



DISSERTATION

Titel der Dissertation

„Tirolerknödel in Brasilien – Weitergabe und
Veränderung von kulinarischem Wissen bei Tiroler
Migranten und Migrantinnen in Brasilien“

Verfasserin

Mag.^a Elisabeth Kuhn, BA

angestrebter akademischer Grad
Doktorin der Philosophie (Dr. phil)

Wien, Dezember, 2013

Studienkennzahl	A 092 307
Dissertationsgebiet	Kultur- und Sozialanthropologie
Betreuer	Assoc. Prof. Dr. Helmut Lukas

Vorwort und Danksagung

Die vorliegende Dissertation entstand im Rahmen des interdisziplinären Projektes „*Tyrolean Emigrants Knowledge*“ (P19705G141), in dem der Einfluss von Migration auf die Weitergabe und Veränderung von Erfahrungswissen über Pflanzen, die in Speisen, der Medizin und in Bräuchen Verwendung finden, untersucht wurde. Der Projektantrag wurde von Ao. Univ.-Prof. Dr. Christian Vogl und Dipl. Ing. Birgit Pekarek verfasst und eingereicht. Das Projekt wurde vom österreichischen Wissenschaftsfonds (FWF) gefördert und von einem interdisziplinären Team unter der Leitung von Ao. Univ.-Prof. Dr. Christian Vogl am Institut für Ökologischen Landbau an der Universität für Bodenkultur (BOKU) durchgeführt. Dr.in Ruth Haselmair (Kultur- und Sozialanthropologie) forschte bei Tiroler Migranten und Migrantinnen sowie deren Nachkommen in Pozuzo, Peru und Mag.a Heidemarie Pirker (Ökologie) forschte bei Tiroler Migranten und Migrantinnen in Australien. Die vorliegende Dissertation stützt sich auf die Daten, die (1) vom Team in Tirol erhoben wurden, sowie die (2) ich im Zuge der Feldforschungsaufenthalte in Dreizehnlinden, Brasilien erhob.

Ein herzliches Danke allen Personen, die mich bei der Erstellung dieser Dissertation unterstützt haben. Allen voran danke ich den Personen in Dreizehnlinden und Tirol, die ihr Wissen mit mir geteilt haben, und mich an ihrem (kulinarischen) Leben teilhaben ließen. Insbesondere danke ich weiters meinen Betreuern, Prof. Dr. Helmut Lukas und Univ.-Prof. Dr. Christian Vogl, sowie meinen beiden Kolleginnen Ruth Haselmair und Heidemarie Pirker. Ich danke all meinen Freunden und Verwandten für die Unterstützung, die sie mir in der langen Zeit der Erstellung dieser Arbeit zuteil werden ließen.

Inhaltsverzeichnis

1	EINLEITUNG	9
1.1	FRAGESTELLUNG.....	9
1.2	AUFBAU DER ARBEIT	10
1.3	RELEVANZ DIESER FORSCHUNG	12
2	THEORETISCHE GRUNDLAGEN.....	15
2.1	KULTUR UND TRADITION	15
2.1.1	<i>Das Konzept Kultur.....</i>	15
2.1.2	<i>Das Konzept Tradition.....</i>	17
2.1.3	<i>Der Traditionsbegriff in dieser Arbeit</i>	23
2.2	KULINARISCHE ANTHROPOLOGIE	24
2.2.1	<i>Verortung dieser Arbeit in der kulinarischen Anthropologie.....</i>	26
2.2.2	<i>Essen als kulturell vermittelter Vorgang.....</i>	26
2.2.3	<i>Ernährungsgewohnheiten in der Migration.....</i>	28
2.2.4	<i>Ernährung und Identität.....</i>	30
2.3	ANTHROPOLOGIE DES TOURISMUS	33
2.3.1	<i>Kulinarike und Tourismus</i>	34
2.3.2	<i>Ethnische Küche vs. lokale Küche</i>	35
2.3.3	<i>Aushandelungsstrategien der Restaurantbetreiber_innen</i>	37
2.3.4	<i>Die Auswirkungen von Tourismus auf die Kulinarike der Gastgeber_innen.....</i>	39
2.4	KULINARISCHES WISSEN	40
2.4.1	<i>Wissen und Wissenstraditionen.....</i>	40
2.4.2	<i>Weitergabe von Wissen</i>	41
2.4.3	<i>Verteilung von Wissen in einer Gruppe</i>	48
2.4.4	<i>Die Verwendung des Begriffs Kulturelles Wissen in dieser Arbeit</i>	49
3	METHODE.....	51
3.1	ZEIT UND AUFBAU DER FORSCHUNG	51
3.2	METHODEN ZUR ERFASSUNG DER GESCHICHTE DER ERNÄHRUNG IN DREIZEHNLINDEN	52
3.2.1	<i>Analyse historischer Briefe</i>	52
3.2.2	<i>Analyse von Interviews.....</i>	52
3.2.3	<i>Analyse weiterer historischer Quellen</i>	53
3.3	METHODEN ZUR ERFASSUNG DER KULINARISCHEN VIELFALT IN DREIZEHNLINDEN	53
3.3.1	<i>Methoden zur Erfassung der kulinarischen Praxis in Privathaushalten.....</i>	53
3.3.2	<i>Methoden zur Erfassung der kulinarischen Praxis in Gastronomiebetrieben</i>	54
3.4	METHODEN ZUR ERFASSUNG DES KULTURELLEN KULINARISCHEN WISSENS	54
3.4.1	<i>Free Listing</i>	55
3.4.2	<i>Leitfadeninterviews mithilfe von Fotografien</i>	66
3.5	METHODEN ZUR ERHEBUNG DER WEITERGABE DES KULINARISCHEN WISSENS	68
3.5.1	<i>Die Erhebung persönlicher Wissensnetzwerke (Netzwerkkarten).....</i>	68
3.5.2	<i>Die Erhebung des Empfehlungs- und Ratnetzwerkes.....</i>	70
3.6	WEITERE METHODEN DER QUALITATIVEN FORSCHUNG	71
3.6.1	<i>Offene Interviews und informelle Gespräche.....</i>	71
3.6.2	<i>Teilnehmende Beobachtung</i>	71
3.6.3	<i>Feldtagebuch.....</i>	72
3.6.4	<i>Qualitative Textanalyse.....</i>	72
3.7	DIE ANONYMISIERUNG DER INTERVIEWS	75

4	DIE FORSCHUNGSREGION: DREIZEHNLINDEN	77
4.1	DIE AUSWANDERUNG	77
4.1.1	<i>Die Suche nach einem geeigneten Siedlungsplatz</i>	78
4.1.2	<i>Die Auswahl der Auswanderer</i>	80
4.1.3	<i>Gründe für die Auswanderung</i>	84
4.2	POLITISCHE, INDUSTRIELLE UND DEMOGRAPHISCHE ENTWICKLUNGEN	84
4.3	DIE ENTWICKLUNG DES TOURISMUS IN DREIZEHNLINDEN	86
4.3.1	<i>Die ersten Hotels</i>	86
4.3.2	<i>Das Tiroler Erbe als das touristische Potential Dreizehnlindens</i>	87
4.3.3	<i>Das Tourismussekretariat</i>	88
4.3.4	<i>Der Tourismusboom</i>	89
4.3.5	<i>Kultur und Tourismus im regionalen Entwicklungsplan</i>	92
4.4	DREIZEHNLINDEN ALS TOURISMUSORT: <i>O TIROL BRASILEIRO</i>	93
4.4.1	<i>Architektur</i>	94
4.4.2	<i>Musik</i>	95
4.4.3	<i>Tanz</i>	95
4.4.4	<i>Kunst</i>	96
4.4.5	<i>Tiroler Küche</i>	97
5	ERNÄHRUNG DER SIEDLER_INNEN IN HISTORISCHER PERSPEKTIVE	99
5.1	VOR DER AUSWANDERUNG: ALTE BAUERNKÜCHE IN DER WILDSCHÖNAU, TIROL	99
5.2	DIE AUSWANDERUNG: PFLANZEN UND NAHRUNGSMITTEL IM GEPÄCK	103
5.3	DIE ERSTEN SIEDLUNGSAJAHRE	104
5.3.1	<i>Landwirtschaft und landwirtschaftliche Produkte in den ersten Siedlungsjahren</i>	104
5.3.2	<i>Dass Essen in den ersten Siedlungsjahren</i>	122
5.4	DAS ESSEN IM HOTEL AUSTRIA, DEM ERSTEN HOTEL DREIZEHNLINDENS	134
6	KULINARISCHE VIELFALT IN DREIZEHNLINDEN	137
6.1	ESSEN IN PRIVATHAUSHALTEN DREIZEHNLINDENS	137
6.1.1	<i>Die soziale Organisation der Ernährung</i>	141
6.1.2	<i>Die täglichen Mahlzeiten</i>	142
6.1.3	<i>Speisen zu privaten Festanlässen</i>	147
6.1.4	<i>Tiroler Speisen im brasilianischen Kontext</i>	150
6.1.5	<i>Getränke</i>	155
6.2	GASTRONOMIEBETRIEBE IN DREIZEHNLINDEN	157
6.2.1	<i>Übersicht über die Gastronomiebetriebe</i>	157
6.2.2	<i>Die Umrahmung der kulinarischen Erfahrung</i>	158
6.2.3	<i>Das Speisenangebot der Gastronomiebetriebe</i>	163
7	KULTURELLES KULINARISCHES WISSEN	177
7.1	KULTURELLES KULINARISCHES WISSEN IN DREIZEHNLINDEN	178
7.1.1	<i>Die bekanntesten Speisen in Dreizehnlinde</i> n	178
7.1.2	<i>Die bekanntesten Dreizehnlinde</i> nner Speisen	179
7.1.3	<i>Die bekanntesten Tiroler Speisen</i>	179
7.2	VERGLEICH DES KULTURELLEN KULINARISCHEN WISSENS IN TIROL UND DREIZEHNLINDEN	180
7.2.1	<i>Die bekanntesten Tiroler Speisen in Tirol</i>	180
7.2.2	<i>Vergleich der Wissensinhalte</i>	181
7.2.3	<i>Vergleich der Struktur des kulturellen Wissens</i>	182
7.3	QUALITATIVE BETRACHTUNG DER KATEGORIEN UND SPEISENNAMEN	182
7.3.1	<i>Erklärungen zur Kategorisierung „Dreizehnlinde</i> nner Speise“ und „Tiroler Speise“	182
7.3.2	<i>Wissen über die kulturell relevantesten Speisen</i>	186

8	DIE WEITERGABE VON KULINARISCHEM WISSEN.....	201
8.1	PERSÖNLICHE WISSENSNETZWERKE (NETZWERKKARTEN)	202
8.1.1	<i>Personen als Wissensquellen</i>	202
8.1.2	<i>Weitere Wissensquellen.....</i>	203
8.2	DIE GESAMTNETZWERKE	204
8.2.1	<i>Empfehlungsnetzwerk.....</i>	204
8.2.2	<i>Ratnetzwerk.....</i>	206
8.3	VERGLEICH DES EMPFEHLUNGS- UND RATNETZWERKES.....	207
9	DISKUSSION	209
9.1	DIE KULINARISCHE WISSENSTRADITION IN DREIZEHNLINDEN	209
9.1.1	<i>Medien, Informationen und Informationswege</i>	210
9.1.2	<i>Die Lernenden/ Reflexion der gewählten Stichprobe.....</i>	215
9.2	EXTERNE EINFLUSSFAKTOREN	220
9.2.1	<i>Verfügbare Ressourcen.....</i>	221
9.2.2	<i>Vorherrschende soziale und kulturelle Strukturen.....</i>	223
9.2.3	<i>Der Einfluss der Zeit.....</i>	226
10	SCHLUSSFOLGERUNGEN.....	229
	THEORETISCHE UND METHODISCHE ERKENNTNISSE	232
	WEITERFÜHRENDE FORSCHUNG	233
	BIBLIOGRAPHIE.....	235
	ANHANG.....	243
	ABBILDUNGSVERZEICHNIS.....	243
	TABELLENVERZEICHNIS.....	247
	INTERVIEWVERZEICHNIS.....	248
	ZUSAMMENFASSUNG DEUTSCH	250
	ABSTRACT IN ENGLISH	251
	CURRICULUM VITAE.....	252

1 Einleitung

Menschen lernen von Beginn ihres Lebens an innerhalb der Familie, der Gesellschaft, und der lokalen Umgebung, in die sie hineingeboren werden. Sie erwerben so Wissen, das stark vom jeweiligen lokalen Kontext geprägt ist. Neben konkretem Wissen wie etwa der Verwendung der natürlichen Ressourcen für kulinarische Zwecke beinhaltet Wissen auch Gefühle, Sprache, Konzepte aller Art, sowie auch körperliche Fähigkeiten (Barth 2002:1). Durch dieses Wissen interpretieren Menschen die Welt und findet sich in ihr zurecht. Menschen, die sich für einen dauerhaften Ortswechsel entscheiden, müssen sich in einer sehr unterschiedlichen Umgebung neu orientieren. Das in ihrer Heimat erworbene Wissen muss an die Realität des Ankunftslandes angepasst werden. Bestimmte Wissensinhalte sind etwa aufgrund eines unterschiedlichen Nahrungsmittelangebotes, oder aufgrund neuer sozialer und wirtschaftlicher Strukturen nicht mehr nützlich und werden verworfen, während andere Wissensinhalte den Umständen angepasst, und den nächsten Generationen weiter gegeben werden.

1.1 Fragestellung

In dieser Arbeit wird die Veränderung und Weitergabe von kulinarischem Wissen in der Migration am Beispiel Tiroler Migranten und Migrantinnen in Brasilien untersucht. Die überspannende Fragestellung dieser Arbeit lautet: **Welche Faktoren wirken wie auf das kulinarische Wissen von Migranten und Migrantinnen ein?**

Um diese Frage zu beantworten muss zunächst die kulinarische Wissenstradition in Dreizehnlinden dargestellt und diskutiert werden. Dies erfolgt mithilfe der folgenden Unterfragen:

- (1) Welches kulinarische Wissen gibt es bei Tiroler Migranten und Migrantinnen in Dreizehnlinden?
- (2) Wie ist die Weitergabe von kulinarischem Wissen bei Tiroler Migranten und Migrantinnen in Dreizehnlinden organisiert/ strukturiert?
- (3) Welche Medien spielen eine Rolle bei der Wissensweitergabe, und wie gestaltet sich diese Rolle?
- (4) In welchem historischen, räumlichen und sozialen Kontext konstituier(t)en sich diese Strukturen und Mechanismen der Wissensweitergabe?

Um die Auswirkungen der Migration auf die kulinarische Wissenstradition der Tiroler Migranten und Migrantinnen zu reflektieren werden nach der Darstellung und

Diskussion der kulinarischen Wissenstradition in Dreizehnlinde Faktoren besprochen, die auf die kulinarische Wissenstradition und die Inhalte des kulturellen kulinarischen Wissens einwirken. Hier werden Prozesse betrachtet, die (a) die Anpassung der Migranten und Migrantinnen an die neue natürliche Umgebung betreffen, sowie (b) welche Auswirkungen unterschiedliche räumliche Gegebenheiten auf die Medien der Weitergabe von kulinarischem Wissen haben. Weiters wird (c) der Einfluss des dominanten kulinarischen Systems diskutiert, sowie (d) die Auswirkungen der Erwartungen von Touristen und Touristinnen auf das kulturelle kulinarische Wissen der Dreizehnlinner_innen. Zuletzt wird noch (e) der Faktor Zeit reflektiert.

1.2 Aufbau der Arbeit

Auf die Einleitung folgen acht Kapitel, die sich in vier Bereiche gliedern:

- (1) Theoretische Grundlagen (Kapitel 2)
- (2) Methodischer Zugang und Beschreibung der Forschungsregion (Kapitel 3 und 4)
- (3) Ergebnisse der Forschung (Kapitel 5 bis 8)
- (4) Diskussion der Ergebnisse (Kapitel 9)

Das Kapitel 2 „Theoretische Grundlagen“ beschäftigt sich mit den für diese Arbeit relevanten theoretischen Konzepten. Neben der Einführung in die für die Kultur- und Sozialanthropologie zentralen Konzepte *Kultur* und *Tradition* liegt der Schwerpunkt auf der theoretischen Auseinandersetzung mit (*kulinarischem*) *Wissen* – insbesondere wird hier auch das für diese Arbeit zentrale Konzept der *Wissenstraditionen* von Barth dargestellt, das sowohl die Weitergabe von Wissen, die Inhalte des Wissens und die soziale Organisation beinhaltet. Dieses Konzept dient der Organisation der gesamten vorliegenden Arbeit und dient als Grundlage für die Diskussion. Weiters wird in diesem Kapitel die Verortung dieser Arbeit in der *kulinarischen Anthropologie*, und in der *Anthropologie des Tourismus* vorgenommen. Schwerpunkte in der theoretischen Auseinandersetzung sind die Themen *Migration*, *Identität* und *Ethnotourismus*, die als Querschnittsthemen in den jeweiligen Abschnitten besprochen werden.

Im Kapitel 3 „Methode“ wird das Forschungsdesign vorgestellt. Dies beinhaltet die Dauer der Aufenthalte in Brasilien und Tirol, die Beschreibung der angewandten Methoden, Charakteristika der Interviewpartner_innen und angewandte Analyseverfahren. Im Kapitel 4 „Die Forschungsregion: Dreizehnlinde“ wird die Forschungsregion dargestellt und die historische Entwicklung seit der Auswanderung skizziert. Der Schwerpunkt liegt hier auf der Entwicklung des Tourismus in

Dreizehnlinzen und auf Präsentation Dreizehnlinzen für den Tourismus.

Die Darstellung der Ergebnisse erfolgt in vier Kapiteln. Zunächst wird in Kapitel 5 eine historische Perspektive auf Kulinarik in Dreizehnlinzen geworfen. Der Schwerpunkt liegt auf der Zeit direkt zu Siedlungsbeginn. Es wurden insbesondere Informationen aus historischen Briefen aus dem Jahr 1934 verarbeitet. Auch Erinnerungen der Siedler_innen sind in diesem Kapitel dargestellt. Kapitel 6 widmet sich der Kulinarik der Gegenwart in Dreizehnlinzen. Hier gehe ich sowohl auf Essgewohnheiten in Privathaushalten ein – Informationen, die ich mittels Teilnehmender Beobachtung sammelte – sowie auf das Angebot von Gastronomiebetrieben in Dreizehnlinzen. Die Gegenüberstellung dieser beiden Kapitel zeigen klar die unterschiedlichen kulinarischen Realitäten zur Zeit der Auswanderung und heute. Während diese beiden Kapitel die kulinarische Praxis zum Gegenstand haben, widmet sich Kapitel 7 dem kulinarischen Wissen der Tiroler_innen in Dreizehnlinzen – insbesondere der Klassifikation von Wissen. Mittels der *Free-Listing* Methode und der Analyse via *Anthropac* wurde ermittelt, welche (Tiroler) Speisen in Dreizehnlinzen besonders bekannt sind, welche Informationen geteilt werden und welche nicht. Das geteilte Wissen stellt das „kulturelle kulinarische Wissen“ in Dreizehnlinzen dar. Welche Dynamiken hinter diesem kulturellen kulinarischen Wissen stehen wurde mithilfe von Methoden der Sozialen Netzwerkanalyse erhoben. Die erhobenen Netzwerke sind in Kapitel 8 dargestellt. Hier werden Medien identifiziert, die für die Weitergabe von kulinarischem Wissen in Dreizehnlinzen relevant sind, sowie die sozialen Beziehungen zwischen Medien und Rezipienten und Rezipientinnen erörtert. Mittels eines Gesamtnetzwerkes wird dargestellt, wer in Dreizehnlinzen als Experte oder Expertin für Tiroler Speisen und Getränke in Dreizehnlinzen angesehen wird, und woher die Dreizehnlinzner_innen selbst Rat holen, wenn sie Informationen zu Tiroler Speisen und Getränken suchen.

Die Ergebnisse sind die Basis des letzten Kapitels (Kapitel 9), in dem diskutiert wird, welche Faktoren auf das kulinarische Wissen von Migranten und Migrantinnen einwirken. Hier wird zunächst die kulinarische Wissenstradition in Dreizehnlinzen diskutiert. Spezifika der verschiedenen Medien werden herausgearbeitet, sowie Dynamiken, die sich aufgrund der Art der Wissensweitergabe und der Stellung des jeweiligen Mediums im sozialen Gefüge ergibt. Die soziale Beziehung zwischen Medien und Rezipienten und Rezipientinnen sowie die Stellung eines Mediums innerhalb der sozialen Organisation trägt wesentlich zur Möglichkeit der Einflussnahme

eines Mediums auf das kulinarische Wissen der Gruppe bei. Die Kenntnis der Dynamiken innerhalb der kulinarischen Wissenstradition ermöglicht in Folge die Betrachtung des Einflusses externer Faktoren.

1.3 Relevanz dieser Forschung

Diese Arbeit leistet einen Beitrag zum besseren Verständnis von kulturellem Wandel in der Migration durch die Betrachtung einer Wissenstradition in einer Gruppe von Migranten und Migrantinnen. Die Arbeit leistet Beiträge in den Feldern der kulinarischen Anthropologie, der Migrationsforschung und der Tourismusforschung. Als kulinarische Ethnographie hat diese Arbeit die Funktion der Dokumentation eines Teils der Geschichte Dreizehnlindens.

Dokumentation. Über Dreizehnlinden, dem „Tiroler Dorf“ in Brasilien wird seit der Auswanderung im Jahr 1933 aufgrund des prominenten Organisators Andreas Thaler vielfältig berichtet. Seit 1933 finden sich in diversen Zeitungen Berichte, die meist generelle Informationen über das Leben und „Kultur“ der Österreicher_innen in Dreizehnlinden beinhalten. Einen tieferen Blick auf verschiedene Aspekte in Dreizehnlinden bieten ab den späten 1990ern diverse Forschungen: Der Brauchtumsforscher Karl Ilg dokumentierte in seinen Berichten Kultur und Sprache (1969a; 1969b; 1972; 1982) der deutschsprachigen Gebiete in Südamerika; Reiter, Osl (Rampl) und Humer (1993; 2008) dokumentierten Geschichte und Gegenwart Dreizehnlindens; die Historikerin Ursula Prutsch (1996a; 1996b) analysierte die Auswanderungsbewegung und den Kontext, sowie Pull und Push Faktoren; der Sprachforscher Wilfried Schabus (1998b; 1998a) analysierte die deutsche Sprache in Dreizehnlinden. In brasilianischen Studien wurde unter anderem auch der Tourismus in Dreizehnlinden betrachtet (Lemos 2004). Diese Studie ergänzt diese Forschungen durch einen detaillierten Blick in die kulinarische Praxis (privat und im Tourismus) und das kulinarische Wissen, sowie in die kulinarische Wissenstradition in Dreizehnlinden, und hat somit dokumentarischen Charakter.

Migrationsforschung. Die Veränderung von kulinarischer Praxis sowie der Veränderung und Weitergabe von kulinarischem Wissen bei Migranten und Migrantinnen wird in folgenden Studien untersucht: Amon und Menasche (2008) untersuchten die Bedeutung bestimmter Speisen, sowie die Veränderungen der kulinarischen Praxis auf einer persönlichen Ebene bei einer jüdischen Einwandererfamilie in Brasilien (Amon und Menasche 2008), Nguyen (2003; 2007)

untersuchte die Veränderung von Wissen über Speisepflanzen, und die Adaption eines Rezeptes im Migrationskontext bei vietnamesischen Migranten und Migrantinnen in Hawaii (2003; 2007), Powers und Powers (2003) untersuchten kulinarischen Wandel bei den Oglala Sioux in Süd Dakota (Powers und Powers 2003), und Uhle und Grivetti (1993) bei Nachkommen von Schweizern und Schweizerinnen in Brasilien (Uhle und Grivetti 1993).

Die hier vorliegende Arbeit erweitert dieses Spektrum um eine detaillierte Betrachtung der Dynamik des kulinarischen Wandels bei einer Gruppe von Migranten und Migrantinnen durch die Darstellung und Diskussion der kulinarischen Wissenstradition sowie der Identifikation und Diskussion der wichtigsten Faktoren für Veränderung.

Tourismusforschung. In der Tourismusforschung bedient diese Arbeit ein Thema, das meist nur am Rande betrachtet wird: die Auswirkungen von Tourismus auf die Gastgeber_innen. In der Tourismusforschung liegt der Fokus überwiegend auf Touristen und Touristinnen, auch im weit diskutierten Forschungsbereich des *Culinary Tourism*. Die Betrachtung der Auswirkungen von (Ethno-)Tourismus auf die Gastgeber_innen ist unterrepräsentiert. In dieser Arbeit werden die Einflüsse der Handlungen der Hauptakteure in Gastronomiebetrieben (wie Auswahl, Benennung und Darstellung ethnischer Speisen) auf das kulinarische Wissen der Tiroler_innen in Dreizehnlinde diskutiert.

2 Theoretische Grundlagen

2.1 Kultur und Tradition¹

2.1.1 Das Konzept Kultur

Das Konzept Kultur wird innerhalb und außerhalb der Wissenschaften vielfältig gebraucht, und sehr unterschiedlich verstanden. Im Jahre 1952 präsentierten Clyde Kluckhohn und Alfred Kroeber in ihrem Buch *Culture: A Critical Review of Concepts and Definitions* 161 verschiedene Definitionen von Kultur. Die meist gebrauchten Definitionen in der Anthropologie sind diese, welche Kultur als die von Mitgliedern einer Gesellschaft angeeigneten Fähigkeiten, Vorstellungen und Verhaltensformen verstehen (Eriksen 2001:3). Kultur wurde im Laufe der Geschichte der Anthropologie als Organismus, Essenz, als Seele, System, kollektives Bewusstsein, oder auch als Text beschrieben. Es wurde bis heute kein Konzept von Kultur gefunden, welches dem Verständnis aller Wissenschaftler_innen entsprochen hätte. Alle entworfenen Konzepte wurden bereits kritisiert. Einige Anthropologen und Anthropologinnen gingen sogar so weit, das gesamte Konzept von Kultur zurückzuweisen.

Kritiken zielten zumeist auf das Verständnis von Kultur als ahistorisch und holistisch, als eine unveränderliche Gesamtheit, innerlich kohärent, homogen und primitiv, ab (Rodseth 1998:55). So kritisiert etwa Barth (2001:435) die Entrücktheit des Konzeptes Kultur von den handelnden Menschen. Ein solches aus dem Kontext gerissenes Konzept kann zwar helfen bestimmte Aspekte der menschlichen Existenz zu beschreiben, es fehlt jedoch eine robuste Basis, mit der Phänomene einfach identifiziert und voneinander trennbar untersucht werden können, und deren gegenseitige Verbindungen und Bedingungen erkenntlich werden. Ein dekontextualisiertes Kulturkonzept kann solchen analytischen Ansprüchen nicht genügen.

„Culture detached from the contexts of human action in which it is embedded cannot satisfy this requirement“ (Barth 2001:435).

Die verschiedenen Definitionen basieren auf drei grundlegend verschiedene Arten, Kultur zu verstehen: So wird Kultur als (1) Resultat einer kumulativen Entwicklung begriffen: Glaube, Handlungsweisen, Riten, Wissen, etc. sind das Produkt einer

¹ Die beiden Konzepte wurden bereits in ähnlicher Weise in meiner Diplomarbeit (Kuhn 2008) dargelegt.

spezifischen historischen Entwicklung. In einigen Konzepten werden (2) diejenigen Vorstellungen und Verhaltensweisen als Kultur bezeichnet, welche trotz der Interaktion mit der „modernen Welt“ beibehalten werden. Eine dritte Art, Kultur zu verstehen ist es, (3) die Unterschiede zwischen und die Gemeinsamkeiten innerhalb bestimmter Gruppen zu betrachten und zu betonen. Dieses dritte Konzept wird oft von Nationalstaaten angewandt, um innere Kohärenz zu erreichen, und es wird oft mit dem deutschen Nationalsozialismus in Verbindung gebracht (Borofsky, Barth et al. 2001:433). Ein Wandel bezüglich des Verständnis und der Untersuchung von Kultur fand besonders seit den 1980ern statt (Borofsky, Barth et al. 2001:441). Innerhalb und außerhalb der Anthropologie versuchten Wissenschaftler durch die Entwicklung neuer Theorien, sich von der bisher vorherrschenden, statischen Sichtweise von Kultur zu befreien. Das Konzept Kultur wird von Anthropologen und Anthropologinnen heute auf unterschiedliche Weise angewandt – als gemeinsame Grundlage für die Kommunikation in einer sehr diversen Disziplin, sowie als Analyseinstrument, um die Bedeutung bestimmter Daten erfassen zu können (Borofsky, Barth et al. 2001:434).

„Rather than seeking the concepts's [sic!] underlying essence or reality, we should view it as a conceptual tool that can be applied in different ways for different ends with different effectiveness“ (Borofsky, Barth et al. 2001:433)

In dieser Arbeit wird Kultur als eine sich ständig verändernde, geschaffene und kaleidoskopische Realität verstanden, welche abhängig von Aushandlung und persönlichem Hintergrund ist, und deren Verständnis innerhalb einer Gruppe nur teilweise geteilt wird (Salamone 1997:307). Dies beinhaltet, dass nicht alle Menschen innerhalb einer Gesellschaft gleich agieren, denken oder empfinden, sondern dass jedes Mitglied einer Gruppe nur an einem Stück der Kultur Teil nimmt. Nicht jeder Mensch innerhalb der Gruppe teilt alle Ideen was gut, schön, wichtig, etc. ist mit anderen Mitgliedern der Gruppe. Kultur wird hier als relational und dynamisch betrachtet. Relational bedeutet, dass Kultur nur innerhalb ihres Kontextes verstanden werden kann, im Zusammenhang mit ihrer Geschichte, und auch ihrer Hörerschaft. Die Verbindung zwischen Akteuren kultureller Handlungen und ihrer Rezipienten, und der Veränderung von Tradition und Kultur wird im Kontext der Vermarktung von Kultur für den Tourismus besonders deutlich. Der dialogische Aspekt der Aushandlung beispielsweise kultureller Verhaltensweisen ist im Kontext Kulturtourismus besonders sichtbar (Salamone 1997:306, 309). Dynamisch bedeutet, dass Kultur ein Produkt seiner Zeit ist,

auf äußere und innere Einflüsse reagiert und regelmäßig erneuert wird. Kultur beinhaltet die in einer Gesellschaft vorherrschenden Werte und Normen, die Menschen in ihren Aktionen beeinflussen, und die sie wiederum durch ihre Aktionen verändern und beeinflussen (Ton 2005:155).

In dieser Arbeit wird häufiger von Wissen als von Kultur gesprochen. Trotzdem beschreibt diese Arbeit nicht nur Veränderung von Wissen sondern auch kulturellen Wandel bei Migrantinnen und Migranten. Hier wird auf Barth's Verständnis von Wissen verwiesen, das dem Konzept von Kultur sehr ähnlich ist (Barth 2007). Wissen unterscheidet sich von Kultur insofern, als es Mittel zur Reflexion und Voraussetzung für Handlungen ist, während das Konzept Kultur die Reflexion und die Handlung bereits beinhaltet. Wissen ist in einer Gesellschaft verteilt während Kultur diffus gestreut ist. Der Fokus auf Wissen ermöglicht hier eine konkretere Untersuchung von Wandel in einer Gesellschaft (Kapitel 2.4.1 Wissen und Wissenstraditionen).

2.1.2 Das Konzept *Tradition*

Die Übersetzung des lateinischen Wortes *tradere* bedeutet Weitergabe (Jones 2000). Der Begriff Tradition beinhaltet zwei unterschiedliche Aspekte: die Handlung des Tradierens sowie den Inhalt des Tradierten. Der Begriff ist im wissenschaftlichen wie auch im alltagsweltlichen Sprachgebrauch ebenso wie der Begriff Kultur sehr diffus. Meist birgt er in sich das Verständnis von Althergebrachten, des unverändert aus der Geschichte übernommenem (Dittmann 2004:15-18). Forscher aus unterschiedlichen Disziplinen haben sich mit dem Konzept Tradition auseinandergesetzt, wie etwa der Soziologe Edward Shils.

„Tradition means many things. In its barest, most elementary sense, it means simply a *traditum*; it is anything which is transmitted or handed down from the past to the present. It makes no statement about what is handed down or in what particular combination or whether it is a physical object or a cultural construction; it says nothing about how long it has been handed down or in what manner, whether orally or in written form. The degree of rational deliberation which has entered into its creation presentation, and reception likewise has nothing to do with whether it is a tradition“ (Shils 1983:12).

Nach Shils beinhalten Traditionen materielle Objekte, Glauben, Bilder, Praktiken und Institutionen. Materielle Objekte sind beispielsweise Bauwerke, Monamente, Landschaften, Skulpturen, Bücher, Werkzeuge und Maschinen. Eine Besonderheit stellen Praktiken und Institutionen dar, welche auf menschlichen Handlungsweisen

basieren. Denn aufgrund der Eigenschaften von Handlungen, ihrer schwindenden Dauer, werden nicht die konkreten Aktionen weitervermittelt, sondern die Muster der jeweiligen Aktion. Tradition ist abhängig vom Prozess der Weitergabe, sowie der Selektion der Inhalte, welche weitergegeben werden. Mit Traditionen verbunden ist meist die Orientierung an der Vergangenheit, welche eine besonders hohe Wertschätzung erlangt. Die Informationen bleiben lebendig durch eine regelmäßige Wiederholung von Handlungen in Ritualen (Shils 1983:12-16). Aus der Perspektive des Konstruktivismus werden Kultur und Tradition in der Gegenwart konstruiert, und als Verbindung zur Vergangenheit begriffen (Briggs 1996:435). Das Verständnis von Tradition steht in engem Zusammenhang mit dem Verständnis von Kultur. Meist wird das Konzept der Tradition sogar unter dem Kulturbegriff subsumiert (Dittmann 2004:15-18).

Studien, die sich mit Traditionen beschäftigen, legen ihren Fokus entweder auf die Inhalte, oder auf der Handlung des Tradierens. Forschungen, die den Fokus auf die inhaltliche Wahrheit, die „Authentizität“ von Traditionen richten, sind häufig wertend: Veränderungen, besonders solche, welche mit der Globalisierung in Verbindung stehen, werden in solchen wertenden Ansätzen als nicht wünschenswert, aufgesetzt und unnatürlich betrachtet. Dem gegenüber stehen Studien, welche ihren Fokus auf die Handlung des Tradierens legen. Sie sehen den Wandel von Traditionen unproblematischer, da unbewährtes nicht bewahrt werden muss. Der Fokus auf die Weitergabe macht ein dynamisches Traditionverständnis möglich, und bezieht den historischen Kontext mit ein. Denn verändernde strukturelle, politische, wirtschaftliche oder soziale Bedingungen machen eine Veränderung von Traditionen notwendig, und sie sind mitbestimmend inwieweit und wie bestimmte Inhalte weitergegeben werden (Dittmann 2004:18).

Unterschiedliche Schulen erklären die Entstehung von Traditionen: Auf der einen Seite stehen diejenigen, welche Traditionen als spontan entstanden begreifen. Auf der anderen Seite finden sich die Konstruktivisten, welche Traditionen als geplante Kreationen betrachten (Jacobs 2007:145), und als Produkt der Interaktion zwischen verschiedenen Interessensgruppen (Medina 2003:355). Für Konstruktivisten wegweisend waren die Studien zur Erfindung von Tradition von den beiden Historikern und Sozialwissenschaftlern Eric Hobsbawm und Terence Ranger mit dem im Jahre 1983 von ihnen herausgegebenen Sammelband „*The Invention of Tradition*“. Der Begriff

Invented Tradition bezieht sich auf ein Set von Praktiken, welche für Menschen eine vermeintliche Verbindung zur Vergangenheit schaffen, in der Gegenwart kreiert sind, und regelmäßig wiederholt werden. Die Definition von Hobsbawm beinhaltet sowohl Traditionen, welche tatsächlich erfunden und institutionalisiert wurden, genauso wie solche, deren historischer Ursprung nicht nach zu verfolgen ist, jedoch innerhalb einer relativ kurzen Zeitperiode zur Tradition wurden (Hobsbawm 1992).

2.1.2.1 Veränderung von Tradition

Traditionen verändern sich durch kontinuierliche Interpretation und neue Inhalte (Linnekin 1983:241). Die Neuerfindung und Modifikation von Traditionen sind Reaktionen auf gegenwärtige Situationen. Dabei beziehen sich Traditionen auf bestimmte historische Situationen, oder sie schaffen eine eigene Vergangenheit, welche durch regelmäßige Wiederkehr bestimmter Information zum Teil des kollektiven Bewusstseins einer Gruppe wird. Tradition findet in der Spannung zwischen Innovation und moderner Lebensweise, sowie dem Versuch, Verbindungen zur Vergangenheit durch die Pflege von vermeintlich statischen und unveränderlichen Elementen zu erhalten, statt. Für Hobsbawm sind Traditionen Produkt des Kontrasts zwischen konstantem Wandel und Innovation der Welt und dem Versuch von Menschen, zumindest einige Teile ihres sozialen Lebens als unveränderlich und konstant zu strukturieren (Hobsbawm 1992:1-2).

Traditionen haben unterschiedliche Funktionen. Sie können einen eher bewahrenden oder eher dynamischen Charakter aufweisen. Forschungen zur Kulinarik in Migrationskontexten postulieren, dass Essenstraditionen zu denjenigen Traditionen einer Gesellschaft gehören, die eher bewahrenden Charakter hätten (Airries und Clawson 1994 nach Nguyen 2003:473). Auf Traditionen wirken bestimmte Faktoren, welche eine Veränderung zur Folge haben können. Veränderung von Tradition passiert durch endogene und exogene Faktoren. Endogene Faktoren sind etwa die „Rationalisierung und Korrektur“ von Traditionen. Die Veränderung passiert hier während der Weitergabe von Wissen. Auch wenn die Überlieferung von Wissen sehr gut sein mag, bietet sie doch nicht alle Informationen, um die Fragen der Rezipienten des Wissens zu beantworten (Shils 1983). Hier erweitert und verändert sich Wissen, und wird auch neu interpretiert. Auch Traditionen, deren Richtigkeit der Informationen sich dadurch legitimiert, dass sie seit „Jahrzehnten“ oder „Jahrhunderten“ über geheime Riten weitergegeben werden, verändern sich stetig (Barth 2002). Insbesondere

Traditionen, die rein über mündliche Überlieferung vermittelt werden sind ständiger Veränderung unterworfen, da keine schriftlichen Belege existieren, die die Tradition „berichtigen“ könnte (Appadurai 1988).

Traditionen verändern sich außerdem aufgrund von exogenen Faktoren, wie auch beispielsweise aufgrund der Auswirkung eines Ortswechsels, oder aufgrund von sozialen, politischen oder ökonomischen Veränderungen. Auch die Einführung neuer Technologien kann Traditionen verändern. Im politischen Kontext ist die Veränderung von Traditionen oft aktiv initiiert. Innerhalb nationalistischer Bewegungen können etwa bestimmte Traditionen durch die Suche nach den Besonderheiten einer bestimmten Gruppe eine neue Bedeutung bekommen, oder Traditionen werden neu kreiert. Dafür werden bestimmte kulturelle Elemente aus Geschichte und Gegenwart herausgegriffen und mit einem symbolischen Wert versehen (Linnekin 1983:241).

2.1.2.2 Migration und die Veränderung von Tradition

Wenn Menschen migrieren, treten sie aus einem bestimmten Kontext aus und in einen anderen ein. In diesem neuen Kontext finden sich Migranten für gewöhnlich in neuen ökonomischen, politischen und klimatischen Bedingungen wieder. Ihre mitgebrachten Traditionen verändern sich, weil sich die Umstände verändern, auf die sie sich beziehen. Denn Traditionen müssen, um zu überleben, in die Umstände passen, innerhalb derer sie operieren, und an die sie gerichtet sind (Shils 1983:258). Die transportierten kulturellen Muster aus der Herkunftsgesellschaft der Migranten werden in der neuen Umgebung nicht genau gleich reproduziert. Sie stellen jedoch wirkungsreiche Faktoren dar, welche Werte und Normen sowie neu entwickelte Verhaltensweisen der Menschen im neuen Lebensraum beeinflussen (Foner 1997:962). Genauso wie Personen aus der Herkunftsgesellschaft dazu neigen, Siedlungen von Migranten und Migrantinnen – wie etwa die Tiroler Sprachinseln Pozuzo in Peru oder das Dorf Tirol in Brasilien – als „eingefrorene Kultur“ zu betrachten, so neigen Migranten und Migrantinnen dazu, die Herkunftsgesellschaft als zeitlose, statische Kultur zu verstehen. Beide Ansichten sind irreführend, da sich sowohl die Herkunftsgesellschaft im Laufe der Zeit verändert, als auch die Gruppe der Migranten und Migrantinnen.

“To be sure, the cultures from which immigrants come are themselves the product of change so that it is misleading to assume a timeless past of family tradition there. Indeed, family patterns in the sending society may well have undergone significant transformations in the lifetimes of the immigrants or their parents” (Foner 1997:963).

Traditionen werden angepasst oder auch verworfen, wenn Menschen in einen neuen Kontext eintreten, und dafür müssen Menschen längst keine Landesgrenzen übertreten: Ziehen Personen von einem ländlichen in einen städtischen Kontext, so haben Traditionen, die sich auf die ländliche Umwelt beziehen keinen Nutzen mehr und werden unter Umständen nicht mehr weitergeführt. Der Eintritt in einen neuen Kontext bedeutet nicht nur die Veränderung der natürlichen Umwelt sondern auch eine Veränderung der sozialen Umgebung. Die Mobilität von Menschen hat zur Folge, dass verschiedene Wissens- und Wertesysteme aufeinander treffen. Dies betrifft sowohl diejenigen, welche wandern, als auch die Menschen der Ankunftsorte (Shils 1983:240-258).

2.1.2.3 Ethnotourismus und die Veränderung von Tradition

Einige Länder nutzen kulturelle Vielfalt als Basis für die Implementierung von Ethnotourismus um die regionale Wirtschaft anzukurbeln. Im Bundesstaat *Santa Catarina* im Süden Brasiliens ließen sich vor allem europäische Migranten nieder, unter anderem Deutsche, Italiener_innen und Österreicher_innen, deren Kultur heute für den Tourismus vermarktet wird. Ethnotourismus bedeutet, dass bestimmte Aspekte von Kultur einer Gruppe vermarktet werden, und zwar insbesondere solche, die exotisch und spektakulär für Touristen sind (Yang und Wall 2009:559-560). In Dreizehnlinde, der österreichischen Siedlung in Santa Catarina, ist das Stärken von bestimmten kulturellen Aspekten für den Tourismus Teil des lokalen Entwicklungsplans (2007:8-9). Ethnotourismus wird nicht nur auf Basis von Traditionen von Migranten und Migrantinnen, sondern auch auf Basis von Minderheiten bzw. ethnischen Gruppen im eigenen Land initiiert, wie etwa indigene Gruppen. Menschen reisen in unterschiedliche Regionen der Welt, um exotische Kulturen zu besuchen und ihr Angebot zu konsumieren (Scarduelli 2005:389).

Für die Menschen, welche in den von Touristen begehrten Gebieten wohnen, ergibt sich eine neue Erwerbsmöglichkeit durch den Verkauf traditioneller Artefakte, durch die Darstellung von Handlungen wie die Aufführung von Tänzen, Musik oder Riten, und auch die Architektur, welche als Kulisse des Schauplatzes dient. Der Großteil der Produkte, welche in solch einem touristischen Räumen verkauft werden sind keine gewöhnlichen Güter im Sinne von greifbaren Objekten, sondern eine Wirtschaft von Zeichen, Bildern und Orten, welche nur in Erinnerungen und Momentaufnahmen mitgenommen werden können (Tilley 1997:74).

“What is being consumed in touristscapes, however, goes far beyond commodities extending to an economy of signs, images and places which can only be carried away in snapshots and memories, but nevertheless may constitute a significant, if largely intangible, element of personal cultural capital and a means of self-distinction and self-definition” (Tilley 1997:74).

In der Ökonomie des Ethnotourismus stehen sich die Produzenten und Produzentinnen und die Konsumenten und Konsumentinnen direkt gegenüber (Tilley 1997:74). Das Zusammenspiel zwischen Touristen und Touristinnen und Gastgebern und Gastgeberinnen resultiert in einer Veränderung der Traditionen, die in diesem Kontext die Ware darstellen. Die Gastgeber_innen bieten ihre Produkte (=Traditionen) an und versuchen in ihren Handlungen die Wünsche der Touristen und Touristinnen zu reflektieren (Medina 2003:355). Der touristische Blick beeinflusst so das Selbstverständnis einer Gruppe, welche ihre Traditionen in Folge neu definieren und gemäß den Erwartungen der Touristen und Touristinnen präsentieren. Solche Veränderungen sind Auswirkungen kontinuierlicher Interpretation der aktuellen Situation und Anpassungen an die Gegenwart. Die Inhalte der Vergangenheit werden nach einer modernen Bedeutung neu bestimmt (Linnekin 1983:241). Traditionen bekommen in dieser Situation eine neue Bedeutung und die Art der kulturellen Handlungen verändert sich durch ihre Inszenierung für Touristen (Scarduelli 2005:389). In diesem Kontext ist zu erwähnen, dass die ethische Perspektive des Wissenschafters der emischen Perspektive der Mitglieder einer Gesellschaft im Hinblick auf Traditionen diametral entgegengesetzt ist. Während der Forscher oder der Forscherin Traditionen und Kultur als dynamisch, gewachsen und „ausgetauscht“ erfasst, begreifen Mitglieder der jeweiligen Gesellschaften ihre Traditionen als tief verwurzelt in historischen Verhaltensmustern (Medina 2003:355).

Die Veränderungen, die sich durch die globale Tourismusindustrie für periphere Gebiete die sich dem Tourismus öffnen, ergeben, werden von Forschern und Forscherinnen unterschiedlich aufgenommen und bewertet. Die durch den Tourismus initiierten Veränderungen von Traditionen resultierten in „unauthentischen“ Traditionen, meint Tilley (1997).

“If the effects of global tourism on peripheral peoples have turned out to be cultural differentiation, ‘revivals’ and inventions of ethnicity, rather than cultural homogenization, as initially predicted, the analysis of the results has nevertheless been pretty much the same: an inauthentic postmodern pastiche is being produced in which populations pretend to be premodern in order to

continue to purchase their modernist identity spaces in a world of mass movement, mass production and mass consumption. Peripheral peoples market themselves simply because they have little else to sell and this is what the tourists have, after all, come to see" (Tilley 1997:75).

Auch Dean MacCannell (1999) unterscheidet in „authentische“ und „unauthentische“ Traditionen. Er beschreibt dass Gastgeber_innen, die kulturelle Aspekte ihres Lebens für den Tourismus vermarkten gewisse Aspekte ihrer früheren Lebensweise beibehalten. Diese Aspekte werden „versteckt“ und seien daher „authentisch“, während andere verkauft werden und dadurch „weniger authentisch“ seien (MacCannell 1999:91-108). Während MacCannell die neuen Entwicklungen als einen Verderb alter Kultur begreift, sehen Forscher wie Cohen durch den neu aufkommenden Kultur-Tourismus die Chance, Traditionen zu erhalten, da durch eine gestiegene Nachfrage der Wert ebendieser steigt (Medina 2003:354).

2.1.3 Der Traditionsbegriff in dieser Arbeit

In dieser Arbeit wird Tradition vor allem als Praxis bzw. Manifestation verstanden, über die eine Verbindung mit der Vergangenheit geschaffen wird. Die Vergangenheit kann im Kontext Tiroler Migranten und Migrantinnen in Brasilien auch die Verbindung mit der ehemaligen Heimat – also mit Tirol bedeuten. Es kann also auch eine aktuelle Praxis in Tirol, die erst in den letzten Jahren entstanden ist, in Dreizehnlinde übernommen werden und als traditionell verstanden werden. Tradition wird in dieser Arbeit immer dynamisch begriffen. In dieser Arbeit wird Abstand von der Authentizitätsdebatte genommen, und es werden keine Wertungen im Sinne der Authentizität von Traditionen vorgenommen.

In dieser Arbeit wird sowohl die Handlung des Tradierens (Weitergabe von Wissen), sowie der Inhalt des Tradierten (Wissensinhalte) besprochen, wobei letztlich der Schwerpunkt auf der Weitergabe von Wissen liegt, also der Handlung des Tradierens, sowie den Wegen, über die Wissen weitergegeben wird. Die Inhalte werden besprochen und analysiert und stellen ein Instrument für die Analyse dar, sind jedoch nicht der hauptsächliche Fokus der Forschung. Von besonderem Interesse sind die Prozesse, die zu einer Veränderung von kulinarischen Traditionen, sowie einem veränderten Verständnis und einer unterschiedlichen Klassifikation von Speisen in Dreizehnlinde als in Tirol geführt haben.

2.2 Kulinärische Anthropologie

“Food is the first of the essentials of life, the world’s largest industry, our most frequently indulged pleasure, the core of our most intimate social relationships”(Belasco 2008:1).

Detaillierte Studien von Ernährungssystemen erinnern uns an die allgegenwärtige Rolle von Essen und Nahrung im menschlichen Leben. Ernährung ist für den Menschen lebensnotwendig, und stark mit dem gesellschaftlichen Leben verflochten (Mintz und Du Bois 2002:102). Soziale Erfahrungen gehen oft damit einher, Nahrung zu teilen – sei es eine Tasse Kaffee, das Mittagessen mit Kollegen, oder ein romantische Abendessen mit dem Partner oder der Partnerin. Was wir essen, und was wir nicht essen, zeigt wer wir sind, woher wir kommen, und wer wir sein möchten (Belasco 2008:1). *Food is “a highly condensed social fact,”* schreibt der Anthropologe Arjun Appadurai, *“and a marvelously plastic kind of collective representation* (1981:494)”.

Die Beschäftigung mit Essen reicht in der Geschichte weit zurück. Der französische Schriftsteller und Philosoph Jean Anthelme Brillat-Savarin schrieb im Jahr 1826 „Sage mir was du ißt, und ich sage dir was du bist“ (Brillant-Savarin 2010:23). Auch in der Anthropologie hat die Beschäftigung mit Nahrung und Ernährung lange Geschichte. Bereits 1888 verfasste Garrick Mallery einen Artikel mit dem Titel *Manners and Meals*, das in der ersten Ausgabe der Zeitschrift *American Anthropologist* abgedruckt wurde (Mallery 1888). Viele einflussreiche Anthropologen beschäftigten sich seither mit dem Thema Nahrung und Ernährung. Einer der bekanntesten, der Strukturalist Claude Lévi-Strauss, der die Nahrungsaufnahme und der Zubereitung von Nahrung als Sprache verstand, die unbewusst die gesellschaftlichen Strukturen enthüllt (Levi-Strauss 2008:43). Anhand seines Modells des Kulinarischen Dreiecks gedachte Lévi-Strauss die Unterschiede in den Essgewohnheiten unterschiedlicher Gesellschaften, jedoch auch die universellen Strukturen hinter den verschiedenen Ausprägungen von Kultur zu erkennen (Leach 1989).

“[...] other peoples, with very different cultures from our own, sort out their foodstuffs in very similar ways and apply status distinctions of comparable sort. Some foods are appropriate only to men, others only to women; some foods are forbidden to children; some can only be eaten on ceremonial occasions. The resulting pattern is not always the same, but it is certainly very far from random: Lévi-Strauss has even claimed that the high status which attaches to roasting as against boiling is a universal cultural characteristic, so that boiled food is highly

regarded only in relatively democratic types of society" (Leach 1989).

Insbesondere seit den 1980er Jahren stieg das Interesse an Forschung von Ernährung. Während auch schon vor den 1980ern die Produktion von Nahrung in vielen wissenschaftlichen Disziplinen wie z.B. den Wirtschaftswissenschaften und Agrarwissenschaften Beachtung fand, so wurde dem Konsum von Nahrung als eigenes Forschungsfeld erst später größere Aufmerksamkeit geschenkt (Belasco 2008:2). Die kulinarische Anthropologie wandte sich der Beleuchtung größerer gesellschaftlicher Prozesse zu (Mintz und Du Bois 2002:100).

Die wissenschaftlichen Disziplinen, die sich mit dem Thema Nahrung und Ernährung befassen werden immer vielfältiger. So hat das Thema Ernährung auch etwa in den Filmwissenschaften, der Architektur, Philosophie, Psychologie und Geographie Einzug genommen (Counihan 2008:1). Einen Überblick über die Literatur der kulinarischen Anthropologie bieten Mintz und Du Bois (2002) und Warren Belasco (2008), und für die kulinarische Anthropologie einflussreiche Texte finden sich im Sammelband von Counihan und Esterik (2008) mit dem Titel *Food and Culture: A Reader*.

In der Gegenwart richtet sich der Blick in der kulinarischen Anthropologie immer stärker auf gegenwärtige Gesellschaftsphänomene wie Ernährung und Globalisierung, Nationalismus, Tourismus, *Gender*, Identität, und Migration. Ernährung bei Migranten und Migrantinnen wird in der Anthropologie aus verschiedensten Perspektiven untersucht.

Als Ausgangspunkt dient in der ethnologischen Betrachtungsweise häufig die Mahlzeit. „Diese Einheit ist dadurch ausgezeichnet, dass in ihr letztlich Speise und Trank realisiert und Werthaltungen und Kommunikation institutionalisiert sind“ (Tolksdorf 1994:230-231). Die Mahlzeit ist eine kulturelle Inszenierung der Aufnahme von Nahrung. Statt des Fokus auf der Materie wie beim tierischen „Fressen“ liegt beim „Essen“ der Fokus auf der Form, wie die Nahrung aufgenommen wird (Fellmann 1997:34-35).

„Die Mahlzeit unterliegt [...] häufig zahlreichen gesellschaftlichen Vorschriften und Regelsystemen, die neben der Stillung von Hunger und Durst auch unterschiedliche soziale Bedürfnisdimensionen sichtbar machen“ (Tolksdorf 1994:239).

Regionale und nationale Stile haben einen Einfluss auf die Art und Weise, wie eine Mahlzeit stattfindet (Da Matta 1999:57-58). Sie unterscheidet sich außerdem je nach

den sozialen Bedingungen, in denen sie gerade stattfindet. Die Mahlzeit ist etwa ein wichtiger Teil des Familien- und Soziallebens und beinhaltet Aspekte wie die Art und Weise wie der Tisch gedeckt wird, den Ort, wo sie statt findet (in der Küche, dem Wohnzimmer, am Balkon, im Garten, etc.), welche Utensilien verwendet werden, und welche Getränke gereicht werden (Reinhardt 2007:103-104).

2.2.1 Verortung dieser Arbeit in der kulinarischen Anthropologie

Ethnologische Nahrungsforschung zielt nicht darauf ab Nahrungsmittel zu beschreiben, sondern darauf, den sozialen Sinn und die Bedeutung der Nahrungsmittel für die Personen zu erfassen (Brednich 1994:235). In dieser Arbeit wird vor allem auf das Wissen über die Speisen eingegangen, über die die Tiroler Migranten und Migrantinnen sowie deren Nachkommen eine Verbindung zum Herkunftsland herstellen. Ein Schwerpunkt liegt also auf der Kategorisierung von Speisen bei Tiroler_innen und deren Nachkommen in Dreizehnlinde. Auch die Funktion der Speise als Unterscheidungsmerkmal zur Mehrheitsgesellschaft und als exotisches Produkt für Tourismus wird eingehend besprochen, sowie die Auswirkungen von Tourismus auf das kulinarische Wissen von den Gastgebern und Gastgeberinnen.

Die Arbeit ist eine kulinarische Ethnographie Dreizehnlinde. Es werden sowohl historische Entwicklungen, als auch die gegenwärtige kulinarische Praxis in Dreizehnlinde beleuchtet, sowie die kulinarische Wissenstradition (Kapitel 2.4.1). Aspekte, die diese Arbeit insbesondere berührt, sind (1) Anpassungsstrategien an neue Umweltbedingungen, sowie Einflüsse aus anderen kulinarischen Traditionen (2) Ernährung und Identität, insbesondere die Aufrechterhaltung bzw. das Schaffen von Verbindung zur Vergangenheit und dem Herkunftslandes der Migranten und Migrantinnen, sowie (3) die Bedeutung bestimmter Speisen für den Tourismus, und (4) die Weitergabe und Veränderung von kulinarischem Wissen.

2.2.2 Essen als kulturell vermittelter Vorgang

„Nahrungsaufnahme ist ein universales biologisches Bedürfnis des Menschen, dessen Befriedigung kulturell determiniert ist“ (Haselmair 2012a:63). Essen ist ein kulturell vermittelter Vorgang, eine alltägliche Handlung, die in der Kindheit erlernt wird. Bereits sehr früh kommen Kinder in den Kontakt mit Speisen, welche für ihre Kultur typisch sind. Obwohl Geschmack und persönliche Präferenz individuell ist, sind diese Erfahrungen für das Individuum prägend, und mit dem „Stempel“ des jeweiligen

kulturellen Hintergrundes verstehen (de Garine 1987:4). Kinder übernehmen die normativen Werte der Gesellschaft, welche die selektive Ordnung und Gestaltung der Fülle der Nahrungsmittel beinhaltet, und somit, was in der jeweiligen Kultur als Nahrungsmittel angesehen wird (de Garine 1987:4-5; Tolksdorf 1994:229).

„Diese Annahme beruht auf der Hypothese, dass der Mensch von Geburt an – während seines Sozialisations- bzw. Enkulturationsprozesses – fundamental formenden Einflüssen ausgesetzt ist, die relativ konstant seine Ernährungsgewohnheiten und Verhaltensmuster bestimmen und die tief im Handlungsgefüge und Wertesystem des Individuums wie in der jeweiligen Gesellschaft verankert sind“ (Tolksdorf 1994:229).

Ernährungsgewohnheiten unterscheiden sich je nach ethnischer Zugehörigkeit, der sozialen Klasse, den finanziellen Mitteln, und religiöser Zugehörigkeit (Appadurai 1988:9). Ernährung ist ein „gesellschaftliches Operationsgefüge“. Es stellt die Orientierung und Kommunikation zwischen Gruppen und Individuen sicher. Bestimmte soziale Bedürfnisse werden durch die Ernährung ausgedrückt und bewältigt. Nahrung wird mit Symbolen verstehen und institutionalisiert. Die täglichen wiederkehrenden Handlungen zu einer bestimmten Zeit und in einem bestimmten sozialen Raum begünstigen die Herausbildung eines relativ konstanten Nahrungsverhaltens. Gleichzeitig spiegelt die Ernährung auch das gesamte gesellschaftliche Leben wider (Tolksdorf 1994:229-230). Das Beibehalten des kulturell erlernten Ernährungsstiles im täglichen Leben, oder auch der Konsum bestimmter kulturell festgelegter Festspeisen bei speziellen Anlässen hilft Gruppen wie etwa Familien, ethnischen Gruppen, Regionen, oder auch Staaten, den sozialen Zusammenhalt zu stärken, und „Angriffen“ von außerhalb zu trotzen. Dieses Phänomen findet sich auch bei Migranten und Migrantinnen. Nicht alle Personen orientieren sich jedoch nach der Vergangenheit. Während die einen das Goldene Zeitalter in der Vergangenheit sehen und „traditionelle“ Küche aufrechterhalten, orientieren sich andere an der Zukunft und an wissenschaftlich erwiesenen Ernährungsmodellen (de Garine 1987:6).

Trotz des bewahrenden Charakters kulinarischer Traditionen verändert sich nach und nach die Art und Weise, wie Speisen zubereitet werden, sowie welche Speisen zubereitet werden. Gründe dafür sind etwa verändertes Nahrungsmittelangebot, außerdem ist die Art und Weise der Zubereitung von Speisen nicht zuletzt von den technischen Möglichkeiten abhängig, wie etwa der Wandel von Kochen auf offenem Feuer bis hin zu heute gebräuchlichen Herden in Europa. Solche Prozesse der

Veränderung finden nicht nur in Europa statt. Appadurai (1988) beschreibt den Wandel in der indischen Küche insbesondere bei städtischen Mittelklasse-Inderinnen, durch Veränderungen in der Technologie und der Ökonomie des Kochens, verursacht durch Geräte wie Mixer, Gewürzmühlen und Kühlschränke. Das Nahrungsmittelangebot änderte sich in den Städten durch die Einführung von *Instant*-Gerichten durch die Nahrungsmittelindustrie. Außerdem ermöglichte verbesserte Transportmöglichkeiten das Angebot von einer großen Vielfalt an Früchten, Gemüse, Getreide und Gewürzen innerhalb der indischen Städte. Nicht zuletzt die Medien (Magazine, Kochbücher, Werbung) spielten eine Rolle in der Veränderung der Küche der Mittelklasse-Inderinnen in den Städten (Appadurai 1988:9-10).

2.2.3 Ernährungsgewohnheiten in der Migration

Essenstraditionen verändern sich nur sehr langsam (Tolksdorf 1994:236). Auch in der Migration, nach Vertreibung oder nach Zwangsumsiedelung halten sich Ernährungsgewohnheiten besonders lange, um die Bindung zum Herkunftsland – der „Heimat“ – aufrechtzuerhalten (Tolksdorf 1975:15). Ernährungsgewohnheiten sind sehr viel träger als andere kulturelle Systeme wie Kleidung oder Sprache. Bei Migranten und Migrantinnen wird insbesondere die gewohnte Art zu Kochen in der neuen Umgebung besonders lang praktiziert (Brednich 1994:237). Allerdings erschweren die neuen Umstände in der Ankunftsregion den Migranten und Migrantinnen, ihre Ernährungsgewohnheiten unverändert beizubehalten. Vor allem das neue Nahrungsmittelangebot, aber auch Einflüsse der in der Ankunftsregion vorherrschenden Essgewohnheiten haben einen Einfluss auf ihre Ernährung. Sind die gewohnten Lebensmittel nicht mehr in ausreichender Menge bzw. gar nicht vorhanden, so müssen Alternativen gefunden werden. In einer solchen Situation wird neues Essen zunächst häufig abgelehnt, kann jedoch mit der Zeit in die gewohnte Diät miteinbezogen werden. Fehlen Grundnahrungsmittel bzw. Ressourcen für die gewohnte Nahrung, so können Substitute für die fehlenden Nahrungsmittel gefunden werden. Die neu entstandenen Gerichte, die nun auf anderen Grundnahrungsmitteln basieren können trotzdem als typisch für die jeweilige Gruppe angesehen werden, da die Speisen ähnliche Funktionen einnehmen, und können auch zur Abgrenzung der „Anderen“, also als Unterscheidungsmarker dienen, wie William und Marla Powers (2003) in ihrer Studie bei den Oglala Sioux in Süd Dakota zeigen. Die Oglala Sioux wurden zwar nicht umgesiedelt, mussten jedoch aufgrund einer räumlichen Einschränkung auf ein

begrenztes Reservat ihre Ernährungsgewohnheiten umstellen. Unbekannte Lebensmittel wurden zunächst abgelehnt. Die Oglala Sioux fanden allerdings mit der Zeit Wege, die neuen Lebensmittel so in ihr System der Ernährung zu integrieren, ohne ihre Ernährungsgewohnheiten aufzugeben. Wichtig war hier unter anderem die Art und Weise, wie sie ihre Nahrung beschafften – sie jagten etwa Rinder, die zuvor nicht Teil des Nahrungsmittelangebotes waren mit Pfeil und Bogen, um sie in ihr System zu integrieren. Außerdem war der Geschmack von Relevanz: bitterer Kaffee wurde so zur Analogie von bitterer Medizin. Trotzdem diese Lebensmittel in das Leben der Oglala Sioux neu integriert wurden, sahen sie diese Lebensmittel nach 10 Jahren bereits als „indianisch“ an (Douglas 2003; Powers und Powers 2003).

„The Oglala, confined to the reservation, were forced to revise their diet drastically, but they did not lose the old food categories. New foods were first rejected; pork and beef revolted them, but eventually these foods were nativized and absorbed into the old category system. Cattle had to be hunted with bow and arrows or rifle, then skinned and butchered as if they were buffalo, before they could accept that beef was edible at all. Coffee was analogical to traditional, bitter-tasting medicine; bags of granulate sugar were analogical to maple sap. So it became possible within the space of ten years to eat the new food, give it native names, and even to count it as Indian food, contrasted with the concept of white food. As Indian ethnic distinctiveness became more and more an open political issue, so the distinction between Indian foods and white foods became more important. Changing the actual physical materials of food has little to do with eating ethnically“ (Douglas 2003:30).

Für manche Speisen müssen einzelne Zutaten ersetzt werden, die nicht erhältlich sind. Die Substitution von einzelnen Zutaten beruht auf der Funktion der jeweiligen Zutat. Eine bestimmte Zutat spendet etwa Süße, eine andere einen bestimmten Geschmack, eine andere die notwendige Schärfe, wieder eine andere fördert die richtige Konsistenz. Die Organisation der Zutaten resultiert schließlich in der spezifischen Struktur der Speise. Bestimmte Zutaten, welche eine bestimmte Funktion innerhalb der Speise erfüllen können durch andere Zutaten ausgetauscht werden, welche dieselbe Funktion erfüllen, ohne die Funktion der Speise zu sehr zu beeinträchtigen. Durch solche Substitute können etwa Migranten und Migrantinnen eine „traditionelle“ Speise im Ankunftsland weiter kochen, auch wenn nicht alle Zutaten erhältlich sind (Nguyen 2007:338).

Migranten und Migrantinnen müssen sich den neuen Bedingungen im Ankunftsland stellen. Veränderungen in den Ernährungsgewohnheiten, bzw. das Integrieren neuer

Lebensmittel in die gewohnte Diät bedeuten zunächst einen Wissensgewinn. My Lien T. Nguyen (2003) verglich das Wissen über „traditionelle“ Vietnamesische Essenspflanzen bei Vietnamesischen Migranten und Migrantinnen in Honolulu, Hawaii mit dem Wissen von Vietnamesen und Vietnamesinnen die noch in Vietnam lebten. Sie fand heraus, dass die ausgewanderten Vietnamesen und Vietnamesinnen mehr Verwendungsmöglichkeiten der jeweiligen Pflanzen kannten, als die Vietnamesen und Vietnamesinnen, die in Vietnam im städtischen Bien Hoa geblieben waren. Diese Veränderungen führte sie auf die „multi-ethnische“ Küche in Hawaii zurück. Da die Migranten und Migrantinnen in Hawaii einige Verwendungsmöglichkeiten von Pflanzen nannten, die in Vietnam selbst kaum bekannt sind, dürften sie sich das Wissen über einige neue Verwendungsmöglichkeiten in Hawaii angeeignet haben. Gleichzeitig wurde das Wissen über ähnliche Verwendungsmöglichkeiten wie in Vietnam erhalten. Je länger die Migranten und Migrantinnen in dem neuen Land verbrachten, desto weniger wussten sie allerdings über die „traditionelle“ vietnamesische Kost (Nguyen 2003:477). Für viele der befragten Vietnamesen und Vietnamesinnen war die Erhältlichkeit von Vietnamesischen Speisepflanzen wichtig für ihr Wohlbefinden und ihre Zufriedenheit.

2.2.4 Ernährung und Identität

2.2.4.1 Identität

Identität ist „keine Eigenschaft, die dem Menschen von Natur aus gegeben ist, sondern ein praktisches Selbstverhältnis, das er sich erringen muß“ (Fellmann 1997:30). Die Identität einer Person konstituiert sich innerhalb sozialer und kultureller Beziehungen.

“By ‘identity’, I mean the crystallization within an individual of the social and cultural relations in which he or she is involved and which he or she is led to reproduce or reject. One is the father or the son of someone, for example, and this relation with the Other defines the relationship that exists between the two and at the same time within each individual, but in a different form for each: the father is not his son. This is the definition of the Social Ego that each of us displays to others. But there is another side of the Ego, the Intimate or innermost Ego, which is formed by the positive or negative encounters of this Social Ego with others. That is why each person’s social identity is both one and many, fashioned by the numerous relations he or she has with others” (Godelier 2010).

Rasche Veränderungen der persönlichen Lebensverhältnisse versetzen Menschen in einen Zustand, in denen die Frage nach der eigenen Identität neu aufgeworfen wird.

Menschen müssen ihre eigene Existenz deuten, und ihre Existenz als „verständliches Ganzes“ auffassen können. Kontinuität ist ein wichtiges Merkmal von subjektiv erlebter Identität. Dies bedeutet, dass ein Mensch seine „gegenwärtige Existenz niemals punktuell, sondern immer schon als Fortsetzung der vergangenen“ erlebt. Kollektive Lebensbedingungen, die etwa durch Geographie und Klima vorgegeben sind können in einer raumbezogenen kollektiven Identität resultieren. Kollektive Erinnerungen wie etwa historische Schicksale können auch zu einer kollektiven Identität beitragen. Personale Identität entwickelt sich im Rahmen der kollektiven Identität (Fellmann 1997:30-34).

2.2.4.2 Die Bedeutung von Essen für personale und kollektive Identität

Einzelne Kategorien von Nahrungsmitteln eignen sich besonders gut als Bedeutungsträger und „Symbole zur gesellschaftlichen Differenzierung“ (Tolksdorf 1994:234). Sie sind Symbole personaler Identität, sowie auch Gruppenidentität. Essen bildet sowohl eine Grundlage für Individualität, als auch für das Gefühl der Zugehörigkeit zu einer größeren Gruppe (Wilk 1999:244). Dabei können sowohl die Nahrungsmittel und Speisen, die gegessen werden, als auch die Nahrungsmittel und Speisen die von einer Gruppe nicht gegessen werden, zur Identität beitragen. Durch die Speisen, die eine Person isst oder nicht isst, drückt sich die Person innerhalb der Familie, des Dorfes, des Staates aus und zeigt ihre Zugehörigkeit und ihren gesellschaftlichen Status. Dies gilt nicht nur für Individuen, sondern auch für soziale und kulturelle Gruppen (de Garine 1987:4-6).

“Eating is a form of expression whereby a person in a sense acts out his or her position in a particular society. For this reason, the quest for prestige and distinction is a constant feature of the dynamic of food selection. This dynamic operates between individuals, between groups within a society, and between traditional societies today faced with the overwhelming influence of urban industrial civilization” (de Garine 1987:6).

Welche Bedeutung Ernährung für Identität bei Migranten und Migrantinnen hat, beschreiben Amon und Menasche (2008) anhand des Beispiels einer jüdischen Einwandererfamilie in *Porto Alegre*, Brasilien. Die Kinder der Familie, die bereits in Brasilien geboren waren, waren kaum von der jüdischen Religion beeinflusst. Die Unterschiede zur Mehrheitsgesellschaft zeigten sich allerdings sehr klar in den täglichen Ernährungsgewohnheiten. Denn statt Bohnen, Reis, Rindfleisch, Tomatensalat und

Blattsalat – dem vorherrschenden Essen der Brasilianer_innen – aßen sie die Speisen ihrer Vorfahren. Für die Kinder war ihr Essen das Merkmal, das sie von ihren brasilianischen Freunden und Freundinnen unterschied. Über das Essen wurde jedoch auch eine Verbindung mit einer für die Kinder kaum bekannten Gemeinschaft kreiert: einer Gruppe von Menschen die von einem anderen Ort stammte, dieselbe Sprache sprach, dieselben Gewohnheiten pflegte und eben auch dieselben Speisen aß. Durch den täglichen Konsum dieser Speisen am Tisch der Familie waren die Kinder mit den Speisen vertraut. Dies schaffte für die Kinder das Gefühl der Intimität mit und Zugehörigkeit zu der ihnen eigentlich unbekannten Gruppe (Amon und Menasche 2008:15).

So wie Ernährung die Identität einer einzelnen Person beeinflusst und zum Ausdruck bringt, so ist Ernährung auch für Gruppenidentität von Bedeutung. Essen kann die Zugehörigkeit zu einer Gruppe verfestigen, als auch Gruppen voneinander trennen. Gruppen können etwa Menschen einer bestimmten sozialen Klasse, ethnischen Gruppe, Nationalität, Religion sein. Ethnische Zugehörigkeit beruht auf Unterschieden und funktioniert durch den Kontrast mit Anderen, ist geographisch und/oder historisch definiert und ist mit bestimmten Essgewohnheiten assoziiert. Ethnische Zugehörigkeit ist, wie auch die Zugehörigkeit zu Nationen, imaginiert, genauso wie die dazugehörigen Küchen. Sobald ein Bild über eine ethnische Küche oder nationale Küche entstanden ist, verstärkt dies die Idee der Gruppenidentität. Wird über ethnische oder nationale Speisen gesprochen, so kann dies zur Stabilisierung und Kohärenz der jeweiligen Küche führen (Mintz und Du Bois 2002:109). Das Schaffen einer nationalen Küche hilft Staaten, das Zusammengehörigkeitsgefühl und die kollektive Identität der Menschen zu stärken (Wilk 1999). Eine nationale Küche macht nur einen Teil der „Staatskultur“ aus. Nationalküchen entstehen meist nicht als zufällig, sondern werden kreiert:

„Cuisines, whether national, regional, or ‚ethnic‘, should not be considered as neutral, innocent concoctions. Like most of material culture, they are clearly products of dominant ideologies and related power structures“ (Cusack 2000:207).

Wie eine solche nationale Küche entstehen kann und welche Rolle Kochbücher dabei spielen können analysiert Appadurai (1988). Kochbücher können regionale Essgewohnheiten festschreiben und schaffen auf Basis von gastro-kulturellen Zuschreibungen ein Bild der jeweiligen portraitierten ethnischen Gruppe. Die

Kochbücher ermöglichen Menschen in anderen Regionen die systematische Betrachtung der kulinarischen Traditionen der „Anderen“. Während solche Kochbücher die Unterschiede zwischen Regionen hervorheben, ermöglichen sie auch, überspannende Kategorien zu bilden. In Indien hat sich etwa durch Kochbücher die Kategorie der „südindische Küche“ gebildet, die aus einer Perspektive aus dem Norden die Unterschiede zwischen der Küche der Tamilen, Telugu, Kannada und Malayali aufhebt und sie als einzige Küche begreift. Für regionale bzw. ethnische Kochbücher werden aus einer Fremdsicht häufig die exotischsten Rezepte ausgesucht um die Region zu charakterisieren. Kochbücher, die die gesamte indische Küche repräsentieren sollen, präsentieren einige für die Regionen vermeintlich charakteristischen Speisen, die von den jeweiligen Autoren und Autorinnen ausgewählt wurden. Aus emischer Sicht sind diese Speisen nicht immer die besten Repräsentanten der jeweiligen Küche (Appadurai 1988:15-18). Nicht nur Kochbücher spielen eine Rolle im Festschreiben gastrokultureller Zuschreibungen, sondern auch andere schriftliche Werke können solche Zuschreibungen vornehmen. In Brasilien beschäftigte sich etwa der brasilianische Anthropologe Roberto Da Matta (1999) mit der Rolle der Ernährung in Zusammenhang mit der brasilianischen Identität, und schreibt: So wie der Knochen das Essen des Hundes ist, der Mais das Essen der Hühner und das Sandwich das Essen der Amerikaner, so, ist der *Churrasco* („Spießbraten“) das Essen der *Gaúchos* in Südbrasilien. Die grundlegende Speise Brasiliens sei Bohnen und Reis (*feijão com arroz*). Und vor allem anderen bevorzuge „der Brasilianer“ nationale Küche und gekochte Speisen wie Fischeintopf (*peixada*) oder Bohneneintopf (*feijoada*) vor gebratenen Speisen. Gekochte Speisen erlauben die einzelnen Elemente der Speise zu vermischen. *Farofa*, Maniokmehl, vereine alle Teile eines Gerichts in Brasilien das wie Zement. Diese Art und Weise, Essen zu mischen, der vielfältige Einsatz von Saucen, Brühen und Säften, die das Essen schmackhaft machen, transformiere den Akt des Essens in eine brasilianische Geste (Da Matta 1999:57-63).

2.3 Anthropologie des Tourismus

Die ersten anthropologischen Artikel, die sich explizit mit Tourismus befassten wurden ab den 1970er Jahren publiziert, obwohl das Thema Tourismus in sozialwissenschaftlichen Studien bereits früher vorgekommen war, und für den Tourismus relevante Fragen von Anthropologen schon viel früher aufgeworfen wurden. Ab den 1980ern erschienen die ersten Artikel zu Tourismus in anthropologischen

Zeitschriften. Forscher, die sich mit Tourismus befassen, sind grundsätzlich zweigeteilt: Tourismus wird häufig entweder negativ, oder fundamental positiv betrachtet. Pro-Tourismus Forscher sehen im Tourismus vor allem finanzielle Vorteile und Möglichkeiten für die Gastgeber_innen, während die Position des Anti-Tourismus den Wert des Tourismus für die Gastgeber_innen in Frage stellen. In früher Literatur wurden hauptsächlich die ökonomischen Vorteile, und kaum soziale, kulturelle, politische oder religiöse Veränderungen bei den Gastgebern und Gastgeberinnen betrachtet. In den anthropologischen Studien der 1970er und 1980er entbrannte eine Diskussion über Tourismus als Fremdbestimmung und Neo-Kolonialismus, sowie der Ausbeutung von ethnischen Gruppen durch den Ausverkauf ihrer Kultur. Dieser Ansicht standen Stimmen gegenüber, die die Bewahrung von Kultur durch Tourismus aufzeigten (Burns 2004:9-10).

2.3.1 Kulinarik und Tourismus

Im Jahr 1998 entwickelte Lucy Long den Begriff des *Culinary Tourism*. Sie definiert *Culinary tourism* als die beabsichtigte, erforschende Teilnahme an den *Foodways*² der „Anderen“. Dies inkludiert die Teilnahme am Konsum, der Zubereitung und Präsentation einer Speise, Küche, eines Speisensystems, oder der Art und Weise zu essen, die einem anderen kulinarischen System zugeordnet wird, das nicht das eigene ist.

„I define culinary tourism as the intentional, exploratory participation in the foodways of another – participation including the consumption, preparation, and presentation of a food item, cuisine, meal system, or eating style considered to belong to a culinary system not one's own. This definition emphasizes the individual as active agent in constructing meanings within a tourist experience, and it allows for an aesthetic response to food as part of that experience“ (Long 2004:20-21).

Die Literatur, die diese Art des Tourismus erforscht, hat den Fokus auf die kulinarische Erfahrung von Touristen und macht den größten Teil der Literatur über Essen im Tourismus aus. Insbesondere in wissenschaftlichen Artikeln die (kulinarischen) Tourismus positiv bewerten, wird Essen als besonders wichtige touristische Attraktion erfasst. Es wird sogar diskutiert, ob Essen Hauptattraktion oder nur eine begleitende Attraktion für Touristen darstellt, als Quelle der Freude und der guten Erinnerungen

² „The term ‘foodways’ suggests that food is a newwork of activities and systems – physical, social (communicative), cultural, economic, spiritual, and aesthetic“ (Long 2004:23)

(Cohen und Avieli 2004; Bertella 2011; Sánchez-Cañizares und López-Guzmán 2012). Die Besonderheit der Speisen als touristische Attraktion ergibt sich aus der Möglichkeit, sie in ihren Körper aufzunehmen, und mit ihnen einen Teil der Kultur und Identität der bereisten Region körperlich erfahrbar zu machen. „Du bist was du isst“ hat zwei Bedeutungen: einerseits wird die Speise als Nahrung in den Körper aufgenommen. Andererseits taucht der Essende auch in das soziale Universum und die kulturelle Ordnung der Speise ein. Über die Speise wird der Konsument der Speise Teil ihrer Kultur, in der er sich befindet (Bessière 1998:23-25). Die Motive, unbekannte Speisen zu sich zu nehmen, sind allerdings vielfältiger als häufig dargestellt. So essen Personen aufgrund ihrer Neugierde an unbekannten Speisen, aufgrund ihrer Langeweile am Bekannten, aus Höflichkeit, damit sie sich ausgewogen ernähren, oder auch aus Identitätsgründen – wenn sie ihre Zugehörigkeit zu einer bestimmten Gruppe zeigen wollen (Long 2004:45).

Im Ethnotourismus steht die Erfahrung der Unterschiedlichkeit der Lebensweisen und der Essgewohnheiten der Gastgeber_innen im Vordergrund. Die Neugierde nach dem „Anderen“ wird gestillt. Im Bezug auf die konsumierten, als exotisch empfundenen Speisen ist nicht nur das Geschmackserlebnis ausschlaggebend, sondern die reine Suche nach dem Unbekannten kann bereits eine Befriedigung verschaffen.

„Through tourism, we satisfy our curiosity about otherness; we confront the impulse to explore the unknown, to climb the mountain because it is there. And we expect to find pleasure in seeking the unknown, perhaps not in the unknown itself, but in the conducting of that search; we may not like the food after all, but we can have fun trying it“ (Long 2004:22).

Cohen und Avieli (2004) bemerken, dass lokales und ethnisches Essen nicht immer uneingeschränkt eine Attraktion für Touristen darstellt, sondern auch Probleme bereiten und hinderlich sein kann, aufgrund von unterschiedlichem Geschmack, Hygienestandards oder aufgrund von Essenstabus. Daher muss das Essen in Touristendestinationen häufig verändert werden, dass es von Touristen akzeptiert werden kann (Cohen und Avieli 2004:756).

2.3.2 Ethnische Küche vs. lokale Küche

Touristen können in anderen Ländern fremde, exotische Speisen essen, die Teil der regionalen *lokalen Küche* sind. Ebenso können Personen in ihrem eigenen Land in *ethnischen Restaurants* fremde, exotische Speisen zu sich nehmen. Der Besuch von

ethnischen Restaurants stellt eine Form eines „Tourismus daheim“ dar. Ethnische Küche bezieht sich hier vor allem auf eine nicht-dominante Essenspraxis (Long 2004:24; Bak 2010:112)³. Die beiden Phänomene (lokale Restaurants in einem anderen Land vs. ethnische Küche im eigenen Land) ähneln einander teilweise, weisen jedoch auch unterschiedliche Dynamiken auf. Aufgrund der Probleme, die Touristen häufig mit dem Angebot der lokalen bzw. ethnischen Küche haben, wird das Angebot, sowohl in tourismus-orientierten lokalen Restaurants, als auch in ethnischen Restaurants transformiert, um den Ansprüchen der Touristen und Touristinnen zu entsprechen.

„Clearly, even for experts in the field, „local food“ becomes acceptable only if it is to some extent transformed“ (Cohen und Avieli 2004:756).

Wenn sich Personen als Touristen in eine bestimmte Region bewegen, haben sie unter Umständen bereits Vorstellungen von der regionalen Küche und haben sich in ethnischen Restaurants in ihrem Heimatland über landesspezifische Essgewohnheiten informiert. Kulinarische Erfahrungen in ethnischen Restaurants unterscheiden sich jedoch meist wesentlich von der Realität der dazugehörigen landesspezifischen Küche. Denn ethnische Restaurants bieten für gewöhnlich eine limitierte Auswahl an Gerichten eines nationalen kulinarischen Repertoires an, das nicht immer repräsentativ für das häufig weite Angebot der lokalen Küche im jeweiligen Lande ist (Cohen und Avieli 2004:765). Bak (2010) nennt dies eine Form der Standardisierung bzw. Homogenisierung, die auftritt wenn eine Küche in einer anderen Kultur als ethnische Küche eingeführt wird (Bak 2010:112).

Die Auswirkungen des Angebots ethnischer Restaurants auf das Verständnis der landesspezifischen lokalen Küche im jeweiligen Land sind wenig erforscht. Cohen und Avieli (2004:765) gehen aber davon aus, dass Touristen durch ethnische Restaurants nicht auf die Diversität und Reichhaltigkeit der jeweiligen lokalen Küche vorbereitet werden, sondern sich auch bei einem Besuch im Land ihr Blick eher auf die bereits von zu Hause limitierten vermeintlich nationalen Gerichte fixiert.

“Rather than preparing prospective tourists for the richness and diversity of the local cuisine, ethnic restaurants may induce them to fix on those iconic dishes with which they are familiar from home“ (Cohen und Avieli 2004:765).

³ Ethnische Identität basiert auf wahrgenommenen geteilten Traditionen, und auf der Wahrnehmung eines Lebens innerhalb einer fremden dominanten Kultur. Ethnizität ist kein objektiver Zustand, sondern entsteht im Kontext, im Kontrast mit anderen (Long 2004:24).

Eine ähnliche Beobachtung machte auch Wilk (2006) bei Belizischen Restaurants in den USA. Die Eröffnung von Belizischen Restaurants in den USA schuf ein spezifisches Bild und Konzept von Belizischer Küche in den USA. Dieses Bild wurde zurück nach Belize transportiert und beeinflusste das Verständnis von Belizischer Küche in Belize selbst.

“Just like the brown sugar that had to travel to England for refining, Belizean cuisine was transformed into something much more respectable when the taste came back from abroad” (Wilk 2006 nach Sutton 2010:219).

2.3.3 Aushandelungsstrategien der Restaurantbetreiber_innen

Sowohl in ethnischen Restaurants, als auch in tourismus-orientierten lokalen Restaurants orientieren sich die Betreiber_innen an den Bedürfnissen der Gäste, die eine andere Küche gewohnt sind. Insbesondere gilt dies für ethnische Restaurants, die, um wirtschaftlich überleben zu können, genau Geschmack und Essgewohnheiten ihres Klientels, also der Mehrheitsbevölkerung, kennen müssen. Die Essgewohnheiten unterscheiden sich häufig stark von der landesspezifischen Küche der Betreiber_innen der ethnischen Restaurants.

„Ethnic restaurants are a particularly valuable arena for observation, because the need to be commercially viable forces restaurant owners to be aware of their potential customer’s tastes, pocketbooks, and prior exposure to different foodways systems. The anticipated clientele, then, is a major factor in the negotiation of edibility and exoticness, and ethnic restaurants must frequently emphasize the edibility of the exotic in order to attract non-native customers“ (Long 2004:37).

Long (2004) benennt fünf grundlegende Strategien, die ethnische Restaurants und lokale, tourismus-orientierte Restaurants in der Aushandlung ihres Angebotes mit den Touristen anwenden: Umrahmung (*framing*), Benennung oder Übersetzung, Erklärung, Menüauswahl, und Anpassung der Rezepte. (1) *Umrahmung* bezieht sich auf das Design eines speziellen Kontextes, der auf z.B. die Essbarkeit und die Exotik des Angebots und der Speisen hinweist. (2) Über Benennung oder Übersetzung wird eine Speise bzw. ein Nahrungsmittel für die Gäste identifiziert. Dies kann einerseits eine wortgetreue Übersetzung des Speisennamens sein, oder ein neuer Name kann eingeführt werden. Eine Übersetzung bzw. das Einführen eines neuen Namens ermöglicht auch die Einordnung unbekannter Speisen in gewohnte Kategorien der Gäste. (3) Durch Erklärung und Beschreibung der Speise, der Zutaten, der Zubereitung, des Kontextes,

der Symbolik und der Geschichte wird eine Speise nicht in das kulinarische Selbstverständnis der Gäste übergeführt sondern verbleibt im Kontext der ethnischen Küche. Dies ermöglicht dem Gast eine emische Sichtweise auf die Speise. (4) Restaurantbetreiber_innen wählen die Speisen für ihr Angebot aus, die ihrer Vermutung nach die meiste Anziehungskraft bei den Gästen haben. Die Auswahl des Angebots ist eine der häufigsten Aushandlungsstrategien und beruht auf dem Verständnis der Restaurantbetreiber_innen über den Geschmack der potentiellen Gäste, sowie dem Verständnis, welche Speisen die Küche am besten repräsentiert. (5) Die Anpassung der Rezepte, also die Veränderung der Zutaten und auch der Zubereitungsmethoden von bestimmten Speisen kann etwa das Resultat von Essenstabus der potentiellen Gäste, oder auch die fehlende Möglichkeiten bestimmte Zutaten im fremden Kontext zu erwerben, sein (Long 2004:37-43).

Diese Strategien werden sowohl von lokalen, tourismus-orientierten Restaurants, als auch von ethnischen Restaurants in den Heimatländern der Touristen und Touristinnen angewandt. Durch eine solche Anpassung kommen sie den touristischen Erwartungen näher und können ihre Attraktivität bei Touristen erhöhen. Zur Auswahl der angebotenen Speisen zählen auch die Einführung von ausländischen Gerichten in das kulinarische Repertoire des ethnischen bzw. des lokalen tourismus-orientierten Restaurants. In einem solchen Prozess können neue Gerichte und sogar eigene Küchen entstehen. Wenn solche Anpassungen langsam vor sich gehen, so können sich Restaurants, die von der lokalen Bevölkerung frequentiert werden mit der Zeit für Touristen öffnen und sowohl lokale Bevölkerung als auch Touristen bedienen. Je weiter sich ein Restaurant kulinarisch den Touristen zuwendet, desto stärker wird es von weniger abenteuerlustigen und wagemutigen Touristen frequentiert, die lieber die eigene denn die lokale Küche essen. In Tourismusregionen können so Restaurants entstehen, die sich in ihrem Angebot an Touristen und Touristinnen wenden, während andere Restaurants auf die Anforderungen der lokalen Bevölkerung spezialisiert bleiben. Ein wichtiges Kriterium für viele Touristen ist die (gefühlte) Authentizität der lokalen bzw. ethnischen Speisen. Als authentisch werden Speisen akzeptiert wenn bestimmte Kriterien zutreffen wie etwa die ethnische Herkunft der Produzenten, die Auswahl der Nahrungsmittel, und vor allem die Art und Weise der Präsentation der Gerichte (Cohen und Avieli 2004:766-771).

2.3.4 Die Auswirkungen von Tourismus auf die Kulinarik der Gastgeber_innen

So gut die Bedeutung von Essen für Touristen erforscht ist, so wenig explizite Studien gibt es zur Auswirkungen des Tourismus auf das kulinarische Wissen und die kulinarische Praxis der Gastgeber. In einigen Studien über soziokulturellen Wandel bei Gastgebern im Tourismus wird auch das Thema Nahrung angesprochen. Joseph und Kavoori (2001) beschrieben die Veränderungen der lokalen Ökonomie, von Riten und Traditionen in der Hindu-Pilgerstätte Pushkar, sowie der Landschaft, die nun von Hotels, Pensionen, Restaurants und Geschäften dominiert wird – Einrichtungen, die fast ausschließlich Touristen und Touristinnen bedienen. Für nicht-Indische Besucher wurde das kulinarische Repertoire um dunkles Brot, Nudeln, Salat, Fruchtsäfte und Pizza erweitert. Dies hatte einen Einfluss vor allem auf die junge Bevölkerung in Pushkar, die zum Teil die westlichen Gewohnheiten und Mode übernimmt.

„Across the community, tourism has influenced life styles. Older Brahmin men have changed their work habits to stay competitive; the women of Pushkar, who were never part of the public domain, are now even more sequestered; young children are continually admonished by elders for talking to tourists and yet beg for candy, money or even photographs“ (Joseph und Kavoori 2001:1002).

Chuang Hui Tun (2009) betont die Bedeutung von Tourismus für die Stärkung und Anerkennung lokaler Küche in Taiwan. Er bemerkt, dass Tourismus als soziale Institution den sozialen Status von Essen verändern kann. So bekamen lokale und ethnische Speisen, die im Verschwinden begriffen waren, durch Tourismus einen neuen Stellenwert in der *haute cuisine* in Taiwan (Chuang 2009:86). Einen höheren Stellenwert regionaler Speisen durch Tourismus stellt auch Bessière bei ihrer Studie in Frankreich fest (Bessière 1998). Sowohl in der Studie von Bessière, als auch in der Studie von Chuang wird letztlich die Bedeutung dieser neu erstarkten Speisen für die Identität eines bestimmten Raumes besprochen – in Taiwan für die nationale Identität, in Frankreich die Festigung einer ländlichen regionalen Identität (Bessière 1998; Chuang 2009). Everett und Aitchison (2008) untersuchten die Bedeutung von kulinarischen Festivals für Tourismus in England. Sie fanden eine Korrelation zwischen dem kulinarischen Interesse der Touristen und einer Entwicklung von regionaler Identität. Auf Festivals wie dem *Newlyn Fish Festival* und dem *Falmouth Oyster Festival* erhalten Touristen Informationen über die regionale Küche, und das Interesse

der Touristen ermutigt die lokale Bevölkerung, traditionelle Speisen wieder anzubieten (Everett und Aitchison 2008:158).

2.4 Kulinarisches Wissen

2.4.1 Wissen und Wissenstraditionen

Barth definiert **Wissen** als „*what a person employs to interpret and act on the world*“ (Barth 2002:1). Dies inkludiert Gefühle und Einstellungen, Informationen, in den Körper eingeschriebenen Fähigkeiten, verbale Taxonomien und Konzepte. Dieses allumfassende Verständnis von Wissen ähnelt dem Konzept von Kultur. Barth unterscheidet Wissen von Kultur insofern, als Wissen ein Mittel zur Reflexion und eine Voraussetzung für Handlungen ist, während das Konzept Kultur die Reflexion und die Handlung bereits beinhaltet. Wissen ist in einer Bevölkerung verteilt, während man bei Kultur eher von einer diffusen Streuung innerhalb einer Bevölkerung ausgeht. In seiner Suche nach einem geeigneten theoretischen Konzept, um kulturelle Diversität, bzw. die Integration unterschiedlicher kultureller Einflüsse zu beschreiben, fand Barth die Antwort im Fokus auf Wissen und Wissenstraditionen. Der Fokus auf Wissen ermöglicht die konkrete Untersuchung der Reproduktion und der Erschaffung von Ideen, und der Vorgänge, wie Ideen in soziale Beziehungen eingebaut werden (Barth 2007).

„Cultural integration is always a work in progress, and a local community or region will make up a disordered system of partial connections that it is our task to unravel by modelling the processes that are at work, here and now. A focus on knowledge [...] helps us to do just that by identifying the ideas that are reproduced and created and the transactions in knowledge that embed ideas in social relations“ (Barth 2007:15).

Das Wissen eines Individuums ist abhängig von den Erfahrungen, die eine Person in ihrem Leben gemacht hat und somit vom Wissen und der Lebensweise der Gesellschaft, in der sich das Individuum bewegt. Das individuelle Wissen formt sich aus dem, was eine Person gesehen und gehört hat, und aus den Rückschlüssen, die die Person aus den verschiedenen Informationen gezogen hat. Trotzdem das Wissen eines Individuums auf persönlichen Erfahrungen beruht, ist es zu einem großen Teil in der sozialen Gruppe konventionell. Wissen wird im Rahmen von **Wissenstraditionen** („*traditions of knowledge*“) erlernt. Diese übernehmen spezifische lokale Formen und unterscheiden sich je nach Themengebiet. Wissenstraditionen beinhalten (1) einen Korpus an

substantiellen Erklärungen, Behauptungen und Vorstellungen. Dieser Korpus wird (2) über verschiedene Medien weitergegeben, wie durch Wörter, Symbole und Handlungen, die (3) in bestimmte institutionalisierte soziale Beziehungen eingebettet sind. Diese Beziehungen bilden den Rahmen für die Weitergabe von Wissen. Barth schlägt zur Erforschung einer Wissenstradition vor, diese drei Aspekte zu betrachten und zu diskutieren. Er nennt dies einen Rahmen für die Analyse von Wissen („*framework to analyse knowledge*“) (Barth 2002:1-3). Der Aufbau dieser Arbeit orientiert sich an diesem von Barth vorgeschlagenen Rahmen für die Untersuchung von Wissen.

2.4.1.1 Explizites und implizites Wissen

Der Begriff Implizites Wissen bezieht sich auf soziale und kulturelle Muster und Praktiken die selten bewusst gemacht werden. Der Begriff Explizites Wissen bezieht sich auf Wissen, das leicht zu artikulieren ist, wie etwa Rezepte, oder eigene bewusste Erfahrungen rund um die Zubereitung von Speisen oder rund um Mahlzeiten.

Obwohl Rezepte häufig gut artikuliert und auch verschriftlicht werden können, besteht kulinarisches Wissen zu einem großen Teil aus praktischem Wissen, das zu einem guten Teil implizit und schwer artikulierbar ist. Praktisches Wissen wird durch Nachahmung und eigenes Experimentieren gelernt. Praktisches Wissen ist im Körper selbst „eingeschrieben“. Kochen ist nicht die strikte Anwendung eines Plans, und kein standardisierter Vorgang einer strikten Handlungsanleitung. Der Kochvorgang verlangt komplexe Improvisationen mithilfe von praktischem Wissen, das in unterschiedlichen Kontexten angewandt und stets den jeweiligen Umständen angepasst wird (Sutton 2001:127-128). Dabei spielen vor allem auch die Sinne eine große Rolle, die als die wichtigsten Werkzeuge im Kochvorgang verstanden werden können (Sutton 2001:x). Der Koch oder die Köchin schöpft aus dem Wissensschatz früherer Erfahrungen und Erkenntnisse, also aus Erinnerungen an frühere Kochvorgänge und produzierte Speisen. Explizites und implizites Wissen finden sich beim Kochvorgang in einem dialektischen Austausch. Während des Kochvorgangs erweitert der Koch oder die Köchin sein oder ihr Wissen durch die Reflexion über die Resultate der jeweiligen Tätigkeit, und der Anpassung und Verfeinerung der Tätigkeit bis zur Erreichung des gewünschten Ergebnisses (Sutton 2001:127-128).

2.4.2 Weitergabe von Wissen

Verschiedene Medien haben unterschiedliche Reichweiten und Zielgruppen, und sie

determinieren Inhalt und Qualität des Wissens (z.B. explizites, implizites, praktisches und/oder theoretisches Wissen). So können etwa bewusste Inhalte explizit kommuniziert werden – über schriftliche Medien, oder mündlich. Die Weitergabe von implizitem oder praktischem Wissen kann etwa über Beobachtung und Mimesis zwischen Personen weitergegeben werden.

2.4.2.1 Wissensweitergabe über Personen

Sozialer Kontext – Medien und Rezipienten. Menschen lernen nicht nur durch eigene Experimente, sondern sie lernen zu einem großen Teil von anderen, vertrauenswürdigen Personen. Das Wissen einer Person spiegelt somit die sozialen und kulturellen Rahmenbedingungen wider. Wissen zwischen Personen kann vertikal und horizontal weitergegeben werden. Vertikale Weitergabe von Wissen findet zwischen Personen unterschiedlicher Generationen statt wie z.B. zwischen Eltern und Kindern. Vertikale Weitergabe von Wissen, insbesondere innerhalb der Familie wird als eher konservativ betrachtet, wo wenige Innovationen stattfinden und das Wissen innerhalb der Familie verbleibt. Horizontale Weitergabe von Wissen findet zwischen Personen derselben Generation bzw. ähnlichen Alters statt, häufig außerhalb der Familie. Wissen und Innovationen können sich so eher verbreiten als durch vertikale Wissensweitergabe (Reyes-Garcia, Broesch et al. 2009:275).

Wissen kann zwischen zwei Personen ausgetauscht werden, von mehreren Personen an eine Person weitergegeben werden oder auch von einer Person an viele Personen. Diese letztgenannte Möglichkeit entspricht etwa eines Lehrer-Schüler Verhältnisses, der Situation in Kursen oder in der Schule. Wissensweitergabe findet je nach sozialer Organisation hauptsächlich innerhalb der Kernfamilie, der erweiterten Familie oder der Dorfgemeinschaft statt.

Gender. In den meisten Studien wird beschrieben, dass Frauen eine größere Rolle in der Weitergabe von kulinarischem Wissen einnehmen als Männer (Appadurai 1988; Law 2001; Sutton 2001:140; Preston-Werner 2009). Wie viel Wissen jedoch wirklich von Müttern an ihre Töchter weitergegeben wird hängt von der sozialen Organisation der jeweiligen Gesellschaft zusammen. Sutton bemerkt, dass in matrilokalen Gesellschaften der Fokus der Weitergabe von kulinarischem Wissen von Mutter zur Tochter stärker, und in patrilokalen Gesellschaften schwächer ist (Sutton 2001:140). Jedoch auch in weiblich dominierten Systemen der Wissensweitergabe können Männer eine Rolle spielen. Haselmair (2012a) zeigte etwa in einer detaillierten Studie dass bei

den Nachkommen Tiroler Migranten und Migrantinnen dass trotzdem Frauen die größte Rolle bei der Weitergabe von kulinarischem Wissen spielen, Männer sehr wohl auch Teil des Systems der kulinarischen Wissensweitergabe sind. Insbesondere Männer wenden sich an andere Männer, wenn sie Rat zu kulinarischen Themen suchen (Haselmair 2012a). Ist die Gesellschaft so organisiert, dass Männer anderes Wissen besitzen als Frauen, so verläuft auch die Weitergabe von Wissen entlang der Geschlechter, wie dies Aunger (2000) bei den *Sudanic* und bei den *Ituri* im Kongo beobachtete. Bei beiden Gruppen gelten für Männer andere Essens-Tabus als für Frauen. Dementsprechend ist die Weitergabe von Wissen über Essenstabus organisiert: Väter geben ihr Wissen an ihre Söhne, und Mütter ihr Wissen an ihre Töchter weiter (Aunger 2000:435).

Während kulinarisches Wissen von Frauen eher im privaten, häuslichen Bereich angesiedelt wird, werden Männer häufig im öffentlichen Raum gesehen. Die Gastronomie ist von männlichen Köchen dominiert. Eine Studie zu Chefköchen in den USA zeigte, dass Männer, die als Köche in Restaurants arbeiten, weniger angaben, eine tradierte Küche zu kochen. Sie profilierten sich eher durch die Kreation neuer Gerichte, die sie dann auch in Kochbüchern niederschrieben, während sich Frauen eher auf tradierte Küche spezialisierten (Peterson und Birg 1988, nach Sutton 2001:141). Diese Aufteilung zwischen Frauen im Haushalt und Männern in der Öffentlichkeit weicht sich in westlichen Ländern auf. Männer erlernen immer mehr praktisches kulinarisches Wissen im privaten Bereich, das sie auch selbst anwenden (Haselmair 2012a).

In einigen Gesellschaften dürfte aufgrund der spezifischen sozialen Organisation die Weitergabe von kulinarischem Wissen von den Eltern an die Kinder kaum eine Rolle spielen. In erweiterten Familien, in der die älteste Frau alleinig für die Ernährung und Kochen zuständig ist kann die Weitergabe von kulinarischem Wissen in der Familie überhaupt keinen Fokus darstellen. Frauen, die in solchen Systemen aufgewachsen postulierten, dass sie das Kochen erst nach dem Tod ihrer Mutter erlernten, als sie die neue Rolle der „Ältesten“ ihrer Familie einnahmen (Sutton 2001:140).

Die Rolle des Alters bei der Aneignung von Wissen. Wie viel und welches Wissen an eine Person vermittelt wird hängt vom Alter, bzw. dem Lebensabschnitt der lernenden Person ab. So wird der Grundstock des praktischen kulinarischen Wissens meist in der Kindheit von den Eltern gelernt (Haselmair 2012b:277). Insbesondere in Gesellschaften, die auf Subsistenzwirtschaft ausgerichtet sind, lernen Kinder ihr gesamtes Wissen über

ihre natürliche Umwelt sehr früh und haben als Jugendliche bereits die Gesamtheit ihres Wissens über etwa Heilpflanzen und deren Verwendungsmöglichkeiten gelernt (Reyes-Garcia, Broesch et al. 2009:275-276). Manches Wissen wird Kindern auch erst vermittelt, wenn sie eine bestimmte Reife erlangen. Bei den *Sudanic* und den *Ituri* im Kongo lernen Kinder Essenstabus erst ab einem Alter von 10 Jahren, da für sie die Tabus erst ab diesem Alter gelten. Bis zum Alter von 20 Jahren bekommen sie dann das gesamte erforderliche Wissen vermittelt (Aunger 2000). Je nach Lebensabschnitt unterscheiden sich auch die Medien, von denen Wissen gelernt wird. In der Kindheit dominieren meist die Eltern als Wissensvermittler_innen. Mit zunehmendem Alter werden gleichaltrige Personen und Personen außerhalb der Familie für die Vermittlung von Wissen relevanter. Diese Aussage fußt auf der Beobachtung, dass die Zeit, die mit den Eltern verbracht wird mit dem Alter abnimmt, und die Zeit die mit gleichaltrigen Personen verbracht wird mit zunehmendem Alter zunimmt (Aunger 2000:446). Für einen Wandel ist hier auch der Eintritt in Einrichtungen wie den Kindergarten und die Schule von Bedeutung.

Im Erwachsenenalter lernen Personen zusätzliches Wissen zielgerichtet oder zufällig durch Beobachtung und Gespräche, wie auch andere schriftliche oder audio-visuelle Medien an (Haselmair 2012b:277).

Praktisches Wissen. Kulinarisches Wissen, wird vor allem über praktische Handlungen weitergegeben. Während ein Teil unseres Wissens verbalisiert werden kann (explizites Wissen), ist Wissen zum Teil im Körper eingeschrieben und kann nicht verbalisiert werden (implizites Wissen). Praktisches Wissen kann in direktem Kontakt zwischen Personen in Form einer „Lehre“ innerhalb, und auch außerhalb der Familie, weitergegeben werden (Sutton 2001:134). Praktisches und implizites Wissen wird über Handlungen, Beobachtung und Nachahmung weitergegeben. Nachahmung setzt einfallsreiches Engagement und Empathie voraus, und schafft eine Beziehung zwischen den beteiligten Personen (Dilley 1999:37).

„Imaginative engagement and a sense of empathy are the basis of creative acts of connection that allow mimesis to be entered into as an engaged and committed activity of reproduction that plays on the boundaries of self and other“ (Dilley 1999:37-38).

Nicht jede Art von Wissen kann über Nachahmung weitergegeben werden. Auch in einem Prozess des Erlernens von praktischem Wissen werden aufgrund

unterschiedlicher Motivation (wie etwa aufgrund ökonomischer Gedanken), und je nach Komplexität der Tätigkeit zusätzlich verbale Instruktionen gegeben. Dilley (1999), der die Lerntätigkeit des Webens erforschte, bemerkte dass in bestimmten Stadien des Lernprozesses beim Weben durch Beobachtung und Nachahmung gelernt wurde, vor allem durch repetitive Handlungen, sowie auch durch experimentelles Lernen. Bestimmte Handlungen wurden jedoch zusätzlich erklärt und instruiert, da Nachahmung und damit verbundenes experimentelles Lernen zu viel Verlust an Material bedeutet hätte. Durch verbale Instruktionen erreicht eine Person die *bewusste* Weitergabe bestimmter Wissensinhalte (Dilley 1999:43-44). Ähnlich wie der von Dilley beobachtete Lernvorgang des Webens geschieht die Weitergabe von praktischem Wissen über die Zubereitung von Speisen zu einem großen Teil durch Nachahmung. Kinder lernen spielend Kochen, indem sie das Elternteil nachahmen. Dieses Lernen kann entweder direkt am „Objekt“ stattfinden (z.B. ein Stückchen Teig, das das Kind knetet), oder es wird ein spezieller Rahmen eingerichtet, wenn die richtige Kochtätigkeit, insbesondere für sehr kleine Kinder, zu gefährlich erscheint. Kochvorgänge werden zu einem späteren Zeitpunkt nicht explizit als Regelwerk erinnert, wie es etwa in einem geschriebenen Rezept aufscheint. Der Koch bzw. die Köchin erinnert sich vielmehr an Bilder, Geschmäcker, Gerüche, Geräusche, haptische Erfahrungen von Temperatur, Gewicht, Festigkeit, Struktur. Die praktischen Erfahrungen in der Küche werden häufig durch Erzählungen von Geschichten während dem Kochvorgang begleitet (Sutton 2001:135-137).

2.4.2.2 Wissensweitergabe über Kochbücher

Die Weitergabe von Wissen über Text unterscheidet sich von der Weitergabe von Wissen von Person zu Person. Es ist kaum möglich, rein über schriftliche Quellen die praktischen Fähigkeiten zu erlernen, die zum Kochen notwendig sind. Kochbücher bzw. verschriftlichte Rezepte sind wichtige Texte, über die kulinarisches Wissen weitergegeben wird. Die vorrangige Information, die Kochbücher enthalten, sind Rezepte, die Köchen und Köchinnen als Gedächtnisstütze oder Anregung dienen (Sutton 2001:134). Neben Rezepten enthalten Kochbücher eine Reihe von weiteren Informationen: Kochbücher erzählen ungewöhnliche Geschichten, so Appadurai (1988:3). Sie erzählen, welche Pflanzen und Tiere als essbar gelten, die Logik von Mahlzeiten, sowie die Struktur von häuslichen Ideologien.

Anforderungen an die Lernenden. Die Verbreitung von kulinarischem Wissen über

Kochbücher setzen die Möglichkeiten zu drucken, und die Verbreitung von Printmedien voraus, sowie die Fähigkeit des Lesens. Kochbücher können sich also nicht an eine nicht-literate Gesellschaft wenden.

„Cookbooks appear in literate civilizations [...] where cooking is seen as a communicable variety of expert knowledge“ (Appadurai 1988:4)

Sie setzten außerdem grundlegendes Wissen über die Sprache, Begriffe, Konzepte und über grundlegende Kochvorgänge voraus (Sutton 2001:134). Kochbücher sind an eine bestimmte Personengruppe gerichtet, wie an bestimmte Sprechergruppen oder bestimmte Gesellschaftsklassen. Die Auswahl der Rezepte orientiert sich am Geschmack der Zielgruppe, an den jeweiligen erwerbbaren Lebensmitteln in einer Region, sowie an den ökonomischen Mitteln der Zielgruppe. Nicht immer sind Kochbücher an die Personengruppe gerichtet, von der die Rezepte in einem Kochbuch stammen. So können sich etwa ethnische Kochbücher an ein internationales Publikum wenden (z.B. indische Kochbücher in englischer Sprache).

Interkulturelle Verbreitung von Rezepten. Kochbücher und Rezepte ermöglichen kulturellen Austausch zwischen unterschiedlichen Gruppen wie zwischen ethnischen Gruppen, als auch zwischen gesellschaftlichen Klassen (Appadurai 1988).

„Cookbooks allow women from one group to explore the tastes of another, just as cookbooks allow women from one group to be represented to another“ (Appadurai 1988:6).

Wenn das gemeinsame Essen zwischen bestimmten Personengruppen, etwa aus religiösen, ethnischen oder auch aus räumlichen Gründen nicht möglich ist, so können Rezepte zwischen den Gruppen hin und her wandern. Die Grenzen zwischen Personengruppen können durch diesen Austausch aufgeweicht werden. Die Verbreitung von Rezepten, kann ein erster Schritt zu einem „interethnischen“ kulinarischen Genuss sein (Appadurai 1988).

„In a society where dining across caste or ethnic boundaries is still a relatively delicate matter, recipes sometimes move where people may not“ (Appadurai 1988:7).

Die Verbreitung von Rezepten kann mündlich erfolgen, wird jedoch durch die Verschriftlichung von Rezepten in Kochbüchern vereinfacht und intensiviert.

Festschreiben von Stereotypen. Wird eine Küche einem „fremden“ Publikum

präsentiert, werden kulinarische Stereotypen kreiert. Mit der Verschriftlichung in Kochbüchern werden solche kulinarischen Stereotypisierungen standardisiert: Die Erstellung von ethnischen Kochbüchern basiert häufig auf mündlichen Informationen und somit auf lokalem Wissen – Personen geben ihr Wissen über Rezepte und über die Art und Weise der Zubereitung an die Autoren der Kochbücher weiter. Das Editieren, also die Auswahl und Zusammenführung der Rezepte, und die Kontextinformationen, die in Kochbüchern gegeben werden obliegen den Autoren. Diese systematisieren und organisieren die gewonnenen Informationen, führen Rezepte zusammen. Kochbücher ermöglichen dann regionsfremden Personen (1) einen systematischen Blick auf die kulinarischen Traditionen einer anderen Personengruppe, sowie (2) eine auf Essen basierende Charakterisierung der ethnisch Anderen (Appadurai 1988).

„These regional and ethnic cookbooks do two things: [...] they begin to provide people from one region or place a *systematic* glimpse of the culinary traditions of another; and they also represent a growing body of food-based characterizations of the ethnic other“ (Appadurai 1988:15)

Die in Kochbüchern präsentierten Charakterisierungen und Stereotypisierungen sind also konstruiert. Sie zeichnen gastro-ethnische Bilder der jeweiligen Personengruppe, für die das Kochbuch repräsentativ sein soll, und bilden überspannende Kategorien über verschiedene regionale Küchen. Dies reicht bis hin zur Charakterisierung und Schaffung einer nationalen Küche, die aus einzelnen Speisen, einer vermeintlich „charakteristischen“ Auswahl, besteht, die dann die Küche des gesamten Landes repräsentieren. Die gastro-ethnischen Charakterisierungen von Personengruppen, die sich in Kochbüchern finden sind ausschließlich positiv (Appadurai 1988).

„The new cookbooks [...] represent the friendly end of a traffic in interethnic images that has its seamy side“ (Appadurai 1988:18)

Hier unterscheiden sich die Inhalte das Mediums *Kochbuch* grundlegend von Inhalten, die über die gesprochene Sprache zwischen Personen informell weitergegeben werden, wo gastro-ethnische Charakterisierungen in Schimpfwörtern gipfeln können (Appadurai 1988).

2.4.2.3 Die soziale Organisation: mündliche und schriftliche Wissenstraditionen

Welche Medien in einer Gesellschaft zur Weitergabe von bestimmtem Wissen verbreitet sind, ist Teil des sozialen Systems. So entstanden etwa in Indien Kochbücher

erst sehr spät, obwohl Informationen über z.B. Essenstabus immer Teil der Sanskrit Schriften war. Trotzdem beschränkte sich bis vor kurzem die Weitergabe von kulinarischem Wissen auf die mündliche Weitergabe (Appadurai 1988).

„When [...] we bear in mind that the producers, distributors, and guardians of the major textual traditions, the Brahmins, did not particularly care (from a religious point of view) about the culinary or gastronomic side of food, we can begin to see why a poorly developed culinary textual tradition in pre-modern Hindu India and the nonemergence of a *Hindu* culinary standard for all of India might be related phenomena“ (Appadurai 1988:12).

Das Fehlen von expliziten Texten in Kochbüchern, und die damit einhergehende fehlende überregionale Verbreitung von Rezepten, resultierte in einer Küche die auf das Häusliche und auf das Regionale beschränkt war.

„Hindu culinary traditions stayed oral in their mode of transmission, domestic in their locus, and regional in their scope“ (Appadurai 1988:12).

Dies bedeutet jedoch nicht, dass Traditionen durch die rein orale Weitergabe von Wissen statisch bleiben und über Generationen hinweg identisch praktiziert werden. Das Fehlen von schriftlich festgehaltenen Rezepten resultiert eher in einer stärkeren Variation der Küche. Die rein mündliche Weitergabe von Wissen ist ein sehr dynamischer Prozess, der sehr flexibel ist und stark von Innovationen geprägt ist, da kein Text existiert, der die Speisen korrigieren könnte. Veränderungen von Wissen und vom kulinarischen Produkt passieren hier durch Vergessen, Anpassung, Verbesserung, und durch neue Kreationen. Die Verschriftlichung von Rezepten ermöglicht einerseits eine „korrektere“ Reproduktion von Speisen, eröffnet aber auch Spielräume, in denen Kreativität gelebt werden kann (Goody 2000, nach Sutton 2001:135). In Indien hat sich die „Speisen-Landschaft“ durch die Entstehung und Verbreitung von Kochbüchern, die die einzelnen Regionen charakterisierten, verändert. Kochbücher waren hier (unter anderem) ein Medium, die einen Anstoß für die Entwicklung einer überregionalen Küche gaben (Appadurai 1988).

2.4.3 Verteilung von Wissen in einer Gruppe

Nicht jedes Mitglied einer sozialen Gruppe hat dasselbe Wissen, auch wenn in früheren anthropologischen Studien von kultureller Homogenität in Gesellschaften und Gruppen ausgegangen wurde. Ein gewisser Grad an gemeinsamen Vorstellungen und Konzepten

sind zwar notwendig dass sich Menschen verstehen, allerdings existieren in jeder Gruppe erhebliche Unterschiede im Wissen der Individuen. Dies betrifft die unterschiedlichsten Bereiche von Wissen, wie zum Beispiel religiöse Vorstellungen, Wissen über Pflanzen, Klassifikation von Tieren, oder auch das Verständnis von historischen Begebenheiten (Borofsky 1994:331). Auch kulinarisches Wissen ist in einer Gruppe nicht gleich verteilt. Der Zugang zu Wissen und das Wissen selbst ist von vielen Faktoren geprägt, wie dem Alter, dem Geschlecht, der sozialen Klasse, der ethnischen Zugehörigkeit, oder dem Beruf. Essen ist lebensnotwendig, was darauf schließen lässt dass alle Menschen Wissen über Essen besitzen, allerdings können sie Wissen auf unterschiedlichen Ebenen besitzen: So haben die meisten Menschen Wissen über die Einnahme von Nahrung, was auch das Wissen über Speisetabus, Geschmack, Tischregeln und vieles mehr beinhaltet. Eine andere Ebene betrifft die Klassifikation und geschichtliche Entwicklung von Speisen, eine weitere Ebene das praktische Wissen über die Zubereitung von Nahrung (Haselmair 2012a).

Innerhalb einer sozialen Gruppe wird manches Wissen stärker geteilt als anderes (Borofsky 1994:335). Wie viel, und welches Wissen zwischen Individuen geteilt wird kann mithilfe von Methoden der *Cultural Domain Analysis* sichtbar gemacht werden. Der *Cultural Consensus Theory* und den methodischen Werkzeugen der *Cultural Domain Analysis* liegt das Verständnis zugrunde, dass Kultur ein Set von gelernten und geteilten Vorstellungen und Verhalten ist, und dieses in Folge auch die normativen Vorstellungen einer Gruppe darstellt. In der *Cultural Consensus Theory* werden die Wissenselemente oder Vorstellungselemente, welche am häufigsten in einer Gruppe auftauchen als die Kultur einer Gruppe begriffen (Weller 2007:339-341).

2.4.4 Die Verwendung des Begriffs *Kulturelles Wissen* in dieser Arbeit

Um den Fokus auf den kulturellen Konsens im kulinarischen Wissen der Dreizehnlinner_innen zu betonen verwende ich in dieser Arbeit den Begriff *kulturelles Wissen*. Das Wissen der Tiroler_innen und deren Nachkommen in Dreizehnlinde ist nicht nur kulturell, weil es in der Gruppe geteilt wird, sondern auch deshalb, weil es Wissen ist, welches für die Gruppe spezifisch ist. Das Wissen über Tiroler Speisen unterscheidet die Tiroler_innen (unter anderem) von der Mehrheitsgesellschaft in Brasilien. Außerdem nutzen sie ihr Wissen, um Tiroler Kultur für den Tourismus zu vermarkten. Der Begriff *kulturelles Wissen* bedeutet nicht, dass alle Mitglieder der Gruppe dasselbe Wissen über ein bestimmtes Themengebiet haben, aber dass das

Wissen von einer ausreichenden Anzahl von Personen geteilt wird.

“Not everything has to be shared for a ‘culture’ to exist. Only enough has to be shared for a people to recognize itself as a cultural community of a certain kind and for members of that community to be able to recognize each other as recipients and custodians of some imagined tradition of meaning and value” (Shweder 2001:439).

Kulturelle Themengebiete weisen keine klaren Grenzen auf und das Wissen einer Gruppe über ein bestimmtes Themengebiet ist inhomogen. Die detaillierte Darstellung der kulinarischen Wissenstradition in dieser Arbeit ist ein Beitrag zur theoretischen Diskussion über die „Beschaffenheit“ von Kultur – insbesondere zu Wissensverteilung und von Machtverhältnissen innerhalb einer Gruppe.

3 Methode

3.1 Zeit und Aufbau der Forschung

Für diese Forschung wurde zunächst der historische Kontext der Auswanderungsbewegung erfasst. Im Anschluss wurden die Methoden für die Forschungen in Tirol und Brasilien im Team des FWF-Projektes „*Tyrolean Emigrants Knowledge*“ (siehe Informationen zum Projekt im Vorwort) erarbeitet. Im Jahr 2008 wurden vom Team Daten in Tirol erhoben. Anschließend absolvierte ich zwei fünfmonatige Forschungsaufenthalte in Dreizehnlinden. Diese fanden jeweils in den Monaten von August bis Dezember in den Jahren 2008 und 2009 statt.



Abbildung 1: Materialien für Interviews während der Feldforschung im Jahr 2009, ohne Fotoapparat (Foto: Kuhn 2009).

Die Forschung in Tirol zielte darauf ab einerseits die Methode zu testen, und andererseits Vergleichsdaten zu den Daten in Brasilien zu erheben. Die daran anschließende Forschung in Brasilien im Jahr 2008 war darauf ausgerichtet, das aktuell vorhandene Wissen zum Thema Kulinarik in Dreizehnlinden zu erheben, das Angebot an Speisen und Getränken in Restaurants und Cafes zu erheben, sowie die kulinarischen Erfahrungen in Privathaushalten im Feldtagebuch zu dokumentieren. Um das aktuell vorhandene Wissen zu erheben wurde ein Instrument der „*Cultural Domain Analysis*“

gebraucht, das so genannte „*Free Listing*“. Die Forschung im Jahr 2009 diente der Vertiefung der gesammelten Daten und war auf den Ergebnissen der Forschung des Jahres 2008 aufgebaut. Die Speisen, die sich durch die Erhebung der *Free Lists* in Dreizehnlinden als die kulturell wichtigsten (Kapitel 3.4.1) erwiesen, sollten besser erforscht werden. Hierfür wurden den Informanten und Informantinnen Fotos von Speisen vorgelegt und Leitfadeninterviews geführt. Ein weiterer Schwerpunkt der Forschung im Jahr 2009 lag auf der teilnehmenden Beobachtung bei der Zubereitung von Speisen.

3.2 Methoden zur Erfassung der Geschichte der Ernährung in Dreizehnlinden

3.2.1 Analyse historischer Briefe

Die ersten Siedler_innen schickten nach ihrer Auswanderung regelmäßig Briefe nach Österreich, die in Folge in der Tiroler Bauernzeitung abgedruckt wurden. In diesen Briefen beschrieben die Siedler_innen die Fortschritte in der neu gegründeten Siedlung. Es gibt unter anderem einige Verweise auf die damalige Situation der Ernährung und auf landwirtschaftliche Praktiken und Fortschritte.

Alle 26 Zeitungsartikel, die im Jahr 1934 in der Tiroler Bauernzeitung abgedruckt wurden und den heutigen Ort Dreizehnlinden in Brasilien als Gegenstand haben, wurden mittels qualitativer Textanalyse (Kapitel 3.6.4) analysiert. Die Inhalte dieser Zeitungsartikel sind (a) Briefe der Auswanderer und Auswanderinnen, (b) Berichte über Ereignisse in Österreich wie etwa die Reden des Siedlungsgründers, und (c) Annoncen für weitere Auswanderungswillige. Die Texte wurden in Hinblick auf Aussagen die natürliche Umwelt, Landwirtschaft und Ernährung betreffend analysiert.

3.2.2 Analyse von Interviews

Im Rahmen der Feldforschung wurden Gespräche mit 10 Informanten und Informantinnen geführt, die noch in Österreich geboren waren und als Teil der Auswanderungsbewegung zwischen 1933 und 1938 aus Tirol ausgewandert waren. Mit einigen der 10 Personen wurden mehrere Gespräche geführt. Die Interviews wurden transkribiert und mittels qualitativer Textanalyse (Kapitel 3.6.4) im Hinblick auf Informationen über die Ernährung in der Zeit vor, und unmittelbar nach der Auswanderung analysiert.

Für die Geschichte der Gastronomiebetriebe wurden zusätzlich offene Interviews mit

Personen geführt, die früher in Restaurants und Hotels arbeiteten. Zum Teil beziehen sich diese Interviews auf Restaurants und Hotels die heute nicht mehr existieren.

3.2.3 Analyse weiterer historischer Quellen

Zuzüglich zur qualitativen Textanalyse der historischen Briefe, die im Jahr 1934 in der Tiroler Bauernzeitung abgedruckt wurden, und der Erinnerungen der Ausgewanderten wurden Informationen aus weiteren historischen Quellen im Sinne einer Diskussion ergänzend hinzugezogen. Die historischen Quellen beinhalten: Zeitungsartikel, die nicht 1934 in der Tiroler Bauernzeitung erschienen, historische Fotoalben, Familienberichte und Informationsbroschüren aus der Zeit der Auswanderung, sowie historische Quellen, die in aktuellen Büchern aufgearbeitet sind.

3.3 Methoden zur Erfassung der kulinarischen Vielfalt in Dreizehnlinde

Während der beiden Forschungsaufenthalte in den Jahren 2008 und 2009 wurden sowohl die kulinarische Vielfalt in Privathaushalten als auch in Gastronomiebetrieben erfasst.

3.3.1 Methoden zur Erfassung der kulinarischen Praxis in Privathaushalten

Während der beiden Forschungsaufenthalte erstellte ich täglich Feldnotizen über alle beobachteten Speisen zu allen Tageszeiten. Die Feldnotizen wurden im Feldtagebuch festgehalten und mithilfe der qualitativen Textanalyse (Kapitel 3.6.4) nach Art der Mahlzeit codiert und analysiert. Die Gesamtheit der in Privathaushalten beobachteten Speisen wurden in einer Tabelle nach Art der Speise zusammengefügt (Tabelle 4).

Die Feldnotizen enthalten Informationen wie das Angebot, das Aussehen, Geschmack, soziale Ereignisse rund um die Speisen, sowie Gespräche über und Informationen zu den Speisen festgehalten. Außerdem konnte bei mehreren Speisen auch die Kochvorgänge festgehalten werden.

„Participant observation means that you try to *experience* the life of your informants to the extent possible; it doesn't mean that you try to melt into the background and *become* a fully accepted member of a culture other than your own“ (Bernard 2002:390).

Das gesamte Kapitel 6.1 „Essen in Privathaushalten Dreizehnlinde“ beruht auf diesen Feldnotizen. Im Laufe der Feldforschung konnten vor allem im Rahmen der

Befragungen zu den *Free Lists*, sowie für die Teilnehmenden Beobachtungen sowohl abgelegene Haushalte im ländlichen Gebiet, als auch Haushalte im städtischen Teil Dreizehnlindens besucht werden. Aufgrund des relativ langen Aufenthaltes in Dreizehnlinden konnte ich viele Haushalte besuchen, die mir Essen anboten – vor allem Mittagessen, Nachmittagsjause und Abendessen. Die Daten, die ich zu Frühstücksgewohnheiten sammeln konnte sind nur bedingt aussagekräftig, da ich nur das Frühstück in dem Hotel beobachten konnte, in dem ich wohnte und kein Frühstück in einem anderen Haushalt besuchen konnte.

3.3.2 Methoden zur Erfassung der kulinarischen Praxis in Gastronomiebetrieben

Während der Feldforschungsaufenthalte in Dreizehnlinden in den Jahren 2008 und 2009 wurden alle in dem Zeitraum bestehenden Hotels und Restaurants besucht, um die angebotenen Speisen und ihre Präsentation zu dokumentieren. In elf Gastronomiebetrieben gab es Speisekarten. Diese wurden fotografisch dokumentiert und die Speisen in eine Datenbank eingegeben. Die Betriebe, in denen Speisen nur in Form von Buffets angeboten wurden, wurden besucht, und durch Gespräche wurden die Betriebe ausgesucht welche „typisch österreichische“ Küche anboten. Die vier Hotels und Restaurants, die österreichische Küche in Form von Buffets anboten, wurden jeweils mindestens zwei Mal besucht um die angebotenen Speisen in den Buffets fotografisch und schriftlich zu dokumentieren. Zusätzlich wurden Gespräche mit den Restaurant- und Hotelbetreibern und –betreiberinnen geführt, da die „typischen“ Speisen, anders als in den Speisekarten, häufig nicht eindeutig als solche ausgewiesen wurden.

Im Jahr 2010 wurden anhand der offiziellen Homepage des Tourismussekretariates Dreizehnlindens die bestehenden Gastronomiebetriebe Dreizehnlindens nochmals erhoben und die Präsentation der Hotels im Internet analysiert.

3.4 Methoden zur Erfassung des kulturellen kulinarischen Wissens

Im Jahr 2008 wurde zunächst in Tirol, dann in Brasilien das kulturelle kulinarische Wissen von Tirolerinnen und Tirolern, sowie deren Nachkommen in Brasilien, ermittelt. Die Analyse erfolgte sowohl quantitativ als auch qualitativ. In einem weiteren Schritt wurde mithilfe von jeweils Fotografien der kulturell wichtigsten Speisen in Tirol und in Brasilien das Wissen der Tiroler_innen und deren Nachkommen in Brasilien tiefer

erforscht.

3.4.1 *Free Listing*

Das Free Listing ist ein Instrument der *Cultural Domain Analysis*. Die *Cultural Domain Analysis* beschäftigt sich damit, wie Menschen einer Gruppe über eine Liste von Dingen denken, die zusammen gehören (Bernard 2002:299). „*Cultural*“ weist in diesem Kontext darauf hin dass Mitglieder einer sozialen Gruppe Wissen in Bezug auf ein Themengebiet teilen (Schnegg und Lang 2007:5). „*Domain*“ bezeichnet eine Gruppe von Wörtern oder Konzepten, welche sich auf dasselbe Themengebiet beziehen.

„A domain may be defined as an organized set of words, concepts, or sentences, all on the same level of contrast, that jointly refer to a single conceptual sphere. The items in a domain derive their meanings, in part, from their position in a mutually interdependent system reflecting the way in which a given language or culture classifies the relevant conceptual sphere“ (Weller und Romney 1988:9)

Das Ziel des *Free Listings* ist es, von Informanten und Informantinnen Listen mit möglichst vielen Begriffen bezüglich eines Themengebietes zu bekommen (Bernard 2002:301), und die kulturell relevanten Elemente eines bestimmten Themengebietes zu erheben. Auch in der Analyse wird mit den von den Informanten und Informantinnen genannten Begriffen gearbeitet, um die Ansichten der Forscher_innen so gut als möglich aus der Forschung herauszuhalten. Eine solche Vorgehensweise hilft, den *Bias* der Forschenden gering zu halten, und nicht im Vorhinein Kategorien zu erschaffen, die für die Informanten und Informantinnen keinen Sinn ergeben (Weller und Romney 1988:6).

„Without free listing the items may reflect the ideas of the researcher rather than the informants“ (Weller und Romney 1988:10).

Durch die Analyse der *Free Lists* kann erkannt werden, ob ein beforschtes Themengebiet auch ein wahrnehmbares Themengebiet für die Informanten und Informantinnen darstellt.

Zum Thema Essen forschen bisher beispielsweise Hough und Ferraris (2009) mithilfe der Methode des *Free Listing*. Sie befragten 184 mexikanische Schüler_innen im Alter von 15 bis 18 Jahren zu ihrem Wissen über Früchte. Die Analyse ergab eine Korrelation zwischen der Anzahl der genannten Früchte und soziodemographischen Faktoren wie der Einkommenssituation der Familien der befragten Schüler (Hough und Ferraris

2009). Nguyen (2003) ermittelte mit *Free Lists* und Identifikations-Aufgaben das lokale Wissen von Vietnamesischen Migranten und Migrantinnen in Hawaii bezüglich ihres Wissens über Vietnamesischen Küche. Sie zeigte, dass die Migranten und Migrantinnen ein vielfältigeres Wissen über die Verwendungsmöglichkeiten bestimmter Rohstoffe hatten als die Vietnamesen und Vietnamesinnen in Vietnam (Nguyen 2003:473).

Free Listing Interviews sind strukturierte Interviews. Alle Informanten und Informantinnen müssen auf ein nahezu identisches Set von Stimuli antworten (Bernard 2002:205). Während durch eine größere Anzahl an Informanten und Informantinnen auch wahrscheinlich eine größere Anzahl unterschiedlicher Begriffe in einem Themengebiet genannt wird, so wird ab einer gewissen Anzahl an Informanten und Informantinnen die Reihenfolge der wichtigsten Begriffe in einem Themengebiet immer konstanter. Es gibt also eine endliche Anzahl an Personen die befragt werden müssen, um die kulturell wichtigsten Begriffe eines Themengebietes zu ermitteln (Weller und Romney 1988:11). Die Angaben in der bisherigen Literatur zu der nötigen Anzahl der Befragten differiert. Während Weller und Romney (1988:14) von 20-30 Informanten und Informantinnen ausgehen, wird in neueren Studien von einer Datensättigung bei 12 befragten Personen ausgegangen (Guest, Bunce et al. 2010:75). Ausschlaggebend, um bei bereits einer solch geringen Anzahl an Personen eine Datensättigung zu erreichen, ist eine relativ homogene Stichprobe. Außerdem muss den Informanten und Informantinnen ein möglichst identes Set an Fragen gestellt werden (Guest, Bunce et al. 2010:75). Die Größe der Stichprobe ist bedingt durch die Fragestellung, sowie durch die Analysen, die gemacht werden sollen. Wird beabsichtigt, die Antworten unterschiedlicher Gruppen (z.B. Männer vs. Frauen oder erste vs. zweite vs. dritte Generation) zu vergleichen, so muss pro Gruppe eine Anzahl von mindestens 12 Personen gewählt werden (Guest, Bunce et al. 2010:76).

3.4.1.1 Die Forschung in Tirol

Im Vorfeld zur Forschung in Brasilien wurde in Tirol eine *Free Listing* Erhebung durchgeführt. Die Forschung in Tirol wurde im Rahmen des FWF-Projektes „Tyrolean Emigrants Knowledge“ durchgeführt, und die Daten von den drei Projektmitarbeiterinnen Elisabeth Kuhn, Heidemarie Pirker, und Ruth Haselmair erhoben. Das Ziel der Forschung in Tirol war einerseits die Methode zu testen, und andererseits Daten zu erheben, die dann zum Vergleich mit den Daten in Brasilien herangezogen werden können.

3.4.1.1.1 Die Stichprobe

In Tirol wurden zehn weibliche Interviewpartnerinnen und fünf männliche Interviewpartner befragt, deren Geburtsjahre zwischen 1923 und 1973 liegen (Tabelle 1). Die Forschung fand in drei Regionen in Tirol statt: in Osttirol, dem Unterinntal (Wildschönau) und dem Oberinntal. Ein großer Teil der Personen, die nach Dreizehnlinde auswanderten, kamen aus der Wildschönau. Allerdings wanderten auch Personen aus anderen Regionen nach Dreizehnlinde aus, wie aus Osttirol und dem Oberinntal.

Tabelle 1: Die Stichprobe (n=15) in Tirol, aufgeschlüsselt nach Geburtsjahr, Befragungsort und Geschlecht. Gereiht nach Geburtsjahr.

Geburtsjahr	Befragungsort	Geschlecht
1923	Wildschönau	weiblich
1935	Oberinntal	weiblich
1940	Osttirol	weiblich
1951	Oberinntal	männlich
1952	Oberinntal	weiblich
1954	Oberinntal	weiblich
1956	Wildschönau	männlich
1957	Osttirol	weiblich
1958	Osttirol	weiblich
1960	Wildschönau	männlich
1962	Osttirol	weiblich
1967	Wildschönau	weiblich
1968	Osttirol	weiblich
1970	Oberinntal	männlich
1973	Wildschönau	männlich

3.4.1.1.2 Fragestellung und Interviewführung

In Tirol wurden sechs Fragen zu kulinarischem Wissen gestellt.

Die Fragen zu allgemeinem kulinarischen Wissen lauteten:

- Nennen Sie mir bitte Speisen die Sie kennen.
- Nennen Sie mir bitte Getränke die Sie kennen.
- Nennen Sie mir bitte haltbargemachten pflanzliche Nahrungsmittel die Sie kennen.

Die Fragen zu traditionellem kulinarischen Wissen lauteten:

- Nennen Sie mir bitte traditionell Tiroler Speisen die Sie kennen.
- Nennen Sie mir bitte traditionelle Tiroler Getränke die Sie kennen.
- Nennen Sie mir bitte traditionell Tiroler haltbargemachten pflanzliche Nahrungsmittel die Sie kennen.

Genaue Anweisungen für die Interviewführung waren schriftlich festgehalten, um den Interviewpartnern und Interviewpartnerinnen trotz der Befragung in drei Regionen und in Tirol durch die drei Projektmitarbeiterinnen eine möglichst identische Interviewsituation zu schaffen (Abbildung 2).

<p>Kulinarisches</p> <p>Zuerst wird die Freelist 1 zu allen drei Themengebieten erhoben, dann die Freelist 2 zu allen drei Themengebieten, und dann arbeitet man eine „traditionelle“ Freelist nach der anderen ab.</p> <p>Freelist 1: CD I -F1 ABC</p> <p>F1 A Q1: Nennen Sie mir bitte Speisen die Sie kennen.</p> <ol style="list-style-type: none">Fällt Ihnen noch etwas ein? Die Frage war, Speisen zu nennen, die Sie kennen.Sie haben schon genannt x und x und x. Fällt Ihnen vielleicht noch etwas ein? <p>F1 B Q1: Nennen Sie mir bitte Getränke die Sie kennen.</p> <ol style="list-style-type: none">und b. <p>Einführung: Es werden ja nicht alle Pflanzen frisch verarbeitet und gleich gekocht, sondern werden durch verschiedenste Techniken haltbar gemacht.</p> <p>F1 C Q1: Nennen Sie mir bitte solche haltbar gemachte pflanzliche Nahrungsmittel, die Sie kennen.</p> <ol style="list-style-type: none">und b. <p>Freelist 2: CD I-F2 A, CD I-F2 B, CD I-F2 C</p> <p>F2 A Q1: Nennen Sie mir bitte traditionelle Tiroler Speisen, die Sie kennen.</p> <ol style="list-style-type: none">Fällt Ihnen noch etwas ein? Die Frage war, traditionelle Tiroler Speisen zu nennen, die Sie kennen.Sie haben schon genannt x und x und x. Fällt Ihnen vielleicht noch etwas ein?Unbekannte Speisen nachfragen <p>F2 B Q1: Nennen Sie mir bitte traditionelle Tiroler Getränke, die Sie kennen.</p> <ol style="list-style-type: none">und b. und c. <p>F2 C Q1: Nennen Sie mir bitte traditionell Tiroler haltbar gemachte pflanzliche Nahrungsmittel, das Sie kennen.</p> <ol style="list-style-type: none">und b. und c.

Abbildung 2: Fragebogen für die Forschung in Tirol mit genauen Anweisungen für die Forscherin.

3.4.1.2 Die Forschung in Dreizehnlinden

In Dreizehnlinden wurden neun Fragen zu kulinarischem Wissen an 15 Menschen unterschiedlichen Alters und Geschlechts gestellt (Tabelle 2). Die Fragen wurden nach der Forschung in Tirol für die Erhebung in Dreizehnlinden angepasst und leicht verändert.

3.4.1.2.1 Die Auswahl der Stichprobe

Der erste Kontakt mit Nachfahren Tiroler Migranten und Migrantinnen konnte bereits bei den Erhebungen in Tirol geknüpft werden. Ein Informant in Tirol gab Auskunft über die Namen ausgewanderter Tirolern und Tirolerinnen und deren Nachfahren in Dreizehnlinden. Diese Personen dienten als Ausgangspunkt für die Erhebung in Brasilien. Nach jedem Interview wurde jede befragte Person in Dreizehnlinden nach weiteren Menschen mit Tiroler Migrationshintergrund (erste, zweite oder dritte

Generation) gefragt, die befragt werden könnten (*Snowballsampling*). Durch diese Maßnahme wurde eine Menge an Namen und Kontaktdaten erhoben, aus denen die weiteren Informanten und Informantinnen in Dreizehnlinden ausgewählt werden konnten (Bernard 2002:192-194). Eine Strategie, die Stichprobe in Dreizehnlinden zu diversifizieren war der Kontakt zu Personen mit Migrationshintergrund, die an bestimmten Orten zusammentrafen, wie etwa in bestimmten Restaurants an bestimmten Tagen. Vor allem Personen aus erster Generation konnten so gefunden und kontaktiert werden.

Das wichtigste Kriterium bei der Auswahl der Interviewpartner_innen lag auf ihrem Migrationshintergrund aus Tirol. Trotzdem wurden aufgrund von ungenauen Informationen auch drei Personen ohne Migrationshintergrund aus Tirol befragt. Die Auswahl erfolgte außerdem mit Rücksicht auf die Ausgeglichenheit zwischen städtischer und ländlicher Bevölkerung, und zwischen den Geschlechtern, außerdem wurde auf die Diversität von soziodemographischen Merkmalen wie Alter und Beruf geachtet. Beruf war insofern von Interesse, als nicht nur Experten und Expertinnen zu kulinarischen Themen Auskunft geben sollten, da das kulturelle kulinarische Wissen ein Abbild der gesamten Bevölkerung sein sollte. In regelmäßigen Abständen nahm ich eine kurze Analyse der Stichprobe vor, auf deren Basis ich dann weiters Informanten und Informantinnen auswählte. Meistens war es einfacher mit Frauen zu sprechen als mit Männern. Männer wiesen mich häufiger ab als Frauen, oder sie erschienen nicht zum vereinbarten Termin. Häufig wollten mich die Männer für das Interview auf ihre Frauen verweisen. Am Land nahmen sich die Informatnen und Informantinnen oft sehr viel Zeit für die Interviews im Gegensatz zu Informanten und Informantinnen im städtischen Gebiet. Ein großer Vorteil von der Forschung im ländlichen Teil Dreizehnlindeins gegenüber zum städtischen war, dass fast immer Personen in den Häusern anzutreffen waren. Ich konnte außerdem neben den Interviews meist den Hausgarten besuchen, und bekam häufig Mittagessen und Jause von meinen Interviewpartnern und Interviewpartnerinnen, die ich dann dokumentieren konnte. So machte ich wichtige Erfahrungen im Bezug auf die kulinarische Praxis in Dreizehnlinden.

3.4.1.2.2 Die Stichprobe

In Dreizehnlinden wurden acht weibliche und sieben männliche Personen befragt (Tabelle 2), die zwischen 1921 und 1988 geboren wurden. Von den 15 Befragten

stammen 13 Personen aus Tirol ab. Die zwei Befragten, die keine direkten Vorfahren aus Tirol haben, sind österreichischer Abstammung und stehen in enger Verbindung zu den ausgewanderten Tirolern und Tirolerinnen. Die Vorfahren eines 1933 geborenen Mannes stammen aus Oberösterreich. Er wanderte 1937 aus Oberösterreich ein und ist mit einer Tirolerin verheiratet. Die Mutter des 1972 geborenen Mannes ist Deutschbrasilianerin deren Mutter aus Pommern stammt. Der Vater des Mannes wanderte aus Vorarlberg ein. Der Vater der 1933 in Oberösterreich geborenen Frau stammt aus Wörgl, Tirol.

Tabelle 2: Die Stichprobe (n=15) in Dreizehnlinden, aufgeschlüsselt nach Geburtsjahr, Geschlecht und Geburtsort. Gereiht nach Geburtsjahr.

Geburtsjahr	Geburtsort	Geschlecht
1921	Tirol	weiblich
1925	Südtirol	weiblich
1933	Oberösterreich	männlich
1933	Oberösterreich	weiblich
1943	Treze Tílias	männlich
1944	Treze Tílias	weiblich
1953	Treze Tílias	weiblich
1954	Treze Tílias	männlich
1959	Treze Tílias	weiblich
1963	Treze Tílias	männlich
1967	Treze Tílias	männlich
1972	Treze Tílias	männlich
1976	Treze Tílias	weiblich
1982	Treze Tílias	männlich
1988	Treze Tílias	weiblich

3.4.1.2.3 Fragestellung und Interviewführung

In Dreizehnlinden wurden insgesamt neun *Free Lists* pro Informant_in in den drei Themengebieten Speisen, Getränke, und Haltbargemachtes erfragt. Für diese Arbeit wurden allerdings nur die Antworten auf die Fragen zum Themengebiet Speisen analysiert.

Die Fragen zu allgemeinem kulinarischen Wissen lauteten:

- Bitte sag mir **alle Speisen** die du kennst.
(*Por favor, me diga todos os pratos você conhece*)
- Bitte sag mir **alle Getränke** die du kennst.
(*Por favor, me diga todas as bebidas que você conhece*)
- Bitte sag mir **alle haltbargemachten pflanzlichen Nahrungsmittel** die du kennst.

(Por favor, me diga todos os produtos alimentícios conservados através técnicas diferentes que você conhece)

Die Fragen zu lokalem kulinarischen Wissen lauteten:

- Bitte sag mir alle **Dreizehnlindner** Speisen die du kennst.
(Por favor, me diga todos os pratos Treze Tilienses que você conhece)
- Bitte sag mir alle **Dreizehnlindner** Getränke die du kennst.
(Por favor, me diga todas as bebidas Treze Tilienses que você conhece)
- Bitte sag mir alle **Dreizehnlindner** haltbargemachten pflanzlichen Nahrungsmittel die du kennst.
(Por favor, me diga todos os produtos alimentícios Treze Tilienses, conservados através técnicas diferentes que você conhece)

Die Fragen zu traditionellem kulinarischen Wissen lauteten:

- Bitte sag mir alle **Tiroler** Speisen die du kennst.
(Por favor, me diga todos os pratos Tiroleses que você conhece)
- Bitte sag mir alle **Tiroler** Getränke die du kennst.
(Por favor, me diga todas as bebidas Tiroleses que você conhece)
- Bitte sag mir alle **Tiroler** haltbargemachten pflanzlichen Nahrungsmittel die du kennst.
(Por favor, me diga todos os produtos alimentícios Tiroleses, conservados através técnicas diferentes que você conhece)

Die Fragen wurden je nach Wunsch und sprachlichen Möglichkeiten der Informanten und Informantinnen auf Deutsch oder auf Portugiesisch gestellt. Für gewöhnlich zog sich eine Interviewsprache durch das gesamte Gespräch, wobei die Interviews manchmal auch zweisprachig (Deutsch und Portugiesisch) stattfanden, je nachdem, wie sich der oder die Informant_in besser ausdrücken konnte (Kapitel 3.4.1.2.5)

3.4.1.2.4 Schaffen eines nahezu identischen Sets an Stimuli in allen Interviews
Um ein möglichst identisches Set an Stimuli für alle Interviewten zu bieten, wurden mithilfe von Probeinterviews genaue Angaben zur Vorgehensweise bereits im Vorfeld der Forschung erstellt. Auf dem Fragebogen (Abbildung 3) wurde genau festgelegt, mit welchen Worten und wie häufig während eines Interviews zu einer Frage nachgefragt wird. Ein häufigeres bzw. weniger häufiges Nachfragen bei einzelnen Informanten und Informantinnen könnte in einer längeren bzw. kürzeren Liste von Begriffen resultieren,

was die Analyse verfälscht.

Im Vorfeld der Befragung wurden die Informanten und Informantinnen mithilfe eines Informationsschreibens über die Forschung und die Verwendung der Daten informiert.

Während den Interviews galt: (1) Den Interviewten nicht mit Definitionen und nicht mit Kategorien oder anderen Vorgaben helfen, da das Ziel der Forschung war, herauszufinden, was die Interviewten mit den von uns genannten Begriffen verbinden. (2) Strenges Halten an die vorgefertigten Fragen. (3) Darauf achten, dass die Frage beantwortet wird, die gestellt wurde. (4) Frage klar stellen. Wenn der/die Interviewte verwirrt ist, muss die Frage wieder klar gestellt werden.

<p>Kulinarisches</p> <p>Zuerst wird die Freelist 1 zu allen drei Themengebieten erhoben, dann die Freelist 2 zu allen drei Themengebieten, dann die Freelist 3. Es kann die Domain in der Befragung auch aufgesplittet werden: Eine Person zu Speisen befragen, eine andere zu Getränken und Haltbargemachtem, etc. Alle Freelists sollen ausprobiert werden. Falls sich nach einigen Interviews herausstellt dass bestimmte Fragen nicht sinnvoll sind, soll dies den anderen Teammitgliedern kommuniziert werden, um eventuell Fragen zu streichen.</p> <p>Freelist 1: CD I-F1 ABC</p> <p>F1 A Q1: Nennen Sie mir bitte Speisen die Sie kennen.</p> <ol style="list-style-type: none">Fällt Ihnen noch etwas ein? Die Frage war, Speisen zu nennen, die Sie kennen.Sie haben schon genannt x und x und x. Fällt Ihnen vielleicht noch etwas ein? <p>F1 B Q1: Nennen Sie mir bitte Getränke die Sie kennen.</p> <ol style="list-style-type: none">und b. <p>Einführung: Es werden ja nicht alle Pflanzen frisch verarbeitet und gleich gekocht, sondern werden durch verschiedenste Techniken haltbar gemacht.</p> <p>F1 C Q1: Nennen Sie mir bitte solche haltbar gemachte pflanzliche Nahrungsmittel, die Sie kennen.</p> <ol style="list-style-type: none">und b. <p>Freelist 2: CD I-F2 A, CD I-F2 B, CD I-F2 C</p> <p>F2 A Q1: Nennen Sie mir bitte Pozuziner/Dreizehnlinner/Tiroler Migranten-Speisen, die Sie kennen.</p> <ol style="list-style-type: none">Fällt Ihnen noch etwas ein? Die Frage war, Pozuziner/Dreizehnlinner/Tiroler Migranten-Speisen zu nennen, die Sie kennen.Sie haben schon genannt x und x und x. Fällt Ihnen vielleicht noch etwas ein?Unbekannte Speisen nachfragen <p>F2 B Q1: Nennen Sie mir bitte Pozuziner/Dreizehnlinner/Tiroler Migranten-Getränke, die Sie kennen.</p> <ol style="list-style-type: none">und b. und c. <p>F2 C Q1: Nennen Sie mir bitte Pozuziner/Dreizehnlinner/Tiroler Migranten-haltbar gemachte pflanzliche Nahrungsmittel, die Sie kennen.</p> <ol style="list-style-type: none">und b. und c.	<p>Freelist 3: CD I-F3 A, CD I-F3 B, CD I-F3 C</p> <p>F3 A Q1: Nennen Sie mir bitte Tiroler Speisen, die Sie kennen.</p> <ol style="list-style-type: none">Fällt Ihnen noch etwas ein? Die Frage war, Tiroler Speisen zu nennen, die Sie kennen.Sie haben schon genannt x und x und x. Fällt Ihnen vielleicht noch etwas ein?Unbekannte Speisen nachfragen <p>F3 B Q1: Nennen Sie mir bitte Tiroler Getränke, die Sie kennen.</p> <ol style="list-style-type: none">und b. und c. <p>F3 C Q1: Nennen Sie mir bitte Tiroler haltbar gemachte pflanzliche Nahrungsmittel, die Sie kennen.</p> <ol style="list-style-type: none">und b. und c. <p><i>Bei haltbargemachten pflanzlichen Nahrungsmitteln: Wenn nur die Pflanze genannt wird, nachfragen: wie ist das haltbargemacht? und schreiben: Tomaten in Dosen (nicht nur Tomaten)</i></p> <p>F A N1: Könnten Sie mir jemanden empfehlen, der sich besonders gut mit Pozuziner/Dreizehnlinner/Tiroler Migranten-Speisen auskennt?</p> <p>F B N1: Könnten Sie mir jemanden empfehlen, der sich besonders gut mit Pozuziner/Dreizehnlinner/Tiroler Migranten-Getränken auskennt?</p> <p>F C N1: Könnten Sie mir jemanden empfehlen, der sich besonders gut mit Pozuziner/Dreizehnlinner/Tiroler Migranten-haltbargemachten Pflanzen auskennt?</p>
---	---

Abbildung 3: Fragebogen (Deutsch) mit genauen Anweisungen für die Forscherin.

Die Vorgehensweise während den Free Listing Interviews war folgendermaßen definiert:

1. Schritt: Stellen der Frage

Warten, bis keine weiteren Begriffe mehr genannt werden.

2. Schritt: „Fällt Ihnen noch was ein?“ Wiederholen der Frage

Warten, bis keine weiteren Begriffe mehr genannt werden.

3. Schritt (2x): „Sie haben schon genannt x und x. Fällt Ihnen vielleicht noch etwas ein?

Warten, bis keine weiteren Begriffe mehr genannt werden.

5. Schritt: Fragen, die als Zusatzfragen definiert sind, stellen.

Nennungen nach der eigentlichen Erstellung der *Free List* wurden nicht mehr in die Analyse miteinbezogen. Nach jedem Interview wurden mithilfe eines weiteren Fragebogens soziodemographisch Daten abgefragt.

3.4.1.2.5 Sprache

In Dreizehnlinden wird sehr unterschiedlich gut Deutsch, aber auch sehr unterschiedlich gut Portugiesisch gesprochen. Die Deutschsprecher (oder Dialektsprecher) in Dreizehnlinden teilen sich in mehrere Gruppen ein: In Dreizehnlinden leben Menschen, die (1) aus Österreich ausgewandert sind, und die deutsche Sprache, oder ihren Dialekt, noch in Österreich gelernt haben. (2) Die Nachfahren dieser Menschen sprechen sehr oft auch noch die Sprache, bzw. den Dialekt, den sie von ihren Eltern gelernt haben. In der nächsten Generation sprechen bereits wesentlich weniger Menschen Deutsch/ bzw. tirolerisch. Dafür macht sich ein anderer Trend bemerkbar: (3) das Lernen der deutschen Sprache wird aufgrund der verbesserten Möglichkeiten, eine Zeitlang in Österreich zu leben, deutlich attraktiver. So lernen heute viele Kinder in der Deutsch-Schule Deutsch. (4) Ein Teil der Dreizehnlinner_innen lebt zurzeit in Österreich, oder hat bereits einen längeren Aufenthalt in Österreich hinter sich. (5) Ein Teil der Menschen in Dreizehnlinden hat die portugiesische Sprache erst mit Eintritt in die Schule, oder gar noch später gelernt. Dies macht sich zum Teil mit einem starken Akzent bemerkbar. (6) Ältere Leute wehren sich zum Teil gegen die portugiesische Sprache. Einige Auswanderer und Auswanderinnen haben hauptsächlich Kontakt mit anderen Auswanderern und Auswanderinnen, wodurch die portugiesische Sprache im Alter zum Teil vergessen wird.

Die geschilderte Sprachsituation machte es in Dreizehnlinden notwendig, die Interviews sprachlich flexibel zu gestalten. Es wurden elf Interviews auf Portugiesisch geführt, und vier auf Deutsch. Einige Interviews wurden zweisprachig geführt. Dabei wurde dieselbe Frage einmal auf Deutsch, und sofort darauf ein zweites Mal auf Portugiesisch gefragt. Dies war bei einigen Informanten und Informantinnen nötig, um sicher zu gehen, dass diese auch die Frage richtig verstanden. Einige Informanten antworteten mal in der einen, ein anderes Mal in der anderen Sprache. Einige Informanten und Informantinnen antworteten konsequent auf Deutsch, auch wenn die Frage auf Portugiesisch gestellt wurde. Nach einem Interview hielt ich in einer Feldnotiz fest: „Die Leute sprechen ihren Dialekt, den ich zwar problemlos verstehe, ich mir aber nie sicher bin, wie viel sie

von mir verstehen. Sie sprechen auch Portugiesisch, lassen aber nicht zu, dass ich mit ihnen portugiesisch spreche“. Für einige Wörter, insbesondere für bestimmte Speisennamen gibt es keine deutsche bzw. portugiesische Übersetzung.

3.4.1.3 Analyse der *Free Lists*

Mithilfe der Analyse der Free Lists sollte (1) geklärt werden, ob die von uns gewählten Themengebiete auch in Dreizehnlinden als Themengebiete existieren. Wenn die Antworten der Informanten und Informantinnen zu unterschiedlich sind und zu wenige Überschneidungen erkennbar sind, so ist davon auszugehen, dass die Themengebiete nicht als solche für die befragte Personengruppe existieren. (2) Die Analyse sollte weiters zeigen, welche genannten Begriffe die kulturell wichtigsten Inhalte des Themengebietes sind.

3.4.1.3.1 Die Analyse mittels Anthropac

Vorbereitung der Daten. Durch die Erhebungen mithilfe von *Free Listing* generiert der Forscher oder die Forscherin mit unterschiedlichen Personen Listen von Wörtern, deren eigentliche Bedeutung sich dem Forscher oder der Forscherin entzieht. Ob und inwieweit genannte Begriffe unterschiedlich oder gleich gehandhabt werden, hängt von dem Ziel der Studie ab. In einigen Fällen ist es außerdem notwendig, weitere Untersuchungen zu den Bedeutungen bestimmter genannter Begriffe zu erheben (Borgatti 1999). In dieser Studie wurden Listen von Begriffen in zwei Sprachen generiert. Um eine möglichst realitätsnahe Analyse zu erreichen, wurde die Bedeutung der von den Informanten und Informantinnen genannten Begriffe durch weitere Informationen erforscht, und teilweise übersetzt. Bereits während den Interviews erklärten einige Informanten und Informantinnen die Begriffe (Tabelle 3).

Weitere Informationen zur Bedeutung der Begriffe wurden durch weitere Befragungen mit den Informanten und Informantinnen gesammelt, sowie durch ein Gespräch mit einer lokalen Expertin, und durch Teilnehmende Beobachtung. Begriffe, die auf Portugiesisch und Deutsch dieselben Speisen benannten und eindeutig übersetzbare waren wurden übersetzt. Einige Speisen waren in Dreizehnlinden so bekannt, sodass die Übersetzung kaum Probleme bereitete, so wie Bohnen („feijão“), die in allen Haushalten gegessen werden, und der dazu gehörige Reis („arroz“). Problematisch waren vor allem Sammelbegriffe wie „Krapfen“, die ja schon im deutschen Sprachraum als eine große Anzahl unterschiedlichen Backwerkes verstanden werden, und darüber

hinaus sogar nicht gebackene Gerichte mit einschließt. Dies wären zum Beispiel die auch in Dreizehnlinden genannten „Holzknechtkrapfen“, welche gefüllte Palatschinken („Pfannkuchen“) sind. Mehrere meiner Informanten erwähnten, als sie in ihren Listen „*Pastéis*“ nannten, dass diese äquivalent zu den „drübrigen Krapfen“ (also den Krapfen in Österreich) wären. Als „*Pastéis*“ werden halbmondförmige, gefüllte, in Fett heraus gebackene Teigtaschen mit Fleisch-, Käse-, Gemüse- oder sonstigen Füllungen, genannt.

Tabelle 3: Übersetzungen von Informanten und Informantinnen während der *Free Listing* Interviews

Speisename	Erklärung/ Übersetzung	Speisename	Erklärung/ Übersetzung
<i>Arroz</i>	<i>arroz branca</i>	Plattl	<i>Pastel</i>
Aufschmitt	<i>Salsicha</i>	Plattleig mit Fleisch	<i>Pasteis</i>
<i>Bolacha</i>	Linzeraugen	Plattleig mit Gemüse	<i>Pasteis</i>
<i>Galeta</i>	<i>Churrasco de Frango</i>	Plattleig mit Marmelade	<i>Pasteis</i>
gefüllte Krautblätter	Krautrouladen	Reisneckl	<i>Bolinhos de Arroz</i>
gemischter Reis	Reis mit gelben Rüben und Bohnen	<i>Revirado</i>	Wixer
Hänabratn	<i>Galeto</i>	Risotto	Reisfleisch
Hänafilln	gefüllte Henn	Schmarrn	gwähnlicher Schmarrn
Kartoffel, geröstete	Gröstl	Schnitzel mit Kartoffelsalat	<i>bife milanese</i>
Kiachal mit Bohnensuppe	<i>Sopa de Feijão</i>	<i>Sonho</i>	große Nudeln
Kiachl	Krapfenzeug	Spätzle	<i>Nhoque</i>
Koch	Mus	Spatzln	<i>Nhoque</i>
Maniok	<i>Mandioca</i>	Strerbrot	Zeltn
<i>Mareco Recheado</i>	gefüllte Ente	Strudl	Äpfelstrudl
Nudln	Schneidnudln (kleingeschnitten)	Wuchteln	Rohrnudeln
Nußkekserl	Nußbusserl	Wurscht	<i>Lingüiça</i>
<i>Panqueca</i>	Omlettn	<i>Xixu</i>	Rindfleischstückchen auf Feuer gebrillt

Die Nennungen, welche eindeutig übersetzbare waren, wurden übersetzt. Die Nennungen, die zwar tendenziell dieselben Gerichte benannten, jedoch nicht eindeutig übersetzbare waren blieben ohne Veränderung stehen und wurden nicht übersetzt. Ein Begriff wurde nur dann übersetzt, wenn es überhaupt mindestens ein Synonym dafür gab.

Durchführung der Analyse. Die Analyse mittels Anthropac wurde mit den von mir vereinheitlichten Listen durchgeführt. Ausgerechnet wurde (1) die Häufigkeit der Nennungen der Begriffe, (2) der durchschnittliche Rang eines Begriffs in der jeweiligen Liste (Av Rank), (3) und die *Smith Salience* (S), die sowohl den durchschnittlichen Rang als auch die Häufigkeit der Nennung eines Begriffs in den Listen der Informanten

und Informantinnen mit einbezieht.

“S is calculated by the formula $S = \{P[(L_i - R_{i+1}) / L_i\} / N$, where S is the salience of an individual item, L_i is the length of an individual list and R_i is the rank of the item in that list” (Pirker 2012).

Der höchste erreichbare Wert der *Smith Salience* ist 1, der niedrigste 0. Ein Wert von 1 würde bedeuten, dass ein bestimmter Begriff von allen Informanten und Informantinnen genannt wurde, und zwar in allen Listen immer als erster Begriff.

3.4.1.3.2 Qualitative Analyse der Daten

Die Informanten und Informantinnen gaben während der Interviews neben den statistisch auswertbaren Informationen auch Kontextinformationen. Für diese Arbeit wurde neben den zusätzlichen Informationen über Speisen, die Aufschluss über die Bedeutung der genannten Begriffe geben, auch das Verständnis von „Dreizehnlindner Speise“ und „Tiroler Speise“ ausgewertet. Hierfür wurden die *Free Listing* Interviews transkribiert und mittels qualitativer Textanalyse (Kapitel 3.6.4) analysiert.

3.4.2 Leitfadeninterviews mithilfe von Fotografien

In der zweiten Feldforschungsphase von August bis Dezember des Jahres 2009 wurden Fotos von Speisen zur Erhebung von Daten herangezogen. Die Fotos wurden einerseits während der Feldforschung im Jahr 2008 bei Informanten und Informantinnen in Brasilien und Australien aufgenommen, außerdem in Tirol. Zwei Fotos stammen aus Internet.



Abbildung 4: Die Fotos der ausgewählten Tiroler Speisen für die Befragung mit Leitfäden in Dreizehnlinden. Die Fotos zeigen von l.o nach r.u. Tiroler Knödel (Foto: Pirker 2008), Mus (Foto: Kuhn 2008), Schweinsbraten (Quelle: Internet), Gulasch (Quelle: Internet), Schnitzel (Foto: Pirker 2008), Tiroler Gröstl (Foto: Kuhn 2009), Kaiserschmarrn (Foto: Pirker 2009).

Die Auswahl der abgebildeten Speisen, die für die Leitfadeninterviews verwendet wurden geht zurück auf die Ergebnisse der *Free Listing* Interviews in Tirol und Brasilien. Von den vier jeweils kulturell wichtigsten „Tiroler Speisen“, welche in Tirol (Tiroler Knödel, Gröstel, Schweinsbraten, Muas) und in Dreizehnlinden (Knödel, Gulasch, Schmarrn, Schnitzel) genannt wurden, wurden Fotos in der Größe A5 ausgearbeitet und laminiert. Insgesamt wurden also für diese Arbeit Leitfadeninterviews zu sieben Speisen geführt, da nur eine Abbildung von Knödeln vorgelegt wurde (Abbildung 4).

Mithilfe des Fotos und eines Leitfadens wurde (1) ermittelt, ob die Informanten und Informantinnen die einzelnen Speisen (er)kennen, (2) wie sie die Speisen nennen, sowie (3) die jeweiligen deutschen oder portugiesische Synonyme. Insgesamt wurden bis zu vier Speisennamen pro Foto aufgenommen, die alle dieselbe Speise, jedoch auf unterschiedlichen Ebenen, benannten: einerseits der Überbegriff des Gerichts (etwa: Schnitzel, Knödel, Gröstl, etc.), sowie einen spezifischen Speisennamen (Wiener Schnitzel, Tiroler Knödel, Tiroler Gröstl, etc.). Es konnten sowohl deutsche, als auch portugiesische Speisennamen genannt werden. In weiterer Folge wurde gefragt (4) woran der/die Interviewpartner_in die Speise erkennt. So wurde ermittelt, welche Inhalte, welche Form, und welche Eigenschaften eine Speise aufweisen muss, dass sie erkannt wird, außerdem (5) wie die befragte Person die Speise charakterisieren würde, (6) ob es eine bestimmte Region gibt, mit der er oder sie die Speise verbindet, sowie (7) wo er oder sie die Speise normalerweise isst.

Die Interviews wurden mithilfe eines Audiogerätes aufgezeichnet. Die für die Analyse relevanten Aussagen wurden in eine Datenbank eingegeben.

3.4.2.1 Analyse der Leitfadeninterviews

Zur Vorbereitung der Analyse **wie häufig eine Speise erkannt wurde**, wurden drei Kategorien gebildet, ob die Speisen auf den einzelnen gezeigten Fotos erkannt wurden: (1) erkannt, (2) prinzipiell erkannt, (3) nicht erkannt. Unabhängig von der Sprache des genannten Speisennamens wurden die genannten Speisennamen den Kategorien zugeordnet. „Prinzipiell erkannt“ wurde den Nennungen zugeordnet, die den auf den Fotos abgebildeten Speisen sehr nahe gekommen sind, oder auf denen nur Überbegriffe genannt wurden (z.B. Schnitzel statt „Wiener Schnitzel“). Die Zuordnung „erkannt“, „prinzipiell erkannt“ und „nicht erkannt“ erfolgte mit dem kontextspezifischen

Hintergrundwissen der Forscherin. Die Nennungen wurden ausgezählt und in einem Diagramm dargestellt.

Zur Analyse, mit **welcher Region die Speisen verbunden werden**, wurden fünf Kategorien gebildet: (1) Überall bzw. keine Region, (2) Brasilien (inkludiert: Dreizehnlinden, Südbrasilien, Blumenau, etc.), (3) Österreich (inkludiert deutschsprachige Gebiete in Europa: Tirol, Deutschland), (4) Österreich und Brasilien (inkludiert: Tirol und Dreizehnlinden), (5) Speise nicht erkannt. Die Nennungen wurden ausgezählt und in einem Diagramm dargestellt.

Die qualitative Beschreibung der Speisen mithilfe der Aussagen der Interviewpartner_innen basiert auf den Einträgen in der Datenbank

3.4.2.2 Methodische Probleme

Ein generelles Problem bei der Arbeit mit Fotos in der Feldforschung ist die Erkenntlichkeit der abgebildeten Speisen. Ältere Personen hatten oft Probleme mit den Augen und konnten daher die Speisen auf den Fotos nicht erkennen. Außerdem sind Speisen, die auf Fotos abgebildet werden aus dem Kontext gerissen – es fehlt der Geruch und die die Textur der Speise, sowie die Möglichkeit, die Speise näher zu untersuchen. Einige Speisen sind aufgrund ihrer spezifischen Form wesentlich einfacher zu erkennen (z.B. Schnitzel) als andere (z.B. Mus), wobei manche Inhalte nicht erkannt werden können – etwa der Inhalt, der paniert wurde.

Aufgrund dieser Probleme hat eine statistische Analyse nur eingeschränkte Aussagekraft, weshalb der Schwerpunkt auf die qualitative Analyse gelegt wurde. Die Methode brachte also Kontextinformation über die kulturell wichtigsten Speisen, beruhend auf den Aussagen der Tiroler Migranten und Migrantinnen und deren Nachkommen mit stärkerem beschreibenden als analytischen Charakter.

3.5 Methoden zur Erhebung der Weitergabe des kulinarischen Wissens

3.5.1 Die Erhebung persönlicher Wissensnetzwerke (Netzwerkkarten)⁴

Um Wissensquellen zu erheben, wurden persönliche Netzwerkkarten (Abbildung 5)

⁴ Zusätzliche Informationen zu Methode und Analyse, sowie weitere Ergebnisse sind in den Artikeln *Quellen und Weitergabe von Wissen. Eine Untersuchung anhand persönlicher Netzwerkkarten* (Haselmair 2012a) und *Personal networks: a tool for gaining insight into the transmission of knowledge of food and medicinal plants among Tyrolean (Austrian) migrants in Australia, Brazil and Peru* (Haselmair & Pirker et al. 2014) veröffentlicht.

acht Personen in Dreizehnlinden erstellt, davon drei Männer und fünf Frauen, die zwischen 1921 und 1988 geboren sind. Alle Befragten haben Vorfahren aus Österreich, sieben davon aus Tirol.

Die Netzwerke zeigen die kulinarischen Wissensquellen der Informanten und Informantinnen, welche sowohl Personen, Institutionen/ Organisationen, Audiovisuelle Medien oder Printmedien beinhalten. In der Befragung wurde die gefühlte übermittelte Wissensmenge erhoben, als auch die persönliche Nähe der einzelnen Alteri zu Ego. Es wurden die Beziehungen zwischen Ego und Alteri erhoben, sowie die Häufigkeit des Kontaktes zwischen Ego und Alteri. Die Erhebung der Netzwerkkarten erfolgt in zwei Phasen: dem (1) Namensgenerator und der (2) Visualisierung.

3.5.1.1 Namensgenerator

Die Netzwerkkarten wurden mithilfe eines strukturierten Interviews erhoben. Als erster Schritt wurden die Quellen kulinarischen Wissens erfragt, mit der Frage: „Woher haben Sie Ihr Wissen zu Speisen, Getränken und Haltbargemachten?“ bzw. „*De onde você adquiriu o seu conhecimento com respeito à preparação de comida, bebida e comida em conservada?*“. Alle Akteure (Alteri) wurden in einer Liste erfasst. Die Frage wurde so lange wiederholt, bis keine weiteren Alteri erinnert wurden. Die Merkmale genannten Alteri – darunter Personen, Bücher, Institutionen/ Organisationen und TV-Sendungen – wurden mit Hilfe der Fragen des Namensinterpreten erhoben. Bei Personen wurden Alter, Geschlecht und Rolle (Freundschaft, Verwandtschaft, Bekanntschaft, Nachbarschaft, Arbeitskollegen) erfragt.

3.5.1.2 Visualisierung der Netzwerkkarten

Für den Informanten bzw. die Informantin wurde als Kreis in das Zentrum eines A2-Blattes eingezeichnet und sein oder ihr Name hineingeschrieben (Ego). Als nächster Schritt erfolgte die Zuteilung von Kärtchen für die Alteri. Für Personen wurden gelbe runde Kärtchen in vier Größen aufgelegt, für Institutionen/ Organisationen rote, Audiovisuelles orange und Printmedien braune quadratische Kärtchen in vier Größen. Die Größe der Kärtchen beschreibt die Wissensmenge, die Ego von dem jeweiligen Alteri erhalten hat. Der Informant oder die Informantin ordnete die Kärtchen dem jeweiligen Alteri zu. Die Namen und Merkmale des jeweiligen Alteri wurden auf dem Kärtchen vermerkt. Anschließend positionierten die Befragten die runden Kärtchen rund um den Kreis den Ego bezeichnete. Je näher ein Kärtchen zu Ego gelegt wurde,

desto größer die emotionale Nähe zur Person. Schließlich wurde eingezeichnet, wie häufig der Informant oder die Informantin mit dem jeweiligen Alteri in Kontakt steht. Kein Kontakt wurde mit einer roten Linie, seltener Kontakt mit einer schwarzen Linie, gelegentlicher Kontakt mit zwei schwarzen Linien und häufiger Kontakt mit drei schwarzen Linien visualisiert. Das Personennetzwerk wurde fotografisch dokumentiert. Dann wurde der oder die Informant_in dazu angehalten, die Kärtchen für die Alteri, die keine Personen bezeichneten, aufzulegen. Es wurden wieder je nach Kontakthäufigkeit Linien gezogen und die gesamte Netzwerkkarte wurde wieder fotografisch dokumentiert (Abbildung 5).

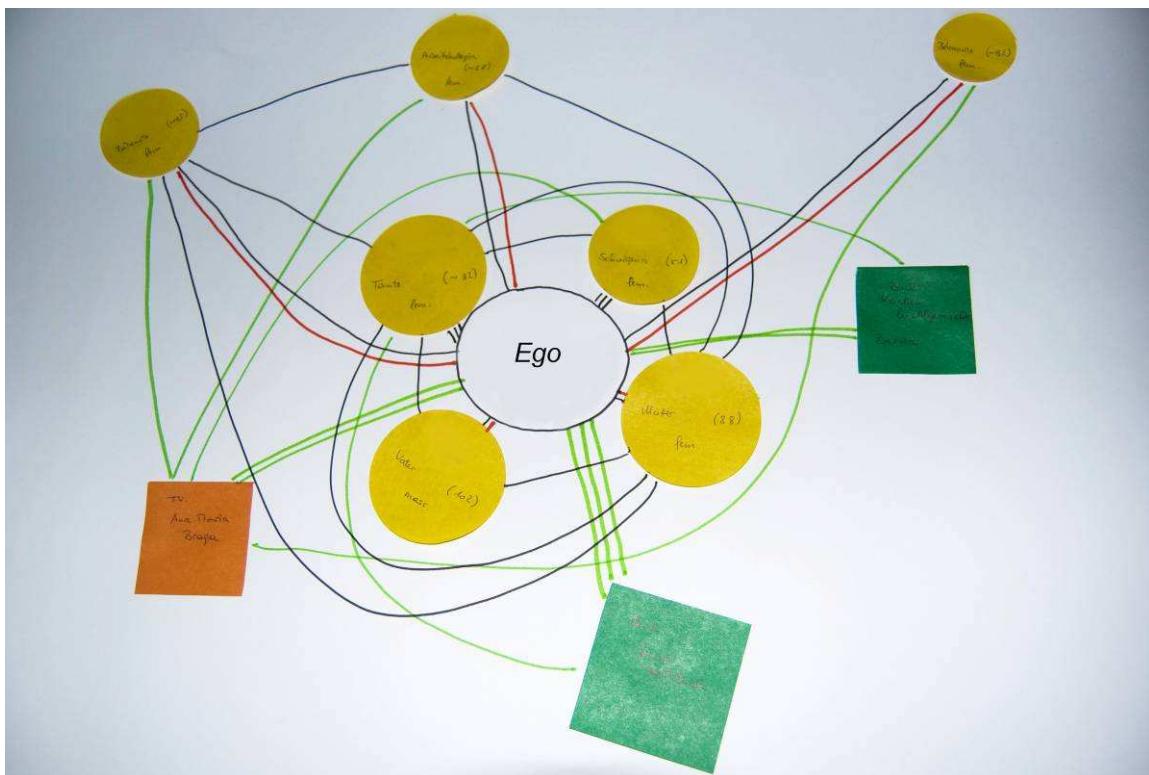


Abbildung 5: Beispiel einer persönlichen Netzwerkkarte einer Informantin in Brasilien. Alle Namen wurden zum Zweck der anonymen Darstellung entfernt (Foto: Kuhn, 2008).

3.5.1.3 Die Analyse der persönlichen Netzwerkkarten

Die Analyse der erhobenen Netzwerkkarten erfolgte quantitativ „durch den Vergleich der erhobenen standardisierten Größen“ wie etwa die Häufigkeiten der Nennungen. Für diese Auswertung und für die Berechnungen der unterschiedlichen Größen wurden die Softwarepakete MS Excel, Pajek und SPSS verwendet (Haselmair 2012a). Die statistische Analyse wurde überwiegend von Ruth Haselmair durchgeführt.

3.5.2 Die Erhebung des Empfehlungs- und Ratnetzwerkes

Für die Erhebung des Empfehlungs- und des Ratnetzwerkes wurde 40 Personen, davon

25 Frauen und 15 Männer, wobei der Migrationshintergrund hier keine Rolle bei der Auswahl der Interviewpartner_innen spielte, die folgenden zwei Fragen gestellt: (1) „Kannst Du mir jemanden empfehlen, der oder die sich besonders gut mit Tiroler Speisen und Getränken auskennt?“ (*“Por favor, pode me recomendar alguém que sabe muito sobre comidas e bebidas tirolesas?”*), und (2) „Woher holst Du Dir Rat, wenn Du etwas zu Tiroler Speisen oder Getränken wissen willst?“ (*“Quem você consulta se você quer saber alguma coisa sobre comidas e bebidas tirolesas?”*). Die Daten wurden mithilfe vom Programm Visone visualisiert.

3.6 Weitere Methoden der qualitativen Forschung

3.6.1 Offene Interviews und informelle Gespräche

Neben den strukturierten Interviews wurden offene Interviews und informelle Gespräche vor allem zu Migration und Kulinarik geführt. Der Fokus der Gespräche lag auf den Gewohnheiten des Essens zum Zeitpunkt der Einwanderung, Veränderungen des Lebens, die in einer Veränderung der Essensgewohnheiten resultierten, insbesondere Tourismus. Während offene Interviews mit dem Audiogerät aufgezeichnet, transkribiert und codiert wurden, konnten informelle Gespräche häufig nicht mit dem Audiogerät aufgezeichnet werden. Strukturierte, wie auch offene Interviews fanden in einem formellen Kontext statt, in dem die Einwilligung, das Gespräch aufzuzeichnen, eingeholt, sowie ein ruhiges Umfeld geschaffen wurde. Die Informanten und Informantinnen reservierten sich außerdem einen bestimmten Zeitraum für die Forschung. Diese Bedingungen fehlten bei informellen Gesprächen. War das Aufzeichnen mithilfe des Audiogerätes nicht möglich, wurden die Informationen aus dem Gespräch zum nächstmöglichen Zeitpunkt im Feldtagebuch möglichst detailgetreu niedergeschrieben.

3.6.2 Teilnehmende Beobachtung

Während der gesamten Zeit der Forschung in Brasilien nahm ich am Leben der Personen teil. Dies inkludierte sowohl den gemeinsamen Konsum von Speisen und Getränken, gemeinsames Feiern, gemeinsames Kochen verschiedenster Gerichte. Alle diese Informationen wurden täglich in einem mehrstündigen Prozess in einem Feldtagebuch festgehalten. Auch Fotografien rund um die Küche, Speisen, Rohstoffe und Kochvorgänge, von Menschen und der Umgebung wurden angefertigt.

In der zweiten Phase der Feldforschung war neben „zufälligen“ Beobachtungen auch

die verstärkte Beobachtung von Kochvorgängen geplant. Für diese Beobachtungen der Kochvorgänge wurde ein offen gehaltener Fragebogen erstellt, der den Prozess des gemeinsamen Kochens ergänzt. Die Themengebiete, die während der Beobachtung besprochen wurden waren: Transformation von Wissen, Identität, Wissensweitergabe und Ethnotourismus. Die Gespräche während diesen teilnehmenden Beobachtungen wurden mit dem Audiogerät aufgenommen, die Rezepte genau niedergeschrieben, sowie die einzelnen Arbeitsschritte fotografiert.

3.6.3 Feldtagebuch

Neben den kulinarischen Erfahrungen in Dreizehnlinde wurden Informationen aus informellen Gesprächen, die täglichen Tätigkeiten, wie auch Beschreibungen der Umgebung, soziale Beziehungen, Reflexionen über Vorkommnisse, sowie auch persönliche Gefühle und Ideen im Tagebuch vermerkt.

3.6.4 Qualitative Textanalyse

Bei der qualitativen Textanalyse wird mithilfe von Codes der Text in Analyseeinheiten „zerlegt“. Diese Analyseeinheiten werden in Folge weiter schrittweise bearbeitet (Mayring 2000).

Codieren bedeutet, Textbausteine, die miteinander in Beziehung stehen, in Kategorien zusammenzufassen, die schon im Vorfeld definiert wurden, und/oder aus dem Text heraus entstehen (Kelle 1998:4). Bestimmte Daten aus Texten werden differenziert und kombiniert. Dazu kommen die Reflexionen des Forschers oder der Forscherin über die Informationen der Texte. Codes sind Markierungen und Kennzeichnungen von bestimmten Bedeutungseinheiten im Text, die deskriptiv oder schlussfolgernd sein können. Sie können Textteile unterschiedlicher Größe bezeichnen, Wörter, Phrasen, Sätze, oder auch gesamte Absätze. Für die Arbeit des Codierens sind nicht die Wörter an sich von Interesse, sondern die Bedeutung, welche ein Wort oder ein Zusammenschluss von Wörtern in dem bestimmten Kontext haben (Miles und Huberman 1994:56).

„a word or a phrase does not “contain” its meaning as a bucket “contains” water, but has the meaning it does by being a choice made about its significance in a given context“ (Miles und Huberman 1994:56-57).

Codieren kann induktiv oder deduktiv erfolgen. Ein induktiver Ansatz sieht keine Erstellung von Kategorien vor einer Feldforschung vor, bevor der Forscher oder die

Forscherin die Daten gesammelt, und die Varietät und die Komplexität der Informationen erkannt hat. Ein solcher Ansatz wird in der *Grounded Theory* verwendet. Der Forscher oder die Forscherin ist aufgeschlossener als bei einem deduktiven Ansatz, und stärker an den Daten und dem Kontext orientiert. Zu Beginn der Analysearbeit steht hier die genaue Betrachtung des Textes und die Erzeugung und Zuordnung einzelner Codes zu Textteilen. In einem zweiten Schritt werden die vielen kreierten Codes in Überkategorien zusammengefasst (Miles und Huberman 1994:58). Induktive Kategorienbildung nimmt in der qualitativen Sozialforschung einen hohen Stellenwert ein. Kategorien werden direkt aus dem Text abgeleitet und streben nach einer möglichst gegenstandsnahen Abbildung des Materials (Mayring 2007).

Beim deduktiven Ansatz wird ein Kategoriensystem vor Beginn der Feldforschung erstellt. Eine vorläufige Liste von Startcodes orientiert sich am konzeptuellen Rahmen der Forschung, also an Fragestellungen, Hypothesen und Problemstellungen. Unabhängig davon, ob ein induktiver oder deduktiver Ansatz für die Forschung gewählt wurde, verändern sich die Codes im Laufe der Forschung und der Analyse. Während einige nicht mehr sinnvoll erscheinen, entstehen neue Codes aus dem Text heraus. Wenn sich bestimmte Codes besonders bewähren, können zu viele Textsegmente mit dem gleichen Code versehen sein, was eine Neukategorisierung in Untergruppen notwendig macht. In der Phase der Revision von Codes kann auch ein deduktiver Ansatz durch die Erstellung neuer Codes aus dem Text heraus auf die Besonderheiten der Daten reagieren (Miles und Huberman 1994:58, 62).

3.6.4.1 Die Erstellung von Codes

In dieser Arbeit wurden verschiedene Arten von Text (Briefe, Interviews, Eintragungen im Feldtagebuch) mithilfe der qualitativen Textanalyse in Hinblick auf unterschiedliche Fragestellungen bearbeitet. Die Liste an Codes orientiert sich an der Forschungsfrage. Dabei ist es wichtig, dass die Codes nicht unabhängig voneinander in einem leeren Raum, sondern in logischem Zusammenhang miteinander stehen (Miles und Huberman 1994:63). Die Codesysteme, die sich auf die jeweilig unterschiedlichen Fragestellungen beziehen wurden mithilfe des Programms *Mind Map* erstellt. Für die Analyse des Feldtagebuches wurde ein umfassendes Codesystem angewandt (Abbildung 6), da das Tagebuch viele verschiedene Informationen enthält, die Antworten auf verschiedene Fragestellungen geben können.

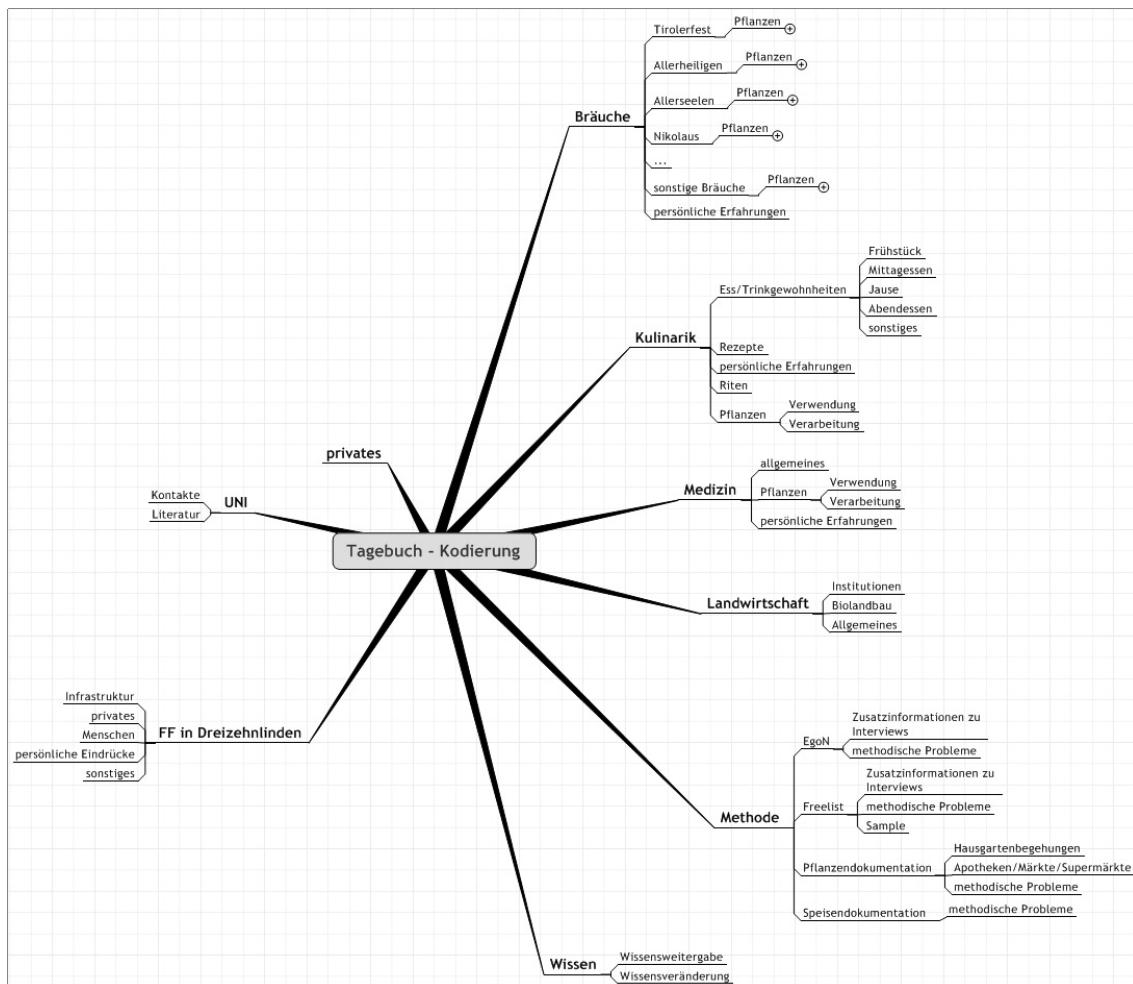


Abbildung 6: Das Codiersystem zu Beginn der Codierarbeit am Feldforschungstagebuch, erstellt mit dem Programm *Mind Map*.

Für die qualitative Analyse der transkribierten *Free Listing* Interviews (Kapitel 3.4.1.3.2) wurde ein Codesystem entwickelt (Abbildung 7), das sich spezifisch auf die Fragen bezieht, wie die Interviewpartner_innen unterschiedliche Begriffe definieren, sowie welche Speisen und Getränke hinter den genannten Begriffen wirklich stecken.

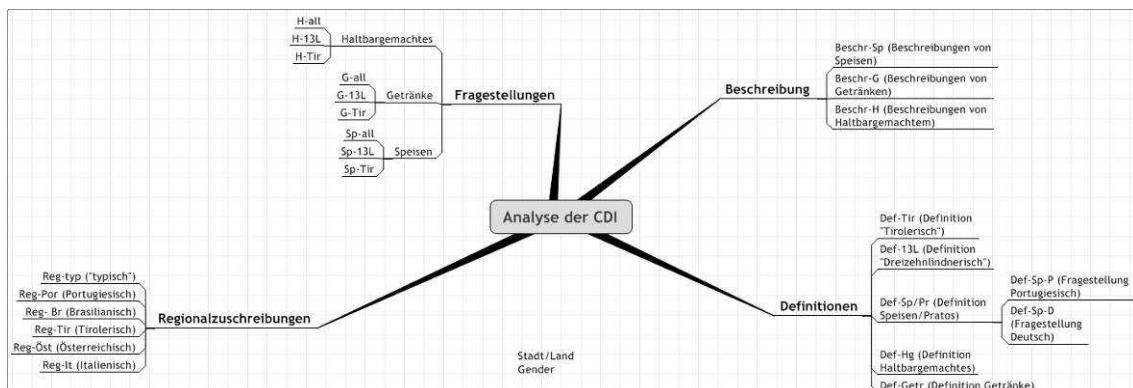


Abbildung 7: Das Codiersystem für die Analyse der Free Listing Interviews, erstellt mit dem Programm *Mind Map*.

Mithilfe der qualitativen Analyse der Interviews wurden die Ergebnisse der quantitativen Analyse der *Free Lists* erklärt.

3.6.4.2 Codieren und Analyse

Mithilfe der Software Atlas.ti wurden die Codes den relevanten Textteilen zugeordnet. Wenn neue Codes während des Codierens als sinnvoll und relevant erschienen, wurden diese in das Codesystem aufgenommen.

Nach der Phase des Codierens wurden die Textteile aus verschiedenen Texten, denen derselbe Code zugeordnet wurde, zusammen betrachtet und geordnet. So konnten verschiedene Aussagen miteinander verglichen und im Sinne der Fragestellung interpretiert werden.

3.7 Die Anonymisierung der Interviews

Im Laufe der Feldforschungen in den Jahren 2008 und 2009 befragte ich im Rahmen des FWF-Projektes 154 Interviews mit 72 Personen in Dreizehnlinde und 20 Interviews mit 18 Personen in Tirol zu den Themen Heilpflanzen, Bräuche und Kulinarik. Zur Anonymisierung wurde jedem Interviewpartner und jeder Interviewpartnerin eine eigene Nummer zugewiesen (z.B. IP43). Einige der Interviewpartner_innen wurden mehrere Male befragt. Daher wurde jedes Interview mit einer weiteren Nummer versehen: IP45_4 bezeichnet also das 4. Interview mit meinem Interviewpartner oder meiner Interviewpartnerin IP45.

Da sich diese Arbeit auf kulinarisches Wissen und Praxis beschränkt wurden für diese Arbeit nur ein Teil der Interviews ausgewertet, und zwar alle Interviews, die sich auf Kulinarik beziehen. Dies sind 86 Interviews mit 57 Interviewpartnern und Interviewpartnerinnen in Tirol und Dreizehnlinde. Diese Zahl schließt die 10 Interviews mit den 10 Interviewpartner_innen mit ein, die meine Kolleginnen Ruth Haselmair und Heidemarie Pirker in Tirol geführt haben. Die in dieser Arbeit verwendeten Interviews finden sich in einer Liste im Anhang (Interviewverzeichnis).

4 Die Forschungsregion: Dreizehnlinden⁵

Die Gemeinde Dreizehnlinden ($27^{\circ} 0' 0''$ S, $51^{\circ} 24' 0''$ W) liegt im Bundesstaat Santa Catarina im Süden Brasiliens. Im Jahr 2010 lebten 6.341 Menschen in der Gemeinde, davon 4.715 im städtischen und 1.626 im ländlichen Gebiet. Der Ort wurde am 13. Oktober 1933 von einer Gruppe österreichischer Auswanderer gegründet, die im Rahmen einer organisierten Auswanderung nach Brasilien gelangten (IBGE 2010).

4.1 Die Auswanderung

Die Idee der Auswanderung geht zurück auf den ehemaligen österreichischen Landwirtschaftsminister Andreas Thaler. Die schlechten wirtschaftlichen Bedingungen in Österreich sowie die Not der weichenden Bauernsöhne während der Weltwirtschaftskrise brachten ihn auf den Gedanken einer groß angelegten Auswanderung, die sowohl „kulturellen“, als auch wirtschaftlichen Zielen dienen sollte. „Kulturell“ wollte Thaler gegen die „Verproletarisierung“ der Bauernjugend vorgehen (Hohenbruck 1954:153; Reiter, Rampl et al. 1993:16). Außerdem versah er das Projekt zusammen mit Schuschnigg in Brasilien mit einem kulturmissionarischen Anspruch. Thaler wollte eine genossenschaftlich organisierte Siedlung von katholischen Landwirte- und Handwerkerfamilien gründen, und zwar in einem Staat, in dem die „Wahrung des Volkscharakters“, und die Sprache nicht gefährdet seien (Prutsch 1996a:125-126). Wirtschaftlich beabsichtigte Thaler mit der Siedlung ein neues Absatzgebiet für Österreich zu schaffen (Hohenbruck 1954:153; Reiter, Rampl et al. 1993:16), und gleichzeitig die Arbeitslosigkeit in Österreich zu vermindern.

Das Auswanderungsprojekt wurde vom österreichischen Staat unter dem österreichischen Bundeskanzler Engelbert Dollfuß finanziell gefördert (Achrainer 2006:142-143). Dollfuß versprach Thaler eine Förderung von 500.000 Schilling für Landerwerb, technische Ausrüstung und Reise (Prutsch 1996a:126-127).

Das erste Schiff mit Siedlern legte am 10. September 1933 in Europa ab. Andreas Thaler plante im Rahmen seines Projektes, einen Stützpunkt zu errichten, an dem 10.000 Menschen der Start in ein neues Leben ermöglicht werden soll (Reiter, Rampl et al. 1993:27). Konkret ausgewandert sind zwischen den Jahren 1933 und 1938 789

⁵ Dieser Abschnitt liegt in einer sehr ähnlichen Form auch in meiner Diplomarbeit vor: Kuhn, E. (2008). Die Veränderung von Tradition durch Migration am Beispiel Dreizehnlinden in Brasilien. Institut für Kultur- und Sozialanthropologie, Wien, Universität Wien. **Diplom**.

Personen (Prutsch 1996a:125-126).

4.1.1 Die Suche nach einem geeigneten Siedlungs

Thaler suchte bereits Jahre bevor die finanzielle Förderung des Projektes durch den österreichischen Staat zugesagt wurde, nach einem geeigneten Gebiet für die Siedlung (Prutsch 1996b:221; Achrainer 2006:141). Er lehnte ein Angebot des brasilianischen Arbeitsministers ab, der für die österreichische Ansiedelung Land in der *Serra da Bocaina* zwischen *Rio de Janeiro* und *Sao Paulo* auf 1.200 m Seehöhe vorschlug. Das Gebiet, das Andreas Thaler unentgeltlich überlassen bekommen hätte, war infrastrukturell sehr gut durch Straßen und Eisenbahn erschlossen. Der Ort befand sich in einer wirtschaftlich sehr günstigen Lage, doch Thaler argumentierte, „dass seinen Plänen die Abhängigkeit von der brasilianischen Regierung widerspreche“. Das wirtschaftliche Fortkommen der Siedlung war für Thaler nicht so bedeutsam wie das Bewahren der gewohnten Lebensweise, und dies hätte eine gewisse Abgeschiedenheit zur Voraussetzung. In der Nähe zu den beiden Großstädten *Rio de Janeiro* und *Sao Paulo* witterte Andreas Thaler die Gefahr der möglichen Abwanderung der Siedler (Prutsch 1996b:247).

Thaler entschloss sich schließlich für das Gebiet *Barra de São Bento* in Südbrasilien, das ihm Konsul Walther von Schuschnigg anbot, eine hügelige Hochfläche auf der Höhe von ca. 700 bis 1300 m. Schuschnigg war damals für Planung, interne Arbeit, Beratung und Kontakt mit brasilianischen Dienststellen zuständig. Aufgrund der Höhe gab es kaum Moskitos und es war genügend frisches Wasser vorhanden (Benesch 1947:4-5). Die geologische Formation war für den österreichischen Siedlungsgründer ein wichtiger Faktor, da sich die Bergbauern auf der Ebene nicht wohl fühlen würden. Der Boden schien aufgrund der Pinienwälder und der blühenden Vegetation fruchtbar zu sein, der Untergrund sollte förderlich für die geplanten Maispflanzungen sein, welche essentiell für die Zucht von Fettschweinen waren (Reiter, Rampl et al. 1993:25-26). Andreas Thaler kaufte in dem Gebiet zwischen den Flüssen *Rio Bom Retiro* und *Rio São Bento* 200 Grundstücken à 24.2 ha an (Achrainer 2006:143). Mit seiner Zusage zu dem Ort, den Schuschnigg dem späteren Siedlungsgründer offerierte, partizipierte Andreas Thaler an dem Plan, einen „deutschen Kulturgürtel“ in Brasilien zu etablieren, wobei das „Deutschum“ eine Elite in Brasilien darstellen sollte. Thaler war ein Befürworter dieser Idee, da er so die Möglichkeit sah, dass die Auswanderer ihre eigene Lebensweise fortführen könnten, und das „Deutschum“ auch in Brasilien erhalten

werden könne (Benesch 1947:8; Achrainner 2006:142). Dafür war es wichtig, dass die Österreicher möglichst abgeschieden von der brasilianischen Bevölkerung lebten. Es sollte für den „Erhalt des Volkstums“ auch die „Vermischung“ mit „kulturell minderwertigen“ Ethnien unterdrückt werden (Achrainer 2006:142). Zu Beginn der Siedlung in Dreizehnlinden schien dieses Konzept aufzugehen: Die Siedler in Dreizehnlinden blieben bevorzugt unter sich. Die Burschen bevorzugten es, Mädchen aus Österreich zu heiraten, und als keine heiratsfähigen katholischen Mädchen im Dorf waren, blieben sie lieber alleine (Benesch 1939). Als „kulturell minderwertig“ wurden beispielsweise die so genannten *Caboclos* betrachtet, so Willem (1946:166). Diese Menschen, welche vor den europäischen Siedlern im Gebiet ansässig waren, wurden von den europäischen Siedlern als faul und dumm angesehen. In einigen Regionen sollen diese Leute auch „Schlammbürger“ genannt worden sein (Speck Mallmann 2006:48).

Thaler wollte nichts dem Zufall überlassen: neben der Wahl eines abgeschiedenen Ortes betonte er, wie wichtig es sei, innerhalb einer Gruppe von „gleicher Art und gleichen Blutes“ zu reisen, sodass sich die Menschen gegenseitig stützen und stärken könnten.

„[...] Eine weitere große Förderung wird die geplante Aktion dadurch erhalten, daß nicht einzelne, sondern bald Hunderte und Tausende von Menschen gleicher Art und gleichen Blutes das neue Land besiedeln werden. Einzeln stehende Tannen könnten den Stürmen unseres Hochgebirges nicht standhalten. Bald würden wir sie geknickt und verdorben finden. Wo sie aber zu hunderten beisammenstehen und unseren Hochwald bilden, dort gibt eine der anderen Halt und Schutz, dort kann auch inmitten der vielen und starken Mutterbäume eine neue Brut, kann Jungwald heranwachsen“ (o.A. 1931).

Durch die Gruppenreise hätten die Auswanderer und Auswanderinnen außerdem eine Menge an Erleichterungen zur Auswanderung und zur Existenzneugründung. Demnach könne durch eine Reise im „Gemeinwesen mit lauter Landsleuten“, welche „gleichsprachige und gleichgesinnte“ Menschen seinen, Heimweh überwunden werden. Außerdem sollte die Art der Organisation der Siedlung (die „richtige Aufteilung aller Arbeitskräfte“) den Menschen in Brasilien helfen, zu einem „geordneten, nach deutschem Muster erbauten Eigenheim“ zu kommen. Ein weiterer Punkt, welchen Thaler als Vorteil einer Gruppenwanderung anführte ist, dass die Mitglieder der Siedlung an „allen kulturellen und wirtschaftlichen Einrichtungen“ teilnehmen könnten. Darunter falle die „Betreuung durch Seelsorge, Schule, Arzt, Genossenschaftswesen,

Geselligkeit und Vereinswesen“ (Thaler 1934c:24-25).

4.1.2 Die Auswahl der Auswanderer

Wer auswandern durfte, wurde von Andreas Thaler kontrolliert. Auswanderer und Auswanderinnen mussten etwa einer bestimmten Glaubenstradition angehören. Auch Menschen mit bestimmten Berufen konnten einfacher ausreisen als andere. Für Frauen galten andere Regelungen als für Männer. In Zeitungsartikeln machte Andreas Thaler genaue Anweisungen, wer für eine Reise im Projekt in Frage kommt. Während er meist nur darauf verwies, dass Bauern bevorzugt seien, da sie an ein hartes Leben gewöhnt waren, schrieb er in dem Artikel „Sorgen die das Frühjahr bringt“ in der Ausgabe 16 der Tiroler Bauernzeitung von 1934 genau, wer in die Siedlung aufgenommen werden könne.

„Wer soll kommen? Akademiker, Ingenieure, Techniker und Mechaniker habe ich vorläufig genug. [...] Kommen sollen Bauernburschen und Bauermädchen, die arbeiten und folgen können und wollen. Handwerker aller Gattungen, die in der Landwirtschaft etwas bewandert sind. Bauern? Die will ich nicht rolig machen, aber wenn ein kinderreicher Häuter halb am Zugrundegehen ist und etwa 5000 bis 6000 Schilling retten könnte, so hätte er damit im Rahmen unserer Siedlung ein Fortkommen“ (Thaler 1934b).

Andreas Thaler riet den Menschen, genau abzuwägen, ob sie wirklich auswandern wollten. Als Thaler den fünften Transport vorbereitete, schrieb die Tiroler Bauernzeitung, dass die Siedler so viel Gutes und Schönes in Brasilien erwarteten, und den Bescheid, an der Auswanderung teilnehmen zu können, „mit einem Gesicht entgegennehmen, als ob sie einen Mordslotterietreffer gemacht hätten“. Allerdings könne in Brasilien nur unter „schweren Mühen und allerhand Strapazen“ eine Existenz gegründet werden, und es sei „drüben“ auch nicht „das Paradies“, und auch nicht „die Tiroler Heimat“ zu finden (o.A. 1934). Das Glück würde den Neusiedlern nicht in den Schoß fallen, und zu Beginn der Existenzgründung stünden eine Menge Entbehrungen. „Bist du aber brav und fleißig, genügsam und ausdauernd, so bringst du es bestimmt zu etwas“ (K 1934). Nur Menschen, welche wirklich keine Zukunft in Tirol sahen, sollten an die Auswanderung denken, und diese müssten „gesund sein, arbeiten wollen und arbeiten können“ (Thaler 1934a).

Betreffs der Kriterien, an der Auswanderung teilnehmen zu dürfen, findet sich in weiterer Literatur und historischen Quellen, wie in den von der Auslandssiedlungsgesellschaft herausgegebenen Informationsbroschüren, Briefen,

Zeitungsaufgaben, Monographien und wissenschaftlichen Abhandlungen zusätzliche interessante Informationen. Beispielsweise schrieb Thaler in der Informationsbroschüre „Die österreichische Kolonie Dreizehnlinden in Brasilien“, unter welchen Bedingungen sich Menschen für die Teilnahme melden sollen. Die Auswanderung war vor allem an Nationalität und Glaube gebunden.

“Die Siedlung nimmt alle Österreicher deutscher Nationalität und römisch-katholischer Religion auf, die sich den Bedingungen der Aktion unterwerfen und die erforderlichen Voraussetzungen besitzen. Die Aufnahme der Siedler steht ausschließlich Herrn Minister a.D. Thaler, bezw. den von ihm bevollmächtigten Personen zu [...]” (Thaler 1934c:7).

Die Auswanderungsbewegung sollte sich vor allem aus Familien mit bäuerlichem Hintergrund und den Jungbauern, welche aufgrund des Erbrechts von den Höfen weichen mussten, zusammensetzen (Prutsch 1996b:234). Weiters konnten sich landwirtschaftliche Arbeiter und bäuerliche Handwerker dem Unternehmen anschließen. Sie sollten gesund sein, schwere Arbeit gewöhnt und möglichst verheiratet sein. Wichtig war es, genügend Kinder als familieneigene Arbeitskräfte am Hof zu haben, unselbständige Landarbeiter hätten in der Siedlung kein Fortkommen. Die Siedler sollten außerdem genügsam, verträglich, die Einsamkeit gewöhnt, unbescholten, und vom Religionsbekenntnis römisch-katholisch sein (Benesch 1947:7, 14). Thaler war sich im Klaren, dass nicht alle Menschen die Strapazen des Siedlungsaufbaus schaffen würden, weshalb ein Teil dieser Kriterien zustande kam (Reiter, Rampl et al. 1993:119-131). Außerdem galten, wie Luiz Gintner, Sohn einer Einwandererfamilie aus Niederösterreich, schreibt, „Absolute Vaterlandstreue“, die „Verbundenheit mit dem katholischen Glauben“ und „Gute Charaktereigenschaften“ als Voraussetzung für diejenigen, welche sich dem Unternehmen Thalers anschließen wollten (Gintner 1995:46).

In der Informationsbroschüre für die Auswanderer aus dem Jahr 1934 warb Thaler für die Anfangsphase der Siedlung Handwerker an. Er suchte für diese Anfangszeit „Maurer, Zimmerleute, Dachdecker, Schmiede, Schlosser, Glaser und Spengler“, sowie Ziegeleiarbeiter. Zum Fortbestand der Siedlung konnten sich Erzeuger von Werkzeugen wie Wagner, Mechaniker, Töpfer, Schuster und Schneider zu einer Teilnahme am Siedlungsprojekt melden (Thaler 1934c:14). Nicht erwünscht in der Siedlung waren Industriearbeiter und selbständige Kaufleute, denn diese wurden in der

genossenschaftlichen Wirtschaft nicht benötigt (Prutsch 1996b:234). Personen mit höherer Schulbildung wurde abgeraten, weil keine Berufe für sie innerhalb der Siedlung existierten (Gintner 1995:45). Nicht an dem Projekt teilnehmen durften Geschiedene, sowie Lebensgefährten und Lebensgefährtinnen, Menschen mit einem anderen Glaubensbekenntnis als dem römisch-katholischen, oder Personen, welche nicht die österreichische Staatsbürgerschaft besaßen (Prutsch 1996b:234). Männer sollten außerdem ihre Frauen auf die Gefahren der Auswanderung aufmerksam machen, da diese stärkeres Heimweh empfinden würden als die Männer (Gintner 1995:45).

Unverheiratete Frauen konnten sich als Bedienungspersonal für die gemeinschaftliche Wirtschaft bewerben und für das Warenhaus, welches im Stützpunkt eingerichtet werden sollte. Hierzu schreibt Thaler, dass nur „kräftige und junge Mädchen“ in Betracht kommen, welche „an alle Arbeit gewöhnt“ sind. Außerdem räumte er für „gesunde, arbeitsame Mädchen“ gute Heiratschancen ein (Thaler 1934c:14). In Dreizehnlinden lebten viele Junggesellen, die Probleme hatten, Mädchen zu finden. Nach Benesch hatten selbst Frauen mit 50 Jahren keine Probleme, sofort einen Mann zu finden, und die jungen unverheirateten Männer erwarteten neue Transporte mit Ungeduld, in der Hoffnung, heiratsfähige Mädchen zu treffen (Benesch 1939). In einem Erfahrungsbericht im Deutschen Volksblatt schreibt auch Schlatter von den „Nöten“ der jungen Männer in Dreizehnlinden:

„Es befindet sich hier eine nicht kleine Zahl kräftiger, fleißiger Burschen, die sich gern verheiraten möchten. Leider fehlt es aber an heiratsfähigen Mädchen. In den näher liegenden Kolonien ist die Bevölkerung meist andersgläubig. Da die Tiroler alle katholisch sind und an ihrem Glauben festhalten, so möchten sie gerne katholische Mädchen heiraten“ (Schlatter 1937).

Die Teilnahme am Auswanderungsprojekt war nicht gratis – die Siedler_innen brauchten gewisse finanzielle Mittel, um an dem Projekt partizipieren zu können. Die Kosten zur Überfahrt beliefen sich für Familienväter oder ledige Männer auf 1100,- Schillinge, für Ehefrauen, oder die „mitziehende“ Verlobte, sowie für Familienmitglieder über 15 Jahre 800,- Schillinge, Familienmitglieder ab zehn Jahren 700,- Schillinge, Familienmitglieder ab vier Jahren 400,- Schillinge, und Familienmitglieder ab einem Jahr 200,- Schillinge. Für Kinder unter einem Jahr musste nichts gezahlt werden (Gintner 1995:46).

Andreas Thaler behielt sich das Recht vor, Personen aus der Siedlung ausschließen zu

können. Teilnehmende mussten eine Erklärung unterzeichnen, die verpflichtete, den Anordnungen des Siedlungsleiters Folge zu leisten. Die „Entlassung und Entfernung“ aus der Siedlung passiere dann, wenn ein grobes Zu widerhandeln „gegen die Ordnung dieser Siedlung“ vorliege oder wenn ein schriftlich gegebenes Versprechen gebrochen würde. Von besonderer Wichtigkeit war hier die Teilnahme an der gemeinschaftlichen Arbeit zur Abzahlung der zugeteilten Landlose (Thaler 1934c:24).

Die Auswanderer und Auswanderinnen des Projektes kamen durch 14 verschiedene Transporte nach Brasilien. Das erste Schiff lief mit 85 Reisenden am 10. September 1933 aus dem Hafen von Genua aus. Das letzte Schiff ging am 1. Jänner 1938 mit 37 Personen von Hamburg ab. Die Anzahl der Menschen, die sich auf den jeweiligen Schiffen befanden schwankte je nach Transport von 5 Personen am 1. Februar 1934 bis zu 257 Personen am 31. Juli 1934 (Reiter, Rampl et al. 1993:166). Von den 789 Auswanderern, die so nach Brasilien gelangten, waren ca. 560 Personen aus Tirol, davon mehr als 300 aus dem Unterinntalgebiet. Weiters wanderten 60 Personen aus Vorarlberg, 47 aus Salzburg, 34 aus Oberösterreich, 32 aus Wien, 26 aus Niederösterreich, 12 aus der Steiermark, 2 aus dem Burgenland und 1 Person aus Kärnten nach Dreizehnlinden aus (Reiter, Rampl et al. 1993:187-188; Schabus 1998b:126). Es kamen auch einige Menschen aus Südtirol mit, alleine 38 Personen aus der Gemeinde Welschnofen nahe Bozen (Reiter, Rampl et al. 1993:188). Auf der ersten Fähre, der Principessa Maria, welche am 10. September 1933 aus dem Hafen von Genua (Italien) auslief, waren fast die Hälfte der Auswanderer aus dem Tiroler Unterland, etwa dreiviertel der Personen aus Tirol, wobei die Schwerpunkte der Auswanderung auf Wörgl, der Wildschönau und dem Zillertal, sowie der Umgebung Innsbrucks liegen. Einige Personen des Transportes kamen aus Wien und aus dem Bundesland Salzburg, und von einigen ist die Herkunft nicht bekannt (Reiter, Rampl et al. 1993:169-187).

Neben den Bauernfamilien waren auch ein Geistlicher, einige Ordensschwestern für Schule und Krankenpflege sowie einige Mechaniker und Zimmerleute in der Siedlung (Stöger 1998:122). Die Schwestern waren Mitglieder der Barmherzigen Schwestern welche im Salzburger Stadtteil Mülln lebten. Schwester Maria Cassia Windmeier kam als Lehrerin nach Dreizehnlinden, die anderen Schwestern waren für die Krankenpflege zuständig (Reiter, Rampl et al. 1993:187). Der Geistliche war Pfarrer Johann Reitmeier, ein Steirer, welcher bis 1933 in Kirchberg in Tirol lebte. Er war fünfzig Jahre lang

Pfarrer in Dreizehnlinden. Er war Seelsorger, gab ärztliche Ratschläge, assistierte bei Operationen. Auch körperliche Arbeiten scheute er nicht und half bei den gemeinschaftlichen Arbeiten wie dem Straßenbau mit. Außerdem vermittelte er zwischen Einwanderern und der Leute, die vor der Anwesenheit der Tiroler in dem Gebiet lebten. Der Pfarrer kehrte später wieder nach Kirchberg/Tirol zurück, wo er Seelsorger für alte und kranke Menschen war (Stöger 1998:123).

4.1.3 Gründe für die Auswanderung

Die Menschen, die sich der Auswanderung anschlossen, taten dies aus unterschiedlichen Gründen. Während einige aus wirtschaftlichen Gründen keine Zukunft mehr in Österreich sahen, hatten andere eine gute Stellung in Österreich. Diese verließen Österreich unter anderem aus Angst vor einem erneuten Krieg.

Mei Vater „hat gsagt es kimmt a Krieg und oan hat er scho mitgmacht. [...] Des will er nimmer machen, wegen dem sein sie aussi. Wegen dem sein sie ausgwandert. Dass sie nit miaßn noamal in Krieg gehn. Des sein alle die die da ausgwandert sein wegen em Krieg aus. Ja. [...] Er hat ja für unten in Innsbruck gschneidert. Der hat ja zwoa Gesellen ghabt. Schneidergselln ghabt [...] Den [Dollfuß, Anm.] ham sie daschossen an dem Tag wo mir am Bahnhof sein gwesen zum wegfahrn. Beim Dollfuß. [...] Ja, und des isch, da hat der Vater i woß no des so guat, weil die Mander ham die Hüte oatan, da sein an Haufen so Jugendliche umernandgloffen und ham überall so a Handvoll Hakenkreuze hingschmissen. Da hat der Vater gsagt: guat dass ma ohaun. Da Krieg kimmt“ (IP62_2 2009).

Einige Siedler_innen verließen Dreizehnlinden bald wieder, andere wurden in Dreizehnlinden glücklich, und andere blieben in Dreizehnlinden, obwohl sie lieber nach Österreich zurückgegangen wären. Eine Rückkehr war vielen jedoch nicht möglich, denn sie hatten vor ihrer Ausreise ihr gesamtes Hab und Gut verkauft, um die Reise bezahlen zu können (IP62_2 2009).

4.2 Politische, industrielle und demographische Entwicklungen

Zwischen den Jahren 1933 und 1938 stieg die Bevölkerungszahl in Dreizehnlinden stetig aufgrund neuer Zuwanderer und Zuwanderinnen durch das Projekt. Mit dem Ausbruch des zweiten Weltkriegs konnten allerdings keine weiteren Siedler_innen mehr nach Brasilien reisen. Zusätzlich starb im Jahr 1939 Andreas Thaler bei einem, und so verlor die Siedlung ihre Führungspersönlichkeit während einer schweren Zeit (Hohenbruck 1954:153; Reiter et al. 2008:208). Vor allem mit dem Eintritt Brasiliens in

den Krieg im Jahr 1941 verschlechterte sich die Situation der Tiroler und Tirolerinnen in Dreizehnlinden maßgeblich. Die Siedler_innen wurden enteignet, der Ort wurde umbenannt und hieß nun *Papuan*. Den Siedler_innen wurde verboten Deutsch zu sprechen, die deutschsprachigen Schulschwestern durften nicht mehr unterrichten, Versammlungen wurden unterbunden und kulturelle Einrichtungen aufgelöst. Die Industrie, die unter Andreas Thaler aufgebaut worden war, wurde während des Krieges zum Teil geschlossen, und so lebten die Dreizehnlindner_innen vorwiegend zurückgezogen auf ihren Höfen von der Landwirtschaft. Im Jahr 1947 basierte das Einkommen vor allem auf der Produktion von Schweinen (Reiter et al., 2008:212-213). Verbesserungen der Situation ergaben sich erst nach dem Krieg. Spätestens im Jahr 1955 durfte sich der Ort wieder Dreizehnlinden nennen – allerdings offiziell in seiner

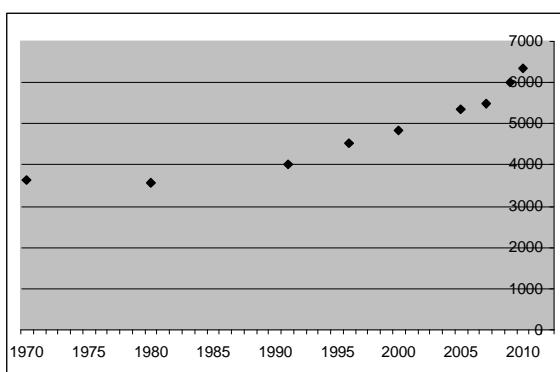


Abbildung 8: Bevölkerungsentwicklung der Gemeinde Dreizehnlinden seit 1970 (IBGE).

portugiesischen Variante *Treze Tílias*, und wurde zu einem Bezirk von der Gemeinde *Joaçaba*. Nach langen Verhandlungen erlangten die Siedler_innen schließlich im Jahr 1959 die Besitztitel ihrer Ländereien zurück. Die Wirtschaftsstrukturen hatten sich seit dem Jahr 1947 allerdings kaum verändert, die Exportgüter waren

beschränkt auf Schweine und Mais (Reiter et al., 1993:112-113). Im Jahr 1962 wurde Dreizehnlinden Teil der Gemeinde *Ibicaré*, im Jahr 1963 wurde Dreizehnlinden zur eignen Gemeinde ernannt⁶. Insbesondere seit den 1980ern steigt die Populationskurve immer steiler an (Abbildung 8)⁷. Dies ist vor allem auf verbesserte wirtschaftliche Bedingungen zurückzuführen.

Der brasilianische Zensus im Jahr 1980 verrät auch die „ethnische“ Zusammensetzung der Bevölkerung: Von den 3553 Menschen, die im Jahr 1980 in Dreizehnlinden gezählt wurden, gaben 3081 an, eine weiße Hautfarbe zu besitzen, 17 eine schwarze Hautfarbe, und 455 seien dunkelhäutig („*Pardos*“) (IBGE 1982:62-63). Außerdem lebten damals

⁶ IBGE: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/painel/painel.php?codmun=421850> Seite archiviert unter <http://www.webcitation.org/6JjEB0gIm>

⁷ Daten auf Basis der brasilianischen Zensusbehörde. Quellen: IBGE (1980). Sinopse preliminar do Censo demográfico: Santa Catarina. Rio de Janeiro, Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística: 66.; IBGE (1991). Sinopse Preliminar do Censo Demográfico. Número 21. Santa Catarina. Rio de Janeiro, IBGE: 91.; sowie <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/painel/painel.php?codmun=421850> Seite archiviert unter <http://www.webcitation.org/6JjEB0gIm>

89 Menschen mit einer nicht-brasilianischen Staatsbürgerschaft in Dreizehnlinden, davon waren 17 Italiener_innen und 57 Österreicher_innen (IBGE 1982:158, 167, 185).

4.3 Die Entwicklung des Tourismus in Dreizehnlinden

Als die Siedler_innen in Dreizehnlinden ankamen, war die (ethno-) touristische Entwicklung des Ortes noch nicht absehbar. Es wurden zwar vom Siedlungsgründer Andreas Thaler alle Grundsteine dafür gelegt, dass die Siedler_innen ihre Traditionen aufrechterhalten können, jedoch nicht unbedingt mit dem Ziel, darauf Tourismus aufzubauen. Die Maßnahmen zum Erhalt der Tradition (Gruppenreise, Auswahl der Siedler_innen, Wahl des Ortes), waren auch nur zum Teil erfolgreich. Denn in den ersten Jahren waren die Menschen damit beschäftigt, ihr Überleben zu sichern, und nachdem sie sich in der neuen Umgebung etwas eingelebt hatten, brach bereits der zweite Weltkrieg aus. Der Kontakt nach Österreich wurde unterbunden, und die deutsche Sprache verboten (Reiter, Osl et al. 2008:212). Die Traditionen und „Kultur“ der Österreicher_innen in Dreizehnlinden hatte durch die Umstände gelitten, wie sich eine Auswanderin erinnerte (IP47_6 2009).

4.3.1 Die ersten Hotels

Nach dem Krieg wurde das erste Hotel in Dreizehnlinden gegründet: das **Hotel Austria**. Es war lange Zeit Treffpunkt des Ortes, wo die Einheimischen Karten spielten und Neuigkeiten austauschten, und es befand sich dort auch die Bushaltestelle (IP63_1 2009). Es war ein einfaches Hotel, geführt von Joao und Berta Schöll (Lemos 2004; IP63_1 2009), in dem auch ein Restaurant betrieben wurde. Diesem kam zunächst größere Bedeutung zu als den Übernachtungsmöglichkeiten. Das kleine Hotel war ausreichend für Dreizehnlinden, bis im Jahr 1960 ein neuer Arzt seine Praxis bezog. Dr. Alberto Wunderlich, ein Brasilianer mit deutschen Wurzeln, wurde sehr gut angenommen und hatte bald eine große Patientenschaft, nicht nur in Dreizehnlinden. Die Patienten reisten auch von außerhalb an und übernachteten in Dreizehnlinden (IP47_6 2009). Wenn die Kapazität des kleinen Hotels für die Anzahl der Gäste und Patienten nicht ausreichte, ließ der Arzt selbst Patienten in seinem Haus übernachten. Walter Wunderlich, der Vater des Arztes führte die Übernachtungsmöglichkeiten als „Hotel Stern“. Im Jahr 1972 wurde in diesem Haus, in dem sich bisher die Wohnstätte des Arztes Alberto Wunderlich und das „Hotel Stern“ befanden, das **Hotel Tirol** gegründet (IP63_1 2009).



Abbildung 9: Abbildung einer Postkarte aus Dreizehnlinden von 1972. Rechtes oberes Bild: Hotel Stern, links unten: Hotel Austria.

4.3.2 Das Tiroler Erbe als das touristische Potential Dreizehnlindens

Im Jahr 1969 kam ein neuer Pfarrer nach Dreizehnlinden, der Vorarlberger Otto Küng, dessen Initiativen und Bemühungen einige Bewegung in das wirtschaftliche Leben des Dorfes brachte (Reiter, Osl et al. 2008). Er erkannte touristisches Potential in Dreizehnlinden und begann ab den 70er Jahren, in der Umgebung Werbung zu machen. Er konkretisierte auch Projekte wie die Organisation einer Tourismusvereinigung, der „Associação de Turismo“ (Lemos 2004:127). Jedoch auch in dieser Zeit war die touristische Entwicklung noch nicht absehbar. Im Jahr 1978 schreibt der österreichische Volkskundler Karl Ilg, der zur 45 Jahr Feier den Ort besuchte, dass die Infrastruktur für einen florierenden Tourismus nicht ausreichend sei und sich noch (weiter) entwickeln müsse. Dies zeigte die fehlende Infrastruktur zur 45 Jahr Feier. Er sah jedoch Potential in der Vermarktung der „alpenländischen Folklore“ und „Gasthofkultur“. In seinem Buch „Heimat Südamerika: Brasilien und Peru. Leistung und Schicksal deutschsprachiger Siedler“, das 1982 erschien, schrieb er:

„Allein, Voraussetzung für alles weitere ist, daß die Kolonie nach schweren Jahren wieder ganz zusammenfindet und sich als „Tiroler Kolonie“ erhält. Denn nur als solche wird sie Anreiz zum Fremdenbesuch geben und ihre Angehörigen aus der alten Heimat anlocken“ (Ilg 1982:93).

Dass sich die „Kolonie“ wieder „ganz zusammenfand“ und als „Tiroler Kolonie“ erhalten konnte, ist auch finanzieller und ideologischer Unterstützung der Tiroler Landesregierung zu danken. Denn zur selben Feier wie Karl Ilg war auch der Tiroler Landeshauptmann Eduard Wallnöfer in Dreizehnlinden. Eine Tirolerin erinnert sich an ein gemeinsames Gespräch, in dem Wallnöfer den Österreichern und Österreichern in Dreizehnlinden kulturelle Hilfe zusicherte (IP47_6 2009). Die Tirolerin erzählt:

„Da hat er [der Landeshauptmann, Anm.] gsagt: was tuat euch Leit am Notwendigsten, die Hilfe, Jo, sog i, wirtschaftliche Hilfe brauch ma koane, weil mir ham zu Essen, und zu Leben. Aber kulturelle Hilfe brauch ma sehr nötig. Gell, dass ma unser Volkstum no bewahren können. Ah die ham uns viel gholfen. Wie ich nacher ummi kemmen bin, [im Jahr, Anm.] 85, nacha han in telefoniert, i bin jetzt von Brasilien da, und ob er mi sehen will, na. Ja sagt er, mecht i, mach da glei an Termin, dann kommst, gell. Nacha hat er ma für die ganze Schuachplattlergrupp'n den Dirndlstoff zur Verfügung gestellt, gell. Und er hat allweil gsagt, was brauchst na richtig für die Grupp'n? Sag i für die Gruppe Lederhosen halt wärn auch natürlich heut machen sie s da in Salto Veloso enten, die Lederhosen. Ham sie Lederhosen kriegt a die Buam, gell, und... so hamma halt kulturell weiter gearbeitet, schön langsam, gell“ (IP47_6 2009).

Es wurden einige Projekte gefördert, wie etwa das Kulturzentrum „SOCAP“ (Reiter, Osl et al. 2008:251), und die Schuhplattlergruppe wurde mit Dirndlstoff und Lederhosen unterstützt.

4.3.3 Das Tourismussekretariat

Am 9. Mai 1981 wurde ein Tourismussekretariat gegründet, mit dem Ziel, Dreizehnlinden in das heute bekannte „brasilianische Tirol“ (*O Tirol Brasileiro*) zu transformieren. Der erste, der im Tourismussekretariat für die Entwicklung des Tourismus zuständig war, war ein Sohn von Tiroler Auswanderern, der einige Jahre in Tirol verbracht hatte. Mit seinem in Tirol erworbenen Wissen setzte er sich nach seiner Rückkehr für den Erhalt und die Förderung des Tiroler Erbes in Dreizehnlinden ein – auch mit dem Gedanken, Tourismus in Dreizehnlinden zu implementieren (Lemos 2004:134-135).

„Es waren Dreizehnlindner, die in Österreich zu Besuch gewesen, mit Ideen und Anregungen zurückgekommen und bemüht waren, diese zu verwirklichen“ (Reiter, Osl et al. 2008:269).

Das erste Projekt des Tourismussekretariats war die Gestaltung des Dorfbildes. Ziel waren möglichst viele „Tiroler“ Häuser im Ort. Auch über die Architektur hinaus wurde

die Gemeinschaft in die Gestaltung des Ortes miteinbezogen. So trafen sich beispielsweise die Frauen im Ort, um „typisch Tiroler“ Kleidung herzustellen. Hierfür wurden Musterstücke aus Tirol nach Dreizehnlinden gebracht, nach deren Modell die Frauen dann Kleider nähten. Zunächst wurden die hergestellten Kleider für die Tanzvorstellungen verwendet, später auch in den Hotels, und für Personen, welche im Tourismus arbeiten. Ein weiteres Projekt war die Verschönerung des Ortes durch Blumen, die die Schulkinder pflanzten und pflegten (Lemos 2004:134-135).



Abbildung 10: Die Hauptstraße Dreizehnlindens in den 1970ern (links), einige Jahre später mit Kopfsteinpflaster und ersten Pflanzungen (mitte) und im Jahr 2008, mit großteils „Tiroler Häusern“ (rechts).

Ein Schritt, der Tourismus in Dreizehnlinden in einem größeren Stil ermöglichte, war im Jahr 1985 die Asphaltierung der Straße zwischen der nächsten Stadt Joaçaba und Dreizehnlinden. Dies verbesserte die Erreichbarkeit Dreizehnlindens wesentlich (Lemos 2004:132)

4.3.4 Der Tourismusboom

Den „Tourismusboom“ löste schlussendlich die Ausstrahlung einer Fernsehserie aus, von der 41 Kapitel in Dreizehnlinden gedreht worden waren. Die *Telenovela „Ana Raio e Zé Trovão“*⁸ wurde im Jahr 1991 brasilienweit ausgestrahlt (Lemos 2004:143; IP06_01 2008). Als die Hauptdarsteller nach Dreizehnlinden kommen werden sie mit Musik in deutscher Sprache in einer idyllischen Landschaft empfangen. Unter anderem singt eine Gruppe das Lied „Edelweiß“ auf Englisch, das aus dem Soundtrack des in Amerika sehr bekannten Films „The sound of music“, und das Lied „Das schönste Land der Welt ist mein Tirolerland“⁹.

⁸ Im Kapitel 132 der Serie kommen die Hauptdarsteller_innen nach Dreizehnlinden. (ab Minute 12:37) <http://www.youtube.com/watch?v=MxXQq6gHDh8> Seite archiviert unter <http://www.webcitation.org/6JjEKor40>

⁹ *Das schönste Land der Welt/ Ist mein Tirolerland/ Mit seinen steilen Höhen/ Mit seiner Felsenwand/ Hollaria, hollaro, hollaria, hollaro/ Hoch droben auf der Alm/ Tirolerland, du bist so schön, so schön/ Wer weiß, ob wir uns wiedersehn / Tirolerland, du bist so schön, so schön/ Wer weiß, ob wir uns wiedersehn*



Abbildung 11: Bild-Ausschnitte aus der Telenovela „Ana Raio e Zé Trovão“. Die Szenen zeigen Musikgruppen in Dreizehnlinden¹⁰.

Auch die Musikkapelle wird gezeigt, Schnitzerei präsentiert, die Dreizehnlindner_innen tragen Trachten. Auch spezielle Speisen werden serviert: In ihrer Unterkunft bekommen die Hauptdarsteller_innen Kartoffeln, Reis, Sauerkraut, Knödel und „Backschnitzel“ (in dieser Reihenfolge) angeboten¹¹ – Speisen die unter anderem auch heute das Buffet für die Touristen dominieren. Durch das Video wurden viele Brasilianer_innen auf Dreizehnlinden aufmerksam¹², und für viele Touristen und Touristinnen wurde „O Tirol Brasileiro“ ein Begriff (Reiter, Osl et al. 2008:297). Die Präsentation Dreizehnlindens in dem Film prägte das Bild des „brasilianischen Tirol“ in ganz Brasilien, und so wie Dreizehnlinden bei *Ana Raio e Zé Trovão* präsentiert wurde, zeigen sich Ort und Leute zu einem Großteil nach wie vor für den Tourismus.

Eines der größten Feste im Dorf ist das „Tirolerfest“, das jedes Jahr im Oktober zur Erinnerung an die Gründung gefeiert wird. Dieses Fest steht auch in engem Zusammenhang mit der Entwicklung des Tourismus, und der Schaffung neuer

¹⁰ <http://www.youtube.com/watch?v=MxXQq6gHDh8> Seite archiviert unter <http://www.webcitation.org/6JjEKor40>

¹¹ <http://www.youtube.com/watch?v=BrzVDBDoOjY> in Minute 11:15. Seite archiviert unter <http://www.webcitation.org/6JjEU1rt1>

¹² Informationen vom Tourismussekretariat in Dreizehnlinden, am 14.04.2010 per E-Mail

Infrastruktur, da in dieser Zeit viele Gäste nach Dreizehnlinden kommen – auch Gäste aus Österreich nach Dreizehnlinden, häufig Musikkapellen oder andere Musikgruppen. Insbesondere die „runden“ Feste sind sehr gut besucht.

Für die Familie Moser war die Feier zum 60. Jahrestag der Gründung Dreizehnlindens der Anlass, ein neues Hotel – das Hotel Dreizehnlinden – zu bauen. Dieses wurde am 13. Oktober 1993 eingeweiht und hatte 20 Zimmer. Die ersten Gäste waren 50 Tiroler_innen aus der Wildschönau. Das Hotel wurde im Jahr 1996 um 12 Zimmer, ein Restaurant für 100 Leute, ein Schwimmbad, Sauna und den Lift erweitert. Im Jahr 2003 kamen noch einmal 32 Zimmer dazu. Im Jahr 2010 wurden ein größeres Restaurant für 150 Leute, sowie ein Seminarraum eingeweiht, und ist somit eines der größten Hotels in Dreizehnlinden (Abbildung 12).



Abbildung 12: Das Hotel Dreizehnlinden (Foto: Kuhn 2008).

Auch andere Hotels folgten der steigenden Nachfrage nach Übernachtungen: So wurde das seit dem Jahr 1972 bestehende Hotel Tirol an einem anderen Standort neu gebaut und für die 55 Jahr-Feier der Stadt im Jahr 1987 mit 21 Zimmern neu eröffnet. Das Hotel wurde kontinuierlich ausgebaut auf 50 Zimmer mit Schwimmbad und anderen

Freizeitangeboten¹³ und wirbt mit dem „typischen“ Baustil der „kleinen Städte Tirols“.

“João Klotz e Hilda Klotz, juntamente com seus filhos e colaboradores administraram o Hotel Tirol, priorizando o atendimento familiar, típico das pequenas cidades do Tirol, uma das principais características do empreendimento, seguidos pela conservação da cultura austríaca, na arquitetura, gastronomia e decoração que são os ingredientes essenciais para que o visitante sinta-se realmente em um pedacinho da Áustria no Brasil“.¹⁴

Im Laufe der Zeit wurden in Dreizehnlinden immer mehr neue Hotels gebaut, wie das Hotel Alpenrose, Hotel Schneider, Treze Tílias Parkhotel; es wurden Pensionen eröffnet wie die *Pousada Adler*, *Pousada Sítio Palmeiras*, *Pousada das telhas azuis*, sowie die *Chalé das Termas*. Auch Privatpersonen vermieten Räume wie im Haus Scharf, oder bei Maria Hildegard Pattis. Es gab einige Zeit auch einen Campingplatz.

Dreizehnlinden erfuhr nach dem Tourismusboom auch einen starken Zuwachs an Gastronomiebetrieben. Auf der offiziellen Homepage von Dreizehnlinden wurden im April des Jahres 2011 22 unterschiedliche Restaurants und Cafes aufgelistet: Pizzeria Edelweiss und *Cervejaria Bierbaum*, *Churrascaria do Gringo*, *Restaurante e Churrascaria Bier Haus*, *Restaurante e Lanchonete Concatto*, *Restaurante Felder*, *Restaurante Kandlerhof*, *Restaurante Hotel Tirol*, *Restaurante Treze Tílias Park Hotel*, *Restaurante Sítio Palmeiras*, *Pizzeria e Espaço Fondue*, *Café Alpino*, *Restaurante Parque Lindendorf*, *Pesque Pague Schaupenlehner*, *Pesque Pague Natter*, *Cafe Haus*, *Cantinho do Sabor*, *Restaurante Cantina do Vete*, *Restaurante Cillo Broto*, *Kaffee Haus Maria Ana*, *Restaurante do Jovem*, *Eiskaffee - Parque dos Sonhos*, und das im Jahr 2009 eröffnete *Café Sewald*.

4.3.5 Kultur und Tourismus im regionalen Entwicklungsplan

Im Regionalen Entwicklungsplan von Dreizehnlinden ist festgehalten, wie der Tourismus in Dreizehnlinden gestärkt werden könne. Der Regionale Entwicklungsplan wurde von privaten Initiativen und politischen Vertreter_innen entwickelt, und stellt eine Orientierung für alle Wirschafter, Politiker, und auch Privatpersonen dar.

Tourismus wird im Regionalen Entwicklungsplan Nr. 023/2007 vom 28. Dezember 2007 in Zusammenhang mit der Stärkung und dem Erhalt von Kultur behandelt. Das

¹³ http://www.hoteltirol.com.br/site/o_hotel.php Seite archiviert unter <http://www.webcitation.org/6JjEdtVKA>

¹⁴ http://www.hoteltirol.com.br/site/o_hotel.php. Seite archiviert unter <http://www.webcitation.org/6JjEdtVKA>

Kapitel trägt den Titel „Stärkung des Tourismus und des kulturellen Ausdrucks“ (*Capítulo III do programa de fortalecimento do turismo e expressões culturais*). Darin sind die folgenden Ziele festgehalten: (1) Sicherung des Tourismus, (2) Erhalt des historischen Erbe, (3) Erhalt der typisch österreichischen Architektur, (4) Abstecken von touristisch interessanten Bereichen, und (5) die Förderung des künstlerischen kulturellen Ausdrucks. Für die Erreichung der Ziele sind folgende Projekte angedacht: (1) Erhalt des historischen Erbe, (2) Fördern von touristischen Unternehmen, (3) Erhalt der typisch österreichischen Architektur, (4) Abstecken von touristisch interessanten Bereichen, (5) Förderung von Verschönerung und Bepflanzung der Stadt, (6) Erhalt und Förderung der Kultur durch österreichische Architektur, Folklore, Kunst und Sprache¹⁵.

4.4 Dreizehnlinden als Tourismusort: *O Tirol Brasileiro*

Der Tourismus in Dreizehnlinden basiert vor allem auf der Vermarktung der Tiroler Kultur. Obwohl ein Teil der Dreizehnlindner Bevölkerung seine Wurzeln in Tirol hat, ging die Entwicklung zum „brasilianischen Tirol“ nicht zufällig von statthen, sondern wurde klar gelenkt. Die vermarktbaren Elemente der Tiroler Kultur wie Kunst, Musik, Tanz und auch die Architektur wurden forciert, um das Dorf für Touristen attraktiv zu machen. Die Absichten, das historische Erbe touristisch zu vermarkten hatte auch Einfluss auf das soziokulturelle Leben in Dreizehnlinden, wie etwa auf Vereinskultur, das kulturelle Selbstverständnis, Freizeitmöglichkeiten. Es gibt für alle Bewohner Dreizehnlindens – unabhängig von der Herkunft – Angebote Deutsch zu lernen. Die Förderung von Kultur für den Tourismus hat auch Auswirkungen auf Identität und das Selbstverständnis der Leute. So schreibt der Sprachforscher Wilfried Schabus (1998b) nach seinem Besuch in Dreizehnlinden:

„Die Identität wird hier durch außersprachliche Faktoren hinlänglich gestützt, so vor allem durch die über das Fernsehen in ganz Brasilien bekannt gewordene Tirolerische Blasmusik- und Volkstanztradition Dreizehnlindens, die Holzschnitzerei und die Ortsbildpflege, alles Faktoren, deren Image-Wirkung vor allem der örtlichen Tourismusindustrie zugute kommt“ (Schabus 1998b:142).

Trotzdem Tiroler Traditionen in Dreizehnlinden gefördert und in den Vordergrund

¹⁵ Im Originaltext: „*O programa de fortalecimento do turismo e expressões culturais será implantado através dos projetos: I - Preservar o Patrimônio Histórico; II - Fomentar o empreendedorismo na área turística; III - Incentivar a manutenção da arquitetura típica austríaca; IV - Delimitar as áreas de interesse turístico; V - Incentivar o embelezamento e ajardinamento; VI - Incentivar e preservar a cultura através da arquitetura austríaca, o folclore, as artes e idiomas*“ Plano Diretor de Treze Tílias (o.A. 2007)

gestellt werden, verwehren sich die Menschen in Dreizehnlinden jedoch nicht neuen Entwicklungen, sowie den Einflüssen Brasiliens.

4.4.1 Architektur

Mit der Gründung des Tourismussekretariats im Jahr 1981 begann die Wandlung von Dreizehnlinden zum „brasiliанischen Tirol“. Als die ersten Siedler_innen nach Dreizehnlinden kamen, errichteten sie Bauernhäuser im Stil aus ihrer Heimat. Jedoch im Jahre 1981 dürften schon viele Dreizehnlindner_innen ihr Haus nicht mehr wie in Tirol gebaut haben. Denn der Tourismusverantwortliche sah die Notwendigkeit, Anreize zu schaffen, dass mehr Häuser im Tiroler Stil das Ortsbild prägen. So wurde der Bau von Häusern im Tiroler Stil (mit „Tiroler Dächern“) für fünf Jahre von der Bausteuern befreit (Reiter, Osl et al. 2008:269-271). Besitzer von bereits bestehenden Häusern veränderten Details, wie etwa die Balkone. So wandelte sich langsam das Stadtbild (Lemos 2004:128).



Abbildung 13: Das Ortsbild Dreizehnlindens (Foto: Kuhn 2009)

Nachdem im Jahr 1985 die Straße asphaltiert worden war, wurde das Eingangstor zu Dreizehnlinden gebaut. Dieses „ist ein nachempfundenes Unterländerhaus mit Glockentürmchen“ (Stöger 1998:129). Im Jahr 1994 wurde dann ein Gesetz erlassen, dass „innerhalb des Gemeindegebietes nur Gebäude im typischen Tiroler Baustil

errichtet werden dürfen“ (Gintner 1995:21). Auch die öffentlichen Gebäude wurden dem neuen Trend unterworfen, wie Reiter, Osl und Humer (2008:271) am Beispiel der Schule deutlich machen.

„Die Schule neben der Kirche hat in den letzten Jahren eine starke „Veränderung“ durchgemacht – weil sie als klassischer „brasilianischer Bau“ nicht in das Gesamtbild zu passen schien. Kurz entschlossen trug man das Dach ab und baute es „nach Tiroler Art“ wieder auf (Reiter, Osl et al. 2008:271).

4.4.2 Musik

Bereits auf dem Schiff während des ersten Transportes wurde die **Musikkapelle Dreizehnlinden** (*Banda dos Tirolese*s) gegründet. „Die Musikkapelle wurde von Anfang an zu verschiedenen Gastspielen eingeladen. Schwierigkeiten ergaben sich in der Zeit des Zweiten Weltkrieges. Die Dreizehnlindner Musikkapelle kämpfte gegen den Hass, der ihr als ‚Reichsdeutscher Musik‘ entgegenschlug. Beinahe wären alle Musikanten eingesperrt worden, weil sie in der Kriegszeit nur österreichische bzw. deutsche Musik spielten und die brasilianische Samba nicht beherrschten“ (Reiter, Osl et al. 2008:273). Im Jahr 1948 machte die *Banda dos Tirolese*s eine kleine Tournee durch den Bundesstaat Santa Catarina. Sie spielte in verschiedenen Orten wie etwa Blumenau, Joinville, Brusque und anderen (Reiter, Osl et al. 2008:265). Auch heute spielt die Kapelle zu verschiedensten Anlässen, auf Festen in Dreizehnlinden und auch außerhalb. Eine Schülerkapelle soll den Nachwuchs sichern. Im Juli 2013 reiste die Musikkapelle Dreizehnlindens erstmals nach Tirol und spielte eine zweiwöchige Tournee.

In Dreizehnlinden sind zwei Chöre aktiv, **Hobbysänger** und **Tiroler Echo**, welche wie die Musikkapelle eher zu größeren Anlässen ihr Repertoire singen. Kleinere Gruppen wie die Sänger und Sängerinnen der **Familie Moser** spielen und singen auch manchmal abends für die Touristen zum Abendessen. Es gibt weiters eine **Zithergruppe**, sowie die **Gruppe Canto Edelweiss**.

4.4.3 Tanz

In Dreizehnlinden gibt es verschiedene Tanzgruppen, die nicht nur Teil des Soziallebens im Dorf sind, sondern auch Touristen unterhalten und somit die Tiroler Kultur nach außen hin repräsentieren. Während sich eine Tanzgruppe deutschen, eine Tanzgruppe italienischen, und eine Tanzgruppe Tiroler Volkstänzen verschrieben hat, sind drei weitere Tanzgruppen auf *Schuhplattln* spezialisiert. Vor allem die Schuhplattler-Gruppen treten in Hotels vor Touristen auf, in der Touristensaison

mehrmals pro Woche. Zu Festtagen tanzen die Kinder und Jugendlichen auch vor größerem Publikum, etwa bei Heimatabenden im Kulturhaus, oder auf der Bühne des Hauptplatzes. Es gibt Gruppen für Erwachsene, Jugendliche und Kinder. Die **Tanzgruppe Tiroler Schuhplattler (Tiroleses Schuhplattler)** betreibt eine eigene Jugend- und Kindergruppe. Die Tanzgruppe wurde im Jahr 1933 noch auf dem Schiff gegründet und ist somit die älteste Schuhplattlergruppe Dreizehnlindens. Die Gruppe hat nicht nur Auftritte in Dreizehnlinden, sondern in ganz Brasilien, und auch im Ausland¹⁶. Im Jahr 1995 wurde eine weitere Schuhplattlergruppe gegründet, die **Tanzgruppe Lindental**, die sehr aktiv ist und auch bereits im brasilianischen Fernsehen Auftritte hatte¹⁷. Im Jahr 2000 wurde dann die **Tanzgruppe Tiroler Plattler** gegründet¹⁸. In der **Tanzgruppe Alpen Master** tanzen seit dem Jahr 2001 mehrere Paare – die Mitglieder sind meist über 40 Jahre alt – verschiedene österreichische Volkstänze, mit Schwerpunkt auf Tänzen aus Tirol¹⁹. Es zeigt sich also ein Anstieg der Volkstanzgruppen seit den 1990er Jahren.

„Durch seine vielen Trachtengruppen wurde Dreizehnlinden unter den anderen ausländischen Kolonien in Brasilien eine lebende Legende. Die „Schuhplattlergruppe“, bestehend aus begeisterungsfähigen jungen Leuten, führt meisterhaft die verschiedensten Tiroler Volkstänze vor, häufig von einer Zither begleitet. Sie zeigen sich dabei in ihren Trachten – die Mädchen in den berühmten „Dirndl“n, [...] die Burschen in Lederhosen mit Hosenträgern und kecken Hüten, viele mit Federn geschmückt“ (Gintner 1995:22).

4.4.4 Kunst

Diverse Statuen der lokalen Schnitzer prägen das Ortsbild Dreizehnlindens. Die Schnitzerei kam mit den ersten Siedlern nach Dreizehnlinden. Von Josef Moser, geboren im Jahr 1910, ausgewandert im Jahr 1935, sind heute noch Werke in der Wildschönau in Tirol, sowie in der Kirche Dreizehnlindens zu bewundern. Er verkaufte seine Werke unter anderem nach São Paulo und Rio de Janeiro (Reiter, Osl et al. 2008:228). Außer ihm wanderten jedoch noch mehr Schnitzer_innen ein. Dies belegt

¹⁶ <http://www.trezetilias.com.br/folclore.php?id=10> Seite archiviert unter
<http://www.webcitation.org/6JjFCnQwt>

¹⁷ Auftritt bei *Pistolão*: http://www.youtube.com/watch?v=zsU_KDFT3d4 Seite Archiviert unter
<http://www.webcitation.org/6Jhl4sq0q>. Auftritt bei *Faustão* am 17.08.2008:
<http://www.youtube.com/watch?v=T7mwJ81qzRo> Seite archiviert unter:

<http://www.webcitation.org/6JhlKom50>

¹⁸ <http://www.trezetilias.com.br/folclore.php?id=9> Seite archiviert unter:
<http://www.webcitation.org/6Jhm3R1fR>

¹⁹ <http://www.trezetilias.com.br/folclore.php?id=7> Seite archiviert unter:
<http://www.webcitation.org/6JhmAItlo>

ein in der Tiroler Bauernzeitung abgedruckter Brief, in dem Siedler von der ersten geschnitzten Krippe im Dorf berichteten – die zum ersten Weihnachtsfest fertig gestellt war.

Die „Weinachtskrippe [sic!] hat mir verflixt viel zu schaffen gemacht, ich habe an hundert Krippenfiguren, Mandl und Schafe, geschnitzt, ein Wörgler hat den Berg gebaut, zwei Meter lang, und ein Zillertaler hat dann alles recht schön gemalt, und so kann sich das Werk schon sehen lassen. Der Platz vor der Krippe wurde in den Weihnachtstagen selten leer, denn so was hatten die Brasilianer noch selten gesehen“ (Lottermoser und Thaler 1934).

In Dreizehnlinden gibt es heute 20 Schnitzer und Schnitzerinnen, die jeweils unterschiedliche Schwerpunkte in ihrer Arbeit haben²⁰. Vor allem zeigen die Figuren sakrale Motive, doch vor allem die jüngeren Schnitzer und Schnitzerinnen stellen auch andere Motive dar. Touristen können kleinere Figuren der Schnitzer und Schnitzerinnen in den Touristenläden, oder direkt bei den Künstlern und Künstlerinnen erwerben. Ein Sohn von Tiroler Auswanderern, Gottfried Thaler, stellte übergroße Statuen her. Mit einer vier Meter großen Statue von Jesus am Kreuz, die in der Don Bosco Kirche in der Hauptstadt Brasiliens, Brasília, ausgestellt wurde, machte er die Schnitzer_innen aus Dreizehnlinden in Brasilien bekannt. Mariana Thaler hat sich auf die Bearbeitung von *nó de pinho* spezialisiert. Dieses besonders harte Holzstück ist der Ansatz der Äste der brasilianischen Araukarie (*Araucaria angustifolia*). Die verschiedenen Werke aus Pinienknoten stellen eine Besonderheit dar, da sie nur in dieser Region verfügbare, lokale Materialien verwertet, und Tiroler Schnitzkunst darauf anwendet. Werner Thaler stellt Werke aus Holz, Bronze und Stein her²¹.

4.4.5 Tiroler Küche

Ein wichtiges Element im Tourismus in Dreizehnlinden ist das Angebot von „typischen“ Speisen, die auf Deutsch in Dreizehnlinden auch gern als „Tirolerkost“ bezeichnet werden. Dieses Thema wird ausführlich in den folgenden Kapiteln besprochen.

²⁰ <http://www.trezetilias.com.br/escultores.php> Seite archiviert unter:

<http://www.webcitation.org/6JhmHDZ8o>

²¹ <http://www.wernerthaler.com.br> Seite archiviert unter: <http://www.webcitation.org/6JhmPjWcB>

5 Ernährung der Siedler_innen in historischer Perspektive

Als die Österreicher_innen nach Brasilien auswanderten, fanden sie sich in einer neuen Umgebung wieder. Die Natur unterschied sich wesentlich von der Natur, die sie in Österreich gewohnt waren: das Klima, die Jahreszeiten, Flora und Fauna unterschieden sich. Es konnten nicht alle gewohnten Grundnahrungsmittel bezogen werden, und auch ihre gewohnten Speisen unterschieden sich von den Speisen der Brasilianer_innen.

Dieses Kapitel beginnt mit den Erinnerungen einer Informantin an die Küche ihrer Kindheit in der Wildschönau, aus der die größte Gruppe der Migranten und Migrantinnen stammt. Dann wird die Ernährungslage in der unmittelbaren Zeit nach der Auswanderung thematisiert, und schließlich das Speisenangebot im Hotel Austria, dem ersten Hotel in Dreizehnlinde.

5.1 Vor der Auswanderung: Alte Bauernküche in der Wildschönau, Tirol

Die Tirolerin, auf deren Erinnerungen sich die Ausführungen in diesem Kapitel stützen wurde im Jahr 1923 in der Wildschönau geboren (IP72_1 2008). Sie war 10 Jahre alt, als die ersten Auswanderer und Auswanderinnen nach Brasilien fuhren, sie selbst blieb jedoch in Tirol. Die Tirolerin erzählt, dass sich die Ernährung in der Wildschönau seit ihrer Kindheit stark geändert habe, vor allem aufgrund der veränderten Arbeitsbedingungen. Viele in Schmalz gebackene und somit sehr fettreiche Speisen werden in modernen Haushalten nicht mehr gekocht:

„Weil hiatzat können s nimmer so essen weil viele mit der Gall z'leiden ham. Und dorscht darfst so was nit essen. Und genau des ganze Schmalzbackene Zeug, des sollten s dann alles nimmer essen. Und des hats halt früher... hats halt gheißen i vertrags nit aber bitte - kocht werds und gessen muss werden. Und wers vertragt der issts halt, und die andern könnens nit essen. Dann ham sie halt selber en Doktor spün miaßn“ (IP72_1 2008).

In der Wildschönau sei früher die „alltäglichste“ Speise Brot gewesen, das selbst gebacken wurde – in einem Backofen, der direkt neben dem Haus stand. Der Backofen wurde mit Holz geheizt (Abbildung 14).

Wurde der Backofen angeheizt, wurden gleich viele Brotlaibe gleichzeitig gebacken: „da kemmen eini, wenn oa Bauer aloan gwesen is, na hat er so a 14, 15 Loabe

einigeben, und is a zweater Bauer dabei gwesen, aft is halt über 20e, bei die 30e innengwesen“. Sobald das Brot gebacken war, wurde die Hitze im Ofen noch für das Trocknen von Obst genutzt, so die Tirolerin: „Und dann ausser mitn Brot und sofort des Obst eini. Zum trocknen. Isch des guat“ (IP72_1 2008).



Abbildung 14: Alter Backofen beim Heimatmuseum in Oberau, Wildschönau (Foto: Kuhn 2008).

Speisen aus Maismehl und aus Kartoffeln wurden in der Wildschönau sehr häufig zubereitet. Als „ganz alte Speisen“ gibt die Tirolerin zum Beispiel den „Türkenwichser“ und den „Wirla“ an: „Des sind jetzt ganz die alten Speisen, was ma allweil ghapt haben. Unser Samstagessen!“ Der Wichser konnte als Mittag- oder Abendessen, oder am Nachmittag gegessen werden. Der „Türkenwichser“ wird aus Maismehl (Türkenmehl) gekocht. „der Wixa is vom Maismehl. Vom Tirggnmöh. Und da heroben nimmst meistens a Müch. Ja. Türgenwixa mit Müch. Ja. Mit Äpfel einglegt a. Des... da mitkocht werden. Des is guat. Erscht wirscht a a bissl saftiger“. Die Äpfel wurden nicht nur in den „Türkenwichser“ direkt hinein geschnitten, sondern auch als Kompott dazu gegessen (IP72_1 2008).

In den „**Maiskoch**“ oder „**Tirggenkoch**“ sei ebenfalls ein „typisches“ Essen in der Wildschönau gewesen. „Weil mir ham jeden Tag a da Friah ham mir an Koch kriegt. Wie i in die Schual gangen bin halt“. Der Koch wurde mit Käse zubereitet: „Da ghert a

Kas eini“. Der Koch und der Wichser würden heute kaum noch gekocht, so die Tirolerin (IP72_1 2008).

Als „**Wirla**“ wird eine Speise aus Kartoffeln bezeichnet, die in früher in der Wildschönau häufig zubereitet wurde: „A Wirla is a wieder was anders. A Wirla. Ja. Da sind Erdäpfel. Da Wirla is vo Kartoffeln. Also beim Wirla unten, da kust a a Sauerkraut dazu nehmen, da kust alls“. Eine weitere Speise aus Kartoffeln waren die „**Erdäpfelblattl**“, die, wie die alte Tirolerin erzählt, immer am Freitag gegessen wurde: „A Türkenwichser, das is der Samstag gewesen. Erdäpfelblattln mit Sauerkraut, des is der Freitag eppas krechts gewesen. Is a fast die Woch oa mal oder zwei Mal.“ (IP72_1 2008).

Auch Knödel wurden in der Wildschönau häufig gegessen. Die alte Tirolerin unterschied Pressknödel, Fleischknödel, Käseknoedl und Leberknödel: „Also der **Fleischknedl**. Des is der Bessere. Pressknedl... dann Leberknedl... [...] ja **Kasknedl**. Das is de Pflanzei.“ Knödel kamen früher wöchentlich auf den Tisch, am häufigsten **Pressknödel** oder „gewöhnliche“ **Knödel**. „Meistens, meistens is a Suppn dabei, und wenn halt wie übrigbleiben, dann werdens okreast. So werds halt gmacht“. Seltener wurden **Leberknödel** zubereitet – wenn geschlachtet wurde und auch die Leber verarbeitet werden musste: „Also die Pressknedl, Knedl und des, des kimmt eigentlich, die Woch oamal gar amal, wenn nit oft zweimal, außer Leberknödel. Wennst halt a Leber hast... Wenn halt eppas gschlacht werd, nimmt ma halt die Leber o. Und aso, dass sie s halt wegbringen“ (IP72_1 2008).

Kochen nach dem Angebot im Jahreskalender. Die alte Tirolerin erzählt davon, dass sich die Speisen, die „früher“ in der Wildschönau zubereitet wurden, nach dem Angebot im Jahreskalender, sowie nach einem wöchentlichen Speiseplan und den Arbeiten die anstanden. „Es hat alles sei Zeit“, erzählt sie, **Morblattln** mit Apfelkompott oder Marmelade und Milch sei etwa eher im Sommer gegessen worden – es war eine ausgiebige Kost, die lange satt machte – „dass d aussi gehen kennen hast“, zur Arbeit auf den Berg. Morblattln würden auch „Polsterzipf“ genannt und sind „ganz mürbe Blattln“, die in schwimmenden Schmalz heraus gebacken werden. Ab dem Sommer bis in den Herbst gab es in der Wildschönau „**Beerennocken**“, da in dieser Zeit Beeren reiften. Dann wurde die Speise oft häufig zubereitet „Da wenns dann die Zeit is, dann isst man s a fast jeden Tag. Oder, die Woch zwoa mal. Weil so vü Beeren hast a nit dahoam... [...] Und früher sind a die ganzen Kinder [sammeln, Anm.] gangen

und so und ab und zu gibts ja unterm Jahr a, weil s ja eingfriet werd“. Der Herbst war außerdem die Zeit für „**Brodkrapfen**“, ein Essen, das früher vor allem die Bauern in der Wildschönau aßen. Wenn im Herbst „die Viecher owa kemmen von da Alm, na hats an Kas ogeben, na hats an Topfen ogeben. Und da gibts nacha die Brodkrapfen. Nit, weil es is momentan des da. Aber des kust a unterm ganzen Jahr kochen. Des kust, weil des kriegst a überall heut“. Brodkrapfen werden aus „gewöhnlichem Blätterteig“ gemacht und gefüllt „mit einem schon einem bissel vergorenen Topfen. Und des sind dann die Brodkrapfen. Die werden dann so zamgmacht, oder so zam... und dann im schwimmenden Fett außerbacken“, „in Schmalz außerbachen. Sonst is der Broderkrapfen überhaupt nix“, erzählt die Tirolerin. Auch **Erdäpfelbaunzei** mit Sauerkraut wurden eher im Herbst zubereitet. Für die Zubereitung der Speise wird ein Kartoffelteig hergestellt – „a ordndlicher, a gschickter, a guader Kartoffelteig“. Dieser wird in kleine Stücke geschnitten und gekocht und anschließend in Butter „abgeschutzt“. Der Teig kann auch ohne Kochen direkt in der Butter zubereitet werden. Die Erdäpfelbaunzei „is wieder a Essen, wenn koa strenge Arbeit is, oder a so... wie ma s halt früaha ghapt haben... dass ma nit so streng... oder... du jetzt ist aber... den ganzen Tag bist am Berg oben... oder du bist am Berg oben oder am Wald oben oder aufm Feld und dorscht hast halt allweil eppas feschts zum Essen haben braucht weilst durchhalten hast miaßn“. Die Erdäpfelbaunzei wurden mit Sauerkraut serviert. Zur Weihnachtszeit gibt und gab es bei der Tirolerin in der Wildschönau traditionellerweise das „**Kletznbrot**“. Kletzn sind getrocknete Birnen und machen einen substantiellen Bestandteil des Brotes aus. „Des Kletznbrot. Des is um die Weihnachtszeit. Es is aber typisch, TYPISCH tirolerisch“, erzählt die Tirolerin. Mit dem Kletznbrot wurde sparsam umgegangen – es „muss glangen bis Februar. Wannst ganz sparsam bist nacha glangasch bis zum März“, erzählt sie lachend (IP72_1 2008).

Weiters häufig wurden in der Wildschönau **Würstel mit Suppe** gegessen. „Des is ja amal a Obendessen, bald oan vo irgendwo herkimmt und so und ma woß nit was ma da schnö no eppas essen soll... a Wirscht mit Suppen - ganz eppas ideales“. Außerdem **Nudeln mit Sauerkraut**. Wobei „Nudeln“ hier in Fett herausgebackenen Teig beschreiben (IP72_1 2008).

Einige der „alten“ Speisen, an die sich die Informantin erinnert, werden auch bei den Tirolern und Tirolerinnen, sowie deren Nachkommen in Brasilien erinnert und zubereitet – neben Knödeln sind dies vor allem Wixer, Wirla, Koch, Kletznbrot und

Blattn (Kapitel 6 und 7).

5.2 Die Auswanderung: Pflanzen und Nahrungsmittel im Gepäck

Die SiedlerInnen verließen ihre Heimat, um in Brasilien ein neues Leben zu beginnen. In Brasilien traten sie in eine vollkommen neue Umgebung ein, die ein Weiterführen der gewohnten Traditionen in Österreich, vor allem in kulinarischer Hinsicht, schwierig machte. Der Wunsch nach Kontinuität zeigte sich zunächst durch die mitgebrachten Lebensmittel und Pflanzen und später durch den Versuch, die für die österreichische Küche gewohnten Lebensmittel durch Landwirtschaft zu erzeugen.

Mitgebrachte Pflanzen: Einige Siedler_innen brachten Pflanzen nach Brasilien mit, um dort die für sie wichtigen Früchte, Gemüse und Kräuter anzubauen. Trotz der langen Reise dürften auch einige Pflanzen überlebt haben. Eine Einwanderin erinnert sich daran, Schnittlauch als Pflanze in der Erde nach Brasilien transportiert zu haben. Sie brachten den Schnittlauch verpackt in „ein bissl Erde“, und zwar „so verpackt [...], dass du es nicht gesehen hast“ (IP62_2 2009). Einfacher noch war es, den Sellerie nach Brasilien zu bringen, denn „beim Sellerie hast du die Wurzel kennt mitbringen“ (IP62_2 2009). Ähnlich wie die Selleriekolle dürfte auch der Kren transportiert worden sein, an den sich ein Einwanderer erinnert (IP60_3 2008). Die Einwanderin erinnert sich auch noch an „Samenzeug“, welches mitgebracht wurde, konnte sich jedoch nicht erinnern, die Samen welcher Pflanzen genau mitgebracht wurden (IP62_2 2009). Eine weitere Auswanderin erinnert sich an Ribiselpflanzen, die aus Österreich mitgebracht hatten. Diese gediehen jedoch nicht (IP24_1 2008).

Auch **Nahrungsmittel** wurden mitgebracht. Die Siedler_innen (IP46_1 2008) erzählten von getrockneten Früchten, wie etwa getrockneten Birnen – den so genannten „Kletzn“. Die starke Verbindung zu den getrockneten Birnen einiger Auswanderer wurde auch in anderen Quellen dokumentiert: Bei der Kontrolle des Gepäcks der Passagiere auf der Überfahrt nach Brasilien weigerte sich ein Auswanderer „mit Händen und Füßen, das Innenleben seines großen und verdächtig aussehenden Koffers herzuzeigen. Nachdem ihm derselbe schließlich unsanft entrissen und aufgebrochen worden war, stellte sich heraus, dass er getrocknete Birnen enthielt. Der Mann hatte befürchtet, in Brasilien werde es keine „Kletzn“ geben, und deshalb einen Vorrat eingepackt“ (Reiter, Osl et al. 2008:88-89). Keiner der Auswanderer bzw. keine der Auswanderinnen erzählte von Tieren, die am Schiff mitgebracht wurden.

5.3 Die ersten Siedlungsjahre

5.3.1 Landwirtschaft und landwirtschaftliche Produkte in den ersten Siedlungsjahren

Die Siedler_innen waren in den ersten Jahren für Ihre Ernährung stark auf ihre eigenen Pflanzungen angewiesen. Diese mussten erst geschaffen werden, Flächen gerodet, bereits gerodete Flächen bepflanzt werden.

5.3.1.1 Natürliche Voraussetzungen für die Landwirtschaft

Klima. Im Süden Brasiliens, das auf der südlichen Welthalbkugel liegt beginnt der Frühling Mitte September, der Sommer Mitte Dezember, der Herbst im März, und der Winter im Juni. In Santa Catarina sind die heißesten Monate des Jahres Dezember bis Februar, und die kühlssten Monate Mai bis August. Im brasilianischen Winter wird es nicht so kalt wie im österreichischen Winter, im Tiroler Sommer gibt es höhere durchschnittliche Temperatur-Höchstwerte als in Chapecó. Der Monat mit der geringsten durchschnittlichen Niedrigsttemperatur in Chapecó, Santa Catarina war der Juni mit 9,9°C. In Innsbruck, Tirol, wies der geringste Mittelwert der Niedrigsttemperatur der Monat Jänner mit -13,5°C auf. Der Monat mit der höchsten durchschnittlichen Höchsttemperatur war in Chapecó der Jänner mit 28,8°C, in Innsbruck der Juli mit 32°C. Die durchschnittliche Niedrigsttemperatur eines Jahres beträgt in Innsbruck -2°C, in Chapecó 14,38°C, die durchschnittliche Höchsttemperatur in Innsbruck 22,4°C, in Chapecó 24,44°C. Der durchschnittliche Niederschlag ist in Santa Catarina (162,8 m) höher als in Tirol (72 mm), variiert in Chapecó zwischen 116,5 und 188,9 mm, und in Innsbruck zwischen 46 und 128 mm. Die Jahreszeiten zwischen den beiden Gebieten sind, aufgrund der geographischen Lage (Süd-/Nordhalbkugel) entgegengesetzt, außerdem sind in Tirol die Jahreszeiten stärker ausgeprägt als in Santa Catarina (Casey 2007a; Casey 2007b)²².

Diese klimatischen Unterschiede beschrieben auch die Siedler_innen in ihren Briefen, die sie nach Tirol schickten, und die in der Tiroler Bauernzeitung des Jahres 1934 abgedruckt waren. Vor allem die ersten Briefe der Siedler_innen enthalten Informationen über das Klima. Der letzte Vermerk über das Klima kam in einem Brief

²² Die Daten für die verglichenen Diagramme stammen laut dem Diagrammzeichner Autor Joe Casey von der „World Meteorological Organization (WMO)“, wurde von dem „National Climatic Data Center (NCDC)“ weiterbearbeitet und zur Verfügung gestellt von der „National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA)“. Die Daten sind zumeist die durchschnittlichen Werte von Messungen in Zeiträumen von 30 Jahren.

von Andreas Thaler in der Ausgabe des 10. Mai 1934 vor (o.A. 1934b). Einige der Kommentare in den Texten, welche in der Zeitung abgedruckt wurden, bezogen sich auf die entgegengesetzten Jahreszeiten. Am 1. Februar 1934 wurde ein Brief abgedruckt, in dem eine Person mit dem Namen Lottermoser schrieb, dass es in Brasilien „gerade dem Hochsommer entgegen“ ging (Lottermoser und Thaler 1934), und am 8. März 1934 stand in der Bauernzeitung zu lesen, dass in Brasilien gerade die heißeste Zeit herrschte (Neuhauser 1934). Zu guter Letzt bemerkte Thaler laut dem Zeitungsartikel vom 10. Mai 1934 im frühlingshaften Österreich, dass bei seiner Abreise in Brasilien gerade Spätherbst war, „wunderschönes klares Wetter, es ist aber schon der erste Reif gelegen“ (o.A. 1934b). Bezuglich den weiteren klimatischen Eigenschaften des Gebietes in Brasilien schrieb Thaler, dass das Klima gut sei, wärmer als in Nordtirol (Thaler 1934a), und Lottermoser meinte, es sei „geradezu ideal, so daß sich unsere Leute leicht akklimatisieren können“ (Lottermoser und Thaler 1934). Hinsichtlich der Temperatur schrieben die Siedler, dass es oft „ziemlich warm“ gewesen sei, es wurden Temperaturen bis 46 Grad in der Sonne, und bis 33 Grad im Schatten angegeben, allerdings kühle es in der Nacht stark ab und es sei dann selbst in der heißesten Zeit „ganz schön kühl“ gewesen (Lottermoser und Thaler 1934; Neuhauser 1934). Weiters war von Thaler in der Zeitung vom 18. Jänner 1934 von Hagelschlägen zu lesen, die jedoch „nicht so verheerend wie drüben“ seien, die Nachtfröste wären „häufiger und schlimmer“ (Thaler 1934a). Lottermoser bemerkte einen geringen Niederschlag: auf „zwanzig Tage kommen im Durchschnitt nur zwei Regentage“ (Lottermoser und Thaler 1934), und auch Neuhauser meinte, das Wetter sei „mehr schön als regnerisch“, allerdings habe es fast täglich ein Gewitter gegeben (Neuhauser 1934).

Die Siedler_innen bemerkten auch unterschiedliches Mikroklima in Dreizehnliden, wie Andreas Thaler im Mai 1935 berichtete: Reif trat demnach in gewissen Höhenlagen seltener auf: „An Flußniederungen steigen in kalten Nächten Flußnebel auf und verhindern die Reifbildung; in höheren Lagen streicht ein wärmerer Luftzug, und auch dort kommt es selten zu Reifschäden“ (nach Reiter, Rampl et al. 1993:79-80).

Vegetation. Nicht nur das Klima, auch die Vegetation in Dreizehnlinden unterscheidet sich wesentlich von der Vegetation in Österreich. Die Siedler_innen beschrieben in ihren Briefen den „Urwald“, die Bäume, und die Möglichkeiten der Landwirtschaft. Ein Siedler, der seinen Brief mit „K“ zeichnet, beschreibt in einem Brief, welcher am 25.10.1934 in der Tiroler Bauernzeitung abgedruckt wurde, den Weg nach Babenberg,

wo auch heute noch viele Tiroler Familien wohnen.

„der Weg führt von der Kirche zuerst an einigen Häusern vorbei, dann durch Weideland und endlich durch den Urwald, wo dichte Bambusbüsche mit hohen Pinien und vielen unbekannten Bäumen abwechseln, dazwischen verschiedene Gattungen von Farnen und Palmen, kurz, ein abwechslungsreiches Bild; an einigen Stellen hat man einen herrlichen Ausblick auf Dreizehnlinde, die umliegenden Häuser und Felder, ein überraschender Gegensatz zur Wildnis, die wir hier durchschreiten. In anderer Richtung sieht man endlose Reihen von Hügeln und Tälern, im Hintergrunde Berge, alles mit dichtem Urwald bedeckt, ein für uns Europäer neuartiger und fesselnder Anblick“ (K 1934).

Die Siedler_innen schrieben weiters, dass sie von der „Sortenvielfalt“ der Bäume überrascht waren, sowie vom Durchmesser der Stämme der Bäume, die zum Teil „große schwere Aeste, aber keinen Gipfel“ aufweisen. (Neuhauser 1934). Der „Urwald“, die Bambusbüsche, die Farne und Palmen (K 1934), sowie den „Caponira“ (Capoeira), „nachgewachsener Buschwald“ wurde in den Briefen erwähnt (Thaler 1934d).



Abbildung 15: Natürliche Vegetation in Dreizehnlinde: Farnbäume (linkes Bild); Wald in Babenberg (rechtes Bild). Fotos: Kuhn 2008

Im Dezember 1936 schrieb Benesch bei einem Besuch in Dreizehnlinde, dass der erste Blick auf den Urwald nicht so romantisch gewesen sei wie sich die Neusiedler das aufgrund der Bilder im Kino vorgestellt hatten. Der Wald sei, verglichen mit der Vegetation in Österreich, ein hoher Laubwald mit sehr dichtem Unterholz. Pinienstämme mit einem Durchmesser bis 2 m überragen die Laubbäume (Benesch 1947:36). Diese Pinien seien 20-30 Meter hoch gewesen (Benesch 1947:37). Diese hohen Nadelbäume beschrieb Andreas Thaler als die Pinie „Araukaria“ (Abbildung 16).



Abbildung 16: Garten in Dreizehnlinde mit einem Araukaria-Baum (linkes Bild); Araukarien-Wald in der Linha Pinhal (rechtes Bild) (Fotos: Kuhn 2008).

Neben der Pinie kam seltener ein weiterer Nadelbaum vor, eine „Tannenart“. Laubbäume waren häufiger, Thaler nannte als die „hervorragendsden“ den „Cecko“, „Anjiko“, „Capoeira und Capriuva“, den „Embuya“ und „Sette cavallo“ (Thaler 1934c:6-7). Benesch schrieb weiters von einer hohen Bambusart „Taquara“ (Benesch 1947:37). Die Laubbäume in Dreizehnlinde ließen lediglich nach Reifschäden ihre Blätter fallen. Sie verfärbten sich jedoch nicht über einen längeren Zeitraum, „wie drüben [in Österreich, Anm.] der gelbe Ahorn und die Lärche oder rotbraun wie die Buche oder feuerfarben wie Kirsch- und manche Obstbäume, sondern beiläufig so wie die Eiche“. Auch die Pflanzen am Boden reagierten auf den Reif. Nach dem ersten Frost wurden die Weidenflächen „fuchsig wie ein alter Bürstling, der Maniok lässt auch recht frostempfindlich die gefiederten Blätter hängen und fallen. Süßbataten färben ihre efeuartigen Blätter schwarz, und über Nacht ist die Herrlichkeit mit diesem sonst so vielfach verwendeten Viehfutter vorüber“. Auch waren Hausgärten nicht von den jahreszeitlich bedingten klimatischen Veränderungen verschont. Aus einem Bericht von 1935 steht: Viele Blumen ließen aufgrund von Frost in den Hausgärten ihr Leben, wie die Dahlien, und auch „die ausdauerndsten Blumen, wie Cynien, hier Jakobsblumen genannt, und die hiesigen Maiblumen, darüber Oktoberrosen oder Chrysanthemen genannt“ (Reiter, Rampl et al. 1993:80)²³.

5.3.1.2 Die soziale Organisation der Landwirtschaft

Welchen Tätigkeiten die Siedler_innen unmittelbar nach Siedlungsgründung nachgingen war genau geregelt. Je nach Geschlecht und Expertise wurden sie in verschiedenen Bereichen eingesetzt. Männer bedienten die Brettersägen, schlugen

²³ Zu mehr Informationen aus den Briefen der Siedler_innen siehe auch die Diplomarbeit von Kuhn, E. (2008). Die Veränderung von Tradition durch Migration am Beispiel Dreizehnlinde in Brasilien. Institut für Kultur- und Sozialanthropologie, Wien, Universität Wien. **Diplom**.

Brennholz, errichteten Wege, arbeiteten als Tischler, Wagner, Schlosser und Schmied. Sie kümmerten sich um die Tiere, bauten Häuser, und arbeiteten in der Landwirtschaft. Die Landwirtschaft war von großer Bedeutung. Jeder Mann, der keiner bestimmten Arbeit zugeordnet war, musste sich in der Landwirtschaft nützlich machen: „Alles was an Mannsleuten noch einen Stecken derhebt zur Landwirtschaft“. Frauen arbeiteten in der Küche, der Bäckerei und der Wäscherei. Mit dem ersten Transport kamen kaum Frauen nach Dreizehnlinden (Thaler 1934e). Auch die Frauen halfen in der Landwirtschaft mit, sofern ihre Arbeit und die Pflege der Kinder dies zeitlich zuließen. Von einer Siedlerin ist beispielsweise bekannt, dass sie den Weizen schnitt und den Mais schälte und entkörnte um die Ochsen zu füttern. „In der Erntezeit, besonders in der Weizenernte [...] arbeitete Grossmutter [sic!] für die Gemeinschaft, denn sie verstand, Weizen zu schneiden“ (Rockenbach 1998). Auf einem Foto ist weiters dokumentiert, dass nach der Gründung von Babenberg das erste gerodete Feld von sowohl Frauen und Männern gemeinsam umgestochen wurde (Reiter, Osl et al. 2008:106). Eine Siedlerin, welche als junges Mädchen im Jahr 1934 in die Siedlung kam, erinnert sich, dass sie immer nach der Schule auf dem Feld der Familie „Weizen einpecken“ half. Diese Arbeit verrichtete sie allerdings erst, nachdem die Familie bereits ihr eigenes Feld pachten konnte, etwa zwei bis drei Jahre nach der Auswanderung (IP62_2 2009).

Die Arbeit für die Gemeinschaft wurde mit Gutscheinen entlohnt, die dann gegen Lebensmittel eingetauscht oder zum Erlass der Landscheine gebraucht werden konnten (Rockenbach 1998). Ganz zu Beginn war auch der Arbeitstag zeitlich genau geregelt: Mittags wurde von halb 12 bis 2 Uhr gerastet, abends wurde bis halb 7 Uhr gearbeitet. Am Sonntag war die Arbeit verboten.

„Sonntag Arbeit, auch Privatarbeit verboten, höchstens ein bißl Bienenstöbern“ (o.A. 1934c).

Zu Weihnachten 1933 bekamen alle Siedler_innen ein Stück eigenes Land zugeteilt (Rockenbach 1998). Georg Neuhauser schreibt in einem Brief, der im März 1934 abgedruckt wurde. „Auch hat ein jeder von uns schon ein Joch Grund als Eigentum, daß ein jeder für sich selbst bearbeiten kann und ich hoffe, daß ich meinen Leuten, wenn sie einmal hierher kommen, schon von meinem eigenen Grund etwas geben kann“ (Neuhauser 1934). Die Gemeinschaftsarbeit blieb jedoch noch länger von Bedeutung.

Im September desselben Jahres war in der Tiroler Bauernzeitung zu lesen, dass „eine ganze Reihe von Arbeitern mit der Haue eine bereits holzfreie, aber noch sehr wurzelreiche Strecke“ bearbeiteten, auf der eine Maispflanzung vorgesehen war. In bereits besser vorbereitetem Boden konnten die Siedler Ochsen zum Pflügen zur Hilfe nehmen (o.A. 1934a). Aus einem unveröffentlichten Familienbericht geht hervor, wie viel die ersten Siedler_innen zu Beginn arbeiten mussten. Im Bericht steht, der Siedler habe in der Sägemühle gearbeitet, in der in zwei Schichten gearbeitet wurde – von 12:00 bis 24:00 und wieder von 24:00 bis 12:00. „In dieser Zeit arbeitete Grossvater die zwölf Stunden in der Segemühle [Sic!], schlief wenig und arbeitete viel auf seinem Land“ (Rockenbach 1998).

Die Arbeit zu Beginn war hart, denn als die ersten Österreicher_innen mit Andreas Thaler im Gebiet des heutigen Dreizehnlinde ankamen, trafen sie auf ein wenig besiedeltes, zu einem großen Teil bewaldetes Gebiet. Dort mussten sich die Siedler_innen große Waldgebiete in kurzer Zeit zu Acker- und Wiesengebiet machen. Dies erreichten sie durch das Schlagen von Waldstücken. Nach zwei bis drei Monaten, wenn das Holz trocken war, wurden die Flächen angezündet. „Innerhalb einer Stunde brannten 5-6 Ha nieder“. Der ungeschlagene Wald wurde vom Feuer verschont. In die Asche wurde mit Setzmaschinen Mais gepflanzt. Auf den Feldern schauten zwischen den Maispflanzen meist noch die verkohlten Stämme der großen Bäume heraus. Nach der ersten Ernte wurden die verkohlten Baumstämme entfernt, der Boden mit einer „Capinhaue“ gelockert, dann konnten die Siedler_innen Weizen pflanzen (Benesch 1939).

Während die ersten Siedler_innen gemeinsam die Wälder rodeten, kümmerte sich später jede Familie um ihr eigenes Stück Land. Eine Siedlerin erinnert sich, dass ihr Vater nach dem Kauf eines Stück Landes erst den Wald rodet, dann ein Haus dort baute. Neben seinem Erwerb, der Schneiderei rodet er immer weiter den Wald, um Anbaufläche zu schaffen.

„Und da nebenbei, da hat der Vater erst den Wald schlagen müssen. Und dann ausserbrennt und dann schon gleich hat er das Haus einibaut. [...] Und so, nacha haben sie im Wald ungfongt zu pflanzen. [...] Bis das Holz verfault isch gewesen, was sie buscht und brennt haben, das hat lange gebraucht bis zum pflanzen, hast müssen en Milho pflanzen, überall über die Bam drüber steigen“ (IP62_2 2009).

Diese Art des Anbaus, sowie das Roden von Wald wurde auch im Jahr 1965 noch auf eine ähnliche Weise betrieben, wie Benesch in einem Bericht schreibt. Meist wurde nach dem ersten Roden des Waldes Mais gepflanzt, die verkohlten Baumstämme ragten dann noch zwischen den Maispflanzen hervor. „Das Anbaujahr geht nach brasilianischem Rhythmus vor sich; zur europäischen Ackerkultur ist man erst in ganz kleinen Ausmaß übergegangen. Also wird gebuscht, gebrannt, Mais gepflanzt, zweimal mit der Hand gehackt, geerntet, das Stroh angezündet, wieder Weizen angepflanzt, untergeackert“. Wenn der Weizen reif war, wurden die Ähren mit einem Drittel des Halmes abgeschnitten, der Rest wurde wieder verbrannt, und nach dem Ackern des Bodens wurden schwarze Bohnen oder Soja gesetzt. Nach der Ernte dieser Produkte lag der Acker drei bis vier Jahre brach, und es entwickelte sich ein vier bis fünf Meter hoher Buschwald. Mit der Rodung dieses Buschwaldes begann der Zyklus von neuem (Benesch nach Reiter, Rampl et al. 1993:159-160).

Landwirtschaft war sehr wichtig, um die Ernährung in der Siedlung zu sichern. Dementsprechend finden sich auch in den Briefen der Ausgewanderten, welche in der Tiroler Bauernzeitung abgedruckt wurden, viele Hinweise zum Fortschritt der Landwirtschaft. Die österreichischen Auswanderer konnten aufgrund des milderer Klimas in Brasilien im Gegensatz zu Österreich das ganze Jahr hindurch anbauen, weil der Winter in Südbrazilien nicht so kalt ist wie in Österreich. Hierzu bemerkte der Siedler Georg Neuhauser, wenn „das eine reif ist, wird wieder etwas angebaut“. So war gegen den Hunger gesorgt (Neuhauser 1934).

„Die G e g e n d ist hier sehr gut, es wächst alles, von der K a r t o f f e l bis zur W e i n r e b e und viele Früchte geben den 50 - f a c h e n Samen. Auch wächst es fast d a s g a n z e J a h r hindurch, wenn das eine reif ist, wird wieder etwas anderes angebaut und Du wirst es deshalb glauben, daß gegen den Hunger gesorgt ist“ (Neuhauser 1934).

5.3.1.3 Kulturarten

In der „Auswanderungsbroschüre“, einem Informationsbüchlein für an der Auswanderung interessierte Österreicher_innen, schrieb Andreas Thaler, es würden „alle Getreidearten, Reis, Mais, Kartoffel, Maniok, Süßbataten, verschiedene andere Wurzelpflanzen, auch weiße und rote Rüben“ gedeihen. „An Gemüsen gedeihen alle heimischen und italienischen Sorten, in besonderer meine Melonen und Kürbisse. An Fettpflanzen gibt es Erdnuß, Sojabohne, Sonnenblume, Raps und Lein. Auch Tabak

gedeih gut. Bei Getreide wurde im letzten Jahr mitunter der sechzigfache Samen geerntet, bei Mais der hundertfache“ (Thaler 1934c:12). In einem Brief in der Tiroler Bauernzeitung im Jänner geht er noch näher auf die Getreidearten ein, welche in Dreizehnlinden angebaut werden können. Er schreibt von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Buchweizen. Auch werden noch einige zusätzliche Knollenfrüchte genannt: neben Kartoffeln und Süßpataten (Süßkartoffel) auch verschiedene Rüben und Maniok (Thaler 1934a).

Chronologie des Anbaus 1934. Im Februar 1934, vier Monate nach Ankunft der ersten Siedler_innen, wurde von bereits im Umland ansässigen Bauern Getreide eingebracht, wie aus einem Brief der Siedler_innen hervorgeht. Die neu angekommenen Österreicher_innen hatten die Möglichkeit, mit „der Maschine mit Motor und mit Windmühle von Haus zu Haus zum Dreschen“ zu fahren, und damit „sehr gut“ zu verdienen. Die Stoppeln, welche auf den Feldern stehen blieben wurden dann angezündet, verbrannt, und darauf wurde Buchweizen und Bohnen gesetzt. „Das wird bis Mai noch reif werden“ (Lottermoser und Thaler 1934). Für sich selbst hatten die Siedler_innen indessen bereits Maniok, Bohnen (Fisolen) und Süßkartoffeln angepflanzt (Thaler 1934d). Im März wurde erstmals in einem Brief erwähnt dass bereits Mais angebaut war, ebenso wie „Gärtnereisachen“ (Neuhauser 1934). Im April war zu lesen, dass neben Maniok, Fisolen, Mais und Süßpataten auch schon Kürbis angepflanzt war (Thaler 1934e). Im Mai konnte man in Österreich lesen, dass in Brasilien die Maisernte begonnen hatte. „Drüben [in Dreizehnlinden, Anm.] sind wir im Spätherbst weggefahren. Am Tag meiner Abreise war zwar wunderschönes klares Wetter, es ist aber schon der erste Reif gelegen. Man steht jetzt drüben in der Türkenernte [Maisernte, Anm.]“ (o.A. 1934b). Im September 1934 konnte man lesen, dass „ganz unten im Tal“ schon „eingezäuntes Gebiet mit Reben, Obstbaum-Sprößlingen und Gemüse bepflanzt“ sei (o.A. 1934a). Im November, dem südbrasilianischen „Frühjahr“ und dem österreichischen Herbst informierten die Siedler_innen, dass wieder Maniok, Mais, Fisolen, Süßpataten, Kürbisse, „und manches andere“ angebaut wurden. Erstmals erwähnt bei eigenen Pflanzungen wurden außerdem Sojabohnen, Kartoffeln, Reis, Melonen und Buchweizen. Noch konnten sich die Siedler_innen nicht von ihrer eigenen Ernte ernähren, doch sie hofften, im nächsten Jahr dies zu erreichen (Thaler 1934f).

„Etwas weiter bearbeitet eine ganze Reihe von Arbeitern mit der Haue eine bereits holzfreie, aber noch sehr wurzelreiche Strecke, wo dann Mais gesetzt

werden soll. Daneben ziehen schon zwei geduldige Ochsen den großen Pflug über bereits besser vorbereiteten Boden, der bald die Saat wird aufnehmen können“ (K 1934).

Grundnahrungsmittel. Als Kulturart war im ersten Jahr der Mais besonders bedeutend, neben Maniok, Bohnen, Süßkartoffeln, Weizen und Kartoffeln. Dies waren die Kulturarten, die in den Briefen der Siedler_innen, die in der Tiroler Bauernzeitung von 1934 abgedruckt wurden, am häufigsten genannt wurden. Andreas Thaler schreibt im März in der Tiroler Bauernzeitung: „Mais, Maniok (kartoffelartige Wurzeln) und Süßpataten sind jetzt Hauptfrüchte dahier“ (Thaler 1934e). Auch für später angekommene Siedler_innen war Mais eines der ersten Nahrungsmittel welches selbst angebaut werden konnte. Denn auch diese mussten zunächst Wald roden, um sich Felder zu schaffen. Wie auch die ersten Siedler_innen pflanzten die nachgekommenen Mais auf die gerodeten Waldstücke.

„*Milho* [Mais, Anm.] hamma glei ghadt! [...] Weil den Wald hat ma gschlagen. Dann hat ma gebrannt. Und nacha hat man zwischen den Stupfen den *Milho* hineingepflanzt“ (IP50_1 2008).

Um eine gute Ernte der neu kennen gelernten Kulturarten wie etwa Maniok und Süßkartoffeln zu erzielen, mussten die neu angekommenen Siedler_innen die Anbaumethoden zum Teil erst erlernen, wie sich eine Siedlerin erinnert die im Jahr 1935 in Brasilien angekommen ist. So soll auch der Mond eine ausschlaggebende Rolle für eine gute Ernte spielen.

„Man hat viel lernen müssen hier in Brasilien. Pflanzweise und alles. Sogar nach dem Mond muss man Blümel pflanzen. Ja, zum Beispiel die Süßkartoffel. Wenn man die bei abnehmendem Mond pflanzt. Moment. Bei aufnehmendem. Wenn man die bei aufnehmendem Mond pflanzt dann gibts nur Blätter, sind beinah keine Ruabn drinnen. Und bei abnehmendem Mond - drei Tage nach abnehmendem Mond, nach Vollmond soll man sie pflanzen. I hab da a nix geglaubt, aber ich hab das selber ausprobiert. Hat scho was auf der Mond“ (IP47_1 2008).

Auch bei schon bekanntem Getreide wie etwa dem Weizen waren die Siedler_innen für Experimente offen. So schrieb Benesch, dass auf einem Weizenfeld in Dreizehnlinde der Anbau „nach der chinesischen Anbaumethode“ versucht wurde. Durch Umsetzen und zweimaliges Anhäufeln sollen von einem Weizenkorn so bis zu 130 Halme gesprossen sein, die bis zu 3.500 Weizenkörner geliefert haben sollen. Diese Methode

soll besonders dazu verwendet worden sein, „um von speziell hohen und kräftigen Ähren Saatgut zu erhalten“ (Benesch 1939).

Ein Einwanderer erzählt, dass er auf seinem Hof Brasilianer anstellte, die ihm bei der Weiterverarbeitung der Ernte halfen, wie etwa beim „ausschlagen“ der Bohnen.

„ein paar gute Arbeiter, und fleißig, aber gehabt ham sie nichts, und i hab ja a nit viel ghabt, ne. I hab sie halt braucht, weil da bei die Bohnen... haben ja dorschten koa Dreschmaschine gar nit ghabt a, ne. da hat man die Bohnen mit am Stecken ausgeschlagen, zu dritt, das hat im Takt gehen miaßn, auf am Tuch, auf am großen Tuch. [...] Und z'Leben haben wir alle gehabt, aber [...] gegen heut iss koa Vergleich (IP60_3 2008).

Gemüse. Gemüse wurde bald in Hausgärten angepflanzt. Aus einem Bericht von 1935 geht hervor, dass nach den ersten Reifnächten Kraut, Salate, Rot- und Weißrüben und Karfiol gepflanzt wurden (Reiter, Rampl et al. 1993:80). Eine Auswanderin, die 1937 nach Dreizehnlinde gekommen war, erinnert sich an das so genannte „ewige Kraut“, eine Krautsorte, dessen Blätter ständig beerntet werden können, das von den Eingewanderten Österreichern und Österreicherinnen in ihren Gemüsegärten angepflanzt wurde, und auch heute noch gepflanzt wird.

„An Gemüsegarten hat an jeder ghabt. [...] Und an Gmias gibts des ewige Kraut. Des is ja ganz gsund. Des hasch grad pflanzen braucht na isses gwachsen, hasch grad die Blätter wegreißen müssen. [...] Ja, des hat ma auch heut no“ (IP50_1 2008).

Eine Einwanderin erzählt, dass vor allem der Kürbis besonders gut wuchs (IP62_1 2008). In einem historischen Fotoalbum ist eine gute Kürbisernte des Lehrers aus den ersten Jahren dokumentiert, und auch Andreas Thaler schrieb, dass besonders seine Kürbisse sehr gut gewachsen seien (Thaler 1934c:12).

Obst. An Obst, so Andreas Thaler in seiner Auswanderungsbroschüre, kämen „alle europäischen Arten vor, nur Kirschen und Johannisbeeren müssen erst erprobt werden; ganz vorzüglich gedeiht der Wein“ (Thaler 1934c:12). In einem Brief, welche in der Tiroler Bauernzeitung im Jänner 1934 zu lesen war präzisiert Thaler seine Angaben und schreibt von Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Pflaumen und Wein, sowie von viel unbekannten „Einheimischen“, das in Dreizehnlinde vorkommt (Thaler 1934a).

Überhaupt schrieben die Siedler_innen aufgrund der bereits bestehenden Obstbaumbestände, dass dem Obstbau großes Potential zu: „an den wenigen

Obstbäumen, die von den Altsiedlern gepflanzt worden sind haben wir ersehen können, daß mit der Zeit der Obstbau in „Dreizehnlinde“ zu Bedeutung kommen kann“ (o.A. 1934b). Neue Weingärten und verschiedene Obstbäume waren bereits im September 1934 gepflanzt (o.A. 1934a).



Abbildung 17: *Pitanga* ist eine einheimische Frucht. Die Bäume wachsen auch heute in vielen Gärten (Fotos: Kuhn 2008, 2009).

Die Praxis zeigte, dass Ribisel und Kirschen in Dreizehnlinde nicht gedeihen können. Eine Siedlerin erinnert sich, dass sie Ribiselpflanzen aus Österreich mitgebracht hatten, diese jedoch nicht gediehen:

„Na aber die doan herenten nit wennst sie pflanzt. Ribiseln und alls hamma von herenten umma. Sen nit, ham die Klimatisierung nit dalitten. Weil s da halt nit schneibt, net. Ggschnieben schon, aber nur ganz wenig“ (IP24_1 2008).

In Dreizehnlinde werden die Früchte einer Art der Kirschmyrten (*Eugenia brasiliensis* Lam.) als Kirsche (*Cereja*) bezeichnet (Abbildung 18). Die Frucht sieht aufgrund ihrer Farbe, Form und Größe einer Kirsche ähnlich. Diese Früchte wurden früher von den Siedlern und Siedlerinnen gesammelt und gegessen.



Abbildung 18: *Cerejas* (*Eugenia brasiliensis* Lam) in Dreizehnlinde (Fotos: Kuhn 2008).

Bäume mit diesen Früchten gab es in Dreizehnlinden bereits vor Ankunft der Siedler_innen, und sie wachsen auch heute noch in Dreizehnlinden (IP62_1 2008).

Melonen seien sehr gut gewachsen (Thaler 1934c:12), und es habe „Maulbeerpflanzungen“ gegeben, von der eine in einem historischen Fotoalbum abgebildet ist.

Einem der Siedler, Franz Schimpfösl, soll es gelungen sein, trotz der Höhenlage und des schlechten Bodens, Bananen anzupflanzen (Reiter, Rampl et al. 1993:112-113). Benesch schrieb bezüglich des Anbaus dieser Pflanze, dass aufgrund des auftretenden Frostes in Dreizehnlinden eigentlich keine Bananen reifen konnten (Benesch 1939).

Neben angebautem Obst nutzten die Tiroler_innen auch die wild wachsenden Arten. Sie sammelten neben der bereits erwähnten *Cereja* etwa wilde Früchte wie Brombeeren. Diese wurden gesammelt und eingekocht (IP62_1 2008).

„Es hat nacha geben die Brombeeren. Weisch, die Brombeeren die sein wild gwachsen. Die hamma a brockt und eingemacht. Kocht. *Cereja* hats geben. De schauggn her wie die Kerschn, sein *Cereja*-Bam, die hamma a gmacht. Die hoaßn *Cereja*. De sein aber scho wild gwachsene Bam gwesen“ (IP62_1 2008).

Rund um Dreizehnlinden dürfte es sehr viel Obst gegeben haben. Leopold Benesch schreibt 1939, dass auf seiner Reise nach Dreizehnlinden viele Mitreisende aufgrund des „wegen der Billigkeit übermäßig[e]n Obstgenuss[es]“ erkrankten (Benesch 1939). Insgesamt dürfte aber die Versorgung mit Obst in Dreizehnlinden ganz zu Beginn schwierig gewesen sein. Eine Siedlerin, die im Jahr 1935 eingewandert war erinnert sich: „Früchte, wie ma da kommen sind, hats kane Früchte geben. Nix, gar nix. [...] Bananen oder so was hats a net geben damals, weil die net hergliefert worden sind“ (IP47_1 2008). Je besser sich die Siedler_innen jedoch einlebten, desto besser wurde auch die Versorgung mit Obst.

Bemerkenswert ist, dass Zitronen-, Mandarinen- und Orangenbäume in keinem der Briefe erwähnt sind. Diese Bäume gedeihen in Dreizehnlinden sehr gut und sind heute in fast jedem Hausgarten zu finden.

5.3.1.4 Tierhaltung, Jagd und Fischerei

Chronologie 1934. Bereits im **Jänner 1934** hatten die ersten Siedler_innen ein Kuhstall gebaut: „Der erste Kuhstall ist schon unter Dach, bildet mit Trockengang, Jauchenrinne,

Jauchengrube und Düngerstätte eine Sehenswürdigkeit, die allgemein bestaunt wird“ (Thaler 1934a). Ein Monat später, im **Februar 1934** wurde bereits vom Kauf und der Zähmung eines Stiers erzählt:

„Diese Woche haben wir auch ein Abenteuer gehabt. Wir haben einen vierjährigen Stier gekauft, so einen halbwilden, zirka 340 Kilogramm schwer. Alle sagten, ohne zu schießen wäre es unmöglich, den Kerl zu kriegen; ich und der Klementi von Hopfgarten haben es doch aufgenommen damit; wir haben ihn in eine Ecke getrieben und der Bauer hat ihn mit einem Strick gefangen; wir haben so zugezogen, daß ihm der Atem ausging. Ueber eine steile Leite ging es hinunter, unten haben wir ihn an einen Baum gebunden und geschlachtet, denn er war zu dem bestimmt.“ (Lottermoser und Thaler 1934).

Es wurde den Lesern und Leserinnen der Tiroler Bauernzeitung außerdem angekündigt, dass „25 Schweine und 16 Rinder“ in der Siedlung ankommen werden (Lottermoser und Thaler 1934). Der Ankauf von Nutztieren wurde in einem Brief im **März** bestätigt (Neuhauser 1934). Ein Schwein kostete damals in Brasilien etwa zehn Schillinge (Georg Thaler nach Reiter, Rampl et al. 1993:52). Die Schweine wurden in einem späteren Brief als „feste schwarze Borstentiere“ beschrieben, die sich „mit Wohlgefallen in den roten Lehmpfützen wältzen und daher eine unbeschreibliche Farbe annehmen“ (o.A. 1934a). Es wurde weiters ein provisorischer Schweinestall erwähnt, und erzählt, dass die ausgewanderten Tiroler_innen bereits im Besitz einiger Pferde waren. Die Pferde dürften hauptsächlich zum Reiten verwendet worden sein. Ein Siedler schreibt, dass er selbst keine Pferde kaufe, denn: „ziehen können die Pferde hier nicht, und reiten können wir nicht“ (Georg Thaler nach Reiter, Rampl et al. 1993:52). Die Pferde, Schweine und das „Kuntervieh“ wurden zusammen auf der Weide gehalten, zusammengehalten von einem „doppelten Schrankzaun“, der „ob seiner Länge und Festigkeit besondere Aufmerksamkeit“ erregte (Thaler 1934d). Im **April 1934** lebten in der Siedlung bereits „10 Kühe, 10 Kälber, 6 Ochsen, 1 Stier, 28 Schweine, 6 Geiß, 7 Kitz, 2 Schafe“ (Thaler 1934e). Ochsen wurden zur Arbeit mit dem Pflug eingesetzt (o.A. 1934a).

Fischen war in den natürlich vorkommenden Gewässern nicht einträglich. „Mit dem Fischen geht nichts. Es ist wohl ein ziemlich großer Bach hier, aber nur kleine Schwanzl drinn“ (Georg Thaler nach Reiter, Rampl et al. 1993:52), doch die Siedler_innen dachten daran, künstliche Teiche anzulegen und die Fischzucht zu versuchen (Thaler 1934h). Auch in der **Jagd** waren die Tiroler_innen in Brasilien nicht

erfolgreich. „Es gehen wohl alle Sonntag viele mit der Büchs, bringen aber nur schöne Vögel mit. Der Tradl Peter hat gestern einen großen Affen geschossen“ (Georg Thaler nach Reiter, Rampl et al. 1993:52).

Umso besser funktionierte jedoch die Bienenzucht. „Die Bienenzucht ist hier sehr erträglich und jeder Bauer hat einen Haufen Stöcke. Ein Schwarm kostet zwei Schilling. Ich hab mir gleich einen gekauft. Ein Liter Honig kostet 79 Groschen“ (Georg Thaler nach Reiter, Rampl et al. 1993:52). Mindestens ein Siedler brachte auch einen Bienenstock aus Österreich mit. Spätestens im **September** wurden auch Hühner und Enten gehalten, und es gab neben Ochsen und Pferden nun auch Mulis als Lasttiere (o.A. 1934a).

An Haustieren sah ich in der Siedlung mehrere Paar schöne, starke Ochsen, Muli und Pferde, ferner die Bewohnerinnen des schönen Kuhstalles, die seine Umgebung mit dem lustigen Gebimmel der Almglocken beleben. Auch der Schweinestall ist gut bevölkert mit festen schwarzen Borstentieren, die sich mit Wohlgefallen in den roten Lehmpfützen wälzen und daher eine unbeschreibliche Farbe annehmen. Endlich sind auch Hühner und Enten vertreten“ (o.A. 1934a)

Im **November 1934** erschien ein Brief in der Tiroler Bauernzeitung, in dem angekündigt wurde, dass eine Alm gebaut werden solle, die von „Jung- und Galtvieh und [...] Zuchtsauen“ bezogen werden würde (Thaler 1934f). Die Tiroler_innen hängten den Kühen auch wie in Tirol Almglocken um die Hälse (o.A. 1934a).

Tierhaltung. Insgesamt dürften die ausgewanderten Tiroler_innen eine ziemlich andere Vorstellung von Tierhaltung gehabt haben als die dort ansässigen Bauern: „Die Viehzucht liegt hier sehr im Argen. Da heißt es wohl ganz neu aufbauen in Rasse und Haltung“, schrieb Andreas Thaler in seinem Brief in der Tiroler Bauernzeitung (Thaler 1934h). Die österreichischen Auswanderer wandten viele gewohnte landwirtschaftliche Praktiken aus Österreich in Brasilien an. Beispielsweise hängten sie, wie sie es aus Österreich gewohnt waren, ihr Vieh an, bauten Ställe und Zäune.

„Unser provisorischer Schweinestall kam den hiesigen Siedlern schon luxuriös vor. Vom Kuhstall behaupteten sie, dergleichen gebe es wenige in Santa Katharina. Er nimmt sich auch nicht übel aus. Das Pflaster ist wohl aus Holz, aber so gut verzinkt, da kein Tropfen Wachstum beförderndes Naß verloren geht, welches hierzulande noch sehr wenig Würdigung und Verwendung findet. Düngerstätten und Jauchegruben, wie bei unserem Paradestall, kennen hier die meisten nur von Hörensagen. Auch das Anhängen der Kühe und die ganze Viehpflege sind in aller Augen in Brasilien sehr überflüssige Dinge“ (Thaler 1934d).

Die Brasilianer hingegen ließen ihre Tiere am Tag frei laufen. „Und auf'd Nacht sein sie scho wieder kemmen. Na isch des Viech scho da gwesen“, erinnert sich eine Einwanderin (IP62_1 2008). Die bereits ansässigen Brasilianer_innen hielten auch eher Gänse und Schweine als Kühe: „Die Brasilianer arbeiten überhaupt fast nicht und leben meistens von Gänsen und Schweinen. [...] Sie wollen nicht arbeiten und leben von dem, was fast von selbst wächst. Die Kuh ist hier schon bald eine Seltenheit, dafür gibt's sehr viel Pferde und Muli, die auch nicht teuer sind und man könnte sich um 1 0 0 S c h i l l i n g fast das schönste und beste Pferd (Muli) kaufen“ (Neuhäuser 1934).

Futter. Die Österreicher_innen machten sich auch, wie es in ihrer früheren Heimat notwendig war, die Mühe, ihrem Vieh Futter für den Winter bereit zu stellen. Für diese Arbeit ernteten sie von den Brasilianern Unverständnis. Während die österreichischen Siedler Heu aufbereiteten, trieben die Brasilianer ihre Tiere in den Wald, welche über den Winter ein wenig mager wurden. „Der Winter dauert vom Mai bis September und besteht normal in 2-3 Frosttagen im Monat, aber nach dem 1. Frosttag wurde das Gras rot und das Vieh frass es nicht“ (Benesch 1939). Das Heu passierte wie früher in Tirol, wie ein Bild aus dem historischen Fotoalbum von Leopold Beneschs zeigt. Andreas Thaler trägt auf dem genannten Foto das geerntete Heu „wie früher als Tiroler Bergbauer am Kopf in die Scheune“ (Benesch 1939).

Als Futtergräser bauten die Siedler_innen in Dreizehnlinde verschiedene Kleearten an. In Brasilien verstand man unter Klee „gemeinlich nur Luzerne“ (Reiter, Rampl et al. 1993:80). Die Siedler_innen lernten auch bald neue Anbaumethoden kennen. So wurden Futtergräser („Graminaeen“) in Brasilien seltener gesät, sondern häufiger aus Ausläufern gezogen.

„Dieses Verfahren ist sehr vorteilhaft, weil diese Ausläufer sehr bald schon ganze Scheiben Boden überziehen; es muß nur graswüchsiges Wetter abgewartet werden“ (Reiter, Rampl et al. 1993:80).

Eine Siedlerin erinnert sich, Brennessel geschnitten und an die Schweine verfüttert zu haben. Dabei dürfte es sich um die Zeit handeln, als die Familie in ihr eigenes Haus gezogen war. Rund um das Haus waren die meisten Flächen noch von Wald überzogen, Wiesen waren auf dem Grundstück der neuen Haus- und Grundbesitzer_innen rar.



Abbildung 19: *Urtica dioica* (linkes Bild) und *Urera baccifera* (rechtes Bild) in Gärten in Dreizehnlinde (Foto: Kuhn 2008).

Die Siedlerin schnitt die sowohl die in Österreich bekannte *Urtica dioica*, als auch um die wesentlich größer wachsende *Urera baccifera* ab (Abbildung 19), gab sie in einen Korb, und gab diese frisch den Schweinen zu fressen. Untertags ließen sie die Schweine im Wald laufen, wo sie sich Wurzeln suchten. Am Abend kamen die Tiere zurück.

„friaha, hamma die Facken gfuatat, mit die Brennessel, in Unfong da. [...]. des wachst wild überall. [...] Früher is so wenig Futter gwesen, da hamma überall die Brennessel zusammengetan. Die wachsen ja narrisch, große Stauden. [...] „Da haben wir einen Zeschter ghapt, so an Korb, und da haben wir sie einfach reingeschmissen. [...] Komisch, ich weiß selbst nicht, dass die Focken das gefressen haben, weil das brennt ihnen ja bei der Zunge. [...] Ja früher, da ist ja nur so wenig da gewesen. Da haben wir sie [die Schweine, Anm.] laufen lassen zuerst im Wald und am Abend sind sie wieder gekommen, haben wir den Stall aufgemacht, weil einen Stall haben wir schon gehabt, haben wir sie laufen lassen, dann suchen sie sich so Wurzen zusammen und auf Nacht sind sie gekommen. Da haben wir erst müssen den Wald schlägern und dann hast du gepflanzt, bis dann etwas gewachsen ist“ (IP62_2 2009).

Eine Tochter von Einwanderern erzählte, dass Maniok zunächst nur als Schweinefutter angebaut worden war. Denn die Siedler_innen wussten zu Beginn noch nicht, dass die Wurzel zu einer bestimmten Zeit geerntet werden müsse, dass diese auch weich gekocht und gegessen werden könnte (IP44_4 2008).

5.3.1.5 Der Erwerb von Nahrungsmitteln und Tieren

Neben den angebauten und den mitgebrachten Nahrungsmitteln konnten Lebensmittel von den Siedlern und Siedlerinnen gekauft werden. Fett, Schweinefleisch, Mais und Eier sollen sehr günstig gewesen sein. Weizen- und Roggenmehl, Milch sowie Butter dafür „sehr“ teuer. Der Grund dafür war, dass die brasilianischen Nachbarn der Siedler_innen keine Kühe hielten und Getreideanbau nicht förderten (Neuhäuser 1934).

Ein Liter Honig war damals genauso teuer wie ein Liter Schnaps, und kostete 79 Groschen (Georg Thaler nach Reiter, Rampl et al. 1993:52).

Einkaufen in den umliegenden Städten. Die Siedler_innen kauften, was es in Dreizehnlinde nicht gab. Bananen wuchsen nicht weil es im Winter in Dreizehnlinde Reif gab. Also bezogen die Dreizehnlinde_innen Bananen im Nachbarort Ibicaré, der 12 km Luftlinie von Dreizehnlinde entfernt liegt, wo die Bananen wegen der geringeren Höhenlage wuchsen (IP62_1 2008). Für manche Produkte mussten zum Einkauf weitere Strecken absolviert werden. Eine im Jahr 1934 eingewanderte Tirolerin erinnert sich, wie sie als junges Mädchen von Dreizehnlinde mit ihrem Vater zum Einkaufen nach Joaçaba, einer der nächsten umliegenden Städte ritt. In Joaçaba gab es neben Einkaufsmöglichkeiten auch ein „deutsches Gasthaus“, wie die Tirolerin erzählt. Nach Joaçaba musste man zwei Mal durch den Fluß reiten.

„Ja, mir ham miaßn bis Joaçaba reiten einkaffen. [...] Da samma hinten oigritten, da hasch miaßn zwoa mal übern Fluß reiten. I bin alm mitm Vater oigritt. Han so a Geld ghabt. [...] Ja, nacha für ins isch a deutsches Gasthaus gwesen unten. Und nacha, fürn Gaul und für ins hats gleich viel koschtet. Ja. Beim Maier, deutsche seins gwesen“ (IP62_2 2009).

Eine 1937 ausgewanderte Tirolerin erinnert sich, dass in Joaçaba, bereits sehr viel gekauft werden konnten, sofern die Siedler_innen die Mittel dafür aufbringen konnten. Gekauft wurde damals nur das Notwendigste.

„Alles war sehr sehr einfach, aber mir ham alle gelebt. Ja. Niemand hat viel mehr ghabt. Was a bissl Geld ghabt hat, der hat sich was kaufen können, so wie in Joaçaba. Des is ja schon a ganz a guater Platz gewesen, hat ma alles kaufen können. Und [...] mei, des hat sich alles so schnell eingependelt, was ma haben miaßen hat, des andere hat ma halt lassen miaßn“ (IP50_1 2008).

Videira, eine weitere Stadt in ähnlicher Entfernung zu Dreizehnlinde, war damals noch wesentlich kleiner, wie sich eine Auswanderin erinnert. Außerdem war Videira damals schwieriger zu erreichen als Joaçaba. Es gab keinen direkten Weg, die Siedler_innen mussten nach Ibicaré reiten oder gehen, und von dort aus den Zug nehmen. Eine Einwanderin erinnert sich an Videira zu Siedlungsanfängen:

„Videira isch dort no koa Weg aufi gangen, nur mitm Zug. Da zu der Zeit. Jetzt kannsch hinten aufi fahrn. [...] Damals is Videira kloana gwesen. Nacha sein ma da... wie oft sein ma nacha außigritten, mir ham miaßn zum Zahnarzt auf Videira reiten. [...] da hasch kennt bis Ibicaré oi nacha hasch miaßn mim Zug oifahrn,

weil koa Straßn oi gangen isch. Wenn i zum Zahnarzt gangen bin, han i, woasch wia i tun han miaßn, dort hamma na auf der Kolonie scho gwohnt, hamma scho s Haus ghadt und scho zwoa Geul [Pferde, Anm.] ghadt. Na bin i mitm Gaul auf Ibicaré oi, und em erschten von Dreizehnlinden was i begegnet hun hun i mein Gaul geben dass er hoam reitet und i han en Zug gnommen und bin oi gfahrn zum Zahnarzt, und unten hun i a Freindin ghadt von Dreizehnlinden, was gearbeitet hat, hun i bei der gschlaffen, nächsten Tag bin i zum Zahnarzt gangen und wieder mim Zug aufa und nacha zfuas hoam. Von Ibicaré“ (IP62_2 2009).

Einkaufen in der Siedlung. Die Sieder_innen waren zum Nahrungserwerb nicht nur auf die umliegenden Städte angewiesen. Auch innerhalb Dreizehnlindens gab es zumindest ein Geschäft, in dem Lebensmittel erworben werden konnten. Innerhalb der Siedlung wurde geleistete Arbeit mit Gutscheinen entlohnt, die dann wiederum verwendet werden konnten, um Lebensmittel innerhalb der Siedlung zu erwerben (Rockenbach 1998). Ein Geschäft existierte allerdings nur im Dorfzentrum Dreizehnlindens. Bewohner der umliegenden kleineren Siedlungen wie Babenberg mussten den Weg nach Dreizehnlinde in Kauf nehmen, um Lebensmittel einzukaufen. Eine Einwanderin erinnert sich an eine junge schwangere Frau, die auf ihrem Weg von Dreizehnlinde nach Babenberg überfallen und verletzt wurde. Die Aufgabe der Frau war es, für die Junggesellen in Babenberg zu kochen, und sie war nach Dreizehnlinde gekommen, um Lebensmittel einzukaufen. Sie hatte Angst im Dunkeln wieder nach Babenberg aufzubrechen, doch sie hatte sich mit ihrem Mann verabredet, der ihr helfen sollte, die eingekauften Lebensmittel nach Hause zu tragen. Damals hatte die Frau noch keine Möglichkeit, ihrem Mann in Babenberg darüber zu informieren, dass sie in Dreizehnlinde bei Freunden übernachten würde. So brach sie trotz aller Bedenken mit ihrem Einkauf wieder Richtung Babenberg auf, wo der Überfall dann geschah (IP62_2 2009).

Tauschhandel. Da das Geld in der Siedlung knapp war, und auch keine Einkünfte möglich waren – die Arbeit wurde ja in Gutscheinen entlohnt – griffen manche Siedler_innen auf den Tausch zurück. Eine Einwanderin erinnert sich, dass sie nach dem Umzug aus der Gemeinschaftshütte in ihr eigenes Haus Tiere gegen mitgebrachtes Gut tauschten. Gegen ein Grammophon bekam die Familie eine trächtige Sau, die nach kurzer Zeit mehrere Frischlinge bekam.

„Mim Grammophon hamma an Fack eintauscht, an tragenden. [...] Grammophon haben wir von enten umma, zum Auftreiben. Den haben wir aus dem *Rio Caçador* außen eintauscht. Der hat uns a Fack gegeben, das gleich beim

Fackeln gewesen ist. Die hat dann sechs oder sieben Junge gehabt“ (IP62_2 2009).

Die Einwanderin erinnert sich außerdem an Wintermäntel, mit denen die Familie Tiere von einem großen Bauernhof eintauschten. Durch verschiedene Tauschhändel kam die Familie zu einer Kuh, dem bereits genannten Schwein, und einem Pferd (IP62_2 2009).

5.3.2 Dass Essen in den ersten Siedlungsjahren

5.3.2.1 Die soziale Organisation der Ernährung nach der Siedlungsgründung

Frauen. Kochen in Dreizehnlinden war im Jahr 1934 zum Großteil Frauensache. Von den Siedlerinnen waren zunächst vier Frauen in der Küche beschäftigt, drei weitere kümmerten sich um die Kleidung und eine buk Brot. Das geht aus einem Brief in der Tiroler Bauernzeitung hervor, in dem geschrieben steht: „W e i b e r v o l k : 4 in der Küche, 3 bei der Wäsche, 1 bei der Bäckerei“ (Thaler 1934e). Auch in Babenberg kümmerte sich eine junge Frau um das leibliche Wohl der ausgewanderten „Junggesellen“ (IP62_2 2009).

Männer. Männer kümmerten sich vor allem um die Landwirtschaft und auch um die Jagd. Die befragten Auswanderer und Nachkommen der Auswanderer zeigten insbesondere detailliertes Wissen über die Verarbeitung, Lagerung und Zubereitung von Fleisch. Historische Fotos weisen darauf hin, dass zumindest auch der Spießbraten – das Grillen von Fleischstücken am Spieß über dem Feuer – reine Männerarbeit war (Abbildung 21).

Gemeinschaftsküche. Sowohl in Dreizehnlinden, als auch im später gegründeten Ortsteil Babenberg, wurden Gemeinschaftsküchen errichtet. Die ersten Siedler_innen in Dreizehnlinden konnten die erste Küche zunächst nur provisorisch und mit „notdürftigen“ Werkzeugen errichten (Thaler 1934d). Diese allererste Küche war eine offene „Feldküche“ mit Flugdach (Reiter, Osl et al. 2008:85). Die Küche war von Bedeutung, um Speisen zu kochen, die die Tiroler Migranten und Migrantinnen aus ihrem Herkunftsland gewohnt waren.

„Der 1. Transport baute [...] gleich [...] eine richtige Küche mit einem Flugdach und Tirolerknödel kamen wieder zu Ehren. Die Hauptkost bestand aber später hauptsächlich aus schwarzen Bohnen, Reis, Türkewichser. Gemüse, Milch gab es anfangs wenig“ (Benesch 1939).



Abbildung 20: Die offene Feldküche mit Flugdach, erbaut von den Siedlern des ersten Transportes (Quelle: Fotoalbum (1933-1939) von Leopold Benesch, zur Verfügung gestellt im Jahr 2008 vom Bürgermeister der Gemeinde Wildschönau).

Im Februar 2004 war dann am Kirchenhügel eine „Baracke mit Küche als Notunterkunft für ankommende Transporte“ fertiggestellt (Reiter, Osl et al. 2008:96,140). Sie war in einem „großen Wirtschaftsgebäude“, in dem auch die Selcherei, Bäckerei, Fleischhauerei, die Mühle, Reisschälmaschine und Getreideputzmaschine untergebracht waren. Das Gebäude diente zu Beginn auch der Vorratsspeicherung von Mais, Weizen und Bohnen (Thaler 1934f). Das Gebäude brannte am 27. September 1934 nieder. Der Brand brach vermutlich in der Selcherei oder Bäckerei aus. Die „Mühle, elektrische Lichtanlage, Küche mit aller Einrichtung, Bäckerei, Fleischhauerei, Elektro-Artikel, Getreideputz- und Reisschälmaschine, viele Vorräte an Mais, Weizen, Bohnen“ wurden vernichtet (Thaler 1934f). Das Gebäude dürfte später wieder errichtet worden sein, denn die neu ankommenden Siedler_innen waren auch später noch auf diese Einrichtung angewiesen. Denn in dem Gemeinschaftsgebäude wohnten zu Beginn auch die meisten Siedler_innen, bis sie sich ihre eigenen Häuser bauen konnten (Rockenbach 1998). Einige andere wohnten auch in Hütten, welche allerdings noch sehr notdürftig eingerichtet waren. Es gab keinen Herd zur Selbstversorgung, sehr zum Unmut einiger Siedlerinnen (IP62_2 2009). Zu Siedlungsanfängen nahmen die Siedler_innen in der Gemeinschaftsküche zusammen Mittag- und Abendessen ein, während die Zwischenmahlzeiten den Arbeitern gebracht

wurden. Die Zeit war genau geregelt. Mittags wurde von 12 bis 14 Uhr zu Mittag gegessen und gerastet. Am Abend wurde bis 19 Uhr gearbeitet (Thaler 1934e). Der Speisesaal wurde auch für Feste genutzt. Bei der ersten Hochzeit im November 1934 speisten die Gäste zusammen im Speisesaal. Zur Feierlichkeit des Tages kamen auch Frack und eine Krawatte zum Einsatz. Zum Essen wurde Rotwein getrunken.

„Im kleinen Speisesaal trauten die Gäste kaum ihren Augen, als der „Ober“ mit weißer Krawatte und einem leibhaften Kellnerfrack zum Hochzeitsessen einlud. Gekocht ward gut und reichlich, der brasilianische „Rote“ erhöhte die Stimmung zur Redelustigkeit, die in einer Ansprache des Schulmeisters Naderer und des Brautführers gipfelte“ (Thaler 1934g).

Die Siedler_innen waren unterschiedlich lang auf das Essen in der Gemeinschaftsküche angewiesen. Jede Familie versuchte so bald als möglich ein eigenes Haus zu bauen. Während Neuankömmlinge sich erst eine Bleibe schaffen mussten, und inzwischen in der Gemeinschaftsküche aben, hatten früher angekommene Siedler_innen bereits ihr eigenes Heim. Nachdem die einzelnen Familien sich genügend eigene Infrastruktur zum Kochen geschaffen hatten wurde die Gemeinschaftsküche überhaupt obsolet. Eine Tirolerin, die 1937 in Dreizehnlinde ankam erzählte, sie habe die Gemeinschaftsküche bereits nicht mehr gekannt.

„Wie i kommen bin, da is a jede scho an ihrem eigenen Herd gwesen, scho viele auf der Kolonie gwesen und so. Da war der erschte Anfang scho vorbei. Ja, die erschten, die, vom erschten Transport, die ham a Gemeinschaftsküche, ham alle dort gessen, sein bei 80 Personen gwesen“ (IP50_1 2008).

Nicht nur in Dreizehnlinde, auch in Babenberg wurde schnell nach Siedlungsgründung eine Küche gebaut. Eine Frau, die mit 16 Jahren im April 1935 einwanderte, berichtet, dass bei ihrer Ankunft in Babenberg bereits eine lange Baracke mit einer Küche, einem Speisesaal und einigen kleinen Abteilungen mit je zwei Pritschen existierten. „Im Speisesaal standen lange Tische und Bänke. Jeder bekam einen Blechteller und einen Löffel“ (Reiter, Osl et al. 2008:148-149).

Familie und Arbeiter_innen. In den Gemeinschaftsküchen kochten damals nur Frauen, und auch wenn sich später die Tätigkeit des Kochens in private Küchen verlagerte, so blieb Kochen zum größten Teil Frauensache. Eine Einwanderin erzählt, dass sie neben ihrer Familie auch die Arbeiter_innen der familiär betriebenen Werkstätte verköstigte. Sie führte damals mit ihrem Mann eine Autowerkstatt und ein Sägewerk. Ihre

Aufgabe war es unter anderem für das leibliche Wohl zu sorgen und kochte täglich für etwa 15 Leute: „Weil mir ham *Oficina* [port. für Werkstatt, Anm.] ghadt hamma a Autowerkstatt, und die Sag [Säge, Anm.], und die Knecht ham bei uns gessen, han i alm kocht da für alle“ (IP62_1 2008).

5.3.2.2 Speisen zu Beginn in Dreizehnlinden

Der Siedler Georg Neuhauser schrieb in seinem Brief vom 20. Jänner 1934, dass in der Gemeinschaftsküche in Dreizehnlinden „die gleiche Kost“ genossen würde wie in Tirol „Brauch ist“ (Neuhauser 1934). Auch aus einem unveröffentlichten Familienbericht geht hervor, dass die Pioniere der Siedlung am 12. September 1933 auf einer Zwischenstation mit dem Zug nach Dreizehnlinden in ihrem Hotel zum Abendessen mit Tiroler Knödel empfangen wurden (Rockenbach 1998:10). Die ersten Siedler_innen kamen sehr schnell mit brasilianischer Kost in Kontakt: *Churrasco* – der sogenannte „Spießbraten“ soll das „erste Essen des 1. Transportes“ gewesen sein und wurde später zu Festanlässen gerne zubereitet.

„Die Nationalspeise ist „Churrasco“ = Spiessbraten. Das war auch das erste Essen des 1. Transportes. Es gehört viel Sachkenntnis dazu ihn richtig zuzubereiten, dann schmeckt er aber auch ausgezeichnet. [...] Der 1. Transport baute aber gleich darauf eine richtige Küche mit einem Flugdach und Tirolerknödel kamen wieder zu Ehren“ (Benesch 1939).



Abbildung 21: Zubereitung von *Churrasco* (linkes und mittleres Bild), Gäste am Tisch – mit Pfarrer Reitmeier und Andreas Thaler (linkes Bild) (Quelle: Fotoalbum von Leopold Benesch (1933-1939), zur Verfügung gestellt im Jahr 2008 von Bürgermeister der Gemeinde Wildschönau).

Trotz den Berichten des Siedler Georg Neuhauser war das Essen, welches die Siedler_innen später in der Gemeinschaftsküche, und auch später, als jede Familie eine eigene Küche hatte, nicht dasselbe wie in Tirol. Viele Rohstoffe für österreichische Speisen fehlten, und insgesamt war das Grundnahrungsangebot zu Beginn sehr limitiert. Eine 1934 ausgewanderte Tirolerin erinnert sich, dass es zu Beginn habe es nicht viel Verschiedenes zu Essen gegeben habe. Die Siedler_innen litten zwar keinen Hunger,

aber gut sei es nicht gewesen, so die Tirolerin. „Wenn s oft sagen sie ham Hunger ghabt. Hunger leiden hamma nit brauchen! Des isch nit wahr! Es isch nit guat gwenen, aber zu essen isch scho gwenen“ (IP62_1 2008). Besonders diejenigen Österreicher_innen, welche schon bald nach der Siedlungsgründung nach Brasilien gekommen waren, empfanden die Lage als schwierig, da sie zu einem großen Teil noch die Infrastruktur selbst aufbauen mussten, Anbaumethoden erproben, und Lösungen gegen Tierplagen (z.B. Ameisen) finden mussten. Die Siedler_innen waren zwar auch aus Österreich nicht verwöhnt, die Ernährung dürfte jedoch zumindest zu Beginn noch schlechter gewesen sein als in Österreich während der Krise. Eine Siedlerin erzählt: „ja, wie wir hergekommen sind, drüben in Österreich da war auch nicht so großartig die Speiserei, weil die Krise auch stark war dort, deswegen ist mein Vater auch ausgewandert. und wie wir dann hierhergekommen sind, da ist es noch primitiver geworden mit dem Essen“ (IP47_2 2008). Eine Tirolerin, die 1935 nach Dreizehnlinden gekommen war, berichtete von „hochgradigen“ Mangelerscheinungen durch die einseitige und vitaminarme Ernährung. Sie erzählt von dicken Beulen an der Zunge. Die Familie hatte keinen Zugang zu Früchten, das Gemüse im Garten wurde durch eine Ameisenplage vernichtet. Die Frau litt als junges Mädchen in Dreizehnlinden mehrere Jahre an ihrer Anämie. Später, als sich die Familie besser eingelebt hatte, verbesserte sich ihre Situation, da es mehr verschiedene Lebensmittel gab (IP47_1 2008).

Eine Einwanderin, die 1935 nach Dreizehnlinden kam, spricht außerdem auch den Leistungen der Gemeinschaftsküche, sowohl in Babenberg, als auch in Dreizehnlinden, ein vernichtendes Urteil aus. Über das Frühstück in Babenberg berichtet sie, es gab „schwarzen Kaffee oder ‚Brennsuppe‘ (Mehlsuppe). Auf dem Tisch stand eine Schüssel mit einem zerfallenen Brotlaib, alles nur Krümel. Man musste schon Hunger haben, um das zu essen! [...] Es hieß: Wer sonntags nach Dreizehnlinden zur Messe gehe, bekäme einen Milchkaffee. Gutgläubig sind wir hingelaufen. Aber danach hieß es: ‚für diese hungrigen Babenberger ist nichts da. Frau Seelos ist dort Köchin und das Essen ist ein Fraß‘“. Die Frau erinnert sich, dass die Köchin ausgewechselt wurde, dies jedoch nichts änderte. „Nudeln, die die Köchin in Schweinefett gebraten hatte, nannten die Burschen ‚Drahtverhau‘“ (Reiter, Osl et al. 2008:148-149).

Eine Tirolerin, die 1934 eingewandert war, vermisste in Brasilien das gute Essen der Mutter, welche in Tirol in einem Gasthaus Köchin gewesen war. „Bei der Kommunenkuchl früher ist es nicht gut gewesen. [...] Meine Mutter hat drüben im

Gasthaus lange gekocht, hat sie gut kochen können und da ist es nicht mehr so gut gewesen“, meint sie. Das schlechte Essen sei jedoch nicht (alleine) die Schuld der Köchinnen gewesen. „Zwei, drei Weiberle“ hätten gekocht, die „von entn ummer“, also aus Österreich gewesen seien. Diese hätten sehr wohl gewusst, wie man kocht, doch das Nahrungsmittelangebot war schlecht, „Schweinefleisch ist halt gewesen. Und Rindviecher haben sie schon gehabt [...]. Fleisch hat es schon gegeben, aber hübsch viel Polenta halt“ (IP62_2 2009). Weiters erinnert sich die Tirolerin, in der Siedlung wurde zu Beginn **Maniok, Süßkartoffeln, Schweinefleisch, Rindfleisch, Hühner**, wilde **Vögel**, große **Eidechsen**, und auch **Fisch** gegessen. Auch **Schafe** und **Ziegen** soll es gegeben haben, und manche Siedler sollen sogar **Schlangen** gegessen haben. Außerdem das ein oder andere erlegte Wildtier (IP62_1 2008). Die neu kennen gelernten Lebensmittel haben nicht immer geschmeckt. So erzählt eine Tirolerin, die 1935 eingewandert war, über **Süßkartoffeln**: „Also des hat gschmeckt wie gfrorene Erdäpfel. Is uns vorkommen, ge, mit unserm europäischen Gaumen“ (IP47_1 2008). Auch der Maniok sei nicht sehr gut als Nahrungsmittel angenommen worden: „und der Maniok, die Leute von drüben die waren so misstrauisch. die haben gesagt: nein, Wurzeln essen wir keine [...]. und heute essen wir sie [Süßkartoffeln, Anm.] gerne, auch Maniokgerichte. Es gibt so viele Gerichte von Maniok zu machen, sie schmecken gut, Maniok ist bekömmlich und wächst gut“ (IP47_2 2008). Eine Tochter von Einwanderern erzählt, in ihrer Familie seien öfters Süßkartoffeln gegessen worden, die in Milch zerdrückt wurden (IP44_5 2008), Es wurde „einfacher gegessen“ als heute (IP44_5 2008), und zwar das, „was gerade da war“ (IP50_1 2008). Zu Beginn mussten die Siedler_innen besonders Bescheiden sein (IP47_1 2008).

Die Auswanderinnen erzählten, dass sie zu Beginn viel von den bereits länger ansässigen Deutschbrasilianern und Deutschbrasilianerinnen lernten. So sei die österreichische Küche für die Bedingungen in Brasilien „viel zu kompliziert“ gewesen. Zum Teil übernahmen die österreichischen Einwanderer und Einwanderinnen die Ernährungsgewohnheiten der Deutschbrasilianer_innen. „I han gute Nachbarn ghabt. Und wir ham uns gut vertragen, und wir ham auch viel gelernt von ihnen. Mir ham, mit unserem österreichischen System, des war viel zu kompliziert, des andere, des is alles viel einfacher. Die Küche, und alles hat miaßn andersch sein. Ja nach am ihrigen System. Ja, Bohnen und Reis, und Polenta“ (IP50_1 2008).

Mais war eines der Hauptnahrungsmittel. Dieser wurde in verschiedensten Varianten

verarbeitet, etwa als *Tirggnwirga*, *Tirggnwixa*, Polenta, oder Brot. „Polenta kann ma mit Milch machen, ma kanns röschten, man kann alles machen von Polenta. Polenta hamma viel gessen“ (IP50_1 2008), so eine Siedlerin. Auch andere Einwanderinnen bemerken, dass Speisen aus Mais sehr häufig zubereitet wurden: „*Tirggnwirger* [...] hamma zur Genüge gessen da des erste Jahr“ (IP47_1 2008), so eine Einwanderin. Sie erzählt weiter, dass sie sich das erste Jahr nach der Einwanderung fast nur von Mais ernährt hätten (IP47_2 2008). Eine weitere Siedlerin mag heute Polenta „nicht gar so gerne“, denn sie habe es „genug gegessen früher“. Sie erzählte davon, dass „hübsch viel Polenta“ gekocht wurde (IP62_2 2009). Auch nach der härtesten Zeit blieb Mais ein wichtiges Nahrungsmittel. Nachkommen von italienischen und Tiroler Einwanderern erzählen, dass die Familien der ausgewanderten Tiroler_innen Polenta mit Milch kochten und etwaige Reste am nächsten Tag in Butter herausgebraten, und mit Zucker gegessen wurden. Die eingewanderten Italiener und Italienerinnen kochten ihren Polenta im Gegensatz dazu mit Wasser, und aßen ihn salzig mit Käse. „Die Italiener haben für alles Käse verwendet. Die Tiroler Milch und Rahm und Butter“ (IP71_1 2008).

Weil Weizen und Roggen zu Beginn teuer und rar waren wurde Maisbrot gebacken. In einem Brief, der im April 1934 in der Tiroler Bauernzeitung abgedruckt wurde, werden die Leser_innen informiert, dass die Siedler_innen Brot zum Frühstück aßen, das zur Hälfte aus Roggen- oder Weizenmehl bestand, und zur anderen Hälfte aus Maismehl. Dazu gab es „weißen Kaffee“ (Thaler 1934e). Wie Maismehl vorbereitet werden muss, um daraus schmackhaftes Brot zu backen, mussten die eingewanderten Österreicher_innen erst von bereits länger in der Gegend ansässigen deutschsprachigen Brasilianern und Brasilianerinnen lernen, wie sich eine 1937 eingewanderte Tirolerin erinnert. Ihr zufolge war das Brot zu Beginn nicht besonders gut. Die eingewanderten Tiroler_innen wussten damals noch nicht, dass man das Maismehl erst in heißem Wasser quellen („anbrühen“) lassen muss. „Weil hiats [jetzt, Anm.] weiß es a jede, dass ma da erst muss anbrühen und nacha erst en Teig machen“. Als Backtriebmittel fungierte Hefe. Die Tirolerin stellte Backtriebmittel für das Maisbrot auf ihrem Hof her, das sie auch zum Verkauf anbot. Sie setzte hierfür ein „*Milhomehdampferl*“ an. Dieses ließ sie „gut gehen“ und im Anschluss fügte sie noch mehr Maismehl hinzu. Dann schnitt sie die Masse in Stücke. Diese Stücke konnten wie Hefewürfel verwendet werden. Das Brot mit diesen „Hefestücken“ zu backen dauerte zwar länger, aber es

funktionierte. „Mir ham guates Brot backen nacha. Und des war unsere erschte Einnahme auf der Kolonie“ (IP50_1 2008).

Weizen und Roggen wurde in der Mühle in Dreizehnlinde zu **Mehl** gemahlen. Anfangs wurde Brot aus Maismehl, sowie beigemischtem Weizen- oder Roggenmehl gebacken. Erst später durfte es reines Weizen- oder Roggenbrot gegeben haben. Eine Siedlerin erzählt von der Bedeutung von Roggenbrot. Die Familie lebte zu Beginn hauptsächlich von Maisgerichten, sonst hätte die Familie ab und zu Fleisch gehabt, und auch Milch. „Das ist dann schon leichter gewesen, aber wie ma dann das erste Roggenbrot kriegt ham... oh mein Gott, das war ein Genuss. [...] Brot fehlt am Meisten“ (IP47_2 2008).

Das Mehl wurde auch häufig für Brennsuppe verwendet, wie sich eine Einwanderin erinnert: „ich habe eine Brennsuppe schon lange nicht mehr essen können, weil ich habe meinen Magen schon verdorben gehabt von dem Essen (IP47_2 2008). Eine Einwanderin, die auch heute noch gerne Brennsuppe isst erklärt, wie eine solche gekocht wird: Öl erhitzen, Mehl dazu, etwas salzen. Das Mehl rösten lassen bis es ein wenig braun geworden ist. „und wenns braun genug is tu i a kaltes Wasser drunschütten und rühren“. Als Gewürz verwendet die Einwanderin „Lorbeerlaub“ (IP64_2 2009). Wird das Mehl in Milch gekocht und süß gegessen, häufig auch mit flüssiger Butter (IP64_2 2009), so heißt die Speise „Koch“, oder „Mus“. Eine Einwanderin erzählt, dieses sei „früher“ auch häufig zubereitet worden. „Mein Gott wie viel hammas kocht“, so die Tirolerin (IP39_1 2008). Auch Mehlspeisen dürften häufig gegessen worden sein. Eine Einwanderin erinnert sich noch an die ersten *Buchteln* („*Rohrmudehn*“), die ihre Mutter zubereitete – eine willkommene Abwechslung. Die Buchteln waren jedoch nicht gefüllt, weil ihre Mutter noch keine Marmelade zur Verfügung hatte (IP47_2 2008). Einwanderer und Einwanderinnen erzählen auch von Schmarrn, zum Teil mit Früchten wie Trauben oder Bananen, oder mit Holunderblüten verfeinert (IP60_2 2008).

Der von den Siedlern und Siedlerinnen angebaute **Reis** konnte bei der dorfeigenen Mühle geschält werden. Eine Einwanderin erinnert sich an den Weg zur Mühle, den sie als Kind stets mit dem Pferd beschritt. Der Reis wurde von der Familie in Kästen mit Schubladen.

„Mir ham halt a so ghadt, so Kisten. So Kasten hamma ghadt, die Schubladen, da ist der Reis drein gwesen. Und wenn ma wieder, na hamman in die Säck

lassen, wenn man schäl'n sein gangen nimmsch ihn mit und schälsch ihn. Nit allen auf oamal schäl'n. Wie ihn brauchsch. Lasch es schälen. Weil i bin allm gangen mitm Gaul Reis schälen. Und nacha wenn er wieder gar isch gwenen nacha. Han allm miaßn durchn Fluß reiten friaha hasch miaßn. Wo die Mühl so weit weg isch gwenen. Des Wasser isch oft bis am Sattl auf gstanden oft. Bin i durchgritten. [...] Des han i oft gmacht“ (IP62_1 2008).

Reis und Bohnen waren bald bedeutende Nahrungsmittel. Eine 1937 eingewanderte Tirolerin erzählt, dass bei ihrer Ankunft in Dreizehnlinde Bohnen „schon ziemlich bekannt gewesen“ seien, und der Reis wurde auch bald selbst angepflanzt (IP50_1 2008).

Fett. Während für viele Einwanderer Fett vorhanden gewesen sein dürfte, erinnert sich eine Tirolerin daran, dass sie in ihrem privaten Haus zu Beginn kein Fett hatten, um die Gerichte schmackhaft zubereiten zu können (IP47_1 2008).

„Ja, Bohnen hamma weniger gessen dort, weil, es war ja kein Fett da, ohne Fett kann man die Bohnen ja auch nit essen. Muss a bissl Fett dabei. Mir ham scho ab und zu, die Mutter hat kocht. Woast du, da hat man die Stöck anzunden wo die Bäum abghackt worden sein und da hat die Mutter an Gußeisentopf ghadt und da hat sie die Bohnen hingstellt wo des gegliht hat. Dass sie Arbeiten können hat draußen auch, ne. Zmittag warn die Bohnen kocht gwenen. Aber ohne was ham sie halt auch scheußlich gschmeckt, gell. Mit a bissl Salz nur dran“ (IP47_1 2008).

Die Siedlerin erinnert sich daran, dass die Mutter damals sogar manchmal statt Fett Wachs benutzte, damit die Speisen nicht so an den Töpfen kleben. „Wachs, Bienenwachs, und dann hat sie immer Wasser aufgegossen und das hat sie gedämpft und wir haben immer größere Mengen gegessen“ (IP47_2 2008). Grundsätzlich war die Quelle für Fett zu Siedlungsanfängen die Schweine. Dies Schweine beschrieben die Siedler_innen als kleine „Fettschweine“: „Geschlachtet hat a jeder Bauer. Da hat man die kleinen Schweine ghadt. So Fettschweine. Und des Fett hat ma selber ghadt. So ein gutes Fett! Öl“ (IP50_1 2008).

Milch gab es Anfangs wenig (Benesch 1939). Eine 1934 eingewanderte Tirolerin erzählt, ihre Familie hätte eine Ziege erworben und gehalten, um den jüngsten Nachwuchs in der Familie ernähren zu können. Sie erzählte, dass es zwar Kühe in der Siedlung gegeben hätte, diese jedoch bei Streit unter Nachbarn am Euter verletzt wurden, sodass sie keine Milch mehr geben konnten. So mussten die einzelnen Familien für sich selbst sorgen (IP62_1 2008).

Meine „Muata [ist] zum Thaler gangen, zum Minister und hat gsagt: Jetzt habs gfilmt, in Innschbruck hamma die Film gsechn, die Kiah mit die großn Euter. Wenn'd herkimmsch nit amal a Milch für die Kinder. Na hat er gsagt: Wenn die eigenen Siedler die Kiah ins Euter schießen kunn i a nit helfen. Des isch wahr gwesen. [...] Na ham sie koa Milch geben. Da isch oana gwesen, der wenn die Viecher ausbrochen sein vom Nachbar, hat er sie gschlossen. Nacha sein die Kiah ja kaputt gworden. Na hat mei Vater a Goaß kafft, und dass ma a Milch ham ghadt für die [jüngste Tochter, Anm.]. So wenig Milch isch da gwesen friaha. Am Unfang ischs nit so leicht gwesen. Nana“ (IP62_1 2008).

Bis das Leben in der Siedlung für die Eingewanderten auch wirklich angenehm wurde, verging einige Zeit. Aus einem unveröffentlichten Familienbericht geht etwa hervor dass eine der Familien, welche mit dem ersten Transport eingewandert waren, im Jahr 1936 das erste eigene Haus bauen konnte. Erst später, vermutlich im Jahr 1938 konnte sich die Familie eine Kuh kaufen. Nachdem diese Kuh gekalbt hatte, gab sie zwölf Liter Milch pro Tag. Von da an wähnte sich die Familie reich, denn dies reichte für den Eigenbedarf und noch zusätzlich für die Herstellung von etwas Rahm und Butter. Diese Produkte konnte die Familie verkaufen. Von den Einkünften kaufte sich die Familie ein Maultier (Rockenbach 1998). Die Lagerung von Milch und Milchprodukten war schwierig. „Na hasch miaßn alm nur a bissl herrichten, dann wenn des gar isch gwesen wieder frisch. Sisch hats nit ghebt. Die Milch a genau, hasch koan Eisschrank ghadt, und koa Licht isch gwesen. So isch des alls gwesen“ (IP62_1 2008), erinnert sich eine Einwanderin.

Obst. Die Siedler_innen sammelten wildes Obst, Brombeeren und die sogenannten „Kirschen“ (*Cereja*). Diese wurden nicht nur frisch verzehrt, sondern auch zu Marmelade eingekocht.

„Die Brombeeren, die sein wild gwachsen. Die hamma a brockt und eingemacht. Kocht. Cereja hats geben. De schaughn her wie die Kerschn, sein Cereja-Bam, die hamma a gmacht. Die hoaßn Cereja. De sein aber scho wild gwachsene Bam gwesen. De sein scho da gwesen. Weil mei Muata die hat ja gern kocht“ (IP62_1 2008).

Auch andere Früchte wurden zu eingekocht, sofern sie dann vorhanden oder erwerbar waren. Trauben, Bananen, Orangen und auch Kürbisse wurden zu Marmelade eingekocht. Allerdings waren die Früchte auch nach dem Einkochen nur begrenzt haltbar. Es galt: „Nie viel auf oamal, lang hat des nit recht ghebt“ (IP62_1 2008). Wenn die Früchte allerdings besonders lang gekocht waren, waren sie besser haltbar: „Des muasch aber guat kochen, nacha hebts, muas an Glanz haben, nacha hebts. Ja, nacha

hebts guat. Wenn mas so lang kocht bis an Glanz hat [...] Aber am beschten hebt eigentlich die Orangenmarmelade. De hebt am beschten“ (IP62_1 2008). Kürbisse seien „ganz narrisch“ gewachsen. Auch Äpfel, wurden eingekocht – diese gab es allerdings in den ersten Siedlungsjahren nicht. „Was am schnellsten kemmen is sind die Kürbis gewesen“, so die Einwanderin (IP62_1 2008).

Fleisch und Fleischprodukte. Die Lagerung von Fleisch war schwierig, da es zu Siedlungsanfängen in Dreizehnlinde noch keine Kühl- und auch keine Gefrierschränke gab, wie die Siedler_innen erzählen (IP62_1 2008). Es gab unterschiedliche Strategien, dass das Fleisch so weiterzuverarbeiten, dass es nicht verdorbt. Eine Strategie war es, kleine Tiere zu schlachten, wie etwa ein Huhn, z.B. als Festessen am Sonntag (IP47_1 2008), das sofort von der Familie verzehrt werden konnte. Es wurde, bei der Schlachtung eines größeren Tieres wie etwa eines Schweins auch das Fleisch mit den Nachbarn und Freunden geteilt. Rinder wurden nicht geschlachtet, da diese zu groß waren (IP22_5 2008). Wenn Fleisch nicht sofort nach dem Schlachten verzehrt wurde, musste es haltbargemacht werden. Eine Einwanderin erzählte von einem Siedler, der einen etwa 2 ½ Meter tiefen Schacht hatte, in dem er Fleisch aufbewahrte. In Säcken verpackt und aufgehängt hielt das Fleisch dort einige Tage lang frisch (IP39_1 2008). Populärer dürften verschiedene Techniken der Haltbarmachung gewesen sein. Besonders häufig erinnerten sich die Siedler_innen daran, dass Fleisch gut gekocht und in warmes Fett eingelegt wurde (IP14_3 2008; IP22_5 2008; IP39_1 2008; IP50_1 2008).

„Wenn man geschlachtet hat hat man des ganze Schwein schnell verarbeiten müssen, weil man hat ka Kühlanlag nit ghadt, des is schnell verdorben alles. Auch dann hat man's in Fett konserviert, in Fett einglegt, aber des hat dann nimmer so gut gschmeckt, im Fett. Hat halt alles den Fettgeschmack ghadt dann“ (IP47_1 2008).

Eine andere Technik war das Selchen von Fleisch. So wurde Geselchtes (IP14_3 2008; IP22_5 2008; IP39_1 2008; IP50_1 2008) und Speck hergestellt. Eine Einwanderin erinnert sich, dass sie zur Herstellung von Speck das Fleisch einige Tage lang „in die Sur“ legten (in eine Salzlake) und das Fleisch würzten. Dann wurde mithilfe eines schweren Gewichtes die gesamte Flüssigkeit aus dem Fleisch gequetscht und das so behandelte Fleisch zum Räuchern aufgehängt (IP39_1 2008).

„Selchfleisch hat ma immer ghadt. Wurscht gmacht ham sie auch bald amal,

man hat sich na alls glei selber versorgt“ (IP50_1 2008).

Eine weitere Technik, Fleisch zu konservieren sei das „Einlegen“ von Fleisch gewesen (IP36_1 2008). Eine Einwanderin erklärt, „früher, [...] wenn man noch das Frischfleisch nit krieg hat“, habe man zum Teil Fleisch zu Gulasch verkocht, das man dann in Gläser gegeben habe (IP47_1 2008). Es wurden außerdem verschiedene Arten Wurst hergestellt, wie etwa Leberwurst oder Fleischwurst (IP50_1 2008; IP62_1 2008), oder auch „Wienerwürste“ und Blutwurst (IP39_1 2008).

„Gewurschtet hamma a selber. Wurscht gmacht. [...] Leberwurscht hamma gmacht, und Fleischwurscht, des hamma alls gmacht. Weil ma selber gschlacht ham“ (IP62_1 2008).

Ein Einwanderer erinnert sich, dass „friaha, wie ma no selber gschlacht hat“ möglichst das gesamte Tier verwertet wurde. So erzählt er, wie Köpfe von jungen Rindern verarbeitet wurden. „Die Schnauzn, als an Aufschnitt, wirklich was feins“. Die Schnauze wird gekocht, die Haut abgezogen und aufgeschnitten. Mit Zwiebel soll die Schnauze, die eine halb fleischige, halb sulzige Konsistenz hat, einen feinen Geschmack entwickeln. Der Siedler erzählt weiter von einem Nachbarn, der für das Schlachten von Tieren den Kalbskopf verlangte. „Der hat Kalbskopf hat der haben wolln. Vom Schlachten en Kopf. Den hat er obriaht, und die Haar weck, und nacha hat er ihn so braten. [...] Er hat ihn... des is so a bissl, des Fleisch a... sulzig, ne. Aber wenn s präpariert is, hat s an feinen Gschmack“ (IP60_4 2009). Heute sei dies nicht mehr „so der Brauch, [...] aber friaha schon, weil des is alls ausgnützt worden, ge. Nit weggenschmissn. Sogar s Blut, alls. Ge. Blutwurst. Is a guat. Tuasch an Majoran no eini“ (IP60_4 2009).

Schwierige Zeiten und Experimentierfreude. In schwierigen Zeiten wurde so mancher Bauer einfallsreich. So existiert die Geschichte eines Einwanderers, der in mehreren Litern Wasser einen Schweinsschädel auskochte, damit das Fleisch sich löste. Das Wasser vermischt der Bauer dann mit Maniokmehl, kühlte es, und briet es in Folge im Fett heraus. Das soll sich in schwierigen Zeiten zugetragen haben, als es wenig Fleisch für den Eigenbedarf gab. Der Bauer lebte an einem Ort, an dem fast nur Maniok angebaut wurde und Fleisch rar war. Durch diese Technik schaffte es der Bauer, der Maniok-Wasser-Speise ein wenig Geschmack zu verleihen (IP58_2 2008). Das Essen wurde immer abwechslungsreicher, je besser sich die Siedler_innen eingelebt

hatten und ihre eigenen Lebensmittel produzieren konnten.

5.4 Das Essen im Hotel *Austria*, dem ersten Hotel Dreizehnlindens

Das Hotel *Austria* beherbergte neben den Übernachtungsmöglichkeiten auch ein Restaurant. Dieses hatte für die Dreizehnlinner Bevölkerung eine größere Bedeutung. Das Restaurant war Treffpunkt für die Bauern, um sonntags Gulasch zu essen, Bier, Wein und Schnaps zu trinken. „Ganz an einfaches Restaurant“ sei es gewesen. „Später“, aber noch lange vor der Asphaltierung der Straße im Jahr 1985, seien dann die ersten Gäste aus São Paulo gekommen, und auch aus Österreich. Vor allem seien „ältere Herrschaften“ gekommen, wie sich eine Tiroler Einwanderin erinnert (IP47_6 2009). An ihre Arbeitszeit in den späten 1960er Jahren im Hotel *Austria* erinnert sich auch eine Tochter von Tiroler Einwanderern. Sie erzählt, dass vor allem Arbeiter im Restaurant ihr Mittagessen eingenommen haben. Diese hätten teilweise monatsweise ein Zimmer genommen. Außerdem seien ältere Leute, vor allem allein stehende Pensionisten täglich zum Mittagessen gekommen – täglich etwa 15-20 Personen. Sonntags seien außerdem noch viele Gäste aus der Stadt *Joaçaba* gekommen. Und auch wenn Gäste aus Österreich gekommen sind, hätten diese in den Zimmern des Hotels übernachtet (IP63_1 2009). Während Knödel und Kartoffel für die ausgewanderten Tiroler_innen immer sehr wichtig waren, nahmen die brasilianischen Gäste diese Speisen nicht sehr gut an. Aus diesem Grund wurden diese Speisen nicht regelmäßig gekocht. Im Restaurant gab es jeden Tag Reis und Bohnen, außerdem Fleisch – wie etwa Gulasch, Schnitzel, oder Schweinsbraten. Insgesamt waren die Speisen „einfacher“. Häufig am Speiseplan stand daher auch Nudelauflauf. Die Nudeln stellte die Restaurantbetreiberin selbst her (IP63_1 2009).



Abbildung 22: Apfelstrudel, nach überliefertem Rezept gebacken (Fotos: Kuhn 2009).

Auch Apfelstrudel wurde serviert – die Zubereitung dieser Süßspeise lernte die Tochter

von Einwanderern damals von ihrer Chef Berta Schöll im Restaurant (IP63_1 2009). Der Teig dieses Apfelstrudels bestand aus Mehl, Butter, warmem Wasser und einer Prise Salz, und die Fülle aus Äpfeln, Bröseln, Zucker, Butter, Vanillezucker und Zimt. Der Teig wird ausgewalzt, ausgezogen, schichtweise befüllt, mithilfe eines Tuches gerollt und gebacken (Abbildung 22).

Das Hotel Austria hatte bis zu seinem Abriss 2011 mehrere Pächter. Eine Pächterin erinnert sich an die Zeit zwischen 1989 und 1993. Der Tourismusboom hatte damals noch nicht in Dreizehnlinde eingesetzt, und die Übernachtungsgäste waren noch keine Touristen, sondern vor allem Händler und Arbeiter. Sie kamen abends, aßen eine Kleinigkeit oder Kaffee, Brot mit Wurst und Käse. Sie blieben meist nur für eine Nacht. Das Angebot des Restaurants war den Gästen angepasst, die vorwiegend Brasilianer waren – häufig Arbeiter, die in Dreizehnlinde eine Arbeit zu erledigen hatten. Mittags wurde daher vor allem brasilianisch gekocht – Reis, Bohnen, gebratenes Fleisch („Steak“); auch Nudeln seien gekocht worden. Schnitzel hätten die Arbeiter zwar gegessen, aber lieber sei ihnen das Steak gewesen, so die Tochter Tiroler Einwanderer (IP63_1 2009). Das Hotel *Austria* war zur Zeit der Forschung (2008/09) keines der Restaurants, das als Aushängeschild für Tiroler Küche gelten konnte.

6 Kulinarische Vielfalt in Dreizehnlinden

In diesem Kapitel wird die aktuelle kulinarische Situation in Dreizehnlinden besprochen. Das Kapitel teilt sich in zwei große Bereiche: Essen in Privathaushalten und Essen in Gastronomiebetrieben.

6.1 Essen in Privathaushalten Dreizehnlindens

Dieses Kapitel bietet einen Überblick über Speisen, die in Dreizehnlinden in Privathaushalten gegessen werden. In Privathaushalten in Dreizehnlinden werden gewöhnlich vier Mahlzeiten eingenommen: das Frühstück, das Mittagessen, der Nachmittagskaffee (Jause), und das Abendessen. Zunächst gebe ich tabellarisch einen Überblick über alle beobachteten Speisen in Dreizehnlinden in Privathaushalten und bei Festen. Im Anschluss werden die Gewohnheiten der Tiroler_innen in Dreizehnlinden näher erklärt, wann sie welche Speisen einnehmen. Es wird auf regionale Zuschreibungen bestimmter Speisen eingegangen, auf Strategien, wie Tiroler_innen im brasilianischen Kontext zu guten Ergebnissen bei Tiroler Speisen kommen. Weiters wird die Zusammensetzung von Speisen in Dreizehnlinden besprochen.



Abbildung 23: „Tiroler Gröstl“ und schwarze Bohnen auf einem Herd in einem Privathaushalt in Dreizehnlinden (Foto: Kuhn 2008).

Tabelle 4: Übersicht über Beobachtete Speisen in Dreizehnlinden (in Privathaushalten und bei Festen)

Einteilung	Zubereitungsart	Speise
Suppen		
	gekocht	Frittattensuppe, <i>Anholinesuppe</i> , <i>Brodo</i> (Hühnersuppe), Brotsuppe, Fleischsuppe, Gerstsuppe, Leberspätzlesuppe, Nudelsuppe, Zucchinicremesuppe, Gemüsecremesuppe, Gemüsesuppe, Grießnockerluppe, Leberknödelsuppe,
Ei		
	Fertigprodukte	Mayonnaise; Eiaufstrich
	gebraten	Spiegelei; Eierspeis/Rühreier
Fisch		
Karpfen	geschmort	im Ofen geschmort mit Gewürzen und Gemüse
Fisch	geräuchert	im Ganzen geräucherter Fisch
Thunfisch		Thunfischschaufstrich (mit Ei)
diverer Fisch	paniert	panierte Fischfilets (paniert mit oder ohne Brösel, auch mit Gewürzen, wie Knoblauch und Salz, unter dem Mehl)
	gegrillt	gegrilltes Fischfilet (Filet eines ganzen Fisches) zum <i>Churrasco</i>
	gebraten	gebratenes Fischfilet; Gebratener Fisch im Ganzen
	gekocht	<i>Ensopada de Peixe</i> (Eintopfgericht: Fischfilets in Sauce, mit Beilagen);
	gekocht	Fisch-Lasagne; Fischsauce
Fleisch		
Fleischzuschnitte bei Rind und Schwein: Faschiertes, Gulaschfleisch, Geschnetzeltes, Steak, Braten, Kotelette, Filet, Rippen, <i>Costela</i> (hohe Rippe vom Rind), <i>Picanha</i> (Tafelspitz), <i>Filet Mignon</i> , <i>Lombo</i>		
Huhn	gekocht/ geschmort	Gulasch; Schmorhuhn (in Kasserole geschmort); Hühnersuppe
	gegrillt	gegrillte Hühnerbrust; Hühnerflügel; Hühnerherzen
	gebraten	Hühnerflügel (im Rohr); Schnitzel (natur); gefülltes Huhn (ganz); Hühnerhaxen; Brathendl; Geschnetzeltes; Hühnersalat; Sauce mit Huhn (zu Nudeln); <i>Stroganof</i>
	paniert	Hühnerbrustschnitzel; Backhendl; (mit Schinken, Palmherzen, Käse) gefülltes Schnitzel;
Rind	paniert	Schnitzel
	gebraten	Zwiebelrostbraten; Steak; Rinderbraten; <i>Stroganof</i> ; Tafelspitz mit Senfsauce; Tafelspitz; Schnitzel (natur)
	gegrillt	Spießbraten; Tafelspitz
	gekocht, geschmort	Eintopf; Gulasch; <i>Vaca Tolada</i> (Eintopf); Zunge; Rindssuppe
Schwein	gebraten	Eisbein; Rippen; Kopf; Schweinsbraten
	gegrillt	Spießbraten; Kotelette; Rippen (<i>Costela</i>); <i>Picanha</i>
	paniert	Schnitzel
Rind/Schwein	faschiert, gebraten/ frittiert	Fleischlaibchen (auch in Burger); Fleischbällchen; Hackbraten; Fleischkuchen; Saucen (Bolognese); Krautwickel (gut gewürztes faschiertes Fleisch, umwickelt mit jeweils einem Krautblatt; in einer Sauce); mit Faschiertem gefüllte Zucchini
Wurstgerichte		
Wurst	frittiert	<i>Calabresa frita com cebola</i> ; Hauswurst frittiert
	gebraten	Gebratener Fleischkäse
	gekocht/ erwärmt	Hauswürste weiß oder rot; Würstl (mit Senf)
	gebacken	<i>Enroladinho</i> (=Würstchen im Schlafrack)
	gegrillt	<i>Linguicinha</i> ; <i>Salsichão</i>
Schnittwurst/ Aufstrich	kalt	Speck; Schinken; <i>lombo defumado</i> ; Salami; Leberwurst; Extrawurst; dunkle Salami (aus Wildschweinfleisch); <i>Patê de Frango</i> (Streichwurst); Wurstsalat
Gemüse		
		Einfach: Erbsen; Karotten; Broccoli; Karfiol; Chuchu; Mit Bröseln: Kohlsprosen; Kartoffeln (Salzkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Kartoffelpüree, Mayonnaise); Maniok; Linsen; Süßkartoffel; Fisolen; ewiges Kraut
Gemüse	gekocht	

Einteilung	Zubereitungsart	Speise
	gedünstet	(mariniert); Weißraut, Rotkraut (mit Speck und Kümmel), Kürbis, Tomaten (Tomatensauce)
	geröstet	Kraut; Maniokmehl (Farofa; Tapioca);
	eingemacht	Sauer eingemacht: Fisolen; Gurken; Kren (gerieben, eingemacht); Paprika; Zwiebel; durch Milchsäuregärung: Sauerkraut
	frittiert	Kartoffel (Pommes Frites, <i>Batata Palito</i>); Maniok;
	gebraten	Melanzani; Paprika; Zucchini; Zwiebel (Zwiebelsauce); Kartoffel
	gegrillt	ganze Kartoffeln mit der Schale am Spieß beim <i>Churrasco</i>
	paniert	panierte Zucchini scheiben
Gemüse für Salate	roh	Blattsalat (<i>Alface Crespa</i> , <i>Alface Americano</i> , Eissalat), Krautsalat (z.T. mit Speck), Rucola-, Tomaten-, Chinakohlsalat, Salat aus Blättern der Roten Rübe, Brunnenkresse-, Paprika-, Jungspinat-, Rettich-, Rübchen-, Radieschen-, Karotten-, Gurkensalat, sowie Avocados
	gekocht	Chuchu-, Rote Rüben-, Karotten-, Broccoli-, Kartfolsalat, sowie Kartoffelsalat und Maionese (ähnlich Kartoffelsalat), Kraut
	eingemacht	Essiggurken, Palmherzen, Oliven
Gemüsegerichte	in der Pfanne	Bratkartoffel, Gröstel, Kartoffellaibchen, Kartoffelnocken, Kasnocken
	Aufläufe/ Überbackenes	Auflauf mit Broccoli; Karfiol; Gefüllte Zucchini; Mit Faschiertem und Käse überbackenes Kartoffelpuree;
	Eintöpfe	schwarze/braune/weiße Bohnen mit oder ohne Fleisch; Schwammerlgulasch, Funghirisotto; Kartoffelgulasch
Getreide		
Mais	gekocht	Polenta (mit Milch bzw Rahm und Butter; mit Käse; nur Wasser und Salz; herausfrittet; gebraten)
	gebraten	<u>Riebla</u> (gekochtes Maismehl, in Fett herausgebraten, fest und bröslig)
Reis	gekocht	weißer gekochter Reis; Vollkornreis; Reis mit Mais, Erbsen gemischt; Reis mit Ei; Reis mit Rosinen; Reis mit gebratenen Bananen; Reis mit Knoblauch, Zwiebel und etwas Öl
Reis	gekocht	Funghirisotto; Reisfleisch, Risotto mit Hühnchen,
Weizen	gekauft	Brot (gekauft: Pao Frances, Toastbrot; dunkles Brot; Gebäck; Vollkorntoast)
Weizen/Roggen	gebacken	Brot (mit vielen Körnern (Leinsaat, Sesam, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Sojamehl; auch mit Kleie), Brotgewürze aus Österreich; mit gemahlener Leinsaat; Weißbrot; Brot mit Kartoffel im Teig; Brot mit Haselnüssen im Teig) Brösel (hergestellt aus aus gekauftem alten Brot, in der Mühle)
Kräuter/Gewürze		
	frisch	<i>Cebolinha</i> (Schnitzwiebel); Ingwer; Knoblauch; Petersilie; Schnittlauch
	getrocknet	Kamille
	Fertigprodukt	Sojasauce
Milch		
	Fertigprodukte	Rahm (Nata), Butter, Joghurt, Käse (Räucherlkäse; Bauernkäse; selbstgemachter Frischkäse ("Kasschmier") mit Schnittlauch und Knoblauch; Parmesan; <i>Requeijão</i>)
	gekocht	<i>Doce de Leite</i> (auch als Brotaufstrich)
	dickegelegt	Frischkäse („Kasschmier“) – gewürzt mit Schnittlauch und Knoblauch, Graukäse, Joghurt
Teiggerichte /Knödel		
		Salzig: 4 Queijos, Alho e óleo, Aliche, Atum, Bacon, "Bierbaum", Brócolis com bacon, Calabresa, Catupuru, Coração, Frango catupiry, Margarita, Mineirinha, Miscelânia, Mussarela, Pasqualina, Paulista, Stroganof, Mignon, Portuguesa, Quatro estações, Rúcula, Suprema, Vegetariana, Stroganof de Carne, Camarão Süß: Banana, Califórnia, Chocolate preto/branco, Sensação, Romeo e Julieta, Brigadeiro
Pizza	gebacken	Küchlein mit Frango; mit Catupiry und Frango; mit Broccoli; Palmito, Azeitonas; Pão de Queijo; Torta Salgada (mit Mais, Erbsen, Käse, Salami)
Torten (salzig)	gebacken	

Kulinarische Vielfalt in Dreizehnlinden

Einteilung	Zubereitungsart	Speise
Teiggerichte	gekocht	Spätzle (pur; mit Zwiebel; mit Schinken und Käse abgeröstet); Spinatspätzle (mit Käse), Gnocchi Krapfen: Schlutzkrapfen (Füllung: Kartoffel, Käse, Salami, Schnittlauch; Füllung: Spinat und Ricotta)
	gebraten	Crepe Suíço, Holzknechtkrapfen (Omelette gefüllt mit gerösteten Kartoffeln und Speck), Omelette, Schmarrn, Panqueca mit Spinat und Ricotta; Omelette mit Honig, Banane und Zimt; Franziskanerzehen,
	frittiert	Blattln, Cochinhas (frittierter Kartoffelteig gefüllt mit Huhn, Rindsfaschiertem, Sojageschnetzelten, oder Käse) Krapfen: Brodakrapfen; Pastel (Queijo; Carne; Pizza; Requeijão; Palmito; Frango; Verduras); Kaskrapfen (Kartoffel, Graukäse, Schnittzwiebel, Petersilie); Erdäpfelkrapfen (gefüllt mit Kartoffeln und Topfen); Zillertaler Krapfen
Nudelgerichte	gekocht	Alpenmaccheroni, Krautfleckerln, Lasagne (Bolognese; Fischlasagne; Lasagne mit weißer Sauce mit Schinken); Macarronada (Nudeln mit Sauce); Spaghetti mit Tomatensugo, Bolognese Bandnudeln mit Fleischsugo; Nudeln mit Fleischsugo; Nudeln mit Kartoffeln und Sardinen; Hörnchennudeln mit Gemüse und Fleisch als Eintopf; Nudeln mit Käse und Schinken und weißer Sauce; Nudeln mit Tomaten und Knoblauch; Nudelwok mit chinesischen Bandnudeln und Gemüse; Wurstnudeln
Knödel	gekocht	Semmelknödel; Knödel mit Speck, mit Wurst, mit geräuchter Fleisch, Suppenfleisch, Salami; Leberknödel; Spinatknödel; Knödelsuppe, Leberknödelsuppe; Serviettenknödel (reine Semmelknödel)
Sandwiches/ Toasts		
	kalt	Belegtes Brot mit Butter, Käse, Salami; mit Käse, Tomaten, Basilikum, Olivenöl; Belegtes Brot mit Salami, Eier, Salat; Belegtes Brot mit Pernil com Pimentao e queijo; Belegtes Brot mit Käse, Salat, Erbsen, Mais, Gurke; Mini Beirute, Prato Colonial: Brot, Ei, Gurke, Tomate, lombo defumado, bacon defumado, queijo colonial
	gekocht	Hot Dog: Wurst in Sandwichbrot; mit Sauerkraut; mit Tomatensauce, Erbsen und Mais; mit Maionäse, Tomatensauce, Erbsen, Mais und Batata Palito;
	geröstet	Toast: "Austriac Cheese" (belegt mit Käse, Spiegelei, Wurst, Pommes; Garnitur: Salat, Mais, Tomaten); Schinken-Käse Toast; Käsetoast mit Basilikumpesto und Tomaten;
Süßspeisen		
Cremen	gekocht	Vanillesauce; Weiße Creme (in: "Torta de Bolacha" – Süßspeise aus weißer Creme mit Keksen geschichtet (ev. Mit Früchten); Creme ("Sahne"), Erdbeercreme (selbstgemacht - Erdbeermark, Kondensmilch, Rahm), Tiramisu; Schokoladencreme (in: "Torta de bolacha"/"Bafe de chocolate" (Schokoladecreme mit Kekse geschichtet);
	kalt zubereitet	weißes Schokoladeneis, Eiskaffee, Creme-Eis, Schokoladeneis, Kiwieis, Erdbeereis, Rahmeis; mit Cobertura (Schokolade, Vanille, Erdbeere, Kiwi, Karamel), Nüssen, Streusel, Krokant, Erdnussstücke
Eis	Fertigprodukt	Chico Balanceado (Pudding mit Banane, Caramel und Haube aus Eischnee), Caramelpudding;
	im Ofen gegart	Gelatina, Manjar de Coco, Milchreis, Sagu,
Früchte	frisch/roh	Ameixinha, Cereja, Lima, Mandarine, Melone, Papaya, Wassermelone, Banane (prata/ouro/comum)
	ganze Frucht	"Brigadeiro": Traube mit Hülle aus Kondensmilch u Zucker; Fruchtsalat (z.B. aus Apfel, Papaya, Mango, Bananen, in Orangensaft); Früchte mit Schokolade überzogen; Bananenscheiben in süßer Sauce
	geschnitten	Griebener Apfel als Zuspeise zu einem Brathuhn
	gerieben	Avocado mit Zucker
	zerquetscht	Säfte/Vitaminas/Limonaden: Açaí, Ananas, Cacau, Zitrone, Orange, Wassermelone
	gepresst, gemixt	Kompott: Birnenkompott; Nektarinenkompott, Apfelkompott
	gekocht	Marmeladen aus: Erdbeeren, Guaven, Trauben (=Traubenschmier),

Einteilung	Zubereitungsart	Speise
	getrocknet	Feigen, Kürbis, Orangen, <i>Cruzelia</i> , Holunder, Nektarinen, <i>Amora</i> ; Marmelade aus gemischten Früchten – aus: <i>Chuchu</i> , Kürbis, Süßbataten, Orangen und Zuckerrohrsirup; Kürbis-Orangenmarmelade; festes Fruchtgelee: <i>Goiabada</i> , Birnengelee, <i>Bala de Banana</i>
	kandiert	Apfelringe kandierte Zitronen
Mehlspeisen süß		
	gebacken	Strudel: Apfel-Rhabarberstrudel, Apfelstrudel (Serviert mit/ohne Eis, mit/ohne <i>Creme</i>), Bananenstrudel, Rhabarberstrudel, Erdnussstrudel, Schokoladenstrudel, Topfenstrudel; (Teig: Mürbteig, Strudelteig (dünn) oder "Keksteig") Kuchen/Torten/Rouladen: Bananenkuchen; Pannettone; Gitterkuchen; Gugelhupf; Schokoladentorte; Schokoladenkuchen; Kokoskuchen; Torten mit Cremen; Biskuitkuchen; Sahne-Topfentorte mit Erdbeeren belegt; Kuchen mit Haferflocken; Karottenkuchen mit Schokoladeglazur; Ananaskuchen; Kokos-Streuselkuchen; Biskuittorte mit Sahne und Erdbeeren; Torte mit <i>Doce de Leite</i> , Erdbeeren; Trockenpflaumen und Nüssen; Topfenkuchen; <i>Nego Maluco</i> (dunkler Kuchen mit Schokoglasur); Sandkuchen; Torte mit Maracujacreme; Blechkuchen mit Äpfeln; <i>Kuka</i> (Blechkuchen mit Germteig aus <i>Pomerode</i> , mit Schokolade, Kokos, oder Erdbeeren); Gugelhupf aus Germteig mit Rosinen; Linzertorte; <i>Bolo de Fubá</i> ; Rhabarberkuchen; Biskuitroulade; <i>Rocambole</i> (Roulade)
	frittiert	Kekse: Butterkekse, Schokokekse (wie "Knöpfe"); Linzeraugen, runde Kekse mit Spiralen in zwei Farben, verzierte Kekse zum Verkauf, Kekse halb in Schokolade getaucht, Kekse ähnlich <i>Shortbread</i> , Vanillekipferl Buchteln (in Form kleiner Schnecken aus Germteig mit Marmelade); " <i>Bomba</i> "/" <i>Carolina</i> " (Brandteigkrapfen mit <i>Doce de leite</i>); Blätterteigschnecken; Früchtebrot
	gebraten	Churros, frittierte Topfenteigbällchen; <i>Sonhos</i> (ähnlich Faschingskrapfen mit <i>Doce de Leite</i> gefüllt); Kiachl;
	gekocht	Schmarrn, <i>Crepe Suiço</i> mit Schokolade, Traubennocken Germknödel (mit Pfirsichmarmelade);
Sonstiges		Honig, Müsli, schokoladeüberzogene Erdnüsse, Scheiterhaufen, <i>Paçoca</i> , <i>Pé de moleque</i> ; Schokolade (Braune Diamant, Weiße Traube-Nuss, lokale Milka mit Nuss); <i>Castanha de Pará</i> für Backwerk.

6.1.1 Die soziale Organisation der Ernährung

In Dreizehnlinden sind innerhalb der Familie wie auch zu Siedlungsbeginn (Kapitel 5.3.2.1) nach wie vor die Frauen hauptsächlich zuständig für die Zubereitung von Speisen. Die Frauen bedienen die Familie, kochen, tischen auf, und räumen den Tisch auch wieder ab. In manchen Familien helfen die männlichen Familienmitglieder mit, in anderen Familien bleiben alle männlichen Mitglieder der Familie ruhig am Tisch sitzen, während die Frauen alle Tätigkeiten verrichten. Eine generelle Ausnahme ist die Zubereitung des *Churrasco*, des so genannten Spießbraten (Kapitel 6.1.3). Beim *Churrasco* heizen die Männer das Feuer an und übernehmen das Grillen des Fleisches, während die Frauen sich um die restlichen Speiseangebote wie Salate und verschiedene Beilagen (Kartoffel, Brot, Maionäse) kümmern. Weiters konnte beobachtet werden, dass vor allem allein lebende junge Männer ihr Essen selbst zubereiten.

6.1.2 Die täglichen Mahlzeiten

6.1.2.1 Das Frühstück

Das Frühstück wird meist kalt eingenommen. Als Getränk wird Kaffee oder Tee getrunken, auch Milch und Säfte. Gegessen wird Brot (selbst gebackenes (Vollkorn-) Brot und/ oder gekauftes Weißbrot), Butter, Rahm, Käse, Wurst, Marmelade, *Doce de Leite* und Honig.

In Hotels werden zum Frühstück am Buffet immer auch verschiedene Arten von Kuchen angeboten – meist Blechkuchen aus Rührteig mit oder ohne Früchte, auch Topfenkuchen wird serviert. Der Kuchen wird von den Gästen besonders gut angenommen. Außerdem gibt es Müsli, Milch und Joghurt, sowie Kekse, Rühreier und Früchte (Apfel, Papaya, Mango, Wassermelone).

6.1.2.2 Das Mittagessen

Beim Mittagessen kommen häufig die Familien zusammen. In Familien kocht meist die Ehefrau zu Hause warme Speisen. Personen, deren Familien nicht in Dreizehnlinden wohnen, wie etwa Arbeiter, essen häufig in den Restaurants. Vor allem das Hotel Tirol ist gut besucht, da es täglich zu Mittag und zu Abend geöffnet ist und ein Buffet mit einer großen Auswahl anbietet.

Häufig gekochte Speisen. In Privathaushalten essen Tiroler Migranten und Migrantinnen sowie deren Nachkommen sowohl brasilianische, als auch internationale und österreichische Küche. Als „alltäglichstes“ Essen gilt auch in Dreizehnlinden, trotz des österreichischen Erbes, wie im Rest Brasiliens die brasilianische Nationalspeise Reis und Bohnen, wobei Reis fast täglich gekocht wird. Auch Fleisch wird sehr häufig gekocht. Eine Einwanderin erklärt: „Mir essen gern die Bohnen. Wöchentlich einmal mach ma immer Bohnen. Mindestens einmal [...]. Und jeden Tag eine Sorte Fleisch“ (IP47_1 2008). Zum Reis und zu den Bohnen gibt es häufig Fleisch, das entweder gebraten, frittiert, oder im eigenen Saft gekocht wird. Sehr oft wird bei Personen mit Tiroler Migrationshintergrund Gulasch serviert. Insgesamt wird zu Mittag in Privathaushalten eine große Auswahl an Speisen zubereitet, die Gemüse, verschiedene Fleischsorten, Fisch und verschiedene Stärkespeisen sowie Salate umfasst (Tabelle 4).



Abbildung 24: Zwei Mittagstische in Privathaushalten in Dreizehnlinden: Krapfen, Reis, Gulasch, Krautsalat (linkes Bild), und Fleisch mit Sauce, Reis, Bohnen, gerösteter Maniok, Franziskanerzehen (rechtes Bild) (Fotos: Kuhn 2009).

Die Gerichte werden gebraten, gegrillt, gekocht, als Eintopfgerichte zubereitet, und im Ofen geschnitten. Häufig werden auch Suppen gegessen, insbesondere starke Hühnersuppe. Diese kann in Folge auch als Gerstensuppe, bzw. mit anderen Einlagen wie Nudeln gegessen, und kann auch mit Reis auf Risotto erweitert werden. Besonders häufig sind auch Nudelgerichte wie Lasagne, verschiedene Nudeln mit Sauce oder Nudelaupläufe. Auch Nudelgerichte „aus den Alpen“ werden zubereitet wie die so genannten Alpenmaccheroni, deren Rezept eine Tochter Tiroler Auswanderer nach Rückkehr eines Urlaubs in Österreich mitgebracht hatte. Bei diesem Gericht werden Nudeln und Kartoffeln zusammen gekocht, und mit Zwiebel und würzigem Käse verfeinert.

Trotz der Binnenlage ist auch Fisch ein populäres Essen. Viele Bauern haben einen oder mehrere Fischteiche, in dem Fische groß gezogen werden, und es gibt Fischrestaurants, in deren Fischteichen auch selbst Fische gefangen werden können. Viele Menschen fischen auch privat an Flüssen. Die Fische werden entweder in Eintöpfen gegessen, geschnitten, gegrillt, oder paniert und frittiert.

Von zwei jungen Männern, die am Vortag eine große Menge Flussfische gefangen hatten, wurde ich zum Essen eingeladen. Die Fische waren noch am selben Tag ausgenommen und eingefroren worden. Diese gefrorenen Fische wurden quer in Stücke geschnitten. In einen Plastiksack wurde eine Maismehl und weißes Weizenmehl gelehrt und vermischt. Die Fische wurden dann mit einer Gewürzmischung gemischt, die Salz und Knoblauch enthielt, und die gewürzten Fischstücke wurden in den Plastiksack voller Mehl gelegt, geschüttelt. Die Fischstücke wurden dann in heißem Schweinefett schwimmend heraus frittiert.

Nachspeisen. Wichtiger Bestandteil des Mittagessens sind die Nachspeisen. Sehr häufig

wird Kuchen serviert – selbst gemacht, oder gekauft (Tabelle 4). Die Speisen sind häufig sehr süß. Manchmal wird Schokolade gegessen. Kommen die Süßspeisen aus Österreich werden sie als besondere Spezialität angesehen.

6.1.2.3 Der Nachmittagskaffee

Der Nachmittagskaffee, die einfach als „Kaffee“ bezeichnet wird, ist eine wichtige Mahlzeit in Dreizehnlinden, die von vielen Menschen regelmäßig eingenommen wird. Häufig kommen zum Nachmittagskaffee Gäste zu Besuch. Ein essentieller Bestandteil ist hier der Kaffee, meist Filterkaffee oder Löskaffee, seltener Espresso. Zum Kaffee werden immer Speisen angeboten. Meist wird Brot angeboten, häufig ist dieses selbst gebacken, da viele Tiroler Migranten und Migrantinnen und deren Nachkommen das Bedürfnis haben, ein „dunkleres“, „vollerteres“ Brot zu essen als in den Geschäften und Bäckereien angeboten wird. Es wird aber auch Weißbrot selbst gebacken. Um ein „vollerwertes“ Brot zu backen werden dem Mehl vor allem zusätzliche Körner beigemengt, wie etwa Leinsaat oder Sesam, sowie Weizenkleie und häufig auch Haferflocken. In Geschäften und Bäckereien wird vorwiegend weißes Weizenbrot angeboten. Zum Brot wird Butter, Rahm oder Margarine angeboten. Wird Käse angeboten, so kann dies gekaufter Käse, „Bauernkäse“, oder der „Graukäse“ sein, den einige Dreizehnlinner_innen selbst herstellen. Der Graukäse kann in Dreizehnlinden nicht im Geschäft erworben werden, sondern nur bei Privatpersonen die ebendiesen herstellen. Weiters kennen die Dreizehnlinner_innen Aufstriche wie z.B. Thunfischaufstrich oder selbst hergestellten Frischkäse mit Kräutern zum Nachmittagskaffe. Als Basis des Frischkäses (auch „Kasschmier“ genannt) dient saure Milch. Die Tochter einer Tiroler Einwanderin erklärte dass man die saure Milch stehen lässt bis sich die Molke absetzt und feste Bestandteile ausflocken. Diese festen Bestandteile werden abgeschöpft, auf ein sauberes Tuch gegeben, und die restliche Flüssigkeit mithilfe des Tuches aus dem Frischkäse herausgedrückt. Die Masse wird dann mit Schnittlauch und Knoblauch verfeinert und ergibt eben den genannten Frischkäse. Auch Wurst wird zum Nachmittagskaffee angeboten wie etwa Schinken, Salami, Speck (der häufig selbst geräuchert wird), Streichwurst, Extrawurst oder Leberwurst. Zu Fleischprodukten wird häufig selbst eingemachter Kren angeboten (Der Kren wird gerieben und sauer in Gläser eingemacht).

Meist finden sich am Tisch selbst hergestellte Marmelade (z.B. aus Trauben, Feigen, Guaven, Erdbeeren, Kürbis, Orangen, *Cruzelia*) und andere Fruchtzubereitungen. wie dem selbstgemachten „Birnenkäs“. Durch langes Kochen werden hier Birnen zu einem

schniebaren Fruchtblöck verdickt. Dieselbe Speise kann auch mit Äpfeln zubereitet werden. Andere süße Aufstriche zum Nachmittagskaffee können *Doce de Leite* (Milch und Zucker, lange unter Rühren eingekocht), seltener Honig oder Nutella sein.



Abbildung 25: Nachmittagskaffee in Haushalten von Nachkommen Tiroler Einwanderer (Fotos: Kuhn 2008, 2009).

Häufig werden neben dem Brot auch Süßspeisen angeboten, wie etwa Torten, meist selbst gebackenen Kuchen, Strudel und Kekse (Tabelle 4), sowie gekaufte Süßigkeiten aus der Bäckerei (z.B. *Sonhos*, Topfenbällchen, Blätterteigschnecken; Früchte. Manchmal wird auch das spezielle Früchtebrot aufgetischt – eine Speise aus Tirol, welches traditionellerweise um die Weihnachtszeit gebacken wird. Das beobachtete Früchtebrot in einem Privathaushalt in Dreizehnlinden wies an (selbst) getrockneten Früchten Bananen, Birnen, Feigen auf, sowie *Pecam*-Nüsse. Außerdem wurden auch Rosinen, Arranzini und Zitronat hinzu gegeben. Auch Früchte werden verzehrt, entweder frisch, als Fruchtsalat, oder als Kompott.

Seltener werden auch warme Speisen zum Nachmittagskaffee bereitet - etwa Schinken-Käse Toast, Pizza und Riebla. Riebla ist gekochtes Maismehl, das dann in Butter geröstet wird. Riebla ist trocken und brösig und wird mit Zucker gegessen und mit Kaffee getrunken. „Immer ein bisschen Riebla, und dann ein Schluck Kaffee“, erklärte mir ein Enkel Tiroler Einwanderer.

6.1.2.4 Das Abendessen

Das Abendessen ist individuell unterschiedlich und wird entweder kalt oder warm eingenommen. Beim Abendessen treffen sich häufig, neben der Familie, auch Freunde um gemeinsam zu essen. Mit Freunden wird häufig auch außerhalb gegessen (Tabelle 5). Auch Feiern werden eher abends gefeiert, häufig als kollektives Abendessen, oder als *Churrasco* (Kapitel 6.1.3).

6.1.2.4.1 Kaltes Abendessen

Beispiele für kaltes Abendessen

- Kaffee, Milch, Rahm, Brot, *Goiabada*, Honig, Früchte (Mandarinen, Orangen), Kekse, Käse, Essiggurken, Risotto
- Kaffee, Brot, *Doce de Leite*, Honig, Traubenmarmelade
- Kaffee, Brot, Honig, Traubenmarmelade
- Kaffee, Milch, Rahm, Brot (Kartoffelbrot), Marmelade, Früchte (Bananen „*prata*“, Papaya, Äpfel), Sandwich: zwei dunkle Brotscheiben belegt mit Tomaten, geriebenen Karotten und roten Rüben, Eiern, Salami, Salat
- Kaffee, Müsli
- Brötchen aus selbstgebackenem Brot mit Käse, Tomaten, Basilikum überbacken

6.1.2.4.2 Warmes Abendessen

Bei Abendessen in Privathaushalten von Nachkommen Tiroler Migranten und Migrantinnen konnte ich folgende warme Speisen beobachten: Karpfen; Risotto mit Pilzen; Nudeln mit Sauce Carabonara und Salat; selbst gemachte Pizza (unterschiedlich belegt, als rechteckige Blechpizza oder mit runden Pizzaböden). Öfters werden Hühnersuppen gekocht. Eine Hühnersuppe war aus einem ausgewachsenen alten Hahn gekocht worden, der eben frisch geschlachtet worden war. In der Suppe befanden sich alle essbaren Teile, inklusive Kopf und für den Geschmack auch die Füße. Ein Mitessender öffnete den gekochten Kopf des Tieres und aß das Gehirn – auch ein Fuß wurde gegessen. Der Hahn war so geschlachtet worden, dass im Hals eine große Menge Blut angesammelt war und eine Form von „Blutwurst“ ergab. Auch diese wurde gegessen. Zur Suppe gab es Brot, Haferflocken wurden als Einlage in die Suppe gegeben.

Speisen bei gemeinsamen Abendessen unter Freunden. Gemeinsame Abendessen unter Freunden finden nicht nur in Haushalten von Nachkommen Tiroler Auswanderer

statt. Dementsprechend sind hier Speisen aufgelistet, die nicht nur von Nachkommen Tiroler Auswanderer zubereitet wurden. Bei Einladungen konnten folgende Speisen beobachtet werden: *Almôndegas* (frittierte Bällchen aus faschiertem Fleisch); *Cochinhas* (frittierter Kartoffelteig in einer Tropfenform, meist gefüllt mit Huhn und Rindsfaschiertem); *Strogonof* (eine Speise ähnlich Geschnetzeltem); *Picanha* (Rindfleisch wurde in Rechtecke (ca. 1x2 cm) geschnitten, die in einer große Pfanne mit Tomaten, und Paprikastreifen, Zwiebelringen und Wurst (*Linguiça*) gebraten wurden. Dazu wurde Salat und Brot gegessen); Nudeleintopf und Alpenmaccheroni.



Abbildung 26: Abendessen unter Freunden mit und ohne Tiroler Migrationshintergrund: Alpenmaccheroni (linkes Bild) und *Cochinhas* (rechtes Bild) (Fotos: Kuhn 2009).

Warne Süßspeisen als Abendessen. Als warne süße Speisen konnten in Haushalten Tiroler Migranten und Migrantinnen, sowie deren Nachkommen Germknödel; Palatschinken mit Honig, Bananen und Zimt; und *Tapioca* beobachtet werden. Für das *Tapioca*, eine Speise, die normalerweise im Nordosten Brasiliens zubereitet wird, wurde eine Banane geschält, etwas Butter zerlassen, die Banane wurde in den Topf geschnitten und aufgewärmt. Dann wurde die Banane zermanscht und zerschnitten. In eine Schüssel wurde Maniokstärke mit ein wenig Wasser gegeben. Diese angefeuchtete Maniokstärke wurde mithilfe eines großen Siebes in die heiße Pfanne gegeben sodass die Maniokstärke eine dünne Schicht bildete. Nach kurzer Zeit verband sich die Stärke – die Scheibe aus Stärke wurde wie ein Omelett gewendet. Die Bananenmasse wurde darauf gegeben und in der Hälfte zusammengeklappt.

6.1.3 Speisen zu privaten Festanlässen

Zu privaten Festen werden meist Speisen zubereitet, die sich für eine große Anzahl von Personen eignet, wie etwa Nudelauflauf (*Macarronada*). Zu Festen werden auch Gulasch und Polenta, Spätzle, Nudeln und gekochter Maniok zubereitet, sowie „Hühnerfleisch [...], kross gebraten“, dazu verschiedene Salate mit Majonäse. Weiters

gebratene oder gekochte Würste und Suppen, so wie die *Anholinesuppe* (IP47_1 2008).

„Da machen sie auch noch von die Hühner verschiedene Speisen. Da ham sie neulich amal ein Abendessen ghapt, da bin ich auch gwesen. Das is von die kleinen Kadornahühner. Die ham sie, die sind ja delikat, ne. [...] De tun sie auch ganz kross herausbraten, und dann serviern sie so. Dann machen sie Maionäse dazu. Kadornahühner. So kleine Zwerghühner sind des. So Art Fasanenhühner oder so. Und dann die verschiedenen Majonäsen noch. Machen sie auch oft. Sogar beim Krautsalat kann man sogar auch a bissl Maionäse. Beim Blumenkohl kann man auch Maionäse drantun. Des is. Des weiß man allgemein. Und dann die verschiedenen Salate dazu noch. Grünsalat. Grüne Bohnensalat, Tomatensalat. Rotrübensalat. Broccoli. Und dann Zwiebelsalat. Wird viel gegessen. Paprikasalat“ (IP47_1 2008).

Am häufigsten wird zu Festanlässen, sowie an Sonn- und Feiertagen jedoch gegrillt. Meist wird, auch bei Nachkommen Tiroler Migranten und Migrantinnen ein typisch“ südbrasilianisches *Churrasco* zubereitet (Abbildung 27).



Abbildung 27: Privates *Churrasco* einer Dreizehnlinder Familie an einem Sonntag (linkes Bild), Gemeinsamkeit bei einem *Churrasco* zum Kirchenfest in Dreizehnlinden (rechtes Bild) (Fotos: Kuhn 2008, 2009).

Das *Churrasco* findet meist zu Mittag statt, kann aber auch abends zu Feiern zubereitet werden. Häufig werden Gäste eingeladen. Ein *Churrasco* zieht sich über mehrere Stunden. Dabei wird Fleisch auf einem Spieß gegrillt: Verschiedene Zuschnitte von Schwein und Rind, etwa *Costela* (hohe Rippe vom Rind) oder *Picanha* (Tafelspitz), sowie Teile vom Huhn (Flügel, Haxen, Herzen) sowie Grillwürste. Das Fleisch wird meist in großen Stücken über dem Grill gegrillt. Dicke Rindfleischscheiben werden mit grobem Salz eingerieben, das das Fleisch während dem Grillen wie einen Mantel umgibt. Bevor das Fleisch dann serviert wird, wird das Salz abgeklopft.

Die auf dem Spieß gegrillten Würste (*Linguiçinha*) sind für gewöhnlich als erste Speise gar. Dann nimmt der Grillmeister nimmt diese vom Spieß, schneidet sie in kleine Stücke und reicht sie zwischen den Gästen herum. In manchen Fällen werden die Wurststücke in *Farofa* (geröstetes Maniokmehl) getaucht. Diese Vorgehensweise des

Herumreichens kleiner Stücke wird häufig auch beim Fleisch fortgeführt. Als Beilagen werden Brot (*Pão Frances*), ein spezieller Kartoffelsalat (*Maionese*), sowie Salate (Tomatensalat, Rote Rüben Salat, Karottensalat, Krautsalat, grüner Salat) gereicht. Auch können Kartoffeln am Spieß gegrillt werden, außerdem wird manchmal Reis und gekochter Maniok als Zuspeise serviert. Getränke werden nach Geschmack dazu getrunken. Meist gibt es Limonaden wie Fanta, Cola oder Sprite, außerdem alkoholische Getränke wie Bier, Wein und *Caipirinha*. Auch Nachspeisen fehlen gewöhnlich nicht. Es werden z.B. Fruchtsalate, Cremen oder Kuchen bereitgestellt, dazu auch z.B. Kaffee. *Churrasco* wird nur „in Gesellschaft [...] gegessen, gell. Stehen alle drum und essen des dann wie des kommt vom Feuer, werds abergholt und gessen“ (IP47_1 2008), so eine Einwanderin.

Beispiel: Churrasco zu einer Geburtstagsfeier mit vielen Gästen

Fleisch	½ Schwein; großes Stück Rind, Hühnchenflügel
Salat	Tomatensalat, Kartoffelsalat (<i>Maionese</i>), Rote Rüben (gerebelt), Karottensalat (gekocht, in Scheiben), Krautsalat, grüner Salat
Sonstiges	<i>Farofa</i> , Brot (<i>Pão Frances</i>)
Nachspeisen	Fruchtsalat; Creme geschichtet mit Biskotten und Früchten, Apfelstrudel, Kuchen mit Creme,
Getränke	Kaffee, Bier, <i>Caipirinha</i> , Limos (Fanta Orange, Coca Cola, Sprite)

Beispiel: Churrasco zu einer abendlichen Geburtstagsfeier (8P)

Fleisch	Rindfleisch, Hühnerherzen
Salat	Krautsalat, <i>Maionese</i> , Grüner Salat, Tomatensalat
Sonstiges	Brot (<i>Pão Frances</i>)
Getränke	Bier (Skol, Dose); Guaraná,

Beispiel: Churrasco zu einer abendlichen Geburtstagsfeier (groß!)

Fleisch	Rindfleisch, Schweinefleisch (<i>Ein Verantwortlicher briet die Spieße, holte sie herunter, schnitt das Fleisch klein und gab die Stücke, in eine Schüssel, und reichte diese herum</i>)
Salat	Karotten (grob gerieben), <i>Maionese</i> , Tomatensalat
Sonstiges	Brot (<i>Pão Frances</i>), <i>Farofa</i> , Essiggurken, Stanitzel mit <i>Maionese</i> , Pasteis mit Rindsfaschiertem, <i>Cochinhas</i> ,
Nachspeisen	Torte, Pudding
Getränke	Bier (dunkel und hell), Guaraná; Orangensaft frisch gepresst, Whiskey

6.1.4 Tiroler Speisen im brasilianischen Kontext

Die österreichischen Migranten und Migrantinnen sowie deren Nachkommen konsumieren in ihren Privathaushalten sowohl Tiroler Speisen, österreichische und brasilianische Speisen. Nicht alle Speisen, die in Brasilien als Tiroler Speise gelten, gelten auch in Tirol als Tiroler Speise. Außerdem werden in Brasilien häufig Tiroler Speisen mit brasilianischen Speisen kombiniert. Für die Zubereitung einiger Tiroler Speisen müssen fehlende Zutaten substituiert werden. Und bei bestimmten Speisen wie den Krapfen bedeuten nur kleine Veränderungen in der Zubereitung das Verständnis, ob eine Speise Tirolerisch oder brasilianisch ist. Dieses Kapitel beinhaltet Beobachtungen zu diesen Besonderheiten, die spezifisch für einen Migrationskontext sind.

6.1.4.1 Tiroler Speisen in Privathaushalten in Brasilien

In Privathaushalten beobachtete ich bei Personen mit österreichischem Migrationshintergrund häufig Speisen, die sie als tirolerisch oder österreichisch bezeichneten, so wie: Kasnocken, Gulasch, Gröstel, Kartoffelpüree, Tiroler Knödel, Spinatknödel, Leberknödel, Schmarrn, Krapfen und Schwammerlgulasch.

Knödel. Die Tiroler Kochbuchautorin Maria Drewes schreibt in ihrem bekannten Kochbuch „Tiroler Küche“, Tiroler Speckknödel werden mit „10 dag Speck, 15 dag geräucherte Wurst, Kaminwurzen oder Selchfleisch“ zubereitet (Drewes 2005). Sie schreibt weiters: „Es gibt sehr viele *Abweichungen* von diesem Rezept der Tiroler Speckknödel. Häufig werden sie auch ohne Wurst und Selchfleisch gemacht, manchmal ohne Zwiebel, öfters entweder nur mit Petersilien-grün oder Schnittlauch. Statt Milch wird auch nur Wasser genommen. Die Auswahl der Wurst und des Brotes und die sorgfältige Zubereitung ergeben die Qualität des Endproduktes“ (Drewes 2005:21-22). Teilnehmende Beobachtung zeigte, dass die Zutaten von Knödeln in Brasilien den Zutaten ähneln, die in Rezepten beschrieben werden. Allerdings hat etwa das Brot in Brasilien andere Qualität, weshalb die Menge der Milch und der Eier angepasst werden müssen, um ein gutes Ergebnis zu erzielen. Auch die Wurst, die in die Knödel kommt, ist an die brasilianische Realität angepasst, denn es sind nicht dieselben Würste wie in Österreich zu bekommen. So zeigte sich während einer teilnehmenden Beobachtung, dass sowohl Speck, als auch das Innere von groben Würsten, Salami und auch Suppenfleisch in die Knödel gegeben wird (Abbildung 28).



Abbildung 28: Fleisch und Wurst in Tiroler Knödeln in Dreizehnlinden: Speck (l.o.), Suppenfleisch (r.o.), Salami (l.u.), *Salsichão* (r.u.) (Fotos: Kuhn, 2009).

Auch die Zubereitung von **Gulasch** konnte beobachtet werden. Gulasch wird zwar in Tirol von wenigen Personen als Tiroler Speise angesehen, in Brasilien aber ist Gulasch eine der wichtigsten Tiroler Speisen. Gulasch wird in unterschiedlichen Familien unterschiedlich zubereitet. Das Gulasch, dessen Zubereitung ich beobachten durfte, wurde aus magerem Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Mehl, Wasser, Salz, Petersilie, Öl und Knoblauch zubereitet. Gegen Ende der Kochzeit wurde Petersilie zum Gulasch gegeben, der viel an der Frische des Geschmacks beitrug. Die frischen Tomaten konnte man auch nach Kochen noch sehen. Das Fleisch war angenehm weich, da es sehr lange gekocht war.

In Dreizehnlinden gelten vor allem auch Kartoffeln als Tiroler Speise. Kartoffelpüree wird in manchen Familien häufig zubereitet. Für das **Kartoffelpüree** wurden drei große Kartoffeln roh geschält und in ca. 2 cm dicke Würfel geschnitten. Diese wurden in Salzwasser gekocht. Sobald die Kartoffeln gar waren wurde das Wasser abgeleert, die Kartoffelstücke mit einem Holzstampfer zerstampft, und die zerstampften Kartoffelstücke mit gut zwei Esslöffeln Rahm verfeinert. **Schmarrn** wurde von den Informanten und Informantinnen häufig als Tiroler Speise genannt. Der Schmarrn in Dreizehnlinden unterscheidet sich in seiner Form von der Art und Weise, wie Schmarrn in Tirol zubereitet wird (Kapitel 0). Der beobachtete Schmarrn in Dreizehnlinden wurde mit Nektarinenkompott gegessen. Dazu gab es ein Glas Milch. Der Teig war in

Rechtecke geschnitten. Das beobachtete **Gröstel** bestand aus Kartoffeln und etwas Speck (Abbildung 23 auf Seite 137). Die Kartoffeln waren nur leicht geröstet. Eine besondere Speise stellte auch ein „**Schwammerlgulasch**“ dar, das aus Pfifferlingen, die in Österreich gesammelt wurden zubereitet wurde. In Brasilien wachsen diese Pilze nicht. Ein Teil der Familie war in Österreich auf Urlaub und bereitete die Speise für diejenigen zu, die nicht in Österreich waren.

6.1.4.2 Brasilianische Speisen in Haushalten von Tiroler Migranten und Migrantinnen und deren Nachkommen

Die Tiroler_innen und deren Nachkommen kochen auch häufig brasilianische Speisen, insbesondere bereiten sie bei Festen *Churrasco* zu, und viele brasilianische Süßspeisen. Reis wird zu fast jeder warmen Mahlzeit gereicht.



Abbildung 29: Zwei brasilianische Gerichte, gekocht von Enkelinnen Tiroler Einwanderer: Peixada (Fischeintopf) mit Maniok, Reis und Salat (linkes Bild) und Stroganoff mit Reis und Batata Palito (rechtes Bild) (Fotos: Kuhn 2009).

Junge Menschen kochen häufiger brasilianische Speisen, während die alten Einwanderer und Einwanderinnen eher österreichische Speisen kochen, wie eine Tiroler Einwanderin erklärt.

„Brasilianische Sachen, da wissaten die Kinder besser bescheid. Meine Nichte kocht manchmal brasilianisch. I woäß nimmer wie des hoaßt, des is a schnelles essen. Da wird des Hühnerfleisch kocht und aufgefaser. Wird von die Bruststückl gemacht. Aufgefaser. Und da wird dann, da kommt dann mit Maionäse und Tomatenketchup wird des vermischt und in Schichten, und Käse dazwischen, und des wird dann gebacken mit Kartoffeln, die gebratenen, gebackenen, gell. Die kommen oben drauf. I woäß aber nimmer wie des hoaßt. Ja [...] es gibt ja so viel Sachen, aber mir fallt die nit alle ein weil i koch nit so viel in portugiesischen, i koch mehr oder weniger Sachen was ma von drüben kennt“ (IP47_1 2008).

6.1.4.3 Krapfen: sowohl tirolerisch als auch brasilianisch

Bei bestimmten Speisen wie gefüllten Teigtaschen (Krapfen, *Pasteis*) machen kleine Unterschiede die Speise zu einer „typisch“ brasilianischen oder „typisch“ österreichischen Speise. Die „österreichischen“ Krapfen können entweder in Fett herausgebacken werden oder gekocht werden (Schlipfkrapfen), während die „brasilianischen“ *Pasteis* immer frittiert werden.

Die „österreichischen“ Krapfen werden meist mit einer Füllung aus würzigem Käse (Graukäse), Topfen und Kartoffeln gefüllt. Auch Wurst kann hingegeben werden. Eine Informantin erklärte, die „traditionellen“ (frittierten) Brodakrapfen aus der Wildschönau, Österreich, hätten weniger Kartoffeln in der Füllung und mehr Roggenmehl im Teig. Außerdem sei der Teig dicker, so die Erklärung. Einmal konnten außerdem gekochte Krapfen mit einer Ricotta-Spinatfülle beobachtet werden. Die Füllung der „brasilianischen“ *Pasteis* variiert stärker. Einerseits kann etwa nur mit *Requeijão*, einem cremigen, weißen, fast flüssigen Käse, gefüllt werden, mit „Pizzafüllung“, verschiedenem Fleisch, Gemüse oder auch süß.

Bezüglich des Teiges zeigte sich, dass Dreizehnlindner_innen mit österreichischem Migrationshintergrund den Teig für die „österreichischen“ Krapfen (Kaskrapfen, Zillertalerkrapfen) entweder selbst herstellen (Zutaten: Mehl, Wasser, Salz), oder auch im Geschäft erwerben. Der im Geschäft zu erwerbende Teig ist für *Pasteis* hergestellt und besteht aus Mehl, Salz, Wasser und Öl. Der Teig ist in Kreise geschnitten, jedes einzelne Teigblatt mit Folien von den anderen getrennt. Dieser Teig für die brasilianischen *Pasteis* ist auch bei österreichischen Touristen beliebt. Diese erwarben in Dreizehnlinden den Teig und nahmen ihn mit nach Österreich, da es fertigen Krapfenteig (gewalgt und Zugeschnitten) wie in Brasilien in Österreich nicht zu kaufen gibt.

Ein ähnliches Phänomen zeigt sich auch bei der Zubereitung von faschiertem Fleisch: So gelten Fleischbällchen als brasilianische Speise und faschierter Braten österreichische Speise. Die Varianten sind unterschiedlich gewürzt, und die brasilianische Variante wird häufig in viel Fett frittiert.

6.1.4.4 Zusammensetzung der Speisen in Privathaushalten

In Dreizehnlinden wird häufig Reis und Bohnen zusammen mit österreichischen oder Tiroler Speisen angeboten. Es werden auch Fisch und Fleisch zur selben Mahlzeit angeboten, und auch zusammen am selben Teller gegessen, sowie verschiedene Stärkespeisen wie z.B. Kartoffelgerichte und Reis oder Polenta und Reis. Außerdem

können verschiedene Fleischzubereitungen zusammen angeboten werden wie etwa Gulasch und Wienerschnitzel. Die einzelnen Speisen werden bunt miteinander kombiniert, wie etwa, so die Beobachtung in einem Restaurant, Spätzle und Nudeln mit Gulasch und darüber geriebenem Käse. Seltener wird nur ein Gericht gekocht, wie etwa das Risotto. Fast immer wird zum Mittagessen Reis angeboten, unabhängig davon welche Speisen sonst noch angeboten werden. Die Zusammensetzung der Speisen folgt keinen klaren Regeln. Verschiedene Speisen in Dreizehnlinden werden „gleichberechtigt“ nebeneinander in verschiedenen Töpfen bzw Schüsseln oder Tellern angeboten. Es gibt keine eindeutigen „Haupt-“ und „Zuspeisen“.



Abbildung 30: Mittagessen in Privathaushalten von Personen mit Tiroler Migrationshintergrund. Reis, Bohnen, Schnitzel, Polenta gebraten, Gulasch (l.o.); Reis, Gulasch, Krautsalat, Erdäpfelkrapfen (r.o.); Leberknödel, Gemüseauflauf, Krautsalat (r.u.); „Gröstl“ und Bohnen am Herd (l.u.) (Fotos: Kuhn 2008, 2009).

Eine Interviewpartnerin, Tochter österreichischer Einwanderer, bemerkte, dass in Dreizehnlinden „immer viel mehr verschiedene Dinge gekocht werden, während in Österreich immer eher eine Speise gekocht wird“ (IP44_5 2008). Eine andere Interviewpartnerin, ebenfalls Tochter Tiroler Einwanderer, erklärte, für „Brasilianer“ müsse es immer mehrere Speisen am Tisch geben. Daher seien z.B. Erdäpfelnudeln mit Kraut nicht die richtige Speise für Brasilianer, und sie bereitete einen Hahn in Sauce, Reis, Bohnen, sowie gekochten und gerösteten Maniok für einen brasilianischen Gast in ihrem Haus zu (IP45_2 2009).

Beispiele: Mittagessen in Privathaushalten (ohne Nachspeise)

- Rindfleisch mit Sauce, Kartoffelpüree, Reis, Salat
- Gulasch, Erdäpfelkrapfen, Reis, Krautsalat
- Hahn in Sauce, gerösteter Maniok, Reis, Bohnen
- Gulasch, Schnitzel, gebratener Polenta, Reis, Bohnen
- Nudelsuppe; gebratenes Fleisch, Gröstl, Reis mit Gemüse, Bohnen, Salat
- Risotto mit Huhn (Hühnersuppe mit Reis)
- Gulasch, Panierte Fischstücke, Kartoffelsalat, gekochte Kartoffeln, Reis, Salat
- Pastel de carne, Reis, Bohnen, geröstetes Kraut,
- Leberknödel (in Suppe), Broccoli-Auflauf, Krautsalat

6.1.5 Getränke

In Dreizehnlinden wird zum Essen kaum Wasser getrunken, meist Saft bzw. Limonade angeboten. Als Fruchtsäfte sind Traubensaft und Orangensaft besonders populär. Orangen wachsen in fast jedem Garten. Auch aus den eigenen Zitronen wird oft zubereitet. Obwohl in manchen Haushalten auch purer Orangensaft getrunken wird, wird am häufigsten Limonade hergestellt (Abbildung 31).



Abbildung 31: Herstellung einer Zitronenlimonade, wie sie häufig genossen wird (Fotos: Kuhn 2009).

Zur Herstellung der Limonade wird entweder der Saft von Orangen und Zitronen ausgepresst, der dann mit Zucker und Wasser weiter verarbeitet wird. Eine andere Möglichkeit ist das Schälen der Zitronen, die dann geschnitten und in einem Gefäß mit viel Zucker und mit Wasser aufgegossen püriert werden. Im Anschluss wird der Saft durch ein Sieb abgegossen um die zerkleinerten Kerne zu entfernen. Ein großer Teil der Bewohner_innen in Dreizehnlinden haben einen Garten, in dem Orangen- und Zitronenbäume wachsen. Der pure Saft der Zitronen und Orangen wird häufig eingefroren, um über das gesamte Jahr Limonade aus eigenen Früchten herstellen zu können: Ein gefrorenes Stück Orangensaft wird in Wasser gelegt. Wenn sich genügend Saft gelöst hat, wird das gefrorene Stück wieder aus dem Wasser genommen und wieder

in den Gefrierschrank gegeben. Dem Orangen-Wasser wird zuletzt noch Zucker zugegeben. Das ergibt die trinkfertige Limonade.

Gefrorenes Fruchtmark aus verschiedensten Früchten (z.B. *Açaí*, Mango, Papaya, *Cacau*, etc.) kann auch in Geschäften bezogen werden. Das Fruchtmark, das in eingeschweißten Säckchen verkauft wird, wird mit Wasser aufgegossen und mit einem Standmixer gemixt. Dann wird Zucker zugegeben. Das Fruchtmark aus bestimmten Früchten wird mit Milch zubereitet und wird dann als „*Vitamina*“ bezeichnet.

Häufig werden in Privathaushalten auch gekaufte Limonaden getrunken wie Coca Cola, Fanta, Sprite, sowie auch alkoholische Getränke – vor allem Bier. Gästen wird häufig Schnaps angeboten. Schnaps kann in Dreizehnlinden erworben werden, wird aber auch selbst angesetzt, wie z.B. Enzianschnaps (die Enzianwurzel stammte aus Österreich), oder Hollerlikör – ein dunkellila Likör aus mit Holunderbeeren angesetzten *Cachaça* (Zuckerrohrschnaps). Häufig wird Schnaps auch in Österreich erworben und nach Dreizehnlinden gebracht, wie etwa der „*Krautinger*“ – ein Schnaps der aus Krautrüben gebrannt wird und traditionellerweise in der Wildschönau getrunken wird.

Chimarrão. In vielen Haushalten in Dreizehnlinden wird *Chimarrão* getrunken.



Abbildung 32: Eine Enkelin Tiroler Einwanderer bereitet *Chimarrão* zu (Foto: Kuhn 2009).

Der Genuss von *Chimarrão* ist ein südbrasilianischer Brauch, der von manchen, aber nicht von allen Menschen mit Migrationshintergrund aus Tirol angenommen wurde. In

ein spezielles Gefäß werden die getrockneten und zerkleinerten Blätter des Mate-Strauchs (*Ilex paraguariensis*) – genannt *Erva Mate* – gegeben, die mit heißem Wasser aufgegossen und durch einen speziellen Trinkhalm getrunken wird. *Chimarrão* wird häufig in Gesellschaft getrunken: Ein Gefäß wird gefüllt, und mehrere Male aufgegossen. Bei jedem Aufguss wird das Gefäß weitergegeben.

6.2 Gastronomiebetriebe in Dreizehnlinden

In Dreizehnlinden gibt es die Möglichkeit, in einer Vielzahl von Restaurants, Hotels und Cafes, um Speisen und Getränke zu konsumieren. Diese Gastronomiebetriebe machen einen Teil der kulinarischen Vielfalt Dreizehnlindens aus. Daher werden in diesem Kapitel die verschiedenen Gastronomiebetriebe Dreizehnlindens und ihr Angebot dargestellt. Weiters werden Strategien benannt, die eingesetzt werden, um im kulinarischen Kontext den Touristen das Gefühl der Andersartigkeit, bzw. Exotik zu vermitteln, gleichzeitig aber das Angebot für die Gäste verträglich zu gestalten. Die Gastronomiebetriebe Dreizehnlindens, die sowohl Einheimischen als auch Touristen offen stehen, sind sowohl von brasilianischer und internationaler Küche geprägt. Die österreichische Küche stellt nur einen Bruchteil des Angebotes dar.

Nach (1) der Aufzählung der Restaurants, Hotels, Pensionen und Cafés wird (2) die „Umrahmung“ der kulinarischen Erfahrung thematisiert, also das Schaffen eines Bildes im Vorfeld des Besuchs im Internet, sowie die architektonische, musikalische und kulturelle Begleitung während dem Essen. Dann wird (3) das Speisenangebot dargestellt. Hier wird neben der Menüauswahl thematisiert, wie Restaurantbetreiber_innen den Touristen und Touristinnen die ethnischen Speisen zugänglich machen, etwa über Benennung, Übersetzung und Erklärung, sowie wie Speisen präsentiert und an den brasilianischen kulinarischen Kontext angepasst werden (Kapitel 2.3.3).

6.2.1 Übersicht über die Gastronomiebetriebe

Hotels und Pensionen. Im Jahr 2010 gab es in Dreizehnlinden laut offiziellem Internetauftritt 12 Übernachtungsmöglichkeiten²⁴ in Dreizehnlinden. Diese Zahlen stellen eine Momentaufnahme dar, denn die Anzahl der Hotels und Pensionen ändern sich regelmäßig, und auch das Angebot an Speisen und Getränken wechselt ständig. Einige Hotels und Pensionen bieten nur Frühstücksservice an, andere kochen auch mittags und abends für ihre Gäste, zum Teil jedoch nur für Gruppen und auf

²⁴ www.trezetilias.com.br (2010), Archiv: <http://www.webcitation.org/5yctmiJ0N>.

Vorbestellung. Während die meisten Hotels Mahlzeiten vorwiegend für die eigenen Übernachtungsgäste anbietet, oder für Gäste spezieller Events, ist das Speisenbuffet des Hotel Tirol für alle Menschen geöffnet. Im Jahr 2010 gab es sechs Hotels (Hotel Tirol, Hotel Alpenrose, Hotel Dreizehnlinden, Treze Tílias Parkhotel, Hotel *Áustria*, Hotel Schneider), vier Pensionen (*Pousada Sítio Palmeiras*, *Pousada Adler*, *Pousada das telhas azuis*, *Chalé das Termas*), und zwei Privatpersonen vermieteten Zimmer in ihren Häusern. Von diesen Betrieben werben fünf Hotels mit österreichischer Küche.

Restaurants und Cafes. In Dreizehnlinden gibt es neben den Restaurants, die in den Hotels untergebracht sind (etwa dem Hotel Tirol) weitere eigenständige Restaurants und Cafes. Die Anzahl dieser Betriebe schwankt – im Jahr 2010 wurden auf der offiziellen Internetseite der Gemeinde Dreizehnlinden 20 Cafes und Restaurants aufgeführt²⁵. Von den existierenden Restaurants in Dreizehnlinden bieten sechs Restaurants österreichische Küche an. Diese sind die Pizzeria Edelweiss, das Restaurant Lindendorf, der Kandlerhof, der *Parque dos Sonhos*, das Restaurant Felder und *Sitio Palmeiras*. Die anderen Restaurants sind auf brasilianische oder internationale Küche spezialisiert. Dies sind etwa die *Churrascaria do Gringo*, das *Restaurante e Churrascaria Bier Haus*, die Pizzeria Concatto, die Pizzeria der *Termas Treze Tílias*, *Ponto do Marcal*, das Restaurant *Caçarol*, *Restaurant e Lanchonete Concatto*, die *Petiscaria Agua d'Coco*, sowie der *Pesque Pague Natter*, in dem verschiedene Fischgerichte angeboten werden. Imbisse bekommt man im *Café Alpino*, in der *Lanchonete Jausen Haus*, im *Cantinho do Sabor*, im *Café Haus*, und im *Café Sewald*.

Buffets und Speisekarten. Die Hotels, Restaurants und Cafés haben unterschiedliche Systeme, ihr Essen zu servieren. Sehr populär ist es, die Speisen in Form eines Buffets anzubieten. Die Speisen, die in Buffets angeboten werden variieren täglich. Restaurants, die lediglich Buffets anbieten haben meist keine Speisekarte. Restaurants, die ihre Speisen à la carte servieren haben zwar Speisekarten, diese werden jedoch immer wieder verändert und erneuert. Einige Restaurants kochen lediglich bei speziellen Anlässen, oder auf Anfrage.

6.2.2 Die Umrahmung der kulinarischen Erfahrung

Der Internetauftritt. Viele der Gastronomiebetriebe, die sich an Touristen wenden, werben im Internet mit österreichischer Küche, oder dem speziellen österreichischen Flair in ihren Betrieben und in der Stadt. Mit diesem Hinweis auf die Exotik der

²⁵ www.trezeptilias.com.br (2010), Archiv: <http://www.webcitation.org/5yctmiJ0N>

Erfahrung innerhalb Brasiliens wird versucht, Touristen anzuziehen.

Acht der Hotels, Pensionen und Restaurants werben im Internet mit österreichischer Küche. Das Hotel Tirol preist ein großes und gemütliches typisch österreichisches Restaurant („*restaurante típico austríaco*“) an, in dem täglich ein Mittagessen mit typisch österreichischen Gerichten („*pratos típicos austríacos*“) und Hausmannskost („*comida caseira*“) in Form eines Buffets angerichtet wird, sowie Abends ein reichliches „*Café Colonial*“ mit warmen Speisen und Wein nach Belieben²⁶. *Café Colonial* bezeichnet ein Speisenangebot, das typischerweise über Brot, Butter, Käse, Wurst, Eier, Marmelade, Kekse, Kuchen, Kaffee, Tee, Saft verfügt. Über das Hotel Alpenrose erfährt man aus dem Internet, das Hotel sei familiär, mit den gemütlichen Charakteristika der Hotels der Alpen. Das „typische“ Restaurant des Hotels Alpenrose („*Restaurante Típico do Alpenrose*“) biete neben der „typischen“ Dekoration das Beste aus der Österreichischen Küche an („*além da decoração típica, oferece o melhor da cozinha austríaca*“)²⁷. Im Hotel Dreizehnlinden kann man das Mittag- oder Abendessen je nach Anfrage entweder „typisch“ tirolerisch („*típico tirolês*“) bestellen, oder in Form eines „*Café Colonial*“. Zudem wird das Abendessen für Touristengruppen von live-Musik auf der Zither, Tiroler Liedern, oder von Tiroler Tänzen begleitet²⁸. Die *Pousada Sitio Palmeiras* wirbt mit „Urlaub am Bauernhof“. Das Restaurant ist für spezielle Anlässe und für Gäste geöffnet. Im Restaurant wird „typisch österreichische“ Kost („*comida típica austriaca*“) serviert, sowie *Churrasco* („Spießbraten“) und andere brasiliische Spezialitäten²⁹. Das Treze Tílias Park Hotel wirbt im Werbevideo³⁰ mit brasiliischer, österreichischer und internationaler Küche. Auf der Homepage wird österreichische Küche sonst nicht erwähnt, aber die Architektur im rustikalen alpinen Stil („*em estilo Alpino rústico*“), „typische“ Shows („*shows Típicos*“) und „Tiroler Späße“ („*brincadeiras tirolesas como o ,TirolerSpass*“)³¹. Die Pizzeria Edelweiss wird auf ihrer Homepage als „charmantes Haus im österreichischen Stil“ beworben, als „gemütliche Umgebung, in der der Gast ein abwechslungsreiches Angebot an Speisen finden und „typisch“ österreichische Gerichte, Pizze und andere Speisen genießen

²⁶ http://www.hoteltirol.com.br/site/eventos_selecionado.php?id_evento=5, Archiv: <http://www.webcitation.org/6JjFoPxfE>

²⁷ <http://www.hotelalpenrose.com.br/> (6.April 2011). Siehe auch http://aguastermais.com/hotel/hotel_alpenrose-treze_tílias-24-39-1-274.html, Archiv: <http://www.webcitation.org/6JjHimxvY>

²⁸ <http://www.hotel13linden.com.br/empresa.php>, Archiv: <http://www.webcitation.org/6JjI6wgA1>

²⁹ http://www.pousadasitioalmeiras.com.br/c_res_espec_de.htm (12.Mai 2011). Archiv: <http://www.webcitation.org/5ycqaU9sM> bzw. <http://www.webcitation.org/5ycqjWKgm>.

³⁰ http://www.youtube.com/watch?v=Jqis_ZI-dN8 ab Minute 1:30, Archiv: <http://www.webcitation.org/6JjIIDB43>

³¹ <http://www.tpph.com.br/> (6.April 2011), Archiv: <http://www.webcitation.org/5ycsccwkV>

kann“³². Im Restaurant Lindendorf kann man die „köstlichsten typischen“ Speisen der österreichischen Küche wie Gulasch, Spätzle, Schnitzel, Sauerkraut, Knödel und Apfelstrudel mit Eis kosten³³. Für den Kandlerhof wirbt den Besitzer Rudolf Illetschko öffentlich auf Facebook als „Restaurant mit typisch österreichischer Küche, Tirolerknödel, Sauerkraut, Gulasch, Geselchte Stelzen, Eisbein, Knackwurst, Weisswurst, Schnitzel usw. besondere spezialität unser apfelstrudel mit schlag oder eis [Sic!]“³⁴.

Die Architektur. Neben dem ersten Eindruck, den sich Touristen und Touristinnen durch den Internetauftritt der Gastronomiebetriebe machen können, ist die Architektur in Dreizehnlinden die Kulisse für das touristische Erlebnis. Die Architektur Dreizehnlindens orientiert sich in einigen Elementen wie der Dachneigung, den Balkonen, Bemalungen, und auch den Dachglocken mit Wetterhahn die in Dreizehnlinden selbst hergestellt werden an der Architektur des Tiroler Unterlands. Insbesondere ethnische Restaurants, Hotels und Pensionen heben diese Elemente hervor, die im restlichen Brasilien für gewöhnlich nicht gebaut werden.

Insgesamt ist der gesamte Ort von dieser Tiroler Architektur geprägt. So hebt sich Dreizehnlinden vom restlichen Brasilien ab und wird für Touristen aus Brasilien zu einem attraktiven Reiseziel.



Abbildung 33: Das Restaurant Kandlerhof (linkes Bild) und das Jausen Haus (rechtes Bild), das hauptsächlich brasilianische Snacks anbietet (Fotos: Kuhn 2008).

So ist die Außengestaltung des Restaurant Kandlerhofs vom Glockenturm mit Wetterhahn, dem Dachstuhl mit dunkler Holzverkleidung, Zeichnungen von Freiheitskämpfern mit der Tiroler Flagge und einem Tirol-Wimpel geprägt. Außerdem zeigt die Außenfassade des Kandlerhofs das Wappen der Familie Kandler, und deutsche

³² <http://www.bierbaum.com.br/restaurante-e-pizzaria-edelweiss/ce-4.htm>, Archiv: <http://www.webcitation.org/6Jj0kaGP>

³³ <http://www.minicidade.com/> (5. April 2011), Archiv: <http://www.webcitation.org/6JjIPWvY1>

³⁴ https://www.facebook.com/rudolf.illetschko/media_set?set=a.131885243516596.10597.1000000853621712&type=3, Archiv: <http://www.webcitation.org/6JjIchlYs>

Schriftzüge. Im Vergleich dazu ist das brasiliianische Restaurant Jausen Haus ein einfaches, offenes Haus ohne wesentliche Verzierungen (Abbildung 33).

Die Inneneinrichtung. In der Inneneinrichtung differenzieren sich die Gastronomiebetriebe mit ethnischem Speisenangebot von den anderen bestehenden



Abbildung 34: Kellnerin des Kandlerhofs in der Gaststube (Foto: Kuhn 2009).

Restaurants die brasiliianische Küche anbieten. Je nach Einrichtung finden sich etwa Zeichnungen von tanzenden Mädchen in traditioneller österreichischer Kleidung sowie von Burschen in Lederhosen, außerdem Bilder von Österreich und Tirol, von Bergen und Edelweiß. Es finden sich Blumen auf den Tischen, meist ist die Einrichtung in Holz gehalten. Die Gaststube des Hotel Kandlerhof weist mit Bildern und Karten aus Österreich, Fahnen, Wimpeln und Wappen auf den Österreich-Bezug hin (Abbildung 34). Im Hotel Dreizehnlinden, in dem sich besonders viele Schnitzereien der Besitzer_innen finden, ist in der

Gaststube eine Bühne für die musikalischen und tänzerischen Aufführungen aufgebaut. Die Kulisse ist eine romantische Berglandschaft mit Flüssen, Seen und einem Nadelbaum. Weiters ist auf der Bühne ein Gebäude das einer Mühle nachempfunden ist, auf dem ein geschnitzter Adler – das Tiroler Wappentier – sitzt (Abbildung 35). Dem gegenüber ist die Einrichtung von Restaurants in Dreizehnlinden, die vor allem brasiliianische Küche führen, eher einfach gehalten, obwohl sie zum Teil auch ähnliche Gestaltungselemente benutzen, wie im Falle des Jausen Hauses deutschsprachige Schriftzüge. In einigen Restaurants finden sich außerdem Schnitzereien der lokalen Schnitzer_innen.

Die Musikalische und tänzerische Untermalung. In ethnischen Restaurants wie auch in Hotels gibt es eine musikalische und tänzerische Untermalung des kulinarischen Erlebnisses. Es wird zum Essen im Hintergrund vor allem volkstümliche Musik aus Österreich gespielt, Videos von österreichischen Musikgruppen werden auf die Wände projiziert, bzw. auf Bildschirmen gezeigt. Außerdem treten in Hotels regelmäßig Schuhplattlergruppen live auf, oder es wird für die Touristen musiziert. Gewählt wird Musik, die in Brasilien weitgehend unbekannt ist – deutschsprachige Lieder, die mit Instrumenten wie der Zither oder Blasinstrumenten begleitet werden (Abbildung 35).

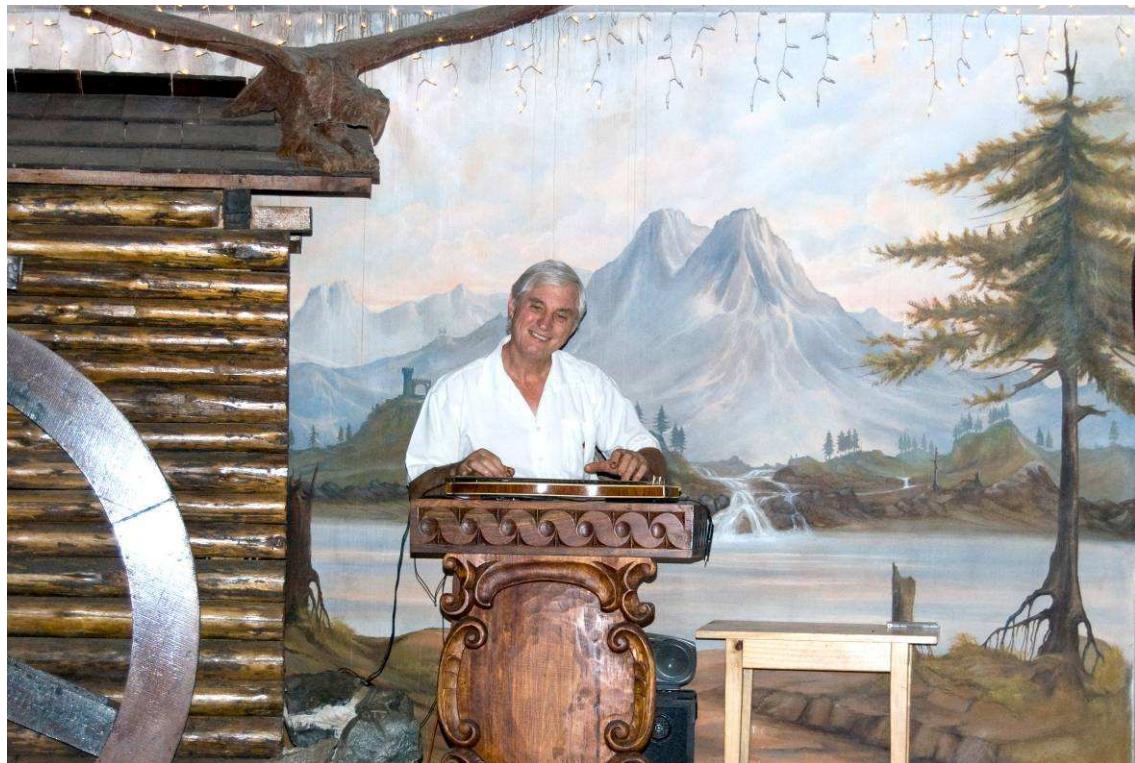


Abbildung 35: Konrado Moser spielt auf der Bühne des Hotel Dreizehnlindens auf der Zither (Foto: Kuhn 2009).

Die Menükarte. In Menükarten werden Touristen und Touristinnen die Besonderheiten Dreizehnlindens über Texte und Bilder dargelegt. Über Bilder arbeitet vor allem das Restaurant Lindendorf. Es wird ein Österreich-Bezug hergestellt und ein Bild der „geographischen Anderen“ und „ethnisch Anderen“ kreiert. Weiters wird die Geschichte der Auswanderung thematisiert. Die Menükarten zeigen u.a. Bilder blonder Kinder in traditioneller österreichischer Kleidung (Abbildung 36). Der Text verweist auf Österreich-Erfahrung der Restaurantbetreiber_innen und schafft somit ein Gefühl einer authentisch österreichischen Erfahrung. In anderen Betrieben wird etwas subtiler gearbeitet. Das Restaurant Edelweiß bildet etwa eine Blume mit Schriftzug in ihren Menükarten ab (Abbildung 36). Die Blume Edelweiß, die in alpinen Regionen wächst hat starke symbolische Wirkung und kam auch in der Fernsehserie, die Dreizehnlinde bekannt machte, als magische Blume vor (Kapitel 4.3.4). Durch das Herausstreichen der „ethnischen Anderen“, bzw. das Schaffen einer Vorstellung des „regionalen Anderen“ schaffen die ethnischen Restaurants in Dreizehnlinde einen Rahmen der Exotik für die kulinarische Erfahrung brasilianischer Touristen in den Dreizehnlinde ethnischen Restaurants.



Abbildung 36: Blonde Mädchen in Tracht in der Menükarte des Restaurants Lindendorf (linkes Bild), und die symbolische Darstellung eines Edelweiß in der Menükarte des Restaurant Edelweiss (rechtes Bild).

6.2.3 Das Speisenangebot der Gastronomiebetriebe

In Dreizehnlinden wird eine Vielzahl an Speisen angeboten, sowohl internationale, brasilianische und auch österreichische Küche. In diesem Kapitel gebe ich (1) zunächst einen Überblick aller angebotenen Speisen in allen Restaurants und Hotels in Dreizehnlinden, die Speisekarten haben. Dies inkludiert sowohl Restaurants, die ethnische Küche anbieten, als auch solche, die brasilianische und internationale Küche anbieten. Aus dieser Analyse wird deutlich, in welchem Ausmaß ethnische Küche überhaupt angeboten wird. (2) In einem weiteren Schritt gebe ich einen Überblick über die ethnische Küche in den Gastronomiebetrieben, sowie über die Art und Weise, wie diese Speisen angepriesen werden, damit die Touristen und Touristinnen einerseits die Speise als ethnische Speise erkennen, und andererseits verstehen, bzw. in ihr kulinarisches System übersetzen können. Dies erfordert eine Übersetzungsleistung der Gastgeber_innen der Speisen in das kulinarische System der Gäste. (3) Zuletzt wird in diesem Kapitel thematisiert, wie die Speisen in das brasilianische kulinarische System integriert werden.

Zielgruppe. Um das Angebot der ethnischen Restaurants verständlich und ansprechend zu gestalten müssen die Gastgeber_innen ihre Zielgruppe und deren Essegewohnheiten möglichst genau kennen. Welche Speisen ausgewählt und angeboten werden, sowie wie sie präsentiert werden hängt vor allem auch von der Zielgruppe ab. Die Zielgruppe der ethnischen Restaurants sind sowohl (vorwiegend brasilianische) Touristen und Touristinnen, als auch Dreizehnlinner und Dreizehnlinnerinnen, die unabhängig des Migrationshintergrundes (österreichisch, italienisch, deutsch oder brasilianisch) auch die sogenannten „typischen“ Speisen essen. Es gibt einige Restaurants die eher von Dreizehnlinnern und Dreizehnlinnerinnen frequentiert werden, und andere, die einen stärkeren Fokus auf Touristen und Touristinnen haben. Österreichisches Essen wird

auch während Festen, die in Gastronomiebetrieben gefeiert werden, angeboten, sowie bei Treffen von Dreizehnlindnern und Dreizehnlindnerinnen wie Beispielsweise dem *Watter*-Abend, an dem sich die Menschen zum Kartenspielen in einem Restaurant treffen. Das Essen wird in allen Betrieben den Einheimischen und den Gästen ähnlich präsentiert.

6.2.3.1 Übersicht der angebotenen Speisen in Speisekarten

Elf Restaurants in Dreizehnlinden hatten in den Jahren 2008 und 2009 je eine Speisekarte. Die Speisekarten fassen die angebotenen Speisen unter verschiedenen Überschriften zusammen. Häufig werden kleine Gerichte, die meist nur eine einzige Speise beinhalten, als *Porções* („Portionen“) zusammengefasst. Hier werden u.a. Pommes Frites, frittierter Polenta, gebratene Fischstücke oder gebratene Fleischstückchen angeboten. Häufig benutzt wird auch die Kategorie *Lanches*, was Imbiss bedeutet. Diese Überschrift fasst vor allem verschiedene Toasts und Burger zusammen. *Pratos* (Gerichte) weist auf angerichtete, zubereitete Speisen auf einem Teller hin. Solche Gerichte beinhalten üblicherweise eine Fleischspeise und mehrere Beilagen wie Kartoffeln, Reis, Salat. Weitere, weniger häufig benutzte Kategorien weisen auf spezifische Speisen hin, wie z.B. *Pastéis* (Krapfen), *Pizza* (Pizza), oder *Petiscos fritos* (frittierte Leckerbissen).

Zusammen wurde in den Speisekarten 277 verschiedene süße und salzige Speisen angeboten. Die Speisekarten enthielten 68 unterschiedliche Pizze (salzig und süß), 67 unterschiedliche Portionen (*Porções*) wie etwa Pommes Frites, Hühnerflügel oder diverses Fleisch, 56 unterschiedliche Arten von Burger, 33 unterschiedliche Gerichte (*Pratos*), 15 verschiedene Arten von Eis bzw. Eisbechern, 15 Arten von Krapfen (*Pastel*), acht unterschiedliche süße Nachspeisen (ohne Eis, süßer Pizza und den süße Krapfen), sechs unterschiedliche Arten von Toast, fünf unterschiedliche Suppen, drei Arten Fondue. Gemischter Salat wurde in einem Restaurant auf der Speisekarte angepriesen.

Tabelle 5: Das Angebot der Restaurants mit Speisekarten in Dreizehnlinden 2008/2009

Einteilung	Zubereitung	Speise
Lanches		
Burger	gebraten	X-Bacon, X-Burguer, X-Calabresa, X-Dog, X-Egg, X-Frango, X-Jovem, X-Salada, X-Tudo; Big Bacon, Big Calabresa, Big Cebola, Big Coracao, Big Egg, Big Frango, Big Salada, Big Salame, Big Tudo, Burgao, Frango Filé, Mega X-Trio, X-Aberto no Prato, X-Cebola, X-Tudo, X-Carne, X-Hamburguer, X-Burgao, X-Burguer, X-Catupiry, X-Frango, X-Moda de Casa, X-Especial
Sandwichs	kalt	Bauru; Hot dog; pão com salame quente ou frio; Cala boca (pao, bife, cebola, queijo)
Toast	geröstet	Misto quente; Misto quente triplo; queijo quente; Queijo, presunto, tomate; Austriac cheese;
Fisch/ Meeresfrüchte		
Meeresfrüchte	gegrillt	Camarao ao Alho e óleo (Garnelen mit Knoblauch und Öl)
	gekocht	Camarao ao Bafo
	paniert	Camarao à milanesa (panierte Garnelen), Lula à milanesa (panierter Tintenfisch)
	gebraten	Cascinha de Siri (Krebsfleisch)
Fisch	gebraten	Filé de Tilápia (Tilapia-Filet)
Fleisch/Wurst		
Huhn	gebraten	Isca de Frango (Hühnerstückchen) c/ Cebola; c/ Molho de Limão; c/ Pão Francês, Sassame (Peito de Frango empanado), Tulipa no Alho (Meio de asa de frango); Coração de frango; Frango à passarinho, Porção Coração; Bife Frango; Frango com queijo (Porção); coração de frango c/ cebola; Isca de frango à milanesa; Frango grelhado; Drumet ao curry (Coxinha da Asa de frango); Frango a moda do chefe;
	paniert	Schnitzel; Hühnerbrustschnitzel; Frango à monalisa
Rind	gebraten	Isca de Mignon c/ Cebola; c/ Pao Francês; Bife a cavalo; bife a parmegiana; Bife acebulado; Picanha; Porcao Carne; Bife Cavallo; Bife Gado; Bife Parmegiana, Picanha grelhada de gado; Strogonof de carne de gado; Mignon ao alho e óleo; Picanha acebolada; Picanha ao molho de mostarda
	paniert	Schnitzel; Schweinschnitzel
	gekocht	Gulasch
Schaf	gebraten	Isca de Ovelha c/ Molho de Limão
Schwein	gebraten	Isca de Porquinho c/ Molho de Limão; Chuleta; Chuleta na Chapa; Schweinsbraten; Joelho de Porco; Carré Bisteca; Bisteca; Bisteca acebolada; Picanha grelhada de suíno; Pernil à moda do Chef;
	paniert	Schnitzel (Bife à milanesa), Rindsschnitzel
diverses Fleisch	gegrillt	Churrasco;
	gekocht	Fleischfondue: Fondue Bourguignonne
Wurst	kalt	Porção Presunto; Porção Calabresa; Porção Calabresa com Queijo
	gebraten/ gekocht	Salsichão cozido ou frito; Calabresa Frita com cebola; Hauswürstl (Salsichão da casa)
Käse		
Käse	kalt	Porção Queijo; Queijo Provolone;
	erhitzt	Fondue de Queijos
	paniert	Queijo Provolone à Milanesa
Teiggerichte u.ä.		
Knödel	gekocht	Semmelknödel
Krapfen	frittiert	Pastel Calabrese; P. Carne; P. Catupiry; P. de queijo; P. Palmito; P. Pizza; P. de Frango; P. de palmito (Palmito e Frango); P. de Requeijão; P. Voador (Carne, queijo, vinagrete, azeitona); P. Queijo c/ orégano;

Einteilung	Zubereitung	Speise
Teig	gekocht	Spätzle <i>Pizza 4 Queijos; Alho e óleo; Atum; Bacon; Baiana; Bolonesa; Brasileira; Brócolis; Caçarola; Calabresa; Carijó; Catumilho; Cebola, Champignon; Coração; do Chef; do Chef com Palmito; do vizinho; Espanhola; Fornelo; Frango, Havaí; Misenlanea; Mussarela; Napolitana; Palmito; Paulista; Peruana, Portuguesa, Prestigio; Romeu e Julieta; Salute; Strogonof; Toscana, Catupiry; Lombinho; Verão; Aliche; Bierbaum; Camarão; Catupera; Frango Catupiry; Margarita; Mignon; Mineirinha; Pasqualina; Quatro estações; Rúcula; Strogonof de carne; Suprema, Vegetariana; Romana; Vale das Tílias;</i>
Pizza	gebacken	
Brot	gebacken	<i>Pão de Batata com catupiry</i>
Nudeln	gekocht	<i>Macarrão molho 4 queijos; Macarrão molho Bolonesa, Macarrão Molho Madeira</i>
Gemüse/Getreide/Hülsenfrüchte		
Getreide	gekocht	weißer Reis: <i>arroz</i>
	frittiert	Gebratener/Frittierter Polenta: <i>Polenta Brustolada</i> (von „abbrustolire“ (ital.) – Rösten); <i>Polenta frita; Polenta c/ queijo</i>
Hülsenfrüchte	gekocht	Bohnen (schwarze, braune)
Knollen/Wurzeln	frittiert	Maniok: <i>Mandioca Frita; Mandioquinha</i> ; Kartoffeln: <i>Batata Frita; Porção Fritas com Queijo Ralado; Porção de Croquete; Batata Pálito</i>
Gemüse	frisch	Salat: <i>Salada mista</i>
	eingemacht	Sauerkraut; Oliven: <i>Azeitonas pretas ou verdes</i> ; Palmherzen: <i>Palmito</i> ; Essigurken: <i>Pepino</i>
Suppen		
Suppe	gekocht	<i>Knödelsuppe; Sopa a moda da casa; Kürbiscremesuppe: Sopa de abóbora (creme de abóbora); Suppe mit gefüllten Teigtaschen: Sopa de anholine; Zwiebelsuppe: Sopa de cebola</i>
Süßspeisen		
Strudel und Backwerk	gebacken	Apfelstrudel; Apfelkuchen; Früchtebrot;
Krapfen	frittiert	<i>Pastel de Banana, P. de Chocolate (Queijo e chocolate); P. Romeo e Julieta (Queijo e goiabada);</i>
Pizza	gebacken	<i>Banana; Califórnia; Brigadeiro; Sensação; Romeu e Julieta; Chocolate branco; Chocolate preto/branco; Chocolate preto;</i>
Eis	gefroren	Eisbecher: Bananensplit; Heiße Liebe; Morenina; <i>Taca a moda da casa; Taca Buniha; Taca de chocolate; Taca de Kiwi; Taca Palhacinho; Taca Sol; Vaca Preta</i> Eiskaffee; Eispalatschinken; <i>Esquimo; Sunday;</i>
Sonstiges	erhitzt	Schokoladenfondue: <i>Fondue de chocolate</i>

6.2.3.2 Österreichische Speisen in Gastronomiebetrieben

Verglichen am gesamten Angebot bietet nur ein kleiner Teil der Restaurants in Dreizehnlinden österreichische Küche an. Sieben Restaurants und Hotels sind in Dreizehnlinden auf österreichische bzw. Tiroler Küche spezialisiert. Diese sind das Hotel Tirol, der Kandlerhof, der *Parque dos Sonhos*, das Restaurant Lindendorf, das Restaurant Edelweiss, das Restaurant des Hotel Dreizehnlinden und des Restaurant Felder. Von diesen Betrieben haben drei Restaurants Speisekarten, und vier Restaurants bieten ihre Speisen in Form von Buffets an. Dass Touristen und Touristinnen die angebotenen ethnischen Speisen als solche erkennen können, werden unterschiedliche

Strategien gewählt.

Ethnische Speisen als eigene Kategorie in Speisekarten. Tiroler Speisen werden in den Speisekarten der Restaurants mit ethnischer Küche als eigene Kategorie – *Pratos Típicos* („Typische Speisen“) – in den Speisekarten zusammengefasst. Eine weitere Strategie ist es, die Speisennamen in deutscher Sprache anzuführen (Abbildung 37).



Abbildung 37: Ausschnitt aus der Speisekarte des Restaurants Edelweiss. Vier Kategorien sind hier ersichtlich: *Pratos Típicos*, *Pratos Diversos*, *Lanches* und *Porções*. Die Typischen Speisen sind hier alle in deutscher Sprache angeführt, mit Erklärungen in portugiesischer Sprache

Die Speisekarten richten sich an ein brasilianisches Publikum. Dies wird sowohl an der Sprachwahl (Portugiesisch) als auch an den Kategorien ersichtlich, in die die unterschiedlichen Speisen eingeteilt sind. Die Kategorie „Portionen“ (*Porções*), findet sich in fast allen Speisekarten und bezeichnet kleine Gerichte, die nur eine einzige Speise beinhalten, ähnlich den Tapas in Spanien. Diese Kategorie existiert in österreichischen Speisekarten kaum.

Durch **Übersetzung und Erklärung von Speisen** werden die ethnischen Speisen für Touristen und Touristinnen verständlich gemacht. Einige Speisen, die als ethnische Speisen vermarktet werden, sind sehr wohl in ganz Brasilien bekannt. Hier kann als Beispiel das Wienerschnitzel angeführt werden, das in Brasilien als *bife à milanesa* bekannt ist, und so leicht übersetzt werden kann. Auch Sauerkraut ist in Südbrazilien

weitgehend bekannt und wird als *chucrute* übersetzt. Dass Touristen und Touristinnen diese verhältnismäßig bekannten Speisen als ethnische Spezialität wahrnehmen können, müssen die Speisen, etwa durch Angabe des deutschen Speisennamens oder durch das Kategorisieren als „Typische Speise“ angepriesen werden.



Abbildung 38: Die „Speisekarte der typisch Österreichischen Speisen“, die einen Teil des Buffets im Restaurant Lindendorf beschreibt (Foto: Kuhn 2008).

Andere Speisen sind kaum gebräuchlich, und es gibt keinen brasiliанischen bzw. portugiesischen Begriff für die jeweilige Speise. Dies betrifft etwa die Knödel, den Apfelstrudel, oder auch Spätzle, die sehr häufig angeboten werden. Da diese Speisen nur sehr dürftig übersetzt werden können, werden diese Speisen meist erklärt. In den Erklärungen wird auf die Inhalte und die Zubereitung hingewiesen, sowie auf bekannte ähnliche Speisen. Im Restaurant Lindendorf ist über dem Buffet eine Tafel angebracht, die die angebotenen „typischen“ Speisen sowohl übersetzt als auch erklärt (Abbildung 38). So werden etwa die Spätzle als kleine „Nockerln“ (*Nhoquinho*) beschrieben und die Zutaten angeführt. Mithilfe der Erklärung *Nhoquinho* wird eine unbekannte Speise in das kulinarische System der brasiliанischen Gäste übergeführt. Auch die Knödel sind ähnlich beschrieben. Zunächst wird auf die Form hingewiesen (*bolinhos*), und dann die Zutaten. Beim Gulasch (*Goulash*) werden lediglich die Zutaten angeführt (Muskelfleisch vom Rind in pikanter Sauce mit süßem Paprika) und auch Sauerkraut

(*Chucrute*) ist in Südbrasiliens eine durchaus übliche Speise und wird in portugiesischer Sprache auf die Karte gesetzt – allerdings mit dem Zusatz „gekochtes und gewürztes Kraut“, was der Realität (fermentiertes Kraut) kaum gerecht wird.

Die bekannteren Speisen (Gulasch, Sauerkraut) stehen zusammen mit weniger bekannten Speisen (Knödel, Spätzle) auf der Karte und weisen somit auch auf die ethnische Bedeutung der bekannteren Speisen hin. Die Verwendung der altdeutschen Schrift und der Aufdruck eines Bildes mit einem gezeichneten Tiroler Pärchen verweisen auf die „ethnischen Anderen“ und verschaffen der Karte somit seine exotische Note.

6.2.3.2.1 Auswahl der Speisen

Restaurantbetreiber_innen wählen die Speisen für ihr Angebot aus, die ihrer Vermutung nach die meiste Anziehungskraft bei den Gästen haben. In Dreizehnlinden haben demnach die meisten Restaurantbetreiber, die ethnische Küche anbieten, ähnliche Vorstellungen davon, welche Speisen bei Touristen und Touristinnen besonders beliebt sind, bzw. welche Speisen die österreichische oder Tiroler Küche besonders gut repräsentieren. Denn die Auswahl an ethnischen Speisen in Restaurants in Dreizehnlinden ist überschaubar.

„Typische“ Gerichte in Speisekarten. Die Speisekarten im *Parque dos Sonhos*, im Restaurant Lindendorf und um Restaurant Edelweiss wiesen speziell auf „typische“ oder „österreichische/Tiroler“ Speisen hin, bzw. führten für bestimmte Speisen auch deutsche Bezeichnungen auf (Tabelle 6). In den Speisekarten werden als „typisch“ ausgewiesen: Schnitzel mit Pommes, Reis und Salat; Sauerkraut, Würste, Knödel (Suppe oder als Beilage), Gulasch, Spätzle, Eisbein, Kartoffeln und Strudel, auch Brot kommt in den „typischen“ Speisen vor. Die nähere Beschreibung zeigt, dass der Ausdruck „Schnitzel“ für gewöhnlich als paniertes Fleisch verstanden wird, und verschiedenes Fleisch beinhalten kann, wie das von Huhn, Schwein oder Rind. Auch die Knödel werden näher beschrieben, einmal als Semmelknödel in der Beilage. In der Suppe wird der Knödel als „aus Brot, Eiern, Milch, Faschiertem, gekochter Schweinswurst gemachte Knödel“ beschrieben. Als Strudel wurde der Apfelstrudel bezeichnet.

Tabelle 6: Übersicht der angebotenen „typischen“ Speisen in Restaurants in Dreizehnlinden. Speisennamen im Originaltext

Einteilung	Speisename im Originaltext (port.)	Speisename im Originaltext (dt.)	Als „typisch“ ausgewiesen
Knödel			
	Sopa de Knödel (típico)		ja
	Sopa de Knödel. <i>Bolinho feito de pao, ovos, leite, carne moída e linguica de porco cozida</i>	Knödelsuppe	ja
Süßspeisen			
Eis		Eiskaffee	nein
		Heisse Liebe	nein
		Eispalatschinken	nein
	Taca de sorvete	Becher Eis	nein
Strudel			
	Torta de maca	Strudel	ja
	Torta de Maca. Apfelstrudel quente com creme ou sorvete	Apfelstrudel	nein
		Heisser Apfelstrudel mit Eis	nein
Hauptspeisen			
Schnitzel	Bife à milanesa, fritas, arroz e salada;	Schnitzel mit Pommes frites, Reis und Salat	ja
	<i>Bife à milanesa de gado acompanhado de fritas, arroz e salada.</i>	Rindschnitzel	ja
	<i>Bife à milanesa de suíno acompanhada de fritas, arroz e salada</i>	Schweinschnitzel	ja
	<i>Bife à milanesa de frango acompanhado de fritas, arroz e salada</i>	Hühnerbrustschnitzel	ja
Sauerkraut	Chucrute, Salsichao, Knödel, Arroz e Salada. <i>Repolho curtido e temperado, salsichao vermelho s/ gordura, bolinho feito de pao, ovos, leite, carne moída frita, e linguica de porco cozida / arroz e salada</i>	Sauerkraut, Knödel, Wurst, Reis und Salat	ja
Wust	Salsichao cozido ou frito	Gekochte oder gebratene Wurst	nein
	(Salsichao da casa). 2 Salsichoes (1 vermelho e 1 branco), chucrute, batata soute, 1 pao	Hauswürstl	ja
Gulasch	Gulasch, Spätzle, arroz e salada. <i>Músculo de gado ao molho de pálrica doce e picante, nhoquinhos feito de ovos farinha, leite e sal / arroz e salada.</i>	Gulasch, Spätzle, Reis und Salat	ja
	<i>Carne de gado picada em molho picante acompanhado de knödel e fatias de pao</i>	Gulasch mit Semmelknödel	ja

Sonstiges	(Prato da Casa) para 2 pessoas - <i>Eisbein (joelho de borco), 2 Salsichoes (1 vermelho e 1 branco), 2 Schnitzel (bife à milanesa de gado), chucrute (repolho cozido e temperado), batata soute, arroz e salada</i>	Haus Teller	ja
Kleine Speisen			
	Misto quente. Queijo, Presunto	Tost	nein
	Batata frita	Pommes frites	nein
	Picadinho. Presunto, queijo, azeitona, pepino	Gurken, Käse, Olivien, Schinken	nein

„Typische“ Speisen in Buffets. Auch in Restaurants, die Buffets anbieten, werden ähnliche Gerichte als „typisch“ ausgewiesen wie in Speisekarten. Folgende Gerichte, die entweder extra als „typische“ Gerichte ausgewiesen wurden, oder von den Wirten als solche bezeichnet wurden, beobachtet werden: Besonders häufig wurden Gulasch, Schnitzel, Schweinsbraten, Würste, Spätzle, Knödel, Kartoffeln, und Sauerkraut angeboten. Weiteres, weniger häufig wurden Fritattensuppe, Gerstlsuppe, Gemüsesuppe, Grießnockerlsuppe, Knödelsuppe; Stelze, Hackbraten; Kartoffelpüree, Polenta; Apfelstrudel und Scheiterhaufen angeboten. Allerdings werden in „typischen“ Buffets immer auch brasilianische Speisen angeboten. Insbesondere sind Reis und Bohnen immer Teil des Angebots (Tabelle 7, Abbildung 39).

Tabelle 7: Beispiele für das Angebot bei Buffets mit typischen Speisen

„Typisches“ Buffet im Hotel Dreizehnlinden ausschließlich für Touristen (Mittag, Aug 2008)

Fleisch	Schweinsbraten, Rindsbraten, gebratene Hähnerschenkel
Sonstiges	Kartoffeln, Polenta, Spatzln, Reis, schwarze Bohnen, Sauerkraut (mit Würsten)
Salat	Blattsalat, Tomatensalat, Rucola, Xuxu
Nachspeisen	Kaffee; verschiedene Kuchen, <i>Torta de Bolacha</i> (Schokomousse), <i>Chico Balanceado</i> , <i>Manjar de Coco</i> , <i>Sagu</i> , <i>Gelatina</i>

Buffet im Hotel Tirol für Touristen und Dreizehnlindner_innen (Mittag, Aug 2008)

Fleisch	Hühnerfleisch, Würste, Gulasch
Sonstiges	panierte Zucchinischeiben, Karotten-Broccoli Gemüse, gekochter Maniok, Sauerkraut, Knödel, Spätzle, Spaghetti-Nudeln, Kartoffeln, weißer Reis, Reis mit Gemüse, schwarze Bohnen
Salat	Tomate, Xuxu, Rucola, Essiggurken, Paprika, Rote Rüben, Kraut, grüner Salat, Fruchtsalat, Salat aus Blättern der Roten Rübe,
Nachspeisen	Caramelpudding, weißer Pudding, Manjar de Coco, Schokoladencreme, Früchte (Äpfel), verschiedene Kekse, verschiedene Gelatina, Chico Balanceado, Scheiterhaufen, Sagu, Birnenkompott, u.a.

Bei einem Buffet, das für ausnahmslos Einheimische bereitet war, die zum Kartenspielen (Watten) zusammen trafen wurde Reis, aber keine Bohnen angeboten (Abbildung 39). An diesem Abend waren fast nur Menschen mit Tiroler Migrationshintergrund anwesend, und es wurde untereinander Deutsch gesprochen. In Dreizehnlinden sind Personen, die aus Österreich stammen, in der Minderheit. Meist werden daher bei Buffets, auch bei Veranstaltungen für Dreizehnlinner_innen, vor allem brasiliische Speisen angeboten.



Abbildung 39: Brasiliische (Reis, Bohnen), österreichische (Sauerkraut, Spätzle, Gulasch und Kartoffeln), und internationale (Gemüse, gebratene Hühnerkeulen) Speisen in einem "typischen" Buffet für eine Touristengruppe (linkes Bild); sowie ein Buffet nur für Einheimische: Leberspätzlesuppe, Gulasch, Würste, Brot, Reis, Serviettenknödel mit Wurst, Sauerkraut. Nachspeise: Apfelstrudel mit einer Creme (rechtes Bild) (Fotos: Kuhn 2009).

6.2.3.3 Die Integration der österreichischen Speisen in das brasiliische kulinarische System

Zusammenstellung der Speisenelemente. In Restaurants in Brasilien werden sehr häufig Speisenbuffets angeboten. Die Speisenbuffets ermöglichen den Brasilianern und Brasilianerinnen, ihr Essen so zusammenzustellen wie es ihnen beliebt. Meist wird ein wenig von allen angebotenen Speisen auf den Teller gegeben, wobei die unterschiedlichsten Saucen und Stärkespeisen miteinander vermischt werden. Auf denselben Teller werden zum Beispiel Nudeln und Reis gegeben, dazu verschiedenes Fleisch wie etwa Schnitzel und gebratenen Hühnerschenkel, und verschiedene Saucen, wie eine Bolognese-Sauce und Gulasch. Auch Salat und Suppe wird nicht unbedingt voneinander getrennt gegessen. So wurde bei einer Abendveranstaltung, zu der in einem Restaurant eine große Menge Knödel, Suppe und Krautsalat gekocht wurde beobachtet, wie die Gäste alle angebotenen Elemente des Essens in einem Teller kombinierten: Knödel mit Suppe, Krautsalat, darüber Käse, Schnitzwiebel und Senf (Abbildung 40). Diese Art des Essens – viele verschiedene Speisenelemente auf einem Teller zusammen zu kombinieren und konsumieren wurde auch in ähnlicher Weise in Privathaushalten beobachtet (Kapitel 6.1.4.4).



Abbildung 40: Selbst gewähltes Arrangement von Tiroler Speisen auf dem Teller einer Brasilianerin (linkes Bild), sowie die vom Restaurant *Termas Treze Tílias* auf dem Teller arrangierte Speise „Toast Austriac Cheese“ (rechtes Bild) (Fotos: Kuhn 2009).

Dieses Vermischen verschiedenster Speisen beschränkt sich nicht nur auf die private Zusammenstellung von Speisen beim Konsum bei Buffets. Auch in Restaurants, die à la carte servieren werden Speisen teilweise so übereinandergeschichtet, dass die eigentliche Speise nicht mehr sichtbar ist. Ein Beispiel ist hier der Toast „Austriac Cheese“ im Restaurant der *Termas Treze Tílias*, der allerdings nicht als typische Speise ausgewiesen ist. Bei dem Toast liegen die Pommes Frites so über dem Toast, dass dieser gar nicht mehr sichtbar ist (Abbildung 40).



Abbildung 41: Werbefoto des Restaurants Lindendorf. Quelle: Internetseite des Restaurants

Auch in ethnischen Restaurants orientiert sich die Vorstellung von der Zusammenstellung von Speisen am Ess-System in Brasilien. Auch wenn die einzelnen Speisenelemente auf einem Teller den österreichischen Speisen gleichen oder zumindest

ähneln, so weist die Speise doch, vor allem aufgrund der Kombination der einzelnen Elemente brasilianische Eigenheiten auf. Reis findet sich fast immer am Teller, auch wenn andere Stärkespeisen dazu angeboten werden. So findet sich etwa auf einer Werbe-Abbildung des Restaurant Lindendorf die Kombinationen von Spätzle mit Reis und Brot, Pommes Frites mit Reis, sowie Reis mit Knödel (Abbildung 41). Das Foto enthüllt die Vorstellung, aus welchen Speisenelementen in Brasilien ein Teller bestehen soll. Außer in der Suppe ist Reis obligat. Außerdem werden immer mehrere Stärkespeisen miteinander angeboten.

Präsentation der Speisen. Neben der bereits erwähnten beliebten Methode, Speisen in Buffets anzubieten, ist es in den sogenannten *Churrascarias* in Brasilien üblich, sich vom Kellner Fleischstücke vom Spießbraten herunterzuschneiden zu lassen. Dieser Brauch hat auch bei ethnischen Restaurants mit Buffets Einzug genommen.



Abbildung 42: Brasilianische Gastfreundschaft bei einem Buffet mit ethnischen Speisen im Gastraum im Hotel Dreizehnliniden (Foto: Kuhn 2009)

Im Hotel Dreizehnliniden kümmert sich der Besitzer des Hotels höchstpersönlich darum, brasilianische Gastfreundschaft walten zu lassen und schneidet Stücke vom „typischen“ Schweinsbraten, sowie vom Rinderbraten für die Gäste herunter (Abbildung 42). Die anderen „typischen“ Speisen, die in Form eines Buffets angeboten werden, können von den Gästen selbst ausgewählt werden.

Modifikation von Rezepten. Werden Speisen in Buffets angeboten, so werden häufig die Speisen modifiziert, da diese sonst nicht den Anforderungen der Touristen und Touristinnen, bzw. des Buffets entsprechen würden. Am Beispiel des Wienerschnitzels, das sehr häufig in Buffets angeboten wird bedeutet dies vor allem eine Reduzierung der Größe. Eine weitere Besonderheit ist die Auswahl des Fleisches: häufig werden neben Schweins- und Hühnerschnitzel auch Rindfleischschnitzel paniert, was in Österreich eher unüblich ist. Kalbschnitzel werden in Dreizehnlinden nicht serviert, da der Verzehr von Kalbfleisch in Brasilien ein Essenstabu ist. Auch müssen, wie auch in Privathaushalten, bestimmte Rezepte modifiziert werden, da bestimmte Zutaten für die österreichischen und Tiroler Speisen nicht erhältlich sind. Hier ist etwa die Verwendung von faschiertem Fleisch in den Tiroler Knödel anzuführen (Kapitel 6.1.4).

7 Kulturelles kulinarisches Wissen

Während in den vorangegangenen Kapitel die kulinarische Praxis der Tiroler Migranten und Migrantinnen sowie deren Nachkommen in Dreizehnlinde dargestellt ist, widmet sich dieses Kapitel dem kulturellen kulinarischen Wissen. Hier liegt der Fokus auf dem geteilten Wissen der Tiroler Migranten und Migrantinnen und deren Nachkommen (vgl. Kapitel 2.4.4). Innerhalb der Wissenstraditionen von Barth entsprechen die Ausführungen in diesem Kapitel dem Korpus an substantiellen Erklärungen, Behauptungen und Vorstellungen, die Teil einer Wissenstradition sind. Die Klassifikation von Speisen als Tiroler Speisen, wie sie hier insbesonders besprochen wird, macht nur einen Bruchteil des Korpus an kulinarischem Wissen aus. Doch ein solch abgegrenzter Bereich ermöglicht in Folge die konkrete Betrachtung der Medien der Wissensweitergabe und die Einflussfaktoren, die auf die Wissenstradition einwirken.

In diesem Kapitel werden zunächst (1) die allgemein bekanntesten Speisen in Dreizehnlinde dargestellt, gefolgt von den bekanntesten Dreizehnlinner Speisen und den bekanntesten Tiroler Speisen, auf denen dann in Folge der Hauptfokus liegt. In diesem Kapitel wird das Wissen der Tiroler_innen und deren Nachkommen sowohl quantitativ betrachtet und pro Themengebiet wird eine statistische Übersicht gegeben. Um Veränderungen, die sich sowohl in Tirol, als auch in Dreizehnlinde ergaben, seit der Auswanderung sichtbar zu machen, wird (2) das kulturelle kulinarische Wissen von Tirolern und Tirolerinnen in Österreich über „traditionell Tiroler Speisen“ dargestellt und dem kulturellen kulinarischen Wissen von „Tiroler Speisen“ in Dreizehnlinde gegenübergestellt. Die hier angewandte Methode gibt lediglich Informationen darüber, welche Speisennamen von unterschiedlichen Personen ähnlich kategorisiert werden. Die eigentliche Bedeutung der genannten Speisennamen muss durch weitere Forschungen ergründet werden. Der dritte Teil dieses Kapitels widmet sich also (3) der Frage, wie die Informantinnen und Informanten die genannten Speisennamen kategorisierten. Weiters wird in diesem Kapitel betrachtet, welches Wissen hinter den meistgenannten Speisennamen steckt.

7.1 Kulturelles kulinarisches Wissen in Dreizehnlinden

7.1.1 Die bekanntesten Speisen in Dreizehnlinden

Die Befragten (n=15) nannten zusammen 415 Speisennamen auf die Frage: „Bitte sag mir alle Speisen die du kennst“. Im Durchschnitt nannte jeder oder jede Befragte in den Interviews 27,7³⁵ Speisennamen (Standardabweichung 14,1). Die genannten 415 Speisennamen beziehen sich auf 222 unterschiedliche Speisen. Von diesen 222 unterschiedlichen Speisen wurden 71 Speisen von 2 oder mehr Befragten genannt, während 151 Speisen von nur einem oder einer Befragten genannt wurden.

Tabelle 8: Die zehn wichtigsten Nennungen nach *Smith Salience* (S) auf die Frage nach Speisen, die die Interviewpartner_innen kennen (n=15 in Dreizehnlinden).

Sort by S	Item	Übersetzung	f	Av Rank	S
1	ARROZ	Reis	11	6,091	0,617
2	FEIJAO	Bohnen	11	9,182	0,56
3	GULASCH	Gulasch	10	8,8	0,523
4	MACARRAO	Nudeln	10	6,9	0,509
5	KNEDL	Knödel	10	7,9	0,493
6	CHURRASCO	Spießbraten	10	15	0,394
7	LASAGNA	Lasagne	9	9,889	0,384
8	SAUERKRAUT	Sauerkraut	6	7,667	0,327
9	RISOTTO	Risotto	6	11,833	0,238
10	FLEISCH	Fleisch	5	9,2	0,232

Legende: Sort by S: Sortiert nach *Smith Salience*; Item: genannter Speisename; f: Häufigkeit der Nennung; Av Rank: Durchschnittliche Reihung der Nennung in den Interviews.

Als die zehn wichtigsten Speisen nach *Smith Salience* wurden ermittelt: 1) *Arroz*: brasilianischer Begriff für Reis; 2) *Feijão*: brasilianischer Begriff für Bohnen. In Dreizehnlinden werden hauptsächlich braune, schwarze und weiße getrocknete Bohnen verkauft, es werden allerdings auch grüne frische Stangenbohnen gekocht; 3) *Gulasch*; 4) *Macarrão*: brasilianischer Begriff für „Nudeln“; 5) *Knödel*: Knödel in Dreizehnlinden beziehen sich meist auf Semmelknödel oder Tiroler Knödel (mit Wurst, Selchfleisch und/oder Speck); häufig werden auch Knödel in Form von Serviettenknödel gekocht, und in Scheiben serviert; in Privathaushalten werden auch etwa Spinat- oder Leberknödel gekocht; 6) *Churrasco*: „Spießbraten“ – Spezialität der *Gaúchos* („Cowboys“) in Südbrasilien; beim *Churrasco* wird vor allem Fleisch und anderes gegrillt. Es findet häufig sonntags mit Freunden oder auch bei bestimmten Festen statt. Mehrere Arten von Fleisch werden gebraten, sowie auch Würste; dieses wird zusammen mit verschiedenen Salaten, und auch Reis und Maniok gegessen. 7) *Lasagna*: in Dreizehnlinden wird Lasagne auf verschiedene Arten zubereitet – mit oder

³⁵ Die Zahl bezeichnet das arithmetische Mittel und wird im Text als Durchschnitt bezeichnet.

ohne Fleisch, bzw. mit oder ohne Tomatensauce; 8) *Sauerkraut*; 9) *Risotto*; 10) *Fleisch* (Tabelle 8).

7.1.2 Die bekanntesten Dreizehnlindner Speisen

Die Befragten (n=15 in Dreizehnlinden) nannten zusammen 269 Speisennamen auf die Frage: „Bitte sag mir alle Dreizehnlindner Speisen die du kennst“. Im Durchschnitt nannte jeder oder jede Befragte in den Interviews 17,9 Speisennamen (Standardabweichung 9,2). Die genannten 269 Speisennamen beziehen sich auf 150 unterschiedliche Speisen. Von diesen 150 unterschiedlichen Speisen wurden 45 Speisen von 2 oder mehr Befragten genannt, und 105 Speisen von nur einem oder einer Befragten genannt wurden.

Tabelle 9: Die zehn wichtigsten Nennungen nach *Smith's Salience* (S) auf die Frage nach Dreizehnlindner Speisen, die die Interviewpartner innen kennen (n=15 in Dreizehnlinden).

Sort by S	Item	Übersetzung	f	Av Rank	S
1	GULASCH	Gulasch	9	4,222	0,483
2	KNEDL	Knödel	9	5,556	0,449
3	SPAETZLE	Spätzle	7	6,286	0,336
4	SAUERKRAUT	Sauerkraut	7	6,857	0,32
5	CHURRASCO	Churrasco	7	6,429	0,317
6	MACARRAO	Nudeln	7	7,429	0,316
7	ARROZ	Reis	7	8,571	0,284
8	RISOTTO	Risotto	5	8	0,238
9	LASAGNA	Lasagne	7	13,714	0,223
10	SCHNITZEL	Schnitzel	4	5,25	0,204

Legende: *Sort by S*: Sortiert nach *Smith Salience*; *Item*: genannter Speisename; *f*: Häufigkeit der Nennung; *Av Rank*: Durchschnittliche Reihung der Nennung in den Interviews.

Als die zehn wichtigsten Speisen nach *Smith Salience* wurden ermittelt: 1) *Gulasch*; 2) *Knödel*; 3) *Spätzle*; 4) *Sauerkraut*; 5) *Churrasco*; 6) *Macarrão*; 7) *Arroz*; 8) *Risotto*; 9) *Lasagna*; 10) *Schnitzel* (Tabelle 9).

7.1.3 Die bekanntesten Tiroler Speisen

Die Befragten (n=15 in Dreizehnlinden) nannten zusammen 234 Speisennamen auf die Frage: „Bitte sag mir alle Tiroler Speisen die du kennst“. Im Durchschnitt nannte jeder oder jede Befragte in den Interviews 15,6 Speisennamen (Standardabweichung 12,8). Die genannten 234 Speisennamen beziehen sich auf 144 unterschiedliche Speisen. Von diesen 144 unterschiedlichen Speisen wurden 40 Speisen von 2 oder mehr Befragten genannt, und 109 Speisen von nur einem oder einer Befragten genannt wurden.

Tabelle 10: Die zehn wichtigsten Nennungen nach *Smith Salience* (S) auf die Frage, welche Tiroler Speisen die Interviewpartner_innen kennen (n=15 in Dreizehnlinde).

Sort by S	Item	Übersetzung	f	Av Rank	S
1	KNEDL	Knödel	11	1.909	0,675
2	GULASCH	Gulasch	8	4.375	0,370
3	SCHMARRN	Schmarrn	7	6.571	0,324
4	SCHNITZEL	Schnitzel	5	7.000	0,278
5	SPAETZLE	Spätzle	6	9.167	0,272
6	KAISERSCHMARRN	Kaiserschmarrn	5	8.000	0,180
7	WIENERSCHNITZEL	Wienerschnitzel	3	4.667	0,164
8	SAUERKRAUT	Sauerkraut	3	3.667	0,164
9	HACKBRATEN	Hackbraten	5	9.200	0,161
10	SCHWEINSBRATEN	Schweinsbraten	5	13.400	0,157

Legende: Sort by S: Sortiert nach *Smith Salience*; Item: genannter Speisename; f: Häufigkeit der Nennung; Av Rank: Durchschnittliche Reihung der Nennung in den Interviews.

Als die zehn wichtigsten Speisen nach Smith Salience wurden ermittelt: 1) *Knödel* 2) *Gulasch* 3) *Schmarrn* 4) *Schnitzel* 5) *Spätzle* 6) *Kaiserschmarrn* 7) *Wienerschnitzel* 8) *Sauerkraut* 9) *Hackbraten* und 10) *Schweinsbraten* (Tabelle 10).

7.2 Vergleich des kulturellen kulinarischen Wissens in Tirol und Dreizehnlinde

7.2.1 Die bekanntesten Tiroler Speisen in Tirol

Die Befragten in Tirol, Österreich (n=15 in Tirol) nannten zusammen 465 Speisennamen auf die Frage: „Bitte sag mir alle traditionell Tiroler Speisen die du kennst“. Im Durchschnitt nannte jeder oder jede Befragte in den Interviews 31 Speisennamen (Standardabweichung 15,2). Die genannten 465 Speisennamen beziehen sich auf 223 unterschiedliche Speisen. Von diesen 223 unterschiedlichen Speisen wurden 92 Speisen von 2 oder mehr Befragten genannt, und 131 Speisen von nur einem oder einer Befragten genannt wurden.

Tabelle 11: Die zehn wichtigsten Nennungen nach *Smith Salience* (S) auf die Frage, welche traditionell Tiroler Speisen die Interviewpartner_innen kennen (n=15 in Tirol).

Sort by S	Item	f	Av Rank	S
1	TIROLER_KNOEDEL	13	5,846	0,699
2	GROESTL	13	8,615	0,687
3	SCHWEINSBRATEN	9	11,222	0,384
4	MUAS	12	17,917	0,373
5	SCHLIPFKRAPFEN	7	9,429	0,368
6	LEBERKNOEDEL	6	8	0,304
7	KIACHL	7	13,714	0,291
8	SEMMELKNOEDEL	6	12,333	0,29
9	BLATTLN	9	18,111	0,267
10	GERSTENSUPPE	8	17,5	0,266

Legende: Sort by S: Sortiert nach *Smith Salience*; Item: genannter Speisename; f: Häufigkeit der Nennung; Av Rank: Durchschnittliche Reihung der Nennung in den Interviews.

Als die zehn wichtigsten Speisen (*Smith Salience*) wurden ermittelt: 1) *Tiroler Knödel* 2) *Gröstl* 3) *Schweinsbraten* 4) *Muas* 5) *Schlipfkrapfen* 6) *Leberknödel* 7) *Kiachl* 8)

Semmelknödel 9) *Blattln* und 10) *Gerstensuppe* (Tabelle 11).

7.2.2 Vergleich der Wissensinhalte

Vergleicht man die 10 wichtigsten Tiroler Speisen nach *Smith Salience* in Tirol (n=15 in Tirol, Tabelle 11) und Dreizehnlinde (n=15 in Dreizehnlinde, Tabelle 10), so stimmen nur zwei Nennungen überein: Knödel und Schweinsbraten wurden in beiden Forschungsregionen genannt.

Tabelle 12: Die jeweils zehn wichtigsten Nennungen nach *Smith Salience* (S) auf die Frage, welche Tiroler Speisen die Interviewpartner_innen kennen, in Tirol (n=15 in Tirol) und Dreizehnlinde (n=15 in Dreizehnlinde).

Tiroler Speisen (n=15 in Dreizehnlinde)				Tiroler Speisen (n=15 in Tirol)			
Sort by S	Item	f	S	Sort by S	Item	f	S
1	KNOEDEL	11	0,675	1	TIROLER_KNOEDEL	13	0,699
2	GULASCH	8	0,37	2	GROESTL	13	0,687
3	SCHMARRN	7	0,324	3	SCHWEINSBRATEN	9	0,384
4	SCHNITZEL	5	0,278	4	MUAS	12	0,373
5	SPAETZLE	6	0,272	5	SCHLIPFKRAPFEN	7	0,368
6	KAISERSCHMARRN	5	0,18	6	LEBERKNOEDEL	6	0,304
7	WIENERSCHNITZEL	3	0,164	7	KIACHL	7	0,291
8	SAUERKRAUT	3	0,164	8	SEMMELKNOEDEL	6	0,29
9	HACKBRATEN	5	0,161	9	BLATTLN	9	0,267
10	SCHWEINSBRATEN	5	0,157	10	GERSTENSUPPE	8	0,27

Legende: Sort by S: Sortiert nach *Smith Salience*; Item: genannter Speisennname; f: Häufigkeit der Nennung; Av Rank: Durchschnittliche Reihung der Nennung in den Interviews.

In beiden Forschungsregionen (Tirol und Dreizehnlinde) sind Knödel die wichtigsten Speisen – genannt von 11 (von 15) Interviewten in Dreizehnlinde, und von 13 (von 15) Interviewten in Tirol. Allerdings unterscheidet sich hier die Namensgebung (Knödel vs. Tiroler Knödel), sowie das Abstraktionslevel. In Dreizehnlinde wurde der allgemeine Begriff Knödel genannt, während in Tirol spezifischer der „Tiroler Knödel“ genannt wurde. In Dreizehnlinde wurde die Bezeichnung Tiroler Knödel von lediglich zwei Befragten genannt, und kam aufgrund dessen nicht unter die 10 wichtigsten Tiroler Speisen in Dreizehnlinde. „Gröstl“, die zweitwichtigste Tiroler Speise in Tirol ist in Dreizehnlinde kaum bekannt, Mus sehr wohl, allerdings wird die Speise „Koch“ genannt (Kapitel 7.3). Schlipfkrapfen, Leberknödel, Semmelknödel und Gerstlsuppe konnte in Dreizehnlinde als Speisen beobachtet werden, Blattln und Kiachln wurden von Informanten und Informantinnen in Dreizehnlinde während Interviews gesprochen. Die in Tirol kulturell wichtigsten Tiroler Speisen sind in Dreizehnlinde also sehr wohl bekannt, allerdings kulturell nicht so relevant wie in Tirol.

7.2.3 Vergleich der Struktur des kulturellen Wissens

Die Unterschiede des kulturellen Wissens über Tiroler Speisen in Tirol und Dreizehnlinden werden nicht nur durch die unterschiedlichen Inhalte des Wissens deutlich, sondern auch in der Struktur – durch die Betrachtung (1) der Übereinstimmung der Nennung von Speisennamen in Tirol und Dreizehnlinden, sowie (2) des Prozentsatzes der Speisennamen, die von nur einer Person genannt wurde.

In Tirol und Dreizehnlinden zusammen wurden 306 verschiedene Tiroler Speisen genannt. Von diesen Speisen wurden 53 in beiden Forschungsgebieten genannt. Von den restlichen 253 Speisen wurden 91 Speisen nur in Dreizehnlinden, und 162 Speisen nur in Tirol genannt. Die Tiroler_innen in Dreizehnlinden hatten eine geringere Übereinstimmung darüber, was eine Tiroler Speise ist, als die Tiroler_innen in Tirol. In Tirol wurden sieben Speisen von über 50% der Befragten genannt: Tiroler Knödel, Gröstl, Schweinsbraten, Mus/ Koch, Blattln, Kasknödel und Gerstlsuppe. Dem gegenüber stehen zwei Speisen, die in Dreizehnlinden von über 50% der Befragten genannt wurden: Knödel und Gulasch. Die folgenden Zahlen zeigen, dass die Nennungen der Befragten in Tirol stärker übereinstimmten als in Dreizehnlinden: In Tirol entsprechen 48% aller Nennungen unterschiedlichen Speisen, während in Dreizehnlinden 63% aller Nennungen unterschiedlicher Speisen entsprechen. Ebenso war der Prozentsatz an Speisen, die von nur einer Person genannt wurde, in Tirol mit 59% geringer als in Dreizehnlinden (74%).

7.3 Qualitative Betrachtung der Kategorien und Speisennamen

Die bisher in diesem Kapitel präsentierten Ergebnisse liefern Informationen darüber, welche Speisennamen von unterschiedlichen Personen ähnlich kategorisiert werden. Um diese Informationen näher zu erklären widmet sich dieses Kapitel (1) der Frage weshalb welche Speisen wie kategorisiert wurden, und (2) der Frage, welches Wissen hinter den sowohl in Tirol als auch in Dreizehnlinden kulturell relevantesten Speisennamen steckt.

7.3.1 Erklärungen zur Kategorisierung „Dreizehnlindner Speise“ und „Tiroler Speise“

Dreizehnlindner Speisen. Die Interviewpartner_innen hatten unterschiedliche Assoziationen, welche Speisen als „Dreizehnlindner Speisen“ bezeichnet werden können. 14 der 15 Interviewten kommentierten die Frage „Bitte nennen Sie mir alle

Dreizehnlinner Speisen die Sie kennen“ spontan. Die Analyse der Antworten erlaubt Rückschlüsse auf das Verständnis, was eine Dreizehnlinner Speise für die Interviewpartner_innen sein kann, und liefert Erklärungen für die zehn wichtigsten Nennungen in Tabelle 9.

Die Assoziationen der Interviewpartner_innen bezogen sich auf das Vorkommen der Speisen in Dreizehnlinnen, insbesondere auf das Angebot der Hotels und Restaurants (8 IP), aber auch in Privathaushalten (5 IP), und bei Festen (1 IP). Ein besonders wichtiger Faktor war neben dem Angebot der Speise in Dreizehnlinnen die Häufigkeit des Konsums der Speisen. 8 Interviewpartner_innen verstanden unter „Dreizehnlinner Speisen“ die Speisen, die in Dreizehnlinnen am häufigsten gegessen oder zubereitet werden.

„Und [...] so des Generalessen is Bohnen und Reis und *Bife*, Gulasch. Nudeln. Und Salat halt viel. Mehrere verschiedene Sorten Salat, und a Risotto und a *Macarronada*, des is a eppas was Hauptessen is. Sag ma des is des Tagesessen so. [...] Ja des sind mehra Dreizehnlinnerspeisen“ (IP46_1 2008).

Die Abgrenzung zu anderen Regionen in Brasilien durch die Geschichte der Einwanderungen, also durch den Einfluss von Migranten und Migrantinnen aus Österreich und Italien, die in Dreizehnlinnen leben, war ein wichtiges Thema, um Dreizehnlinner Speisen zu charakterisieren. Hier wurde das Schlagwort „typische Speisen“ genannt, bzw. Speisen die „hier typisch“ sind (4 IP). Es wurde kommentiert, dass in Dreizehnlinnen brasilianische Speisen (5 IP), österreichische bzw. Tiroler Speisen (4 IP), und Speisen der Italiener_innen (3 IP) gegessen werden, sowie dass die Essensgewohnheiten der Dreizehnlinner_innen von verschiedenen Essenstraditionen beeinflusst sind.

“*Na verdade eu acredito que aqui em Treze Tílias tem essa mistura do... dos pratos típicos Austríacos e tem os pratos regionais que seriam da cultura Brasileira, ne, que tem influencia*“ (IP15_1 2008)³⁶.

Die Interviewpartner_innen bemerkten, dass sich Essgewohnheiten unterscheiden, je nachdem aus welchem Land bzw. aus welcher Region die Vorfahren der Personen stammen, die heute in Dreizehnlinnen leben. Drei Interviewpartner_innen gaben an,

³⁶ „In Wahrheit glaube ich, dass es hier in Dreizehnlinnen diese Mischung gibt der... der typisch Österreichischen Speisen, und es gibt die regionalen Speisen aus der brasilianischen Kultur, die Einfluss hat.“

sich beim Schlagwort „Dreizehnlinner Speisen“ an Speisen zu erinnern, die ihre Vorfahren machen, gemacht haben, oder mitgebracht haben. Eine Interviewpartnerin bezog sich hauptsächlich auf Speisen, die unmittelbar nach Ankunft der österreichischen Migranten und Migrantinnen gegessen wurden. Mit diesen Nennungen unterschied sie sich von dem Großteil der übrigen Interviewpartnern und Interviewpartnerinnen, die sich zu einem zumeist auf Speisen der Gegenwart bezogen: Über 50% der Befragten einigten sich auf das Angebot der Hotels und Restaurants, sowie auf Speisen, die besonders häufig in Dreizehnlinnen zubereitet bzw. gegessen werden. Bezuglich der Regionalzuschreibungen ist anzumerken, dass unter „typischen Speisen“ nicht automatisch nur Tiroler bzw. österreichische Speisen verstanden wurden, wie sie häufig in den Speisekarten dargestellt sind (vgl. Tabelle 6), sondern auch Speisen, die von anderen Interviewpartnern und Interviewpartnerinnen als „italienische“ (z.B. Polenta, Lasagne), oder „brasilianische“ Speisen (*Churrasco*, Reis, Bohnen) genannt wurden. Österreichische Speisen wurden von Interviewpartnern und Interviewpartnerinnen als „typisch österreichisch“ bezeichnet. Die österreichischen bzw. Tiroler Speisen wurden für gewöhnlich auch in Interviews in portugiesischer Sprache mit ihrem deutschen Namen genannt.

Der Großteil der Interviewpartner_innen bezog sich innerhalb eines Interviews auf verschiedene Kategorien – etwa auf Speisen, die „die Leute hier so machen“, auf Speisen der Vorfahren, oder regional typische Speisen. Dies soll hier anhand des Beispieles eines Interviews dargestellt werden: Der Interviewpartner bezog sich (a) zunächst auf österreichische Gerichte, die „die Leute so machen“. Die Namen der Speisen kommen in deutscher Sprache im portugiesischsprachigen Interview vor:

“Que gente faz assim. Ribl. Conhece Ribl? Você não conhece Ribl? Knödl, dai tem, faz Leberknödel. Leberspätzlesuppe. Já comeu? Ainda não? Ahhh Kaiserschmarrn, ai tem Gulasch, Sauerkraut. Essas coisas acompanham tudo” (IP19_1 2008).

Nachdem die Erinnerung an österreichische Speisen erschöpft war, ging der Interviewpartner zu Speisen über, die (b) in den verschiedenen Restaurants angeboten werden wie Pizza, Snacks, Fisch, Garnelen, und erinnert sich zuletzt an (c) die Speisen seiner Vorfahren – Schupfnudeln, die der Vater immer zubereitet hätte (IP19_1 2008).

Tiroler Speisen. Die Interviewpartner_innen in Dreizehnlinnen hatten unterschiedliche Assoziationen, welche Speisen als „Tiroler Speisen“ bezeichnet werden können. Im

Gegensatz zu der Frage nach Dreizehnlinner Speisen wurde die Frage „Bitte nennen Sie mir alle Tiroler Speisen die Sie kennen“ weniger häufig kommentiert, bzw. wurden weniger häufig Rückfragen gestellt. Die Assoziationen sind eng mit der persönlichen Geschichte der Interviewpartner_innen verknüpft – insbesondere auch mit Auslandsaufenthalten in Österreich.

So wurden (1) Speisen, die von Tirolern und Tirolerinnen in Dreizehnlinnen konsumiert werden, als Tiroler Speisen betrachtet. So wurde auch *Churrasco* als Tiroler Speise genannt – eine Speise, die sonst von Interviewpartnern und Interviewpartnerinnens als „brasilianische“ Speise näher definiert wurde. Die Nennung von *Churrasco* als Tiroler Speise wurde von einem Interviewpartner damit gerechtfertigt, dass Tiroler_innen *Churrasco* zubereiten („*Churrasco tambem fazem*“) (IP33_1 2008). Interviewpartner_innen, die sich selbst als Tiroler_innen bezeichnen, nannten Speisen, die ihren eigenen Essgewohnheiten entsprachen („*Que nos ia comer la sempre*“) (IP19_1 2008). Andere sprachen in der dritten Person und zählten die der Essgewohnheiten „der Tiroler_innen“ auf. Ein Kriterium für die Klassifizierung einer Speise als Tiroler Speise in Dreizehnlinnen war mitunter die Häufigkeit, mit der eine Speise von Tirolern und Tirolerinnen gegessen wurde. So wurde als Tiroler Speise erwähnt, was „die Tiroler [...] hauptsächlich“ haben (IP36_1 2008) oder was am meisten von Tirolern und Tirolerinnen verwendet und zubereitet wird. Auch Geschmackspräferenzen der Tiroler und Tirolerinnen wurden kommentiert („die Tiroler tuan gern den Koch machen“; bzw. „Die Tiroler ham des mehr gern“).

Weiters wurden (2) Speisen genannt, von denen angenommen wurde, dass sie aus Tirol stammen. Hier bezogen sich jüngere Interviewpartner_innen in ihren Nennungen auf die Informationen von Zeitzeugen wie etwa auf die Mutter oder den Vater, die noch selbst nach Brasilien eingewandert sind, bzw. auf die Großeltern. So erklärt eine Interviewpartnerin, ihre Mutter kochte Speisen, die aus Österreich kommen. Das Wissen über diese Speisen wurden an sie weitergegeben, wie z.B. über Germkiachl mit Apfelkompott („*a minha mae...[...] o que eles fazem... veio de la... aqueles ensinou a gente fazer. Germkiachl mit Äpfelkompott. Tudo coisas assim*“) (IP40_1 2008)). Eine andere Interviewpartnerin berief sich in ihren Überlegungen ebenfalls auf ihre Eltern: „was hat die Mami no gsagt is ganz tirolerisch“, und fragte sich, „was a echte Tirolerkost war, [was] Papa allweil gsagt hat“ (IP57_1 2008). Ältere Interviewpartner_innen bezogen sich auf Speisen, die sie selbst noch in Tirol gegessen

hatten, bzw. die zu Siedlungsanfängen – kurz nach der Ankunft der Migranten und Migrantinnen in Brasilien – gekocht wurden. So überlegt und erklärt eine Einwanderin: „Ja, Schnitzl hamma gmacht. Rouladen [...], Rindsrouladen. Was hamma denn no als kocht. Weil i hun ja am Anfang kocht unten“ (IP62_1 2008).

Interviewpartner_innen, die bereits einen Auslandsaufenthalt in Tirol absolviert hatten bezogen sich außerdem auf (3) Speisen, die sie in Tirol beobachten und essen konnten. Hier wurde zum Teil differenziert, ob die Speisen, die konsumiert wurden, international erhältlich sind, bzw. regionale Spezialitäten sind. Wie sehr diese Differenzierung vorgenommen werden konnte, hing unter anderem auch davon ab, wie lange sich die Person in Tirol aufgehalten hatte. So nannte eine Interviewpartnerin Reis, und erklärte: „Der Reis, woß i nit ob der aus Tirol is oder nit. Des woß i nit. I moa dass scho gibt, Reis“ (IP46_1 2008). Schlussendlich entschied sie sich, Reis in die Liste der Tiroler Speisen aufzunehmen. Eine andere Interviewpartnerin überlegte und erklärte: „Hackbraten... is des tirolerisch... und der Rindsbraten.... des is ja national. I woß nit ob des tirolerisch is... I han in Tirol Hackbraten gessen, i han in Tirol Schnitzel gessen, in hun Schweinebraten gessen in Tirol. Aber in der Steiermark a wieder des selbe gessen“ (IP57_1 2008). Auch diese Interviewpartnerin entschied sich dafür, dass die genannten Speisen Tiroler Speisen sind, trotz ihrer Zweifel. Die Häufigkeit, wie oft eine Speise in Tirol zubereitet bzw. beobachtet wurde, spielte eine Rolle. „Schweinebraten, viel Schwein, wird sehr viel gemacht. Dann essen sie drin dann in am Kalbsfleisch sehr viel, gell... Kalbsschnitzel“ (IP57_1 2008).

7.3.2 Wissen über die kulturell relevantesten Speisen

Um qualitative Informationen über die ermittelten kulturell relevantesten (*Smith Salience*) Speisen in Tirol und in Dreizehnlinde zu erheben wurden zu den jeweils vier kulturell relevantesten Speisen aus beiden Forschungsgebieten Fotos angefertigt. Diese Fotos dienten dazu, allen Interviewpartnern und Interviewpartnerinnen denselben Rahmen für die Befragung mithilfe des Leitfadens zu geben. Die abgebildeten Fotos umfassten: Knödel, Gröstl, Schweinsbraten und Mus als die kulturell relevantesten Speisen in Tirol, und Knödel, Gulasch, Schnitzel und Schmarrn die kulturell relevantesten Speisen in Dreizehnlinde. Von den Speisen, die auf den Fotos abgebildet waren, wurden in Dreizehnlinde am häufigsten das (Wiener-) Schnitzel erkannt, gefolgt von Gulasch, Knödeln, Schweins-braten, Kaiserschmarrn, Gröstl, Mus (Abbildung 43). Die drei am öftesten erkannten Speisen sind Teil der kulturell

relevantesten Speisen in Dreizehnlinden, die beiden am wenigsten erkannten Speisen Teil der kulturell relevantesten Speisen in Tirol.

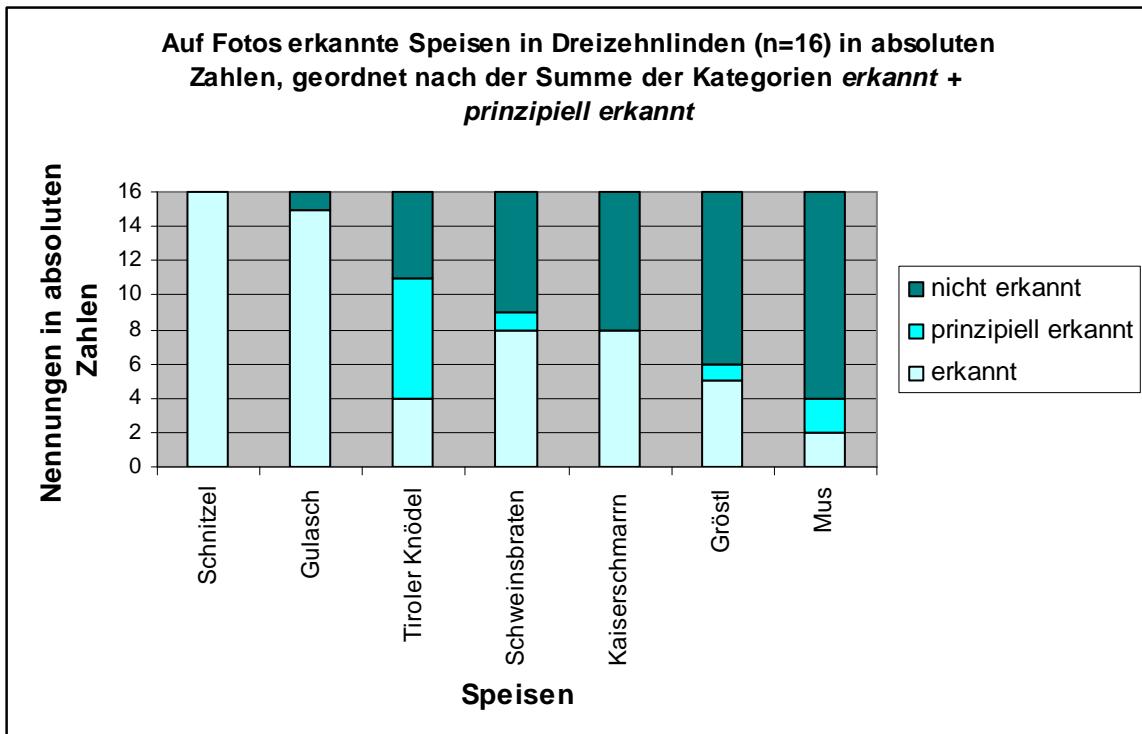


Abbildung 43: Wie oft welche Speisen in Dreizehnlinden erkannt wurden (n=16). Angaben in absoluten Zahlen.

7.3.2.1 Wissen über Knödel in Dreizehnlinden

Kulturelles kulinarisches Wissen (Tirol und Dreizehnlinden). Der Knödel wurden beim den *Free Listing* Interviews in Dreizehnlinden elf Mal (n=15 in Dreizehnlinden), und in Tirol dreizehn Mal (n=15 in Tirol) genannt und war damit die wichtigste Tiroler Speise nach *Smith Salience* sowohl in Dreizehnlinden als auch in Tirol. Nach Vorlage des Fotos (Abbildung 44) erkannten 13 der 16 Befragten in Dreizehnlinden die Speise.

Speisename in Dreizehnlinden. Von den dreizehn Personen (n=16 in Dreizehnlinden), die den Knödel erkannten, benannten neun der Befragten die Speise als Knödel, drei als Tiroler Knödel, und eine Befragte nannte Knödelsuppe. Auf die Frage, ob das Foto einen bestimmten Knödel zeige, wurden folgende Begriffe genannt: Tiroler Knödel (2x), Wurstknödel (2x), Tiroler Speckknödel, Schinkenknödel und Mortadellaknödel. Während 15 Befragte angaben, es gäbe keinen portugiesischen Namen für die Speise, nannte eine Befragte als portugiesischen Namen „*Bolinhas de Sopa*“.

Form und Inhalt der Speise. Elf Befragte erkannten den Knödel aufgrund des Inhaltes, fünf der Befragten gaben an, die Knödel an der Form zu erkennen, welche als „rund“

beschrieben wurde, eine Person erkannte die Knödel aufgrund der großen Speckstücke. Eine Person erkannte die Knödel aufgrund der Farbe der vermeintlichen Mortadella.



Abbildung 44: Knödel, zubereitet von einer Tiroler Migrantin in Australien (Foto: Pirker 2008).

Vorschläge für den idealen Knödel. Die Interviewpartner_innen waren nicht immer mit der gezeigten Abbildung der Knödel einverstanden. Ihre Ansprüche an die Form der Knödel waren: Die Knödel „sollten runde Kugeln sein“ (IP64_2 2009), sie sollten „größer“ als die gezeigten Knödel sein (IP44_2 2009), „größer und rund“ (IP27_2 2009), „Knödel sind Knödel. Kugeln!“ (IP69_2 2009). Die Knödel „sollten runder sein als am Foto, das Brot sollte schöner geschnitten sein“ (IP12_2 2009). Ihre Ansprüche an den Inhalt der Knödel war: Ein Knödel „wird mit altem Brot gemacht“ (IP54_1 2009), aus „Brot, Wurst, *tempeiro verde*, Suppe“ (IP1_1 2009), insbesondere viel Speck sollte im Knödel sein (IP7_1 2009), mehr als im gezeigten Foto: „mehr Wurst, Selchfleisch, Speck – nicht mit Zutaten sparen! Eier!“ (IP47_3 2009). Es könne auch Salami in die Knödel gegeben werden: „Speck und echte Wurst oder Salami [...]. Je mehr Fleisch im Knödel, desto besser!“ (IP45_1 2009). Die Karotte in der Suppe gefiel den Befragten nicht: „i würd’ das [die Suppe, Anm.] ohne Karotte machen“ (IP21_3 2009). „In die Suppe darf keine gelbe Rübe [Karotte, Anm.], es muss was Geselchtes sein!“ (IP45_1

2009). Als Beilage zu den Knödeln wurde auch „Sauerkraut oder Fleischsauce“ (IP69_2 2009) angeregt. Knödel sollten außerdem gut gekocht sein, eine gute Konsistenz haben, locker, aber so dass er nicht zerfällt (IP68_1 2009; IP69_2 2009).

Ort des Konsums. Bis auf eine der Befragten, welche den Knödel erkannten, konsumieren alle den Knödel in Privathaushalten, entweder bei sich zu Hause, bei Familienmitgliedern oder Freunden. Fünf der Befragten gaben an, auch in den Hotels und Restaurants Knödel zu konsumieren, sowie auf Festen.

7.3.2.2 Wissen über Gulasch in Dreizehnlinden.

Kulturelles kulinarisches Wissen (Tirol und Dreizehnlinden). Das Gulasch wurde bei den *Free Listing* Interviews in Dreizehnlinden acht Mal genannt (n=15 in Dreizehnlinden), und ist nach *Smith Salience* die zweitwichtigste Tiroler Speise in Dreizehnlinden. In Tirol wurde das Gulasch sechs Mal genannt (n=15 in Tirol) und ist nach *Smith Salience* an Stelle 23. Nach Vorlage des Fotos (Abbildung 45) erkannten 15 von 16 Personen in Dreizehnlinden die Speise.

Speisename in Dreizehnlinden. 15 der 16 Befragten benannten die gezeigte Speise als „Gulasch“. Auf die Frage, ob die Personen hier ein bestimmtes Gulasch sehen, wurde 3x Rindsgulasch genannt (bzw. „*goulash com carne de gado*“), einmal als „Gulasch vom Koch“ und einmal als „Ungarisches Gulasch“.

Form und Inhalt der Speise. Neun Befragte (n=16 in Dreizehnlinden) erkannten das Gulasch aufgrund des Aussehens, und zwar an der „Art des Fleisches“ (1x), und an der „Art, wie das Fleisch geschnitten ist“ (8x). Der Schnitt wurde als „würfelförmig“, „Bröckerl“, „große Brocken“, und „kleine Fleischstücke“ beschrieben. Elf der sechzehn Befragten gaben an, die Speise aufgrund der Farbe zu erkennen; an der „dunklen“ oder an der „roten Farbe“ (5x), wobei drei Personen dies auf die Verwendung von Paprika zurückführten, und eine Person auf die Verwendung von Tomaten. Elf der Befragten beschrieben das Zusammenspiel von Fleischstücken und Sauce im Gulasch essentiell, vier der Befragten beschrieben lediglich das Fleisch und erwähnten die Sauce nicht. Von den Befragten, welche das Gulasch erkannten, erwähnten drei Personen explizit „Paprika“ als wichtige Zutat für die Speise.



Abbildung 45: Gulasch (Quelle: wikimedia commons).

Vorschläge für das ideale Gulasch. Wichtige Zutaten für ein Gulasch seien: Fleisch (7x), am besten sei „Muskelfleisch“ (3x), und dies vor allem vom Rind (2x). Das Fleisch sollte nicht zu fett sein (1x), sollte aber gut gekocht sein, damit das Fleisch schön weich wird (4x). Eine Befragte meinte, das Fleisch müsse gut angebraten, aber nicht zu lange gekocht sein. Besonders wichtig sind die Gewürze (9x); das Gulasch muss „gut gewürzt“ sein (6x), für zwei Personen darf es jedoch „nicht zu scharf sein“ (2x). Wichtig sind auch die Zwiebeln (4x), Tomaten als Zutat wurden 2x erwähnt. Eine Person benannte das Gulasch, das in Dreizehnlinden gekocht wird, als „Bauerngulasch“, welches „milder“ sei als das „Ungarische Gulasch“. Die Sauce dürfe nicht zu wässrig sein (1x), sondern müsse mit Mehl eingedickt werden (1x).

7.3.2.3 Wissen über Schmarrn in Dreizehnlinden.

Kulturelles kulinarisches Wissen (Tirol und Dreizehnlinden). Der Schmarrn wurde in Dreizehnlinden bei den *Free Listing* Interviews von 7 Informanten und Informantinnen genannt (n=15 in Dreizehnlinden), nach *Smith Salience* ist der Schmarrn die dritt wichtigste Tiroler Speise in Dreizehnlinden. Zusätzlich wurde in Dreizehnlinden auch der Kaiserschmarrn in Dreizehnlinden fünf Mal genannt. In Tirol gibt es keine Nennung „Schmarrn“, allerdings wurde Kaiserschmarrn fünf Mal genannt

(n=15 in Tirol) und ist nach *Smith Salience* an Stelle 13. Nach Vorlage des Fotos (Abbildung 46) erkannten 10 der 16 Befragten in Dreizehnlinden die Speise.

Speisename in Dreizehnlinden. Sieben Befragte (n=16 in Dreizehnlinden) benannten die Speise als Schmarrn und zwei als Kaiserschmarrn, einmal als *Panqueca*. Auf die Frage, ob es ein bestimmter Schmarrn sei, antworteten weitere fünf der Befragten, welche die Speise zuvor als Schmarrn benannt hatten, es sei ein Kaiserschmarrn.



Abbildung 46: Schmarrn, zubereitet in Österreich (Foto: Pirker 2009).

Form und Inhalt der Speise. Die Befragten erkannten den Kaiserschmarrn vor allem an der Form, an dem „aufgeschnittenen“, „aufgehackten“, „aufgebrochenem“, oder auch „zerkleinerten“ Teig (10x), ein Befragter meinte, der Schmarrn sei „roglat“. Außerdem wurde der Schmarrn an der Dicke des Teiges erkannt (1x). Der Schmarrn wurde auch an der gelben Farbe (1x) erkannt, und dass der Teig „schön geröstet“ ist (3x).

Vorschläge für den idealen Schmarrn. Ein Befragter erkannte den Schmarrn nicht, da der Schmarrn in Dreizehnlinden in kleinere Stücke geschnitten würde. Der Schmarrn auf dem Foto sehe aus „als ob der Blitz eingeschlagen hätte“, die Stücke müssten schöner geschnitten sein. Die unterschiedlichen Gewohnheiten, wie der Schmarrn zugeschnitten wird, thematisiert eine Interviewpartnerin im Interview auf die Frage, wo sie die Speise normalerweise isst.

„Ja, da in Brasilien nit leicht, aber drüben han i gessen, in Tirol, wo ma drüben warn. Net, 1993! Han i an Kaiserschmarrn mit Pfirsichkompott gessn. Und des war aber so gut! Und da warn sie auch so groß, [die Stücke, Anm.]“ (IP64_2 2009).

Nach persönlicher Präferenz sollte ein Schmarrn (Kaiserschmarrn) „weich und locker“ sein (5x) und mit Eischnee gemacht (2x). Der Teig sollte „schön geröstet“ sein (1x). Für eine Person fehlte der Staubzucker, sodass der auf dem Bild gezeigte Schmarrn als Kaiserschmarrn gelten könne, für eine andere fehlten Trauben und Staubzucker, denn ohne diese Zutaten sei der gezeigte Schmarrn nur ein gewöhnlicher Schmarrn und kein Kaiserschmarrn. Insgesamt wurde Staubzucker von drei Befragten vermisst, Rosinen (Weinbeeren/ *Uva passa*/ getrocknete Trauben) von vier Befragten. Als Beilage nannten zwei Befragte Kompott. Eine Befragte oder ein Befragter mag Schmarrn mit Äpfel oder Bananen im Teig.

7.3.2.4 Wissen über Schnitzel in Dreizehnlinden.

Kulturelles kulinarisches Wissen (Tirol und Dreizehnlinden). Schnitzel wurde bei den *Free-Listing* Interviews von fünf Personen (n=15 in Dreizehnlinden) in Dreizehnlinden genannt und ist nach *Smith Salience* die viertwichtigste Tiroler Speise in Dreizehnlinden. Neben dem Schnitzel nannten drei Informanten und Informantinnen außerdem drei Mal das Wiener schnitzel. In Tirol wurde das Wiener schnitzel fünf Mal genannt (n=15 in Tirol) und ist nach *Smith Salience* an 16. Stelle. Nach Vorlage des Fotos (Abbildung 47) erkannten alle 16 Befragten das Schnitzel.

Speisenname in Dreizehnlinden. 13 der Befragten (n=16 in Dreizehnlinden) antworteten auf die Frage, welche Speise auf dem Foto zu sehen sei, mit „Schnitzel“, zwei antworteten, es sei ein „Wiener schnitzel“ zu sehen. Auf die Frage, ob die Befragten die Speise näher spezifizieren könnten, antworteten fünf Befragte mit einem Schweinsschnitzel (Schnitzel *de porco*/ Wiener schnitzel vom Schwein), sechs Befragte nannten Wiener schnitzel, und zwei Befragte meinten ein Rindsschnitzel zu erkennen. Bezuglich der Namensgebung gab es unterschiedliche Meinungen. Eine Person meinte, Schnitzel sei immer aus Schweinefleisch, während das brasilianische Pendant *bife milanese* etwa paniertes Schwein, Leber, Fisch, etc. bedeuten könne. Eine andere Person meinte, „richtiges“ Wiener schnitzel bestünde immer aus Kalbfleisch. Eine Person erklärte, ein Schnitzel ohne Panier hieße Roastbeef.

Form und Inhalt der Speise. Sieben der Befragten gaben an, das Schnitzel aufgrund

der Panier zu erkennen (*farinha/ farinha de rosca/ Brösel/ Panier/ Semmelbrösel/ pão dourado*). Die Farbe half 4 der Befragten das Schnitzel zu erkennen. Weiters erkannten 7 Befragte das Schnitzel durch die Form und den Schnitt des Fleisches.



Abbildung 47: Schnitzel, zubereitet in Pozuzo, Peru (Foto: Haselmair 2008).

Vorschläge für das ideale Schnitzel. Das gezeigte Wienerschnitzel wurde von den Befragten häufig beanstandet. Insbesondere die Form, also der Schnitt des Fleisches war ein Kritikpunkt von mehreren Befragten. Ein Schnitzel müsse „schöner“ aussehen, es sehe aus, als ob „Fleischreste“ verarbeitet wurden. Insbesondere ein Schnitzel aus Hühner- oder Schweinefleisch hätte eine schönere Form. Die Ecken dürften nicht zerfranst sein, das Fleisch müsse dünn geschnitten sein. Es sollte nicht „zwackig“ sein wie auf dem gezeigten Foto.

Für die Befragten war wichtig, dass das Fleisch weich ist (4x), und die Panier knusprig (2x), außerdem sollte es gut gewürzt sein (1x). Das „richtige“ Wienerschnitzel sei aus Kalbfleisch (1x), denn in Österreich würde Schnitzel vor allem aus Kalbfleisch gemacht (1x). In Dreizehnlinden besteht Schnitzel hauptsächlich aus Schwein (7x), Rind (6x) oder Huhn/Geflügel (4x). In Brasilien wird das panierte Schnitzel mit Reis und Sauce gegessen. Außerdem könne es mit Kartoffelpüree, Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Pommes oder *batata palha* gegessen werden, oder auch als Schnitzelburger. Ein Informant habe „früher“ das Schnitzel „immer mit Nudeln und *Schmier de Uva*

(=Traubenmarmelade) gegessen.

Ort des Konsums. 15 der 16 Befragten essen das Schnitzel zu Hause, acht dieser 15 Befragten essen das Schnitzel auch auswärts (in Restaurants/Hotels, oder auch auf Festen), und nur 1 Person isst Schnitzel ausschließlich in Restaurants und Hotels.

7.3.2.5 Wissen über Schweinsbraten in Dreizehnlinden.

Kulturelles kulinarisches Wissen (Tirol und Dreizehnlinden). Schweinsbraten wurde bei den *Free-Listing* Interviews von fünf Personen in Dreizehnlinden (n=15 in Dreizehnlinden) und von neun Personen in Tirol (n=15 in Tirol) genannt und ist nach *Smith Salience* die zehntwichtigste Tiroler Speise in Dreizehnlinden, und die drittgewichtigste Tiroler Speise in Tirol. Nach Vorlage des Fotos (Abbildung 48) erkannten neun von 16 Personen in Dreizehnlinden die Speise.

Speisenname in Dreizehnlinden. Die Speise wurde als Schweinsbraten (2x), *Lombo de Porco (assado)* (3x), *Assado de Carne* (2x), *Pernil de Porco* (1x), und Braten (1x) bezeichnet. Einige Informanten und Informantinnen nannten die Speise Rostbraten oder Hackbraten.

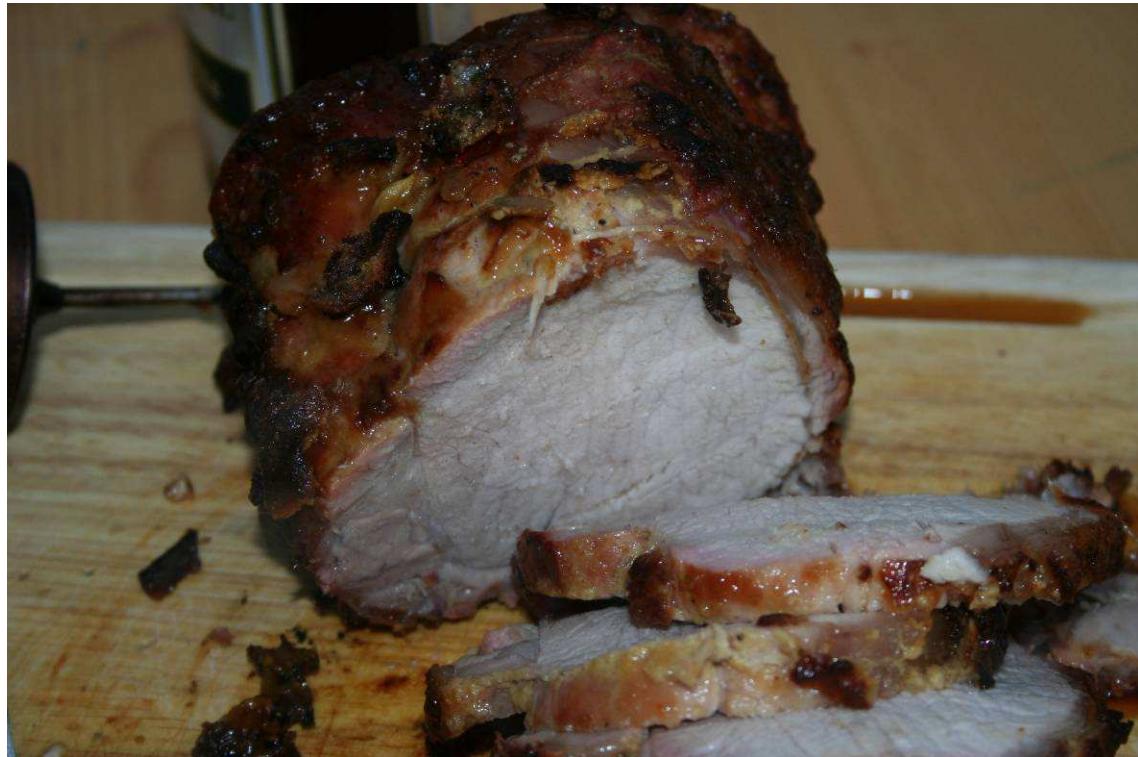


Abbildung 48: Schweinsbraten (Quelle: wikipedia commons).

Form und Inhalt der Speise. Sieben der Befragten erkannten, dass es sich um Schweinefleisch handelt. Eine Befragte gab zunächst an, es handle sich um *Churrasco*

(=Spießbraten), revidierte diese Annahme jedoch, da keine Löcher von den Spießen im Fleisch zu finden waren. Es wäre demnach ein Schweinsbraten, so die Befragte. Acht Personen erkannten den Braten aufgrund der Form des Fleisches („eingerollt“, „großes Stück“, „Form“), und an der Qualität des Fleisches (4x) („glattes Fleisch“, „nicht mit Fett durchzogen“, „mager“, „ohne Knochen“), sowie an der hellen Farbe (9x).

Vorschläge für den idealen Schweinsbraten. Wichtig für die Befragten bei einem Schweinsbraten sei die Qualität des Fleisches (3x), es sollte ein „gutes Stück“ sein mit „wenig Fett“, „pur“ und „schön“, außerdem „gut“ gewürzt sein (4x). Der Braten dürfe nicht trocken sein (4x). Das Fleisch muss gut gebraten sein, wobei unterschiedliche Techniken erklärt wurden: Zunächst kochen, und dann erst braten, damit das Fleisch nicht trocken wird (1x); oder das Fleisch in den bereits gut vorgeheizten Ofen schieben, sodass sich die Poren schließen und die Flüssigkeit im Fleisch bleibt (1x). Das Fleisch müsse lange gebraten werden, aber solle noch saftig bleiben (1x). Zwei der Befragten erwähnten, dass der Schweinsbraten gegen Jahresende gegessen würde, zu Weihnachten oder Neujahr (2x).

Ort des Konsums. Sieben der Befragten gaben an, den Schweinsbraten zu Hause zu konsumieren, wenn auch eher selten (2x). Er würde auch in Churrascarias, Restaurants und Hotels konsumiert (5x), und bei Festen (2x).

7.3.2.6 Wissen über Gröstl in Dreizehnlinden

Kulturelles kulinarisches Wissen (Tirol und Dreizehnlinden). Das Gröstl wurde bei den *Free Listing* Interviews von 13 Personen in Tirol (n=15 in Tirol) und von einer Person in Dreizehnlinden (n=15 in Dreizehnlinden) genannt und ist nach *Smith Salience* in Tirol die zweitwichtigste Tiroler Speise, und steht in Dreizehnlinden an Stelle 125. Nach Vorlage des Fotos (Abbildung 49) erkannten sechs der 16 Befragten in Dreizehnlinden die abgebildete Speise.

Speisename in Dreizehnlinden. Die Speise wurde als Rösti (2x), Gröstl/Erdäpfelgröstl/ Gröstl mit Ei (4x), Tiroler Gröstl (2x) bezeichnet.

Form und Inhalt. Erkannt wurde die Speise am Inhalt – den Kartoffeln (6x), dem Ei (5x), dem Fleisch (2x), sowie an den Röstspuren.

Vorschläge für das ideale Gröstel. Eine Person bemerkte, sie würde kein Ei auf das Gröstl geben. Kartoffel (Erdäpfel) wurden von vier Befragten explizit genannt. Fleisch sei nicht unbedingt notwendig (2x), es könne auch nur aus Kartoffeln bestehen (1x), mit Speck gemacht werden (2x), mit Würsten (2x), Selchfleisch (1x), Suppenfleisch (1x).

oder Rindfleisch (1x). Wichtig sind auch die Gewürze – (viel) Zwiebel (3x), Knoblauch (1x), Schnittlauch (1x), Petersilie (2x), und – besonders wichtig – gut angeröstet muss es werden (3x). Die Kartoffeln dürfen außerdem nicht zu weich sein, dass es keine einheitliche Masse wird (1x). In Dreizehnlinden wird das Gericht nicht sehr häufig zubereitet. Eine Person erklärte, mit Fleisch würde sie das Gericht nie zubereiten, mit Wurst jedoch schon. Eine andere Person empörte sich über die Darstellung des „Gröstl“ mit den Worten: „was is’n des für a zamgschmissens zeug?“ Ihr Gröstl („Krestl“) sei mit vielen Zwiebeln, schön braun und ohne Ei.



Abbildung 49: Tiroler Gröstl in einem Restaurant in Tirol (Foto: Kuhn 2009).

Ort des Konsums. Nur zwei Personen gaben an, die Speisen in Restaurants und Hotels zu essen. Eine Person meint sogar, sie habe Gröstl noch nie auf einer Speisekarte in Brasilien gesehen – in Fernsehprogrammen sei es jedoch bereits vorgekommen. Alle sechs Personen gaben an, das Gröstl in Privathaushalten zu konsumieren (daheim, bei Tanten, Eltern). Eine Person gibt an, die Speise nur alle 2-3 Jahre zu Hause zu essen. Zwei Personen gaben an, Gröstl in Österreich konsumiert zu haben – etwa auf Almhütten.

7.3.2.7 Wissen über Mus in Dreizehnlinden.

Kulturelles kulinarisches Wissen (Tirol und Dreizehnlinden).

Mus wurde bei den *Free Listing* Interviews von 12 Befragten in Tirol (n=15 in Tirol) genannt. Von 3 Personen in Dreizehnlinden (n=15 in Dreizehnlinden) wurde Koch genannt. Nach *Smith Salience* ist Mus in Tirol die viertwichtigste Tiroler Speise, und in Dreizehnlinden steht Koch an Stelle 16. Nach Vorlage des Fotos (Abbildung 50) erkannten 4 der 16 Befragten die abgebildete Speise.

Speisename in Dreizehnlinden. Die Speise wurde meist als Koch (3x) bezeichnet – auch als Grießkoch und Grießbrei, *mingau*. Eine Befragte tippte auf eine Mehlsuppe. Andere Informanten und Informantinnen kamen der Speise nicht so nahe und nannten Sahne mit Fett, Omelette, Kürbissuppe, Vanilleeis. Insbesondere bei diesem Foto dürften viele Personen die Speise aufgrund ihrer schweren Darstellbarkeit nicht erkannt haben.



Abbildung 50: Mus mit Zimt und Butter, zubereitet in Österreich (Foto: Pirker 2009).

Inhalt und Form der Speise. Die Informanten und Informantinnen erkannten die Speise aufgrund ihrer hellen Farbe (4x). Von der Form her wurde Brei erkannt und cremige Konsistenz. An Zutaten wurde der Zimt erkannt (2x), wobei dieser auch mit Schokolade (1x) und Mohn (1x) verwechselt wurde. Auch die geschmolzene Butter wurde erkannt (4x).

Vorschläge für ein ideales Mus. Wichtig für ein gutes Mus sei geschmolzene Butter (1x), kann aus Grieß oder Weizen gemacht werden (2x), oder auch aus Maismehl (2x) – dann wird der Koch gelblicher (1x). Eine Person erklärte, für Mus Weizen- und Maismehl mit Milch gekocht (1x). Die Konsistenz sollte cremig sein (2x), und nicht zu fest (1x). Keine der befragten Personen isst den Koch mit Zimt, jedoch mit Butter und Zucker (2x). Die Butter soll braun gebraten sein (1x).

Der Koch wurde von zwei Personen mit der Vergangenheit assoziiert. Eine Person erzählte, bei der Mutter zu Hause abends häufig Koch gegessen zu haben. Die Reste wurden dann am nächsten Tag in Butter heraus gebraten. Die Konsistenz war insgesamt fester als auf dem abgebildeten Foto. Eine weitere Person assoziiert den Koch als eine Speise für den Abend.

Ort des Konsums. Koch wird ausschließlich in Privathaushalten gegessen – vor allem im eigenen Heim, oder bei Verwandten, wie bei der Großmutter. Eine Person hat Koch nur in Österreich gegessen.

7.3.2.8 Verbindung der Speisen mit bestimmten Regionen

Die hier besprochenen acht Speisen wurden als die kulturell relevantesten Tiroler Speisen in Dreizehnlinde und in Tirol ermittelt. Um der Frage nachzugehen, ob die Befragten über diese Speisen wirklich eine Verbindung mit ihrem Herkunftsland, bzw. dem Herkunftsland ihrer Vorfahren machen wurde aktiv nachgefragt mit welcher Region die Personen die jeweilige Speise verbinden.

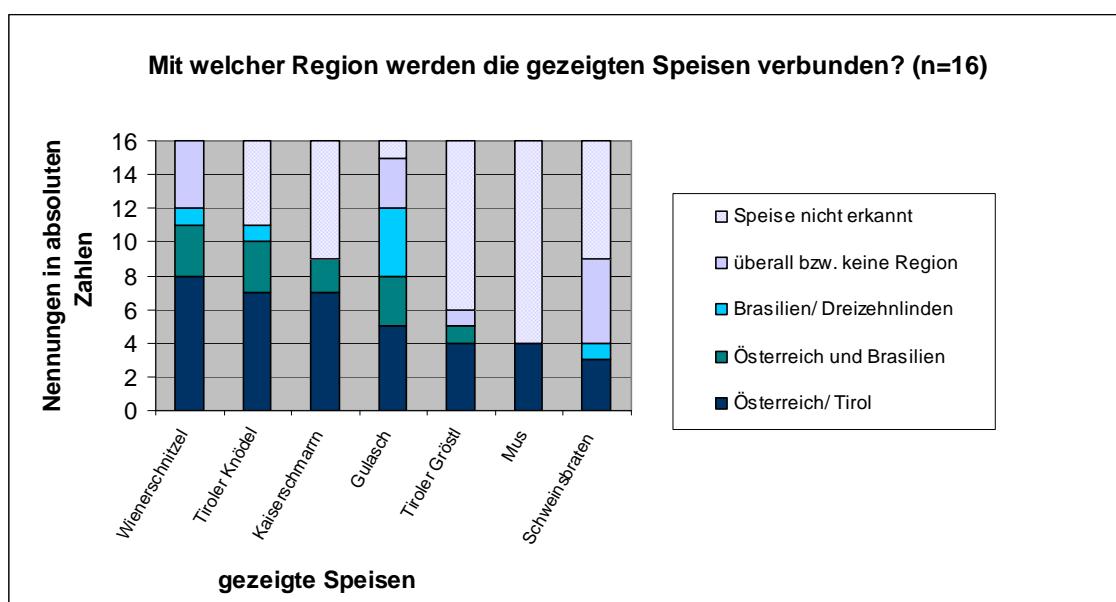


Abbildung 51: Verbindung der Speisen mit bestimmten Regionen in Dreizehnlinde (n=16), Brasilien in absoluten Zahlen.

Die vier Speisen, die in Dreizehnlinden als wichtigste Tiroler Speisen nach *Smith Salience* ermittelt wurden, sind auch die Speisen die am häufigsten mit Tirol und Österreich verbunden werden. Insbesondere wird der Apfelstrudel am häufigsten (von 12 der 16 Befragten) mit Österreich oder anderen deutschsprachigen Gebieten in Europa verbunden, gefolgt vom Wiener Schnitzel, und den Tiroler Knödeln (Knödel). Auch die Speisen, die in Tirol als wichtigste Speisen nach Smith Salience ermittelt wurden, werden mit Österreich und Tirol verbunden, lediglich der Schweinsbraten wird eher als internationale Speise angesehen. Bis auf Mus/Koch werden alle Speisen auf irgendeine Weise auch mit Brasilien verbunden – entweder mit Dreizehnlinden, den deutschsprachigen Gebieten Brasiliens wie etwa Blumenau, oder Brasilien allgemein.

8 Die Weitergabe von kulinarischem Wissen

Wissen wird über bestimmte Medien weitergegeben, die in die soziale Organisation eingebettet sind. Um zu verstehen, welche Faktoren eine Veränderung des kulturellen kulinarischen Wissens der Tiroler_innen und deren Nachkommen in Dreizehnlinden bewirken können, muss die Struktur der Wissensweitergabe bekannt sein. Hierfür müssen die relevanten Medien identifiziert werden, die in der kulinarischen Wissenstradition in Dreizehnlinden eine Rolle spielen, sowie die soziale Organisation betrachtet werden, in die diese Medien eingebettet sind.

Die erhobenen sozialen Netzwerke geben sowohl Aufschluss über die relevanten Medien als auch darüber, wie sie sozial organisiert sind. (1) Die Analyse der Netzwerkkarten (Persönliche Wissensnetzwerke) zeigt die Weitergabe von kulinarischem Wissen auf individueller Ebene. Diese Wissensnetzwerke enthalten Informationen über Medien, die im Laufe eines Lebens für Individuen von Bedeutung sind, sowie wurden Informationen über *Gender*, Verwandtschaft oder Alter für die Weitergabe von kulinarischem Wissen in Dreizehnlinden erhoben. Die persönlichen Netzwerkkarten sind individuelle Netzwerke. Der Vergleich zwischen den Netzwerken lässt auf bestimmte Muster der Wissensweitergabe in Dreizehnlinden schließen. Die persönlichen Netzwerke geben jedoch keine Auskunft darüber, wie die Medien und Rezipienten und Rezipientinnen innerhalb der Gesellschaft miteinander in Verbindung stehen. Dafür wurden im Jahr 2009 zusätzlich zu den Netzwerkkarten (2) Gesamtnetzwerke erhoben, die unter anderem auch Informationen preisgeben, die über die engen sozialen Beziehungen hinausgehen. Sie zeigen, welche Medien und Informationswege von den Befragten geteilt, und welche nicht geteilt werden. Als Gesamtnetzwerke wurden Empfehlungs- und Ratnetzwerke erhoben. Die Empfehlungsnetzwerke zeigen, welche Personen in Dreizehnlinden als Experten für Tiroler Speisen und Getränke angesehen werden. Die Ratnetzwerke zeigen, woher sich die Personen wirklich Rat holen. Alle Analysen zeigen hier die Bedeutung von Frauen für die Weitergabe von Wissen. In den Netzwerkkarten und dem Ratnetzwerk zeigt sich außerdem die Bedeutung von Verwandtschaft für die Weitergabe von kulinarischem Wissen. Im Expertennetzwerk spielt Verwandtschaft kaum eine Rolle.

Die Netzwerke bzw. die Analyse der Netzwerkkarten sind spezifisch für die kulinarische Wissenstradition in Dreizehnlinden. Vergleichsforschungen zeigen, dass

Wissen über andere Themengebiete, bzw. kulinarisches Wissen in anderen Gebieten zum Teil andere Wege nimmt (Haselmair & Pirker et al. 2014).

8.1 Persönliche Wissensnetzwerke (Netzwerkkarten)

Auf die Frage, woher sie ihr Wissen über Speisen, Getränke und Haltbargemachtes haben, nannten die acht Befragten in Dreizehnlinden zusammen insgesamt 90 Wissensquellen (=Alteri). Das größte Netzwerk einer Befragten umfasst 33 Alteri. 69% der genannten Alteri bezogen sich auf Personen, die anderen 31% bezogen sich auf

weitere Wissensquellen wie Kochbücher, TV-Shows und das Internet. Dies deutet darauf hin, dass Wissen zu Speisen hauptsächlich über Personen weitergegeben wird, und nur zu einem geringeren Teil über andere Wissensquellen. Betrachtet man die Verbindungen zwischen den genannten Personen (Alteri) innerhalb der jeweiligen Netzwerke, so zeigt sich, dass die Netzwerke in Dreizehnlinden relativ dicht sind: die meisten Personen innerhalb der jeweiligen Netzwerken kennen sich untereinander (Haselmair & Pirker et al. 2014).

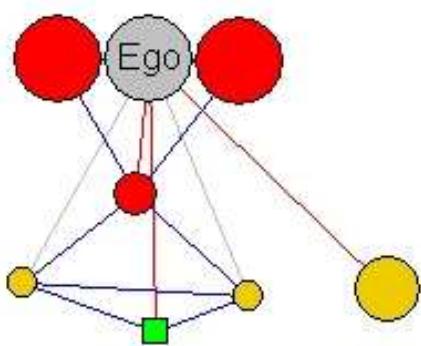


Abbildung 52: Digitalisierte Netzwerkkarte aus Dreizehnlinden (Quelle: Haselmair & Pirker, et al. 2014).

Legende: Der graue Kreis symbolisiert den Interviewten bzw. die Interviewte. Die restlichen Symbole symbolisieren Alteri: gelbe Kreise: Personen lebend; rote Kreise: Personen verstorben; grünes Kästchen: Buch. Die Namen wurden zum Zweck der Anonymisierung entfernt

8.1.1 Personen als Wissensquellen

Gender. Die acht Befragten in Dreizehnlinden nannten 62 Alteri die sich auf Personen beziehen. 87% dieser Nennungen beziehen sich auf Frauen, 13% auf Männer. Weibliche Befragte nannten vorwiegend weibliche Alteri als Wissensquellen (92%). Männliche Befragte nannten zwar ebenfalls mehr weibliche Alteri (64%), aber deutlich mehr männliche Alteri (36%) als die weiblichen Befragten. Dies zeigt an, dass sich Männer eher auch von anderen Männern kulinarisches Wissen lernen, aber dass Frauen in Dreizehnlinden insgesamt eine größere Rolle bei der Weitergabe von kulinarischem Wissen spielen als Männer (Haselmair & Pirker et al. 2014).

Alter. Die Befragten in Dreizehnlinden nannten eher Personen als Wissensquellen, die älter sind als sie; sie bezogen sich jedoch kaum auf verstorbene Personen.

Verwandtschaft spielt bei der Aneignung von Wissen eine wichtige Rolle: 73% der genannten Alteri bezogen sich auf Verwandte des oder der Befragten. Insbesondere Eltern wurden häufig genannt, gefolgt von Großeltern, Geschwistern und auch den eigenen Kindern. Die restlichen 27% der genannten Alteri sind Freunde, Bekannte oder Arbeitskollegen und –kolleginnen (Haselmair & Pirker et al. 2014).

Wissensmenge. Um die Menge an Wissen auszudrücken, die die befragte Person von der jeweiligen Wissensquelle erhalten hatte, wurde am häufigsten die kleinste Netzwerkkarte gewählt: 39% der genannten Personen (Alteri) erhielten eine kleine Karte. 22% erhielten das zweitgrößte Kärtchen, 20% das drittgrößte Kärtchen und 19% das größte Kärtchen. Es zeichnet sich also ab, dass die befragten Personen in Dreizehnlinnen von vielen Personen wenig Wissen, und von wenigen Personen mehr oder viel Wissen erhalten haben (Haselmair & Pirker et al. 2014).

Kontakt. Die Dreizehnlinner_innen stehen mit 42% der genannten Personen (Alteri) häufig in Kontakt. Mit nur 7% der Personen, die als Wissensquellen genannt wurden, besteht kein Kontakt mehr, etwa weil die genannte Person bereits verstorben ist. Dies zeigt aktive Netzwerke an, die eher auf bestehenden sozialen Netzwerken basieren als auf der Vergangenheit (Haselmair & Pirker et al. 2014).

Persönliche Nähe. Die Personen (Alteri) konnten mehr oder weniger weit von Ego platziert werden, je nachdem wie nahe sie sich persönlich stehen. Zu Verwandten besteht somit eine engere Beziehung, gefolgt von Freunden. Bekannte und Arbeitskollegen und –kolleginnen wurden weiter von Ego weg gelegt. Es zeigte sich eine Tendenz dass Personen, die mehr Wissen an Ego weitergegeben hatten, näher zu Ego zu platziert wurden als Personen, die weniger Wissen vermittelten (Haselmair & Pirker et al. 2014).

8.1.2 Weitere Wissensquellen

31% der insgesamt genannten Wissensquellen bezogen sich auf Bücher, Fernsehshows und das Internet, das sind in absoluten Zahlen 28 Wissensquellen die sich nicht auf Personen beziehen. Davon wurden 14 Printmedien genannt (Bücher und Zeitschriften), 4-mal das Internet, 5-mal Fernsehsendungen und 2-mal Radiosendungen. Es wurden außerdem 3 Institutionen/ Organisationen als Wissensquellen genannt. Die 14 Nennungen der Printmedien beziehen sich auf 14 unterschiedliche Quellen, darunter sind Kochbücher aus Österreich, Deutschland und Südtirol (Kochen leichtgemacht, Grund-Backbuch, Kochbuch der Firma Ötker, Kochbuch der Firma Haas, Küche aus

Südtirol, Deutsches Kochbuch), aus Brasilien (Deutschbrasilianisches Kochbuch, *Saúde com Sabor*), brasilianische Zeitschriften (*Manequin*, *Vida e Saude*, *Família Crista*), sowie wurden zwei mal private Rezeptsammlungen und ein mal die Informationen auf Produktpackungen angegeben (Haselmair & Pirker et al. 2014).

8.2 Die Gesamtnetzwerke

Zusätzlich zu den persönlichen Netzwerkkarten wurden Gesamtnetzwerke erhoben und visualisiert. Obwohl nicht die gesamte Bevölkerung Dreizehnlindens befragt werden konnte, geben die Antworten der 40 Befragten bereits ein relativ klares Bild darüber, wo Dreizehnlinner_innen das meiste Wissen über Tiroler Speisen vermuten (Empfehlungsnetzwerk), sowie geben sie zusätzliche Informationen über die Dynamik der Wissensweitergabe (Ratnetzwerk). Die beiden Netzwerke beruhen auf den Antworten derselben Personen.

8.2.1 Empfehlungsnetzwerk

Mithilfe der Empfehlungen von 40 Informanten und Informantinnen in Dreizehnlinden wurde ein Netzwerk visualisiert das zeigt, wen die befragten Personen als Experten und Expertinnen für Tiroler Speisen und Getränken ansehen. Die 40 befragten Personen machten 169 Nennungen, die sich auf 58 unterschiedliche Personen bezogen. Von diesen 58 unterschiedlichen Personen wurden 34 nur jeweils einmal genannt.

Das Netzwerk. Im Netzwerk (Abbildung 53) zeigt jeder Kreis eine Person an, wobei ein grüner Kreis eine weibliche Person, und ein roter Kreis eine männliche Person anzeigt. Die Größe der Kreise zeigt an, wie häufig eine Person von anderen Personen genannt wurde. Die Anzahl der Nennungen ist mit einer Zahl im Kreis zusätzlich vermerkt. Ein sehr kleiner Kreis ohne Zahl zeigt an, dass eine Person von niemandem genannt wurde. Die Person befindet sich jedoch deshalb im Netzwerk, da sie andere Personen genannt hat. Um die Häufung an Nennungen von Personen, die in Gastronomiebetrieben arbeiten zu zeigen wurden diejenigen Personen, die zusammen in einem Gastronomiebetrieb arbeiten, als Cluster dargestellt. Alle Personen, die in einem Cluster aufscheinen arbeiten in Gastronomiebetrieben. Wurde jedoch nur eine Person aus einem Gastronomiebetrieb genannt, scheint diese als Einzelperson in keinem Cluster auf.

Gender. Von den 40 befragten Personen sind 25 weiblich und 15 männlich. Insgesamt wurde von allen Personen 169 Nennungen gemacht, davon 121 von Frauen, und 48 von

Männern. Im Durchschnitt nannte also jede Informantin 4,84 Personen, und jeder Informant 3,2 Personen, die besonders viel Wissen über Tiroler Speisen und Getränke haben. Die Nennungen fielen vorwiegend auf Frauen: Es wurden von Männern und Frauen zusammen 80% Frauen und 20% Männer genannt. Die befragten Männer nannten zu 77% Frauen und zu 23% Männer, die befragten Frauen nannten 81% Frauen und zu 19% Männer.

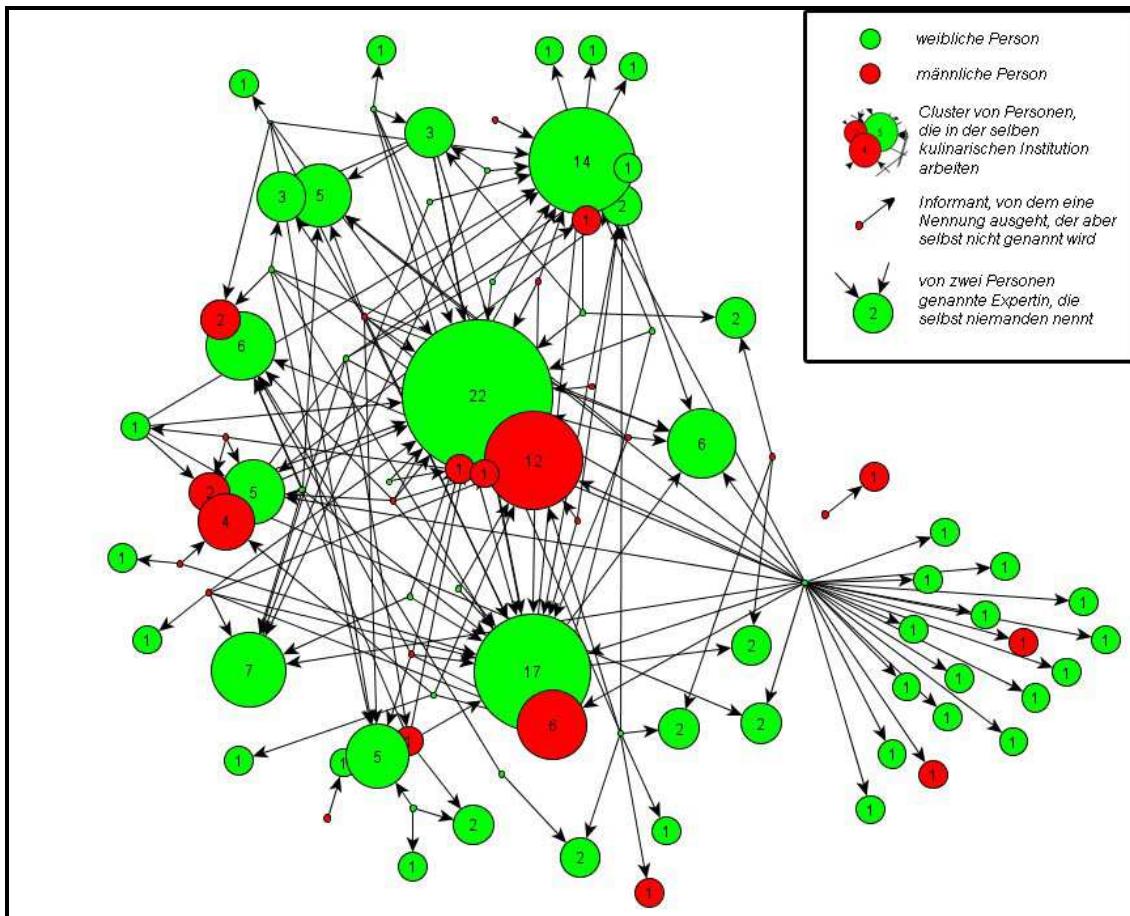


Abbildung 53: Das Empfehlungsnetzwerk (n=40) zeigt an, wer als Experte oder Expertin für Tiroler Speisen und Getränke gilt.

Gastronomiebetriebe. 133 der 169 Nennungen – dies sind 79% der gesamten Nennungen – fielen auf 29 Personen, die eine Schlüsselrolle in der Herstellung bzw. dem Verkauf von „typischen“ Speisen und Getränken an Touristen spielen oder spielten. Diese 29 Personen arbeiten aktuell oder in der arbeiteten in der Vergangenheit in 12 unterschiedlichen Gastronomiebetrieben wie Hotels, Restaurants, Pensionen und der Schnapsbrennerei. Zwei genannte Personen stellen als Einzelunternehmen typische Speisen zum Verkauf her. Vier Personen wurden von über 10 Personen als Experten und Expertinnen für Tiroler Speisen und Getränke genannt. Davon wurde eine Person sogar von 22 Personen als Expertin genannt. Alle vier Personen arbeiten in

Gastronomiebetrieben in Dreizehnlinden.

Einige der genannten Experten und Expertinnen arbeiten mit anderen genannten Experten und Expertinnen in Gastronomiebetrieben zusammen. Um von der individuellen Ebene auf eine Betriebs-Ebene zu wechseln, wurden Experten und Expertinnen, die in demselben Gastronomiebetrieb zusammenarbeiten im Netzwerk in einem Cluster dargestellt (Abbildung 53). Ein Gastronomiebetrieb sticht besonders hervor. In diesem Betrieb arbeiten vier Personen, die insgesamt 36-mal als Experten oder Expertinnen genannt wurden. Zwei weitere Betriebe wurden 23- bzw. 18-mal genannt, die weiteren Betriebe weniger häufig. Der Betrieb, der 36-mal genannt wurde, in der auch die meistgenannte Expertin für Tiroler Speisen und Getränke arbeitet, dürfte für die Menschen in Dreizehnlinden einen besonderen Stellenwert im Bezug auf Tiroler Speisen haben.

8.2.2 Ratnetzwerk

Dieselben Personen, die nach ihren Empfehlungen befragt wurden, wurden auch gefragt, woher sie sich wirklich Rat über Tiroler Speisen und Getränke holen, sofern sie diesen benötigen. Das Netzwerk unterscheidet sich wesentlich vom Empfehlungsnetzwerk – es wurden weniger und diversere Nennungen gemacht. Von den 40 Personen gaben 9 Personen an, sie würden sich von niemandem Rat über Tiroler Speisen holen. Die restlichen 31 Personen (21f/ 10m) machten insgesamt 64 Nennungen von Personen, Medien (Bücher, Internet), und Institutionen/ Organisationen, von denen sie sich Rat im Bezug auf Tiroler Küche holen. Das Ratnetzwerk (Abbildung 54) ist dementsprechend kleiner als das Empfehlungsnetzwerk, denn es scheinen nur Personen auf die von einer Person genannt wurden, und/oder Personen und/oder Medien selbst nannten. Personen, die nicht genannt wurden, und die selbst keine Nennung abgaben scheinen in diesem Netzwerk nicht auf.

47 Nennungen beziehen sich auf Personen. Von diesen 47 Nennungen bezogen sich knapp über die Hälfte (24 Nennungen) auf nahe Verwandte, davon 11 auf die eigene Mutter. Weiters wurden Geschwister (3), Ehepartner (3), Schwager (1) und Schwägerin (1), Vater (1), Großmutter (1), Sohn (1), Enkelin (1), und Tante (1) genannt. Von den 23 Personen, die nicht mit der jeweils befragten Person verwandt ist, wurden überwiegend Personen genannt (65%), die in Hotels und Restaurants arbeiten. Wie auch schon in den Netzwerken, die zuvor besprochen wurden, wurden hier überwiegend Frauen als Wissensquellen genannt. Lediglich sieben der 47 Nennungen, die sich auf Personen

beziehen, beziehen sich auf Männer.

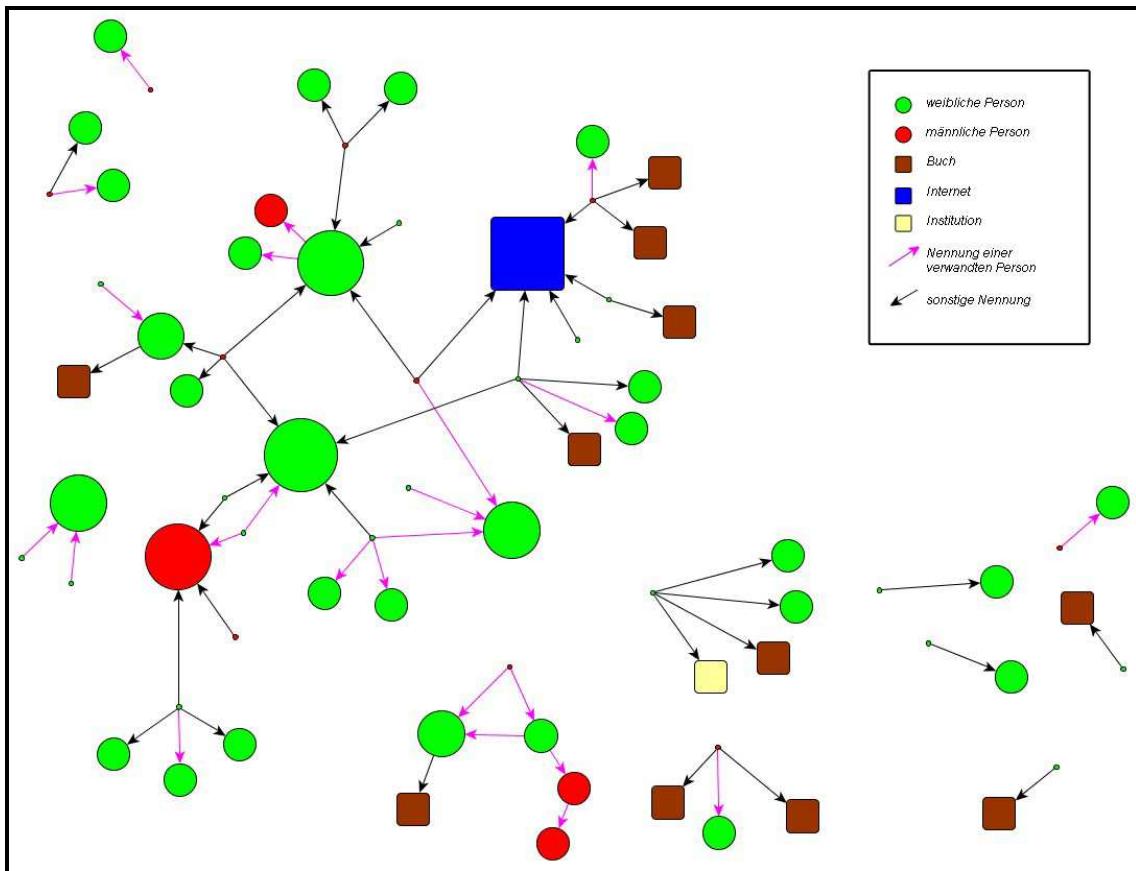


Abbildung 54: Ratnetzwerk in Dreizehnlinde (n=40).

Von den 17 Nennungen, die sich nicht auf Personen beziehen, beziehen sich 10 auf Kochbücher, fünf auf das Internet, eine Person sucht Rat in ihrer selbst zusammengetragenen Rezeptsammlung, und eine Person im Tourismussekretariat. Wie in Abbildung 54 dargestellt, bezieht sich keine der befragten Personen auf dasselbe Kochbuch. Die zentrale Darstellung des Internets als Wissensquelle kann irreführend sein, denn die Interviewpartner_innen bezogen sich nicht gemeinsam auf eine spezifische Seite im Internet, sondern gaben die zielgerichtete Suche nach bestimmten Rezepten an.

8.3 Vergleich des Empfehlungs- und Ratnetzwerkes

Der Vergleich zwischen Empfehlungsnetzwerk und Ratnetzwerk, deren Daten von denselben Informanten und Informantinnen stammen, zeigt dass sich Personen eher von Menschen Rat holen, die ihnen persönlich nahe stehen, als von Menschen, bei denen sie besonders viel Wissen über Tiroler Speisen und Getränke vermuten. Die häufigen verwandtschaftlichen Beziehungen zwischen den genannten Personen beim

Ratnetzwerk zeigen, dass die emotionale Nähe ein starker Faktor für die tatsächliche Kommunikation ist. Die Verbindung zwischen der vermittelten Wissensmenge und der emotionalen Nähe wurde auch bei der Analyse der persönlichen Netzwerkkarten deutlich.

Die Betrachtung der Gesamtnetzwerke und auch der persönlichen Netzwerkkarten legt nahe, dass Frauen eine wesentliche Rolle bei der Weitergabe von kulinarischem Wissen spielen. Frauen werden nicht nur häufiger als Wissensquellen und auch als Expertinnen genannt, sie können auch auf mehr Kontakte zurückgreifen, die ihnen kulinarisches Wissen vermitteln können.

9 Diskussion

Die Entwicklung von kulinarischem Wissen verläuft bei einer Gruppe von Migranten und Migrantinnen im Ausland anders als bei der Bevölkerung in ihrem Herkunftsland. Dies legt der Vergleich zwischen kulturellem kulinarischem Wissen von Tiroler Migranten und Migrantinnen in Brasilien und von Tirolern und Tirolerinnen in Tirol, Österreich, nahe (Kapitel 7.2). Das kulinarische Wissen ist abhängig von der Wissenstradition (Barth 2002), innerhalb derer es erlernt wird. Die Wissenstradition nimmt je nach Umfeld eine spezifische Form ein. In Dreizehnlinden wird dieses Umfeld unter anderem von der Migration (Kapitel 4), historischen Entwicklungen in Dreizehnlinden (Kapitel 5) und dem Ethnotourismus beeinflusst (Kapitel 6.2). In dieser Diskussion wird zunächst die kulinarische Wissenstradition in Dreizehnlinden diskutiert, und in Folge externe Faktoren besprochen, die auf diese Wissenstradition einwirken und somit das (kulturelle) kulinarische Wissen von Migranten und Migrantinnen beeinflussen.

Die für diese Studie befragten Personen sind nicht für die gesamte Bevölkerung der Gemeinde Dreizehnlinden repräsentativ. Die Bevölkerung in Dreizehnlinden setzt sich vor allem aus Nachkommen von Zuwanderern aus Italien, Deutschland und Österreich, sowie aus brasilianischer Bevölkerung zusammen. In dieser Arbeit wird jedoch nur die Wissenstradition Tiroler Migranten und Migrantinnen in Dreizehnlinden betrachtet. Es ist anzunehmen, dass sich die kulinarische Wissenstradition der erhobenen Personengruppe von der kulinarischen Wissenstradition bei anderen Personengruppen wie etwa den Personen, deren Vorfahren bereits vor den Migranten und Migrantinnen in Dreizehnlinden ansässig waren und heute eher getrennt in Außenbezirken wohnen, unterscheidet.

9.1 Die kulinarische Wissenstradition in Dreizehnlinden

Die kulinarische Wissenstradition beinhaltet sowohl Wissensinhalte (Kapitel 7), als auch Medien, über die Wissen weitergegeben wird. Diese Medien sind auf eine bestimmte Weise sozial organisiert (Kapitel 8).

Ein Verständnis der Dynamik der Wissensweitergabe – welche Medien welche Rolle bei der Weitergabe von Wissen spielen – ist die Grundlage, um Faktoren erkennen zu können die auf die Wissenstradition, und in Folge auf das (kulturelle) kulinarische Wissen von Personen einwirken. Die Medien bestimmen die Informationen, die soziale

Organisation bestimmt, wer Wissen weitergeben kann, wessen Wissen gültig ist und wer Zugang zu welchem Wissen hat.

Hier werden Zusammenhänge zwischen den ermittelten relevanten Medien und dem (kulturellen) kulinarischen Wissen der befragten Personen besprochen. Berücksichtigt wird hier auch die Bedeutung des Alters, und des Geschlechts der befragten Personen.

9.1.1 Medien, Informationen und Informationswege

In Dreizehnlinde wird der Großteil des kulinarischen Wissens über Personen weitergegeben, insbesondere von Eltern an ihre Kinder innerhalb der Familie. Weiters wird Wissen zwischen Freunden und Peers, zwischen Touristen und Gastgebern, in Kochkursen, und im Rahmen der Berufsausbildung weitergegeben. In einem geringeren Ausmaß spielen schriftliche und audio-visuelle Medien eine Rolle, wie Kochbücher, Rezepte und Videos im Internet und Kochsendungen im Fernsehen. Gastronomiebetriebe wurden zwar von den Informanten und Informantinnen nicht als Wissensquelle explizit genannt, sie spielen jedoch ebenso eine wichtige Rolle in der kulinarischen Wissenstradition in Dreizehnlinde, da sie das Konzept „Tiroler“ Speise, bzw. „österreichische“ Speise einer breiten Öffentlichkeit bekannt machen und die Zugehörigkeit bestimmter Speisen zu den Kategorien definieren. Hier wird Wissen in Restaurants und Hotels, sowie durch das kulinarische Angebot auf Festen weitergegeben.

9.1.1.1 Weitergabe von Wissen über Personen

Wie in Dreizehnlinde, wurden auch in anderen Forschungsgebieten Personen als die bedeutendsten Medien in der kulinarischen Wissenstradition ermittelt. Bei einer Forschung bei Nachkommen Tiroler Migranten und Migrantinnen in Pozuzo, Peru nannten die Informanten und Informantinnen auf die Frage, woher sie ihr Wissen über Speisen haben fast 95% andere Personen als Wissensquellen, die restlichen 5% setzten sich aus der Nennung von Kochbüchern, audiovisuellen Medien sowie Organisationen zusammen (Haselmair 2012b). Die kulinarische Wissenstradition in Pozuzo ist also sogar noch stärker von Personen dominiert als in Dreizehnlinde. In weiteren anthropologischen Studien wird ebenso die Bedeutung von Personen – insbesondere der Eltern – in der Weitergabe von kulinarischem Wissen betont (Aunger 2000).

Erwerb von praktischem Wissen. Studien, die die Weitergabe von kulinarischem Wissen zwischen Personen beforschten, zeigten, dass Wissen vor allem durch

Beobachtung und Nachahmung gelernt wird, insbesondere wenn Kindern während ihrer Sozialisierung von ihren Eltern lernen (Sutton 2001:134-137; Haselmair 2012b:276-277). Während des gemeinsamen Kochvorganges wird durch Beobachtung, Teilnahme und Mimesis praktisches kulinarisches Wissen erworben; durch zusätzliche Erklärungen werden auch Begriffe erlernt und kontextbezogene Informationen erschlossen. Dieses so erworbene praktische Wissen ist die Basis für spätere Kochvorhaben (Sutton 2001:134).

Die Bedeutung der sozialen Beziehung. Während sich die Informanten und Informantinnen in Dreizehnlinden auf relativ wenige Personen als Experten und Expertinnen für Tiroler Speisen und Getränke einigen konnten, tauschen sie kulinarisches Wissen vor allem mit Personen aus, die ihnen emotional nahe stehen. Das Ratnetzwerk in Dreizehnlinden zeigt, dass die wirklichen Wissensquellen zwischen den befragten Personen kaum geteilt werden und eher innerhalb der Familie und im Freundeskreis zu finden sind. In Pozuzo erhobene Daten stützen diese Beobachtung, wobei in Pozuzo die räumliche Nähe (Nachbarschaft) zusätzlich eine bedeutendere Rolle im Ratnetzwerk spielte (Haselmair 2012a:168). Dieser Faktor wurde in Dreizehnlinden kaum benannt.

Diversität der Wissensinhalte. Wissen, das von Personen zu Personen weitergegeben wird ist zu einem Großteil oral und nicht textlich verankert. Appadurai bemerkte, dass eine rein orale Weitergabe des Wissens in einer regional spezifischen Küche resultiert, die flexibel und dynamisch ist, und insbesondere von Innovationen geprägt ist (Appadurai 1988:12). Sowohl die starke Bedeutung der oralen Tradition der Wissensweitergabe über Personen, als auch die Bedeutung der persönlichen Beziehung sprechen für die Diversität von kulinarischem Wissen bei den Befragten in Dreizehnlinden (vgl. Ergebnisse in Kapitel 7.2.3). Die Analyse des Ratnetzwerkes in Dreizehnlinden zeigte, dass keine zentrale Person überspannend kulinarisches Wissen an viele Personen durch direkte Kommunikation weitergibt. Die Tatsache dass Personen eher von anderen Personen lernen, die ihnen emotional nahe stehen und nicht von Personen, die Experten und Expertinnen des jeweiligen Wissen sind, begünstigt eine stärkere Diversität der Wissensinhalte des kulturellen kulinarischen Wissens.

9.1.1.2 Weitergabe von Wissen über Kochbücher und das Internet

Bücher und das Internet beinhalten theoretisches Wissen, das über Sprache (Text), oder Beobachtung (Bilder, Filme) weitergegeben wird. Diese Informationen müssen von den

Lesern und Leserinnen in die Praxis gesetzt werden (Haselmair 2012b:278). Die Kochbücher, die Informationen über Tiroler Speisen, bzw. über österreichische Speisen bieten können, sind meist in deutscher Sprache verfasst. Dies schließt die portugiesischsprachige Bevölkerung, die zum Teil auch die Nachkommen von eingewanderten Tiroler_innen einschließt, als Leserschaft – und somit von diesem Wissen – aus. Die Kochbücher werden außerdem meist in Tirol, bzw. Österreich bezogen und mitgebracht. Der Zugang zu diesen Kochbüchern ist also nur sehr eingeschränkt möglich.

Internet. Die Befragten in Dreizehnlinden, die das Internet als Wissensquelle nannten, bezogen sich auf keine spezifische Seite, sondern auf die zielgerichtete Suche nach



Abbildung 55: Informationen zu „typischen“ Speisen auf der Homepage des Tourismussekretariats (Screenshot am 6.3.2013).

bestimmten Rezepten. Eine neuere Entwicklung in der kulinarischen Wissenstradition, die allerdings auf die Interviewpartner_innen noch keinen wesentlichen Einfluss hatte ist die Übersetzung von Informationen über „typische“ (österreichische) Speisen auf Portugiesisch im Internet. Hier ist das Tourismussekretariat zu nennen, das immer wieder über ihre Homepage³⁷ Informationen über „typische“ Speisen auch auf Portugiesisch zugängig macht. Teilweise beinhalten diese Informationen auch die jeweiligen Rezepte. Auch auf mehreren Facebook-Seiten³⁸ – die Betreiber_innen der Seiten sind nicht immer ersichtlich – werden solche Informationen geteilt.

Diversität des Wissens. Appadurai (1988) bemerkt, dass Kochbücher zur Aushandlung einer spezifischen Küche – in seinem Fall einer Indischen Küche – ausschlaggebend sein können. Allerdings dürften schriftliche Quellen wie Kochbücher in Dreizehnlinden eher für die Diversität von Wissen ausschlaggebend sein, da sich alle schriftlichen Quellen, auf die sich die befragten Personen bezogen, voneinander unterschieden. Diese Informationen, insbesondere auf Facebook werden sowohl von vor allem jungen Menschen in Dreizehnlinden, als auch von Menschen außerhalb von Dreizehnlinden

³⁷ <http://www.trezetilias.com.br>

³⁸ z.B.: <https://www.facebook.com/treze.tilias?fref=ts>, Archiv: <http://www.webcitation.org/6JjLHvy7n>

aufgenommen. Auf diese Weise könnte das Internet in Zukunft eine stärkere Bedeutung in der kulinarischen Wissenstradition in Dreizehnlinden einnehmen. Die Verbreitung von übersetztem kulinarischem Wissen über soziale Netzwerke und über bestimmte Seiten im Internet ermöglicht einem breiten Publikum die Aneignung spezifischen Wissens, das insbesondere auch die Klassifikation von Speisen als „tirolerisch“ bzw. „österreichisch“ beinhaltet.

9.1.1.3 Weitergabe von Wissen über Gastronomiebetriebe

Gastronomiebetriebe sind in Dreizehnlinden das Medium, das das kulturelle kulinarische Wissen am stärksten beeinflusst. Dies legt der Vergleich zwischen dem Angebot der Gastronomiebetriebe und den Speisen, die in Dreizehnlinden von den Informanten und Informantinnen am häufigsten als Tiroler Speisen genannt wurden, nahe. Gastronomiebetriebe wurden allerdings von den befragten Personen kaum als Wissensquellen wahrgenommen, wie die Ergebnisse der persönlichen Wissensnetzwerke zeigen (vgl. Kapitel 8.1), wobei Schlüsselpersonen in Gastronomiebetrieben als Experten und Experinnen über Tiroler Speisen gesehen werden.

Standardisiertes Wissen. Wissen, das über Gastronomiebetriebe weitergegeben wird, hat gegenüber dem Wissen, das auf persönlicher Ebene weitergegeben wird, eine unterschiedliche Dynamik. Die Gastronomiebetriebe in Dreizehnlinden bieten standardisiertes Wissen über einige wenige „Kultspeisen“ an. Zu diesen Speisen hat jede interessierte Person in Dreizehnlinden Zugang – etwa auf Festen wie dem Tirolerfest, oder in ethnischen Restaurants. Diese angebotenen „Kultspeisen“ sind die Speisen, auf die sich die Befragten hauptsächlich bezogen, wenn sie an Tiroler Speisen dachten. Barth (2002) beschrieb eine ähnliche Struktur innerhalb der Wissenstradition in Nord Bali im Bezug auf Bali-Hindu Glauben. Obwohl sich diese Wissenstradition in weiten Zügen stark von der kulinarischen Wissenstradition in Dreizehnlinden unterscheidet, unterstrich Barth die essentielle Bedeutung von Einrichtungen für die Kontinuität und Kohärenz von geteiltem Wissen. Wissen über Bali-Hindu wird über viele Wege weitergegeben, doch in den Tempeln wird Wissen über Bali-Hindu kollektiv objektiviert (Barth 2002:7). So wie die Tempel in Nord-Bali eine essentielle Funktion für die geteilten Ansichten im Bali-Hindu Glauben einnehmen, so sind ethnische Restaurants und Hotels in Dreizehnlinden ein essentieller Faktor für ein gemeinsames Verständnis von Tiroler Speisen.

Wissen über „typische“ Speisen. In Restaurants wird kulinarisches Wissen durch die Speise vermittelt sowie durch den Text in Menükarten und auf Beschriftungen, die die Speisen in den Buffets anpreisen. Die Speisen vermitteln Wissen über Geschmack, Geruch, Konsistenz, Zutaten und Präsentation. Durch die zusätzliche Information, die den Namen der Speise und die Herkunft beschreibt, werden Personen in das Konzept der typischen, der Tiroler Speise oder der österreichischen Speise eingeführt. Denn um die Touristen anzuziehen, werden in den Gastronomiebetrieben Dreizehnlindeins Speisen der „ethnische Anderen“ inszeniert (Kapitel 6.2). Die kulturellen Besonderheiten einer Gruppe werden nicht nur im Ethno-Tourismus, sondern auch im kulinarischen Tourismus häufig herausgestrichen, um Touristen anzuziehen.

„Culture, which includes ethnicity and national identity, is one of the most obvious ways of distinguishing food systems as another. It is also the most frequent category in which culinary tourism is enacted“ (Long 2004:24).

Machtverhältnisse. Die Besitzer_innen und Mitarbeiter_innen der Hotels und ethnischen Restaurants in Dreizehnlindeins sind Schlüsselfiguren im Prozess der Weitergabe kulinarischen Wissens. Sie befinden sich in der stärksten Machtposition, um kulturelles kulinarisches Wissen in Dreizehnlindeins zu beeinflussen. Sie wählen aus, welche Speisen angeboten werden, bereiten sie zu, präsentieren sie und geben bestimmte Informationen mit den Speisen mit. Sie definieren in Dreizehnlindeins, welche Speisen als Tiroler Speisen bzw. als österreichische Speisen gelten. Führen sie neue Speisen in ihr Angebot ein, haben sie so die Möglichkeit, das kulturelle kulinarische Wissen der Bevölkerung in Dreizehnlindeins zu beeinflussen.

Gültigkeit von Wissen. Personen nehmen Wissen nur dann auf, wenn es ihnen auch gültig erscheint (Barth 2002:3). In Dreizehnlindeins ergibt sich der Einfluss der Schlüsselpersonen in Gastronomiebetrieben daher nicht nur aus der sozialen Organisation, sondern auch aus ihrem zugesprochenen Experten- und Expertinnenstatus. Wie das Empfehlungsnetzwerk gezeigt hat, geht die Bevölkerung Dreizehnlindeins davon aus, dass Personen, die in den kulinarischen Restaurants und Hotels Schlüsselpositionen einnehmen, wie etwa die Besitzer_innen, Köche und Köchinnen, Experten und Expertinnen für Tiroler Speisen und Getränke sind. Dieser Experten- und Expertinnenstatus legitimiert die Information, die über die Speisen in ethnischen Restaurants und Hotels an die Bevölkerung vermittelt wird, als gültige Information, auf die sich die restliche Bevölkerung berufen und verlassen kann.

Dass Betreiber_innen von Restaurants als Experten und Expertinnen für ethnische Küche gelten, ist nicht nur in Dreizehnlinden der Fall, sondern auch bei den Nachkommen von Tiroler Migranten und Migrantinnen in Pozuzo, Peru (Haselmair 2012a:167).

9.1.2 Die Lernenden/ Reflexion der gewählten Stichprobe

Innerhalb der Wissenstradition müssen neben den relevanten Medien und der sozialen Organisation dieser Medien auch die Personen betrachtet werden, deren Wissen erfasst wurde. Denn nur eine kritische Reflexion der Stichprobe kann Aufschluss darüber geben, ob eventuell eine Verzerrung der Ergebnisse durch die Eigenschaften und Auswahl der Interviewpartner_innen entstanden ist. Die Erfassung des kulturellen kulinarischen Wissens in Dreizehnlinden beruht auf den Antworten von 8 Frauen und 7 Männern; die Geburtsjahre rangierten zwischen 1920 und 1988. Welche Möglichkeiten und welche Einschränkungen ergeben sich durch diese Diversität der Stichprobe?

9.1.2.1 Die Bedeutung des Alters

Das Alter spielt bei Weitergabe und Aneignung von Wissen eine bedeutende Rolle. Je nach Alter unterscheidet sich das kulinarische Wissen von Personen. Unterschiede im Wissen sind einerseits auf den Zeitpunkt in der Geschichte zurückzuführen, in dem Wissensinhalte gelernt werden (Kapitel 9.2.3), andererseits auf verschiedene Lernphasen im Laufe eines Lebens. Sowohl die bestimmenden Medien ändern sich je nach Lebensphase, als auch die Wissensinhalte, die gelernt werden.

Die Personen in Dreizehnlinden, die zu Inhalten des kulinarischen Wissens befragt wurden, waren zum Zeitpunkt der Befragung zwischen 20 und 88 Jahren alt. Diese breite Stichprobe ermöglichte, das Wissen der gesamten Gruppe zu erheben. Durch die Altersunterschiede ergeben sich Besonderheiten im Wissen der Menschen, die nicht nur auf externe Veränderungen der Lebensrealitäten zurückzuführen sind.

Kindheit. Wissensaneignung verläuft unterschiedlich in unterschiedlichen Lebensphasen. In Dreizehnlinden ergab die Analyse der Wissensnetzwerke, dass der Großteil des Wissens von den Eltern an die Kinder weitergegeben wird. Eltern – vor allem die Mütter sind für die befragten Personen in Dreizehnlinden die wichtigsten Medien. Alle Befragten in Dreizehnlinden nannten ihre Mutter als Wissensquelle, einige auch ihren Vater. Die Mutter erhielt stets das größte Kärtchen in der jeweiligen persönlichen Netzwerkkarte. Sieben der acht Befragten gaben an, „sehr viel“

kulinarisches Wissen von ihrer Mutter erhalten zu haben, eine Befragte gab an, „viel“ Wissen von ihrer Mutter erhalten zu haben. Auch andere Studien gehen davon aus, dass die Grundlagen des kulinarischen Wissens, insbesondere auch praktisches und implizites Wissen, in der Kindheit gelernt werden, durch Beobachtung, eigene praktische Erfahrungen und über Gespräche, die über Fragen und Anleitungen stattfinden (Haselmair 2012b:277). Insbesondere in Gruppen, die auf Subsistenzwirtschaft ausgerichtet sind, lernen Kinder ihr gesamtes Wissen über ihre natürliche Umwelt sehr früh. Als Jugendliche haben sie zum Teil bereits die Gesamtheit ihres Wissens über bestimmte Aspekte erlernt, wie etwa über Heilpflanzen und deren Verwendungsmöglichkeiten. Allerdings haben nicht in allen ethnobotanischen Wissenstraditionen Eltern und Verwandte die größte Bedeutung für die Weitergabe von Wissen (Reyes-Garcia, Broesch et al. 2009:275-276).

Bildungseinrichtungen. Durch einen momentan stattfindenden sozialen Wandel könnte sich in Dreizehnlinden die kulinarische Wissenstradition in Dreizehnlinden verändern hin zu einem verstärkten Einfluss von Wissensquellen außerhalb der Familie in der Kindheit: Die Entstehung von Kinderkrippen und die zunehmende Zeit, die Kinder in Krippen und Kindergärten verbringen, resultiert in einer verstärkten Vermittlung von (kulinarischem) Wissen in Krippen und Kindergärten. Die Vermittlung von Wissen muss nicht in einer Form von Kursen stattfinden, sondern beginnt bereits bei der Verpflegung der Kinder, die hier in Kontakt mit Speisen kommen, die in ihren Familien nicht gekocht werden. Die Einflüsse aus Bildungseinrichtungen auf das individuelle Essverhalten – in ihrem Fall die Schule – spricht auch Raman (2011) an, die mit ihrer Familie als Kind von Indien nach Großbritannien zog.

„I was introduced to an English diet through my school dinners, an experience that still dictates my dislike of “meat and two veg.” I did, however, become fond of certain things. Cornflakes and baked beans found a place in my affections“ (Raman 2011:171).

Alle Befragten der Studie in Dreizehnlinden waren zum Zeitpunkt der Befragung erwachsen. Die wachsende Bedeutung von Kinderkrippen und Kindergärten ist eine neuere Entwicklung, weshalb diese Einrichtungen vermutlich noch keinen nennenswerten Einfluss auf das kulinarische Wissen der Befragten hatten. Ältere Informanten und Informantinnen wuchsen außerdem in einer Zeit auf, in der die Kinder kaum in die Schule gingen. Jüngere Informanten und Informantinnen erwähnten die

Schule als Wissensquelle nicht, was allerdings nicht bedeutet dass die Schule keinerlei Einfluss auf das kulinarische Wissen der Befragten hatte. Es bedeutet lediglich, dass die Schule nicht als Wissensvermittler von kulinarischen Informationen wahrgenommen wurde.

Erwachsenenalter. Alle Befragten in Dreizehnlinden hatten bereits das Erwachsenenalter erreicht und den größten Teil des kulinarischen Wissens bereits erworben. Trotz der großen Bedeutung des Wissenserwerbs in der Kindheit lernen Personen auch im Erwachsenenalter weiteres kulinarisches Wissen. Dieses eignen sich die Personen zielgerichtet oder auch zufällig durch Beobachtung und Gespräche an (Haselmair 2012b:277). Die Medien ändern sich. Mit zunehmendem Alter werden gleichaltrige Personen und Personen außerhalb der Familie als Medien der Wissensweitergabe wichtiger – die Wissensweitergabe ist nicht mehr hauptsächlich von den Eltern dominiert (Aunger 2000). Diese spätere Aneignung von zusätzlichem Wissen zeigt sich in den Egonetzwerken in Dreizehnlinden durch die Nennung einer Vielzahl von Personen, über die eine geringe Menge an kulinarischem Wissen weitergegeben wurde. Auch Kochbücher und audiovisuelle Medien sind relevante Wissensquellen, insbesondere als Anregung für neue Rezepte und als Erinnerungshilfe. Um Kochbücher und audiovisuellen Medien nützen zu können, muss (1) das Medium vorhanden sein, und (2) muss der Nutzer oder die Nutzerin bestimmte Kenntnisse aufweisen: Für Kochbücher ist ein gewisses Maß an Bildung (Lesen) Voraussetzung, sowie Basis-Kochwissen. Diese zwei Grundvoraussetzungen werden vor allem in der Kindheit erlernt (Sutton 2001). Auch das soziale Umfeld ist von Bedeutung, ob Kochbücher genutzt werden oder nicht. So beschränkte sich beispielsweise die Verwendung von Kochbüchern in Indien in den 90er Jahren vor allem auf Frauen der urbanen Mittelklasse, die die englische Sprache beherrschten (Appadurai 1988:6). Nicht in allen Gesellschaftsschichten spielen diese Schriftmedien also eine Rolle, doch in Dreizehnlinden hatten alle Befragten die Mittel und Möglichkeiten, bei Bedarf auf Kochbücher und audiovisuelle Medien zurückzugreifen. Bei den Nachkommen von Tiroler Migranten und Migrantinnen in Pozuzo, Peru spielen Kochbücher in der kulinarischen Wissenstradition eine geringere Rolle als in Dreizehnlinden. In Pozuzo nannte überhaupt nur eine Person Kochbücher, von denen eines in deutscher Sprache geschrieben war (Haselmair 2012a).

Die soziale Rolle. Mit der Veränderung der sozialen Rolle kann das Erlernen von

neuem Wissen in bestimmten Themengebieten notwendig werden (Aunger 2000). Die soziale Rolle ändert sich etwa durch Eheschließung oder Elternschaft. Auch der Eintritt in eine neue Umgebung kann mit einer Veränderung der sozialen Rolle einhergehen, wie Raman (2011:170) beschreibt. Die Migration der Familie von Indien nach England versetzte die Mutter der Autorin in eine neue Rolle, in der von ihr erwartet wurde zu kochen. Die Mutter hatte zuvor noch nie gekocht, denn diese Aufgabe hatte in ihrer Familie in Indien ein Koch übernommen.

For „my mother, it was the first time in her life that she had to cook. [...] But my mother couldn't cook when she came to England. She had none of the embodied memories or the performance of cooking 'home,' so often conjured up in the literature on food and migration. In Madras she rarely entered the kitchen“ (Raman 2011:170).

Die Frau lernte in England von Grund auf zu kochen. Freunde, die bereits länger in England lebten, brachten ihr grundlegendes (praktisches) Wissen über das Kochen bei (Raman 2011:173).

9.1.2.2 Die Bedeutung von Gender

Das Geschlecht spielt eine große Rolle, sowohl welches Wissen an wen weitergegeben wird, als auch bei der Aufgabenverteilung innerhalb einer Gesellschaft.

Die Weitergabe von kulinarischem Wissen. In Dreizehnlinde zeigte die soziale Netzwerkanalyse, dass sowohl Männer als auch Frauen ihr kulinarisches Wissen vor allem von Frauen beziehen. 92% der Personen, die von Frauen als Wissensquellen genannt und 64% der Personen, die von Männern als Wissensquellen genannt wurden waren Frauen. Männer verweisen zwar häufiger als Frauen auf Männer, doch ist die Dominanz der Frau als kulinarische Wissensquelle in Dreizehnlinde offensichtlich. In anderen kulinarischen Wissenstraditionen wird zwar auch das meiste Wissen über Frauen weitergegeben, doch nicht überall ist die Rolle der Frau so dominant wie in Dreizehnlinde. In Peru etwa zeigte sich, dass Männer stärker auf andere Männer als Wissensquellen zurückgreifen als in Dreizehnlinde. Insgesamt nannten die befragten Personen zwar auch mehr weibliche Personen als Wissensquellen, und Frauen bezogen ihr Wissen vorwiegend von Frauen (77,4% der Personen als Wissensquellen), Männer jedoch eher von Männern (59,5% der Personen als Wissensquellen) (Haselmair 2012b). Auch Aunger fand die Weitergabe von kulinarischem Wissen entlang der Geschlechter und beschrieb die komplexen Strukturen der Wissensweitergabe in Bezug auf

Essenstabus im Kongo auf. Essenstabus werden hier vor allem von Müttern an die Töchter, und von Vätern an die Söhne weitergegeben, da für Männer und Frauen unterschiedliche Tabus gelten (Aunger 2000).

Die soziale Organisation der kulinarischen Praxis. In Dreizehnlinde spielen Frauen eine große Rolle in der kulinarischen Praxis, und wie die soziale Netzwerkanalyse zeigte, auch in der Weitergabe von kulinarischem Wissen. Eine Vielzahl von Studien geht von einer überragenden Rolle der Frau in der kulinarischen Praxis aus. Appadurai etwa schreibt von Frauen der Mittelklasse als alleinigen Rezipientinnen von Kochbüchern in Indien. Diese Frauen weiten mithilfe von Kochbüchern ihr kulinarisches Können aus, unter anderem um den Anforderungen von Ehemännern und Gästen nachzukommen (Appadurai 1988). Auch Sutton spricht in seiner Forschung vor allem über die Dominanz der Frauen in der Küche der griechischen Insel Kalymnos. In seiner Forschung fand er nur einen einzigen Mann, der angab ein guter Koch zu sein. Sutton bemerkt hierzu, dass dieser Mann sich eher in der Tradition eines „großen Chefs“ sieht, der experimentiert und kulinarische Innovationen kreiert, während die beforschten Frauen eher Wissen in einer oralen Tradition, die über Verwandtschaft weitergegeben wird, erlernen (Sutton 2001).

In der Zeit nach der Ankunft in Dreizehnlinde waren Frauen hauptverantwortlich für die Zubereitung von Speisen. Männer nahmen jedoch auch eine Rolle in der Versorgung mit Nahrungsmitteln ein: Neben der landwirtschaftlichen Kenntnisse zeigten die befragten Tiroler insbesondere bei der historischen Verarbeitung und Lagerung von Fleisch und der Zubereitung von bestimmten Teilen der geschlachteten Tiere ein detailliertes Wissen. Obwohl sich die kulinarische Praxis seit 1934 weitreichend veränderte, sind auch heute noch zu einem großen Teil Frauen für die Zubereitung von Speisen zuständig, obwohl Männer zum Teil sehr wohl auch selbst kochen. Für bestimmte Gerichte gibt es allerdings eine relativ klare Arbeitsteilung entlang des Geschlechts, wie bei der Zubereitung von gegrilltem Fleisch, dem *Churrasco*, das in die Domäne der Männer fällt (Abbildung 56).

Während die Männer am Feuer grillen, bereiten die Frauen die Zuspeisen in der Küche zu. Solche Aufteilung von Aufgaben – Männer sind für Fleisch und Feuer zuständig, und Frauen für die Alltagsküche, bzw. für das gekochte, sprechen dafür, dass bestimmtes (praktisches) Wissen, wie bei den Essenstabus im Kongo (Aunger 2000), über dasselbe Geschlecht weitergegeben wird. Männer waren seit der Auswanderung

eher für diese Bereiche zuständig, während Frauen eher für die Zubereitung der Speisen des Alltags zuständig waren.



Abbildung 56: *Churrasco* (Spießbraten) in Dreizehnlinden zu Siedlungsbeginn (linkes Bild; Quelle: Benesch 1939) und heute (rechtes Bild; Foto: Kuhn 2009).

9.1.2.3 Reflexion der Stichprobe im Hinblick auf Diversität der Wissensinhalte

Alle Befragten dieser Studie waren erwachsen, befanden sich jedoch in sehr unterschiedlichen Lebensphasen. Jüngere lebten noch mit ihren Eltern, einige lebten mit ihrem Partner oder ihrer Partnerin und einige hatten bereits Kinder und lehrten diese. Die Unterschiedlichkeit der befragten Personen bezogen auf Alter und soziale Rolle ist vor allem ein Faktor für die Diversität der Nennungen beim kulturellen kulinarischen Wissen (Kapitel 7). Auch der Zeitpunkt der Sozialisierung, sowie die unterschiedlichen Erfahrungen, die sie im Laufe der Zeit machen konnten, ist ein Faktor für Diversität von Wissensinhalten (Kapitel 9.2.3)

Während die befragten Personen sehr unterschiedliches kulinarisches Wissen haben, so teilen sie doch bis zu einem gewissen Grad Wissen über die Klassifikation von Speisen. Denn Wissen über die Klassifikation von Speisen als „Tiroler“ Speisen wird insbesondere über Gastronomiebetriebe in Dreizehnlinden (Kapitel 9.1.1.3) weitergegeben. Da Männer und Frauen unterschiedlichen Alters gleichermaßen die Gastronomiebetriebe in Dreizehnlinden frequentieren und das Angebot konsumieren, differiert dieses Wissen zwischen den Befragten wenig. Es beschränkt sich allerdings auch vorwiegend auf wenige Speisen – das Angebot von Restaurants, Hotels und Cafés.

9.2 Externe Einflussfaktoren

Wissenstraditionen konstitutieren sich in einem bestimmten Umfeld. Um die Faktoren, die einen relevanten Einfluss auf die jeweilige untersuchte Wissenstradition ausüben, zu erkennen, muss das Umfeld bekannt sein. Die relevanten externen Einflussfaktoren können sich je nach Themengebiet und je nach Forschungsregion stark unterscheiden.

„In each particular empirical case, [...] externalities must be taken into account and may be highly salient“ (Barth 2002:3).

Da in dieser Arbeit die Wissenstradition einer Gruppe von Migranten und Migrantinnen untersucht wird, liegt es nahe, Einflussfaktoren zu besprechen, die mit der Migration selbst in enger Verbindung stehen. Hier gehe ich (1) auf die Auswirkungen der Anfangszeit in Dreizehnlinde auf das kulinarische Wissen der Migranten und Migrantinnen ein und bespreche die Anpassung der Tiroler_innen an eine neue Umwelt und neue Ressourcen. Weiters werden (2) die Auswirkungen der Bedingungen im Ankunftsland auf die Verfügbarkeit bestimmter Medien der Weitergabe von Wissen über Tiroler Speisen besprochen.

Im Ankunftsland finden sich Migranten und Migrantinnen in neuen kulturellen und sozialen Realitäten wieder. Hier bespreche ich (3) die Auswirkungen des dominanten kulinarischen Systems im Ankunftsland auf das kulinarische Wissen und die kulinarische Praxis in Dreizehnlinde, und (4) wie die Erwartungen der brasilianischen Touristen und Touristinnen das kulturelle kulinarische Wissen der Dreizehnlinde_innen beeinflussen. (4) Zuletzt gehe ich noch auf den Faktor Zeit ein.

9.2.1 Verfügbare Ressourcen

9.2.1.1 Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln

Die Zubereitung von Speisen ist abhängig von der Verfügbarkeit der benötigten Nahrungsmittel. Kommen Migranten und Migrantinnen an einen neuen Ort, an dem sich die verfügbaren Nahrungsmittel von denen des Herkunftslandes unterscheiden, so müssen sie ihr kulinarisches Wissen um das Wissen, wie die neuen Nahrungsmittel verarbeitet und zubereitet werden, erweitern. Neue Möglichkeiten der Zubereitung von Speisen werden gefunden und gelernt, und in das bestehende Wissen über die Zubereitung von Speisen integriert.

Die Aussagen der Tiroler Migrantinnen zu ihrem Lernverhalten bei der Ankunft – sie lernten viel von Personen, die bereits früher in Dreizehnlinde ansässig waren – stützt die Theorie, dass Wissen in einem sich stark verändernden Umfeld verstärkt von Personen außerhalb der Familie weitergegeben wird (McElreath & Strimling 2008 nach Reyes-Garcia, Broesch et al. 2009:275). Das Hinzuziehen von Wissensquellen außerhalb der Familie ist notwendig, wenn innerhalb der Familie das benötigte kulinarische Wissen über die Zubereitung von Speisen mit den jeweiligen Ressourcen

nicht ausreichend vorhanden ist. Insbesondere Nachbarn waren in Dreizehnlinden von größter Bedeutung – unter anderem aufgrund der damals nur eingeschränkten Mobilität. Auch die soziale Organisation der Migrationsgruppe nach der Ankunft spricht für einen Austausch zwischen Personen aus unterschiedlichen Familien: in den ersten Jahren kochten einige Frauen zusammen in einer Gemeinschaftsküche für die gesamte Gruppe, die im gemeinsamen Speisesaal gemeinsam ihr Mahl einnahm. Diese Art der sozialen Organisation begünstigte den außerfamiliären Austausch von Informationen, die essentiell waren, um sich im neuen Umfeld zu recht zu finden. Innovationen konnten sich so schnell in der Migrationsgruppe verbreiten. Erst in späteren Jahren war es möglich, dass die Familien ihre eigenen Häuser auf ihrem Land beziehen konnten und jede Familie wieder für sich kochte.

Die Migranten und Migrantinnen durchliefen also in der ersten Zeit nach der Migration einen intensiven Lernprozess (Kapitel 5). Auch Nguyen (2003) beobachtete, dass vietnamesische Migranten und Migrantinnen in Hawaii mehr Wissen über die Verwendung bestimmter Speisepflanzen wussten als Vietnamesen und Vietnamesinnen in Vietnam. Dieses Mehrwissen interpretierte sie als einen Aspekt des Anpassungsprozesses an die neue Umgebung (Nguyen 2003).

9.2.1.2 Verfügbarkeit von und Zugang zu Medien

Appadurai beschrieb, wie die Durchsetzung von Kochbüchern in Indien zur Herausbildung einer indischen Küche führte, während eine rein orale kulinarische Wissenstradition eher Diversität fördert als mehr verschiedene regional begrenzte Küchen (Appadurai 1988:12). Die Verfügbarkeit von und der Zugang zu Medien determiniert also das kulinarische Wissen der Individuen. Welche Medien verfügbar sind, ist nicht zuletzt vom räumlichen Umfeld bestimmt – von der Infrastruktur, die etwa audiovisuelle Medien oder auch Schriftmedien zugänglich macht, sowie von der Anwesenheit oder Abwesenheit von Experten und Expertinnen zum jeweiligen Thema.

Relevante Medien in drei Kontexten. Bei einer Forschung bei Tiroler Migranten und Migrantinnen in drei unterschiedlichen Ankunftsländern zeigten sich Unterschiede in den relevanten Medien, die kulinarisches Wissen transportieren. Diese Unterschiede in der Relevanz der jeweiligen Medien sind unter Anderem auf das räumliche Umfeld zurückzuführen. So sind bei einer Gruppe Tiroler Migranten und Migrantinnen in Australien Printmedien und audio-visuelle Medien von wesentlich größerer Bedeutung als in Dreizehnlinden. Gleichzeitig sind dort Personen als Quellen für kulinarisches

Wissen von geringerer Relevanz als in Dreizehnlinden und in Pozuzo, wo Personen die wichtigsten Quellen für kulinarisches Wissen sind (Abbildung 57).

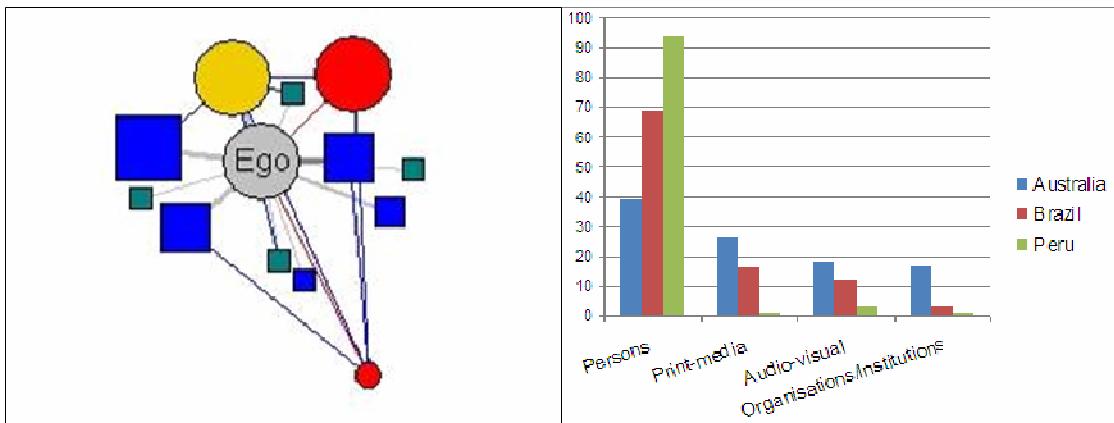


Abbildung 57: Digitalisierte Netzwerkdiagramm aus Australien (linkes Bild). In Australien (blau), Brasilien (rot), und Peru (grün) genannte Wissensquellen im Vergleich (rechtes Bild) (Quelle: Haselmair & Pirker et al. 2013).

Legende zur digitalisierten Netzwerkdiagramm: Die Kästchen geben Bücher (Blau) und audio-visuelle Medien (Grün) an, die Kreise Personen: Ego (Grau); lebende Personen (Gelb); verstorbene Personen (Rot).

Im Gegensatz zu Dreizehnlinden und Pozuzo, wo einige Tiroler Migranten und Migrantinnen und Nachkommen zusammen in demselben Ort wohnen, leben die in Australien befragten Migranten und Migrantinnen getrennt voneinander in verschiedenen Städten und Regionen. Es fehlt ihnen eine Gemeinschaft von Personen, die das relevante Wissen über Tiroler Speisen haben, mit denen sie sich austauschen könnten. Ihr Leben in den Städten bietet ihnen eine sehr gute Infrastruktur in Bezug auf audiovisuelle Medien sowie in Bezug auf die Verfügbarkeit von Printmedien, aber es fehlen Personen zum Wissensaustausch. Es wird daher häufig auf Printmedien und audiovisuelle Medien zurückgegriffen (Abbildung 57). In Pozuzo hingegen ist der Anteil von Personen in den Wissensnetzwerken am höchsten, was an der geografischen Abgeschiedenheit und der schlechten Infrastruktur liegt (Haselmair & Pirker et al. 2014).

Einen speziellen Kontext bietet die soziale Struktur in Dreizehnlinden durch die vielen Gastronomiebetriebe, die ethnische Küche anbieten. Gastronomiebetriebe werden in Dreizehnlinden nicht als Wissensquellen wahrgenommen, obwohl sie das Medium sind, das das kulturelle kulinarische Wissen am stärksten beeinflusst.

9.2.2 Vorherrschende soziale und kulturelle Strukturen

9.2.2.1 Einfluss der brasilianischen Küche

Obwohl die Tiroler Kultur in Dreizehnlinden mithilfe von Architektur, Restaurants,

Kleidung und Traditionen deutlich hervorgehoben wird, ist die brasilianische Küche das dominante kulinarische System in Dreizehnlinde, das die Küche der Tiroler Migranten und Migrantinnen und deren Nachkommen wesentlich beeinflusst. Die Nachkommen österreichischer Migranten und Migrantinnen sind in der Minderheit, und die brasilianische Küche ist sowohl in Gastronomiebetrieben als auch in Privathaushalten großteils vorherrschend. Österreichische und Tiroler Küche macht – insbesondere für die Repräsentation des Ortes – einen wichtigen, wenn auch nur einen Bruchteil der Küche in Dreizehnlinde aus, das das kulinarische Wissen der Dreizehnlinde_innen wesentlich beeinflusst. Die brasilianische Küche hat auch in Privathaushalten von ausgewanderten Tiroler_innen und deren Nachkommen Einzug gehalten. Sogar in sehr „traditionellen“ Familien werden brasilianische Speisen in die eigenen Essgewohnheiten integriert (Kapitel 6)

Der erste Kontakt mit brasilianischen Speisen wurde von den Siedler_innen bereits direkt nach der Ankunft gemacht: Das erste Essen, das es für die ersten Siedler_innen gab, war ein brasilianisches *Churrasco* (Benesch 1939). Auch die Art und Weise, wie die neuen Ressourcen von den Tiroler_innen in der Anfangszeit genutzt wurden, war vom Wissen der umliegenden (vorwiegend deutschsprachigen) Bevölkerung beeinflusst.

Anpassungsprozesse. Im Laufe der Zeit wurde die Tiroler Küche etwa durch Substitution von Zutaten und durch Zusammensetzung der einzelnen Speisen angepasst (Kapitel 6.1.4), Speisen wurden vergessen und neue Speisen in den Speiseplan aufgenommen – obwohl die Tiroler_innen sehr wohl versuchten, die gewohnten Speisen aus dem Herkunftsland weiter zuzubereiten und zu konsumieren. Solche Anpassungsprozesse wurden auch bei anderen Migranten und Migrantinnen beobachtet. Sind die benötigten Ressourcen für bestimmte Speisen nicht vorhanden, so gibt es mehrere Prozesse, die stattfinden, wie etwa Uhle und Grivetti (1993) bei Nachkommen von Schweizer Migranten und Migrantinnen in Brasilien feststellten. Sie fanden, dass einige Speisen im Laufe der Zeit verworfen wurden, andere transformiert; neue Speisen aus der brasilianischen Küche wurden in die eigene Küche aufgenommen. Veränderungen führten die Autoren auf das Klima und die Entfernung vom Herkunftsland zurück (Uhle und Grivetti 1993). Auch in Pozuzo wurde beobachtet, wie Anpassungsstrategien vor sich gehen. Haselmair (2012a) fand bei Tiroler Migranten und Migrantinnen in Peru Wissen über bestimmte Speisenelemente wie Schnittlauch,

das kontinuierlich seit der Auswanderung vor über 150 Jahren weitergegeben wurde. Bei manchen Speisen wurden einzelne Zutaten substituiert, wie beim Apfelstrudel, der heute als Bananenstrudel gegessen wird. Manche Speisen sind im Prozess, vergessen zu werden, über manche Speisen ist bereits kein Wissen mehr vorhanden. Bei manchen Bräuchen wurde das Essen vollständig substituiert wie etwa beim Tiroler Hochzeitsmahl, das heute nur noch in Form einer *Pachamanca* zelebriert wird. Einzelne Speisen, die heute als tirolerisch gelten, wurden erst in neuerer Zeit (wieder) in Pozuzo eingeführt wie das Wiener Schnitzel, das für einige Zeit in Pozuzo nicht existierte (Haselmair 2012a). Ähnliche Vorgänge, sowie der Versuch, durch Substitute Kontinuität und den Geschmack des Herkunftslandes zu reproduzieren, wurden auch in Dreizehnlinden beobachtet, etwa bei den Tiroler Knödel. Auch das Essen bei Bräuchen wurde in Dreizehnlinden substituiert – häufig gibt es heutzutage bei Festen das „brasilianische“ *Churrasco*. Außerdem gab es vonseiten der Restaurantbetreiber_innen Strategien zur Übersetzung ethnischer Speisen für brasilianische Touristen und Touristinnen (Kapitel 6.2).

Zusammensetzung der Speisen. Ein Ausdruck von der Überführung österreichischer Speisen in das brasilianische kulinarische System, ist in Dreizehnlinden die Kombination einzelner österreichischer Speiseelemente nach brasilianischen System (Kapitel 6.1.4.4 und 6.2.3.3). Auch die ständige Beilage „Reis“ ist ein Merkmal für den Einfluss des dominanten kulinarischen Systems.

Während in Österreich bestimmte Speisenelemente für bestimmte Gerichte als besonders passend gelten (z.B. Knödel mit Sauerkraut), gibt es laut dem brasilianischen Anthropologen Roberto Da Matta in Brasilien nicht die Kombination von speziellen Speisen, die zusammen gehören. Es gibt keine spezielle Sauce für eine spezielle Speise, sondern verschiedene Saucen („*caldos, molhos e sucos*“), die alle zusammen gegessen und vermischt werden können. Brasilianer_innen unterscheiden nicht wie Europäer_innen Haupt- und Nebenspeisen, sondern suchen nach der Verbindung der verschiedenen Speisenelemente (Da Matta 1999:62-64). Diese Befreiung von vorherrschenden Regeln, wie unterschiedliche Speisenelemente zusammen gehören, konnte sowohl in Privathaushalten als auch beim Essverhalten der Touristen und Touristinnen in Dreizehnlinden beobachtet werden.

9.2.2.2 Ethnotourismus: Der touristische Blick

Die Auswahl an „typischen“ Speisen in den ethnischen Restaurants in Dreizehnlinden

ist limitiert und orientiert sich an der Erwartung der Touristen und Touristinnen. Dieses Phänomen der limitierten Auswahl an Speisen aus einem nationalen kulinarischem Repoertoire in ethnischen Restaurants beschrieben auch Cohen und Avieli (2004:765), sowie Bak (2010). In Dreizehnlinden orientiert sich die Auswahl der Speisen nicht zuletzt am Angebot der Szene der *Telenovela „Ana Raio e Zé Trovão“*, in der Gästen „typisches“ Essen serviert wurde (Kapitel 4.3.4), die den Tourismusboom in Dreizehnlinden erst ausgelöst hat. Die hier servierten Speisen sind auch heute noch Standard in den Hotels und Restaurants in Dreizehnlinden. Ein großer Teil der Touristen und Touristinnen kennt die Fernsehserie, und das Angebot der Hotels und Restaurants bedient die Erwartungen der Touristen und Touristinen, die durch diese Fernsehserie geweckt wurden. Auch mit den musikalischen Darbietungen und den Schnitzereiwerkstätten werden in Dreizehnlinden wieder und wieder die Szenen reproduziert, die in der Fernsehserie ausgestrahlt wurden. Die kulinarischen Erwartungen von Touristen beeinflussen nicht nur in Dreizehnlinden die kulinarische Praxis der Restaurants. So bemerkten Cohen und Avieli (2004:765), dass Touristen während ihres Auslandsaufenthaltes die Speisen essen wollen, die sie von ethnischen Restaurants zu Hause kennengelernt haben. Touristen versuchen also das Bild der Touristendestination zu erleben, das sie sich in ihrer Heimat, unter anderem in ethnischen Restaurants aufgebaut haben.

9.2.3 Der Einfluss der Zeit

Zeitpunkt der Auswanderung. Der Vergleich des kulturellen kulinarischen Wissens in Dreizehnlinden mit zwei weiteren Gruppen von Tiroler Auswanderern und Auswanderinnen legt die Bedeutung des Zeitpunkts der Auswanderung für das Wissen über Tiroler Speisen nahe. Vor 150 Jahren wanderten ein Gruppe Tiroler_innen nach Pozuzo, Peru aus. Die Nachkommen dieser Migranten und Migrantinnen hatten die geringste Übereinstimmung darüber, welche Speisen Tiroler Speisen sind, verglichen mit Dreizehnlinden und den Tiroler Migranten und Migrantinnen in Australien. In Australien war die Übereinstimmung am höchsten, dort lag auch die Auswanderung am kürzesten zurück – alle befragten Personen waren noch in Tirol aufgewachsen. Die Tiroler_innen, die nach Peru auswanderten geben seit 150 Jahren ihr Wissen vorwiegend in einer oralen Tradition über Personen weiter, und zwar in einer Umwelt, die den Erhalt der Tiroler Küche (bisher) nicht begünstigte. In Australien ist, trotz großer Übereinstimmung in dieser Forschung allerdings aufgrund der Aussagen der

Migranten und Migrantinnen anzunehmen, dass das Wissen über Tiroler Speisen aufgrund der fehlenden Gemeinschaft und einer fehlenden Institutionalisierung nur sehr begrenzt weitergegeben wird (Haselmair & Pirker et al. 2014).

Zeitpunkt der Sozialisierung. Die ersten kulinarischen Erfahrungen in der Kindheit sind sehr prägend für die späteren kulinarischen Gewohnheiten und Präferenzen einer Person (de Garine 1987:74). In Dreizehnlinde veränderten sich seit der Auswanderung die kulinarischen Gegebenheiten bis heute wesentlich (Kapitel 5). Dementsprechend unterschiedlich wurden auch die befragten Personen (Geburtsjahre 1920 bis 1988) kulinarisch sozialisiert. Einige Personen wuchsen noch in Österreich auf, einige lernten die kargen Zeiten nach der Auswanderung kennen, und die jüngeren Personen wurden bereits im kulinarischen Wohlstand sozialisiert. Die Stichprobe setzt sich aus Migranten und Migrantinnen der ersten und der zweiten Generation sowie deren Nachkommen zusammen. Während vier Migranten und Migrantinnen noch in Tirol kulinarisch sozialisiert wurden, erlernten sieben ihr kulinarisches Grundwissen von ihren in Tirol geborenen Eltern, und vier erlernten ihr kulinarisches Grundwissen von ihren in Brasilien geborenen Eltern.

Exotische Speisen werden vertraut. Die erste Zeit nach der Siedlungsgründung war von einem sehr einseitigen Lebensmittelangebot geprägt. Aus Österreich bekannte Lebensmittel fehlten, unbekannte Lebensmittel waren plötzlich Hauptnahrungsmittel. Viele neue Nahrungsmittel wurden nicht gerne in die eigene Küche integriert. Die Migranten und Migrantinnen mussten sich erst neues kulinarisches Wissen aneignen, wie die jeweiligen Lebensmittel zubereitet werden mussten, durch eigene Experimente und durch die Kommunikation mit bereits länger ansässigen Personen. Die neuen Lebensmittel schmeckten nicht. Für die nächste Generation waren diese neuen Nahrungsmittel allerdings bereits Teil ihrer kulinarischen Realität, und sie lernten die Zubereitung der Nahrungsmittel von ihren Eltern. Für sie waren die neuen Lebensmittel nicht mehr Ausnahme, sondern Normalität.

Im Laufe der Zeit verloren also die neuen Lebensmittel ihre Exotik, und je vertrauter die jeweiligen Lebensmittel wurden, desto eher wurden die Speisen auch in das kulinarische Repertoire aufgenommen und als genießbar angesehen. Solche Veränderungen der Perspektive der Einschätzung Lebensmittel von ungenießbar zu genießbar, bzw. von exotisch zu vertraut ergeben sich regelmäßig bei Individuen und auch in Gesellschaften, wie Long (2004:33-34) beispielsweise bei der Einführung von

Kiwis in das amerikanische kulinarische System, oder bei touristischen Erfahrungen bemerkte.

10 Schlussfolgerungen

In dieser Arbeit wird kultureller Wandel anhand der Analyse der kulinarischen Wissenstradition in Dreizehnlinden untersucht. In Dreizehnlinden werden heute zu einem großen Teil andere Speisen als Tiroler Speisen angesehen als in Tirol. Dies macht deutlich wie unterschiedlich sich das kulinarische Wissen in den beiden Forschungsregionen entwickelte. Von den ermittelten zehn kulturell wichtigsten Tiroler Speisen in Tirol und Dreizehnlinden stimmen nur zwei – Knödel und Schweinsbraten – in beiden Forschungsregionen überein. Auch die Verteilung der Wissensinhalte unterscheidet innerhalb der jeweiligen Gruppe zwischen Dreizehnlinden und Tirol: Die Tiroler Migranten und Migrantinnen und deren Nachkommen in Dreizehnlinden antworteten im Gegensatz zu den Tiroler_innen in Tirol diverser und hatten eine geringere Übereinstimmung darüber, was eine Tiroler Speise ist. Diese Veränderungen sind auf unterschiedliche Entwicklungen der kulinarischen Wissenstraditionen (Wissensinhalte, Medien der Wissensweitergabe und die soziale Organisation) in Dreizehnlinden und in Tirol zurückzuführen.

Wissenstraditionen nehmen je nach Umfeld eine spezifische Form ein. Das Umfeld, in dem sich die kulinarische Wissenstradition der Tiroler_innen und deren Nachkommen in Dreizehnlinden konstituierte, veränderte sich zunächst durch die Migration abrupt, und in weiterer Folge kontinuierlich aufgrund wirtschaftlicher und sozialer Veränderungen.

So war etwa das neue Lebensmittelangebot ein Faktor, der die kulinarische Wissenstradition unmittelbar nach der Migration beeinflusste. Da innerhalb der Gruppe von Migranten und Migrantinnen kaum Wissen über die Verwendung der neuen Lebensmittel wie Maniok, Süßkartoffeln oder Mais vorhanden war wurden viele neue Wissensinhalte von Personen außerhalb der Gruppe gelernt. Diese Personen, die als Medien in der kulinarischen Wissenstradition der Tiroler_innen relevant wurden waren vor allem deutschsprachige Siedler_innen, die bereits länger in der Region Dreizehnlindens ansässig waren. Über diese Medien außerhalb der Gruppe kamen die neu angekommenen Tiroler_innen bereits mit den ersten Konzepten des kulinarischen Systems in Brasilien in Kontakt: den Speisen Brasiliens, und der Art und Weise, wie diese zubereitet und angerichtet werden. Diese Informationen waren auch die Grundlage

für die Veränderung der kulinarischen Praxis in Dreizehnlinden bis heute. In Dreizehnlinden wurden Speisen, die aus Tirol bekannt waren transformiert und fehlende Zutaten substituiert. Brasilianische Speisen wurden in den eigenen Speiseplan aufgenommen, und nach einiger Zeit wurden bestimmte Speisen auch vergessen. Die Zusammensetzung der Speisen für eine Mahlzeit, sowie die Art und Weise, wie die einzelnen Speisen auf einem Teller als „Gericht“ zusammengestellt werden, veränderte sich.

Nach ihrer Ankunft in Dreizehnlinden mussten sich die Migranten und Migrantinnen außerdem neu sozial organisieren: Die Siedler_innen wohnten und aßen in Gemeinschaftsräumen. Das Essen wurde von Köchinnen in einer Gemeinschaftsküche zubereitet, und alle Siedler_innen nahmen gemeinsam die Mahlzeiten ein. So machten alle Siedler_innen ähnliche kulinarische Erfahrungen und es entwickelte sich ein gemeinsames Verständnis über die kulinarische Realität in Dreizehnlinden.

Als die Migranten und Migrantinnen nach einigen Jahren in ihre eigenen Häuser ziehen konnten gab es zunächst keine zentrale Einrichtung, die die kulinarischen Erfahrungen und das kulinarische Wissen in den Familien bestimmte. Vor allem im ländlichen Gebiet wohnten die Familien oft weit voneinander entfernt, und jede Familie kochte für sich selbst.

Der wirtschaftliche Aufschwung nach dem 2. Weltkrieg brachte wesentliche Veränderungen in der kulinarischen Wissenstradition, beginnend mit der Entstehung neuer Gastronomiebetriebe im urbanen Raum. Die steigende Bedeutung des Tourismus wurde durch die nach und nach verbesserte Infrastruktur möglich, sowie durch die im allgemeinen globalen Trend verbesserte Mobilität der Menschen. Die Verbreitung des Fernsehens als Massenmedium verhalf Dreizehnlinden durch die brasilienseite Ausstrahlung einer teilweise in Dreizehnlinden gedrehten Fernsehserie zu großer Bekanntheit. Mit steigenden Zahlen an Touristen entstanden viele weitere Gastronomiebetriebe – insbesondere auch Restaurants, die Tiroler Speisen in ihrem Angebot führten und führen.

Neue Medien wie etwa Computer und Smartphones, die heute jederzeit Internetzugang und somit den Zugang zu global verfügbaren Informationen ermöglichen, sind heute in Dreizehnlinden sowohl im städtischen als auch im ländlichen Gebiet alltäglich.

Trotz der Allgegenwärtigkeit der neuen Medien wird der Großteil des kulinarischen

Wissens in Dreizehnlinde von Person zu Person direkt weitergegeben. Praktisches kulinarisches Wissen wird vor allem während der Sozialisierung innerhalb der Familie während gemeinsamen Kochvorgängen durch Beobachtung, Teilnahme und Mimesis gelernt. Dieses Wissen ist die Basis für spätere Kochvorhaben. Bücher und audiovisuelle Medien dienen später zur Vertiefung des Wissens. Personen sind in Dreizehnlinde die Medien, über die am meisten kulinarisches Wissen weitergegeben wird, soziale Beziehungen und emotionale Nähe spielen eine ausschlaggebende Rolle. Sowohl die starke Bedeutung der oralen Tradierung über Personen, als auch die Bedeutung der persönlichen Beziehung sind ausschlaggebend für die Diversität von kulinarischem Wissen bei den Befragten in Dreizehnlinde. Bücher und das Internet tragen nicht wesentlich zu einem geteilten Wissen in der Gruppe bei.

Wie in dieser Arbeit gezeigt wurde, ist die Existenz von Gastronomiebetrieben mit einem Angebot an Tiroler Speisen heute der einflussreichste Faktor für eine geteilte Vorstellung darüber, was Tiroler Speisen sind. Gastronomiebetriebe haben den größten Einfluss auf das kulturelle kulinarische Wissen in Dreizehnlinde und viele der Speisen, die heute in Dreizehnlinde als Tiroler Speisen gelten, werden in Gastronomiebetrieben zubereitet und angeboten.

In Gastronomiebetrieben mit Tiroler Speisenangebot wird ein kulinarisches Bild von Tirol und Österreich gezeichnet, und bestimmte Speisen wie etwa Knödel, Kartoffel oder Schweinsbraten werden als „typische“ Speisen ausgewiesen. Informationen über Tiroler Speisen werden standardisiert und einem breiten Publikum weitergegeben. Dreizehnlinner_innen erkennen diese Informationen in Gastronomiebetrieben als gültig an – Personen, die Schlüsselpositionen in diesen Betrieben innehaben gelten als Experten und Expertinnen für Tiroler Speisen. Mit der Errichtung von Gastronomiebetrieben wurde also eine Struktur geschaffen, in der bestimmte Personen in eine besonders einflussreiche und machtvolle Position kamen, in der sie aktiv Einfluss auf das geteilte kulinarische Wissen der Bevölkerung Dreizehnlinde nehmen können. Die Informationen, die sie dann über das Angebot der ethnischen Restaurants der Bevölkerung Dreizehnlinde vermitteln, sind jedoch nicht nur von ihren eigenen Vorstellungen von Tiroler Küche geprägt. Tiroler Speisen erfüllen in Gastronomiebetrieben Dreizehnlinde die Funktion einer Touristenattraktion, und das Angebot richtet sich dementsprechend auch nach den Erwartungen der Touristen und

Touristinnen. Gleichzeitig ist das Wissen über Tiroler Speisen ein Teil der kollektiven Identität der Tiroler Migranten und Migrantinnen und deren Nachkommen in Dreizehnlinde. Diese bringen die Speisen mit Tirol – und somit mit ihrer kollektiven Vergangenheit – in Verbindung. Das Wissen über diese Speisen schafft Kontinuität über die vergangene Zeit und den Ortswechsel hinweg und kennzeichnet die Tiroler Herkunft der Migranten und Migrantinnen und deren Nachkommen.

Wie in dieser Arbeit gezeigt wurde, ist die genaue Kenntnis der Wissenstradition essentiell um Faktoren zu erkennen, die – direkt oder indirekt – Einfluss auf (geteiltes) Wissen von Menschen haben. Bestimmte Medien können direkt Einfluss auf das geteilte Wissen in einer Gruppe ausüben, wenn sie aufgrund ihrer Position vielen Personen Information weitergeben können, und diese Informationen auch als „wahr“ angesehen werden. Indirekten Einfluss auf das geteilte Wissen können etwa wirtschaftliche oder soziale Veränderungen in der Gruppe nehmen, wenn diese eine Änderung der Wissenstradition bedingen. Dies kann eine Veränderung der sozialen Organisation der Medien in der Wissenstradition sein wie etwa durch die Entstehung von Gastronomiebetrieben in Dreizehnlinde, oder die Veränderung der Medien an sich.

Theoretische und methodische Erkenntnisse

Kultureller Wandel ist ein komplexer Prozess, der durch die Betrachtung von Wissenstraditionen erklärt werden kann. Theorien, die lediglich die Wissensweitergabe über Personen berücksichtigen, greifen zu kurz. Frederik Barth's *Framework* zur Untersuchung von Wissenstraditionen eignet sich als Rahmen für die Untersuchung jeglicher Wissenstradition, da es sich nicht auf bestimmte Medien beschränkt. Die Methode *Free Listing* ermöglicht die Erfassung der Wissensinhalte und der Verteilung von Wissen in der Gruppe, Methoden der Sozialen Netzwerkanalyse ermöglichen die Erfassung relevanter Medien und sozialer Zusammenhänge. Die Erfassung von Medien in einer Wissenstradition durch die Soziale Netzwerkanalyse beschränkt sich allerdings auf Medien, die bewusst von den Informanten und Informantinnen als solche wahrgenommen werden, und explizit benannt werden können.

In dieser Arbeit konnte gezeigt werden, dass die Kombination mehrerer Methoden hilfreich ist, um auch solche Medien zu erfassen, die von Informanten und Informantinnen nicht explizit als Wissensquellen genannt werden können.

Gastronomiebetriebe, die sich als wichtige Medien zur Weitergabe von kulinarischem Wissen herausstellten, scheinen in den erfassten persönlichen Netzwerken nicht auf – sie wurden nicht explizit als Quellen von kulinarischem Wissen wahrgenommen und genannt. Der Einfluss von Gastronomiebetrieben wurde in dieser Forschung über die Erfassung und Analyse des Expertennetzwerkes, und mithilfe des Vergleichs von Daten, die mithilfe von *Free Listing* und Teilnehmender Beobachtung ermittelt. Soziale Netzwerkanalyse zeigte sich also für die Erfassung von Medien hilfreich und schließt auch neue Medien mit ein. Um jedoch Zusammenhänge zu verstehen, die von Informanten und Informantinnen nicht explizit gemacht werden können müssen weitere Methoden der qualitativen Sozialforschung mit einbezogen werden.

Weiterführende Forschung

Für eine weitere Forschung bietet sich die genauere Betrachtung der Auswirkungen aktueller Veränderungsprozesse der Gesellschaft auf das kulinarische Wissen von Personen an – insbesondere von Prozessen, die im globalen Trend liegen und in vielen Teilen der (westlichen) Welt zurzeit stattfinden. Hier bieten sich Strukturen an, die für die junge Generation bereits die Norm darstellen, aber älteren Generationen unbekannt waren. So wächst in Dreizehnlinde heute erstmals eine Generation heran, die von klein auf einen Teil ihrer Zeit in Kinderkrippen und Kindergärten untergebracht sind. Zukünftige Forschungen könnten die Auswirkungen der Sozialisierung in Kinderkrippen und Kindergärten auf das kulinarische Wissen untersuchen. Auch die Verbreitung und Nutzung von Internet, unter anderem über Smartphones, über die jederzeit global verfügbare Informationen abgerufen werden können, sollte in einer weiteren Forschung berücksichtigt werden. Diese Arbeit kann für eine solche weiterführende Forschung als Vergleichsbasis dienen.

Bibliographie

Achrainer, K. (2006). Dreizehnlinden - An Austrian Immigration Settlement in Brazil during the Great Depression. Transatlantic Relations. Austria and Latin America in the 19th and 20th Centuries. K. Eisterer und G. Bischof (Hg). Innsbruck, Wien, Bozen, Studien Verlag. **1**: 137-160.

Amon, D., R. Menasche (2008). "Comida como narrativa da memória social." Sociedade e Cultura **11**(1): 13-21.

Appadurai, A. (1988). "How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India." Comparative Studies in Society and History **30**(1): 3-24.

Aunger, R. (2000). "The Life History of Culture Learning in a Face-to-Face Society." Ethos **28**: 445-481.

Bak, S. (2010). "Exoticizing the Familiar, Domesticating the Foreign: Ethnic Food Restaurants in Korea." Korea Journal **50**(1): 110-132.

Barth, F. (2001). "Rethinking the Object of Anthropology." American Anthropologist **103**(2): 435-437.

Barth, F. (2002). "An Anthropology of Knowledge." Current Anthropology **43**(1): 1-18.

Barth, F. (2007). "Overview: Sixty Years in Anthropology." Annual Review of Anthropology **36**: 1-16.

Belasco, W. (2008). Why Study Food? Food. The Key Concepts. W. Belasco. Oxford/New York, Berg Publishers: 1-13.

Benesch, L. (1939). Dreizehnlinden, die österr. Siedlung in Brasilien 1933 - 1939. Unveröffentlichtes Fotoalbum.

Benesch, L. (1947). Dreizehnlinden. Die österreichische Siedlung in Brasilien. Linz, Oberösterreichischer Landesverlag.

Bernard, R. (2002). Research Methods in Anthropology. Qualitative and Quantitative Approaches. Walnut Creek, Lanham, New York, Oxford, Altamira Press.

Bertella, G. (2011). "Knowledge in food tourism: the case of Lofoten and Maremma Toscana." Current Issues in Tourism **14**(4): 355-371.

Bessière, J. (1998). "Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas." Sociologia Ruralis **38**(1): 21-34.

Borgatti, S. P. (1999). Elicitation Techniques for Cultural Domain Analysis. Enhanced Ethnographic Methods. Audiovisual Techniques, Focused Group Interviews and Elicitation Techniques. J. Schensul, M. Le Compte, B. K. Nastasi and S. P. Borgatti (Hg). London, Sage Publications: 115-151.

Borofsky, R. (1994). On the Knowledge and Knowing of Cultural Activities. Assessing

Cultural Anthropology. R. Borofsky. New York, McGraw-Hill, Inc: 331-348.

Borofsky, R., F. Barth, et al. (2001). "WHEN: A Conversation about Culture." American Anthropologist **103**(2): 432-446.

Brednich, R. W. (1994). Grundriß der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der europäischen Ethnologie. Berlin, Reimer.

Briggs, C. L. (1996). "The Politics of Discursive Authority in Research on the "Invention of Tradition"." Cultural Anthropology **11**(4, Resisting Identities): 435-469.

Brillant-Savarin, J. A. (2010). Physiologie des Geschmacks. Bremen, Salzwasser-Verlag.

Burns, G. L. (2004). "Anthropology and Tourism: Past Contributions and Future Theoretical Challenges." Anthropological Forum **14**(1): 5-22.

Casey, J. (2007a) "Chapecó, Brazil: Climate, Global Warming, and Daylight Charts and Data."

Casey, J. (2007b) "Innsbruck-Univ., Austria: Climate, Global Warming, and Daylight Charts and Data."

Chuang, H.-T. (2009). "The rise of culinary tourism and its transformation of food cultures: The national cuisine of Taiwan." Copenhagen Journal of Asian Studies **27**(2): 84-108.

Cohen, E., N. Avieli (2004). "Food in Tourism. Attraction and Impediment." Annals of Tourism Research **31**(4): 755-778.

Counihan, C. (2008). Food and culture. A reader. New York, NY [u.a.], Routledge.

Cusack, I. (2000). "African cuisines: recipies for nation-building?" Journal of African Cultural Studies **13**(2): 207-225.

Da Matta, R. (1999). O que faz o brasil, Brasil? Rio de Janeiro, Editora Rocco Ltda.

De Garine, I. (1987). "Food, culture and society." The Courier (May): 4-7.

Dilley, R. (1999). "Ways of Knowing, Forms of Power." Cultural Dynamics **11**(1): 33-54.

Dittmann, K. (2004). Tradition und Verfahren: Philosophische Untersuchungen, Books on Demand GmBH.

Douglas, M. (2003). Standard Social Uses on Food: Introduction. Food in the Social Order. Studies of Food and Festivities in Three American Communities. M. Douglas (Hg). Abington, Routledge: 1-39.

Drewes, M. (2005). Tiroler Küche. Das Standardkochbuch der Tiroler Küche mit 500 Rezepten und einer kleinen Kulturgeschichte der Tiroler Küche von Oliver Haid.

Innsbruck-Wien, Tyrolia Verlag.

Eriksen, T. H. (2001). Small places, large issues: an introduction to social and cultural anthropology. London, Pluto Press.

Everett, S., C. Aitchison (2008). "The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A Case Study of Cornwall, South West England." Journal of Sustainable Tourism 16(2): 150-167.

Fellmann, F. (1997). Kulturelle und personale Identität. Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. H. J. Teuteberg, G. Neumann und A. Wierlacher (Hg). Berlin, Akademie Verlag.

Foner, N. (1997). "The Immigrant Family: Cultural Legacies and Cultural Changes." International Migration Review 31(4): 961-974.

Gintner, L. J. (1995). Sehnsucht und Gemütlichkeit. Kindheitsbericht eines Auslandsösterreichers aus Dreizehnlinde in Brasilien. Wien, Ibera Verlag.

Godelier, M. (2010). "Community, society, culture: three keys to understanding today's conflicted identities." Journal of the Royal Anthropological Institute(16): 1-11.

Guest, G., A. Bunce, et al. (2010). "How Many Interviews Are Enough?: An Experiment with Data Saturation and Variability." Field Methods 1(18): 59-82.

Haselmair, R. (2012a). Weitergabe und Tradierung von Wissen über Kulinarik in der österreichisch-deutschen Siedlung Pozuzo in Peru. Institut für Kultur- und Sozialanthropologie Wien, Universität Wien: 302.

Haselmair, R. (2012b). Quellen und Weitergabe von Wissen. Eine Untersuchung anhand persönlicher Netzwerkkarten. Knoten und Kanten 2.0. Zwischen face-to-face und Web 2.0. Mit der Netzwerkperspektive zur Verbindung von Kultur und Struktur. M. Schönhuth, L. Reschke und M. Gamper (Hrsg.), Trier, Transcript Verlag: 259-283.

Haselmair, R. & H. Pirker, E. Kuhn, C. R. Vogl (2014). Personal networks: a tool for gaining insight into the transmission of knowledge of food and medicinal plants among Tyrolean (Austrian) migrants in Australia, Brazil and Peru. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (under revision)

Hobsbawm, E. (1992). Introduction. The Invention of Tradition. E. Hobsbawm und T. O. Ranger, Cambridge University Press: 1-14.

Hohenbruck, O., Hg. (1954). 50 Jahre Tiroler Bauernpolitik. Geschichte des Tiroler Bauernbundes 1904 bis 1954; Festschrift. Innsbruck.

Hough, G., Ferraris D. (2009). "Free listing: a method to gain initial insight of a food categoria." Food Quality and Preference.

IBGE (1980). Sinopse preliminar do Censo demográfico: Santa Catarina. Rio de Janeiro, Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística: 66.

IBGE (1982). IX Recenseamento Geral do Brasil - 1980. Censo Demográfico. Dados Gerais - Migração - Instrução - Fecundidade - Mortalidade. Santa Catarina. Rio de Janeiro, IBGE: 351.

IBGE (1991). Sinopse Preliminar do Censo Demográfico. Número 21. Santa Catarina. Rio de Janeiro, IBGE: 91.

IBGE (2010). Censo Populacional 2010, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

Ilg, K. (1969a). Durch Bergwelt Urwald und Steppe. Zweite Forschungsreise zu deutschsprachigen Kolonisten in Südamerika. 4. Fortsetzung. Salzburger Nachrichten. Salzburg Wien Linz. **25**: 20.

Ilg, K. (1969b). Durch Bergwelt Urwald und Steppe. Zweite Forschungsreise zu deutschsprachigen Kolonisten in Südamerika. 5. Fortsetzung. Salzburger Nachrichten. Wien Linz Salzburg. **25**: 20.

Ilg, K. (1972). Pioniere in Brasilien. Durch Bergwelt, Urwald und Steppe erwanderte Volkskunde der deutschsprachigen Siedler in Brasilien und Peru. Innsbruck, Wien, München, Tyrolia Verlag.

Ilg, K. (1982). Heimat Südamerika: Brasilien und Peru. Leistung und Schicksal deutschsprachiger Siedler. Innsbruck, Tyrolia Verlag.

Jacobs, S. (2007). "Edward Shils' Theory of Tradition." Philosophy of the Social Sciences **37**(2): 139-162.

Jones, M. O. (2000). "Tradition" in Identity Discourses and an Individual's Symbolic Construction of Self. Western Folklore **59**(2): 115-140.

Joseph, C. A., Kavoori A. P. (2001). "Mediated Resistance. Tourism and the Host Community." Annals of Tourism Research **28**(4): 998-1009.

K (1934). Botschaft aus Amerika. Allerhand Neuigkeiten. Tiroler Bauernzeitung. Innsbruck.

Kelle, U. (1998). Introduction: An Overview of Computer-aided Methods in Qualitative Research. Computer-aided qualitative data analysis. Theory, Methods and Practice. U. Kelle. London, Thousand Oaks, New Dheli, SAGE Publications: 1-18.

Kuhn, E. (2008). Die Veränderung von Tradition durch Migration am Beispiel Dreizehnlinien in Brasilien. Institut für Kultur- und Sozialanthropologie. Wien, Universität Wien. **Diplom**.

Law, L. (2001). "Home Cooking: Filipino Women and Geographies of the Senses in Hong Kong." Cultural Geographies **8**(3): 264-283.

Leach, E. (1989). Claude Lévi-Strauss. Chicago, The University of Chicago Press.

Lemos, I. S. (2004). Estratégicas competitivo - cooperativas para o desenvolvimento regional sustentável via turismo - o caso de Treze Tílias - SC. Administração.

Curitiba, Pontifícia Universidade Católica do Paraná: 299.

Levi-Strauss, C. (2008). The Culinary Triangle. Food and Culture. A Reader. C. Counihan und P. vanEsterik (Hg). London, New York, Routledge: 17-27.

Linnekin, J. S. (1983). "Defining Tradition: Variations on the Hawaiian Identity." American Ethnologist **10**(2): 241-252.

Long, L. M., Hg. (2004). Culinary Tourism. Kentucky, The University Press of Kentucky.

Lottermoser, J., G. Thaler (1934). Botschaft aus Amerika. Was ein Siedlungsgefährte Thalers schreibt. Tiroler Bauernzeitung. Innsbruck: 5.

MacCannell, D. (1999). The Tourist. A Theory of the Leisure Class, University of California Press.

Mallery, G. (1888). "Manners and Meals." American Anthropologist **1**(3): 193-208.

Mayring, P. (2000). Qualitative Content Analysis. FQS/ Forum: Qualitative Social Research, **1**(2), Art. 20. <http://nbnresolving.de/urn:nbn:de:0114-fqs0002204>

Mayring, P. (2007). Qualitative Inhaltsanalyse. Weinheim, Basel, Beltz.

Medina, L. K. (2003). "Commoditizing culture. Tourism and Maya Identity." Annals of Tourism Research **30**(2): 353-368.

Miles, M. B., M. A. Huberman (1994). Qualitative Data Analysis. An Expanded Sourcebook. Thousand Oaks, Ca, SAGE Publications.

Mintz, S., Du Bois C. M. (2002). "The Anthropology of Food." Annu. Rev. Anthropol. **2002**. **31**: 99-119.

Neuhäuser, G. (1934). Botschaft aus Amerika. Brief eines Siedlers. Tiroler Bauernzeitung. Innsbruck, Tyrolia: 5.

Nguyen, M. T. (2003). "Comparison of food plant knowledge between urban vietnamese living in Vietnam and Hawai'i." Economic Botany. **57** (4):474-480. The New York Botanical Garden Press, Bronx, New York, USA.

Nguyen, M. L. (2007). "Community Dynamics and Functional Stability: A Recipe for Cultural Adaptation and Continuity." Economic Botany **61** (4): 337-346.

o.A. (1931). Auswandern? Tiroler Bauernzeitung. Innsbruck: 10.

o.A. (1934). Botschaft aus Amerika. Aus einem Gespräch mit Thaler. Tiroler Bauernzeitung. Innsbruck.

o.A. (1934a). Botschaft aus Amerika. Tiroler Bauernzeitung. Innsbruck.

o.A. (1934b). Botschaft aus Amerika. Minister Thaler glücklich angekommen. Tiroler Bauernzeitung. Innsbruck.

o.A. (1934c). Sorgen, die das Frühjahr bringt. Tiroler Bauernzeitung. Innsbruck: 1.

o.A. (2007). Plano Diretor de Treze Tílias. P. M. d. T. Tílias. Treze Tílias. **023/2007**.

Pirker, H., R. Haselmair, et al. (2012). "Transformation of traditional knowledge of medicinal plants: the case of Tyroleans (Austria) who migrated to Australia, Brazil and Peru." Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine **8**(1): 44.

Powers, W. K., M. M. N. Powers (2003). Metaphysical Aspects of an Oglala Food System. Food in the Social Order. Studies of Food and Festivities in Three American Communities. Abington, Routledge: 40-76.

Preston-Werner, T. (2009). "Gallo Pinto: Tradition, Memory, and Identity in Costa Rican Foodways." Journal of American Folklore **122**(483): 11-27.

Prutsch, U. (1996a). Brasilien - Die Suche nach einer neuen Heimat. Die Auswanderung von ÖsterreicherInnen nach Brasilien 1918-1938. Auswanderungen aus Österreich. Von der Mitte des 19.Jahrhunderts bis zur Gegenwart. T. Horvath und G. Neyer (Hg). Wien Köln Weimar, Böhlau Verlag: 111-128.

Prutsch, U. (1996b). Das Geschäft mit der Hoffnung. Österreichische Auswanderung nach Brasilien 1918-1938. Wien, Böhlau.

Raman, P. (2011). ""Me in Place and the Place in Me". A migrant's tale of food, home belonging. Food, Culture & Society **14**(2): 165-180.

Reinhardt, J. C. (2007). Dize-me o que comes e te direi quem és. Departamento de História. Curitiba, Paraná: 204.

Reiter, M., M. Rampl, et al. (1993). Dreizehnlinde. Österreicher im Urwald. Schwaz, Berenkamp.

Reiter, M., M. Osl, et al. (2008). 75 Jahre Dreizehnlinde. Treze Tílias. Reith im Alpbachtal, Edition Tirol.

Reyes-Garcia, V., J. Broesch, et al. (2009). "Cultural transmission of ethnobotanical knowledge and skills: an empirical analysis from an Amerindian society." Evolution and Human Behavior **30**: 274-285.

Rockenbach, N. P. (1998). Ein Lebensvorbild aus Tirol. Londrina/Treze Tílias: 61.

Rodseth, L. (1998). "Distributive Models of Culture: A Sapirian Alternative to Essentialism." American Anthropologist **100**(1): 55-69.

Salamone, F. A. (1997). "Authenticity in Tourism. The San Angel Inns." Annals of Tourism Research **24**(2): 305-321.

Sánchez-Cañizares, S. M., T. López-Guzmán (2012). "Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist." Current Issues in Tourism **15**(3): 229-245.

Scarduelli, P. (2005). "Dynamics of Cultural Change among the Toraja of Sulawesi.

The Commoditization of Tradition." Anthropos **100**(2): 389-400.

Schabus, W. (1998a). Konfession und Sprache in südamerikanischen Kolonisationsgebieten mit österreichischem Siedleranteil. Beharrsamkeit und Wandel. Festschrift für Herbert Tatzreiter zum 60. Geburtstag. W. Bauer und H. Scheuringer (Hg). Wien, Edition Praesens: 249-280.

Schabus, W. (1998b). Kontaktlinguistische Phänomene in österreichischen Siedlern und Siedlern in Südamerikas. Deutsche Sprache in Raum und Zeit: Festschrift für Peter Wiesinger zum 60. Geburtstag. P. Ernst und P. Wiesinger. Wien, Edition Praesens: 125-144.

Schlatter (1937). Mein Besuch bei den Landsleuten in Dreizehnlinde. Deutsches Volksblatt.

Schnegg, M., Lang, H. Hg. (2007). Die Analyse kultureller Domänen. Eine praxisorientierte Einführung. Methoden der Ethnographie.

Shils, E. (1983). Tradition. Chicago, University of Chicago Press.

Shweder, R. (2001). "Rethinking the object of anthropology and ending up where Kroeber and Kluckhorn began." American Anthropologist **103**(2): 437-440.

Speck Mallmann, A. C. (2006). Raízes históricas da colonização austríaca: um estudo sobre a educação de Treze Tílias (1928-1938). Joaçaba, Universidade do Oeste de Santa Catarina. **Programa de Mestrado em Educação**: 81.

Stöger, P. (1998). Eingegrenzt und ausgegrenzt. Tirol und das Fremde. Ein pädagogisch-historisches Lesebuch zum Thema Fremde, Entfremdung und Fremdbestimmung unter besonderer Berücksichtigung der Auswanderung nach Lateinamerika und der Geschichte der jüdischen Mitbürger. Europäische Hochschulschriften: Reihe 11, Pädagogik ; 744. Frankfurt am Main, Wien u.a., Lang.

Sutton, D. E. (2001). Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory. Oxford, Berg.

Sutton, D. E. (2010). "Food and the Senses." Annual Review of Anthropology **39**: 209-223.

Thaler, A. (1934a). Botschaft aus Amerika. Tiroler Bauernzeitung. Innsbruck am 18.1.1934, S.5

Thaler, A. (1934b). Botschaft aus Amerika. Was die Siedler schon alles geleistet haben. Tiroler Bauernzeitung. Innsbruck am 14.9.1934, S.5

Thaler, A. (1934c). Die österreichische Kolonie Dreizehnlinde in Brasilien. Innsbruck, Selbstverlag der "Österreichischen Auslandssiedlungsgesellschaft".

Thaler, A. (1934d). Botschaft aus Amerika. Es geht gut vorwärts. Tiroler Bauernzeitung. Innsbruck am 8.2.1934, S.5

Thaler, A. (1934e). Botschaft aus Amerika. Was die Siedler schon alles geleistet haben. Tiroler Bauernzeitung. Innsbruck am 19.04.1934, S.5

Thaler, A. (1934f). Botschaft aus Amerika. Ein Thaler-Brief. Tiroler Bauernzeitung. Innsbruck am 8.11.1934

Thaler, A. (1934g). Erste Hochzeit in Dreizehnlinden. Tiroler Bauernzeitung. Innsbruck am 15.11.1934

Thaler, A. (1934h). Botschaft aus Amerika. Tiroler Bauernzeitung. Innsbruck am 5.4.1934, S.4

Tilley, C. (1997). "Performing Culture in the Global Village." Critique of Anthropology 17(1): 67-89.

Tolksdorf, U. (1975). Essen und Trinken in Ost- und Westpreußen. Marburg, Elwert.

Tolksdorf, U. (1994). Nahrungsforschung. Grundriss der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie. R. W. Bredrich. Berlin, Dietrich Reimer Verlag: 229-242.

Ton, O. (2005). "Concerns, norms and social action: notes on Frederik Barth's analytical model." FOLK: Journal of the Danish Ethnographic Society 46/47: 143-157.

Uhle, A. F., L. E. Grivetti (1993). "Alpine and Brazilian Swiss Food Patterns after a Century of Isolation." Ecology of Food and Nutrition 29: 119-138.

Weller, S. C., A. K. Romney (1988). Systematic Data Collection. Newbury Park, London, New Delhi, Sage Publications.

Weller, S. C. (2007). "Cultural Consensus Theory: Applications and Frequently Asked Questions." Field Methods 19(4): 339-368.

Wilk, R. R. (1999). ""Real Belizean Food": Building Local Identity in the Transnational Caribbean." American Anthropologist 101(2): 244-255.

Willem, E. (1946). A aculturação dos alemães no Brasil. São Paulo, Cia. Editora Nacional.

Yang, L., G. Wall (2009). "Ethnic tourism: A framework and an application." Tourism Management 30(4): 559-570.

Anhang

Abbildungsverzeichnis

Ich habe mich bemüht, sämtliche Inhaber der Bildrechte ausfindig zu machen und ihre Zustimmung zur Verwendung der Bilder in dieser Arbeit eingeholt. Sollte dennoch eine Urheberrechtsverletzung bekannt werden, ersuche ich um Meldung bei mir.

Abbildung 1: Materialien für Interviews während der Feldforschung im Jahr 2009, ohne Fotoapparat (Foto: Kuhn 2009).....	51
Abbildung 2: Fragebogen für die Forschung in Tirol mit genauen Anweisungen für die Forscherin.....	58
Abbildung 3: Fragebogen (Deutsch) mit genauen Anweisungen für die Forscherin.....	62
Abbildung 4: Die Fotos der ausgewählten Tiroler Speisen für die Befragung mit Leitfäden in Dreizehnlinde. Die Fotos zeigen von l.o nach r.u. Tiroler Knödel (Foto: Pirker 2008), Mus (Foto: Kuhn 2008), Schweinsbraten (Quelle: Internet), Gulasch (Quelle: Internet), Schnitzel (Foto: Pirker 2008), Tiroler Gröstl (Foto: Kuhn 2009), Kaiserschmarrn (Foto: Pirker 2009).	66
Abbildung 5: Beispiel einer persönlichen Netzwerkkarte einer Informantin in Brasilien. Alle Namen wurden zum Zweck der anonymen Darstellung entfernt (Foto: Kuhn, 2008).	70
Abbildung 6: Das Codiersystem zu Beginn der Codierarbeit am Feldforschungstagebuch, erstellt mit dem Programm Mind Map.	74
Abbildung 7: Das Codiersystem für die Analyse der Free Listing Interviews, erstellt mit dem Programm Mind Map.	74
Abbildung 8: Bevölkerungsentwicklung der Gemeinde Dreizehnlinde seit 1970 (IBGE).	85
Abbildung 9: Abbildung einer Postkarte aus Dreizehnlinde von 1972. Rechtes oberes Bild: Hotel Stern, links unten: Hotel Austria.	87
Abbildung 10: Die Hauptstraße Dreizehnlinde in den 1970ern (links), einige Jahre später mit Kopfsteinpflaster und ersten Pflanzungen (mitte) und im Jahr 2008, mit großteils „Tiroler Häusern“ (rechts).	89
Abbildung 11: Bild-Ausschnitte aus der Telenovela „Ana Raio e Zé Trovão“. Die Szenen zeigen Musikgruppen in Dreizehnlinde.	90
Abbildung 12: Das Hotel Dreizehnlinde (Foto: Kuhn 2008).....	91
Abbildung 13: Das Ortsbild Dreizehnlinde (Foto: Kuhn 2009).....	94
Abbildung 14: Alter Backofen beim Heimatmuseum in Oberau, Wildschönau (Foto: Kuhn 2008).	100
Abbildung 15: Natürliche Vegetation in Dreizehnlinde: Farnbäume (linkes Bild); Wald in Babenberg (rechtes Bild). Fotos: Kuhn 2008.....	106

Abbildung 16: Garten in Dreizehnlinden mit einem Araukaria-Baum (linkes Bild); Araukarien-Wald in der Linha Pinhal (rechtes Bild) (Fotos: Kuhn 2008).....	107
Abbildung 17: Pitanga ist eine einheimische Frucht. Die Bäume wachsen auch heute in vielen Gärten (Fotos: Kuhn 2008, 2009).....	114
Abbildung 18: Cerejas (<i>Eugenia brasiliensis</i> Lam) in Dreizehnlinden (Fotos: Kuhn 2008).....	114
Abbildung 19: <i>Urtica dioica</i> (linkes Bild) und <i>Urera baccifera</i> (rechtes Bild) in Gärten in Dreizehnlinden (Foto: Kuhn 2008)	119
Abbildung 20: Die offene Feldküche mit Flugdach, erbaut von den Siedlern des ersten Transportes (Quelle: Fotoalbum (1933-1939) von Leopold Benesch, zur Verfügung gestellt im Jahr 2008 vom Bürgermeister der Gemeinde Wildschönau).....	123
Abbildung 21: Zubereitung von Churrasco (linkes und mittleres Bild), Gäste am Tisch – mit Pfarrer Reitmeier und Andreas Thaler (linkes Bild) (Quelle: Fotoalbum von Leopold Benesch (1933-1939), zur Verfügung gestellt im Jahr 2008 von Bürgermeister der Gemeinde Wildschönau).	125
Abbildung 22: Apfelstrudel, nach überliefertem Rezept gebacken (Fotos: Kuhn 2009).....	134
Abbildung 23: ,Tiroler Gröstl’ und schwarze Bohnen auf einem Herd in einem Privathaushalt in Dreizehnlinden (Foto: Kuhn 2008)	137
Abbildung 24: Zwei Mittagstische in Privathaushalten in Dreizehnlinden: Krapfen, Reis, Gulasch, Krautsalat (linkes Bild), und Fleisch mit Sauce, Reis, Bohnen, gerösteter Maniok, Franziskanerzehen (rechtes Bild) (Fotos: Kuhn 2009).	143
Abbildung 25: Nachmittagskaffee in Haushalten von Nachkommen Tiroler Einwanderer (Fotos: Kuhn 2008, 2009).....	145
Abbildung 26: Abendessen unter Freunden mit und ohne Tiroler Migrationshintergrund: Alpenmaccheroni (linkes Bild) und Cochinhias (rechtes Bild) (Fotos: Kuhn 2009).....	147
Abbildung 27: Privates Churrasco einer Dreizehnlindner Familie an einem Sonntag (linkes Bild), Gemeinsamkeit bei einem Churrasco zum Kirchenfest in Dreizehnlinden (rechtes Bild) (Fotos: Kuhn 2008, 2009).....	148
Abbildung 28: Fleisch und Wurst in Tiroler Knödeln in Dreizehnlinden: Speck (l.o.), Suppenfleisch (r.o.), Salami (l.u.), Salsichão (r.u.) (Fotos: Kuhn, 2009).....	151
Abbildung 29: Zwei brasilianische Gerichte, gekocht von Enkelinnen Tiroler Einwanderer: Peixada (Fischeintopf) mit Maniok, Reis und Salat (linkes Bild) und Stroganoff mit Reis und Batata Palito (rechtes Bild) (Fotos: Kuhn 2009)	152
Abbildung 30: Mittagessen in Privathaushalten von Personen mit Tiroler Migrationshintergrund. Reis, Bohnen, Schnitzel, Polenta gebraten,	

Gulasch (l.o.); Reis, Gulasch, Krautsalat, Erdäpfelkrapfen (r.o.); Leberknödel, Gemüseauflauf, Krautsalat (r.u.); „Gröstl“ und Bohnen am Herd (l.u.) (Fotos: Kuhn 2008, 2009).....	154
Abbildung 31: Herstellung einer Zitronenlimonade, wie sie häufig genossen wird (Fotos: Kuhn 2009).....	155
Abbildung 32: Eine Enkelin Tiroler Einwanderer bereitet Chimarrão zu (Foto: Kuhn 2009).	156
Abbildung 33: Das Restaurant Kandlerhof (linkes Bild) und das Jausen Haus (rechtes Bild), das hauptsächlich brasilianische Snacks anbietet (Fotos: Kuhn 2008).	160
Abbildung 34: Kellnerin des Kandlerhofs in der Gaststube (Foto: Kuhn 2009)	161
Abbildung 35: Konrado Moser spielt auf der Bühne des Hotel Dreizehnlindens auf der Zither (Foto: Kuhn 2009).	162
Abbildung 36: Blonde Mädchen in Tracht in der Menükarte des Restaurants Lindendorf (linkes Bild), und die symbolische Darstellung eines Edelweiß in der Menükarte des Restaurant Edelweiß (rechtes Bild).	163
Abbildung 37: Ausschnitt aus der Speisekarte des Restaurants Edelweiss.	167
Abbildung 38: Die „Speisekarte der typisch Österreichischen Speisen“, die einen Teil des Buffets im Restaurant Lindendorf beschreibt (Foto: Kuhn 2008).	168
Abbildung 39: Brasilianische (Reis, Bohnen), österreichische (Sauerkraut, Spätzle, Gulasch und Kartoffeln), und internationale (Gemüse, gebratene Hühnerkeulen) Speisen in einem "typischen" Buffet für eine Touristengruppe (linkes Bild); sowie ein Buffet nur für Einheimische: Leberspätzlesuppe, Gulasch, Würste, Brot, Reis, Serviettenknödel mit Wurst, Sauerkraut. Nachspeise: Apfelstrudel mit einer Creme (rechtes Bild) (Fotos: Kuhn 2009).	172
Abbildung 40: Selbst gewähltes Arrangement von Tiroler Speisen auf dem Teller einer Brasilianierin (linkes Bild), sowie die vom Restaurant Termas Treze Tílias auf dem Teller arrangierte Speise „Toast Austriac Cheese“ (rechtes Bild) (Fotos: Kuhn 2009).	173
Abbildung 41: Werbefoto des Restaurants Lindendorf. Quelle: Internetseite des Restaurants	173
Abbildung 42: Brasilianische Gastfreundschaft bei einem Buffet mit ethnischen Speisen im Gastraum im Hotel Dreizehnlidnen (Foto: Kuhn 2009). ...	174
Abbildung 43: Wie oft welche Speisen in Dreizehnlinden erkannt wurden (n=16). Angaben in absoluten Zahlen.	187
Abbildung 44: Knödel, zubereitet von einer Tiroler Migrantin in Australien (Foto: Pirker 2008).	188
Abbildung 45: Gulasch (Quelle: wikimedia commons).	190
Abbildung 46: Schmarrn, zubereitet in Österreich (Foto: Pirker 2009).	191
Abbildung 47: Schnitzel, zubereitet in Pozuzo, Peru (Foto: Haselmair 2008).	193

Abbildung 48: Schweinsbraten (Quelle: wikimedia commons).....	194
Abbildung 49: Tiroler Gröstl in einem Restaurant in Tirol (Foto: Kuhn 2009).....	196
Abbildung 50: Mus mit Zimt und Butter, zubereitet in Österreich (Foto: Pirker 2009).....	197
Abbildung 51: Verbindung der Speisen mit bestimmten Regionen in Dreizehnlinden (n=16), Brasilien in absoluten Zahlen.	198
Abbildung 52: Digitalisierte Netzwerkkarte aus Dreizehnlinden (Quelle: Haselmair & Pirker, et al. 2014).	202
Abbildung 53: Das Empfehlungsnetzwerk (n=40) zeigt an, wer als Experte oder Expertin für Tiroler Speisen und Getränke gilt.....	205
Abbildung 54: Ratnetzwerk in Dreizehnlinden (n=40).	207
Abbildung 55: Informationen zu „typischen“ Speisen auf der Homepage des Tourismussekretariats (Screenshot am 6.3.2013)	212
Abbildung 56: Churrasco (Spießbraten) in Dreizehnlinden zu Siedlungsbeginn (linkes Bild; Quelle: Benesch 1939) und heute (rechtes Bild; Foto: Kuhn 2009).....	220
Abbildung 57: Digitalisierte Netzwerkkarte aus Australien (linkes Bild). In Australien (blau), Brasilien (rot), und Peru (grün) genannte Wissensquellen im Vergleich (rechtes Bild) (Quelle: Haselmair & Pirker et al. 2013).	223

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Die Stichprobe (n=15) in Tirol, aufgeschlüsselt nach Geburtsjahr, Befragungsort und Geschlecht. Gereiht nach Geburtsjahr.	57
Tabelle 2: Die Stichprobe (n=15) in Dreizehnlinden, aufgeschlüsselt nach Geburtsjahr, Geschlecht und Geburtsort. Gereiht nach Geburtsjahr.	60
Tabelle 3: Übersetzungen von Informanten und Informantinnen während der <i>Free Listing</i> Interviews.....	65
Tabelle 4: Übersicht über Beobachtete Speisen in Dreizehnlinden (in Privathaushalten und bei Festen)	138
Tabelle 5: Das Angebot der Restaurants mit Speisekarten in Dreizehnlinden 2008/2009	165
Tabelle 6: Übersicht der angebotenen „typischen“ Speisen in Restaurants in Dreizehnlinden. Speisennamen im Originaltext	170
Tabelle 7: Beispiele für das Angebot bei Buffets mit typischen Speisen	171
Tabelle 8: Die zehn wichtigsten Nennungen nach <i>Smith Salience</i> (S) auf die Frage nach Speisen, die die Interviewpartner_innen kennen (n=15 in Dreizehnlinden).....	178
Tabelle 9: Die zehn wichtigsten Nennungen nach <i>Smith's Salience</i> (S) auf die Frage nach Dreizehnlindner Speisen, die die Interviewpartner_innen kennen (n=15 in Dreizehnlinden).	179
Tabelle 10: Die zehn wichtigsten Nennungen nach <i>Smith Salience</i> (S) auf die Frage, welche Tiroler Speisen die Interviewpartner_innen kennen (n=15 in Dreizehnlinden).....	180
Tabelle 11: Die zehn wichtigsten Nennungen nach <i>Smith Salience</i> (S) auf die Frage, welche traditionell Tiroler Speisen die Interviewpartner_innen kennen (n=15 in Tirol).	180
Tabelle 12: Die jeweils zehn wichtigsten Nennungen nach <i>Smith Salience</i> (S) auf die Frage, welche Tiroler Speisen die Interviewpartner_innen kennen, in Tirol (n=15 in Tirol) und Dreizehnlinden (n=15 in Dreizehnlinden) ...	181

Interviewverzeichnis

Kürzel	Geschlecht	Geburtsjahr	Region	Themengebiet	Interviewer
IP1_1	m	1966	Dreizehnlinden	Kulinarik – ID Task	EK
IP6_1	m	1947	Dreizehnlinden	Bräuche – Experteninterview	EK
IP7_1	w	1971	Dreizehnlinden	Kulinarik – ID Task	EK
IP8_1	m	1948	Dreizehnlinden	Kulinarik – EgoN	EK
IP12_2	w	1949	Dreizehnlinden	Kulinarik – ID Task	EK
IP12_3	w	1949	Dreizehnlinden	Kulinarik – SNA (GN)	EK
IP13_1	m	1982	Dreizehnlinden	Kulinarik – Free List	EK
IP14_3	m	1944	Dreizehnlinden	informelles Gespräch	EK
IP15_1	w	1976	Dreizehnlinden	Kulinarik – Free List	EK
IP15_2	w	1976	Dreizehnlinden	Kulinarik – EgoN	EK
IP15_3	w	1976	Dreizehnlinden	Kulinarik – ID Task	EK
IP15_4	w	1976	Dreizehnlinden	Kulinarik – SNA (GN)	EK
IP19_1	m	1972	Dreizehnlinden	Kulinarik – Free List	EK
IP19_2	m	1972	Dreizehnlinden	Kulinarik – EgoN	EK
IP20_1	w	1986	Dreizehnlinden	Kulinarik – EgoN	EK
IP21_1	m	1963	Dreizehnlinden	Kulinarik – Free List	EK
IP21_2	m	1963	Dreizehnlinden	Kulinarik – EgoN	EK
IP21_3	m	1963	Dreizehnlinden	Kulinarik – ID Task	EK
IP21_4	m	1963	Dreizehnlinden	Kulinarik – SNA (GN)	EK
IP22_5	m	1944	Dreizehnlinden	informelles Gespräch	EK
IP24_1	w	1926	Dreizehnlinden	Heilpflanzen – Free List	EK
IP24_4	w	1926	Dreizehnlinden	Kulinarik – SNA (GN)	EK
IP25_2	w	1955	Dreizehnlinden	Kulinarik – EgoN	EK
IP25_4	w	1955	Dreizehnlinden	Kulinarik – teiln. Beobachtung	EK
IP27_2	w	1937	Dreizehnlinden	Kulinarik – ID Task	EK
IP27_3	w	1937	Dreizehnlinden	Kulinarik – SNA (GN)	EK
IP31_2	w	unbekannt	Dreizehnlinden	Kulinarik – teiln. Beobachtung	EK
IP33_1	m	1943	Dreizehnlinden	Kulinarik – Free List	EK
IP36_1	m	1937	Dreizehnlinden	Kulinarik – Free List	EK
IP37_1	w	1987	Dreizehnlinden	Kulinarik – Expertengespräch	EK
IP37_2	w	1987	Dreizehnlinden	Kulinarik – teiln. Beobachtung	EK
IP39_1	w	1933	Dreizehnlinden	Kulinarik – Free List	EK
IP40_1	w	1959	Dreizehnlinden	Kulinarik – Free List	EK
IP41_1	w	1955	Dreizehnlinden	Kulinarik – Expertengespräch	EK
IP42_2	m	1935	Dreizehnlinden	Kulinarik – SNA (GN)	EK
IP44_2	w	1947	Dreizehnlinden	Kulinarik – ID Task	EK
IP44_3	w	1947	Dreizehnlinden	Kulinarik – SNA (GN)	EK
IP44_4	w	1947	Dreizehnlinden	informelles Gespräch	EK
IP44_5	w	1947	Dreizehnlinden	informelles Gespräch	EK
IP45_2	w	1945	Dreizehnlinden	Kulinarik – SNA (GN)	EK
IP45_1	w	1945	Dreizehnlinden	Kulinarik – ID Task	EK
IP46_1	w	1953	Dreizehnlinden	Kulinarik – Free List	EK
IP46_3	w	1953	Dreizehnlinden	Kulinarik – teiln. Beobachtung	EK
IP46_2	w	1953	Dreizehnlinden	Kulinarik – Expertengespräch	EK
IP47_1	w	1921	Dreizehnlinden	Kulinarik – Free List	EK

IP47_2	w	1921	Dreizehnlinden	Kulinark – EgoN	EK
IP47_3	w	1921	Dreizehnlinden	Kulinark – ID Task	EK
IP47_4	w	1921	Dreizehnlinden	Kulinark – SNA (GN)	EK
IP47_6	w	1921	Dreizehnlinden	inform. Gespräch Tourismus	EK
IP47_7	w	1921	Dreizehnlinden	Kulinark – teiln. Beobachtung	EK
IP50_1	w	1913	Dreizehnlinden	Heilpflanzen – Free List	EK
IP53_1	m	1938	Dreizehnlinden	Kulinark – ID Task	EK
IP54_1	m	1983	Dreizehnlinden	Kulinark – ID Task	EK
IP57_1	w	1944	Dreizehnlinden	Kulinark – Free List	EK
IP58_1	m	1954	Dreizehnlinden	Kulinark – Free List	EK
IP58_2	m	1954	Dreizehnlinden	informelles Gespräch	EK
IP59_1	w	1988	Dreizehnlinden	Kulinark – Free List	EK
IP59_2	w	1988	Dreizehnlinden	Kulinark – EgoN	EK
IP60_2	m	1926	Dreizehnlinden	Heilpflanzen – Free List	EK
IP60_3	m	1926	Dreizehnlinden	Heilpflanzen – EgoN	EK
IP60_4	m	1926	Dreizehnlinden	Kulinark – ID Task	EK
IP62_1	w	1925	Dreizehnlinden	Kulinark – Free List	EK
IP62_2	w	1925	Dreizehnlinden	Kulinark – SNA (GN)	EK
IP63_1	w	1949	Dreizehnlinden	Kulinark – teiln. Beobachtung	EK
IP64_2	w	1927	Dreizehnlinden	Kulinark – ID Task	EK
IP64_3	w	1927	Dreizehnlinden	Kulinark – SNA (GN)	EK
IP66_1	m	1967	Dreizehnlinden	Kulinark – Free List	EK
IP67_2	w	1988	Dreizehnlinden	Kulinark – SNA (GN)	EK
IP68_1	m	1966	Dreizehnlinden	Kulinark – ID Task	EK
IP69_2	m	1966	Dreizehnlinden	Kulinark – ID Task	EK
IP71_1	w	unbekannt	Dreizehnlinden	Kulinark – inform. Gespräch	EK
IP72_1	w	1923	Wildschönau	Kulinark – Free List	EK
IP73_1	m	1956	Wildschönau	Kulinark – Free List	EK
IP74_1	m	1960	Wildschönau	Kulinark – Free List	EK
IP75_1	w	1967	Wildschönau	Kulinark – Free List	EK
IP76_1	m	1973	Wildschönau	Kulinark – Free List	EK
IP77_1	w	1940	Osttirol	Kulinark – Free List	HP
IP78_1	w	1957	Osttirol	Kulinark – Free List	HP
IP79_1	w	1958	Osttirol	Kulinark – Free List	HP
IP80_1	w	1962	Osttirol	Kulinark – Free List	HP
IP81_1	w	1968	Osttirol	Kulinark – Free List	HP
IP82_1	w	1935	Oberinntal	Kulinark – Free List	RH
IP83_1	m	1970	Oberinntal	Kulinark – Free List	RH
IP84_1	w	1954	Oberinntal	Kulinark – Free List	RH
IP85_1	w	1952	Oberinntal	Kulinark – Free List	RH
IP86_1	m	1951	Oberinntal	Kulinark – Free List	RH

Zusammenfassung Deutsch

Essen ist ein kulturell vermittelter Vorgang, eine alltägliche Handlung, die in der Kindheit erlernt wird. Diese ersten kulinarischen Erfahrungen sind für das Individuum prägend. Migranten und Migrantinnen versuchen meist, in ihrem Ankunftsland an der kulinarischen Tradition ihres Herkunftslandes festzuhalten. Bestimmte Wissensinhalte sind jedoch aufgrund eines unterschiedlichen Nahrungsmittelangebotes, oder aufgrund neuer sozialer und wirtschaftlicher Strukturen nicht mehr nützlich und werden verworfen, andere Wissensinhalte werden den Umständen angepasst und den nächsten Generationen weiter gegeben.

In dieser Arbeit wird die Weitergabe und Veränderung von kulinarischem Wissen von Tiroler Migranten und Migrantinnen in Dreizehnlinden untersucht. Design der Datenerhebung, Analyse und Diskussion orientieren sich am Konzept zur Analyse von Wissenstraditionen von Frederik Barth, der vorschlägt, Wissensinhalte, Medien der Wissensweitergabe und soziale Beziehungen zunächst getrennt zu betrachten und in Folge zu diskutieren. Daten wurden mittels stukturierter Interviews, Leitfadeninterviews, Methoden der Sozialen Netzwerkanalyse und teilnehmender Beobachtung in den Jahren 2008 und 2009 in Dreizehnlinden, Brasilien und Tirol, Österreich erhoben. Im Vorfeld wurde eine systematische Literaturrecherche durchgeführt.

Kulinarisches Wissen hat sich in Tirol und Dreizehnlinden unterschiedlich entwickelt, wobei Knödel in beiden Forschungsregionen einen besonderen Stellenwert als Tiroler Speise einnehmen. In Dreizehnlinden stimmen die am häufigsten genannten Tiroler Speisen zu einem großen Teil mit dem Angebot an Tiroler Speisen in Gastronomiebetrieben überein. Personen in Schlüsselpositionen in kulinarischen Betrieben mit Tiroler Speisenangebot in Dreizehnlinden werden als Experten und Expertinnen für Tiroler Speisen aufgefasst. Obwohl der Großteil des kulinarischen Wissens in Dreizehnlinden über Personen, insbesondere innerhalb der Familie von Müttern oral tradiert wird, haben Gastronomiebetriebe über ihr Angebot an Tiroler Speisen den größten Einfluss auf das geteilte Wissen über Tiroler Speisen der Tiroler und Tirolerinnen und ihrer Nachkommen in Dreizehnlinden. In Gastronomiebetrieben wird Wissen über Tiroler Speisen standardisiert und verbreitet, und ein kulinarisches Bild von Österreich gezeichnet, das nicht zuletzt von Erwartungen brasilianischer Touristen und Touristinnen beeinflusst ist.

Abstract in English

Eating is an everyday activity which is culturally influenced. During childhood, people experience flavours and textures of the food eaten by the group to which they belong. They learn the norms and conventions of their society, practical food knowledge, food taboos and which food should be eaten when. These culinary experiences are formative, and people find it difficult to transform their eating habits. Migrants also try to preserve their eating habits and food traditions for elongated periods of time, though, due to a different range of foodstuffs available in their destination country it is necessary to acquire new knowledge to be able to adapt to the new environment, whereas knowledge which cannot be applied to the new environment might not be taught to later generations.

This study focuses on the transmission and transformation of food knowledge amongst Tyrolean migrants and their descendants in Treze Tílias, Brazil. Data acquisition, analysis and discussion were designed according to the concept of knowledge traditions by Frederik Barth who suggests to first study the (i) content of knowledge, (ii) media of knowledge transmission and (iii) social organisation separately, and to subsequently discuss how these aspects of knowledge are interconnected. Data was collected during ten months of field research in 2008 and 2009 in Tyrol, Austria and Treze Tílias, Brazil, using structured and guided interviews, Social Network Analysis, and participant observation. Before field research was started, a systematic literature review was conducted.

Food knowledge developed differently in Tyrol and Treze Tílias, with dumplings (*Knödel*) having a special significance in both regions as Tyrolean food. In Treze Tílias, those Tyrolean dishes which were mentioned most often by the informants correspond largely to the Tyrolean food offered in restaurants and hotels. People in key positions in ethnic restaurants and hotels are perceived as experts for Tyrolean food by Treze Tílians. While most food knowledge in Treze Tílias is transmitted orally from person to person within the family, ethnic tourism constitutes cultural food knowledge by establishing a shared perception about what Tyrolean food is: In ethnic restaurants, knowledge about Tyrolean food is standardised and able to reach a wide audience. The way how Tyrol and Tyrolean cuisine is presented in the ethnic restaurants in Treze Tílias is influenced by the expectations of Brazilian tourists.

Curriculum Vitae

Wissenschaftlicher Werdegang

04/2009 – 01/ 2014 Doktoratsstudium am Institut für Kultur- und Sozialanthropologie an der Universität Wien

07/ 2008 – 12/ 2011 **Wissenschaftliche Mitarbeiterin** im interdisziplinären FWF-Projekt „Tyrolean Emigrants Knowledge“ am Institut für ökologischen Landbau, BOKU Wien

03/ 2006 – 01/2011 **B.A.** am Institut für **Afrikawissenschaften** an der Universität Wien. **Auslandssemester** an der Universität von Dar es Salaam, Tansania

03/ 2003 – 03/ 2009 **Mag.^a phil** am Institut für **Kultur- und Sozialanthropologie** mit Auszeichnung. Diplomarbeit „Die Veränderung von Tradition durch Migration am Beispiel Dreizehnlinde in Brasilien“ als Stipendiatin im FWF-Projekt „Tyrolean Emigrants Knowledge“ am Institut für ökologischen Landbau, BOKU Wien. Projektleiter: Univ. Prof. Dr. Christian Vogl

03/ 2001 – 03/ 2003 Diplomstudium der Architektur an der Technischen Universität Wien

Auslandsaufenthalte

08/ 2009 – 12/ 2009 *Dreizehnlinde, Santa Catarina, Brasilien. Feldforschung*

08/ 2008 – 12/ 2008

08/ 2006 – 02/ 2007 *Dar es Salaam, Tansania. Auslandssemester und Praktikum* bei der Youth of the United Nations Association (YUNA)

10/ 2005 *Western Cape, Südafrika. Feldforschungspraktikum* "Politische Transformation in Südafrikas Weinindustrie seit 1994"

03/ 2004 *Guediawaye, Senegal. Workcamp*

2000 – 2001 *Niteroi, Rio de Janeiro, Brasilien. Praktikum* (Bildungsorganisation CCDIA)

Publikationen

Wissenschaftliche Artikel (Peer-reviewed)

Kuhn E, Haselmair R, Pirker H, Vogl C R (2014). Ethnic Tourism and Cultural Food Knowledge of Tyrolean Migrants in Treze Tílias, SC, Brazil. *Food, Culture and Society* (under revision)

Haselmair R & Pirker H, Kuhn E, Vogl C R (2013). Personal networks: a tool for gaining insight into the transmission of knowledge of food and medicinal plants among Tyrolean (Austrian) migrants in Australia, Brazil and Peru. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (under revision)

Pirker H, Haselmair R, Kuhn E, Schunko C and Vogl C R (2012). Transformation of traditional knowledge of medicinal plants: the case of Tyroleans (Austria) who migrated to Australia, Brazil and Peru. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 2012, 8:44 (16 November 2012)

Poster und Vorträge bei wissenschaftlichen Veranstaltungen

Kuhn E, Vogl R C, Pirker H, Haselmair R (2010). Transformação e transmissão de conhecimento de imigrantes Tirolese em Treze Tílias (SC, Brasil) sobre plantas usadas na medicina, em tradições, e na comida. VIII Simpósio Brasileiro de Etnobiologia e Etnoecologia, November 8-12, Recife, Pernambuco, Brazil.

Haselmair R, Pirker H, Kuhn E, Vogl R C (2010). Ego-network cards as tool for studying transmission of local culinary and medicinal knowledge of Tyrolean's who emigrated to Peru, Australia and Brazil, Sunbelt XXX, June 29 - July 4, 2010, Riva del Garda, Italien.

Pirker H, Kuhn E, Haselmair R, Schunko C, Vogl R C (2010). Tracing the transformation of medicinal plant knowledge among Tyrolean (Austrian) Emigrants in Australia, Brazil and Peru. 11th Congress of the International Society for Ethnopharmacology (ISE) & 1er Encuentro Hispano-Portugués de Etnobiología (EHPE), Albacete, Castilla - La Mancha, SEP 20-25, 2010.

Kuhn E (2010). Dreizehnlinde: Ein Tiroler Dorf in Südbrazilien. Präsentation bei den 6. Tagen der Kultur- und Sozialanthropologie, April 22-23, Wien, Österreich.

Kuhn E, Pirker H, Haselmair R, Vogl R C (2009). Tyrolean Emigrants Knowledge about plant species used for culinary purposes in Treze Tílias, Brazil. Poster presented at the 50th annual meeting of the Society for Economic Botany, May 30 - June 8, Charleston, South Carolina, USA.

Pirker H, Kuhn E, Haselmair R, Vogl R C (2009). Tyrolean Emigrants Knowledge. Local knowledge of medicinal plants in Austria, Australia, Brazil and Peru. Poster presented at the 50th Annual Meeting of the Society of Economic Botany, May 31 - June 4, 2009, Charleston, South Carolina, USA.

Haselmair R, Kuhn E, Pirker H, Vogl R C (2009). Visualization of sources of local knowledge of Tyroleans who emigrated to Peru, Australia and Brazil using ego-network cards. Oral presentation for the conference "Visualisierung Sozialer Netzwerke" May 1, 2009, Munich, Deutschland.

Kuhn E, Pirker H, Haselmair R, Vogl R C (2009). Tyrolean Emigrants Knowledge about plant species. The transformation and transmission of local knowledge of Tyroleans who have immigrated to Brazil, Peru and Australia. Poster presented at the inaugural meeting of the Society of Economic Botany, March 14-15, Ghent, Belgium

Pirker H, Kuhn E, Haselmair R, Vogl R C (2009): Tyrolean Emigrants Knowledge. The transmission and transformation of local knowledge of plants in cuisine of Tyroleans who have immigrated to Australia, Brazil and Peru. Poster presented at the Workshop “Food and Migration”. SOAS Centre for Migration and Diaspora Studies; SOAS Food Studies Centre; Sussex Centre for Migration Research. February 2 - 3, 2009, Brunei Gallery, SOAS London, UK.

Populärwissenschaftliche Publikationen

Pirker H, Kuhn E, Haselmair R, Vogl C R (2012). Veränderung von Wissen bei Tiroler Auswanderern in Peru, Brasilien und Australien (Teil 4: Heilpflanzen). *Tiroler Heimatblätter* 12 (2), 66-73, Tyrolia Verlag, Innsbruck.

Kuhn E, Haselmair R, Pirker H, Vogl C R (2012). Veränderung von Wissen bei Tiroler Auswanderern in Peru, Brasilien und Australien (Teil 3: Kochkunst – Tiroler Knödel in aller Welt?). *Tiroler Heimatblätter* 12 (1), 32-37, Tyrolia Verlag, Innsbruck.

Haselmair R, Pirker H, Kuhn E, Vogl C R (2011). Veränderung von Wissen bei Tiroler Auswanderern in Peru, Brasilien und Australien (Teil 2: Palmbuschen – Tiroler Brauch fern von Tirol). *Tiroler Heimatblätter* 11 (2), 76-79, Tyrolia Verlag, Innsbruck.

Kuhn E, Haselmair R, Pirker H, Vogl C R (2011). Veränderung von Wissen bei Tiroler Auswanderern in Peru, Brasilien und Australien (Teil 1: Einführung – Projektvorstellung). *Tiroler Heimatblätter* 11 (1), 2-7, Tyrolia Verlag, Innsbruck.

Haselmair R, Kuhn E, Pirker, H, Vogl C R (2010). Interdisziplinarität - Beispiel einer wissenschaftlichen Zusammenarbeit. *Paradigmata*, Wien.

Diplomarbeit

Kuhn E (2008). Die Veränderung von Tradition durch Migration am Beispiel Dreizehnlinde in Brasilien. Diplomarbeit am Institut für Kultur- und Sozialanthropologie; Universität Wien