hat sich immer gefreut, wenn sie die Gelegenheit hatte, diese einfachen traditionellen Speisen zu essen, obwohl diese Speisen in der Stadt nicht so angesehen waren. Für sie war es wichtig, etwas Typisches von ihrem Land zu essen. Als ich sie nach typischen Rezepten aus Burundi gefragt habe, meinte sie jedoch, dass es keine wirklich typischen Gerichte aus Burundi gibt:

"Bis jetzt wenn mich jemand fragt, was ist typisch, was kocht man in Burundi? Dann ist das für mich wirklich eine schwierige Frage. Weil bei uns kann man das Fleisch braten, den Reis wie normal, das Gemüse wie normal, es gibt wirklich gar kein typische. Außer das typische Gericht ist Bohnen mit Cassava oder Bohnen mit Kartoffel, wo man alles gemischt in einem Topf kocht. Aber das ist keine besondere Speise, wo man wirklich sagen kann, das kenn ich überhaupt nicht" (BE 10).

Es fällt ihr schwer, spezielle Gerichte als typisch für ihr Land zu nennen. Für Béatrice ist es eher die Art und Weise wie sie kocht, das für sie das typische für ihre Herkunft ausmacht.

"I: Was du hier kochst, kochst du es so wie du es aus Burundi kennst? IP: Ich denke schon. Weil ich nehme alle Speisen die man essen kann und ich koche einfach wie ich denke. Es ist auch eine schwierige Frage für mich, wenn mich jemand fragt, wie Phantasie. Ich bin so extrem, wenn ich koche, nehm ich so viel, es ist so wie meine Großmutter, weil ich mische viel. Weil ich kann einfach Reis und Kartoffel und verschiedene tausende Gemüse einfach in den Topf und kochen zusammen" (BE 11).

Sie bezeichnet ihre Art zu Kochen als fantasievoll. Dabei beruft sie sich auf ihre Großmutter, bei der sie aufgewachsen ist. Weil sie jetzt so kocht, wie sie es von ihrer Großmutter kennt, ist ihre Koch- und Esspraxis jener von ihrer Heimat sehr ähnlich. Im weiteren Verlauf des Interviews sind ihr jedoch noch einige Gerichte eingefallen, die sie als sehr typisch für Burundi bezeichnet hat. Wenn sie diese Gerichte in Wien kocht, ist das etwas ganz Besonderes für sie, weil sie meint, dass sie sich dann wie zu Hause fühlt. Auf die Frage, wie oft sie diese besonderen Gerichte kocht, meint sie:

"Das kommt drauf an (lacht). Es hängt von meiner Zeit ab. Nicht oft, weil es teuer ist. zwei mal im Monat oder einmal oder auch nix, es kommt drauf an. Aber immer, wenn ich so was koche, lade ich ein oder zwei Freunde von mir" (BE 55).

Dass sie immer Freunde einlädt, wenn sie spezielle Speisen aus ihrer Heimat kocht, verdeutlicht, dass dies etwas Besonderes für sie ist. Wie sie hier sagt, spielen auch die Kosten eine Rolle. Einige der Zutaten wie beispielsweise die kleinen grünen Kochbananen *Matoke* kosten bei *Prosi* in Wien ca. 10€ pro Kilo. Im Gegensatz zu einigen der anderen befragten

Flüchtlinge, ist für Béatrice das Kochen und Essen von Gerichten aus ihrer Heimat mehr ein besonderer Anlass, den sie gemeinsam mit FreundInnen feiert, als eine alltägliche Praxis.

Adila bekommt in ihrem Wohnheim in Greifenstein das Frühstück und das Mittagessen zur Verfügung gestellt. Auch wenn es ihr nicht immer schmeckt, isst sie zumeist das, was sie im Heim bekommt. Abends kocht sie dann für sich selbst. Wenn sie kocht, macht sie etwas Afrikanisches, das sie aus ihrer Heimat Kongo kennt. Sie nutzt die Möglichkeit, eine Kochgelegenheit zu haben, um sich Gerichte aus ihrer Heimat zu kochen. Sie meint, dass sie Fleisch liebt und fast jeden Tag Fleisch kocht. Sie kocht auch gelegentlich *Chapatti*, *Samosa* oder *Fufu* aus Caasavamehl. Selten gönnt sie sich ihr Lieblingsgericht *Matoke*, weil diese, wie bereits erwähnt, sehr teuer sind. Um nicht alleine zu essen, isst sie oft gemeinsam mit anderen HeimbewohnerInnen aus Somalia.

"I cook for myself and then maybe I can eat with other people here. Eat together. I can eat Somali food, they cook, we sit together. I cook mine and then they taste mine and I taste from them" (AD 74).

Auch Winda aus Kenia kocht mehrheitlich Speisen, die sie noch aus ihrer Heimat kennt. Andere Speisen kocht sie nur, wenn sie beispielsweise gemeinsam mit FreundInnen aus Österreich kocht.

"A raw carrot without cooked I can not eat. That's when I am with Austrians they like, I make like this but when I am making my own food, I make African food. Because I am used to. I am not used to this food too much. But now I am trying, I like it. But when I am alone, I can not, I don't have the moral to cook" (WI 10).

Sie mag kein rohes Gemüse, weil sie es nicht gewöhnt ist. Wenn sie mit Menschen aus Österreich isst, macht sie schon Salat. Gemeinsam mit anderen probiert sie gerne Neues aus. Für sich alleine kocht sie jedoch nur afrikanische Speisen. Dieses Zitat zeigt, dass es für sie keinen Sinn macht, für sich andere Speisen als afrikanische zu kochen. Weil sie ihr Essen gewohnt ist, hat sie keine Motivation, für sich etwas anderes zu zubereiten. Sie meint, dass sie ihre Essgewohnheiten, seitdem sie in Österreich ist, nicht stark verändert hat. So sagt sie beispielsweise:

"No, they have not changed. It changed not much. Because in Africa in fact we don't eat bread for breakfast, never. They eat this *Fufu* for breakfast. (...). The same, same thing me I am doing here. If there is food, I eat food. Not bread. If there is no food, that's when I eat bread. And that one is like Africa" (WI 44).

Sie isst also weiterhin zum Frühstück für sie normale Hauptnahrungsmittel wie Reis oder *Fufu* anstatt Brot, wie es in Europa üblich ist. Interessant ist an diesem Zitat auch, dass sie



zwischen Food, also Essen und Brot unterscheidet. Diese Differenzierung zeigt, dass Brot für sie kein Hauptnahrungsmittel darstellt.

Amin kocht täglich in der Küche der Caritas Wohngemeinschaft für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge, in der er lebt. An manchen Tagen kocht er sogar zwei Mal, mittags und abends. Durch seine tägliche Kochpraxis ist er sehr eigenständig was seine Ernährung betrifft. Weil er schon seit neun Jahren nicht mehr in seiner Heimat Afghanistan lebt und er sich während seiner Flucht in verschiedenen Ländern das Kochen selbst beigebracht, lässt sich nicht sagen, dass afghanische Gerichte für ihn eine besonders wichtige Rolle spielen. Vielmehr entwickelte er im Laufe der Zeit sein eigenes Kochsystem. Dieses ist jedoch beeinflusst von seiner Heimat, von dem, was er als Kind bis zu seinem zehnten Lebensjahr von seiner Mutter zu essen bekommen hat. Aber auch andere Kochtraditionen haben in seine Kochweise Einfluss gefunden. Durch seine längeren Aufenthalte im Iran oder in der Türkei hat er auch von dort Elemente in seine Kochweise aufgenommen. Für ihn ist weniger die Herkunft einer Speise entscheidend als deren Geschmack, wie er meint. Weil Amin schon so lange nicht mehr in seiner Heimat bei seiner Familie ist und seit seiner Flucht auf sich alleine gestellt war, hat er seinen eigenen Kochstil entwickeln können. Auf Grund dessen sind seine Präferenzen nicht so sehr auf afghanische Gerichte ausgerichtet, wie sich in folgendem Zitat zeigt:

„I: Ist es für dich wichtig, Essen aus deiner Kultur zu essen? IP: Ja, ich habe sehr lange zeit alleine versucht, dass ich etwas gut kochen kann. Ich will nicht z.B. dass ich nur von meinem Heimatland was bekomme zu essen. Das will ich nicht. Ich will darüber lernen und weiter kochen für andere Leute. Wahrscheinlich ist es auch meine Arbeit. Ich koche gerne" (AM 105).



*Abbildung 4: Afghanischer Reis von Amin*

An dieser Aussage ist erkennbar, dass er sehr offen gegenüber anderen Gerichten. Er möchte noch mehr über das Kochen lernen und überlegt, später beruflich als Koch zu arbeiten. Hier ist eine Parallele zu Maruan erkennbar, der ebenfalls vor neun Jahren Afghanistan verlassen hat, heute als Koch arbeitet und sich mit verschiedenen Küchen beschäftigt. Daraus lässt sich schließen, dass bei Amin, wie auch bei Maruan, durch die lange Zeit, die sie schon nicht mehr in ihrer Heimat sind und durch das persönliche Interesse am Kochen, die Bedeutung der Speisen aus der Heimat nachgelassen hat. Dennoch sind Amins Lieblingsspeisen, *Ghorme sabzi* und *Pilau*, beides Gerichte, die er noch von seiner Mutter aus Afghanistan kennt. Er meint, dass er diese Gerichte einmal in der Woche kocht.

"Seit meiner Kindheit habe ich es in Afghanistan gegessen. Ich glaube schon, dass es ist Afghanisch (...) (lacht). Vielleicht andere Länder macht auch das, aber ich weiß nicht. Aber ich bin sicher, der Reis kommt von Afghanistan. Ich habe den noch nicht in anderen Ländern gefunden. Auch nicht im Iran und Türkei, überall hab ich das nicht gefunden" (AM 38).

Wie sich hier zeigt, sieht er seine Lieblingsspeisen als afghanische Gerichte an. Ansonsten sind Amins Essgewohnheiten sehr vielfältig: "*Ich esse Fleisch, Reis, Kartoffel, Bohnen, Spagetti, Gemüse, Torte, Eier, Linsen. Ich esse kein Schweinefleisch, sonst esse ich alles*" (AM 6). Mit dieser Aussage signalisiert er eine prinzipielle Offenheit gegenüber allen Nahrungsmitteln.

Für Maruan war zu Beginn, als er nach Österreich kam, das Essen aus seiner Heimat Afghanistan besonders wichtig. Er kam damals mit dem österreichischen Essen, das er in seiner Unterkunft bekam, nur schwer zurecht und setzte sich stark dafür ein, sein eigenes Essen für sich selbst kochen zu können. In den neun Jahren, in denen Maruan jetzt schon in Österreich lebt, hat sich sein Zugang zum Essen stark verändert. Vor allem durch seinen Beruf als Koch hat er viele verschiedene Speisen und Kochweisen kennen und essen gelernt. Heute sind in seiner alltäglichen Koch- und Esspraxis Speisen aus seiner Heimat nicht mehr so bedeutend, wie sie es noch zu Beginn waren. Wenn er für sich kocht, mischt er gerne unterschiedliche Kochstile. So berichtet er beispielsweise, dass er manchmal Wiener Gulasch mit afghanischem Reis kocht. Generell ist sein persönlicher Kochstil heute sehr vielfältig.

"Aber wenn ich Lust habe, sag ich okay, mach ich heute was Gutes, steh in der Küche, geb mir eine halbe Stunde Mühe, koch ich was, halt österreichische oder italienische oder afghanische oder iranische oder indische koche ich. Ich hab zwei dicke Kochbücher da und schau ich halt rein, wie man das macht, mach ich" (MA 40).

In diesem Zitat wird deutlich, dass für Maruan Speisen aus seiner Heimat Afghanistan heute nicht mehr so wichtig sind und sie nur eine von vielen Kochstilen in seiner Kochpraxis

darstellen. Dies zeigt, dass durch seinen langjährigen Aufenthalt in Österreich und die professionelle Auseinandersetzung mit Speisen als Koch die Bedeutung von afghanischem Essen stark abgenommen hat.

Für Amar hingegen stellt das Essen, das er aus seiner Heimat Algerien kennt, den Hauptbestandteil seiner täglichen Koch- und Esspraxis dar. Er kocht fast täglich, und es ist ihm sehr wichtig, hier in Österreich Speisen aus seiner Heimat kochen zu können. Auf die Frage, welche Bedeutung dies für ihn habe, meint er: "*Natürlich weil ich das schon kenne. Und ich weiß, was ich esse. Und ich weiß, was ist gesund, was ist gesundes Essen. Und das ist besser für mich*" (AMA 112). Dieses Zitat macht die wesentliche Bedeutung, welche Speisen aus der Heimat für sein persönliches Wohlbefinden haben, deutlich. Weil er weiß, was er isst und das Essen schon kennt, ist es ihm vertraut und kann ihm auf Grund dessen das Gefühl von Halt und Sicherheit geben. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist hier die Gesundheit. Er bewertet sein Essen als gesund und ist sich sicher, dass er sich damit etwas Gutes tut. Er weiß, dass sein Essen gesund ist, weil er es schon lange kennt. Amar verfügt über ein sehr ausgeprägtes Wissen über algerisches Essen, so kann er bei vielen Speisen genau sagen, wie sie zubereitet werden oder wann und wo sie traditionell gegessen werden. Das liegt wohl auch daran, dass in seiner Großfamilie sehr viel gekocht wurde und einige seiner Verwandten auch beruflich gekocht haben. Dieses Wissen versucht er auch bei seiner Kochpraxis in Wien umzusetzen.

Den Hauptbestandteil seiner Ernährung stellen für Amar auch noch nach drei Jahren in Österreich algerische Speisen dar. Er meint, dass er in dieser Zeit noch nie typische österreichische Speisen, wie sie von Familien zu Hause gekocht werden, gegessen hat.

"Also in Österreich ich hab wirklich noch nichts gegessen, die österreichische// also nur von anderen Leuten, ausländischen Leuten bei Irene gegessen, so probiert. Und das Afghanische, das heißt nur ausländisch. Aber in Österreich hab ich noch nichts gegessen, ich glaub" (AMA 130).

Weil ihm aber Abwechslung in seiner Ernährung wichtig ist, kocht er gelegentlich auch afghanische Speisen. Da der Großteil seiner Mitbewohner im Don Bosco Wohnheim afghanischer Herkunft war, ließ er sich von ihrem Kochstil inspirieren. Hier zeigt sich, welchen Einfluss das soziale Umfeld auf die individuelle Koch- und Esspraxis hat. Weil Amar im Heim von vielen Afghanen umgeben ist, ist er auch mit deren Küche in Berührung gekommen und hat Teile davon selbst übernommen. Zu ÖsterreicherInnen hat er hingegen kaum Kontakt, daher ist er mit der österreichischen Küche noch nicht in Berührung gekommen. Im Gegensatz zu Amar hat Béatrice, die auch seit drei Jahren in Österreich lebt,

von Beginn an relativ viel und regelmäßig Kontakt zu ÖsterreicherInnen gehabt. Daher kennt sie viele österreichische Speisen und kocht diese auch gelegentlich.

John aus Nigeria isst täglich Speisen, die er aus seiner Heimat kennt. In seinen ersten Jahren in Österreich verweigerte hat er alle Speisen, die für ihn nicht afrikanisch schmeckten. Ihm ist sein persönlicher Geschmack sehr wichtig. Damit er immer diesen Geschmack haben kann, kocht er fast täglich. Manchmal kocht er auf Vorrat und friert sein Essen ein, damit er auch seine Speisen hat, wenn er keine Zeit zu kochen hat. Als Grundnahrungsmittel isst er täglich *Fufu* und manchmal auch Reis. Dazu macht er sich Saucen und Fleisch. Die Saucen würzt er gerne sehr scharf und oft mit getrocknetem *Grayfish*. Für ihn bedeutet sein afrikanisches Essen auch eine wichtige Kräftigung für seinen Körper. Er meint, dass das afrikanische Essen wie *Fufu* stärker ist als europäisches Essen und sieht es als notwendig an, wenn er trainieren geht. Er hat von seiner Mutter vermittelt bekommen, dass nur frisches und selbstgekochtes Essen wirklich gut ist. So gut es geht, kocht er heute die Speisen, die er schon als Kind von seiner Mutter zu kochen gelernt hat. Wie er mir vermittelt hat, sind Speisen aus seiner Heimat der Hauptbestandteil seiner Koch- und Esspraxis. Wenn er nicht zu Hause isst, geht er gerne in ein nigerianisches Lokal essen, wo er auch Gerichte, die er aus seiner Kindheit kennt, bekommt.

### **5.3.2 Beschaffungsstrategien**

Die Verfügbarkeit bestimmter Nahrungsmittel ist eine Grundvoraussetzung, um Speisen aus anderen Herkunftsländern zubereiten und essen zu können. Trotz einer hohen globalen Verfügbarkeit vieler regionaler Produkte sind nicht immer alle nötigen außereuropäischen Zutaten in Wien zu bekommen. Wie Mata Codesal in einer Studie (2010) zeigt, lassen sich etwa ecuadorianische ArbeitsemigrantInnen Essenspakete von ihren Familien aus ihrer Heimat schicken, um nicht auf spezielle traditionelle Speisen verzichten zu müssen (vgl. Mata Codesal 2010). Diese Möglichkeit haben die befragten Flüchtlinge in Wien nicht. Teilweise besteht kein Kontakt zu den Familien in der Heimat oder es mangelt an den ökonomischen Ressourcen, die für das Senden eines solchen Paketes notwendig sind. So muss auf die schon vorhandenen Lebensmittelnetzwerke zurückgegriffen werden. Hierbei spielen internationale Supermärkte, sogenannte *ethnic food stores* eine tragende Rolle. Ein Großteil des Lebensmittelbedarfs wird von den jungen Flüchtlingen in solchen Geschäften bezogen. „Normale“ Supermärkte spielen in der Lebensmittelversorgung für die InformantInnen nur

eine untergeordnete Rolle. Im Folgenden wird kurz dargestellt, wo und wie die einzelnen InformantInnen ihre Lebensmittel beziehen.

Winda musste ihre Essgewohnheiten nicht stark verändern, als sie nach Österreich kam, weil hier auch viele afrikanische Produkte verfügbar sind. "*I cook everything. Because if it is rice, it is there, if it is banana, I am getting. Everything is here*" (WI 75). Das macht die Bedeutung, welche die internationalen Lebensmittelgeschäfte wie *Prosi* für Flüchtlinge und andere MigrantInnen haben deutlich. Durch die globale Verfügbarkeit von regional spezifischen Nahrungsmitteln und den Vertrieb durch solche Geschäfte, wird es für MigrantInnen möglich, ihre Essgewohnheiten beizubehalten. Alle Produkte, die Winda für ihre afrikanischen Speisen benötigt, bekommt sie bei *Prosi*. Für alles andere geht sie im Supermarkt einkaufen.

Ihr Essen für den täglichen Bedarf kauft Béatrice in einem der Supermärkte in ihrer Umgebung.

"Aber wenn ich etwas von Afrika kochen möchte, da muss ich in *Prosi* fahren. Dort kann ich Speisen von Afrika kaufen so wie *Fufu*, *Kasava Fufu*, so wie *Matoke*, *Gewürze*" (BE 130). Der internationale Supermarkt *Prosi* ist für sie, wie auch für die anderen befragten Flüchtlinge afrikanischer Herkunft von großer Bedeutung. Dort hat sie die Möglichkeit, fast alle Zutaten, die sie für spezielle Speisen aus ihrer Heimat braucht, zu beziehen. "Und wenn ich im *Prosi* einkaufen geh, ich muss vorher überlegen. Und dann Ahhh morgen geh ich zum *Prosi* und dann kauf ich so **ahhhh** **weisst du, ich kaufe das//** und wenn ich im *Prosi* bin, treff ich viele verschiedene Speisen von Afrika und dann, ich will das kaufen, ich will das kaufen" (BE 41).

An dieser Aussage wird deutlich, wie wichtig ihr Speisen aus ihrer Kindheit und Jugend sind. Sie sieht dort viele Produkte, die sie aus ihrer Heimat kennt und ist versucht, vieles zu kaufen. Der Supermarkt *Prosi* deckt ihren Bedarf an Speisen und Geschmäckern aus der Heimat ab, wie in folgender Passage zum Ausdruck kommt: "*I: Gibt es irgendwas, das du besonders vermisst? IP: Nein, ich glaube nicht, weil ich kaufe es im Prosi*" (BE 103). Durch *Prosi* und ähnliche Geschäfte ist eine sehr hohe Verfügbarkeit von regionalen afrikanischen Produkten in Wien gewährleistet. Allerdings meint Béatrice auch, dass vor allem das Gemüse wegen der langen Transportwege nicht mehr frisch ist und deshalb geschmacklich nicht an jenes aus ihrer Heimat herankommt.

Die meisten Zutaten, die Adila für ihre afrikanischen Speisen benötigt, kauft sie in Wien ebenfalls bei *Prosi* oder am Brunnenmarkt ein. Am Markt schätzt sie, dass sie dort frisches Gemüse und ähnliches Fleisch wie in Afrika bekommt. Beispielsweise gibt es dort ein

spezielles Huhn zu kaufen, dessen Fleisch härter und geschmackvoller ist als jenes aus den Supermärkten, wie sie erzählt. Andere Grundnahrungsmittel bekommt sie von ihrem Wohnheim in Greifenstein.

Auch John wird seine Koch- und Essgewohnheit durch *Prosi* oder einen anderen internationalen Supermarkt ermöglicht. Dort kann er die meisten der speziellen Zutaten kaufen, die er für seine Speisen benötigt. Er geht auch fast ausschließlich dort einkaufen. In einen "normalen" Supermarkt geht er fast nie und wenn, dann kauft er dort nur Getränke oder Brot.

Amin bekommt Grundnahrungsmittel wie Spaghetti, Öl und Tomatensauce in seinem Heim vom der Caritas zur Verfügung gestellt. In einem afghanischen Lebensmittelgeschäft kauft er nur einen speziellen afghanischen Reis. Andere Nahrungsmittel, die er nicht in seinem Heim bekommt, kauft er in einem Supermarkt.

Wenn Maruan Speisen aus seiner Heimat kocht, kauft er die dafür nötigen Zutaten in afghanischen oder iranischen Geschäften in Wien. Alle anderen Lebensmittel bezieht auch er bei verschiedenen Supermärkten.

Amar meint, dass er einige Spezialitäten, wie beispielsweise ein spezielles arabisches Brot, das er in seiner Heimat immer gegessen hat, in Wien nicht kaufen kann. Andere Zutaten für seine algerischen Speisen bezieht Amar in arabischen oder türkischen Geschäften. Gemüse kauft er auch gerne auf einem Markt. Nur wenn er wenig Zeit hat, kauft er in einem Supermarkt ein.

### **5.3.3 Erinnerung**

Eine wichtige Funktion, welche Speisen aus der Heimat für die jungen Flüchtlinge einnehmen, ist die der Erinnerung. Durch das Kochen und das Essen spezieller Gerichte werden Erinnerungen an die Vergangenheit hervorgerufen. Oft stehen Speisen oder deren Geschmack in direkter Verbindung mit Erlebtem. So werden etwa einzelne Speisen mit konkreten Erlebnissen, Personen oder Orten in Verbindung gebracht. Wie sich in den Interviews herausgestellt hat, ist diese Funktion oft die Hauptmotivation für das Kochen und Essen von Speisen aus der Heimat. Da für die einzelnen Flüchtlinge hier vieles sehr anders ist als in ihrer Heimat, wird auch vieles vermisst. Durch die Möglichkeit, auch hier Dinge essen zu können, die ein wichtiger Bestandteil des Lebensalltags in der Heimat waren, kann die Erinnerung durch das Essen gestärkt werden. Durch die Verfügbarkeit von Speisen aus der

Heimat kann die Esspraxis eine Kontinuität in sonst eher unsicheren Zeiten bei den Flüchtlingen darstellen. Das Sich-Erinnern scheint ein wesentlicher Faktor in der Koch- und Esspraxis von Speisen aus der Heimat zu sein. Es wird auch klar, dass die Erinnerung beim Essen von Speisen aus der Heimat weitaus wichtiger ist als der bloße Geschmack der Speisen. Diese Speisen werden zwar auch wegen dem gewohnten Geschmack bevorzugt, der Geschmack lässt sich aber verändern und umgewöhnen. Erinnerungen sind hingegen untrennbar an konkrete Speisen gekoppelt. Im Folgenden wird anhand von Zitaten aus den Interviews dargestellt, welche Rolle die Funktion des Erinnerns beim Kochen und Essen von Speisen aus dem jeweiligen Herkunftsland bei den einzelnen InformantInnen spielt.

Für Béatrice stellen Speisen aus ihrer Heimat ein Mittel dar, um sich zu erinnern. Wenn sie etwas kochen will, überlegt sie auch, was sie vermisst.

"Wenn ich Zeit habe, dann setze ich mich und überlege mir, was gut ist. Was vermisse ich und dann. Dann denk ich okay, gestern hab ich das gekocht, und heute koch ich das, weil ich Lust habe und weil ich Kochen will" (BE 6).

Hier wird deutlich, dass die Erinnerung und das damit verbundene Vermissen eine Rolle in ihrer Kochentscheidung spielt. Durch das Essen von Speisen aus ihrer Heimat erinnert sie sich an FreundInnen in Burundi und Erlebnisse, die sie gemeinsam hatten.

Wenn ich so was koche, ist ein besonderer Tag für mich. Warum? Weil (überlegt) ich fühl mich zu Hause. Wenn ich so was koche, fühle ich mich zu Hause und dann denke ich an viel. Und dann denk ich, ah ich hab an diesem Tag so was gegessen, ich war mit meinen Freunden, ich war mit diesen Personen und dann denke ich an alle" (BE 41).

In diesem Zitat wird deutlich, dass sie sich durch gewisse Speisen, die sie in ihrer Heimat gegessen hat, an Erlebtes erinnert. Durch das Wachrufen der Erinnerung über das Essen bekommt sie das Gefühl, zu Hause zu sein. Durch das Essen wird es für sie möglich, in der für sie neuen und teilweise noch fremden Umgebung ein Gefühl von Halt und Sicherheit zu bekommen.

Auch Adila kocht Speisen aus ihrer Heimat, weil sie diese hier vermisst. "*Sometimes I missed the food from my country. So if I miss, I have to cook. If I get. But not always, always, but ja*" (AD 38). Wie sie in diesem Zitat sagt, ist das Vermissen eine wesentliche Motivation für das Kochen von Gerichten aus ihrem Herkunftsland. Für sie sind Speisen aus ihrer Heimat bedeutend, weil sie diese immer gegessen hat, wie sie im folgenden Zitat sagt: "*Because I like the food. And I was eating this for many years and now is different, so if I get for Africa, I*

*cook*" (AD 40). An dieser Aussage wird deutlich, dass die Speisen aus ihrer Heimat für viele Jahre ein konstanter Teil ihres Lebens waren, weil sie diese täglich gegessen hat. Jetzt, wo sich ihre Lebensumstände stark verändert haben, kann ihr das Kochen und Essen von Speisen aus ihrer Herkunftsgesellschaft ein Gefühl von Kontinuität und Halt vermitteln. Diese Gelegenheit nutzt sie, wann immer sie die Möglichkeit dazu hat.

Amins Lieblingsspeisen *Ghorme sabzi* und *Pilau* sind die einzigen beiden Gerichte, von denen er behauptet, dass er sie schon in Afghanistan von seiner Mutter gelernt hat.

"Das hab ich von meiner Mutter eigentlich gelernt. Ich war Junge, und ich war mit meiner Mutter, meine Mutter hat gekocht, und ich hab geschaut, wie meine Mutter kocht. Dann hab ich ein bisschen gelernt, was man rein geben muss und wie das funktioniert, hab ich dort gelernt als Kind" (AM 24).

Wie an diesem Zitat erkennbar ist, verbindet Amin diese Speisen mit seiner Mutter. Daraus lässt sich schließen, dass er sich durch das Kochen und Essen dieser Speisen an die Zeit mit seiner Mutter erinnert fühlt. Dass er sich durch Speisen an seine Kindheit in der Heimat erinnert, zeigt auch folgendes Zitat: "*Wenn ich alle Sachen was (...) braucht, wenn ich alles hier habe, wenn ich das koche, es schmeckt mir ganz genau wie früher*" (AM 34). In dieser Aussage signalisiert er, dass er es auch anstrebt, mit Hilfe der richtigen Zutaten, den Geschmack aus seiner Kindheit zu rekonstruieren.

Winda ist sich der Bedeutung, die Speisen aus ihrer Heimat für sie haben, bewusst. Sie weiß Bescheid über die Möglichkeit, sich über das Essen an ihre Heimat zu erinnern, und spricht beim Interview mehrmals davon.

"The dishes. I liked them when I was at home. And because I liked them when I was at home, I like them even now. You can not forget something you have been doing. Or you can not forget something you have been eating" (WI 40).

In diesem Zitat macht sie deutlich, dass sie das, was sie schon in ihrer Heimat gerne gegessen hat, auch heute noch mag. Sie meint, dass sie diese Speisen nie vergessen kann. Sie erinnert sich an die Speisen und gleichzeitig auch an mit den Speisen in Verbindung gebrachte Erfahrungen, Menschen oder Orte. "*So when somebody calls and tell you: oh I am cooking this, you run. Because you miss. I mean you are eager to eat it. You want to remind yourself of Africa*" (WI 79). An dieser Aussage wird erkennbar, dass das Sich-an-etwas-erinnern eine wichtige Motivation zum Essen von Speisen aus ihrer Heimat für sie darstellt. Sie will sich durch das Essen an ihre Heimat erinnern, weil sie diese vermisst. An diesem Beispiel wird die Bedeutung von Kochen und Essen für junge Flüchtlinge sehr deutlich. Durch das Essen



bestimmter Speisen kann die Erinnerung gepflegt und aufrechterhalten werden. Durch das Kochen und Essen von Speisen aus der Heimat wird Erlebtes reinterpretiert.

"Because when you cook, you definitely remember Africa, you remember Kenia. And may be when you are eating the food, when I am eating this matoke I remember my mother and my grandmother. When I eat I remember them. And you find yourself okay, ohh I am in Europe" (WI 79).

Wenn sie Gerichte isst, die sie von ihrer Familie kennt, erinnert sie sich an diese. Sie fühlt sich dadurch wohl, auch wenn sie von ihrer Familie getrennt ist. An diesen Ausführungen von Winda wird klar, dass es bei ihrer Vorliebe für Speisen aus der Heimat um weit mehr als nur den gewohnten Geschmack geht. Die Funktion der Erinnerung scheint hier eine weitaus wichtigere Rolle zu spielen.

Für Amar sind Speisen dann besser, wenn er sie lange nicht gegessen hat und sie für ihn mit Erinnerungen in Verbindung stehen.

"Und das ist ganz besser, wenn du isst etwas, das du lange nicht gegessen hast. Das oder ein ganz neues Essen. Zum Beispiel, du hast etwas ganz lange nicht gegessen. Und das war so gut und schmeckt und gesund, und das war von deiner Mutter auch, das koche ich manchmal und das mag ich gerne" (AMA 228).

An diesem Zitat ist erkennbar, wie sich bei Amar die Erinnerung auf die Präferenz für bestimmte Speisen auswirkt. Er mag Speisen, die er noch von seiner Mutter kennt und die ihn an sie erinnern besonders gerne.

Auch bei John ist es so, dass er sich durch den Konsum von Speisen, die er aus seiner Heimat kennt, an diese erinnert und sich so zu Hause fühlt. "*Ja, es ist auch so, ich fühle mich wie ich bin jetzt zu Hause, und wenn ich in die African Lokal gehe und ich sehe Afrikanisches Essen, ich sehe, was meine Mutter kocht*" (JO 47). An dieser Aussage ist der Zusammenhang zwischen Essen und der Erinnerung an die Heimat und dem daraus entstehenden Gefühl, zu Hause zu sein, deutlich erkennbar. Wenn er in einem nigerianischen Lokal Speisen sieht, die er noch von seiner Mutter kennt, erinnern ihn diese an sie. Das Essen ist in diesem Fall symbolisch stark mit Erinnerungen beladen. So stellt für ihn das Essen ein Stück Heimat in der "Fremde" dar. Auch durch die gute Verfügbarkeit von afrikanischen Produkten in Wien bekommt er das Gefühl, etwas zu Hause zu sein.

"Wenn ich auch in die afrikanische Geschäft wie *Prosi*, wenn ich dort geh und ich seh **alles**, das es gibt, alles von Afrika hier, dann hab ich, okay, es passt. Jemand kann auch sagen, okay, ich bin 30% zu Hause. Weil es gibt eine Möglichkeit, dass du kannst kochen alles. Es gibt gar nichts, das ist in Afrika, das wir kann hier nix finden. Jetzt es gibt überhaupt nichts. Es gibt **alles** von Afrika. Wenn irgendwas du willst essen, es ist hier, du kannst das hier kaufen" (JO 47).

Er spricht hier von der Möglichkeit, alles kochen zu können, weil alles aus seiner Heimat verfügbar ist. Diese Verfügbarkeit bietet ihm Sicherheit und Halt, weil sie ihm ermöglicht, einen Teil seiner Identität in Form seiner Koch- und Esspraxis hier weiter zu leben.

#### **5.4 Veränderung des Essens**

Wenn Flüchtlinge in Österreich ankommen, sind sie mit einer Vielzahl von Veränderungen konfrontiert. Eine wesentliche Veränderung stellt hier auch die sich von dem Herkunftsland unterscheidende Nahrung dar. Die Veränderungen im Bereich der Ernährung zeigen sich auf verschiedenen Ebenen. Da einzelne Lebensmittel hier nicht gleich wie in dem Heimatland verfügbar sind, können beispielsweise gewisse Essgewohnheiten nicht fortgeführt werden. Auch geschmacklich unterscheiden sich die Lebensmittel oft. Auf der anderen Seite gibt es hier viele Produkte und Speisen und damit verbundene Geschmäcker, die für die Flüchtlinge komplett neu sind. Auch die Esstechnik mit Messer und Gabel kann für einzelne, in deren Heimat mit der Hand gegessen wird, eine Veränderung sein. Nicola Frost spricht von den Unterschieden in den Essgewohnheiten als *marker of distance* für die MigrantInnen, sie zeigen auf, wie weit sie von der neuen kulinarischen Kultur entfernt sind (vgl. Frost 2008: 179f). So stellen viele verschiedene Aspekte der Produktion, Distribution und Konsumption von Nahrung eine Veränderung für Flüchtlinge dar. Die Unterschiede werden von den einzelnen unterschiedlich wahrgenommen und bewertet. Daraus ergeben sich auch unterschiedliche Handlungsstrategien im Umgang damit. Mit den vorgefundenen Unterschieden, die zu Beginn meist eine große Herausforderung darstellen, wird oft kreativ umgegangen. Abhängig von der Offenheit gegenüber neuen Speisen und Geschmäckern wird entweder sehr flexibel damit umgegangen oder Neues adaptiert. Andere hingegen reagieren mit einer starken Ablehnung gegenüber einzelnen Veränderungen des Essens. Wie sich in

den Interviews gezeigt hat, sind die individuellen Bewältigungsstrategien so vielfältig wie die wahrgenommenen Unterschiede selbst. In der Auswertung der Interviews geht es hier im ersten Teil um die erste Konfrontation mit fremden Speisen. Im Erstaufnahmelager Traiskirchen haben die BewohnerInnen keine Kochgelegenheit und sind auf die dort ausgegebenen Speisen angewiesen. Wie das von den InformantInnen erlebt wurde und wie sie damit umgingen, wird hier dargestellt. Dann folgt eine ausführliche Analyse der Unterschiede im Bereich der Ernährung welche die Flüchtlinge gegenüber ihrer Heimat erleben und deren Umgang damit. Eine weitere wesentliche Veränderung stellt für alle der befragten jungen

Flüchtlinge auch die industrielle Lebensmittelproduktion- und Distribution in Österreich dar, die derjenigen einer ökologischen, kleinbäuerlichen Produktions- und Distributionsweise in den Herkunftsländern gegenüber steht. Auf diesen Unterschied, der von allen erwähnt wurde, ohne dass direkt danach gefragt wurde, wird im dritten Abschnitt eingegangen.

#### 5.4.1 Traiskirchen – Kulturschock Essen

Die Konfrontation und die Umstellung auf neue, noch ungewohnte Lebensmittel, Gerichte und Geschmäcker stellt vor allem in der ersten Zeit nach dem Ankommen in Österreich eine Herausforderung für die jungen Flüchtlinge dar. Während dieser Zeit werden die meisten im Erstaufnahmelager in Traiskirchen untergebracht. In dem größten Flüchtlingslager in Österreich gibt es aber für die BewohnerInnen keine Möglichkeit, selbst zu kochen. Wegen dem geringen Taschengeld von 40€ im Monat, sind die Flüchtlinge dort auf das Essen, welches im Lager ausgegeben wird, angewiesen. Zu Beginn stellt das fremde, kulturell nicht an die Herkunft der Flüchtlinge angepasste Essen für die meisten eine große Herausforderung dar. Neben dem ungewohnten Geschmack verursachen die fremden Speisen eine Unsicherheit bei den Betroffenen. Weil sie aber darauf angewiesen sind, bleibt ihnen oft nichts anderes übrig, als darauf zu vertrauen, dass ihnen das Essen nicht schadet. Auch wenn es immer wieder Fälle gibt, in denen AsylwerberInnen über mehrere Jahre in Traiskirchen untergebracht sind, kommen die meisten bereits nach spätestens nach einigen Monaten in andere Unterkünfte. Flüchtlinge, die in ehemaligen Pensionen untergebracht sind, haben auch dort oft keine Kochgelegenheit. Im Folgenden wird dargestellt, welche Erfahrungen die InformantInnen in Traiskirchen oder anderen Heimen gemacht haben, in denen sie keine Kochgelegenheit hatten, und wie sie damit umgegangen sind.

Für John war die Erfahrung, die er mit dem Essen in Traiskirchen machte, sehr schwierig. Er war zum ersten Mal mit für ihn komplett fremdem Essen konfrontiert.

"Es hat mich so geärgert, zuerst ich hab Suppe, zuerst in meinem Leben ich habe Suppe gesehen. Diese Tomatensuppe mit Brot. Habe ich so geschaut, **was ist das??** Was ist das? Wää, Suppe und Brot (schluckt). Und ich hab nur wegen Hunger gegessen. (...) Und es gibt auch keine Möglichkeit, zu afrikanisch kochen oder irgendwas von afrikanisch, gibt's überhaupt keine Möglichkeit. Musst du dort irgendwas du siehst essen" (JO 119).

Das unbekannte Essen verunsicherte ihn aber stark, wie folgende Aussage zeigt:

"Ja, aber die Essen schaut so komisch aus. So immer **Gott, was ist das? Gott, was ist das?** Ich hoffe, dass ich nicht sterben, wenn ich diese esse. So habe ich immer gebetet, Gott, ich hoffe, dass ich nicht sterben, wenn ich diese Essen iss, ich hoffe, dass ich nicht sterbe" (JO 119).

Hier zeigt sich, wie schwierig es für Flüchtlinge sein kann, wenn sie ein Essen bekommen, das sie nicht kennen. Weil es ihm so schwer fiel, die für ihn ungewohnten Speisen zu essen, hat er einige Zeit nur Brot gegessen. "*Nur Brot habe ich gegessen. Weil ich mag die Essen nicht. Weil es hat nicht mir geschmeckt, weil ich hab das African Geschmack, ich hab das meine Mutter Geschmack*" (JO 119). Für John waren es lange zwei Monate, die er im Lager in Traiskirchen verbrachte. So aß er zu Monatsbeginn nach dem Erhalt der 40 Euro Taschengeld Pizza und Kebab, und wenn das Geld aufgebraucht war, ernährte er sich von Brot.

Béatrice war nur sehr kurz in Traiskirchen und hatte gleich anschließend in Greifenstein eine Kochgelegenheit. Im Lager in Traiskirchen selbst aß sie nicht.

"Ich war vier Tage in Traiskirchen. Dann hab ich nur einmal dort gegessen. Weil 1000 Menschen musst du lange warten in einer Reihe. Du musst unter der Sonne warten, es war im Mai. Lange warten, bis eine erste Runde ist und dann eine andere. Und ich hab immer meine Karte vergessen, meine grüne Karte. Wenn du rein kommst, zeigst du deine Karte, dann bekommst du das Essen auf den Teller. Ich weiß nicht warum, aber ich hab immer meine Karte vergessen" (BE 81).

Hier zeigt sich, dass es selbst die Abwicklung der Essensausgabe in dem Lager nicht leicht macht, zu einem Essen zu kommen. Wer seine *Lagercard* vergisst, bekommt ausnahmslos kein Essen. Béatrice hat von einer Zimmerkollegin, die einen kleinen Herd hatte und gekocht hat, zu essen bekommen.

Für Adila war das Essen in Traiskirchen nicht so problematisch. Sie war froh, dass sie etwas zu essen bekam. "*Ja, you have to eat. The first time I was there, I was feeling okay with the food. Because they give us bread and soup in the night. Sometimes macaroni. Morning time bread and tea, choose black or with milk*" (AD 52). Aber sie betont auch, dass es für sie viel besser geworden ist, als sie in das Wohnheim in Greifenstein gekommen ist, weil sie dort für sich selbst kochen kann.

Amin hatte schon während seiner Flucht in Griechenland die Erfahrung, nicht für sich selbst kochen zu können gemacht. Als er dann nach Österreich kam, war er zu Beginn in Traiskirchen.

"Ja in Traiskirchen war nicht so richtig, weil da gibt's immer von Montag bis Freitag das Gleiche. Reis mit Wasser gekocht und ein bisschen Kartoffel. Reis, Kartoffel, alles mit Wasser. Sehr kurz war ich dort in Traiskirchen. 2, 3 Monate. Dann war ich in Niederösterreich. Da hab ich eh selber gekocht" (AM 86).

Wie sich in diesem Zitat zeigt, war er mit dem Essen in Traiskirchen nicht glücklich, weil es nicht nach der für ihn gewohnten Kochart zubereitet wurde und weil es für ihn nicht sehr abwechslungsreich war.

Auch Winda hatte ihre Schwierigkeiten mit dem Essen, das sie in Traiskirchen bekam.

"You have to eat, whether you like it or not. The first time, do you know what they give? They give this Kartoffel. And that from Traiskirchen it was not good. I didn't like it. Because it looks like porridge plus that spinach look like porridge. The green spinach. Me I was wondering whether its food or drink. (...) I didn't like it but I ate it all. Because I was hungry" (WI 65).

Sie kannte die Speisen nicht, die sie dort bekam, und war sich nicht sicher, ob es sich dabei um eine Speise oder um Getränk handelte. Auch geschmacklich sprach es ihr nicht zu. Sie nahm es aber trotzdem an, weil sie keine andere Möglichkeit hatte. Wie auch John aß sie dort nur wegen dem Hunger. Hier zeigt sich erneut, wie die Erscheinungsform und Beschaffenheit von unbekanntem Speisen verunsichernd auf die Flüchtlinge wirken kann.

Ähnlich wie bei John war es auch für Maruan in seiner ersten Zeit in Österreich extrem schwierig, mit dem österreichischen Essen zurecht zu kommen. Er war nicht in Traiskirchen untergebracht, sondern von Beginn an in einer Pension im Burgenland. Dort hatten die Bewohner keine Kochgelegenheit und bekamen das fertig zubereitete Essen von den Betreibern.

"Damals natürlich unterschiedliche Kulturen gibt's, unterschiedlichen Geschmack. Für mich war damals ein riesiger Schock, weil die Köchin hat das gekocht und hat das für uns Essen gemacht, das war für mich einfach nicht mein Geschmack. Ich musste den ganzen vollen Teller irgendwie in den Mistkübel schütten" (MA 4).

Für ihn war der unterschiedliche Geschmack der Speisen so schwer zu bewältigen, dass er die meisten Speisen kaum essen konnte. Er berichtet, dass es nicht nur für ihn so war, sondern dass die meisten anderen HeimbewohnerInnen Schwierigkeiten auf Grund des unterschiedlichen Geschmacks hatten.

"Damals wars so, wenn sie uns Schnitzel oder Pizza gemacht haben, wir haben uns sehr gefreut, oder wenn sie uns Reisgulasch, Reisfleisch oder was weiß ich, das hat keiner gerne gegessen. Weil sie hat dieses Reisfleisch gemacht, das hat furchtbar ausgeschaut. Wir haben nicht gutes Essen bekommen, aber wir haben nur 40€ Taschengeld bekommen von der Stadt. Und mit diesen 40€ wir mussten irgendwie den ganzen Monat auskommen" (MA 16).

Schnitzel und Pizza stellten die einzigen Gerichte dar, die von den Heiminsassen positiv bewertet wurden. Hier wird deutlich, wie gegenüber fremden Speisen eine stark ablehnende

Haltung eingenommen wird. Auf Grund dessen hat er sich die Möglichkeit geschaffen, für sich selbst kochen zu können, indem er die Betreiberin davon überzeugen konnte, für sie als Küchengehilfe zu arbeiten.

"Dann hab ich halt für mich gekocht und gegessen. Ja, die letzten 3 Monate waren für mich schön dort. Aber die erste 7 oder 8 Monate waren Katastrophe. Die Sprache, ich konnte sie nicht verstehen. Und das Essen war für mich, sage ich, einfach geschmacklos" (MA 18).

Weil er die Möglichkeit hatte, sein eigenes Essen zu kochen, empfand er die letzten Monate in der Pension als schön. Hier wird deutlich, welche Bedeutung gerade zu Beginn der gewohnte Geschmack für das Wohlbefinden von Flüchtlingen hat.



*Abbildung 5: Leberkäse mit Erdäpfel und Erbsen von einer Essensausgabe in einem Flüchtlingsheim*

#### **5.4.2 Unterschiede und der Umgang damit**

Wie auch in anderen Bereichen des alltäglichen Lebens, ergeben sich beim Essen viele Unterschiede und Veränderungen für Flüchtlinge in ihrem Aufnahmeland. Ich bin im Zuge der Interviews der Frage nachgegangen, welche Unterschiede und Veränderungen von den einzelnen InformantInnen wahrgenommen werden. In der Analyse habe ich dann ein Augenmerk darauf gelegt, wie mit diesen Veränderungen umgegangen wird. Als Unterschiede und Veränderungen der Nahrungsweisen wurden unter anderen folgende: Die hier verfügbaren Lebensmittel gibt es in den Herkunftsländern teilweise nicht. Viele der Lebensmittel, die es sowohl in den Herkunftsländern als auch hier gibt, verfügen über einen anderen Geschmack. So können zwar teilweise Gerichte aus der Heimat gekocht werden, sie unterscheiden sich aber trotzdem geschmacklich. Weiters unterscheiden sich Esstechniken und Gebräuche häufig voneinander, wie beispielsweise die Verwendung von Messer und Gabel oder das Essen mit der Hand. Für die InformantInnen afrikanischer Herkunft stellen die in Österreich üblichen Unterschiede zwischen den Mahlzeiten in der Früh, zu Mittag und am Abend eine wesentliche Veränderung ihrer Essgewohnheit dar. Weiters wird von vielen die Art und Weise, wie hier gekocht wird, als ein wesentlicher Unterschied zum jeweiligen Heimatland genannt.

So vielfältig wie die Unterschiede sind auch die Strategien damit umzugehen. Wie sehr etwas als Veränderung wahrgenommen wird und wie diese bewertet wird, ist von verschiedenen Faktoren abhängig. Diejenigen, die kulinarisch sehr aufgeschlossen sind, also gegenüber neuen, noch unbekanntem Speisen und Essgewohnheiten eine offene Haltung haben, können besser mit den Unterschieden umgehen. Von ihnen werden die Veränderungen eher positiv bewertet und Neues wird eher adaptiert oder kreativ in die gewohnte Esspraxis eingebaut. Anderen fällt die Veränderung schwerer, sie versuchen, so gut es geht, ihre Essgewohnheiten beizubehalten. Wie sich hier zeigt, hat sozialer Kontakt zu ÖsterreicherInnen einen starken Einfluss auf die Aufgeschlossenheit gegenüber den österreichischen Essgewohnheiten. Jene, die weniger Kontakt zu Nicht-MigrantInnen haben, verfügen auch über weniger Wissen über die europäischen Küchen und kennen daher auch viele Unterschiede nicht.

Ein weiterer Faktor, der den Umgang mit Veränderungen beeinflusst, ist die Zeitspanne, in der die Flüchtlinge schon hier leben. Selbst jene, die am Anfang große Schwierigkeiten mit der Veränderung der Nahrung gehabt haben, haben im Laufe der Jahre einen besseren Umgang damit gefunden und sind heute wesentlich aufgeschlossener als zuvor. Das zeugt davon, dass sich Geschmack und Gewohnheit im Bezug auf die Ernährung mit der Zeit

verändern und umstellen können. Die Akzeptanz und Annahme von Neuem stellt auch eine der Strategien im Umgang mit der Veränderung dar. Da die Entwicklung einer Gewohnheit aber Zeit benötigt, ist gerade die erste Phase nach dem Ankommen besonders schwierig für die Flüchtlinge. Es wird so gut wie möglich versucht, die eigenen Essgewohnheiten beizubehalten.

Im Folgenden werden die von den einzelnen InformantInnen empfundenen Unterschiede und deren Umgang damit dargestellt.

Einen der Hauptunterschiede zwischen dem Essen in ihrer Heimat und in Österreich stellt für Béatrice die Einteilung in Frühstück, Mittag- und Abendessen dar. Während es in ihrer Heimat üblich ist, einmal am Tag eine Mahlzeit zu kochen, und diese dann mittags und abends zu essen, werden in Österreich in der Regel beim Frühstück, beim Mittag- und Abendessen unterschiedliche Speisen gegessen.

"Das Abendessen, finde ich, ist unterschiedlich, zwischen europäischen und afrikanischen Abendessen ist ein großer Unterschied. Weil bei uns wir nehmen das Mittagessen auch zum Abendessen. Isst man *Fufu* mit Fisch oder mit Fleisch und Bohnen am Abend, das ist das normale. Aber hier nimmt man Brot, Schinken, Käse, Salate, zum Abendessen. Wenn ich auf Besuch bin, dann iss ich, was alle anderen essen. Aber wenn ich bei mir bin, dann mach ich Kartoffel oder Reis wie normal" (BE 4).

Wie hier deutlich wird, passt sie sich in Gesellschaft mit EuropäerInnen an die unterschiedlichen Essgewohnheiten an. Alleine führt sie jedoch ihre Essgewohnheit fort.

In Burundi aß sie zum Frühstück einen Brei aus Maismehl. In Österreich jedoch gewöhnte sie sich das Frühstück ab. Das europäische Kontinentalfrühstück mit Broten, Käse und Marmelade ist ihr zu viel, wie sie meint. Wie sich im folgenden Zitat zeigt, war die Umstellung im Bezug auf das Essen für Béatrice nicht besonders schwer:

"Für mich, denke ich, gab es keinen großen Unterschied. Außer es gibt schon Sachen, die ich nicht kenne. So wie Schnitzel, so wie diese verschiedenen Salate und diese Schinken und verschiedene Käsen. Aber sonst, Reis und Fleisch und Gemüse, so was war nichts Besonderes für mich. Für mich, ich glaube, war keine Schwierigkeit mit dem Essen. Außer dass ich nicht kann. Aber ich habe versucht, alles zu essen, und es hat alles gut geschmeckt" (BE 63).

Viele Lebensmittel, die es in Europa gibt, hat sie auch schon aus ihrer Heimat gekannt. Spezielle Speisen, die sie nicht kannte, hat sie mit Interesse probiert.

Ein interessantes Beispiel für die unterschiedliche Bewertung von Speisen ist bei Béatrice Pizza. Wie sie beim Interview erzählt, ist Pizza in Burundi eine sehr teure und exklusive Speise:



"Weißt du, ich find das lustig. Bei uns Pizza kostet teuer. Ist etwas sehr chic. Findest du auch nicht in allen Restaurants, nur in den großen. Pizza (lacht). Und ich weiß es nicht, wie oft ich Pizza gegessen hab. Zwei Mal in über 20 Jahren, glaub ich, oder drei oder vier Mal Pizza gegessen. Ich erinnere mich, meine erste Pizza war in ein Restaurant von einem weißen Belgier. Er hat ein Restaurant gebaut und dann hat er// Und es war das teuerste Gericht in diesem Restaurant, Pizza (lacht), als alles Fleisch, alle Sorten Fleisch und Fisch, Pizza war teurer. Pizza und Lasagne, das Puh, wenn du das willst, musst du in das höchste Restaurant in der Hauptstadt gehen. Das kann man nicht in allen Restaurants essen" (BE 81).

Wie sie klar macht, war für sie Pizza in Burundi etwas ganz Besonderes. Als sie nach Österreich gekommen ist, war sie sehr erstaunt darüber, dass man hier Pizza überall sehr billig bekommen kann:

"Am Anfang wollte ich täglich Pizza essen. Ich hab so viel Pizza gegessen (lacht). Dann wollte ich auch nicht mehr immer Pizza essen. Weil es// Ich hab oft gehört, wenn du viel Pizza mit Cola so was immer isst, es ist nicht gesund und so, deswegen. Ja ich es schon oft Pizza, aber nicht so extrem wie am Anfang. Um 2€ kaufst du ein großes Stückerl Pizza. Hier kauft jeder einfach Pizza. Bei uns Pizza ist nicht einfach. Aber hier kann jeder Pizza auf der Straße kaufen. Und die Pizzerias sind die billigsten Restaurants (lacht), und bei uns Pizzeria, uhh Mama mia! Der Chef muss ein Weißer sein oder so was" (BE 90).

Hier wird ein starker Unterschied des Wertes, den Pizza in Burundi und in Europa hat, deutlich. Mit der Zeit veränderte sich in Österreich die Sichtweise von Béatrice im Bezug auf die Pizza. Weil Pizza hier zu den billigsten und am leichtesten verfügbaren Fast Food Speisen auf der Straße gehört, hat diese Speise für Béatrice einen gänzlich anderen Stellenwert erhalten. Heute hat Pizza für sie nichts Besonderes mehr an sich, und sie meidet sie mittlerweile auf Grund gesundheitlicher Bedenken. An diesem Beispiel wird der unterschiedliche Wert, den Speisen haben können. und der Umgang mit der Veränderung für Flüchtlinge gut nachvollziehbar.

Auch geschmacklich ergeben sich für Béatrice Unterschiede beim Essen. Für sie waren Bohnen ein wichtiger Bestandteil der meisten Speisen, die sie in ihrer Heimat Burundi gegessen hat. Sie findet aber, dass die Bohnen in Österreich nicht gleich schmecken. Sie hat bereits alle möglichen Sorten, sowohl aus der Dose als auch ungekochte, probiert, und hat dabei keine gefunden, die geschmacklich den Bohnen aus ihrer Heimat entsprechen.

"Ich weiß es nicht warum. Der Geschmack ist nicht der gleiche. Ich weiß es nicht, ob das kommt vom Wasser (lacht). Ich kann niemals sagen, dass das denselben Geschmack hat. Ich freue mich immer, wenn ich so was esse, aber Geschmack, mm" (BE 69).

Hier zeigt sich, dass auch geschmackliche Unterschiede eine Veränderung darstellen. Auch wenn es in Österreich Bohnen gibt, schmecken sie für Béatrice nicht so, wie sie es gewohnt ist. Sie hat sich aber nach längerer Suche damit abgefunden und isst Bohnen auch hier.

Adila hat ihre Essgewohnheit verändert, als sie nach Österreich gekommen ist. "*I eat different. I eat Austrian food, because I get it. And, ja, it's good for me and sometimes bad, sometimes good*" (AD 44). Sie akzeptiert die Ernährungsumstellung und Veränderungen ihrer Essgewohnheiten aufgrund des vorhandenen und beschränkenden Angebots. Sie bekommt ihr Essen hauptsächlich von ihrem Heim. Wie auch Béatrice erwähnt Adila die in Österreich übliche Speisefolge mit dem sich unterscheidenden Mittag- und Abendessen als einen wesentlichen Unterschied zu ihrer Heimat. Den größten Unterschied macht sie aber an der Kochweise fest:

"The difference is the way we cook. Maybe for us the way we cook chicken, potatoes, Kartoffel, is different a little bit. Its only the way we cook. But other things, like they have fish here, they have chicken and there we have fish, we have chicken. The only way to cook is different" (AD 46).

In dieser Äußerung macht sie deutlich, dass für sie der Hauptunterschied beim Essen zwischen Österreich und ihrer Heimat in der Art und Weise zu kochen liegt. Die Zutaten sind für sie dieselben, auch wenn sie findet, dass sie sich geschmacklich unterscheiden. Adila begegnet dieser Veränderung, indem sie regelmäßig für sich nach ihrer gewohnten Art kocht.

Auch für sie gibt es Lebensmittel, die sich hier geschmacklich von jenen aus ihrer Heimat unterscheiden. Wie Béatrice vermisst sie hier frische Bohnen. In Österreich kennt sie nur jene aus der Dose.

"Beans from Africa. Because there we don't use these beans from can. So you boil yourself your beans, yeah, this one I miss. Because here I use can and there I take fresh ones and boil it. The chicken sometimes is different. As we have this chicken, it is called, strong chicken, it's called keneji in Swahili. It's a hard one, the meat is hard. So you have to boil too much and then this chicken, different smell as this chicken. So I miss this, ja" (AD 58).

Sie vermisst diese Produkte und ihren Geschmack. Sie kocht hier aber trotzdem mit Bohnen oder Huhn, auch wenn es nicht so schmeckt, wie sie es aus ihrer Heimat gewohnt war.

Auch für Amin stellt die Art, wie in Österreich gekocht wird, einen Unterschied dar. Er hat aber keine Schwierigkeiten damit, weil er regelmäßig für sich selbst kocht. Er zeigt sich offen und interessiert gegenüber anderen Kochweisen und möchte gerne mehr darüber lernen. Auf die Frage über den Unterschied zwischen dem Essen in Österreich und jenem in seiner Heimat, nennt auch er die natürliche Produktionsweise: "*In Afghanistan kocht man mit Holz.*"

*Aber hier kocht man mit Strom und mit Gas. Ich denke, was man mit Holz kocht, ist auch sehr gesund. Das ist der Unterschied, sonst ist alles gleich" (AM 74).* Die Zubereitung wie auch die Lebensmittel selbst werden als „natürlich“ empfunden.. In dieser Aussage kommt der von fast allen befragten Flüchtlingen empfundene Gegensatz zwischen natürlich produzierten Lebensmitteln in der Heimat und der industriellen und technisierten Produktionsweise in Österreich zum Vorschein. So wie die natürliche Produktionsweise auch von den anderen InformantInnen als positiv bewertet wird, sieht das auch Amin interessanterweise bei dem Kochen mit Feuerholz. Er geht davon aus, dass das Essen, das auf offenem Feuer mit Holz gekocht wurde, gesünder ist als Essen, das mit Gas oder Strom zubereitet wurde.

John antwortet auf die Frage, was der Unterschied zwischen nigerianischem und österreichischem Essen ist:

"Ja, der Hauptunterschied ist, die nigerianische Essen hat viel, Kraft und Energie. Und das österreichischen Essen es hat alles Vitamin, weißt du. Es gibt Vitamin A, Vitamin B, Vitamin B1 und es gibt alle Vitamine. Es gibt Sauerstoff auch. Es gibt paar Essen von Österreich es ist Sauerstoff, weißt du. Und die Haut braucht auch Sauerstoff. Aber was Nigerianer, was wir essen, ist nur stark, stark, stark, stark, stark. Nur irgendwas stark. Egal am Abend, egal in die Früh, egal wann, nur, okay, ich will nur irgendwas stark essen" (JO 129).

Wie an diesem Zitat erkennbar wird, bewertet er das nigerianische Essen als sehr stark und kräftigend. Er sieht das auch als die wesentliche Anforderung an die dortige Nahrung an. An anderer Stelle betont er, dass es wichtig für ihn ist, vor dem Trainieren nigerianisch zu essen, weil in dem Essen viel Kraft ist. Das österreichische Essen bewertet er als sehr gesund, weil es reich an Vitaminen ist. Hier ist naheliegend, dass er diese Sichtweise auf Grund der Auflistung der einzelnen Nährstoffe auf den Verpackungen von industriell gefertigten Lebensmitteln gewonnen hat.

John kann in Wien zwar nigerianische Lebensmittel kaufen, sieht aber einen Unterschied in der Frische der Produkte.

Für John war die Umstellung zu Beginn sehr schwierig, als es darum ging, für ihn noch fremde österreichische Speisen zu essen. So ehnte er zu Beginn alles ab, was er nicht kannte. Er sagt, dass er, als er nach Österreich gekommen ist, für zwei Jahre seine Essgewohnheiten nicht verändert hat. In dieser Zeit hat er nur sein eigenes Essen und das von anderen NigerianerInnen gegessen. Diese Haltung konnte er später ändern und sich auch für andere Speisen öffnen. *"Und einmal bin ich so, na John, es geht nicht so, du musst auch irgendwas kosten von den anderen Leuten, von anderen Menschen, du kannst nicht immer was du kochst, essen" (JO 49).* Heute bezeichnet er diese ablehnende Haltung als Krankheit und ist froh,

diese abgelegt zu haben. Am Beispiel von John wird erkennbar, wie schwierig und langwierig eine Veränderung der Essgewohnheit für Flüchtlinge sein kann.

Ähnlich wie bei John war auch für Maruan die Veränderung des Essens in der ersten Zeit in Österreich eine große Herausforderung. Er kam mit den österreichischen Speisen, die er in seinem damaligen Wohnheim bekam, nur sehr schwer zurecht. Mit der Zeit und vor allem durch seine Beschäftigung als Koch, veränderte sich sein Umgang mit den Unterschieden.

"2002 war es schon für mich ein großer Schock, weil ich hab damals nicht gekannt. Aber heute, seitdem ich mich beschäftige mit der österreichischen Küche, heute für mich ist eigentlich kein Problem. Ob es schmeckt oder nicht, ich esse trotzdem. Auch für meine Heimat, es ist ganz dasselbe. Weil jetzt bin ich schon in der Lage, dass ich zwischen 2 Ländern aufgewachsen bin. Z. B. als Kind in Afghanistan, seit 2002 bin ich in Österreich und auch so aufgewachsen. Ich hab verschiedene Weisen umgegangen. Und deshalb weiß ich, wie man kocht, wie man macht, wie man isst usw." (MA 38).

An dieser Aussage zeigt sich, dass Maruan im Laufe der Jahre in Österreich auch mit den Essgewohnheiten hier sozialisiert wurde. Wie er sagt, ist er in zwei Ländern aufgewachsen und kennt nun die Unterschiede und kann mit ihnen gut umgehen. Heute ist er sehr offen gegenüber unterschiedlichsten kulinarischen Traditionen. Die Unterschiede, die er heute zwischen der österreichischen und der afghanischen Küche sieht, sind von seinem professionellen Zugang als Koch geprägt.

"Und heutzutage ich arbeite selber im Gastgewerbe. 3 bis 4 oder 5 Jahre ich habe in einer Wiener Küche gearbeitet. Da hab ich auch sehr viel von der Wiener Küche gelernt. Und derzeit arbeite ich in der italienischen Küche. Die ist anders als meine Heimatküche und auch als die Wiener Küche" (MA 4).

Durch seine lange Beschäftigung mit verschiedenen Kochtraditionen, ist er heute sehr aufgeschlossen und kann mit Unterschieden und Veränderungen viel besser umgehen als zu Beginn. Ein wichtiger Faktor für das Kennenlernen und Sich öffnen gegenüber anderen Küchen war für Maruan seine Teilnahme bei den *Slow Food Cooks*.

"In diesem Projekt von Slow Food ich hab auch ein paar Dinge von den anderen gelernt. Z. B. gefüllte Weinblätter habe ich von der Jamal gelernt. Und die Teigtaschen bei uns gibt's auch, aber die Mongolen haben sie ganz anders gemacht. (...) Aber es war trotzdem gut. Und die Afrikaner haben Maniokreis gekocht. Das war auch interessant für mich. (...) Das war ein eigener Geschmack, eine interessante Kombination ist da rausgekommen. Die Sachen ich habe bei *Slow Food* gelernt" (MA 4).

An diesem Beispiel wird deutlich, wie interkulturelle Kochprojekte, wie den *Slow Food Cooks*, den kulinarischen Horizont eines einzelnen erweitern kann und so auch den Umgang mit Unterschieden bei den Beteiligten fördern.

Weitere Unterschiede, die Maruan nennt, liegen in der Art der Zubereitung. So meint er, dass in Afghanistan Fleisch nicht geseht wird, dafür aber das Essen viel mehr mit unterschiedlichen Kräutern gewürzt ist. Kritisch steht er mittlerweile der afghanischen Küche gegenüber, wenn es um die Genauigkeit beim Kochen geht:

"Aber in Europa wird jedes einzelne Teil für jede einzelne Sache gebraucht. Z.B. Bei Kalbsrücken wird Schnitzel gemacht, Beim Schweinerücken wird Schnitzel gemacht, vom Lamm kann man nicht Schnitzel machen. Aber bei uns wird alles zum geschnitten, als Gulasch verwendet. Oder wird alles zum geschnitten, einmal alles in den Topf rein geschmissen, Suppe gemacht, und dann haben wir es den Leuten gegeben" (MA 72).

Ausgehend von seiner Erfahrung als Koch in europäischen Küchen bewertet er die Kochweise in Afghanistan heute als unprofessionell.

Amar, der seit drei Jahren in Österreich lebt, kennt hingegen kaum Unterschiede beim Essen, weil er selbst die österreichische Küche nicht kennt. Weil er für sich selbst nur algerisch kocht oder gemeinsam mit anderen MigrantInnen isst, verfügt er über keine Kenntnis österreichischer oder auch anderer europäischer Esstraditionen.

"Also in Österreich ich hab wirklich noch nichts gegessen, die österreichische// also nur von anderen Leuten, ausländischen Leuten, bei Irene gegessen, so probiert. Und das Afghanische, das heißt nur ausländisch. Aber in Österreich hab ich noch nichts gegessen, ich glaub" (AMA 130).

Über kulinarische Unterschiede innerhalb Algeriens weiß er jedoch genau Bescheid. Prinzipiell ist Amar jedoch sehr interessiert an anderen Kochtraditionen: "*Oder z. B. wenn du etwas noch nicht gegessen hast, ich mag das auch gerne. Das ganz Neue. Und ganz anderes, so verschiedene Land, verschiedene Leute so*" (AMA 228). Interessant ist, dass er trotz seiner aufgeschlossenen Einstellung gegenüber neuen Speisen aus anderen Kulturen bisher keinen Zugang zur österreichischen Küche gefunden hat. Dies liegt vermutlich an seinem sozialen Umfeld, das sich hauptsächlich aus Personen mit Migrationshintergrund zusammensetzt.

Winda sieht die Unterschiede sowohl beim Geschmack von Lebensmitteln als auch bei den Normen und Sitten des Essens. So erzählt sie, dass sie das Essen mit Messer und Gabel nicht gewöhnt war.

"In Africa we don't have knife and fork, unless you go in a big 5 star hotel otherwise most of the people they don't know this thing of knife and fork. They never use this. And myself I have never used. I only used when I went in this hotel and it's once in a blue moon. It is not common you go out. And even when you go out, you don't know how to use this. You get confused" (WI 48).

An diesem Beispiel zeigt sich, dass kleine bei uns alltägliche Dinge wie der Umgang mit Messer und Gabel als Essinstrumente für Flüchtlinge zur Herausforderung werden können. Wie sie sagt, kannte sie das Essen mit Messer und Gabel nur aus einem Luxusrestaurant. Ein ähnliches Beispiel schildert Winda mit einem Erlebnis, das sie wenige Tage nach ihrer Ankunft in Österreich hatte. Sie wollte gemeinsam mit einer Freundin in einem Restaurant essen, und sie bestellten eine Wurst mit Pommes. Zuerst waren sie sehr über die Größe der Wurst erstaunt, weil die Würste, die sie aus Afrika kannten, wesentlich kleiner waren.

"Then there is this thing were they put sugar. (Zuckerstreuer Anm.). Here sugar is too klein and white, so it looks like salt. Because African sugar is not like this. It is a bit brown and big particles. Then this one was very small particles. And very white. Then we thought it is salt. Then my friend put tscharrrrrr over the chips" (WI 51).

Wegen der unterschiedlichen Erscheinungsform des Zuckers und des Zuckerstreuers verwechselten sie diesen mit Salz verwechselt und mussten ihre Pommes schließlich gezuckert essen.

"Then the sausage was too long and too big. Then she told me, please, help me to finish this sausage. You know by that time we were very new and we were even scared to leave the food, how will people see us? So you had to finish until the **last** because you don't know whether these people remain food or don't remain food. Maybe if you remain food on the plate they will just look at you like this. We don't know, we were very new. So she ate" (WI 51).

Sie wussten zu diesem Zeitpunkt nicht, ob es gesellschaftlich akzeptiert sei, Essen übrig zu lassen. Weil ihnen unklar war, wie die Leute reagieren würden und um einer unangenehmen Situation zu entgehen, zwangen sie sich, die Wurst trotz ihrer unerwarteten Größe und ungewollten Süße aufzuessen. Dieses Erlebnis von Winda zeigt sehr deutlich, welche Schwierigkeiten auch im Bereich des Essens für Flüchtlinge auftreten können, wenn sie die gesellschaftlichen Normen noch nicht kennen. Die unterschiedlichen Essgewohnheiten und Praktiken werden hier zum *marker of distance* (vgl. Frost 2008: 179f).

Einen weiteren Unterschied sieht Winda im Geschmack von Lebensmitteln. "*In fact, apart from that matoke, I have never, never seen any other food taste like original our food over there. You can not find exactly the same*" (WI 34). Diesen Unterschied führt sie vor allem darauf zurück, weil sie meint, dass viele Produkte in Österreich nicht frisch sind. Beispielsweise führt sie an, dass das Fleisch hier etwas anders schmeckt, sie vermutet, weil es nicht direkt nach der Schlachtung noch am selben Tag verkauft wird, wie es in Afrika üblich ist. Ähnlich ist es bei einem ihrer Lieblingsgerichte, *Githeri*, es schmeckt für sie hier anders,

weil sie nicht den frischen Mais und die frischen Bohnen hat, sondern auf Konserven zurück greifen muss. Sie isst diese Speise aber trotzdem auch hier gerne:

"Because the maize is too soft, I like it, but it doesn't taste the same. But also it depends on how you cook it. I try to cook the same. I think psychologically I prepare my mind that, okay, I am eating *Githeri*, then I enjoy it. It is like this" (WI 34).

Sie versucht, möglichst so zu kochen, dass es gleich wie in ihrer Heimat schmeckt. Sehr interessant an diesem Zitat ist auch, dass sie sich psychologisch darauf einstellt, *Githeri* zu essen und es dann okay ist. Durch diese mentale Einstellung versucht sie, die geschmacklichen Differenzen zu kompensieren. Die Wahrnehmung des Geschmacks wird auch von der psychologischen Einstellung beeinflusst (vgl. Harbottle 1997: 177). Dies ist ein weiterer interessanter und wichtiger Aspekt im Umgang mit Veränderung. Auch die Folge der Mahlzeiten in Österreich stellt für sie einen Unterschied dar. Sie hat diesbezüglich ihre Gewohnheiten beibehalten. Sie isst beispielsweise zum Frühstück *Fufu* oder andere Hauptspeisen anstatt Brot. Suppe vor der Hauptmahlzeit zu essen, wie es in Österreich üblich ist, mag sie auch nicht, weil sie dann keinen Platz für die Hauptspeise mehr hat, wie sie meint. Auch wenn sie bei österreichischen Bekannten isst, nimmt sie keine Suppe: "*Because if I start with soup I wont to have space for the food, for the main dish. So I have to start with the main dish first, so if there is another space, I will take soup later*" (WI 49). Auf diese Weise ermöglicht sich Winda, ihre Gewohnheit beizubehalten und mit den Unterschieden umzugehen. Sie ist sie davon überzeugt, dass sie sich an unterschiedliche Geschmäcker und Essgewohnheiten gewöhnen kann. "*Me I don't say I don't like anything because I like to taste everything. Because I like to eat different. And what I believe, if I have never eaten anything before, I start eat now*" (WI 99). Diese Aussage zeigt ihre sehr offene und interessierte Einstellung zu für sie fremden Speisen. Sie orientiert sich dabei auch an anderen Menschen:

"If somebody else is eating, unless you have an allergy, this thing can not harm you. So if you are eating, why not me? I eat also. I don't have any allergy, so I will eat. And food is not like medicine, it can not give you allergy. So I eat everything, it can not harm me. So I taste, and I like it" (WI 101).

Wenn sie sieht, dass andere etwas essen, dann weiß sie, dass es ihr auch nicht schaden kann. Sie geht davon aus, dass Geschmack erlernbar ist und meint, dass es ihr so möglich ist, alles nach gewisser Gewöhnungszeit essen zu können. Dieses Zitat zeigt, dass Esskultur etwas sehr Fließendes, Variables ist und niemals fix sein kann.

### 5.4.3 Natur vs. Supermarkt

Ein sehr interessantes und unerwartetes Ergebnis aus den Interviews mit den jungen Flüchtlingen, ist deren Sichtweise auf die europäische Lebensmittelproduktion- und Distribution. Sechs von den sieben Befragten sind bei der Frage nach den Unterschieden zwischen dem Essen hier und in ihrer Heimat, auf die ökologische und natürliche Produktionsweise von Lebensmitteln in den Herkunftsländern zu sprechen gekommen. Im Gegensatz dazu werden die Lebensmittel in Europa, und da vor allem jene aus dem Supermarkt, als industriell und mit Hilfe von chemischen Zusätzen produziert gesehen. Interessant ist daran, dass ich diese Sichtweise im Vorhinein weder in Betracht gezogen hatte, noch direkt danach gefragt habe. Diese Sichtweise der natürlichen Nahrung in der Heimat und der künstlichen hier ist von den InformantInnen unabhängig voneinander und ungefragt thematisiert worden. Fast alle der Familien der InformantInnen hatten in ihrer Heimat zumindest ein kleines Feld, auf dem zumindest für den Eigenbedarf Nahrungsmittel angebaut wurden. Alle hatten in ihrer Heimat einen direkten Zugang zu frisch geernteten landwirtschaftlichen Produkten. Daher ist für alle frisch geerntete, ökologisch angebaute Nahrung aus kleinstrukturierter Landwirtschaft eine alltägliche Normalität. Es lässt sich vermuten, dass der Anteil an industriell verarbeiteten Lebensmitteln in den Herkunftsländern sehr gering war. Dem gegenüber steht das in Europa dominante Lebensmittelversorgungsnetzwerk von Supermärkten, in denen ein Großteil der Produkte von der natürlichen Produktion, wie sie von den InformantInnen beschrieben wird, weit entfernt sind. Die im globalen Süden noch weit verbreitete Landwirtschaft zur Selbstversorgung steht hier der industriellen und kommerziellen Lebensmittelproduktion und Distribution gegenüber. Von keinem der jungen Flüchtlinge wird das in Europa dominante Lebensmittelsystem als fortschrittlich oder besser bewertet. Im Gegenteil werden die Produktions- und Distributionsmethoden aus den Heimatländern auf verschiedenen Ebenen als besser bewertet. So werden die Produkte in der Heimat als wesentlich frischer gesehen als jene in den Supermärkten hier. Von einigen der Befragten wird betont, dass in ihrer Heimat, im Gegensatz zu Europa, keine Chemie zum Wachstum von Pflanzen und Tieren eingesetzt wird, sondern dass alles natürlich ist. Diese Frische und Natürlichkeit wirkt sich nach Sicht der InformantInnen positiv auf die Gesundheit und vor allem auch auf den Geschmack der Lebensmittel aus.

Auf die Frage, wie sich das Essen in Burundi und jenes in Österreich unterscheiden, kommt Béatrice sofort auf die Natürlichkeit der Lebensmittel zu sprechen.



Ein sehr großer Unterschied. Und der Unterschied ist, dass wir essen Natur. Und hier ist nicht Natur. Dieses tiefgekühlte Essen ist schon geschmacklos. Ich kann nicht sagen, wenn jemand etwas vom Garten isst und das gleiche Essen vom Supermarkt, tiefgekühlt, es schmeckt nicht das selbe. Das ist der Unterschied. Es ist so fettig, mit viel Fett, z.B. Fleisch. Bei uns wachsen die Tiere selber. Nicht mit **Spritze oder Medikamenten** z. B. Chicken. Hrraaaa, Gott, das ist traurig hier, es ist Katastrophe. In 3 Monaten ist schon ein ganzes Chicken fertig. Aber bei uns es ist nicht so. Es ist **jede** von Natur. Auch Chicken, auch Huhn, auch Rind, alles. Aber hier ist alles, auch das Gemüse ist mit Medikamenten, dass sie so schnell wachsen können. Die Tiere sind mit so vielen verschiedenen Medikamenten und Spritzen, dass die so schnell wie möglich wachsen können. Sowas ist geschmacklos, wenn du so was isst. Wenn du in Afrika alles von Natur gegessen hast, wenn du ein Chicken ohne Medikamente gegessen hast, ein Rind ist nie gespritzt worden, es schmeckt sehr, sehr besser als hier" (BE 98).

An diesem Zitat zeigt sich deutlich, dass Béatrice den Hauptunterschied des Essens in Europa zu jenem in Afrika an der Produktionsweise festmacht. Sie scheint über die Methoden der industriellen Landwirtschaft Bescheid zu wissen und lehnt diese ab. Sie geht davon aus, dass Gemüse und Fleisch in ihrer Heimat im Gegensatz zu Europa, auf natürliche Weise ohne Zusatz von Chemikalien produziert werden. Das wirkt sich ihrer Meinung nach auch auf den Geschmack der Lebensmittel aus. Hier zeigt sich, dass bei Béatrice, wie auch bei einigen anderen InformantInnen, ein Bedürfnis nach frischen, ökologisch produzierten Lebensmittel besteht.

Durch das große Angebot an tiefgekühlten Speisen oder auch Konservengemüse, das sie hier in den Supermärkten vorfindet, empfindet sie das Essen hier auch nicht als frisch.

"Holst du dein Gemüse vom Garten. Wenn du Erbsen kochst, das sind die Erbsen vom Garten. Aber hier kaufst du diese Tiefkühl, weißt du nicht, welche Jahre es sind (lacht), oh Gott, das ist traurig für mich. Ich kaufe so was immer, aber ich finde es nicht besonders. Weil bei uns isst man direkt von der Natur. Auch wenn du am Markt gehst, kaufst du alle, alle, alle Speisen frisch. Außer Reis. Aber Tomaten, Paprika, Kartoffel, alle verschiedenen Gemüse und Fleisch, kaufst du Fisch direkt vom Meer, vom See. Aber (stöhnt) Fisch, wenn du den kaufst, kaufst du tiefgekühlten Fisch, weißt du nicht, seit wann, ja. Das ist einfach, für mich// Es tut mir leid für Österreich, für dich, es tut mir leid, Valentin, aber (lacht) für mich ich finde es geschmacklos. Ich muss es essen, es ist so" (BE 73).

Wie hier deutlich wird, steht sie der westlichen Nahrungswirtschaft und dem hier dominanten Versorgungssystem sehr skeptisch gegenüber. Sie empfindet die frischen Lebensmittel aus ihrer Heimat wesentlich hochwertiger als jene aus Europas Supermärkten.

Auf die Frage, wie sich seine Essgewohnheiten verändert haben, seitdem er nicht mehr in Afghanistan lebt, kommt auch Amin auf die industrielle Lebensmittelproduktion in Europa zu sprechen.

"Viel hat sich verändert, als ich in meinem Heimatland war bis da her. Hier ist alles mit Maschine, ich glaube, ich weiß nicht, wie es ist. Dort macht man selber. Wenn du selbst machst, es kommt ur gut" (AM 64).

Wie sich hier zeigt, geht er davon aus, dass die Lebensmittel, die es hier in den Supermärkten zu kaufen gibt, mit Maschinen produziert werden. Das steht im Gegensatz zu einer kleinbäuerlichen urbanen Landwirtschaft, wie er sie aus seiner Heimatstadt Kabul kennt. Hier zeigt sich abermals, dass diese Form der Lebensmittelproduktion besser bewertet wird. Amins Familie hatte bei ihrem Haus einen großen Garten, in dem verschiedene Gemüsesorten für den Eigenbedarf angebaut wurden. Er bekam die Arbeit im Garten von klein auf mit.

"Ich war manchmal mit meinem Großvater, ich hab ihn gesehen, wie er es macht. Und auch meine Großmutter, meine Oma, hat auch ur gut gemacht. Ich hab sie immer gesehen mit einem Messer, sie geht und nimmt alles Gemüse" (AM 132).

Durch diese Erfahrung als Kind war es für ihn selbstverständlich, Gemüse frisch aus dem eigenen Garten zu ernten. Es liegt nahe, dass sein Wissen über den Anbau von Speisepflanzen seinen Zugang zu Lebensmittel geprägt hat. So bewertet er industriell produziertes Gemüse als weniger schmackhaft und weniger gesund. Er meint, dass es ihm abgeht, einen Garten zu haben, in dem er Gemüse anbauen kann, er sagt, er kenne sich sehr gut aus und liebe diese Arbeit.

Auch John kennt den Anbau von Nahrungsmitteln aus seiner Heimat.

"Es ist so, dass du nimmst irgendwas von deinem Garten, du isst von deinem Garten, du isst, von was du hast selber. Du hast selber gepflanzt. Jeden Morgen du gehst dort uns schaut, okay, es braucht Wasser, es das, es braucht das. Und von das du machst, du nimmst dein, du bekommst dein Essen, deine Ernährung" (JO 211).

Wie in diesem Zitat deutlich wird, weiß er darüber Bescheid, was eine Nutzpflanze braucht, um zu gedeihen und einen Ertrag abwerfen zu können. Für ihn war es normal, sich aus eigener Produktion zu ernähren. Durch seine Erfahrung mit dem Eigenanbau von Nahrung hat er einen sehr positiven Zugang zu natürlicher Nahrung. Aus dem Interview geht klar hervor, dass für John natürliche Lebensmittel einen viel höheren Stellenwert als industriell verarbeitete Produkte haben. Er meint aber auch, dass ein Selbstversorgergarten sehr viel Arbeit bedeutet: "*Es ist viel Arbeit. Es ist nicht so einfach. Es ist viel Arbeit. Es ist zu viel Arbeit, zu viel. Aber wir essen von dort und müssen auch dort Zeit nehmen und arbeiten, weil unser Essen ist dort*" (JO 113). Er schätzt jedoch diese Arbeit, weil er weiß, dass sie gutes Essen bringt. An dieser Art der Landwirtschaft zur Selbstversorgung schätzt er auch die Frische der Nahrungsmittel und die Unabhängigkeit, die sie mit sich bringt:

"Weil in Afrika du hast eine Balkony, du kannst alles dort nehmen. Vielleicht ein Monat, zwei Monat du bist zu Hause, niemand weiß, niemand hat dich gesehen, dass du bist zu Hause. Weil du hast alles in deine Balkony, weisst du. Du gehst nur von deine Balkony, du essen, du kochst, du hast Mais, du hast Cassava, du hast Beans" (JO 97).

Wie hier deutlich wird, dass diese Form der Lebensmittelversorgung in Afrika für ihn die Nom darstellt. Die Frische der Lebensmittel aus dem eigenen Garten stellt auch für John einen wesentlichen Unterschied zu den in Österreich verfügbaren Lebensmitteln in den Supermärkten dar. Diese schätzt er als weniger gut und weniger frisch ein.

Bei der Frage nach dem Unterschied zwischen dem Essen in Europa und jenem in Afghanistan kommt auch Maruan gleich auf die natürliche, biologische Produktionsweise in Afghanistan zu sprechen

"Bei uns in Afghanistan werden sehr viele biologische Sachen// Bei uns z.B. egal, was du kochst oder was du schlachtest, die sind nicht mit der Maschine aufgewachsen oder gemacht. Die sind nur Natur, rein biologische aufgewachsen. Das Getreide z.B. in Europa wird mit Chemikalien zum Wachsen gebracht. Aber bei uns nicht. Bei uns nur rein Natur mit Wasser von der Erde. Kot z.B. gibt's nur vom Rind, von den Tieren aber keine Chemikalien. Ja das ist Unterschied zwischen österreichische und afghanische Küche oder sagt man europäische Küche" (MA 69).

Auch er spricht davon, dass zur Produktion von Fleisch oder pflanzlichen Produkten in seiner Heimat keine Maschinen oder Chemikalien verwendet werden. Er weiß auch über die unterschiedlichen Produktionsweisen Bescheid und sieht dies als Hauptunterschied zwischen der europäischen und der afghanischen Küche. In seiner Heimat hat seine Familie eine größere Landwirtschaft betrieben.

"Mein Papa hat selber geerntet. Wir haben unser eigenes Feld gehabt und mein Papa hat geerntet. Kartoffel, Bohnen, halt verschiedene Gemüse. Ich hab selber, mit meiner eigenen Hand 35 Marillenbäume gesetzt. Und diese Marillenbäume, weiß ich nicht, wie sie ausschauen jetzt. Bin schon seit 10 Jahren nicht zu Hause. Ich hab so viele Bäume hingesezt für meine Zukunft, aber meine Zukunft ist jetzt in Österreich" (MA 54).

Auch Getreide für Mehl wurde von seiner Familie angebaut, gemeinsam mit Maruans Onkel hatte sein Vater über 100 Tiere. Bis auf den Reis konnte sich seine Familie also komplett selbst versorgen. Dass er Marillenbäume für seine Zukunft gepflanzt hat, zeigt auch, welchen Stellenwert die kleinbäuerliche Landwirtschaft im ökonomischen Sinne für Maruan und seine Familie hatte.

Auch Amar bezeichnet die Lebensmittel in seiner Heimat als natürlich: "*Also bei uns kommt das Gemüse von der Natur, verstehst du, Sonne und Natur. Und hier, glaube ich, ganz anders. Z. B. im Billa, aus Plastik. Das gibt ein bissl Geschmack und gesund*" (AMA 176). Wie dieses Zitat zeigt, stellt auch er die natürliche Produktionsweise in seiner Heimat in eine Opposition zur industriellen durch Supermärkte verkörperte Lebensmittelindustrie in Europa. Auf der natürlichen Seite nennt er sie Sonne, die es zur Produktion von Nahrung braucht. Auf der industriellen Seite nennt er im Gegensatz dazu Plastik. Diese Ansicht konnte er gewinnen, weil auch er in seiner Heimat mit landwirtschaftlicher Produktion aufgewachsen ist.

"Bei uns hat fast jeder einen kleinen Garten. Da kannst du Kartoffel machen. Es gibt viele Sachen bei uns. Scharf auch, Paprika. Das haben wir, oder wir kaufen im Geschäft. Und im Geschäft, da gibt's auch Natur, auch gesund und gut, gutes Gemüse auch" (AMA 178).

Durch das Miterleben von ökologischer Landwirtschaft hat er ein Bewusstsein für gesunde Nahrung entwickeln können. Durch diesen Hintergrund erscheinen Amar die Lebensmittel, wie sie in den Supermärkten aufbereitet sind, als unnatürlich und daher künstlich und ungesund.

Auch Winda kennt die landwirtschaftliche Produktion von Nahrungsmitteln und schätzt die Frische und die Qualität der Produkte aus dem eigenen Garten. Ihre Familie hat ein Stück Land von etwa 2,5 Hektar Land bewirtschaftet. "*Matoke we have in our garden. And  $\frac{3}{4}$  of the garden is banana, the quarter you plant the other thinks like beans, maize// Banana is our cash crop. The main crop*" (WI 30). Ihre Familie hat also von dem Verkauf ihrer landwirtschaftlichen Produkte gelebt. Der Eigenbedarf wurde ebenfalls durch den Eigenanbau abgedeckt.

Wie sich in diesem Kapitel gezeigt hat, erfahren Flüchtlinge Veränderungen der Essgewohnheiten auf verschiedenen Ebenen. Die Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln, der Geschmack, Bewertungen von Speisen, die Art zu Kochen und generelle Produktions-, Distributions- und Konsumformen sind Veränderungen unterworfen. Es lässt sich sagen, dass sich durch die Flucht Essgewohnheiten wie auch andere Bereiche des sozialen Lebens stark einen starken Wandel widerfahren. Der Reaktionen darauf sind vielfältig und kreativ. Nach einer gewissen Zeit der Umgewöhnung kommt es zu einer Adaption oder Reinterpretation der neuen Gegebenheiten. Dies weist deutlich darauf hin, dass Essgewohnheiten dynamisch und veränderbar sind und sich an bisher gemachten Erfahrungen orientieren.

## 6. Konklusion

Die vorliegende wissenschaftliche Arbeit befasst sich mit der Frage nach der Bedeutung von Kochen und Essen bei jungen Flüchtlingen in Wien. Dabei richtet sich der Fokus auf die handlungsleitenden Strategien hinter der individuellen Koch- und Esspraxis sowie deren soziale und kulturelle Funktionen. Das Hauptinteresse liegt an den Auswirkungen der spezifischen Lebenssituation auf die Essgewohnheiten der jungen Flüchtlinge. Diese Situation ist dadurch gekennzeichnet, dass die Flüchtlinge ihre Heimatregion alleine verlassen haben und hier in eine für sie fremde und ungewohnte Umgebung kamen, was mit vielen Veränderungen auf sozialer und kultureller Ebene einher ging. Durch die Flucht und das damit verbundene Eintreten in ein neues gesellschaftliches Umfeld kommt es zu einem Konflikt und einem Hinterfragen der eigenen Identitäten bei Flüchtlingen (vgl. Krist/Wolfsberger 2009: 164). Ein Fokus dieser Arbeit liegt auf dem wechselseitigen Einfluss von Identitätskonstruktionen und Essgewohnheiten. Ein weiteres Augenmerk wird auf die Bedeutung diverser sozialer Funktionen gelegt, welche die alltägliche Esspraxis für die jungen Flüchtlinge einnimmt. Im Folgenden möchte ich die wichtigsten Ergebnisse entsprechend der forschungsleitenden Fragestellung darstellen.

In der Kultur- und Sozialanthropologie stellt **Identität** kein statisches, festgeschriebenes sondern ein fluides Konzept dar. Identität konstruiert sich aus verschiedenen Teilidentitäten, die teils auf Fremdzuschreibungen und teils auf Eigenzuschreibungen basieren. Ein wichtiger Aspekt von Identität ist die Abgrenzung von Anderen und das Dazugehören zu Ähnlichen (vgl. Gingrich 2005: 39f). Der Identitätsbegriff kann auch als Krisenbegriff bezeichnet werden, da die Fragen nach der eigenen Identität immer dann besonders bedeutend werden, wenn sich alltägliche Strukturen und Handlungskontexte verändern (vgl. Riegler 2005: 15). Diese Situation ist insbesondere bei MigrantInnen gegeben (vgl. Baumann 1998: 288). So sind im Speziellen auch Flüchtlinge mit Identitätsfragen konfrontiert. Durch das Bewusstwerden des Verlustes von vielem Gewohntem kommt es zu einem Bruch der eigenen Identitäten. Eine Reaktion darauf ist oft die Reaktivierung innerer Bilder des Herkunftsortes und der damit verbundenen Kultur und Menschen (vgl. Kronsteiner 2009: 329). Wie sich in dieser Arbeit zeigt, stellt für die befragten Flüchtlinge diese Reaktivierung von inneren Bildern der Heimat eine wichtige Funktion ihrer Esspraxis dar (siehe Kapitel 5.3.3). Zwischen den Essgewohnheiten und Identitätskonzepten gibt es einen deutlichen Zusammenhang. Dieser Zusammenhang zeigt sich auch in der sozialwissenschaftlichen Forschung, wo durch gesteigertes Interesse an Fragen der Identität in der jüngeren Vergangenheit Essen wegen seiner diesbezüglichen Relevanz verstärkt in den wissenschaftlichen Fokus gerückt ist (vgl.

Mata Codesal 2010: 2). Auch in Warren Belascos kulinarischem Dreieck zur Analyse von Essgewohnheiten macht Identität neben *Convenience* und Verantwortung einen wichtigen Eckpunkt aus (vgl. Belasco 2008: 7f, Kapitel 2.1.3). In meiner eigenen Forschungsarbeit haben sich Fragen der Identität ebenfalls als wichtige Faktoren für die Formung der Essgewohnheiten der jungen Flüchtlinge gezeigt. Ich habe diese in die Bereiche Essen als Identitätsmarker, insbesondere als *marker of difference*, Essenspräferenzen, Authentizität und Ethnizität aufgegliedert (siehe Kapitel 5.2). Der Konsum bestimmter Speisen kann die individuellen Identitäten und die ethnische Zugehörigkeit zum Ausdruck bringen oder auch identitätsstiftend wirken. Die Art und Weise der individuellen Koch- und Esspraxis dient oft als Identitätsmarker. Es hat sich gezeigt, dass Gerichte aus der Herkunftskultur einen wesentlichen Bestandteil der alltäglichen Koch- und Esspraxis der jungen Flüchtlinge ausmachen (siehe Kapitel 5.3.1). Auch die Präferenzen der InformantInnen liegen deutlich bei Speisen und Geschmäckern, die sie aus ihrer Heimat kennen (siehe Kapitel 5.2.3). Durch das Zubereiten von Speisen, die beispielsweise als charakteristisch für die Herkunftskultur wahrgenommen werden, wird die damit verbundene Identität zum Ausdruck gebracht. Béatrice aus Burundi betont beispielsweise, dass bei allem was sie kocht, immer ein *afrikanischer Geschmack* zu merken ist. Damit bringt sie durch ihre Kochpraxis ihre Identität als Afrikanerin zum Ausdruck (siehe Kapitel 5.2.1). Was und wie von einzelnen Personen gegessen wird, sagt viel darüber aus, wer sie sind, wo sie herkommen und was sie sein wollen (vgl. Belasco 2008: 1). Dies lässt sich auch an den Essgewohnheiten der befragten jungen Flüchtlinge sehr deutlich erkennen. Ebenso wie über das Konsumieren bestimmter Speisen Gemeinsamkeiten mit anderen ausgedrückt werden, dienen Essgewohnheiten auch als *marker of difference* (vgl. Dabringer 2009: 13). Generell stellt Essen ein wichtiges Mittel zur Abgrenzung auf allen gesellschaftlichen Ebenen dar (siehe Kapitel 2.1.4). Die Art und Weise, wie gekocht oder gegessen wird, stellt bei den InformantInnen oft auch eine Abgrenzung zu anderen nationalen, regionalen oder ethnischen Koch- und Essformen dar. Speziell bei der Kochweise sowie bei Bezeichnungen und Bewertungen von Speisen ist eine deutliche Abgrenzung bezüglich regionaler und kultureller Unterschiede erkennbar. Insbesondere zwei der jungen Flüchtlinge (John und Maruan) haben sich in ihrer ersten Zeit in Österreich über das Essen extrem stark abgegrenzt, indem sie alles, was nicht ihren bisherigen Essgewohnheiten entsprach, kategorisch ablehnten. Erst nach längerer Zeit konnten sie sich langsam auch für andere Speisen und Essgewohnheiten öffnen. Dieses Verhalten steht in einem deutlichen Zusammenhang mit der von Kronsteiner beschriebenen Reaktivierung von inneren Bildern zur Stärkung der eigenen Identitäten in Zeiten der Veränderung (vgl.

Kronsteiner 2009: 329). Weiters zeigte sich, dass Authentizität bei den für Fragen der Identität relevanten Essgewohnheiten ein wesentlicher Faktor ist. Bei der Zubereitung und auch der Konsumtion von Speisen aus der Heimat war es für die meisten InformantInnen wichtig, dies gemäß den Gewohnheiten ihrer Heimat zu tun (siehe Kapitel 5.2.4). Hierbei spielen auch der Geschmack und damit die Sinneswahrnehmungen eine wichtige Rolle, da diese die Eigenschaft haben, Erinnerungen und Emotionen hervorzurufen (vgl. Lupton1996: 31f).

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Essen für die befragten jungen Flüchtlinge ein Medium darstellt, über das persönliche, kollektive, nationale und ethnische Identitäten kommuniziert werden. Gleichzeitig dient die Esspraxis auch als wichtiger Identitätsmarker über den die diversen Teilidentitäten konstruiert und rekonstruiert werden. In der Lebenssituation von den Flüchtlingen, die von starken Veränderungen geprägt ist, können Essgewohnheiten eine wesentliche Rolle bei der Aufrechterhaltung der individuellen Identitäten spielen. Diese Ergebnisse lassen sich auch über bisherige Erkenntnisse der kultur- und sozialanthropologischen Forschung in diesem Bereich bestätigen (siehe Kapitel 2.1ff).

Bei der Analyse der Interviews und auch bei einigen Feldbeobachtungen hat sich herausgestellt, dass Kochen und Essen für die jungen Flüchtlinge in ihrem Leben in Österreich von großer Bedeutung ist. Diese Bedeutung geht weit über das biologische Bedürfnis nach Nahrung hinaus. Sie begründet sich auf eine Vielzahl von **sozialen Funktionen**, welche die Koch und Esspraxis für die InformantInnen erfüllen. So hat sich gezeigt, dass Essen in vielen sozialen und kulturellen Bereichen des alltäglichen Lebens der InformantInnen eine zentrale Rolle spielen. Einen Teil dieser sozialen Funktionen des Essens habe ich in dieser Arbeit als verbindende Funktionen zusammengefasst. Hierzu zähle ich die Nahrungsaufnahme als gemeinschaftliche Praxis, welche eine der wichtigsten sozialen Funktionen des Essens darstellt. Ebenso identifizierte ich die Wertschätzung, die den Flüchtlingen beim Kochen für andere entgegengebracht wird, als eine weitere verbindende Funktion. Diese Funktion kann den Kontakt zur Aufnahmegesellschaft und damit auch Integration fördern. Eine dritte verbindende Funktion des Essens stellt die Bindung dar, die über Essen und Geschmack zu anderen, in der Heimat verbliebenen Personen aufrechterhalten, kommuniziert und reproduziert wird. Diese Funktion der Bindung steht in einem engen Zusammenhang mit Erinnerung, welche ich als eine weitere wesentliche soziale Funktion von Essen bei meinen InformantInnen ausmachen konnte.

Die Nahrungsaufnahme wird von den InformantInnen eng verknüpft mit dem Erleben von Gemeinschaft gesehen. Dadurch dass die Esspraxis für sie immer auch eine soziale Zusammenkunft bedeutet hat und sie mit dem gemeinschaftlichen Essen in ihren Familien sozialisiert wurden, ist die Nahrungsaufnahme untrennbar mit Gemeinschaft verbunden. Die jungen Flüchtlinge versuchen auch hier in Österreich, so gut es geht, in Gemeinschaft mit anderen zu essen. Dies kann für sie das Gefühl, zu Hause zu sein, vermitteln. Getrennt von ihrem familiären Umfeld und zum Teil auf sich alleine gestellt, fällt es den Flüchtlingen oft schwer, alleine zu essen. Einige meinen, dass beim Essen ohne Gemeinschaft der Appetit geringer sei und ausschließlich wegen des Hungers gegessen werde. Ob alleine oder in Gemeinschaft mit vertrauten Menschen gegessen wird, scheint sich auch auf die Geschmackswahrnehmung auszuwirken. Einige berichten, dass ihnen das Essen alleine nicht so gut schmeckt. (siehe Kapitel 5.1.1). Dies macht die wichtige Bedeutung des gemeinschaftlichen Essens deutlich und zeigt auf, dass der soziale Aspekt des Essens im Vordergrund vor der Nahrungsaufnahme zu stehen scheint. Wie in der Analyse auch sichtbar wurde, stellt Essen ein wichtiges und wesentliches Instrument zur Entwicklung und Aufrechterhaltung sozialer Beziehungen und Interaktionen dar. Durch die mit der Nahrungsaufnahme verbundene Geselligkeit kann Essen auch als Symbol für Wohlbefinden, Heimat und Liebe gesehen werden (vgl. Anderson 2005:67f). Dies zeigt sich auch bei den Flüchtlingen, für die das gemeinschaftliche Essen eng mit Gefühlen von Heimat, Geborgenheit und Liebe verbunden ist. Das gemeinsame Essen stärkt den Zusammenhalt und die Verbindung zwischen Personen oder Gruppen (vgl. Weichart 2008: 42). Auch dieses Phänomen zeigt sich bei den InformantInnen. Durch das bevorzugte Essen in Gemeinschaft können sie den Zusammenhalt in ihrem sozialen Umfeld stärken. Dies kann ihnen eine Struktur bieten, die ein Gefühl von Sicherheit vermittelt.

**Wertschätzung** kann den InformantInnen entgegengebracht werden, wenn sie für andere kochen. Diese Funktion zeigt sich insbesondere für Flüchtlinge als bedeutend, wenn sie beispielsweise im Rahmen von interkulturellen Kochprojekten mit und für Personen aus der Mehrheitsgesellschaft des Aufnahmelandes kochen. Durch das gemeinsame Kochen und Essen können Flüchtlinge bei VertreterInnen der Aufnahmegesellschaft Interesse an ihrem kulturellen Hintergrund und somit auch an ihrer Geschichte und Person wecken. Die Demonstration und die Vermittlung ihres kulinarischen Wissens bietet den Flüchtlingen die Möglichkeit, Anerkennung und Wertschätzung entgegengebracht zu bekommen. So kann über das Kochen und Essen kulturübergreifender Kontakt entstehen und Integration gefördert werden (siehe Kapitel 5.1.2). Das Weitergeben und Vermitteln des eigenen kulinarischen



Wissens und der Fähigkeiten verleiht den MigrantInnen, die sonst in einem ungleichen Machtverhältnis zur Mehrheitsgesellschaft stehen, eine andere soziale Rolle und kann so auch zu Empowerment führen (vgl. Frost 2008: 174ff).

Das Potential von Essen, Erinnerungen auszulösen, Individuen zu einer Gruppe zu formen und gegenseitige Bedeutung zwischen Menschen zu steigern (vgl. Mata Codesal 2008: 17) zeigt sich auch bei der Esspraxis der befragten Flüchtlinge. Die emotionale Verbindung zwischen speziellen Speisen und Personen aus der Heimat hat hier eine wichtige Bedeutung. Insbesondere hat sich gezeigt, dass die individuellen Präferenzen oft bei Gerichten liegen, die ganz konkret mit Familienangehörigen, wie in den meisten Fällen der Mutter, in Verbindung gebracht werden. So stellen spezielle Gerichte, welche oft von den Müttern in der Heimat gekocht wurden, die Lieblings Speisen der InformantInnen dar. Diese werden von ihnen selbst, so gut es geht, sehr oft gekocht und gegessen (siehe Kapitel 5.1.3 und 5.2.3). Anhand dieser Kochpraxis lässt sich interpretieren, dass durch das Essen der speziellen Speisen die **Bindung** zu speziellen Personen, Personengruppen und auch Herkunftsorten auf emotionaler Ebene aufrechterhalten und reproduziert wird.

Es besteht ein enger Zusammenhang zwischen **Erinnerung**, Emotionen und Essen. Nahrung kann über die Wahrnehmung ihres Geruchs und Geschmacks Emotionen hervorrufen, welche an Erinnerungen von konkreten Erlebnissen in der Vergangenheit gekoppelt sind. Durch das starke Potential von Essen, Erinnerungen und damit verbundene Emotionen auslösen zu können, verkörpert und organisiert Nahrung auch unsere Beziehung zur Vergangenheit (vgl. Lupton 1996: 31f). Durch das Konsumieren von Speisen und Geschmäckern, die oft im familiären Umfeld in der Heimat gegessen wurden, kann man sich in diese Zeit und an diesen Ort erinnert und zurückversetzt fühlen (vgl. Anderson 2005: 130). Ähnliches zeigt sich auch in dieser Forschungsarbeit bei den jungen Flüchtlingen, die sich durch das Kochen und Essen von Speisen aus ihrer Heimat an diese erinnern und dadurch auch ein Gefühl von „zu Hause sein“ erlangen. Wie sich in bei den Interviews gezeigt hat, stellt diese Funktion der Erinnerung oft die Hauptmotivation für das Kochen und Essen von Speisen aus der Heimat dar (siehe Kapitel 5.3.3).

Wenn Flüchtlinge in ein neues, für sie noch fremdes Land kommen, sind sie, wie bereits oben erwähnt, mit einer Vielzahl an **Veränderungen** konfrontiert. Besonders bei der Ernährung werden die Unterschiede zu ihrem Herkunftsland deutlich. Unterschiede in diesem Bereich können andere Speisen, Zutaten und Geschmäcker darstellen. Auch die Verfügbarkeit von gewohnten Lebensmitteln ist in einer anderen Weltregion oft nicht gleich wie im Heimatland

gegeben. Große Unterschiede können aber auch Esstechniken wie das Essen mit Messer und Gabel sein, wenn in der Heimat mit der Hand gegessen wurde. Wie sich in der Analyse gezeigt hat, ist der Umgang mit den zahlreichen Unterschieden im Bereich des Essens, welche für die Flüchtlinge große Veränderungen darstellen, sehr unterschiedlich. Eine wesentliche Rolle spielt hier die Zeit, die es benötigt um sich mit den neuen Gegebenheiten zurecht zu finden. Dies zeigt auch, dass Essgewohnheiten zwar stark von Sozialisation und Erfahrungen geprägt sind, jedoch über einen dynamischen und veränderbaren Charakter verfügen (siehe Kapitel 5.4 bis 5.4.2).

Wie sich in dieser Arbeit deutlich gezeigt hat, kann die Koch- und Esspraxis für die jungen Flüchtlinge auch **Struktur** und **Halt** bieten. Diese Funktion des Essens scheint in Anbetracht der vielen Veränderungen für die Flüchtlinge besonders wichtig zu sein. Essgewohnheiten nehmen im Alltag eine strukturierende Funktion ein und haben auch einen rituellen Charakter (vgl. Bell/Valentine 1997: 3f). Es hat sich gezeigt, dass die jungen Flüchtlinge gerade in der ersten Zeit nach ihrer Ankunft in Österreich ihre Essgewohnheiten so gut wie möglich beibehalten (siehe Kapitel 5.3.1). Abschließend lässt sich zu den Funktionen, die Essen für die jungen Flüchtlinge in ihrer alltäglichen Praxis einnehmen, sagen, dass sie durch ihr verbindendes Element und den Bezug zur Heimat strukturierend wirken und so Halt und ein Gefühl von Sicherheit für die Flüchtlinge bieten können.

Mittels eines explorativen Feldzugangs und qualitativer Forschungsmethoden wurde in dieser Arbeit versucht, die Forschungsfrage nach der Bedeutung von Kochen und Essen für junge Flüchtlinge zu beantworten. Da die vorliegende Arbeit auf Informationen von sieben jungen Flüchtlingen beruht, kann sie natürlich keinerlei Anspruch auf Repräsentativität erheben. Dennoch denke ich, dass die hier präsentierten InformantInnen und Ergebnisse exemplarisch auch für andere Flüchtlinge in Österreich stehen. Dies bestätigt sich darin, dass ein Großteil der Ergebnisse mit Erkenntnissen bisheriger Forschung übereinstimmen. Auch in Gesprächen mit in der Flüchtlingsbetreuung tätigen Personen wurden mir die in dieser Arbeit aufkommenden Themen und deren Relevanz bestätigt.

Abschließend lässt sich sagen, dass die wichtigste Erkenntnis dieser Arbeit die Bedeutung ist, welche die sozialen Funktionen des Essens für die jungen Flüchtlinge darstellen. Die soziale Dimension der Nahrung scheint für die InformantInnen mindestens ebenso wichtig wie die rein biologisch-physikalischen Funktionen von Nahrung. Aus dieser Erkenntnis lässt sich die Wichtigkeit kulturell angepasster Nahrung ableiten und im Weiteren die dafür als Voraussetzung nötige Kochmöglichkeit für Flüchtlinge einfordern. Es bleibt zu hoffen, dass

diese Bedeutung in Zukunft auch verstärkt in das öffentliche und politische Bewusstsein rückt und so auch in der Betreuung und Unterbringung von Asylwerbern Berücksichtigung findet.



## 7. Literatur

- AHMED, Sara. 1999. Home and away: Narratives of migration and estrangement, in *International Journal of Cultural Studies* (2): S. 329–347.
- ANDERSON, E. N. 2005. *Everyone eats: Understanding food and culture*. New York: New York University Press.
- BAUMANN, Gerd. 1998. Ethnische Identität als duale diskursive Konstruktion: Dominante und demotische Identitätsdiskurse in einer multiethnischen Vorstadt von London, in: Assmann, Aleida und Friese, Heidrun (Hg.): *Identitäten: Erinnerung, Geschichte, Identität*. Frankfurt am Main: Suhrkamp: S. 288–313.
- BELASCO, Warren James. 2008. *Food: The key concepts*. Oxford; New York: Berg.
- BELL, David; VALENTINE, Gill. 1997. *Consuming geographies: We are where we eat*. London: Routledge.
- BURNS, Cate. 2004. Effect of Migration on Food Habits of Somali Women Living as Refugees in Australia, in *Ecology of Food and Nutrition* 43 (3): S. 213–229.
- BYRON, Reginald 2002. Identity. In: Barnard, Alan und Spencer, Jonathan (Hg.): *Encyclopedia of social and cultural anthropology*. London, New York: Routledge, S. 292.
- CAPLAN, Patricia (Hg.). 1997. *Food, health, and identity*. London, New York: Routledge.
- COMAROFF, John L.; COMAROFF, Jean. 2011. Ethnizität. In: Kreff, Fernand; Knoll, Eva-Maria und Gingrich, Andre (Hg.): *Lexikon der Globalisierung*. Bielefeld: Transcript: S. 68–72.
- DABRINGER, Maria. 2009. Konsumieren in lokal-globalen Kontexten: Zur Verortung eines sozialen Phänomens, in *SWS-Rundschau* 49 (1): S. 6–28.
- DEUTSCH, Jonathan; MILLER, Jeffrey. 2009. *Food Studies: An Introduction to Research Methods*. Oxford: Berg.
- DIETLER, Michael. 2001. Theorizing the Feast: Rituals of Consumption, Commensal Politics, and Power in African Contexts, in Dietler, Michael und Hayden, Brian (Hg.): *Feasts: Archaeological and ethnographic perspectives on food, politics, and power*. Tuscaloosa, Alabama: University of Alabama Press: S. 65–114.
- DU MINTZ, Sidney; BOIS, Christiane. 2002. The Anthropology of Food and Eating, in *Annual Review of Anthropology* (31): S. 99–119.
- ERIKSEN, Thomas Hylland. 2001. *Small Places, Large Issues: An Introduction to Social and Cultural Anthropology*. Sterling: Pluto Press.
- FROST, Nicola. 2008. Strange People But They Sure Can Cook: An Indonesian Women's Group in Sydney, in *Food, Culture & Society* (2): S. 174–189.

- GINGRICH, Andre. 2001. Ethnizität für die Praxis: Drei Bereiche, sieben Thesen und ein Beispiel, in Zips, Werner und Wernhart, Karl Rudolf (Hg.): Ethnohistorie. Rekonstruktion und Kulturkritik: Eine Einführung. Wien: Promedia: S. 99–111.
- GINGRICH, Andre. 2005. Kulturelle Identitäten zu Beginn des 21. Jahrhunderts: Sozialanthropologische Begriffsbestimmungen und ihre Implikationen für Europa., in Riegler, Johanna (Hg.): Kulturelle Dynamik der Globalisierung: Ost- und Westeuropäische Transformationsprozesse aus sozialanthropologischer Perspektive: Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften: S. 23–49.
- GINGRICH, Andre. 2011. Identität, in Kreff, Fernand; Knoll, Eva-Maria und Gingrich, Andre (Hg.): Lexikon der Globalisierung. Bielefeld: Transcript: S. 143–146.
- GONZÁLEZ TURMO, Isabel. 1997. The Pathways of Taste: The West Andalusian Case, in Macbeth, Helen M. (Hg.): Food preferences and taste: Continuity and change. Providence: Berghahn Books: S. 115–126.
- GRUBER, Anna; SCHNEIDER-RESL, Barbara. 2010. Grenzenlos Kochen: Ein Dorf blickt über den Tellerrand, in Heistingner, Andrea (Hg.): Esskulturen: Gutes Essen in Zeiten mobiler Zutaten. Wien: Mandelbaum-Verlag: S. 90–99.
- HADLEY, Craig; PATIL, Crystal L.; NAHAYO, Djona. 2010. Difficulty in the Food Environment and the Experience of Food Insecurity among Refugees Resettled in the United States, in Ecology of Food and Nutrition 49 (5): S. 390–407.
- HALL, Stuart. 2003. Cultural Identity and Diaspora, in Evans Braziel, Jana und Mannur, Anita (Hg.): Theorizing diaspora: A reader. Malden: Blackwell Pub.: S. 233–246.
- HARBOTTLE, Lynn. 1997. Taste and Embodiment: The Food Preferences of Iranians, in Britain, in Macbeth, Helen M. (Hg.): Food preferences and taste: Continuity and change. Providence: Berghahn Books: S. 175–185.
- KREMSER, Manfred. 2001. Von der Feldforschung zur Felder Forschung, in Zips, Werner und Wernhart, Karl Rudolf (Hg.): Ethnohistorie. Rekonstruktion und Kulturkritik: Eine Einführung. Wien: Promedia: S. 135–144.
- KRIST, Stefan; WOLFSBERGER, Margit. 2009. Identität, Heimat, Zugehörigkeit, Remigration, in Six-Hohenbalken, Maria und Tošić, Jelena (Hg.): Anthropologie der Migration: Theoretische Grundlagen und interdisziplinäre Aspekte. Wien: Facultas Universitätsverlag: S. 164–184.
- KRONER, Gudrun; PALMBERGER, Monika. 2011. Flüchtlinge, in Kreff, Fernand; Knoll, Eva-Maria und Gingrich, Andre (Hg.): Lexikon der Globalisierung. Bielefeld: Transcript: S. 85–89.
- KRONSTEINER, Ruth. 2009. Migrationsprozess - Trauma – Gesundheit: Theoretische Grundlagen der psychosozialen Unterstützung von MigrantInnen, in Six-Hohenbalken, Maria und Tošić, Jelena (Hg.): Anthropologie der Migration: Theoretische Grundlagen und interdisziplinäre Aspekte. Wien: Facultas Universitätsverlag: S. 322–342.
- LAW, Lisa. 2001. Home Cooking: Filipino Women and Geographies of the Senses in Hong Kong, in Cultural Geographies (8): S. 264–283.

- LUPTON, Deborah. 1996. *Food, the body and the self*. London: SAGE.
- MATA CODESAL, Diana. 2010. Eating abroad, remembering (at) home: Three foodscapes of Ecuadorian migration in New York, London and Santander, in *Anthropology of Food* [Online], 7. Dezember 2010.
- MATA-CODESAL, Diana. 2008. Rice & Coriander. Sensorial re-creations of home through food: Ecuadorians in a northern Spanish city, in *Sussex Centre for Migration Research Working Paper* (50).
- MELLIN-OLSEN, Tonje; WANDEL, Margareta. 2005. Changes in Food Habits among Pakistani Immigrant Women in Oslo, Norway, in *Ethnicity & Health* 10 (4): S. 311–339.
- NARAYAN, Uma. 1995. Eating cultures: Incorporation, identity and Indian food, in *Social Identities* (1): S. 63–86.
- NICOLAOU, Mary (et. Al.). 2009. Cultural and Social Influences on Food Consumption in Dutch Residents of Turkish and Moroccan Origin: A Qualitative Study, in *Journal of Nutrition Education and Behavior* 41 (4): S. 232–242.
- PATIL, Crystal L.; MCGOWN, M.; NAHAYO, P. D.; HADLEY, C. 2010. Forced Migration: Complexities In Food And Health For Refugees Resettled In The United States, in *NAPA Bulletin* (34): S. 141–160.
- RIEGLER, Johanna. 2005. *Kulturelle Dynamik der Globalisierung: Ost- und Westeuropäische Transformationsprozesse aus sozialanthropologischer Perspektive*. Wien: Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften.
- SCHMIDT, Christiane. 2000. Analyse von Leitfadeninterviews, in Flick, Uwe (Hg.): *Qualitative Forschung: Ein Handbuch*. Reinbeck: Rowohlt Taschenbuch Verlag: S. 447–456.
- SOKOLOVSKII, Sergey; TISHKOV, Valery. 2002. Ethnicity, in Barnard, Alan und Spencer, Jonathan (Hg.): *Encyclopedia of social and cultural anthropology*. London, New York: Routledge: S. 190–193.
- SUTTON, David. 2001. *Remembrance of repasts: An anthropology of food and memory*. Oxford: Berg.
- TOŠIĆ, Jelena; KRONER, Gudrun; BINDER, Susanne. 2009. Anthropologische Flüchtlingsforschung, in Six-Hohenbalken, Maria und Tošić, Jelena (Hg.): *Anthropologie der Migration: Theoretische Grundlagen und interdisziplinäre Aspekte*. Wien: Facultas Universitätsverlag: S. 110–126.
- TRAPP, Micah. 2010. What's on the Table: Nutrition Programming for Refugees in the United States, in *NAPA Bulletin* (34): S. 161–175.
- WARDE, Alan. 1997. *Consumption, food, and taste: Culinary antinomies and commodity culture*. London, Thousand Oaks, Calif: Sage Publications.
- WARIN, Megan; DENNIS, Simone. 2005. Threads of Memory: Reproducing the Cypress Tree through Sensual Consumption, in *Journal of Intercultural Studies* (26), S. 159–170.

WEICHART, Gabriele (2008): Makan dan minum bersama: feasting commensality in Minahasa, Indonesia, in Anthropology of Food [Online], S3. Dezember 2007.

### **Onlinequellen**

KNAPP, Anny. 2010. Leben im Flüchtlingsquartier: Standards in der Versorgung und Betreuung von Asylsuchenden. asylkoordination Österreich.  
[http://www.asyl.at/fakten\\_2/leben\\_im\\_fluechtlingsquartier.pdf](http://www.asyl.at/fakten_2/leben_im_fluechtlingsquartier.pdf), Zugriff am 21.06.2012.

StatistikAustria:

[http://www.statistik.at/web\\_de/statistiken/bevoelkerung/wanderungen/asyl/index.html](http://www.statistik.at/web_de/statistiken/bevoelkerung/wanderungen/asyl/index.html)  
Zugriff am 21. 6. 2012

Bundesministerium für Inneres:

[http://www.bmi.gv.at/cms/BMI\\_Asylwesen/statistik/files/2011/Asylstatistik\\_2011.pdf](http://www.bmi.gv.at/cms/BMI_Asylwesen/statistik/files/2011/Asylstatistik_2011.pdf)  
Zugriff am 21. 6. 2012



## **8. Abbildungsverzeichnis**

<i>Abbildung 1: Afghanische Suppe beim Interview mit Maruan</i>	<i>41</i>
<i>Abbildung 2: Zutaten für die Egusisuppe mit Fufu von John</i>	<i>50</i>
<i>Abbildung 3: Algerischer Couscous mit Lammfleisch und Gemüse von Amar</i>	<i>55</i>
<i>Abbildung 4: Afghanischer Reis von Amin</i>	<i>61</i>
<i>Abbildung 5: Leberkäse mit Erdäpfel und Erbsen von einer Essensausgabe in einem Flüchtlingsheim</i>	<i>74</i>

Alle Fotos von Valentin Amlinger



## **Anhang**



## Interviewleitfaden

### Speisen:

Erzähl mir über deine Essgewohnheiten, was isst du normalerweise?

Erzähl mir von deinen Lieblingsspeisen, warum sind sie deine Lieblingsspeisen?

Kannst du mir den Geschmack beschreiben?

Wo hast du sie kennen gelernt?

Wer hat sie immer gekocht,

Wie ist es für dich Essen aus deiner Heimat zu Essen, was verbindest du damit?

Welche Speisen kochst du, die du noch aus deiner Kindheit kennst? Warum?

Hast du diese Speisen in deiner Heimat auch schon gerne gegessen?

Kochst du jetzt das gleiche, was machst du anders?

Wie haben sich deine Essgewohnheiten verändert, als du nach Österreich gekommen bist?

Wie unterscheiden sich die Speisen aus deiner Heimat zu jenen aus Österreich?

Wie findest du die Österreichische Küche?

Wie war es für dich als du in Österreich angekommen bist, wie war das Essen für dich?

Wie war es, keine Möglichkeit zum zu haben, selber zu kochen?

Welche Speisen vermisst du am meisten und warum?

Welche Speisen würdest du als typisch für deine ethnische Gruppe bezeichnen und was verbindest du damit?

Gibt es so etwas wie eine Nationalküche in deinem Herkunftsland?

Typische Speisen deiner Ethnie?

(Warum) ist es für dich Wichtig, Speisen aus deiner Kultur zu Essen?

Welche Rituale sind dir beim Essen wichtig und warum? Isst du an Feiertagen etwas Spezielles?

Isst du lieber allein oder in Gesellschaft?

## Kochen:

Wo und wie hast du kochen gelernt?

Wer hat in deiner Familie gekocht?

Was ist das Spezielle an deinem Essen, würdest du es auch anders machen?

Wie ist zu Hause gekocht worden? (Wie oft am Tag? ?n eigener Küche? Woher kamen die Zutaten?)

Gab es immer genug zu essen?

Hat es in deiner Region Nahrungsmittelknappheit gegeben?

Was bedeutet es für dich persönlich kochen zu können?

Kochst du auch für andere? Was bedeutet das für dich?

Wie oft kochst du und wann?

Wo und was isst du wenn du nicht selbst kochst?

Wie sind die Kochmöglichkeiten in deinem Heim/Wohnung?

Wo beziehst du deine Zutaten? Wie oft gehst du einkaufen?

Kommst du mit deinem Essensgeld aus? Was bekommst du vom Heim zur Verfügung gestellt?

Kochst du auch gemeinsam mit anderen? Wie ist es für dich gemeinschaftlich zu kochen?

Was bedeutet es für dich, für ÖsterreicherInnen zu kochen?

Warum ist dir das wichtig?

Was willst du den Menschen Zeigen, wenn du für sie kochst?

Was Hat Essen mit Gesundheit zu tun?

Was ist gesundes Essen für dich?

Gibt es Speisen, die du nicht isst? Warum?

Was bedeutet Heimat für dich?

Welche Rolle spielt da Essen?

Soziodemographische und biographische Fragen:

Herkunftsland, Region, ethnische Zugehörigkeit, wo aufgewachsen, Land/Stadt, Wohnsituation

Wie lange lebst du schon in Österreich?

Wie ist deine Wohnsituation hier?

Wie viel Geld hast du zur Verfügung? Allgemein und für Essen. Hast du zusätzliche Einkünfte?

Soziale Beziehungen in Österreich

## Verwendete Transkriptionsregeln

I	Interviewer
IP	InterviewpartnerIn
//	Satz abgebrochen
(Pause)	Pause
(...)	unverständlich
<b>Fett</b>	betont
(lacht)	Anmerkungen
<u>(unterstrichen)</u>	Unklarheit beim Transkribieren



## **Abstract**

Die vorliegende wissenschaftliche Arbeit befasst sich mit der Bedeutung von Kochen und Essen für junge Flüchtlinge in Wien und Umgebung. Sie zeigt auf, welche Veränderungen der Koch- und Esspraxis für die jungen Flüchtlinge in dem für sie neuen sozialen und kulturellen Umfeld auftreten und wie damit umgegangen wird. Das Hauptaugenmerk dieser Arbeit liegt auf den verschiedenen sozialen Funktionen, die die Koch- und Esspraxis für die jungen Flüchtlinge einnimmt. Diese Arbeit basiert auf der Analyse von qualitativen Interviews sowie ethnographischer Datenerhebung mit teilnehmender Beobachtung, welche im gegebenen Feld durchgeführt wurden. Das Forschungsfeld erschließt sich aus sieben Flüchtlingen aus unterschiedlichen Nationen in Afrika und Asien im Alter von 17 bis 30 Jahre. Alle InformantInnen dieser Arbeit sind innerhalb der vergangenen neun Jahre als Flüchtlinge nach Österreich gekommen und haben hier Asyl beantragt.

Durch die Flucht und das damit einhergehende Eintreten in ein neues soziales und kulturelles Umfeld kann die eigene Identität der Betroffenen in Frage gestellt werden. Für die InformantInnen dieser Arbeit stellen Essgewohnheiten ein wichtiges identitätstiftendes Instrument dar. Über die Esspraxis wird sowohl Zugehörigkeit als auch Abgrenzung zu sozialen und ethnischen Gruppen kommuniziert. Bestimmte Speisen und Geschmäcker stehen für die jungen Flüchtlinge in einem engen Zusammenhang mit Menschen, Orten und Erlebnissen in ihrer Heimat. Das Kochen und Essen solcher Speisen wird von den InformantInnen oft bewusst eingesetzt, um Erinnerungen an ihre Heimat aufleben zu lassen. In der von Unsicherheit geprägten Zeit – bedingt durch die Fluchterfahrung und das Eintreten in eine fremde Gesellschaft –, kann die Koch- und Esspraxis bei den jungen Flüchtlingen eine Funktion einnehmen, die Struktur und Halt gibt. Als weitere soziale Funktionen habe ich in dieser Arbeit die verbindenden Funktionen von Nahrung identifizieren können. Dadurch, dass spezielle Speisen für die Flüchtlinge oft mit konkreten Personen in Verbindung gebracht werden, kann durch das Kochen und Essen solcher Speisen die Verbindung zu Personen wie beispielsweise der Mutter konstruiert und rekonstruiert werden. Verbindend wirkt Essen für die jungen Flüchtlinge auch in Österreich, wenn sie bei der Teilnahme von interkulturellen Kochprojekten über das gemeinsame Kochen und Essen Anschluss zur österreichischen Mehrheitsgesellschaft finden können.

## **Keywords**

Anthropology of Food, Identität, Ernährung, Integration, Flucht

## **Abstract**

This paper deals with the meaning of cooking and eating for young refugees in and around Vienna. It shows the potential changes in foodways and food preferences of young refugees in their new social and cultural environment and how they deal with it. The main focus of this paper lies on the various social functions which cooking and eating can have for the young refugees. This work is based on the analysis of qualitative interviews and ethnographic data collection with participant observations that were carried out in the given field. The research field is based on seven refugees from different countries in Africa and Asia at the age of 17 to 30 years. All informants have come as refugees to Austria and have applied for asylum within the past nine years.

Because of the flight and the changes that emerge through the new social and cultural environment, it can come to challenges with one's identity. For the informants of this study eating habits represent an important marker of identity. With food preferences membership and difference to social and ethnic groups are communicated. Certain foods and tastes are in a close relationship with people, places and experiences for the young refugees. The informants often intentionally cook and eat such food to revive memories of their homeland. In the uncertain times which the refugees live in, food can structure their daily life and provide a feeling of security to them. As other social functions, I identified connecting functions that food can have for the young refugees. Specific meals are often associated with specific persons. Through cooking and eating such foods the bond to people such as the mother can be constructed and reconstructed. Food can also have a connecting function for the refugees when they take part in an intercultural cooking project. By cooking and eating together with Austrians they can get in touch with each other easily.

## **Keywords**

anthropology of food, identity, food studies, integration, refugees

# Lebenslauf

## Persönliche Daten

---

Name: Valentin Amlinger  
Geburtsdatum: 10.4.1984  
Wohnort: Wien

## Ausbildungsweg

---

Studium der Kultur- und Sozialanthropologie, Universität Wien	2004 – 2012
Studium der Romanistik, Universität Wien	2004 - 2009
ORG Anton Kriegergasse, Wien	2002 - 2003
Rudolf Steiner Schule Wien Mauer	2000 - 2003
Rudolf Steiner Landschule Schönau	bis 2000

## Spezialgebiete

---

Anthropology of Food  
Medienanthropologie,  
Entwicklungszusammenarbeit  
Migration  
Schamanismus

## Studienrelevante Tätigkeiten

---

Praktikum bei der Internationalen Organisation für Migration (IOM)	2012
Delegierter beim Nyeleniforum für Ernährungssouveränität in Krems	2012
Gründungsmitglied der Foodcoop „d’Speis – Verein zur Förderung des Umweltschutzes und regionaler Lebensmittelnetzwerke“	ab 2010
Delegierter bei dem internationalen Slow Food Treffen Terra Madre Turin	2010

## Auslandsaufenthalte

---

Indonesien, Mitarbeit „Kinderoase Lombok“	4 Monate, 2008 und 2010
Südafrika und Swasiland	7 Monate, 1998 und 2004

## Berufliche Erfahrung

---

Mitarbeit bei dem interkulturellen Kochprojekt für junge Flüchtlinge Slow Food Wien Cooks	2011
Ladenbetreuung für Waldviertler Naturkost, Tirolerhof	2008 - 2010
Interviewtätigkeit, Meinungsforschungsinstitut OGM	2004 - 2007
Fundraising, Bayrisches und Deutsches Rotes Kreuz	2003